



LA
PROBLÉMATIQUE

DU
GASPILLAGE
ALIMENTAIRE

en lien avec
la situation lanaudoise

Céline Poissant
Service de surveillance, recherche et évaluation
Direction de santé publique
Centre intégré de santé et de services sociaux de Lanaudière

Décembre 2016

Québec 

Recherche et rédaction

Céline Poissant

Sous la coordination de

Élizabeth Cadieux

Comité de lecture

Service de surveillance, recherche et évaluation :

Élizabeth Cadieux

Micheline Clermont

Mario Paquet

Caroline Richard

Table des partenaires du développement social de Lanaudière :

Isabelle Levasseur

Conception graphique et mise en page

Micheline Clermont

On peut télécharger ce document sur le site Web du Centre intégré de santé et de services sociaux de Lanaudière au www.santelanaudiere.qc.ca sous *Documentation/Publications/Sécurité alimentaire*.

À la condition d'en mentionner la source, sa reproduction à des fins non commerciales est autorisée. Toute information extraite de ce document devra mentionner la source suivante :

POISSANT, Céline. *La problématique du gaspillage alimentaire en lien avec la situation lanauoise*, Joliette, Centre intégré de santé et de services sociaux de Lanaudière, Direction de santé publique, Service de surveillance, recherche et évaluation, décembre 2016, 12 p.

Source de l'image : Pixabay

© Direction de santé publique, CISSS de Lanaudière, 2016

Dépôt légal

Quatrième trimestre 2016

ISBN 978-2-550-77385-6 (imprimé)

978-2-550-77386-3 (en ligne)

Bibliothèque et Archives nationales du Québec

INTRODUCTION

On entend de plus en plus parler de gaspillage alimentaire. Au cours des dernières années, de nombreux reportages, articles de presse et de blogues ont été consacrés à ce problème mondial croissant qui soulève des enjeux économiques, écologiques et sociaux (par exemple, Équiterre, 2016; Ici Radio-Canada, mai, octobre et décembre 2015; Gervais, 2015; Hoballah, 2016; Le Monde, 2016; Paré, 2013; Proulx, 2013; Saul, 2016; Trahan, 2016). Le Québec et la région de Lanaudière n'y échappent pas. C'est pourquoi le Comité régional en sécurité alimentaire (CRSÉA), coordonné par la Table des partenaires du développement social de Lanaudière (TPDSL), a jugé bon de mettre sur pied un sous-comité dédié au gaspillage alimentaire.

Ce dernier s'est vu confier la tâche, dans le *Plan d'action en sécurité alimentaire dans Lanaudière 2015-2018* du CRSÉA, de dresser un état de situation régional sur le gaspillage alimentaire, comportant un portrait des initiatives développées en guise de solutions (TPDSL, 2016). Il avait été convenu, au sein du sous-comité, que la Direction de santé publique (DSPublique) du Centre intégré de santé et de services sociaux (CISSS) de Lanaudière verrait particulièrement à documenter la problématique régionale du gaspillage alimentaire. Ou, du moins, elle verrait à insérer la situation lanaudoise dans une présentation plus globale, mais succincte, de cette problématique mondiale. C'est l'objet du présent document composé de quatre parties portant respectivement sur : ce qu'est le gaspillage alimentaire, l'ampleur du problème, ses causes et ses conséquences.

1. De quoi parle-t-on?

L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO¹) fait une différence entre le gaspillage alimentaire et les pertes alimentaires. De façon générale, **les pertes alimentaires** sont associées à une diminution des denrées comestibles survenant lors des étapes de leur production, de leur après-récolte et de leur transformation (FAO, 2012; Wikipedia). Par exemple, un insecte ravage les cultures de carottes; la découverte de cas de listériose oblige à retirer du commerce de grandes quantités de fromages artisanaux.

