



# Gaspillage alimentaire : Survол d'un problème majeur des causes jusqu'aux solutions



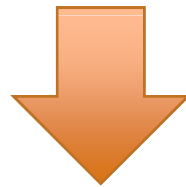
par **Éric Ménard**, M. Env.  
*Spécialiste en gaspillage alimentaire*





# PROBLÈME

En 2011, la FAO a révélé que  
**1,3 milliards de tonnes de nourriture sont  
perdues ou gaspillées chaque année**



**1 / 3**

**des aliments au monde  
sont gaspillés**



# CONSÉQUENCES

Engrais | Pesticides | Machineries  
Transport | Emballages | ...



Pollution de l'eau et des sols | Émission de GES  
Consommation d'eau | Enfouissement | ...



**1 / 3**

**des impacts générés  
pour rien**

# CONSÉQUENCES

Engrais | Pesticides | Machineries  
Transport | Emballages | ...




\$\$\$



**1 / 3**

**de l'argent dépensé  
pour rien**



# CONSÉQUENCES

Au Canada, on jetterait pour  
**31 milliards \$**  
de nourriture par année



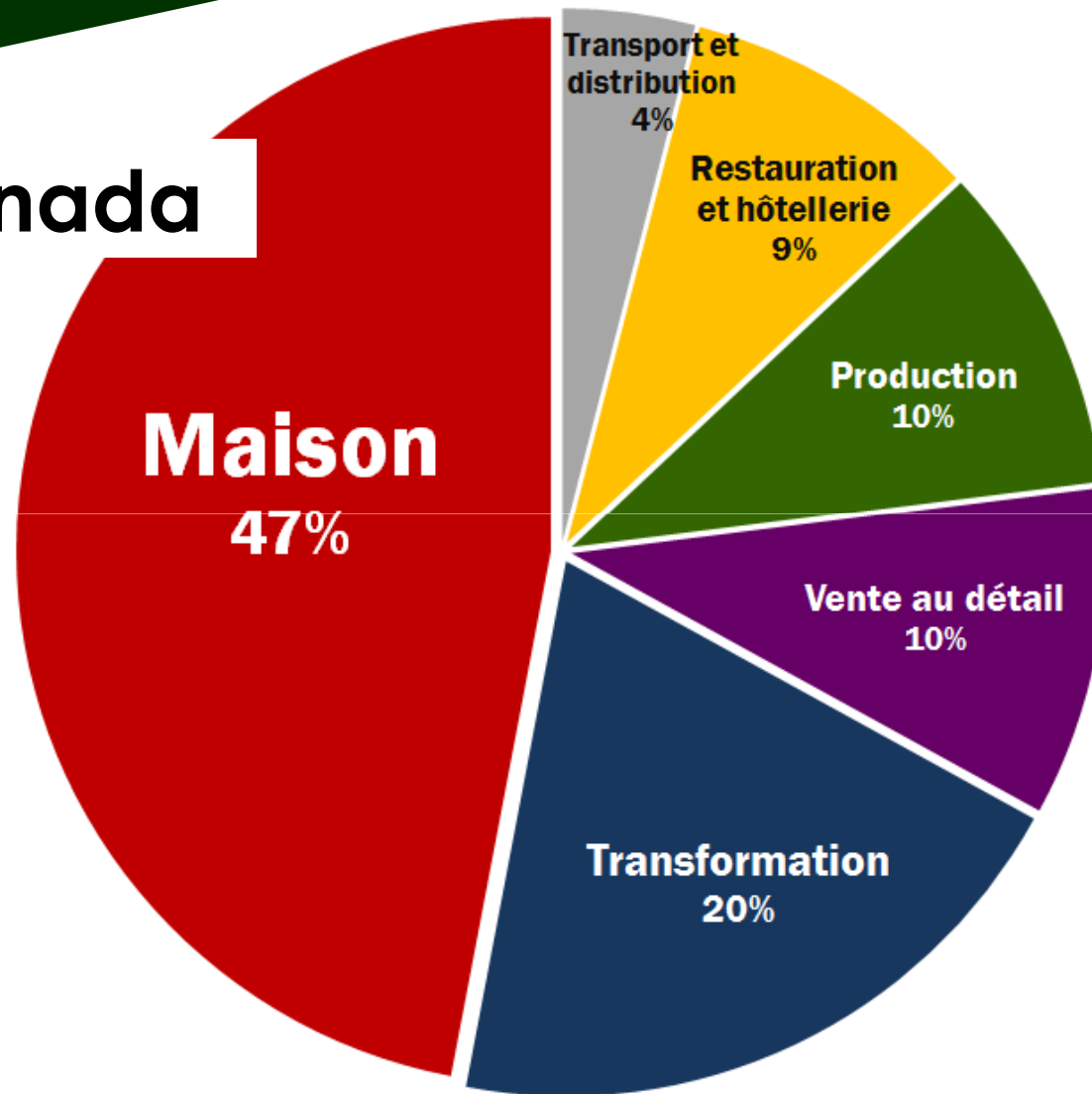
**31 G\$** dépensés pour rien

Source : Value Chain Management Center (2014)



# RÉPARTITION

Au Canada



Source des données : Value Chain Management Center (2014)



# *LES CAUSES PRINCIPALES*





# CAUSES

## À la production agricole

### Facteurs naturels (pertes)

- Intempéries
- Ravageurs
- Maladies
- Etc.

### Facteurs « humains » (gaspillage)

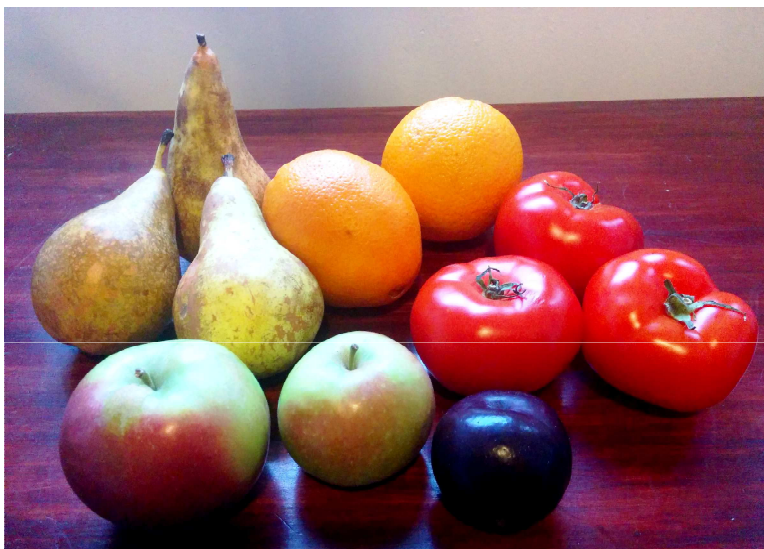
- Surproduction
- **Non-respect de critères esthétiques**

