

# GASPILLAGE

*alimentaire:*

SURVOL DES CAUSES ET DES INTERVENTIONS EN COURS  
EN MATIÈRE DE PRÉVENTION AU QUÉBEC



GROUPE DE TRAVAIL SUR LA RÉDUCTION  
DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE  
DE LA TABLE QUÉBÉCOISE  
SUR LA SAINE ALIMENTATION



Table  
québécoise  
sur la saine  
alimentation

## RÉDACTION

**Hélène Gagnon**, ministère de la Santé et des Services sociaux

## COLLABORATION

**Amélie Samson**, ministère de la Santé et des Services sociaux

**Soumadi Mounirattinam**, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

**Geneviève Dussault**, RECYC-QUÉBEC

**Mariane Maltais-Guilbault**, RECYC-QUÉBEC

**Luc Marchildon**, La Tablée des Chefs

**Gaël Chantrel**, Les Banques alimentaires du Québec

**Zakary O'Rhissa**, Les Banques alimentaires du Québec

**Mariane Dion**, Québec en Forme

**Nathalie Jobin**, Extenso

**Catherine Fournier**, Institut national de santé publique du Québec

**Frédéric Paré**, Regroupement des cuisines collectives du Québec

**Viviane Juneau**, ministère du Développement durable,  
de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques

## ÉDITION

**Claudia Cormier**, designer graphique

# TABLE *des matières*



4

1. MISE EN  
contexte



5

2. PERTINENCE  
de ce survol



9

3. GASPILLAGE ALIMENTAIRE :  
*définition et moyens d'intervention*



10

4. RESPONSABILITÉ  
*partagée*



11

5. PRINCIPALES CAUSES  
*du gaspillage alimentaire*



15

6. CONSTATS AU REGARD DES  
PRINCIPALES CAUSES  
*du gaspillage alimentaire*  
*répertoriées*



16

7. INTERVENTIONS EN  
MATIÈRE DE PRÉVENTION  
*du gaspillage alimentaire en cours*  
*au Québec*



42

8. CONSTATS ET PISTES  
DE RÉFLEXION  
*en matière de prévention du*  
*gaspillage alimentaire en cours*  
*au Québec*



44

9. CONCLUSION



# 1. MISE EN *contexte*

Le groupe de travail sur la réduction du gaspillage alimentaire<sup>1</sup> de la Table québécoise sur la saine alimentation (TQSA) avait pour mandat de répertorier les principales causes et interventions de prévention du gaspillage alimentaire au Québec, tant auprès des consommateurs qu'auprès des autres acteurs du système alimentaire, c'est-à-dire les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les détaillants ainsi que les professionnels de la restauration collective et ceux de l'industrie de la restauration.

Le présent document constitue la synthèse des travaux de ce groupe de travail. Étant le premier en la matière, ce document vise non seulement à mettre en lumière la situation actuelle au Québec, mais aussi à inspirer, voire à influencer les différents acteurs interpellés de près ou de loin sur la question ainsi qu'à les conscientiser aux actions qui peuvent être entreprises.

Le fruit de ce travail repose sur les connaissances des membres du groupe à l'égard du gaspillage alimentaire de même que sur une recherche non systématique. Ainsi, les membres sont d'avis qu'ils ne dressent pas un tableau exhaustif, mais un portrait de la situation à une période de temps donné (entre 2016 et 2017) en prenant en considération la grande mouvance des interventions menées sur le terrain. C'est pourquoi il faut aborder ce survol avec une certaine prudence en tenant compte de ses limites.

Enfin, il convient de noter que le groupe a effectué des consultations auprès d'acteurs clés au cours du processus d'élaboration de ce document, en vue de présenter des informations justes, pertinentes et les plus complètes possible.

<sup>1</sup> Les membres de ce groupe de travail sont les suivants : Les Banques alimentaires du Québec, Extenso, l'Institut national de santé publique du Québec, La Tablée des Chefs, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, le ministère de la Santé et des Services sociaux, le ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques, Recyc-Québec et Québec en Forme.



## 2.

# PERTINENCE *de ce survol*

### 2.1. GASPILLAGE ALIMENTAIRE: POURQUOI S'EN PRÉOCCUPER DU POINT DE VUE DE LA SAINTE ALIMENTATION?

Selon le ministère de la Santé et des Services sociaux<sup>2</sup>, une saine alimentation va au-delà du simple fait de combler un besoin physiologique, elle est aussi un acte qui touche les dimensions socio-culturelle, biologique et économique ainsi que celles de la sécurité alimentaire et du développement durable. Malheureusement, cet acte est aussi lié au gaspillage alimentaire, dont les enjeux ont une incidence sur chacune de ces dimensions.

<sup>2</sup> MINISTÈRE DE LA SANTÉ ET DES SERVICES SOCIAUX, *Vision de la saine alimentation - Pour la création d'environnements alimentaires favorables à la santé*, Québec, gouvernement du Québec, 2010, 6 p.



## DIMENSION

### *socioculturelle :*

L'évolution socioculturelle de la société québécoise a eu des répercussions sur ses comportements alimentaires. Aujourd'hui, les Québécois accordent moins de temps et d'importance à la planification de leurs achats, à la gestion de leur stock d'aliments et à la préparation de leurs repas. Cette diminution de la valeur donnée aux activités alimentaires et les normes sociales prônant l'abondance sont les principales causes du gaspillage alimentaire dans les foyers. De plus, en raison d'une autre norme sociale, celle préconisant « la perfection des aliments », les acteurs du système alimentaire se retrouvent parfois obligés de jeter les aliments qui ne correspondent pas aux standards de perfection promus par la société.



## DIMENSION

### *biologique :*

**TOUT AU LONG DE LA CHAÎNE BIOALIMENTAIRE, LES ALIMENTS ET BOISSONS LES PLUS GASPILLÉS SONT SOUVENT LES PLUS NUTRITIFS.**

Les aliments frais, tels les légumes, les fruits, la viande et le lait, sont ceux qui se dégradent le plus vite et, de surcroît, ils doivent être soumis à des règles de bonnes pratiques en matière de conservation pour en assurer l'innocuité. En contrepartie, certains aliments transformés très populaires en Amérique du Nord, généralement plus denses en énergie et riches en sel, en sucres et en gras, se conservent beaucoup plus longtemps, notamment en raison de leur composition et des agents de conservation qu'ils contiennent.



## DIMENSION

### *économique :*

Il faut tenir compte de toutes les ressources (argent, eau, électricité, etc.) utilisées pendant les activités de production, de transformation, de distribution, de transport et d'entreposage pour estimer les énormes pertes économiques associées au gaspillage alimentaire. En outre, plus le gaspillage augmente au cours de la chaîne bioalimentaire, plus les différents acteurs sont appelés à accroître le prix des aliments pour arriver à compenser leurs pertes économiques. Quant aux consommateurs, ils paient non seulement plus cher pour leurs denrées alimentaires, mais ils contribuent également aux pertes économiques, à la fois collectives et personnelles, en jetant à la poubelle des aliments ou des restants de nourriture oubliés.



## DIMENSION

### *de la sécurité alimentaire :*

Actuellement, les individus semblent accorder une faible valeur aux aliments malgré le fait que le prix de ceux-ci augmente et que le pouvoir d'achat, surtout chez les personnes les plus vulnérables, ne cesse de diminuer. En effet, le gaspillage continue alors que de plus en plus de Québécois n'ont pas un accès physique et économique à une alimentation adéquate, ce qui se traduit notamment par un accroissement de l'utilisation des services alimentaires d'urgence. D'ailleurs, la valorisation des dons alimentaires pour éviter le gaspillage ainsi que la récupération de denrées auprès des commerçants et des restaurateurs pour venir en aide aux organismes communautaires semblent nécessaires.



## DIMENSION

### *du développement durable :*

La production d'aliments requiert d'importantes ressources, notamment en termes d'eau et d'énergie. Les aliments gaspillés contribuent au gaspillage de ces ressources, en plus de nuire à la biodiversité, de fragiliser la qualité des sols et de contribuer à l'émission de gaz à effets de serre. Si l'on considère qu'il y a du gaspillage alimentaire de la production à la consommation, ce phénomène a assurément de lourdes conséquences environnementales.

C'est pour toutes ces raisons qu'il s'avère pertinent, du point de vue de la saine alimentation, de s'attarder à ce problème, et ce, pour conscientiser tant les consommateurs que les acteurs du système alimentaire aux lourdes conséquences qu'entraîne le gaspillage alimentaire et pour promouvoir des actions de prévention en la matière.



## 2.2.

### À QUI S'ADRESSE CE DOCUMENT?

**CE SURVOL S'ADRESSE  
AUX PERSONNES OU AUX  
ORGANISATIONS QUI  
S'INTÉRESSENT DE PRÈS OU  
DE LOIN AU GASPILLAGE  
ALIMENTAIRE.**

Entre autres, les acteurs appelés à soutenir le changement, les consommateurs, les municipalités ou les acteurs du secteur bioalimentaire. Tous peuvent tirer profit de ce document, que ce soit pour s'informer, s'inspirer, réseauter ou passer à l'action, et ce, tout en prenant en considération les limites de ce survol. Selon le type d'acteurs interpellés, les rôles et les perspectives d'action sont donc appelés à varier.



### 3.

## GASPILLAGE ALIMENTAIRE : *définition et moyens d'intervention*

Le gaspillage alimentaire se définit généralement comme toute nourriture destinée à la consommation humaine qui est perdue ou jetée tout au long de la chaîne bioalimentaire<sup>3</sup>. Il fait donc référence à un comportement humain, à tout maillon de la chaîne, qui est évitable, mais pas nécessairement volontaire. Le principe des 3RV-E<sup>4</sup> énonce les différents modes de gestion des matières résiduelles, comme les

aliments gaspillés, et l'ordre de priorité de ces modes (voir la figure 1). Ainsi, selon ce principe, pour prévenir le gaspillage alimentaire, il faut d'abord viser la réduction des aliments gaspillés directement à la source, puis favoriser leur réemploi. Pour ce qui est des interventions présentées dans ce survol, elles visent la réduction du gaspillage alimentaire et parfois le réemploi.

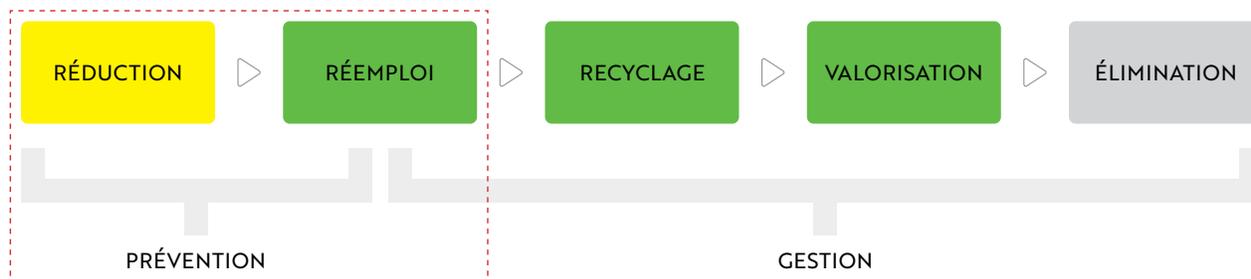


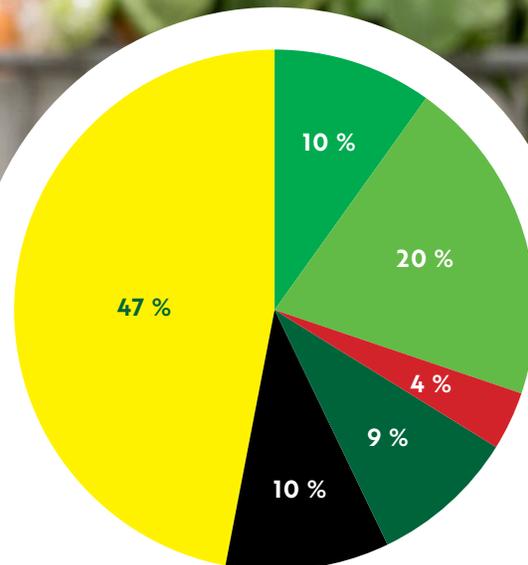
Figure 1. Les modes de gestion des matières résiduelles selon le principe des 3RV-E<sup>5</sup>

<sup>3</sup> La présente définition du gaspillage alimentaire est celle utilisée par RECY-QUEBEC.

<sup>4</sup> Le terme 3RV-E est formé à partir de l'initiale des mots *réduction*, *réemploi*, *recyclage*, *valorisation* et *élimination*.

<sup>5</sup> Figure tirée de RECYQ-QUÉBEC, *Appel de propositions sur la réduction à la source : lutte au gaspillage alimentaire*, [En ligne], février 2016, p 4. [<https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/sites/default/files/documents/appel-propositions-gaspillage-alimentaire.pdf>].