Le gaspillage alimentaire correspond plutôt aux pertes de denrées observées au bout de la chaîne alimentaire. Il découle du comportement des distributeurs et des consommateurs (*ibid.*). Par exemple, une épicerie jette dans un container des yogourts dont la date de péremption est dépassée, mais qui sont encore comestibles; une famille jette à la poubelle des bananes très mûres qui auraient pu être transformées en délicieux gâteaux.

¹ En anglais, FAO réfère à Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Dans les deux cas, on parle de denrées destinées à la consommation humaine.

Au Québec, le ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (MDDELCC) considère que « *toute denrée consommable jetée à la poubelle en raison d'une mauvaise gestion* » relève du gaspillage alimentaire (Simard Tremblay, 2015, citant le MDDELCC, 2014). En outre, d'après Recyc-Québec (2016, p. 10), « *cela signifie que des ressources ont été utilisées pour la production de denrées inutilisées, ce qui représente un coût environnemental, économique et social non négligeable* ».

2. Quelle est l'ampleur du problème?

L'ampleur du problème du gaspillage alimentaire peut être analysée à trois échelles qui s'imbriquent l'une dans l'autre : le monde, le Canada et le Québec, incluant la région de Lanaudière.

Dans le monde

Selon la FAO (2012), un tiers de la production alimentaire mondiale destinée à la consommation humaine serait perdue ou gaspillée. Cela représente environ 1,3 milliard de tonnes annuellement.

Le portrait des pertes et du gaspillage alimentaires est différent dans les pays à revenu moyen et élevé et dans ceux qui sont à faible revenu. Parmi ceux du premier groupe, on observe plus de gaspillage au stade de la consommation. Par contre, dans les pays à faible revenu, il est davantage question de pertes au début et au milieu de la chaîne alimentaire. (*ibid.*)

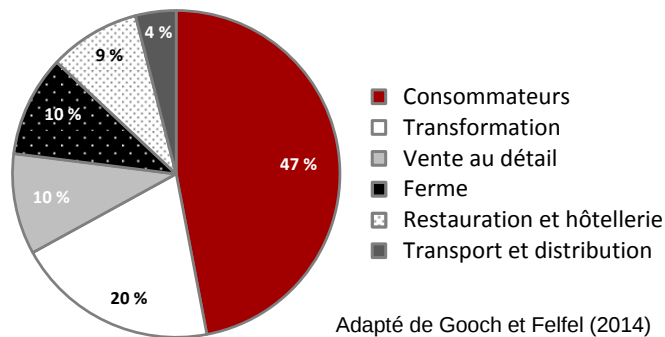
D'un point de vue quantitatif, le gaspillage associé aux pays industrialisés est nettement plus important que celui associé aux pays en développement. En effet, il est évalué à 95-115 kg par habitant pour les consommateurs d'Europe et d'Amérique du Nord, et à 6-11 kg par habitant pour ceux de l'Afrique subsaharienne, de l'Asie du Sud et de l'Asie du Sud-Est (*ibid.*). Selon Simard Tremblay (2015), les pertes seraient plutôt évaluées entre 280 et 300 kg par année, par habitant, dans les territoires occidentaux.

Au Canada

On a estimé à 27 milliards de dollars en 2010, puis à 31 milliards en 2014, la masse des aliments qui se retrouvent en enfouissement et au compostage au Canada, plutôt que d'être consommés (Gooch *et al.*, 2010; Gooch et Felfel, 2014, dans Simard Tremblay, 2015). C'est l'équivalent de 2 % du produit intérieur brut du pays. Selon les auteurs, le gaspillage observé dans l'industrie agroalimentaire serait plus important que dans toute autre industrie.

D'après Gooch et Felfel (2014), la plus grande part du gaspillage alimentaire, soit 47 %, est attribuable aux consommateurs canadiens, à domicile. Par ailleurs, 20 % est associé à la transformation, 10 % à la vente au détail, 10 % à la ferme, 9 % aux secteurs de la restauration et de l'hôtellerie et 4 % au transport et à la distribution.