**« 20% de la production agricole ne respectent pas les standards de qualité exigés par les distributeurs »**



Calibres et  
critères esthétiques

**Vous avez dit « moches » ?**






# CAUSES

## À la production agricole

### Facteurs naturels (pertes)

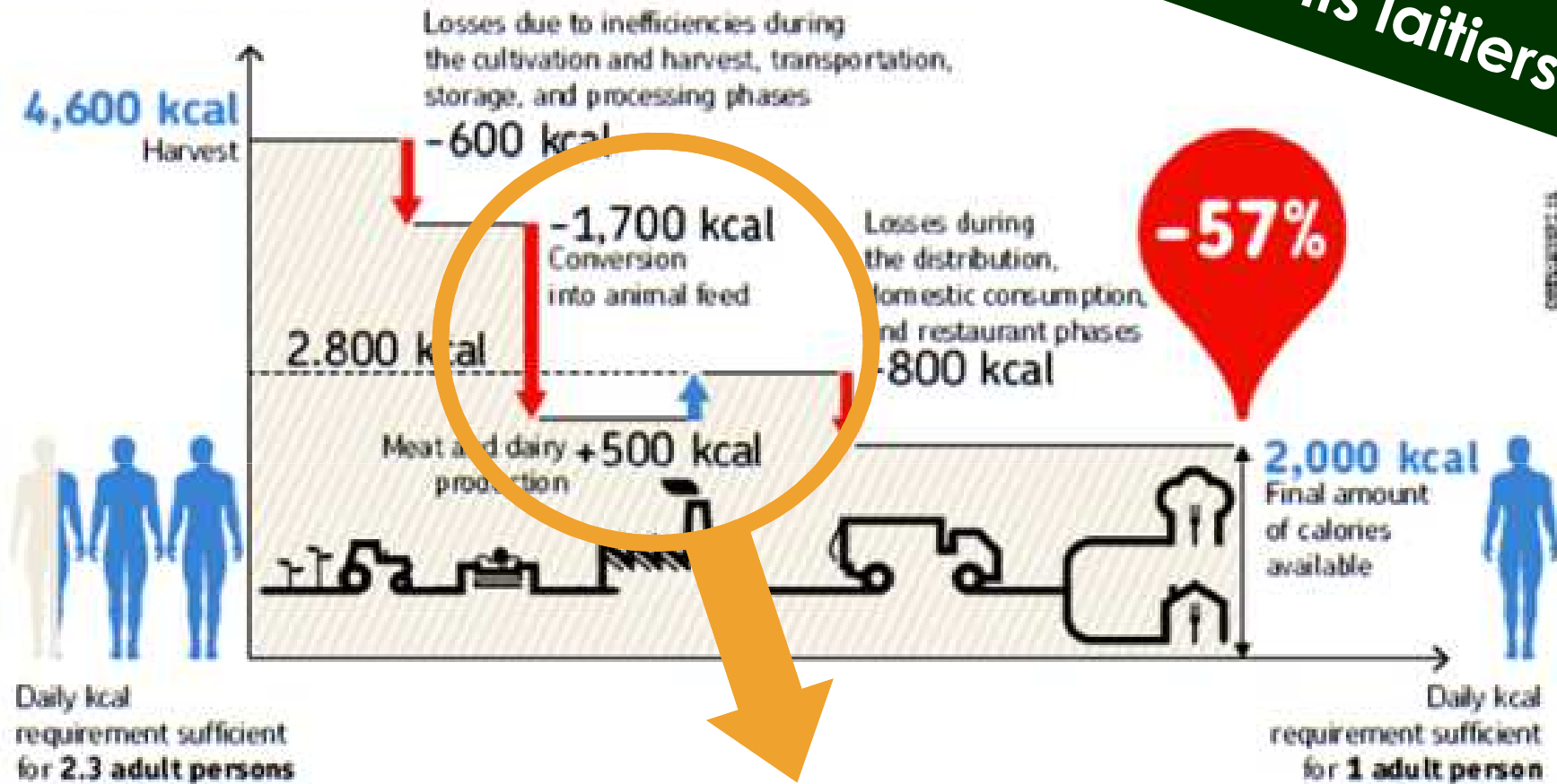
- Intempéries
- Ravageurs
- Maladies
- Etc.