## 4. RESPONSABILITÉS *partagées*



En termes de valeur des aliments, 47 % du gaspillage alimentaire serait attribuable aux consommateurs et le reste, à la transformation (20 %), à la vente au détail (10 %), à la production (10 %), à la restauration et à l'hôtellerie (9 %) de même qu'au transport et à la distribution (4 %)° (voir le graphique 1).

**LA RESPONSABILITÉ D'AGIR  
INCOMBE DONC À L'ENSEMBLE  
DES MAILLONS DE LA CHAÎNE,  
DE LA PRODUCTION À LA  
CONSOMMATION.**

Graphique 1. Répartition du gaspillage alimentaire, en termes de valeur des aliments, par maillon de la chaîne bioalimentaire<sup>7</sup>

- PRODUCTION
- RESTAURATION ET HÔTELLERIE
- TRANSFORMATION ET EMBALLAGE
- VENTE AU DÉTAIL
- TRANSPORT ET DISTRIBUTION
- CONSOMMATION

° M. GOOCH et A. FELFEL, "27\$ billion revisited", *The Cost of Canada's Annual Food Waste: Value Chain Management International Inc.*, 2014, p. 12.

<sup>7</sup> *Ibid.*, p. 11.



## 5. PRINCIPALES CAUSES DU *gaspillage alimentaire*

Les tableaux qui suivent présentent les principales causes du gaspillage alimentaire répertoriées par le groupe de travail. **Le tableau 1 énumère les causes associées aux consommateurs**, et **le tableau 2, celles associées aux acteurs du système alimentaire**, c'est-à-dire les producteurs, les transformateurs, les restaurateurs, les hôteliers, les distributeurs et les détaillants. Le nombre plus élevé de causes dans

ce dernier tableau ne signifie pas que ces acteurs gaspillent plus que les consommateurs. Il s'agit parfois de causes marginales, qui varient en fonction du type d'entreprises et du secteur d'activités. En fait, c'est davantage l'accumulation des diverses causes, tant chez les consommateurs que chez les acteurs du système alimentaire, qui aggrave le problème.

Tableau 1.

## RÉPARTITION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE, EN TERMES DE VALEUR DES ALIMENTS, PAR MAILLON DE LA CHAÎNE BIOALIMENTAIRE

CAUSES	DESCRIPTION
VALEURS, ATTITUDES ET PERCEPTIONS	Faible valeur accordée aux aliments
	Perte de la valeur intrinsèque des aliments (grande distance entre la production et la consommation)
	Banalisation du gaspillage alimentaire
	Perception erronée de la quantité d'aliments gaspillés (En sous-estimant cette quantité, les consommateurs sont moins portés à poser des gestes pour améliorer leurs pratiques.
	Perception erronée des moyens pour lutter contre le gaspillage alimentaire (ex. : le compostage est perçu comme un moyen malencontreux de lutter contre le gaspillage alimentaire)
	Mauvaise perception de l'offre d'aliments déclassés, imparfaits ou invendus
NORMES SOCIALES	Norme sociale prônant l'abondance (« en avoir plus pour son argent »), surconsommation (aliments de grands formats moins chers que ceux de petits formats), demande pour des choix multiples de plats dans les restaurants
	Norme sociale valorisant des « aliments parfaits » en matière de fraîcheur et de qualité
	Norme sociale selon laquelle il vaut mieux en avoir plus (préparation d'aliments en trop grande quantité par rapport aux besoins, demande pour de grosses portions dans les restaurants)
	Norme sociale plus ou moins favorable à la consommation de restants ou de certaines parties comestibles des aliments, peur du jugement social et des perceptions négatives (ex. : rapporter les restants du restaurant)
CONNAISSANCES ET COMPÉTENCES	Méconnaissance des aliments, de leur provenance et des ressources qu'ils requièrent
	Manque de connaissances et de compétences culinaires (habiletés et créativité), capacité à cuisiner des aliments ramollis (ex. : fruits et légumes)
	Manque de connaissances et de compétences en gestion des stocks (réfrigérateur, garde-manger, etc.), manque d'organisation (aliments ou restants oubliés)
	Manque de connaissances et de compétences en matière d'innocuité et de salubrité des aliments : dates de péremption et risques associés, durée de conservation des aliments (ex. : aliments ramollis jetés), craintes d'intoxication alimentaire
	Manque de connaissances sur les bonnes pratiques pour la conservation des aliments
ORGANISATION ET MODE DE VIE	Manque de temps pour les activités alimentaires (planification, achat, gestion des stocks, préparation et moment des repas), mode de vie très rapide (réorganisation des familles : parents travaillant à temps plein, activités parascolaires des enfants, etc.)
	Mauvaise planification des achats (achat d'aliments excédentaires, achats influencés par les rabais offerts en magasin, etc.), fréquence d'achat peu élevée (achats en grandes quantités)
	Mauvaise planification des repas, facilité d'accès aux aliments, attrait pour la commodité, envie du moment

Tableau 2.

CAUSES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ASSOCIÉES AUX **ACTEURS DU SYSTÈME ALIMENTAIRE**

CAUSES	DESCRIPTION
<b>PRODUCTEURS, TRANSFORMATEURS ET TRANSPORTEURS</b>	
OFFRES ET DEMANDES DU MARCHÉ	Standards de production élevés visant à répondre aux exigences des consommateurs en matière de qualité (quantité, variété et apparence)
RESSOURCES ET PROCÉDÉS	Manque de ressources pour les récoltes (coût élevé de la main-d'œuvre, manque de main-d'œuvre, etc.), aliments imparfaits laissés dans les champs
	Utilisation de procédés non optimaux, impliquant la perte de parties comestibles d'aliments (ex. : lors du rationnement, de l'épluchage, etc.), problèmes d'emballage, de transport, d'entreposage et de livraison
	Machineries et équipements défectueux ou mal entretenus, erreur humaine
	Contamination, dommages subis par les aliments, qualité inconstante
<b>DISTRIBUTEURS, DÉTAILLANTS ET RESTAURATEURS ET HÔTELIERS</b>	
OFFRES ET DEMANDES DU MARCHÉ	Grande diversification de l'offre alimentaire qui génère un surplus pour cette même offre
	Fluctuation de la demande, saisonnalité des ventes d'aliments, ce qui amène plus de gaspillage, car le consommateur a la possibilité d'en acheter comme il veut
	Stratégies de marketing liées à la norme sociale de l'abondance (abondance d'un même produit prisé, choix multiples de produits, produits moins populaires peu valorisés), quantités offertes ou servies dépassant les besoins des consommateurs (choix souvent trop nombreux, portions trop grosses, formats incitant l'achat en gros)
	Exigences élevées des consommateurs (fraîcheur et perfection, emballage, etc.), critères de marchandisage sévères (refus de cargaison, fruits et légumes laissés dans les champs, etc.), manque d'accessibilité pour les denrées imparfaites et moins fraîches, normes de « fraîcheur » et de « perfection » sévères (produits retirés des tablettes lorsque la date de péremption approche, aliments ramollis jetés, contenants de nourriture toujours pleins ou presque dans les buffets ou remplacés rapidement, etc.)
	Choix multiples de plats dans les restaurants, composition des plats, portions servies trop grosses
RESSOURCES ET PROCÉDÉS	Mauvaises techniques ou problèmes de gestion des stocks, de manipulation, de conservation, de production, de planification (mauvaises estimations, prévisions inexactes)
	Manque de connaissances en matière d'hygiène et de salubrité, roulement important des employés
	Risque de contamination croisée, dégradation rapide des aliments à l'air libre dans les buffets

Tableau 2. (SUITE)

**CAUSES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ASSOCIÉES AUX ACTEURS DU SYSTÈME ALIMENTAIRE**

CAUSES	DESCRIPTION
<b>DISTRIBUTEURS, DÉTAILLANTS ET RESTAURATEURS ET HÔTELIERS (SUITE)</b>	
ATTITUDES, PERCEPTIONS ET CONNAISSANCES	Perception négative de l'offre d'aliments déclassés, imparfaits ou invendus (en raison notamment de la baisse de profits liée à la diminution des ventes des produits normaux, de l'augmentation de la demande pour les aliments imparfaits et moins chers), gestion des aliments invendus exigeante et peu rentable
	Crainte d'intoxication alimentaire, crainte d'atteinte à l'image de marque (aliments ramollis jetés même s'ils sont propres à la consommation)
<b>ENSEMBLE DES ACTEURS</b>	
ATTITUDES, PERCEPTIONS ET CONNAISSANCES	Attitude et croyances en matière de gaspillage, minimisation du problème et de l'implication de chacun, méconnaissance des options plus durables
	Manque de connaissances sur les besoins des acteurs des autres secteurs
	Pas ou peu d'incitatifs au changement



## 6. CONSTATS AU REGARD DES PRINCIPALES CAUSES *du gaspillage alimentaire répertoriées*



Les causes du gaspillage alimentaires sont nombreuses, et certaines sont plus importantes que d'autres. De plus, elles varient en fonction du type d'acteurs interpellés. Cela dit, on constate des similitudes entre elles. Il apparaît que la valeur accordée aux aliments et les normes entourant ceux-ci ont un effet évident sur le gaspillage alimentaire. Il y a très certainement une perte de la valeur intrinsèque des aliments, attribuable à la distance qui existe entre la production et la consommation, ce qui contribue à la banalisation du problème. Quant aux normes, elles encouragent la surconsommation et l'abondance et font en sorte que la demande et l'offre dépassent souvent largement les besoins des consommateurs.

**LES STANDARDS D'ALIMENTS PARFAITS ET FRAIS SONT ÉGALEMENT PRÔNÉS TANT PAR LES CONSOMMATEURS QUE PAR LES ACTEURS DU SYSTÈME ALIMENTAIRE.**

D'autres causes semblent contribuer de manière considérable au gaspillage alimentaire. Du côté des consommateurs, on remarque un manque d'organisation et de planification entourant les repas et la perte des connaissances et des compétences culinaires, qui peuvent s'expliquer par l'évolution du mode de vie (ex. : la réorganisation des familles). Du côté des acteurs du système alimentaire, on observe un manque de collaboration entre les différents maillons de la chaîne et d'incitatifs au changement.

A photograph of children in a kitchen. One child in the foreground is rolling out dough on a wooden surface with a rolling pin. Another child is visible in the background. The scene is brightly lit, suggesting a sunny day. A large green circle is overlaid on the center of the image, containing the title text.

**7.**  
**INTERVENTIONS EN  
MATIÈRE DE PRÉVENTION**  
*du gaspillage alimentaire en  
cours au Québec*

## 7.1. CLASSIFICATION DES INTERVENTIONS

La classification des interventions répertoriées dans ce document, qui peuvent s'effectuer à l'échelle provinciale, régionale ou locale, repose sur la détermination de grandes catégories d'action. Cette classification repose également sur le modèle conceptuel des environnements favorables aux saines habitudes de vie (SHV). Selon le document intitulé *Pour une vision commune des environnements favorables à la saine alimentation, à un mode de vie physiquement actif et à la prévention des problèmes reliés au poids*, un environnement favorable se réfère à l'ensemble des éléments de nature physique, socioculturelle, politique et économique qui exercent une influence positive notamment sur l'alimentation, et dans le cas présent, sur la prévention du gaspillage alimentaire<sup>8</sup>. Ces éléments de l'environnement global se regroupent dans les quatre types d'environnement suivants (voir la figure 2) :

- **l'environnement physique**, qui inclut les éléments naturels et artificiels (aménagement du territoire, infrastructures, installations, etc.);
- **l'environnement socioculturel**, qui se réfère aux structures et aux modes de fonctionnement des individus ou des groupes d'individus et à la culture qui en résulte (rapports sociaux, normes, conventions, etc.);

- **l'environnement politique**, qui fait référence aux structures et aux modes de fonctionnement relatifs à l'organisation et à l'exercice du pouvoir (politiques, réglementation, participation de la population, etc.);
- **l'environnement économique**, qui renvoie aux structures et aux modes de fonctionnement ayant un lien avec les activités de production, de consommation et d'utilisation de la richesse ainsi qu'aux valeurs et aux motivations essentielles à la prise de décisions économiques (prix relatif des biens et des services, pouvoir d'achat, subventions et autres incitatifs financiers, etc.).

Ainsi, l'environnement global sera plus ou moins favorable à la prévention du gaspillage alimentaire selon l'état des éléments qui composent les environnements physique, socioculturel, politique et économique. Certaines interventions ont la particularité d'agir sur plusieurs types d'environnement à la fois. Elles ne sont donc pas mutuellement exclusives aux types d'environnement dans lesquels elles ont été classées.

<sup>8</sup> MINISTÈRE DE LA SANTÉ ET DES SERVICES SOCIAUX, *Pour une vision commune des environnements favorables à la saine alimentation, à un mode de vie physiquement actif et à la prévention des problèmes reliés au poids*, Québec, gouvernement du Québec, 2012, 25 p.