Figure 1
Répartition du gaspillage alimentaire
selon le secteur de la chaîne agroalimentaire au Canada



Par ailleurs, selon Statistique Canada (cité par Gooch *et al.*, 2010), ce serait plus de 6 millions de tonnes d'aliments solides qui auraient été perdus entre le magasin de détail et l'assiette du consommateur en 2007. Il s'agit de 183 kg par personne. À cela s'ajoutent les aliments liquides, dont les pertes se situent à 2,8 milliards de litres pour la même année. Au total, le gaspillage alimentaire entre le commerce de détail et l'assiette du consommateur représenterait 13,4 milliards de dollars.

Au Québec et dans Lanaudière

Au Québec, chaque ménage produirait en moyenne, annuellement, 194 kg de résidus de table. Cela représente, 771 \$ de nourriture qui se retrouve à la poubelle chaque année, soit 2,5 fois plus que dans les foyers américains (Équiterre, 2016; Simard Tremblay, 2015).

En ce qui concerne le gaspillage alimentaire prévalant dans l'industrie agroalimentaire québécoise, Simard Tremblay (2015) mentionne que peu de données sont disponibles, mis à part celles produites par Solinov en 2013. L'auteure souligne toutefois que ces chiffres « *doivent être interprétés avec prudence et ne peuvent pas être considérés comme représentatifs* », étant donné un faible taux de réponse des entreprises du secteur privé. Elle ajoute que, selon cette étude, « *l'industrie rejetterait 32 000 tonnes par an d'aliments comestibles* ». (*ibid.*, p. 12)

Quant aux données propres à la région de Lanaudière, aucune n'est disponible concernant le gaspillage alimentaire attribuable aux consommateurs, à l'échelle de leur foyer. Il faut donc se référer aux données concernant l'ensemble du Québec, voire à celles décrivant la situation au niveau canadien.

Par contre, quelques données obtenues dans le cadre de l'étude de Solinov fournissent des indications à propos du gaspillage alimentaire associé aux pratiques industrielles lanaudoises. Parmi les faits saillants relatés, on note surtout celui-ci : « *Les résultats de l'enquête suggèrent que 247 tonnes de résidus organiques seraient enfouies annuellement, en provenance des industries agroalimentaires de la région.* » (Solinov, 2013, p. D-16)

3. Quelles sont les causes du problème?

Dans l'ensemble, les pertes et le gaspillage alimentaires semblent avoir des causes différentes selon qu'il s'agisse de pays à faible revenu ou à revenu moyen ou élevé (FAO, 2012). Ces causes sont en lien avec le stade de la chaîne alimentaire où se produisent les pertes et le gaspillage.

Dans les pays à faible revenu, les principales causes identifiées sont surtout en lien avec les pertes alimentaires. Ce sont : les récoltes précoces de denrées alimentaires en raison d'un manque de nourriture ou d'un besoin de liquidités financières, un manque d'entrepôts et d'infrastructures après récolte, le fait que des denrées alimentaires ne remplissent pas les conditions de sécurité sanitaire et sont impropres à la consommation humaine, ainsi que l'existence de systèmes de commercialisation et de vente en gros inadaptés et ne permettant pas de bien conserver les aliments.

Pour ce qui est des pays à revenu moyen ou élevé, les principales causes associées au gaspillage alimentaire sont : une production excédant la demande pour pallier aux éventuels aléas des conditions climatiques et des attaques des ravageurs², des critères d'apparence trop rigoureux imposés par les supermarchés pour les aliments frais comme les fruits et légumes, le rejet de produits alimentaires propres à la consommation mais « non conformes » dans les chaînes de production-transformation normalisées, l'offre en magasin d'une diversité de marques des mêmes types de denrées alimentaires entraînant des pertes liées aux dates de péremption, mais aussi la simple « *situation d'abondance* » associée à l'attitude des consommateurs qui « *peuvent tout simplement se permettre de gaspiller* » (*ibid.*). De même, Simard Tremblay (2015, p. 6) affirme qu'« *en Amérique du Nord, la société de consommation pousse les gens à acheter toujours plus* », ce qui les amène à acquérir aussi « *des aliments en excédent* ».