### Facteurs « humains » (gaspillage)

- Surproduction
  - Non-respect de critères esthétiques
  - **Production de viande et de produits laitiers**  
(gaspillage indirect)
- 

# Viande et produits laitiers

Estimate of food losses along the entire chain (daily Kcal per capita)



**Perte indirecte de 26% des calories totales dans la conversion végétal → animal**

Source : Barilla Center for Food & Nutrition (données de V. Smil, *Feeding the World: A Challenge for the Twenty-First Century*, 2000)

# CAUSES

## À la transformation

- Surproduction
- « **Retailles** »



*Fraction des 1300 tranches de pain jetées quotidiennement par un fabricant de sandwichs au Royaume-Uni*

Source : Tristram Stuart, *Waste - Uncovering the Global Food Scandal* (2009)

# CAUSES

## À la transformation

- Surproduction
- « Retailles »
- **Défauts de fabrication**



*Deux des 5 bols contiennent des céréales non conformes qui étaient jetées avant qu'intervienne l'initiative « Les Gueules Cassées »*




# CAUSES

## À la transformation

- Surproduction
- « Retailles »
- Défauts de fabrication

## À la distribution/vente au détail

- Défauts d'emballages (erreurs ou bris)
  - Dégradation des périssables
  - Surstockage
  - **Date de « péremption »**
- 



Date de  
péremption

## Les 4 vérités à démystifier

- **N'est pas une garantie de salubrité**, mais bien une indication de **fraîcheur et de qualité optimale**
- S'applique uniquement sur les aliments **non ouverts**
- Obligatoire seulement sur les produits **périssables** (durée de conservation de 90 jours et moins) donc **facultative sur tout le reste**
- Les aliments **peuvent être achetés et consommés après** la date de péremption

Source : Agence canadienne d'inspection des aliments (site Internet)





# CAUSES


## À la transformation

- Surproduction
- « Retailles »
- Défauts de fabrication

## Au restaurant

- Surproduction
- Portions trop grosses

## À la distribution/vente au détail

- Défauts d'emballages (erreurs ou bris)
  - Dégradation des périssables
  - Surstockage
  - Date de « péremption »
- 





# CAUSES

## À la transformation

- Surproduction
- « Retailles »
- Défauts de fabrication


## Au restaurant

- Surproduction
- Portions trop grosses

## À la distribution/vente au détail

- Défauts d'emballages (erreurs ou bris)
- Dégradation des périssables
- Surstockage
- Date de « péremption »

## À la maison

- Mauvaise gestion du frigo
  - Banalisation des pertes
  - Etc.
- 



# En parallèle...

## Au Québec, en 2015

- Plus de **163 000 personnes** différentes/mois ont eu recours à l'aide d'une banque alimentaire dont plus de 59 000 enfants.
  - Augmentation de 4% par rapport à 2014
- **1,7 million de demandes d'aide** alimentaires d'urgence comblées par mois.



# *LES SOLUTIONS*



# DONS ALIMENTAIRES

Production

*Surplus, aliments déclassés, etc.*

Transformation

*Surplus, « retailles », défauts de fabrication, etc.*

Distribution et vente au détail

*Surplus, défauts d'emballage, « périmés », etc.*

## Protection légale du bon samaritain

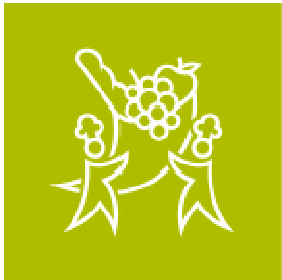
Code civil du Québec, 1991, c. 64, art. 1471

« La personne qui [...], dans un but désintéressé, dispose gratuitement de biens au profit d'autrui est exonéré de toute responsabilité pour le préjudice qui peut en résulter, à moins que ce préjudice ne soit dû à sa faute intentionnelle ou à sa faute lourde. »

**Organismes d'aide alimentaire**

# RÉCUPÉRATION ALIMENTAIRE

- Moisson Montréal et autres Moisson
- **La Tablée des chefs**



Agent de liaison entre les producteurs de surplus alimentaires du milieu HRI et les organismes

- 66 partenaires donateurs
- Près de 380 000 portions redistribuées en 2015

# RÉCUPÉRATION ALIMENTAIRE

- Moisson Montréal et autres Moisson
- La Tablée des chefs

## ➤ **Escouade anti-gaspillage de la TCFDSO**



Récupération auprès des producteurs agricoles

À l'automne 2014 :