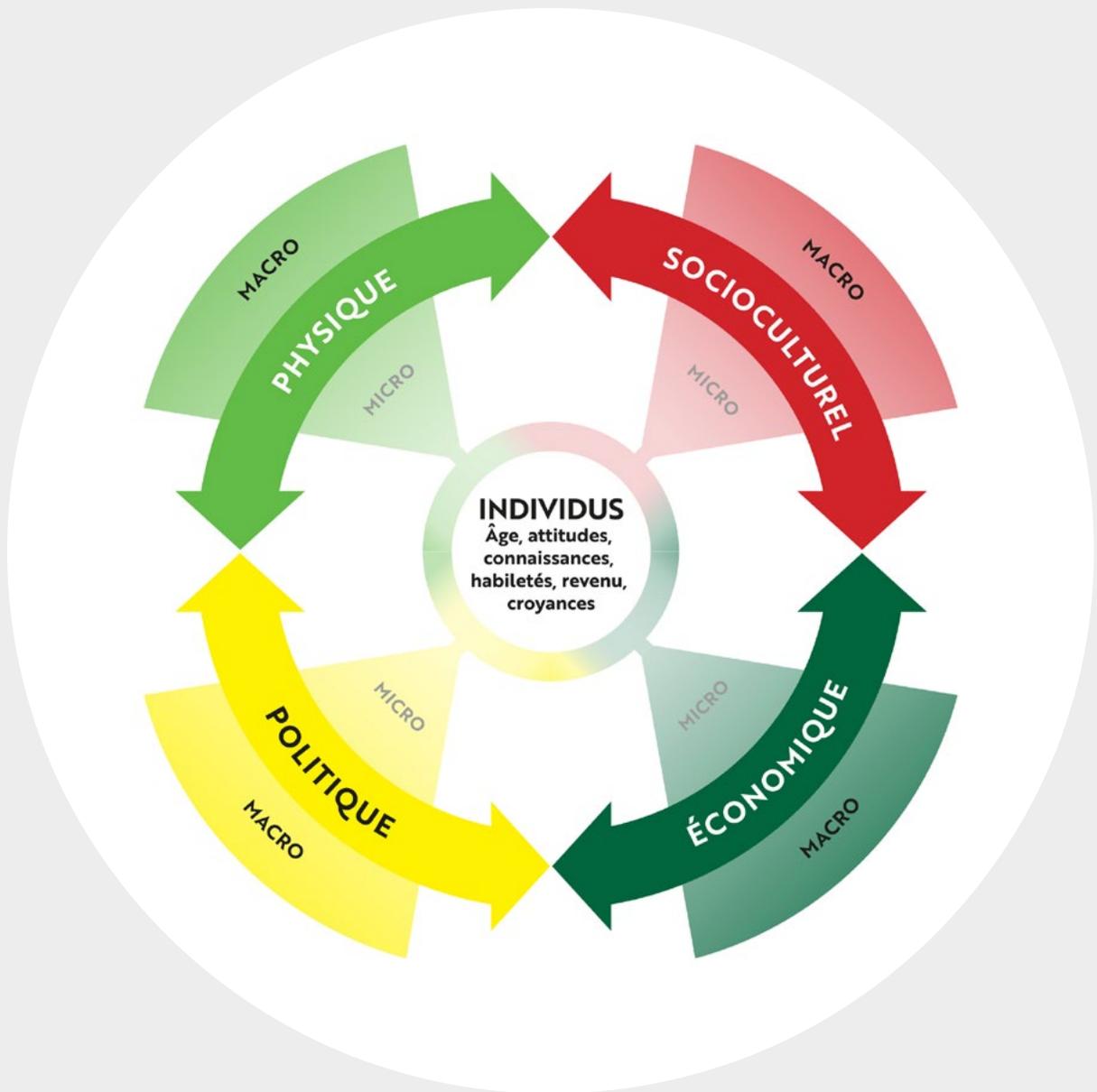


Figure 2. Les quatre types d'environnement qui composent l'environnement global

## 7.2. MISES EN GARDE

Les interventions présentées dans les tableaux qui suivent ne représentent pas les meilleures pratiques issues de la littérature scientifique à l'égard de la prévention du gaspillage alimentaire, mais plutôt des exemples en vue d'inspirer les acteurs clés à agir en ce sens. Il importe donc de porter un regard critique sur ces interventions et de les considérer avant tout comme des premiers pas dans la prévention du gaspillage alimentaire. D'ailleurs, peu de publications scientifiques traitent de ce sujet, d'où l'importance d'encourager la mise en œuvre et l'évaluation d'interventions prometteuses en matière de prévention du gaspillage.

Tableau 3.

## INTERVENTIONS RÉPERTORIÉES POUR PRÉVENIR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AUPRÈS DES CONSOMMATEURS EN FONCTION DE L'ENVIRONNEMENT PHYSIQUE

CATÉGORIE D'ACTION	EXEMPLES D'INTERVENTIONS EN COURS AU QUÉBEC	ÉCHELLE	DESCRIPTION DES INTERVENTIONS
ENCOURAGER LE RECOURS À DES MODES D'APPROVISIONNEMENT NON TRADITIONNELS	Produits en vrac, en particulier des denrées sèches (supermarché santé Avril, épiceries zéro déchet, groupe d'achat d'aliments biologiques et écoresponsables en vrac NousRire, Méga Vrac, Vrac & Bocaux, etc.)	Locale	Les achats en vrac permettent notamment aux consommateurs de se procurer les quantités désirées, sans plus, en vue d'éviter le gaspillage alimentaire. Sites Web : <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="http://avril.ca">avril.ca</a></li> <li>• <a href="http://epicerieloco.ca">epicerieloco.ca</a></li> <li>• <a href="http://ledevoir.com/societe/consommation/484047/consommation-responsable-les-epiceries-zero-dechet-font-une-percee-a-montreal">ledevoir.com/societe/consommation/484047/consommation-responsable-les-epiceries-zero-dechet-font-une-percee-a-montreal</a></li> <li>• <a href="http://nousrire.com">nousrire.com</a></li> <li>• <a href="http://megavrac.com">megavrac.com</a></li> <li>• <a href="http://vracetbocaux.ca">vracetbocaux.ca</a></li> </ul>
	Agriculture soutenue par la communauté (ex. : les paniers bios du Réseau des fermiers de famille d'Équiterre)	Locale	Le Réseau des fermiers de famille d'Équiterre permet aux gens de recevoir des paniers bios de légumes frais et locaux livrés chaque semaine près de leur domicile ou de leur lieu de travail. Site Web : <a href="http://equiterre.org/projet/reseau-des-fermiers-de-famille">equiterre.org/projet/reseau-des-fermiers-de-famille</a>
	Marchés publics, marchés de solidarité, marchés de proximité et achats directs à la ferme	Locale	Les marchés de solidarité ou de proximité mettent en relation directe les producteurs et les consommateurs. Le système est différent des paniers bios, car les consommateurs choisissent les denrées qu'ils achètent grâce à une plateforme Web. Le choix correspond encore plus aux besoins, aux goûts, etc., de ces derniers. Sites Web : <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="http://marchequebec.org">marchequebec.org</a></li> <li>• <a href="http://marcheoutaouais.com">marcheoutaouais.com</a></li> <li>• <a href="http://marchecowansville.org">marchecowansville.org</a></li> <li>• <a href="http://atestrie.com">atestrie.com</a></li> </ul>
	Jardins communautaires, jardins collectifs et horticulture maraîchère (ex. : Les Incroyables Comestibles)	Locale	Le Regroupement des jardins collectifs du Québec cherche à améliorer la santé des communautés et de l'environnement par le développement d'espaces de jardinage écologique et solidaire. Site Web : <a href="http://rjcg.ca">rjcg.ca</a>  Les Incroyables Comestibles sont un mouvement participatif citoyen qui vise à transformer des espaces verts ou négligés de la ville en potagers libre-service. Site Web : <a href="http://lesincroyablescomestibles.fr/monde/canada">lesincroyablescomestibles.fr/monde/canada</a>

Tableau 3. (SUITE)

**INTERVENTIONS RÉPERTORIÉES POUR PRÉVENIR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AUPRÈS DES CONSOMMATEURS EN FONCTION DE L'ENVIRONNEMENT PHYSIQUE**

CATÉGORIE D'ACTION	EXEMPLES D'INTERVENTIONS EN COURS AU QUÉBEC	ÉCHELLE	DESCRIPTION DES INTERVENTIONS
SOUTENIR LA MISE EN ŒUVRE D'INITIATIVES VISANT LE DON DE DENRÉES ALIMENTAIRES	Réfrigérateurs communautaires dans plusieurs villes du Québec	Locale	<p>Les réfrigérateurs communautaires, aussi appelés réfrigérateurs libre-service, sont des réfrigérateurs standards installés dans des endroits publics. Des commerçants ou des particuliers y déposent leurs surplus d'aliments et les citoyens dans le besoin peuvent aller se servir librement.</p> <p><b>Exemple de Montréal :</b> Le Fridge de la Petite-Patrie <a href="#">Page Facebook</a></p> <p><b>Exemple de Saguenay :</b> Réfrigérateurs communautaires Légumes à donner <a href="#">Page Facebook</a></p> <p><b>Exemple de Québec :</b> Frigo collectif Libérez la bouffe <a href="#">Page Facebook</a></p> <p><b>Exemple de Sherbrooke :</b> Frigo libre-service communautaire Frigo free Go <a href="#">Page Facebook</a></p> <p><b>Exemple de Trois-Rivières :</b> Frigo communautaire au collège Laflèche Site Web : <a href="http://clafleche.qc.ca/nouvelles/detail/un-frigo-communautaire/">clafleche.qc.ca/nouvelles/detail/un-frigo-communautaire/</a></p>
	Guide sur le démarrage d'un réfrigérateur communautaire	Provinciale	<p>Intitulé <i>Des frigos communautaires, des citoyens en action</i>, ce guide sur le démarrage d'un réfrigérateur communautaire a été écrit par les instigateurs du Fridge de la Petite-Patrie et du Fridge Amherst. Site Web : <a href="https://dropbox.com/s/gyjmm7dwqlx17lw/demarrage%20frigo%20communautaire.pdf?dl=0">dropbox.com/s/gyjmm7dwqlx17lw/demarrage%20frigo%20communautaire.pdf?dl=0</a></p>
	Groupe Les frigos communautaires du Québec	Provinciale	<p>Ce groupe se veut un lieu d'échange entre les instigateurs de frigos communautaires des quatre coins du Québec. <a href="#">Page Facebook</a></p>
	Répertoire des frigos communautaires	Provinciale	<p>Site Web : <a href="http://sauvetabouffe.org/2016/06/refrigerateurs-communautaires-petit-portrait-dun-grand-mouvement">sauvetabouffe.org/2016/06/refrigerateurs-communautaires-petit-portrait-dun-grand-mouvement</a></p>
	Carte interactive des Banques alimentaires du Québec	Provinciale	<p>Les Banques alimentaires du Québec rendent accessible sur leur site Web une carte interactive pour visualiser les moissons ou les comptoirs alimentaires afin de faciliter les dons alimentaires. Site Web : <a href="http://banquesalimentaires.org/notre-reseau/membres-du-reseau/carte">banquesalimentaires.org/notre-reseau/membres-du-reseau/carte</a></p>

Tableau 3. (SUITE)

**INTERVENTIONS RÉPERTORIÉES POUR PRÉVENIR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AUPRÈS DES CONSOMMATEURS EN FONCTION DE L'ENVIRONNEMENT PHYSIQUE**

CATÉGORIE D'ACTION	EXEMPLES D'INTERVENTIONS EN COURS AU QUÉBEC	ÉCHELLE	DESCRIPTION DES INTERVENTIONS
SOUTENIR LA MISE EN ŒUVRE D'INITIATIVES VISANT LE DON DE DENRÉES ALIMENTAIRES (SUITE)	Règles de base du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) relativement à la salubrité des aliments qui sont offerts selon une formule libre-service	Provinciale	Le MAPAQ fournit sur son site Web des règles de base relativement aux dons et à la récupération d'aliments dans un contexte d'aide alimentaire et de développement durable en vue de garantir la salubrité des aliments qui sont offerts selon une formule libre-service (ex. : réfrigérateurs ou garde-mangers communautaires). Site Web : <a href="http://mapaq.gouv.qc.ca/fr/Consommation/guideconsommateur/Pages/Donsaliment.aspx">mapaq.gouv.qc.ca/fr/Consommation/guideconsommateur/Pages/Donsaliment.aspx</a>

