

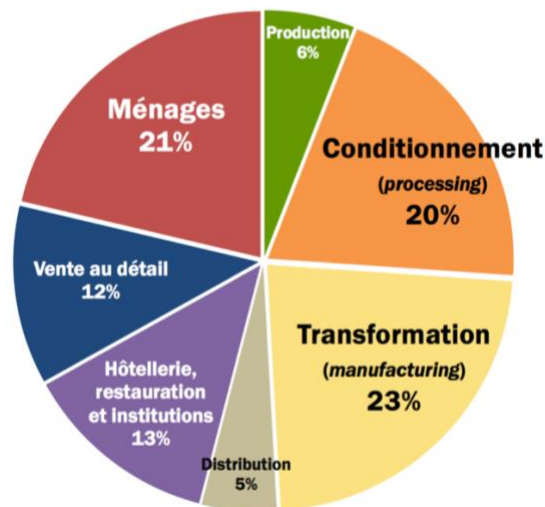
GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU CANADA ET À MONTRÉAL : MISE À JOUR DES STATISTIQUES ET DONNÉES

Le gaspillage alimentaire au Canada : comprendre les statistiques

Nous savons que le gaspillage alimentaire est un problème majeur pour notre société. Selon la plus récente étude sur le gaspillage au Canada, *The Avoidable Crisis of Food Waste*, parue en janvier 2019 :

- **30 % de la nourriture au Canada serait perdue ou gaspillée tout au long de la chaîne alimentaire**
L'étude mentionne 58%, mais ce chiffre ne fait pas seulement référence au gaspillage alimentaire, il correspond à tous les résidus organiques d'origine alimentaire incluant les parties non comestibles des aliments (os et peau des animaux d'élevage, écorces et autres enveloppes non comestibles des végétaux, etc.). Pour être rigoureux et connaître la part correspondant réellement au gaspillage d'aliments, un calcul nous permet d'arriver à 30 %.
- **La part de responsabilité du consommateur doit être revue à la baisse**
Le gaspillage à la maison représenterait seulement 21% du poids total du gaspillage dans la chaîne agroalimentaire, soit plus de deux fois moins que ce qui était rapporté dans l'étude précédente qui chiffrait cette part à 47 %. L'étude précédente mesurait le gaspillage en valeur économique des aliments ce qui avait pour effet de surestimer le gaspillage en bout de chaîne étant donné que la valeur économique augmente d'une transaction à l'autre.

Répartition des PGA en poids
selon Gooch et al., 2019



Le cas de Montréal : réduire de 50 % le gaspillage?

Selon son projet de Plan directeur de gestion des matières résiduelles 2020-2025, la Ville de Montréal estime la valeur du gaspillage alimentaire à 3,4 milliards \$ et considère que 1,1 milliard \$ de ce gaspillage pourrait être évité.

Mais ces estimations ne sont pas basées sur des données montréalaises puisque celles-ci sont très rares, ce qui empêche d'avoir un portrait réel de la situation locale et nuit au développement de stratégies efficaces.

C'est pourquoi dans le cadre du plan d'action 2017-2019 du Système Alimentaire Montréalais, Éric Ménard, expert en lutte contre le gaspillage alimentaire, a été mandaté pour mener une étude afin de lever le voile sur les pertes et gaspillages alimentaires (PGA)* dans les secteurs industriels et commerciaux à Montréal. [Pour accéder à l'étude en question.](#)

PERTES ET GASPILLAGES GÉNÉRÉS EN UNE ANNÉE : PORTRAIT DE 4 ACTEURS-TYPE À MONTRÉAL

Quatre études de cas ont été effectuées auprès de grands acteurs industriels et commerciaux à Montréal. En plus de chiffrer les quantités de PGA générés et évités par ces organisations, ces études de cas ont permis d'identifier les freins et les enjeux entourant la réduction des PGA dans ces secteurs.

- **Un supermarché : 116 tonnes jetées**, 57 tonnes récupérées pour dons alimentaires;
- **Un grand distributeur (fruits et légumes) : 3200 tonnes jetées**, 1845 tonnes récupérées pour dons et autres produits alimentaires ;
- **Un grand transformateur (pain) : 4599 tonnes envoyées pour alimentation animale**, 293 tonnes données à des organismes;
- **Une banque alimentaire : 12 000 tonnes récupérées** d'entreprises des secteurs industriel et commercial de Montréal, redistribuées à plus de 250 organismes montréalais.

QUOI RETENIR DE CETTE ÉTUDE?

- 1- **Constat** : La majorité des aliments qui ne sont pas vendus par les acteurs de l'industrie alimentaire sont perdus ou gaspillés (envoyés à l'enfouissement, au compostage ou en alimentation animale).
Recommandation : Adopter un cadre de gestion et suivi des PGA à l'échelle territoriale afin de permettre la mise en place de solutions et d'actions adéquates visant la réduction du gaspillage alimentaire.
- 2- **Constat** : Les divers acteurs du système alimentaire ne sont pas tenus de comptabiliser les PGA qu'ils génèrent.
Recommandation : La comptabilisation des PGA doit être normalisée et l'industrie doit être tenue de produire une reddition de compte.
- 3- **Constat** : Le système commercial actuel vise à ne jamais tomber en rupture de stock, ce qui entraîne inévitablement une surproduction, des surplus invendus et donc des pertes quotidiennes.
Recommandation : Soutenir un changement de culture commerciale et de consommation.
- 4- **Constat** : Les standards commerciaux (esthétisme, qualité, fraîcheur, logistique, etc.) poussent les acteurs de la chaîne alimentaire à rejeter de très grandes quantités de produits propres à la consommation.
Recommandation : Favoriser l'utilisation des produits imparfaits dans notre système alimentaire, notamment via l'économie circulaire.
- 5- **Constat** : Surproduction globale : sachant qu'environ 30% de la nourriture au Canada serait perdue ou gaspillée, on peut supposer que la production totale excède les besoins alimentaires de la population.
Recommandation : La réduction des PGA doit s'accompagner d'une diminution de la production pour éviter de générer davantage de surplus.

*** PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES (PGA) : ON PARLE DE QUOI?**

Toutes les parties comestibles d'un aliment destiné à la consommation humaine qui sont **perdues, jetées ou détournées de l'alimentation humaine** à un moment où l'autre de la chaîne alimentaire.