- 11 récoltes / 75 bénévoles
- Plus de 7 tonnes de fruits et légumes sauvés

# MARCHÉS ALTERNATIFS

Production

*Surplus, aliments  
« déclassés »,  
etc.*

Transformation

*Surplus, « retailles »,  
défauts de  
fabrication, etc.*

Distribution et  
vente au détail

*Surplus, défauts  
d'emballage,  
« périmés », etc.*

- Circuits courts
- Épiceries alternatives
- Produits à rabais

Circuits courts

# Paniers bios du réseau ASC d'Équiterre

équiterre

LES FERMIERS  
DE FAMILLE  
D'ÉQUITERRE  
VEULENT VOUS  
ADOPTER



Adhérez sur  
[paniersbio.org](http://paniersbio.org)





# Épiceries solidaires et sociales (France)

Épiceries  
alternatives



## Objectif :

Donner accès à la consommation à une clientèle fragilisée tout en entretenant la **dignité** et la **liberté de choix**

Prix des produits : **≈ 20 % du prix habituel**

Principales sources des produits :

- Banques alimentaires
- Entreprises agroalimentaires (produits invendables)

# Les « moches »

*En France*

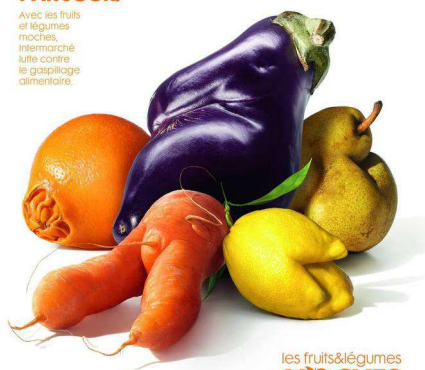
*Temporaire*

**POUR  
VOTRE SANTÉ  
MANGEZ**

**5 FRUITS  
ET LEGUMES  
MOCHES**

**PAR JOUR.**

Avec les fruits  
et légumes  
moches,  
Intermarché  
lutte contre  
le gaspillage  
alimentaire.



les fruits&légumes  
**MOCHES**  
Intermarché

# LA POMME MOCHE

**C'EST  
COMME  
UNE  
BELLE  
MAIS  
MOINS  
CHER.**

Avec les fruits  
et légumes  
moches,  
Intermarché  
lutte contre  
le gaspillage  
alimentaire.



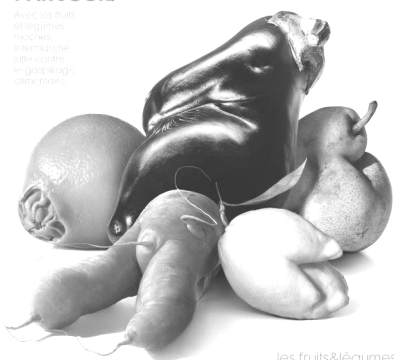
les fruits&légumes  
**MOCHES**  
Intermarché

# Les « moches »

**En France**

*Temporaire*

POUR  
VOTRE SANTÉ  
MANGEZ  
**5 FRUITS  
ET LEGUMES  
MOCHES**  
PAR JOUR.



les fruits & légumes  
**MOCHES**  
Intermarché



3 au 8 novembre 2015

# Les « moches »

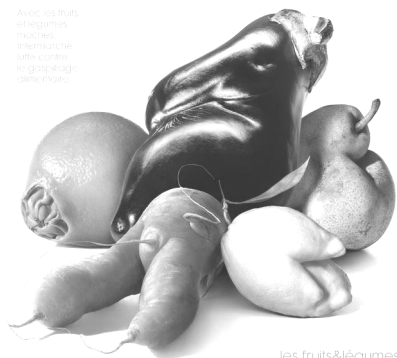
## En France

Temporaire

En continu

POUR VOTRE SANTÉ MANGEZ 5 FRUITS ET LEGUMES MOCHES PAR JOUR.