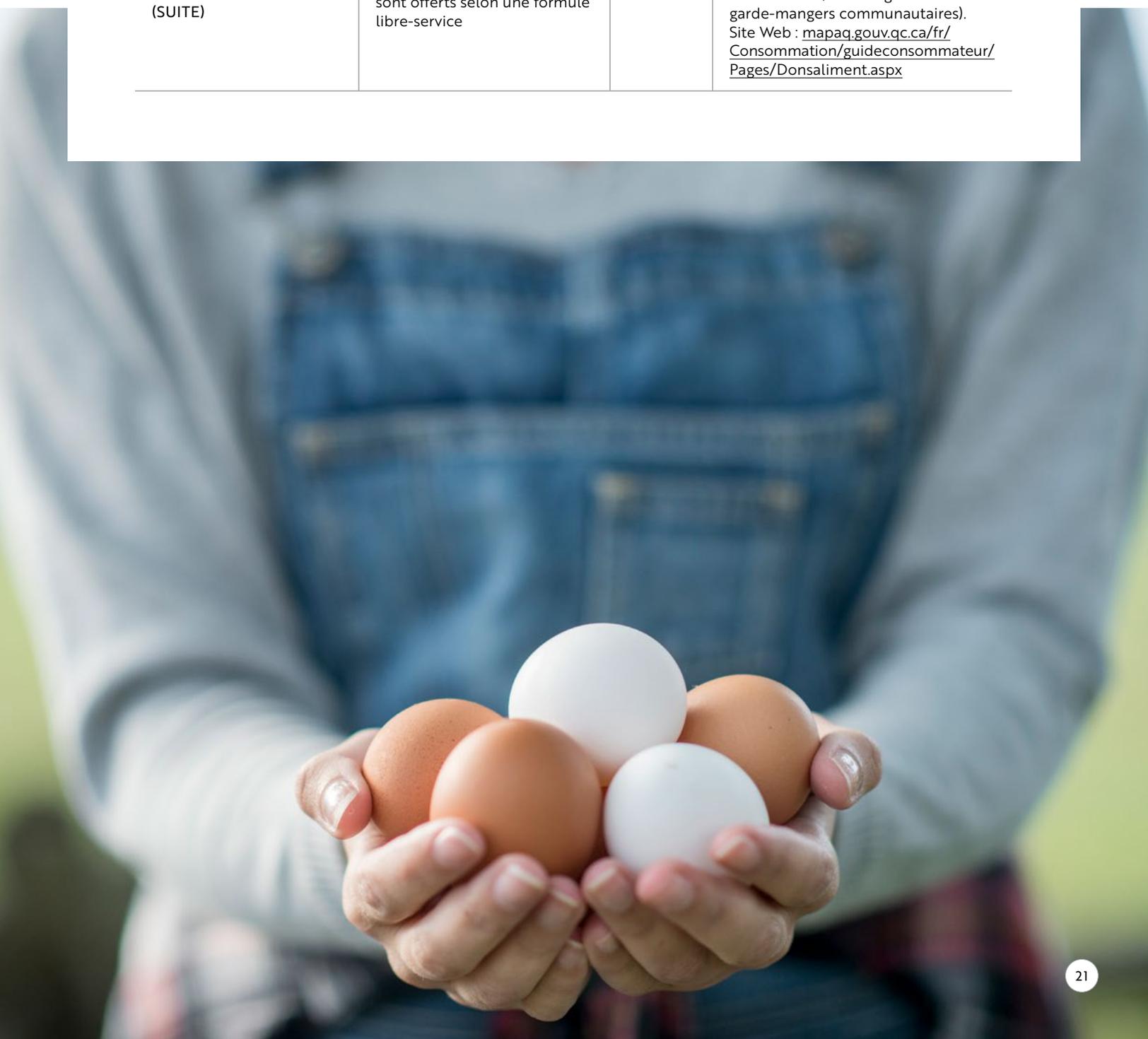


Tableau 4.

## INTERVENTIONS RÉPERTORIÉES POUR PRÉVENIR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AUPRÈS DES CONSOMMATEURS EN FONCTION DE L'ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE

CATÉGORIE D'ACTION	EXEMPLES D'INTERVENTIONS EN COURS AU QUÉBEC	ÉCHELLE	DESCRIPTION DES INTERVENTIONS
SOUTENIR L'ACCÈS À DES ALIMENTS À FAIBLE COÛT EN VUE DE PRÉVENIR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE	Groupes d'achats collectifs (ex. : Centre Mgr Marcoux à Québec)	Locale	En achetant directement des fournisseurs, le Centre Mgr Marcoux peut proposer des aliments en grande quantité à des prix réellement intéressants (fruits, légumes, fromages, etc.). Site Web : <a href="http://centremgrmarcoux.com/?option=com_content&amp;view=article&amp;id=102&amp;Itemid=62">centremgrmarcoux.com/?option=com_content&amp;view=article&amp;id=102&amp;Itemid=62</a>
	Cuisine ouverte à la communauté du Regroupement des cuisines collectives du Québec	Locale	Le Regroupement des cuisines collectives du Québec reçoit des dons des Banques alimentaires du Québec. Il vise à améliorer l'accès à la saine alimentation en aidant des individus à développer des compétences culinaires. Le développement durable est au cœur de ce regroupement, qui favorise le partage des denrées et l'acquisition des compétences nécessaires à la gestion efficace d'un réfrigérateur à la maison. Site Web : <a href="http://rccq.org/fr">rccq.org/fr</a>
	Application mobile Eatizz	Locale	Pour les consommateurs, Eatizz® est une application qui les renseigne gratuitement sur des rabais offerts dans leur quartier pour toutes sortes de produits alimentaires. Pour les commerçants, il s'agit d'un outil de communication qui leur permet d'envoyer en temps réel des offres promotionnelles pour vendre plus rapidement des produits de consommation périssables ou des repas. Site Web : <a href="http://eatizz.com/fr">eatizz.com/fr</a>
	Paniers de fruits et légumes moches de SecondLife	Régionale	Il s'agit de paniers de produits moches livrés dans différents points de cueillette dans la région de Montréal à faible coût. Site Web : <a href="http://second-life.ca">second-life.ca</a>

Tableau 5.

INTERVENTIONS RÉPERTORIÉES POUR PRÉVENIR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AUPRÈS DES  
**CONSUMMATEURS EN FONCTION DE L'ENVIRONNEMENT SOCIOCULTUREL**

CATÉGORIE D'ACTION	EXEMPLES D'INTERVENTIONS EN COURS AU QUÉBEC	ÉCHELLE	DESCRIPTION DES INTERVENTIONS
SENSIBILISER LES CONSOMMATEURS AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE (IMPORTANCE, RÔLE, VALEUR DES ALIMENTS, ETC.) ET AUX ACTIONS À ENTREPRENDRE POUR LE RÉDUIRE	Activités de sensibilisation dans le cadre du projet RADIS (Renforcement, Accompagnement et Développement des Initiatives en Sécurité Alimentaire)	Régionale	En suscitant l'engagement collectif et une plus large mobilisation, ce projet vise à influencer les décideurs afin que des politiques et des mesures concrètes soient mises en œuvre pour faciliter et soutenir des initiatives locales. Site Web : <a href="http://villeenvert.ca/projets/gaspillage-alimentaire">villeenvert.ca/projets/gaspillage-alimentaire</a>
	Site Web et outil Démystifier votre réfrigérateur du Conseil régional de l'environnement (CRE) de Laval	Régionale	Site Web : <a href="http://credelaval.qc.ca/reduire-le-gaspillage-alimentaire">credelaval.qc.ca/reduire-le-gaspillage-alimentaire</a> Outil : <a href="http://credelaval.qc.ca/wp-content/uploads/2017/04/Fiche_demystifier_frigo-1.pdf">credelaval.qc.ca/wp-content/uploads/2017/04/Fiche_demystifier_frigo-1.pdf</a>
	Médias divers (émissions télévisées et radiophoniques, publications, leaders d'opinion, etc.)	Provinciale	<p><b>Exemples d'émissions :</b></p> <p><i>Di Stasio</i> diffusée sur les ondes de Télé-Québec <a href="http://distasio.telequebec.tv/a-la-tele/243/gaspillage">distasio.telequebec.tv/a-la-tele/243/gaspillage</a></p> <p>Dossier <i>Manger sans gaspiller</i> diffusé sur les ondes de Radio-Canada <a href="http://ici.radio-canada.ca/sujet/manger-sans-gaspiller">ici.radio-canada.ca/sujet/manger-sans-gaspiller</a></p>
			<p><b>Exemples de publications :</b></p> <p><i>La cuisine réfléchie : bien manger sans gaspiller</i> du chef cuisinier Daniel Vézina</p> <p><i>Sauver la planète une bouchée à la fois : trucs et conseils</i> du nutritionniste Bernard Lavallée</p>
Projet Sauve ta bouffe des AmiEs de la Terre	Provinciale	Site Web pour suivre l'actualité sur le sujet et obtenir de nombreux trucs et astuces sur la conservation des aliments, les soirées mange-tout, les kiosques, les ateliers vide-frigo et les conférences. Le projet Sauve ta bouffe va au-delà du site Web. Il s'agit d'une approche qui inclut et englobe différentes actions pour réduire le gaspillage alimentaire. Site Web : <a href="http://sauvetabouffe.org">sauvetabouffe.org</a>	

Tableau 5. (SUITE)

**INTERVENTIONS RÉPERTORIÉES POUR PRÉVENIR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AUPRÈS DES CONSOMMATEURS EN FONCTION DE L'ENVIRONNEMENT SOCIOCULTUREL**

CATÉGORIE D'ACTION	EXEMPLES D'INTERVENTIONS EN COURS AU QUÉBEC	ÉCHELLE	DESCRIPTION DES INTERVENTIONS
<b>SENSIBILISER LES CONSOMMATEURS AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE (IMPORTANCE, RÔLE, VALEUR DES ALIMENTS, ETC.) ET AUX ACTIONS À ENTREPRENDRE POUR LE RÉDUIRE</b>  (SUITE)	Plateforme collaborative Mangegardien du projet Sauve ta bouffe	Provinciale	Astuces et recettes pour redonner vie aux aliments défraîchis Site Web : <a href="http://mangegardien.com">mangegardien.com</a>
	Ateliers À vos frigos! du Fonds Éco IGA en collaboration avec le Jour de la Terre et la Tablée des Chefs	Provinciale	Il s'agit d'ateliers de cuisine offerts gratuitement. En compagnie d'un expert en gaspillage alimentaire du Jour de la Terre et d'un chef de La Tablée des Chefs, les participants découvrent des trucs et astuces pour utiliser à leur plein potentiel les aliments de leur réfrigérateur, tout en dégustant des plats à base d'aliments invendus comestibles des épiceries IGA. Site Web : <a href="http://jourdelaterre.org/qc/tous-les-jours/programmes/a-vos-frigos">jourdelaterre.org/qc/tous-les-jours/programmes/a-vos-frigos</a>
	Site Web du MAPAQ	Provinciale	Une section du site Web du MAPAQ porte sur le gaspillage alimentaire. Site Web : <a href="http://mapaq.gouv.qc.ca/fr/Consommation/guideconsommateur/gaspillage/Pages/gaspillagealimentaire.aspx">mapaq.gouv.qc.ca/fr/Consommation/guideconsommateur/gaspillage/Pages/gaspillagealimentaire.aspx</a>
	Site Web de Recyc-Québec	Provinciale	Site Web : <a href="http://recyc-quebec.gouv.qc.ca/citoyens/mieux-consommer/reduire-a-la-source/gaspillage-alimentaire">recyc-quebec.gouv.qc.ca/citoyens/mieux-consommer/reduire-a-la-source/gaspillage-alimentaire</a>
	Portrait des comportements et attitudes des citoyens québécois à l'égard des 3RV par Recyc-Québec	Provinciale	Document accessible à l'adresse suivante : <a href="http://recyc-quebec.gouv.qc.ca/sites/default/files/documents/etude-portrait-comportements-citoyens.pdf">recyc-quebec.gouv.qc.ca/sites/default/files/documents/etude-portrait-comportements-citoyens.pdf</a>
	Semaine québécoise de réduction des déchets (SQRD) organisée par Zéro Déchet Québec (participation des Banques alimentaires du Québec à l'édition de 2016)	Provinciale	La SQRD incite la population à se familiariser avec le principe des 3RV (réduction, réemploi, recyclage et valorisation) et plus particulièrement avec les gestes de réduction et de réemploi pour gérer de manière écologique, économique, locale et démocratique leurs déchets. La SQRD met en lumière les initiatives des différents acteurs de la société par le biais de ses défis. Site Web : <a href="http://sqrd.org/sqrd">sqrd.org/sqrd</a>
	Mouvement éco-responsable pour la réhabilitation des citrouilles injustement sacrifiées (MERCIS)	Provinciale	Ce mouvement vise à sensibiliser la population au gaspillage alimentaire. Document accessible à l'adresse suivante : <a href="http://marchespublics-mtl.com/wp-content/uploads/2014/10/Livret_Citrouille.pdf">marchespublics-mtl.com/wp-content/uploads/2014/10/Livret_Citrouille.pdf</a>

Tableau 5. (SUITE)

**INTERVENTIONS RÉPERTORIÉES POUR PRÉVENIR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AUPRÈS DES CONSOMMATEURS EN FONCTION DE L'ENVIRONNEMENT SOCIOCULTUREL**