De façon plus concrète, diverses pratiques contribuant au gaspillage alimentaire ont été identifiées aux diverses étapes de la chaîne agroalimentaire. Concernant les États-Unis, Gunders (2012) mentionne notamment, à l'étape de la transformation, le parement (« *trimming* » en anglais) qui enlève des parties comestibles aux aliments, en plus de celles qui ne le sont pas (par exemple, les

² Il s'agit, par exemple, d'insectes, de parasites, de rongeurs et d'oiseaux qui détruisent les cultures.

noyaux et les os). À l'étape de la distribution, il est question de manutention et de réfrigération inappropriées, de rejet de cargaisons, de surabondance de produits présentés en magasin, notamment de prêt-à-manger, d'emballages trop gros, ainsi que de retrait de produits des tablettes (par exemple, à la suite de congés, ou en raison de l'expiration d'une promotion ou de dommages aux emballages). Dans les services alimentaires, l'auteur fait état de portions trop grosses qu'il n'est pas possible de réduire, de menus comportant trop de choix, de fluctuations inattendues des ventes, d'une gestion trop rigide dans les chaînes de restaurants, d'aliments rejetés dans des restaurants-minute après un temps défini (par exemple, des frites, des hamburgers, etc.), ainsi que du temps insuffisant réservé aux repas dans les écoles ne permettant pas aux élèves de manger tout leur lunch. À l'étape de la consommation à domicile, on souligne le manque de conscience des consommateurs découlant notamment du manque d'éducation sur le sujet, d'une confusion concernant les dates de péremption, du fait que des aliments se gâtent parce qu'ils ont été mal entreposés ou sont moins visibles dans le réfrigérateur, que de trop grandes quantités d'aliments ont été achetées pour profiter d'aubaines, et qu'une mauvaise planification a été faite.

Au Canada, le gaspillage alimentaire découlant des comportements des consommateurs a aussi été associé au fait de préparer et cuire trop d'aliments, à leur non-utilisation quand ils sont prêts à être consommés et au manque de confiance dans la consommation des restes (Gooch *et al.*, 2010). Cette importante part domestique du gaspillage alimentaire serait en majeure partie évitable grâce à des changements de comportements. Parmi ceux-ci, on peut mentionner, par exemple, une planification plus adéquate des achats alimentaires en fonction des besoins, et une gestion plus rigoureuse des aliments conservés au réfrigérateur en fonction de leur durée de vie.

4. Quelles en sont les conséquences ?

Les conséquences du gaspillage alimentaire sont de diverses natures. Elles sont environnementales, économiques et sociales.

Au point de vue **environnemental**, selon la FAO, le gaspillage alimentaire « *porte atteinte au climat, à l'eau, aux terres et à la biodiversité* » (FAO, 2013). D'abord, de nombreuses ressources naturelles sont monopolisées par les tonnes de denrées gaspillées annuellement. D'après la FAO (2013, dans Simard Tremblay, 2015, p. 8), pas moins du tiers des récoltes des terres cultivées est carrément « *destiné à la poubelle* », ce qui totalise « *1,4 milliard d'hectares* ». Également, le gaspillage alimentaire serait responsable d'une « *utilisation inutile de 250 km³ d'eau chaque année* », et ce, alors que « *1,1 milliard de personnes n'ont pas accès à l'eau potable* » sur la planète (*ibid.*).

De plus, la gestion des résidus découlant du gaspillage alimentaire représente un problème d'envergure pour les acteurs de la chaîne agroalimentaire et les gouvernements. L'enfouissement est de moins en moins considéré comme une option acceptable, compte tenu que « *les aliments enfouis sont une cause importante d'émission de méthane dans le monde* » (Simard Tremblay, 2015, p. 8-9). À cela

s'ajoutent le transport et l'enfouissement des aliments jetés inutilement qui occasionnent chaque année, à l'échelle mondiale, des émissions de dioxyde de carbone de 3,3 gigatonnes (*ibid.*, p. 8).