avec les fruits et légumes moches, intermarché offre conseils et gaspillage diminue.



les fruits & légumes MOCHES Intermarché



# Les « moches »

Produits  
à rabais

Au Québec

Temporaire



5 semaines  
Sept-oct 2015



# Les « moches »

Produits  
à rabais

## Au Québec

Temporaire



En continu



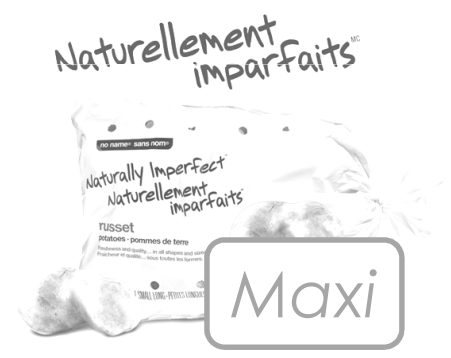
Produits à rabais

# Les « moches »

## Au Québec

Temporaire

En continu



### PANIERIERS DE LA SEMAINE



Le Familial



\$21<sup>50</sup>



L'Amoureux



\$14<sup>00</sup>



Le Solo



\$9<sup>00</sup>



Le Supplément

\$12<sup>00</sup>

# Les « moches »

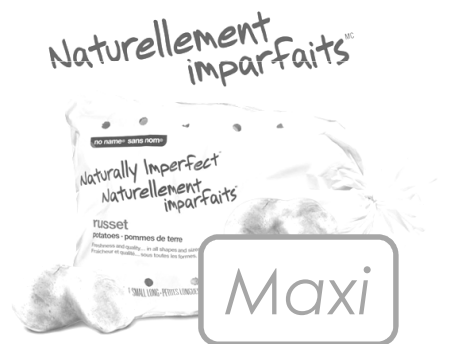
Produits  
à rabais

## Au Québec

Temporaire



En continu



sec life and™





# Les « défraîchis »

Produits  
à rabais

France



États-Unis



Danemark



# EN RESTAURATION

- Respect du produit au restaurant Toqué!
- **Choix de taille de portion**




# EN RESTAURATION

➤ Respect du produit au restaurant Toqué!

➤ Choix de taille de portion

➤ Pénalité sur les restes (buffet)



**KOMIKO**  
RESTAURANT JAPONAIS  
(514) 985-3000 www.komiko.ca

Régulier **\$21<sup>99</sup>** | Weekend **\$25<sup>99</sup>** | **SPÉCIALITÉS**  
Fin de Semaine et Jours Fériés  
Ven-Sam et Jours Fériés  
Fridays & Holidays

\$10.99 | Les enfants de 7 ans et moins - Children 7 year's old and under  
Gratuit | Les enfants de 3 ans et moins - Children 3 year's old and under

**Soupe**

<input type="checkbox"/>	80.Soupe Miso - Miso Soup	2.50\$
<input type="checkbox"/>	81.Soupe aux Légumes - Vegetable Soup	2.50\$
<input type="checkbox"/>	82.Soupe Wonton - Wonton Soup	2.50\$

**Salade**

<input type="checkbox"/>	84.Salade Verte - Green Salad	2.50\$
<input type="checkbox"/>	85.Salade Wakame - Wakame Salad	2.50\$
<input type="checkbox"/>	86.Salade Komiko - Komiko Salad	2.50\$

**Futomaki (5 mcx)**

<input type="checkbox"/>	1.Kamikaze	7\$
<input type="checkbox"/>	2.Dynamite	7\$
<input type="checkbox"/>	3.Paradis	7\$
<input type="checkbox"/>	4.Kara Age	7\$
<input type="checkbox"/>	5.Océan	7\$
<input type="checkbox"/>	6.Hawaïen	7\$
<input type="checkbox"/>	7.Veggy	7\$
<input type="checkbox"/>	8.California	7\$
<input type="checkbox"/>	9.Boston	7\$
<input type="checkbox"/>	10.Komiko	8\$
<input type="checkbox"/>	11.Rainbow	8\$
<input type="checkbox"/>	12.Philadelphia	8\$