CATÉGORIE D'ACTION	EXEMPLES D'INTERVENTIONS EN COURS AU QUÉBEC	ÉCHELLE	DESCRIPTION DES INTERVENTIONS
SENSIBILISER LES CONSOMMATEURS AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE (IMPORTANCE, RÔLE, VALEUR DES ALIMENTS, ETC.) ET AUX ACTIONS À ENTREPRENDRE POUR LE RÉDUIRE  (SUITE)	Initiatives de l'Association québécoise Zéro Déchet	Provinciale	L'Association québécoise Zéro Déchet a pour mission de sensibiliser les citoyens, les gouvernements, les entreprises et les groupes régionaux aux nombreux bienfaits du mouvement zéro déchet pour l'environnement, la santé et la société québécoise. L'Association a à cœur de les outiller et de les amener à passer à l'action afin d'amorcer un changement. <a href="#">Page Facebook</a> Site Web : <a href="http://festivalzerodechet.ca/fr/lassociation-quebecoise-zero-dechets">festivalzerodechet.ca/fr/lassociation-quebecoise-zero-dechets</a>
	Blogues (ex. : Tu vas pas jeter ça?, Nutritonic) et applications (ex. : Frigo Magic)	Provinciale	Blogue sur le gaspillage alimentaire par Éric Ménard, « enverneur », conférencier et auteur de l'essai de maîtrise <i>Gaspillage alimentaire et insécurité alimentaire; pistes de solutions pour lutter simultanément contre deux problèmes majeurs.</i> Site Web : <a href="http://tuvaspasjeterca.com">tuvaspasjeterca.com</a> <a href="#">Page Facebook</a>
			Site Web : <a href="http://nutri-tonic.ca/tag/gaspillage-alimentaire/">nutri-tonic.ca/tag/gaspillage-alimentaire/</a>
			Idées de recettes faciles et rapides pour préparer des repas économiques à la maison. Site Web : <a href="http://frigomagic.com">frigomagic.com</a>
Bonapp : page Facebook et événements autour du gaspillage alimentaire	Provinciale	La mission de Bonapp est de réduire le gaspillage alimentaire en permettant à tous d'agir. Bonapp offre des solutions concrètes et des outils aux individus afin qu'ils puissent réduire leur propre gaspillage alimentaire et s'engager collectivement dans la voie du changement. <a href="#">Page Facebook</a> Site Web : <a href="http://bonapp.ca/fridge/#top">bonapp.ca/fridge/#top</a>	
SOUTENIR LE DÉVELOPPEMENT DES CONNAISSANCES ET COMPÉTENCES EN MATIÈRE DE SAINE ALIMENTATION (EX.: PROGRAMMES ÉDUCATIFS, CAMPAGNES, OUTILS)	Formation de sensibilisation de l'Escouade anti-gaspillage	Régionale	L'Escouade anti-gaspillage offre, en collaboration avec divers organismes, des ateliers de sensibilisation au gaspillage alimentaire. Site Web : <a href="http://tcfds.org/escouade">tcfds.org/escouade</a>

Tableau 5. (SUITE)

**INTERVENTIONS RÉPERTORIÉES POUR PRÉVENIR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AUPRÈS DES CONSOMMATEURS EN FONCTION DE L'ENVIRONNEMENT SOCIOCULTUREL**

CATÉGORIE D'ACTION	EXEMPLES D'INTERVENTIONS EN COURS AU QUÉBEC	ÉCHELLE	DESCRIPTION DES INTERVENTIONS
SOUTENIR LE DÉVELOPPEMENT DES CONNAISSANCES ET COMPÉTENCES EN MATIÈRE DE SAINÉ ALIMENTATION (EX.: PROGRAMMES ÉDUCATIFS, CAMPAGNES, OUTILS)  (SUITE)	Camps d'été Aliment'Terre de l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF)	Régionale	Aliment'Terre – Une aventure autour de l'assiette propose une programmation inédite, amusante et informative aux jeunes de 10 à 12 ans. Cette semaine captivante amène les jeunes à découvrir les aliments dans une aventure remplie de péripéties sensorielles, culinaires et scientifiques, du jardin à la cuisine, en passant par un vrai laboratoire de transformation alimentaire. Site Web : <a href="http://inaf.ulaval.ca/grand-public/camp-de-jour/#.WFBdCmczXcs">inaf.ulaval.ca/grand-public/camp-de-jour/#.WFBdCmczXcs</a>
	Ateliers de cuisine-nutrition dans les écoles primaires et de cuisine-découverte dans les services de garde à l'enfance des Ateliers cinq épices	Provinciale	Les ateliers de cuisine-découverte conçus et animés par des nutritionnistes permettent aux enfants de découvrir le plaisir de toucher, de sentir et de goûter des aliments sains. Les ateliers de cuisine-nutrition dans les écoles primaires s'articulent autour d'un thème en lien avec les aliments, la saine alimentation ou le développement durable. Site Web : <a href="http://cinqepices.org/fr/accueil">cinqepices.org/fr/accueil</a>
	Programmes Un trésor dans mon jardin et Les aventuriers du goût de Croquarium	Provinciale	Un trésor dans mon jardin propose des activités ludiques et pédagogiques autour du jardinage. Les enfants et les plus grands imaginent leur jardin, plantent, arrosent, désherbent, récoltent, transforment et dégustent le fruit de leur travail. Fondé sur l'éducation sensorielle au goût, le programme Les aventuriers du goût plonge les enfants au cœur de découvertes alimentaires. En explorant des aliments avec leurs cinq sens, les enfants découvrent la variété alimentaire et éveillent leur curiosité et le plaisir de manger, de la cuisine à la dégustation, en passant par l'origine des aliments transformés et la convivialité de la table. Site Web : <a href="http://croquarium.ca">croquarium.ca</a>
	Camion de cuisine de rue (food truck) et tournée dans les écoles, les Brigades culinaires et les camps d'été de la Tablée des Chefs	Provinciale	Par ses différents programmes, la Tablée des Chefs a pour mission de développer l'éducation culinaire des jeunes. Site Web : <a href="http://tableedeschefs.org">tableedeschefs.org</a>

Tableau 5. (SUITE)

**INTERVENTIONS RÉPERTORIÉES POUR PRÉVENIR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AUPRÈS DES CONSOMMATEURS EN FONCTION DE L'ENVIRONNEMENT SOCIOCULTUREL**

CATÉGORIE D'ACTION	EXEMPLES D'INTERVENTIONS EN COURS AU QUÉBEC	ÉCHELLE	DESCRIPTION DES INTERVENTIONS
SOUTENIR LE DÉVELOPPEMENT DES CONNAISSANCES ET COMPÉTENCES EN MATIÈRE DE SAINE ALIMENTATION (EX.: PROGRAMMES ÉDUCATIFS, CAMPAGNES, OUTILS)  (SUITE)	Programme Éducation à la nutrition des Producteurs laitiers du Canada	Régionale	Les diététistes travaillant pour les Producteurs laitiers du Canada conçoivent et offrent des programmes innovateurs, destinés spécifiquement aux professionnels de la santé, aux enseignants, aux éducateurs de la petite enfance ou au grand public. Site Web : <a href="http://educationnutrition.ca/a-propos/mission.aspx">educationnutrition.ca/a-propos/mission.aspx</a>
	Mouvement De la ferme à l'école	Provinciale	Ce mouvement cherche à donner aux élèves et aux communautés scolaires les moyens pour effectuer des choix éclairés en matière d'alimentation et à établir des systèmes alimentaires régionaux dynamiques et durables. Site Web : <a href="http://farmtocafeteriaCanada.ca/fr/ferme-a-lecole">farmtocafeteriaCanada.ca/fr/ferme-a-lecole</a>
	Campagne éducative Cuisinons en famille des Producteurs laitiers du Canada	Provinciale	Les objectifs de la campagne Cuisinons en famille sont de sensibiliser les parents à l'intérêt et à l'importance de cuisiner avec leurs enfants et de leur donner des trucs et des outils concrets pour le faire. Site Web : <a href="http://cuisinonsenfamille.ca">cuisinonsenfamille.ca</a>
	Campagne de sensibilisation J'aime 5 à 10 portions par jour de l'Association québécoise de la distribution de fruits et légumes	Provinciale	Cette campagne vise à augmenter la consommation de fruits et légumes. Site Web : <a href="http://jaime5a10.ca/fr">jaime5a10.ca/fr</a>
	Outils visant à maximiser les ressources alimentaires qu'ont les familles qui vivent sous le seuil de faible revenu de la Fondation OLO	Provinciale	La Fondation OLO accompagne les familles dans l'acquisition et le maintien de saines habitudes alimentaires. Cet accompagnement se concrétise notamment par une offre de ressources et d'outils pratiques adaptés aux familles (capsules vidéo, recettes qui permettent de réutiliser des ingrédients entre elles, bloc-notes de planification des repas, etc.). Site Web : <a href="http://fondationolo.ca/actualites">fondationolo.ca/actualites</a>

Tableau 6.

## INTERVENTIONS RÉPERTORIÉES POUR PRÉVENIR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AUPRÈS DES CONSOMMATEURS EN FONCTION DE L'ENVIRONNEMENT POLITIQUE

CATÉGORIE D'ACTION	EXEMPLES D'INTERVENTIONS EN COURS AU QUÉBEC	ÉCHELLE	DESCRIPTION DES INTERVENTIONS
INTÉGRER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES DIVERS DOCUMENTS D'ORIENTATION EN LIEN AVEC LE DÉVELOPPEMENT DURABLE	Stratégie nationale de réduction des résidus alimentaires du National Zero Waste Council	Provinciale	Le National Zero Waste Council est une initiative de Metro Vancouver pour tenir un forum de dialogue pancanadien sur la prévention des déchets et l'économie circulaire. Il comporte un volet consacré au gaspillage alimentaire. Certaines villes québécoises en sont membres. Site Web : <a href="http://nzw.ca/Pages/default.aspx">nzw.ca/Pages/default.aspx</a> Document accessible à l'adresse suivante : <a href="http://nzw.ca/focus/food/national-food-waste-strategy/Documents/NFWR-Strategy-Mar2017-FRENCH.pdf">nzw.ca/focus/food/national-food-waste-strategy/Documents/NFWR-Strategy-Mar2017-FRENCH.pdf</a>
	Action visant le gaspillage alimentaire dans le Plan d'action de développement durable 2015-2020 du ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (MDDELCC)	Provinciale	Cette action se lit comme suit : « Définir des mesures pour prévenir le gaspillage alimentaire dans le cadre du plan d'action de la Politique québécoise de gestion des matières résiduelles et coordonner les actions gouvernementales mises en œuvre dans ce but <sup>9</sup> . » Document accessible à l'adresse suivante : <a href="http://mdelcc.gouv.qc.ca/ministere/plandd/plan-action-dd2015-2020.pdf">mdelcc.gouv.qc.ca/ministere/plandd/plan-action-dd2015-2020.pdf</a>
	Site Web de l'Agence canadienne d'inspection des aliments	Provinciale	Une section du site Web de l'Agence canadienne d'inspection des aliments touche la durée de conservation sur l'étiquette des aliments préemballés. Site Web : <a href="http://inspection.gc.ca/aliments/information-pour-les-consommateurs/fiches-de-renseignements-et-infographies/duree-de-conservation/fra/1332357469487/1332357545633">inspection.gc.ca/aliments/information-pour-les-consommateurs/fiches-de-renseignements-et-infographies/duree-de-conservation/fra/1332357469487/1332357545633</a>
	Outil diagnostique en ligne du MAPAQ visant à sensibiliser les consommateurs québécois au gaspillage alimentaire	Provinciale	Cet outil a été développé par le MAPAQ dans le cadre du premier volet de son plan d'action de développement durable 2015-2020. Il s'agit d'un questionnaire à choix multiples dont les réponses permettent de déterminer un profil de consommateur (associé à des pratiques de gaspillage) et mènent à des recommandations formulées en vue de le réduire. Site Web : <a href="http://mapaq.gouv.qc.ca/gaspillagealimentaire">mapaq.gouv.qc.ca/gaspillagealimentaire</a>

<sup>9</sup> MINISTÈRE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE, DE L'ENVIRONNEMENT ET DE LA LUTTE CONTRE LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES, *Plan d'action de développement durable 2015-2020*, [En ligne], 2017, p. 47. [<http://www.mdelcc.gouv.qc.ca/ministere/plandd/plan-action-dd2015-2020.pdf>].