Aux points de vue **économique et social**, d'après Simard Tremblay (2015, p. i), les conséquences du gaspillage alimentaire sont « énormes » pour le Québec, puisque « *chaque jour, des tonnes de denrées comestibles sont jetées, alors que plusieurs personnes ne mangent pas à leur faim* ». Dans le même sens, l'auteure mentionnait, en citant Stuart (2013), que « *le quart des aliments gaspillés mondialement suffirait pour nourrir les populations qui souffrent de la faim* » (*ibid.*, p. 8).

Plus en amont, l'analyse socioéconomique des causes du gaspillage alimentaire met en évidence le fonctionnement, voire les fondements même du système économique mondial, dans le cadre de la libéralisation des marchés agricoles. Celle-ci entraîne la disparition de l'industrie agricole locale dans les pays pauvres, la dépendance de leurs populations à l'égard des aliments importés, la privatisation de terres arables, l'exportation des denrées produites vers les pays développés. En fin de compte, « *une bonne partie des aliments gaspillés dans les territoires riches est originaire des États pauvres qui ont de la difficulté à satisfaire les besoins alimentaires de leur population* » (France, ministère de l'Écologie, du Développement durable, des Transports et du Logement, 2011, dans Simard Tremblay, 2015, p. 9).

CONCLUSION

Le gaspillage alimentaire est un problème sérieux auquel il faut s'attaquer. On peut dire qu'un certain consensus se dessine à ce sujet, aussi bien internationalement que localement. On peut supposer aussi, malgré l'absence de données régionales spécifiques, que l'état de situation pour Lanaudière ressemble à ce que l'on connaît plus généralement pour le Québec et pour le Canada.

La suite de la démarche consistera, pour le sous-comité Gaspillage alimentaire du CRSÉA, à dresser un inventaire des initiatives régionales développées afin de réduire le gaspillage alimentaire, dans les diverses étapes de la chaîne agroalimentaire. Au terme de cet état de situation, des recommandations devraient être formulées. Le sous-comité pourra s'y appuyer afin de : « *sensibiliser les instances locales et régionales au problème du gaspillage alimentaire* », « *soutenir et collaborer avec les projets déjà existants de réduction du gaspillage alimentaire* », ainsi que « *développer des initiatives de lutte au gaspillage auprès des instances, des producteurs, des entreprises et des citoyens* » (TPDSL, 2016, p. 10).

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

ÉQUITERRE. *Gaspillage alimentaire : non merci!*, consulté en ligne le 7 septembre 2016, <http://www.equiterre.org/geste/gaspillage-alimentaire-non-merci>

GERVAIS, Marie-Pierre. « 47 % du gaspillage alimentaire se fait à la maison », *Hebdo Rive Nord*, 29 août 2015, consulté en ligne le 7 septembre 2016, <http://www.hebdorivenord.com/Actualites/2015-08-29/article-4260825/47-%25-du-gaspi>

GOOCH, Martin, Abdel FEFEL et Nicole MARENICK. *Food wast in Canada, Opportunities to increase the competitiveness of Canada's agri-food sector, while simultaneously improving the environment*, George Morris Centre, Value Chain Management Center, Novembre 2010, 16 p.

GUNDERS, Dana. « Wasted : How America is losing up to 40 percent of its food from farm to fork to landfill », *NRDC Issue Paper*, Août 2012, IP : 12-06-B.