**Hosomaki (3 mcx)**

<input type="checkbox"/>	13.Avocado	7\$
<input type="checkbox"/>	14.Kappa	7\$
<input type="checkbox"/>	15.Mango	7\$
<input type="checkbox"/>	16.Sake	7\$
<input type="checkbox"/>	17.AvoSake	7\$
<input type="checkbox"/>	18.Kunsei Sake	7\$
<input type="checkbox"/>	19.Mango Sake	7\$
<input type="checkbox"/>	20.Tempura (Creve)	7\$
<input type="checkbox"/>	21.Albacore	7\$
<input type="checkbox"/>	22.Goberge épicié	7\$
<input type="checkbox"/>	23.Saumon épicié	7\$
<input type="checkbox"/>	24.Thon épicié - SP	7\$

Des frais supplémentaires sont facturés pour la nourriture non consommée.  
Additional fees are charged for food not consumed.  
**(\$ 1.00 / mcx)**

**CORNET (1 mcx)**

<input type="checkbox"/>	36.California	4\$
<input type="checkbox"/>	37.Tempura Shrimp	4\$
<input type="checkbox"/>	38.Avosake	4\$
<input type="checkbox"/>	39.Veggy	4\$
<input type="checkbox"/>	40.Philadelphia	4\$

**SPÉCIALITÉS**

<input type="checkbox"/>	25.Dragon Eyes (2)	10\$
<input type="checkbox"/>	26.Navire Sashimi	10\$
<input type="checkbox"/>	27.Red Samurai (5)	10\$
<input type="checkbox"/>	29.Crazy Chop (5)	10\$
<input type="checkbox"/>	30.Sushi Pizza (4)	10\$
<input type="checkbox"/>	31.Red Lady (5)	10\$
<input type="checkbox"/>	32.Saumon Deluxe (5)	10\$
<input type="checkbox"/>	33.Amoureux (Dessert)* (5)	8\$

**House Special**

<input type="checkbox"/>	55.Sakura	3\$
<input type="checkbox"/>	56.Calmar-Squid	3\$
<input type="checkbox"/>	58.Caviar de Poisson Volant-Tobiko	3\$
<input type="checkbox"/>	59.Palourde-Surf Clam	3\$
<input type="checkbox"/>	60.Anguille Fumée-Smoked Eel	3\$

**Tempura**

<input type="checkbox"/>	107.Légumes assortis ( 4 )	5\$
<input type="checkbox"/>	108.Crevette - Shrimp (1)	1\$
<input type="checkbox"/>	109.Patate douce - Sweet Potato (1)	1\$
<input type="checkbox"/>	110.Aubergine - Eggplant (1)	1\$

**KOMIKO RESTAURANT JAPONAIS**  
(514) 985-3000 www.komiko.ca

\*Tous Les Sauces/ All Sauces 1\$

Il y a une possibilité de temps d'attente pour tous les sushi commandés. Merci pour tous les inconvénients. Merci.

15% Frais de service applicable sur la facture pour des groupes de 6 et plus  
15% Service charge applicable on the bill for groups of 6 and more



Des frais supplémentaires sont facturés pour la nourriture non consommée.  
Additional fees are charged for food not consumed.  
**(\$ 1.00 / mcx)**

**KOMIKO RESTAURANT JAPONAIS**  
(514) 985-3000 www.komiko.ca

15% Frais de service applicable sur la facture pour des groupes de 6 et plus  
15% Service charge applicable on the bill for groups of 6 and more