Tableau 6. (SUITE)

**INTERVENTIONS RÉPERTORIÉES POUR PRÉVENIR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AUPRÈS DES CONSOMMATEURS EN FONCTION DE L'ENVIRONNEMENT POLITIQUE**

CATÉGORIE D'ACTION	EXEMPLES D'INTERVENTIONS EN COURS AU QUÉBEC	ÉCHELLE	DESCRIPTION DES INTERVENTIONS
<p>INTÉGRER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES DIVERS DOCUMENTS D'ORIENTATION EN LIEN AVEC LE DÉVELOPPEMENT DURABLE</p> <p>(SUITE)</p>	<p>Fiche d'information du MAPAQ sur la durée de conservation des aliments</p>	<p>Provinciale</p>	<p>Malgré la date « meilleur avant » indiquée sur les aliments, certains peuvent être consommés sans risque. Cette fiche guide les consommateurs sur la durée de consommation des aliments et leur donne quelques conseils pour bien trier et récupérer des aliments défraîchis. Document accessible à l'adresse suivante : <a href="http://mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Meilleuravant_Bonapres.pdf">mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Meilleuravant_Bonapres.pdf</a></p>

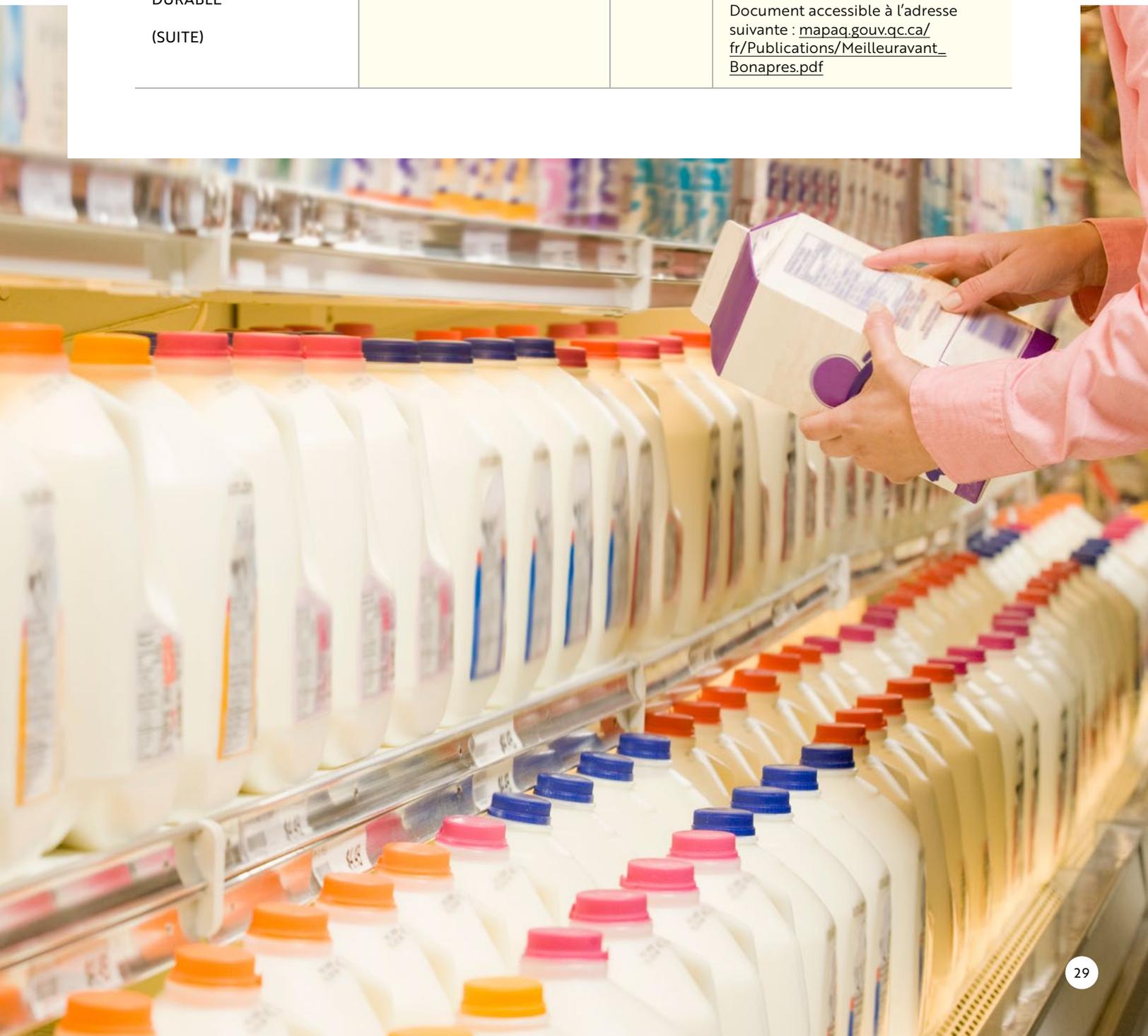


Tableau 7.

## INTERVENTIONS RÉPERTORIÉES POUR PRÉVENIR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AUPRÈS DES ACTEURS DU SYSTÈME ALIMENTAIRE EN FONCTION DE L'ENVIRONNEMENT PHYSIQUE

CATÉGORIE D'ACTION	EXEMPLES D'INTERVENTIONS EN COURS AU QUÉBEC	ÉCHELLE	DESCRIPTION DES INTERVENTIONS
SOUTENIR LES INITIATIVES VISANT L'OPTIMISATION DE PROCÉDÉS EN VUE D'UNE MEILLEURE CONSERVATION DES ALIMENTS	Recherche visant à augmenter la durée de vie des aliments du Consortium de recherche et d'innovation sur la transformation alimentaire (RITA) de l'Université McGill	Provinciale	Le Consortium RITA mène des travaux de recherche sur divers aspects dans le but d'augmenter la durée de vie des aliments : antimicrobiens naturels, nouvelles technologies, emballages performants, nanoparticules et encapsulation. Site Web : <a href="http://mcgill.ca/consortium-rita/fr">mcgill.ca/consortium-rita/fr</a>
	Technologie de traitement par haute pression hydrostatique	Provinciale	La technologie de traitement par haute pression hydrostatique est une méthode de préservation des aliments emballés (en contenants hermétiques et flexibles) : on soumet le produit à une mise sous pression afin d'inactiver les microorganismes et les enzymes sans affecter les caractéristiques organoleptiques du produit. On peut ainsi tripler la durée de conservation d'aliments.
	Optimisation de l'emballage pour réduire le gaspillage alimentaire	Provinciale	OptimEco.ca appuie les entreprises faisant des affaires au Canada dans la conception de leurs emballages et de leurs imprimés. Pour ce faire, OptimEco.ca offre, outre de l'information factuelle sur l'optimisation des emballages, un programme de formation et d'accompagnement ainsi qu'un grand nombre d'outils pour soutenir les entreprises dans la mise en œuvre d'une démarche d'écoconception. Site Web : <a href="http://optimeco.ca/fr">optimeco.ca/fr</a>
SOUTENIR LA RÉCUPÉRATION DE SURPLUS OU D'INVENDUS ALIMENTAIRES POUR LA COMMERCIALISATION DE NOUVEAUX PRODUITS (PRATIQUES INNOVANTES)	Bouteilles de jus LOOP	Provinciale	L'entreprise LOOP produit des jus de fruits à partir d'aliments qui auraient été destinés à la poubelle grâce à un partenariat avec un important distributeur canadien de fruits et légumes. Ces fruits et légumes sont transformés en jus pressés à froid, qui subissent ensuite une pasteurisation hydrostatique. La pulpe résiduelle de la fabrication de jus est ensuite redonnée à une entreprise qui fabrique de la nourriture pour animaux. Site Web : <a href="http://jusloop.ca">jusloop.ca</a> Page Facebook

Tableau 7. (SUITE)

**INTERVENTIONS RÉPERTORIÉES POUR PRÉVENIR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AUPRÈS DES ACTEURS DU SYSTÈME ALIMENTAIRE EN FONCTION DE L'ENVIRONNEMENT PHYSIQUE**

CATÉGORIE D'ACTION	EXEMPLES D'INTERVENTIONS EN COURS AU QUÉBEC	ÉCHELLE	DESCRIPTION DES INTERVENTIONS
SOUTENIR LA RÉCUPÉRATION DE SURPLUS OU D'INVENDUS ALIMENTAIRES POUR LA COMMERCIALISATION DE NOUVEAUX PRODUITS (PRATIQUES INNOVANTES)  (SUITE)	ANHYDRA	Provinciale	ANHYDRA est une entreprise spécialisée dans la déshydratation de fruits, de légumes et d'herbes. Grâce à ses services de déshydratation en sous-traitance, ANHYDRA offre aux producteurs la possibilité d'écouler des stocks qui auraient autrement été perdus. Site Web : <a href="http://anhydra.ca">anhydra.ca</a>
SOUTENIR LA RÉCUPÉRATION DE SURPLUS OU D'INVENDUS ALIMENTAIRES POUR LA VENTE (DANS DES CANAUX DE DISTRIBUTION INNOVATEURS)	Le P'tit marché solidaire de Limoilou (à Québec)	Locale	Dans le cadre du projet Se mobiliser pour bien manger, dont l'objectif est de favoriser la saine alimentation en milieu défavorisé, on a mis en œuvre un marché mobile sur vélo afin de rendre accessibles des fruits et légumes à des personnes vulnérables dans des secteurs où l'offre alimentaire est réduite. <a href="#">Page Facebook</a>
	Marché mobile qui s'approvisionne par glanage <sup>10</sup> auprès des producteurs locaux de Lévis	Locale	Le Marché populaire mobile de Lévis est un projet pilote rassembleur dans le domaine de la solidarité alimentaire. Sa mission a pour but de rendre les fruits et légumes frais produits localement accessibles aux résidents des quartiers défavorisés et mal desservis en denrées fraîches de Lévis, et ce, à un prix abordable pour tous. <a href="#">Page Facebook</a>
	Caravane des cultures du Centre local de développement des Jardins-de-Napierville en Montérégie	Régionale	Il s'agit d'un marché mobile de fruits et légumes frais, produits localement et offerts à prix abordable. Le camion réfrigéré Caravane des cultures permet de sensibiliser les jeunes et leur famille à l'importance de l'achat local et de la saine alimentation. Ce marché couvre l'ensemble des municipalités de la région (désert alimentaire). Les invendus sont donnés à Sourire sans faim, un organisme d'entraide alimentaire. Site Web : <a href="http://cld-jardinsdenapierville.com/developpement/caravane-des-cultures">cld-jardinsdenapierville.com/developpement/caravane-des-cultures</a>

<sup>10</sup> Le glanage vise à réduire les pertes dans les champs des producteurs et ainsi à récupérer les surplus agricoles directement chez les producteurs. Ceux-ci permettent à des organismes ou à des particuliers de venir cueillir et récupérer ce qui reste dans les champs qui n'a pas pu être cueilli, faute de main-d'œuvre ou de demandes pour certains produits (D. VITIELLO et al., "From commodity surplus to food justice: food banks and local agriculture in the United States", *Agriculture and Human Values*, vol. 32, n° 3, 2015, p. 419-430.).

Tableau 7. (SUITE)

**INTERVENTIONS RÉPERTORIÉES POUR PRÉVENIR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AUPRÈS DES ACTEURS DU SYSTÈME ALIMENTAIRE EN FONCTION DE L'ENVIRONNEMENT PHYSIQUE**

CATÉGORIE D'ACTION	EXEMPLES D'INTERVENTIONS EN COURS AU QUÉBEC	ÉCHELLE	DESCRIPTION DES INTERVENTIONS
SOUTENIR LA RÉCUPÉRATION DE SURPLUS OU D'INVENDUS ALIMENTAIRES POUR LE RECONDITIONNEMENT DE PRODUITS EN VUE DE LA VENTE	Préparation de repas à partir de fruits et de légumes invendus du Marché Saint-Pierre (Système alimentaire Lachinois)	Locale	Document accessible à l'adresse suivante : <a href="http://concertactionlachine.com/wp-content/uploads/2015/01/Systeme-alimentaire-Lachinois-16-12-2014.pdf">concertactionlachine.com/wp-content/uploads/2015/01/Systeme-alimentaire-Lachinois-16-12-2014.pdf</a>
	Prêt-à-manger préparé sur place avec les invendus dans les commerces alimentaires	Locale	Il s'agit d'une pratique courante en supermarché.
SOUTENIR LA RÉCUPÉRATION DE SURPLUS OU D'INVENDUS ALIMENTAIRES POUR LE RECONDITIONNEMENT DE PRODUITS EN VUE DU DON <sup>11</sup>	Projet La carotte joyeuse gérée par la Corporation de développement communautaire (CDC) Nicolet-Yamaska en partenariat avec le Centre d'innovation en transformation alimentaire de Nicolet	Locale	La carotte joyeuse est un projet de transformation alimentaire qui soutient la lutte contre la pauvreté et l'exclusion sociale sur le territoire de la MRC Nicolet-Yamaska par la mise sur pied de plateaux de travail en transformation alimentaire et par la distribution de denrées transformées aux organismes en sécurité alimentaire. La carotte joyeuse valorise donc la consommation d'aliments déclassés ou produits en surplus dans la région. Site Web : <a href="http://carottejoyeuse.ca">carottejoyeuse.ca</a>
	Resto Pop de Sainte-Thérèse	Locale	Le Resto Pop de Sainte-Thérèse reçoit les surplus de Moisson Laurentides et des denrées en fin de vie, qu'il trie et transforme, dans un objectif de conservation, afin de les redistribuer auprès des organismes œuvrant pour la sécurité alimentaire dans la MRC de Thérèse-De Blainville. Site Web : <a href="http://restopop.org">restopop.org</a>
	Projet S'entraider et s'outiller pour mieux manger de la Table intersectorielle régionale en saines habitudes de vie (TIR-SHV) des Laurentides, en collaboration avec Moisson Laurentides	Régionale	Ce projet vise à outiller des organismes pour qu'ils deviennent des pôles de transformation alimentaire sur leur territoire. Ces pôles ont pour mandat de transformer les denrées périssables en fin de vie, reçues de Moisson Laurentides ou de donateurs, et de les redistribuer aux organismes offrant une aide alimentaire sur leur territoire. Site Web : <a href="http://moissonlaurentides.org/outils">moissonlaurentides.org/outils</a>

<sup>11</sup> Dans le présent document, les interventions visant la récupération de surplus ou d'invendus alimentaires pour le don ou le reconditionnement de produits en vue du don ne sont en aucun temps présentées comme des solutions durables au problème de l'insécurité alimentaire.