HOBALLAH, Arab. « Plus nous nous enrichissons, plus nous générons de déchets », *Huffington Post, Les Blogues*, 6 juin 2016, consulté en ligne le 7 septembre 2016, http://quebec.huffingtonpost.ca/arab-hoballah/journee-mondiale-environnement-consommation-dechets-developpement-durable_b_7519076.html

ICI RADIO-CANADA. « Un sac d'épicerie sur quatre à la poubelle », publié le 2 décembre 2015, consulté en ligne le 7 septembre 2016, <http://ici.radio-canada.ca/nouvelle/752723/gaspillage-alimentaire-poubelle-vancouver>

ICI RADIO-CANADA. « Gaspillage alimentaire : le public invité à prendre ses responsabilités », publié le samedi 17 octobre 2015, consulté en ligne le 7 septembre 2016, <http://ici.radio-canada.ca/nouvelle/744803/gaspillage-alimentaire-dechets>

ICI RADIO-CANADA. « La France interdit aux supermarchés de jeter la nourriture », publié le 22 mai 2015, consulté en ligne le 7 septembre 2016, <http://ici.radio-canada.ca/nouvelle/721945/France-alimentation-loi-contre-gaspillage-alimentaire-distributeurs-producteurs>

LE MONDE. « La loi sur la lutte au gaspillage alimentaire adoptée au parlement », *Le Monde*, 3 février 2016.

ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE (FAO). *Food wastage footprint, Impacts on natural resources, Summary Report*, Rome, Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, 2013, 61 p.

ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE (FAO). *Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde, Ampleur, causes et prévention*, Étude menée pour le Congrès International SAVE FOOD! à Interpack 2011, Rome, 2012, 24 p.

ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE (FAO). *Pertes et gaspillages alimentaires : Quelques chiffres clés*, consulté en ligne le 10 mai 2016, <http://www.fao.org/news/story/fr/item/196443/icode/>

ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE (FAO). *Le gaspillage alimentaire porte atteinte au climat, à l'eau, aux terres et à la biodiversité*, consulté en ligne le 10 mai 2016, <http://www.fao.org/news/story/fr/item/196268/icode/>

PARÉ, Isabelle. « Tant de nourriture égarée. Chaque année, 32 000 tonnes d'aliments comestibles sont jetées aux ordures par l'industrie agroalimentaire au Québec », *Actualités en société*, 19 octobre 2013.

PROULX, Denise. « Les Québécois champions du gaspillage alimentaire », TVA Nouvelles, publié le 16 octobre 2013, consulté en ligne le 7 septembre 2016.

RECYC-QUÉBEC. *Plan d'action 2016-2017*, Québec, Comité mixte sur la réduction à la source, Février 2016, 17 p.

SAUL, Nick. « Réduire les pertes de l'industrie agroalimentaire : inefficace contre la faim », *Huffington Post, Les Blogues*, 9 juin 2016, consulté en ligne le 7 septembre 2016, http://quebec.huffingtonpost.ca/nick-saul/lutte-contre-la-faim_b_10373740.html

SIMARD TREMBLAY, Isis. *Comment réduire le gaspillage alimentaire dans l'industrie agroalimentaire au Québec?* Essai présenté au Centre universitaire de formation en environnement et développement durable en vue de l'obtention du grade de maître en environnement (M. Env.), Sous la direction de Monsieur Marc Olivier, Sherbrooke, Université de Sherbrooke, Mai 2015, 61 p.

SOLINOV. *Portrait du gisement de résidus organiques de l'industrie agroalimentaire au Québec et estimation des aliments consommables gérés comme des résidus par les ICI de la filière de l'alimentation*, Saint-Jean-sur-Richelieu, SOLINOV, Mai 2013, 72 p.

TABLE DES PARTENAIRES DU DÉVELOPPEMENT SOCIAL DE LANAUDIÈRE. *Plan d'action régional en sécurité alimentaire de Lanaudière 2015-2018*, Joliette, 2016, 12 p.

TRAHAN, Brigitte. « Gaspillage alimentaire au Canada : un fléau de 31 milliards \$ », *Le Nouvelliste*, 11 mars 2016, consulté en ligne le 7 septembre 2016.

WIKIPEDIA. *Gaspillage alimentaire*, consulté en ligne le 7 septembre 2016, https://fr.wikipedia.org/wiki/Gaspillage_alimentaire



Centre intégré
de santé
et de services sociaux
de Lanaudière

Québec

