

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

En quelques mots

- ♦ Définition : Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui est perdue ou jetée à une étape de la chaîne de valeur, que ce soit lors de la production, de la transformation, du transport, de la distribution ou de la consommation.
- ♦ Les principales causes du gaspillage tiennent dans une gestion des achats inappropriée, une incompréhension des dates de péremption, un manque de coordination entre les acteurs de la chaîne de distribution et les critères esthétiques qui entraînent le rejet de produits alimentaires à l'aspect non conforme.
- ♦ Les conséquences du gaspillage alimentaire sont nombreuses, mais les plus importantes sont l'insécurité alimentaire, l'émission de gaz à effet de serre et l'enfouissement évitable de déchets.
- ♦ Plusieurs solutions peuvent être mises en place dans les foyers pour réduire le gaspillage alimentaire. Faire une bonne gestion de son réfrigérateur est essentiel. Planifier les repas, acheter seulement ce qui est nécessaire pour le menu de la semaine, conserver les aliments de façon adéquate, congeler les restants ou le surplus, utiliser les aliments défraîchis pour les apprêter autrement constituent d'autres moyens pour éviter le gaspillage.
- ♦ De plus en plus de supermarchés, de petits et de moyens commerces récupèrent leurs aliments non vendus pour les offrir à des organismes de dépannages alimentaires, notamment Les Banques alimentaires du Québec. Elles sont constituées d'un large réseau d'organismes régionaux qui s'occupent de la distribution des denrées, en plus d'offrir des services d'aide alimentaire à la population.
- ♦ Depuis le 25 juillet 2016, l'abrogation du Règlement sur les fruits et légumes frais de la Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, c. P-29, r. 3) a permis la vente de fruits et de légumes déclassés, en raison de leur taille ou d'une difformité quelconque, et d'abolir les standards esthétiques ainsi que leurs catégories.
- ♦ Les municipalités ont aussi un rôle à jouer dans l'implantation, le développement et la pérennisation des programmes de réduction du gaspillage alimentaire. Plusieurs d'entre elles acheminent les matières organiques récupérées vers des installations de traitement de compostage ou de biométhanisation qui détiennent un certificat d'autorisation du ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques.
- ♦ Dans sa Politique bioalimentaire 2018-2025 : alimenter notre monde, le gouvernement du Québec consacre une section à la réduction du gaspillage et des pertes alimentaires. Elle s'intéresse principalement à la valorisation des coproduits, comme leur réutilisation dans l'alimentation animale, dans la production d'énergie (biométhanisation) et de compost pour fertiliser les sols et les cultures.

En quelques chiffres

31 G\$

Coût annuel estimé du gaspillage alimentaire au Canada¹

3^e

Si le gaspillage alimentaire était un pays, il se classerait au 3^e rang des plus grands émetteurs de GES au monde

47 %

Proportion du gaspillage alimentaire attribuable aux ménages canadiens en 2014

1 000 à 1 785\$

Valeur de la nourriture gaspillée dans les ménages québécois par année.

¹ Selon l'organisme Value Chain Management Centre, 2014.

Récents travaux parlementaires et gouvernementaux sur le sujet

- ♦ Le 24 février 2015, le projet de loi C-231 Loi instituant la Journée nationale de sensibilisation au gaspillage alimentaire et prévoyant l'élaboration d'une stratégie nationale visant à réduire le gaspillage alimentaire au Canada a été présenté à la Chambre des communes. Il a été rejeté en 2^e lecture le 5 octobre de la même année.
- ♦ Dans son plan d'action 2011-2015, la Politique québécoise de gestion des matières résiduelles prévoit de bannir les matières putrescibles des sites d'enfouissement d'ici 2020.
- ♦ En février 2016, le Comité mixte sur la réduction à la source a lancé son Plan d'action 2016-2017. Ce dernier vise à positionner la réduction à la source en tête des priorités des actions et des investissements. L'un des trois objectifs est consacré à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Ailleurs au Canada et dans le monde

- ♦ En mai 2018, le Conseil national zéro déchet a publié une stratégie de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires au Canada. Elle comprend un éventail consolidé de mesures qui permettront au Canada d'atteindre un objectif de réduction de moitié des pertes et du gaspillage alimentaires d'ici à 2030.
- ♦ Le Conseil national zéro déchet a lancé le 18 juillet 2018 la campagne nationale « J'aime manger, pas gaspiller » afin de réduire le gaspillage alimentaire et de faire des économies au sein des ménages canadiens.
- ♦ Au **Royaume-Uni**, le gouvernement projette de supprimer la date de péremption sur certains emballages. Pour l'instant, il s'agit d'une initiative volontaire que pratique la multinationale anglaise Tesco. De mai à octobre 2018, des 70 variétés de fruits et légumes préemballés elle en a ajouté 116 autres sur lesquels elle a supprimé les étiquettes « *Best Before* ».
- ♦ Au **Danemark**, la ville de Copenhague a réussi à réduire d'un quart le gaspillage alimentaire en cinq ans. Le 22 février 2016, la chaîne de supermarchés We Food a été lancée dans la capitale. Ces succursales vendent de 30 % à 50 % moins cher des produits officiellement périmés et dont les emballages sont abîmés.
- ♦ La **France** s'est dotée le 11 février 2016 d'une loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Elle interdit aux supermarchés de plus de 400 m² de jeter ou de détruire leurs invendus ou ceux proches de la date limite et les oblige à les donner à des associations caritatives, sous peine d'une amende de 3 750 euros par infraction.
- ♦ Une pétition circule en **Europe** afin que la loi française devienne une directive qui s'appliquera à tous les pays de l'Union européenne, de sorte qu'on ne jette plus de nourriture et que chaque supermarché donne ses invendus à l'association de son choix.

Références

- ♦ Martin V. Gooch et Abdel Felfel, *\$27 Billion Revisited: The Cost of Canada's Annual Food Waste*, Oakville, ON: Value Chain Management International, December 10, 2014, 41 p.
- ♦ Commission de coopération environnementale, *Caractérisation et gestion de la perte et du gaspillage d'aliments en Amérique du Nord : livre blanc*, 2017, 48 p.
- ♦ Conseil national zéro déchet, *Une stratégie de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires au Canada*, Conseil national zéro déchet, mai 2018, 36 p.
- ♦ Voir : https://s3.ca-central-1.amazonaws.com/cogescient.hydrina-att/tqsa/4b12fb5f-487b-423f-b4bd-4b7957d618d7/TQSA-doc_gaspillage-vf.pdf pour un survol des causes et des interventions en cours au Québec.
- ♦ Recyc-Québec. Gaspillage alimentaire [page Web]. <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/citoyens/mieux-consommer/reduire-a-la-source/gaspillage-alimentaire>.

Rédaction : David Boucher et Josée Levasseur

Mise à jour : Février 2019

**Vous avez besoin d'une mise à jour de cette
fiche?**

Nous sommes là pour ça!

Bibliothèque de l'Assemblée nationale

 ► bibliothèque@assnat.qc.ca  ► 418-643-4408