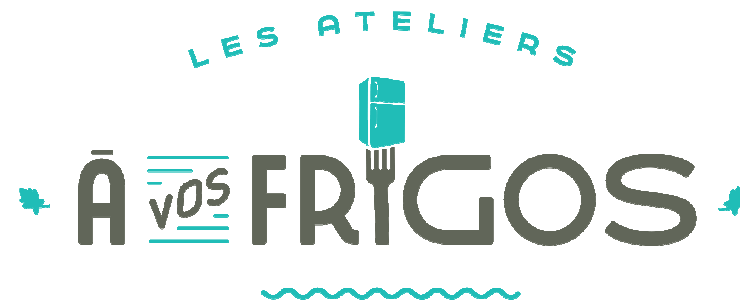
# EN RESTAURATION

- Respect du produit au restaurant Toqué!
- Choix de taille de portion
- Pénalité sur les restes (buffet)
- **Doggy bag**






# SENSIBILISATION ET INFORMATION



Programme d'ateliers de cuisine anti-gaspillage lancé et financé par le **Fonds Éco IGA** en partenariat avec **La Tablee des chefs**

De août à décembre 2015 :

- 100 ateliers à travers la province de Québec
  - Plus de 1200 participants
  - Très haut taux de satisfaction
- 



## SENSIBILISATION ET INFORMATION

Campagne calquée sur l'initiative  
de **WRAP au Royaume-Uni**

- Informations, trucs et astuces,  
recettes, etc.

Au R-U, depuis lancement en 2007 :

- Réduction de 21% du gaspillage dans les foyers
- Économie estimée à 13 milliards \$

**LOVE**  
**FOOD**  
**hate waste.ca**


 **metrovancouver**





# MESURES GOUVERNEMENTALES


## Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire (France)

- **Un objectif ambitieux : réduction de 50 % d'ici 2025**
  - **11 mesures concrètes pour y arriver, dont :**
    - Une journée nationale de lutte contre le gaspillage
    - Des formations dans les lycées agricoles et les écoles hôtelières
    - Des clauses relatives à la lutte contre le gaspillage dans les marchés publics de la restauration collective
    - La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les plans relatifs à la prévention des déchets
    - Une campagne de communication sur la lutte contre le gaspillage.
    - Une nouvelle version du site dédié, [www.gaspillagealimentaire.fr](http://www.gaspillagealimentaire.fr)
- 



# MESURES GOUVERNEMENTALES

## Loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire (France)

- Adoptée le 3 février 2016, touche principalement **supermarchés**
  - Obligation de partenariat avec organismes pour le **don des invendus comestibles**
  - **Interdiction de jeter aux poubelles les résidus alimentaires**  
Hiérarchie d'actions à mettre en place :
    - A. **Prévention du gaspillage alimentaire**
    - B. **Utilisation des invendus comestibles par don ou transformation**
    - C. Collecte pour alimentation animale
    - D. Collecte pour compost ou valorisation énergétique
- 



# RESSOURCES



## Tu vas pas jeter ça?

Éric Ménard – Blogue/actualités et conférences

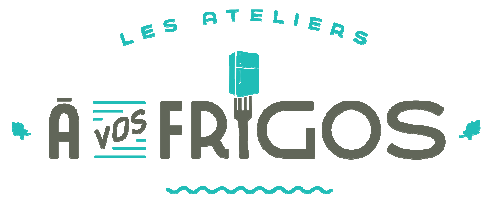
[www.tuvaspasjeterca.com](http://www.tuvaspasjeterca.com) | Aussi sur 



## Sauve ta bouffe

Trucs, astuces, recettes, etc.

[www.sauvetabouffe.org](http://www.sauvetabouffe.org) | Aussi sur 



## À vos frigos!

Ateliers de cuisine, trucs, astuces, capsules vidéo

[www.jourdelaterre.org/avosfrigos](http://www.jourdelaterre.org/avosfrigos)



**MERCI!**

**Des questions?**