Tableau 7. (SUITE)

**INTERVENTIONS RÉPERTORIÉES POUR PRÉVENIR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AUPRÈS DES ACTEURS DU SYSTÈME ALIMENTAIRE EN FONCTION DE L'ENVIRONNEMENT PHYSIQUE**

CATÉGORIE D'ACTION	EXEMPLES D'INTERVENTIONS EN COURS AU QUÉBEC	ÉCHELLE	DESCRIPTION DES INTERVENTIONS
SOUTENIR LA RÉCUPÉRATION DE SURPLUS OU D'INVENDUS ALIMENTAIRES POUR LE DON	Entrepôt communautaire de Verdun	Locale	Les organismes d'entraide de Verdun (Montréal) ont accès à une chambre froide qui leur permet de prolonger la durée de conservation des aliments reçus. Ceux-ci sont par la suite distribués aux personnes dans le besoin par le Réseau d'entraide (projet pilote).
	Récupération d'aliments invendus pour redistribution aux organismes communautaires dans le cadre du Système alimentaire Lachinois	Locale	Dans le cadre du Système alimentaire Lachinois, on récupère des aliments invendus auprès de grands détaillants ou restaurants pour les redistribuer aux organismes communautaires venant en aide aux populations défavorisées.
	Dons de surplus alimentaires de provenances diverses (institution, commerce, etc.) vers des organismes communautaires	Locale	Il s'agit d'une pratique courante dans certains milieux.
	Dons de surplus alimentaires aux employés	Locale	Il s'agit d'une pratique courante dans certaines entreprises.
	Projet Bouffe ta ville	Locale	Le projet Bouffe ta ville a pour mission de mettre en valeur les ressources alimentaires dans les environs de Prévost et de promouvoir des initiatives qui favorisent l'autonomie alimentaire locale et la solidarité. Des cueilleurs bénévoles récoltent les fruits laissés dans les arbres fruitiers de particuliers et partagent la récolte avec ceux-ci et la Maison d'entraide de Prévost. <a href="#">Page Facebook</a>
	Jardins solidaires des Laurentides	Locale	Jardins solidaires est un organisme à but non lucratif qui a pour mission de recueillir les surplus de fruits et de légumes déclassés d'entreprises agricoles et de les remettre au Comité d'aide alimentaire des Patriotes, un organisme œuvrant auprès de familles de la MRC de Deux-Montagnes. L'équipe de Jardins solidaires cultive également certains légumes. Site Web : <a href="http://jardinssolidaires.ca/depliant_v2pub.pdf">jardinssolidaires.ca/depliant_v2pub.pdf</a> <a href="#">Page Facebook</a>

Tableau 7. (SUIITE)

**INTERVENTIONS RÉPERTORIÉES POUR PRÉVENIR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AUPRÈS DES ACTEURS DU SYSTÈME ALIMENTAIRE EN FONCTION DE L'ENVIRONNEMENT PHYSIQUE**

CATÉGORIE D'ACTION	EXEMPLES D'INTERVENTIONS EN COURS AU QUÉBEC	ÉCHELLE	DESCRIPTION DES INTERVENTIONS
SOUTENIR LA RÉCUPÉRATION DE SURPLUS OU D'INVENDUS ALIMENTAIRES POUR LE DON  (SUIITE)	Récupération de denrées périssables par les banques alimentaires régionales	Régionale	<p>En Estrie, la cueillette se fait principalement auprès des fournisseurs des supermarchés, des boulangeries, des maraîchers, des poissonneries, des serres, des pâtisseries, des commerces et des grandes surfaces. Site Web : <a href="http://moissonestrie.com/ou-vont-vos-dons/recuperation-daliments">moissonestrie.com/ou-vont-vos-dons/recuperation-daliments</a></p> <p>Moisson Montréal récupère gratuitement des dons de nourriture et des produits essentiels tout au long de l'année et les distribue à des organismes communautaires de l'île de Montréal. Grâce aux donateurs, les organismes Moisson sont la banque alimentaire distribuant le plus de denrées au Canada. Site Web : <a href="http://moissonmontreal.org">moissonmontreal.org</a></p>
	Service de récupération alimentaire de La Tablée des Chefs	Régionale	<p>Le service de récupération alimentaire de La Tablée des Chefs sert d'agent de liaison entre les producteurs de surplus alimentaires, plus particulièrement les donateurs des hôtels, restaurants et institutions, et les organismes qui les redistribuent aux personnes dans le besoin. Site Web : <a href="http://tableedeschefs.org/fr/nourrir/recuperation-alimentaire">tableedeschefs.org/fr/nourrir/recuperation-alimentaire</a> <a href="https://tcfdsso.org/escouade">https://tcfdsso.org/escouade</a></p>
	Escouade anti-gaspillage de la Table de concertation sur la faim et le développement social de l'Outaouais	Régionale	<p>L'Escouade anti-gaspillage a pour mission de récupérer les surplus agricoles et les invendus alimentaires afin de lutter contre la faim. Elle a été créée par les membres de la Table de concertation sur la faim et le développement social de l'Outaouais. De plus, l'Escouade met en contact des services institutionnels, des entreprises hôtelières et des restaurateurs donateurs avec des organismes communautaires qui luttent contre la faim. Site Web : <a href="http://tcfdsso.org/escouade">tcfdsso.org/escouade</a></p>

Tableau 7. (SUITE)

**INTERVENTIONS RÉPERTORIÉES POUR PRÉVENIR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AUPRÈS DES ACTEURS DU SYSTÈME ALIMENTAIRE EN FONCTION DE L'ENVIRONNEMENT PHYSIQUE**

CATÉGORIE D'ACTION	EXEMPLES D'INTERVENTIONS EN COURS AU QUÉBEC	ÉCHELLE	DESCRIPTION DES INTERVENTIONS
SOUTENIR LA RÉCUPÉRATION DE SURPLUS OU D'INVENDUS ALIMENTAIRES POUR LE DON  (SUITE)	Récoltes oubliées en Montérégie	Régionale	Mis sur pied par le Mouvement écologique du comté Richelieu, l'organisme sans but lucratif cherche à jumeler des cueilleurs bénévoles et des propriétaires d'arbres fruitiers ou de jardins. La récolte est ensuite divisée entre le propriétaire, le bénévole et l'organisme. Sa mission est de diminuer le gaspillage alimentaire à sa source et d'améliorer l'accessibilité aux produits sains locaux tout en favorisant des rencontres. <a href="#">Page Facebook</a>
	Programme de don de légumes de transformation Récolte-Don	Provinciale	Fondé sur un partenariat entre la Fédération québécoise des producteurs de fruits et légumes de transformation et Bonduelle Amériques, ce programme permet à des producteurs de légumes de donner volontairement une part de leur récolte dans le but de nourrir sainement des gens dans le besoin, au Québec. Après les récoltes, les légumes sont transformés par les usines de Bonduelle Amériques, puis distribués par le réseau des Banques alimentaires du Québec. Site Web : <a href="http://banquesalimentaires.org/nos-actions/recolte-don">banquesalimentaires.org/nos-actions/recolte-don</a>
	Programme de récupération en supermarchés (PRS) des Banques alimentaires du Québec	Provinciale	Avec la collaboration des détaillants en alimentation, le PRS propose une solution unique et durable aux problèmes de gaspillage et de précarité alimentaires. Respectant les exigences des supermarchés et assurant la protection des consommateurs, le modèle opérationnel a été développé par Moisson Montréal dans le cadre d'un projet pilote testé durant deux années. Le réseau des Banques alimentaires du Québec coordonne actuellement la mise en œuvre du PRS avec les autres banques alimentaires régionales à travers le Québec. Site Web : <a href="http://banquesalimentaires.org/nos-actions/prs">banquesalimentaires.org/nos-actions/prs</a>
	Programme de production dédiée de lait des Banques alimentaires du Québec	Provinciale	Lancé en 2003 par des partenaires du secteur laitier québécois, ce programme vient en aide à différents organismes d'aide alimentaire. Il soutient cet engagement depuis sa création et offre, année après année, des produits de première qualité aux Québécois dans le besoin. Site Web : <a href="http://banquesalimentaires.org/nos-actions/programme-de-production-dediee-de-lait">banquesalimentaires.org/nos-actions/programme-de-production-dediee-de-lait</a>

Tableau 8.

## INTERVENTIONS RÉPERTORIÉES POUR PRÉVENIR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AUPRÈS DES ACTEURS DU SYSTÈME ALIMENTAIRE EN FONCTION DE L'ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE

CATÉGORIE D'ACTION	EXEMPLES D'INTERVENTIONS EN COURS AU QUÉBEC	ÉCHELLE	DESCRIPTION DES INTERVENTIONS
OFFRIR DES INCITATIFS FINANCIERS AUX DONATEURS QUI SOUTIENNENT LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE	Crédit d'impôt aux producteurs agricoles pour dons de bienfaisance	Provinciale	La liste des produits agricoles admissibles à ce crédit d'impôt comprend, entre autres, les œufs et les produits laitiers, les fruits, les légumes, les céréales et les légumineuses. Document accessible à l'adresse suivante : <a href="http://budget.finances.gouv.qc.ca/budget/2016-2017/fr/documents/RenseignementsAdd.pdf">budget.finances.gouv.qc.ca/budget/2016-2017/fr/documents/RenseignementsAdd.pdf</a>
	Crédit d'impôt aux entreprises de transformation des aliments pour dons de bienfaisance	Provinciale	La liste des produits alimentaires admissibles à ce crédit d'impôt comprend le lait, l'huile, la farine, le sucre, les légumes surgelés, les pâtes alimentaires, les mets préparés, les aliments pour bébés et le lait maternisé. Document accessible à l'adresse suivante : <a href="http://budget.finances.gouv.qc.ca/budget/2016-2017/fr/documents/RenseignementsAdd.pdf">budget.finances.gouv.qc.ca/budget/2016-2017/fr/documents/RenseignementsAdd.pdf</a>
SOUTENIR FINANCIÈREMENT LES INITIATIVES VISANT LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE	Appel de propositions sur le gaspillage alimentaire de Recyc-Québec	Provinciale	Cet appel de propositions a permis de financer quatre projets ayant pour but de prévenir ou de réduire les pertes ou le gaspillage d'aliments destinés à la consommation humaine. Site Web : <a href="http://recyc-quebec.gouv.qc.ca/entreprises-organismes/mieux-gerer/appels-propositions/gaspillage-alimentaire">recyc-quebec.gouv.qc.ca/entreprises-organismes/mieux-gerer/appels-propositions/gaspillage-alimentaire</a>
	Programmes d'aide financière de Recyc-Québec pour les entreprises et organismes	Provinciale	Recyc-Québec accorde des sommes pour soutenir financièrement les activités des entreprises et organismes dans le but d'encourager une gestion responsable des matières résiduelles. Site Web : <a href="http://recyc-quebec.gouv.qc.ca/entreprises-organismes/mieux-gerer/aide-financiere-entreprises-organismes">recyc-quebec.gouv.qc.ca/entreprises-organismes/mieux-gerer/aide-financiere-entreprises-organismes</a>
OFFRIR DES INCITATIFS FINANCIERS AUX ENTREPRISES QUI OFFRENT DES ALIMENTS IMPARFAITS OU RAMOLLIS	Initiative Drôles de fruits et légumes d'IGA	Provinciale	Site Web : <a href="http://iga.net/fr/salle_de_presse/communiqués_2016/droles_de_fruits_et_legumes_des_produits_du_quebec_de_retour_pour_une_2e_edition">iga.net/fr/salle_de_presse/communiqués_2016/droles_de_fruits_et_legumes_des_produits_du_quebec_de_retour_pour_une_2e_edition</a>

Tableau 8. (SUITE)

**INTERVENTIONS RÉPERTORIÉES POUR PRÉVENIR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AUPRÈS DES ACTEURS DU SYSTÈME ALIMENTAIRE EN FONCTION DE L'ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE**

CATÉGORIE D'ACTION	EXEMPLES D'INTERVENTIONS EN COURS AU QUÉBEC	ÉCHELLE	DESCRIPTION DES INTERVENTIONS
<p>OFFRIR DES INCITATIFS FINANCIERS AUX ENTREPRISES QUI OFFRENT DES ALIMENTS IMPARFAITS OU RAMOLLIS</p> <p>(SUITE)</p>	<p>Vente au rabais d'aliments imparfaits par Loblaw</p>	<p>Provinciale</p>	<p>La chaîne Loblaw propose une gamme de fruits et légumes imparfaits qui sont 30 % moins chers que sa gamme ordinaire. Les clients peuvent ainsi bénéficier d'un meilleur accès aux fruits et légumes frais. Ceux-ci étaient auparavant utilisés dans la préparation de jus, de sauces ou de soupes ou n'étaient tout simplement pas cueillis en raison de leur petite taille.</p> <p>Site Web : <a href="http://loblaws.ca/Alimentation/Fruits-et-légumes/c/LSL001001000000">loblaws.ca/Alimentation/Fruits-et-légumes/c/LSL001001000000</a></p>

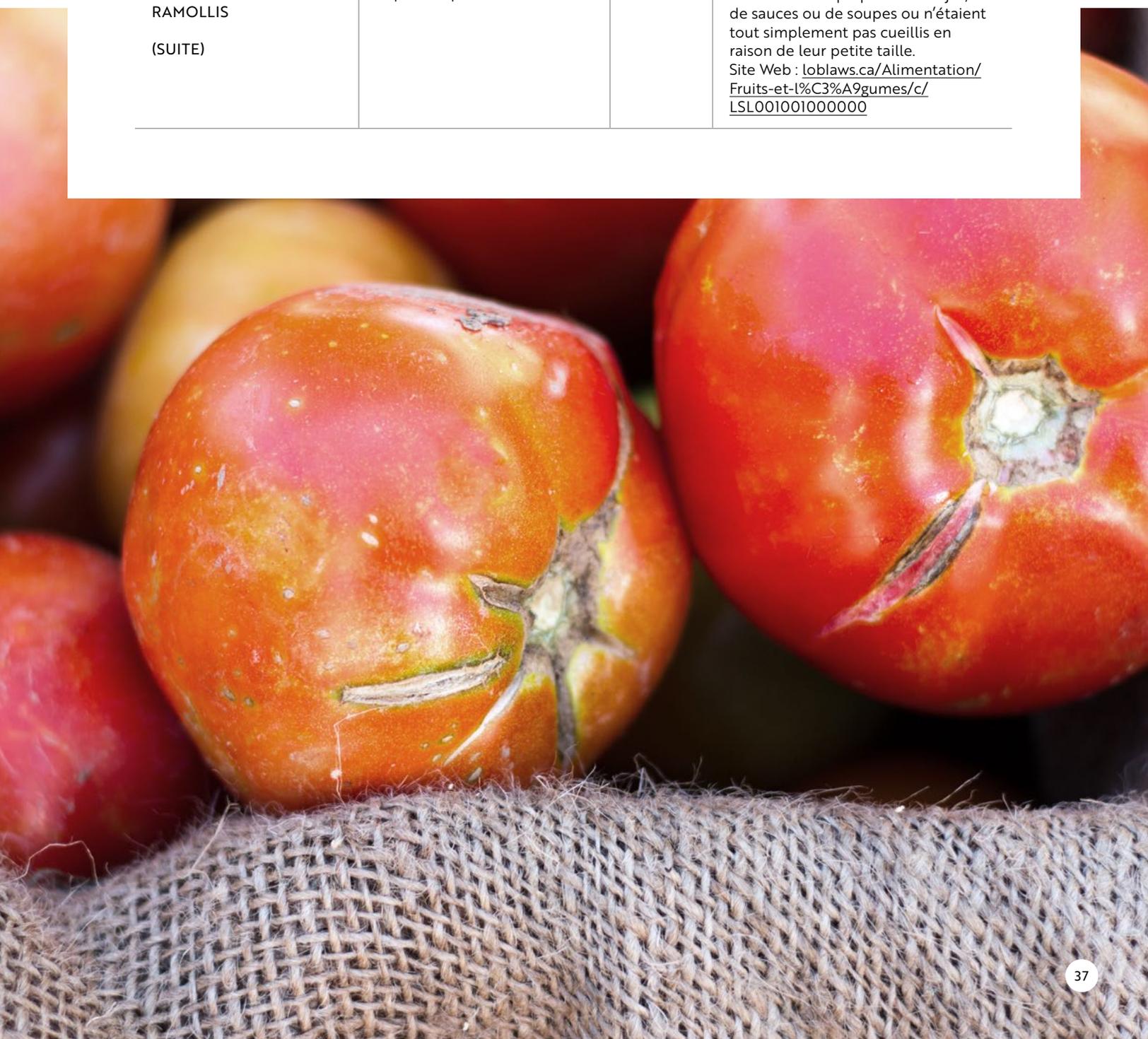


Tableau 9.

**INTERVENTIONS RÉPERTORIÉES POUR PRÉVENIR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AUPRÈS DES ACTEURS DU SYSTÈME ALIMENTAIRE EN FONCTION DE L'ENVIRONNEMENT SOCIOCULTUREL**

CATÉGORIE D'ACTION	EXEMPLES D'INTERVENTIONS EN COURS AU QUÉBEC	ÉCHELLE	DESCRIPTION DES INTERVENTIONS
VALORISER LES RESTANTS ALIMENTAIRES DANS LES RESTAURANTS	Concept « Tout le monde repart avec ses restants » mis en avant par les restaurateurs.	Locale	La plupart des restaurateurs offre la possibilité à leurs clients de repartir avec leurs restants s'ils le souhaitent.
SENSIBILISER DES ACTEURS AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE (IMPORTANCE, RÔLE, VALEUR DES ALIMENTS, ETC.) ET AUX ACTIONS À ENTREPRENDRE POUR LE RÉDUIRE	Sensibilisation des établissements alimentaires sous inspection provinciale au gaspillage alimentaire dans le cadre du Plan d'action de développement durable 2015-2020 du MAPAQ	Provinciale	Document accessible à l'adresse suivante : <a href="http://mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/PlanactionDevdurable.pdf">mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/PlanactionDevdurable.pdf</a>
ACCOMPAGNER LES ACTEURS DANS LE PROCESSUS DE CHANGEMENT EN MATIÈRE DE RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET METTRE EN VALEUR LES INITIATIVES ET LES AGENTS DE CHANGEMENT (« CHAMPIONS ») EN LA MATIÈRE	Réseau entreprise et développement durable	Provinciale	Organisme à but non lucratif qui s'intéresse à d'importants enjeux en matière de développement durable dans le but d'influencer les pratiques de gestion et la recherche. Site Web : <a href="http://redd.nbs.net">redd.nbs.net</a>
	Programme de gestion des matières résiduelles et certification Action Réduction du Jour de la Terre	Provinciale	Dans le cadre de son programme de gestion des matières résiduelles, le Jour de la Terre accompagne les organismes dans l'atteinte des objectifs établis par la Politique québécoise de gestion des matières résiduelles. Le programme a notamment pour objectif de diminuer la part des matières éliminées en privilégiant la transformation des produits et les dons alimentaires. Le Jour de la Terre offre également la certification Action Réduction, pour laquelle une mention « + » a été ajoutée pour récompenser la réalisation de dons alimentaires. Sites Web : <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="http://jourdelaterre.org/qc/tous-les-jours/programmes/gestion-des-matieres-residuelles">jourdelaterre.org/qc/tous-les-jours/programmes/gestion-des-matieres-residuelles</a></li> <li>• <a href="http://jourdelaterre.org/qc/tous-les-jours/programmes/gestion-des-matieres-residuelles/action-reduction">jourdelaterre.org/qc/tous-les-jours/programmes/gestion-des-matieres-residuelles/action-reduction</a></li> </ul>

Tableau 9. (SUIVE)

**INTERVENTIONS RÉPERTORIÉES POUR PRÉVENIR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AUPRÈS DES ACTEURS DU SYSTÈME ALIMENTAIRE EN FONCTION DE L'ENVIRONNEMENT SOCIOCULTUREL**

CATÉGORIE D'ACTION	EXEMPLES D'INTERVENTIONS EN COURS AU QUÉBEC	ÉCHELLE	DESCRIPTION DES INTERVENTIONS
SOUTENIR LE DON DE DENRÉES ALIMENTAIRES	<i>Guide pour la récupération alimentaire auprès des petits et moyens commerces à Montréal</i> produit dans le cadre de l'opération RADIS à Montréal	Provinciale	Écrit par Ville en vert et le Chantier sécurité alimentaire de Solidarité Ahuntsic, ce guide vise à faciliter le don alimentaire chez les commerçants de petite et de moyenne taille. Plus particulièrement, il a comme objectif d'encourager les commerçants à donner leurs invendus et à surmonter l'enjeu de l'acceptabilité des pratiques en les rassurant sur la manière la plus sécuritaire et efficace de procéder. Document accessible à l'adresse suivante : <a href="http://lesnac.com/web/wp-content/uploads/2016/06/guide_recuperation_alimentaire-27-06-2016.pdf">lesnac.com/web/wp-content/uploads/2016/06/guide_recuperation_alimentaire-27-06-2016.pdf</a> Suscitant l'engagement collectif et une plus large mobilisation, ce projet vise à influencer les décideurs afin que des politiques et des mesures concrètes soient mises en œuvre pour faciliter et soutenir des initiatives locales. Site Web : <a href="http://villeenvert.ca/projets/gaspillage-alimentaire">villeenvert.ca/projets/gaspillage-alimentaire</a>
	Campagne Aidez-nous à nourrir l'espoir de Catelli soutient les Banques alimentaires du Québec	Provinciale	Pour chaque partage ou téléchargement d'une recette ou du livre de recettes, et pour chaque boîte de pâtes Catelli® achetée, Catelli offre des portions de pâtes à des banques alimentaires à travers le Canada. Site Web : <a href="http://catelli.ca/fr/feed-the-hope">catelli.ca/fr/feed-the-hope</a>
	Campagne de récupération de denrées La grande guignolée des médias	Provinciale	Cette campagne incite les gens à s'unir partout au Québec pour récolter des denrées non périssables et des dons en argent pour aider les personnes dans le besoin, autant pendant les Fêtes que pendant les mois difficiles qui suivent. Site Web : <a href="http://lagrandeguignoleedesmedias.com/fr">lagrandeguignoleedesmedias.com/fr</a>
	Répertoire des comptoirs alimentaires des Banques alimentaires du Québec	Provinciale	Site Web : <a href="http://banquesalimentaires.org/notre-reseau/membres-du-reseau/carte">banquesalimentaires.org/notre-reseau/membres-du-reseau/carte</a>

Tableau 9. (SUIVE)

**INTERVENTIONS RÉPERTORIÉES POUR PRÉVENIR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AUPRÈS DES ACTEURS DU SYSTÈME ALIMENTAIRE EN FONCTION DE L'ENVIRONNEMENT SOCIOCULTUREL**

CATÉGORIE D'ACTION	EXEMPLES D'INTERVENTIONS EN COURS AU QUÉBEC	ÉCHELLE	DESCRIPTION DES INTERVENTIONS
SOUTENIR LE MAILLAGE, LE RÉSEAUTAGE ET LA CONCERTATION ENTRE LES DIFFÉRENTS ACTEURS EN MATIÈRE DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE	Réseau contre le gaspillage alimentaire à Montréal	Régionale	Réseau d'acteurs luttant contre le gaspillage alimentaire sur le territoire montréalais par un projet entrepreneurial, commercial ou communautaire. La mission du réseau est de rendre la lutte plus cohérente et efficace par la concertation, la mutualisation et le partage d'expertises.
	Concertation régionale du Système alimentaire montréalais (SAM)	Régionale	Le SAM est un réseau de plus de 200 partenaires en alimentation (production, transformation, distribution, consommation et post-consommation) à Montréal. Le SAM a déjà tenu un événement sur l'enjeu du gaspillage alimentaire et soutient activement le Réseau contre le gaspillage alimentaire à Montréal. Site Web : <a href="http://sam.montrealmetropoleensante.ca">sam.montrealmetropoleensante.ca</a>
	Activités de BonApp	Régionale	L'organisme organise plusieurs activités qui regroupent différents acteurs œuvrant pour la lutte contre le gaspillage alimentaire. Site Web : <a href="http://bonapp.ca/fridge/#top">bonapp.ca/fridge/#top</a> Page Facebook



Tableau 10.

## INTERVENTIONS RÉPERTORIÉES POUR PRÉVENIR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AUPRÈS DES ACTEURS DU SYSTÈME ALIMENTAIRE EN FONCTION DE L'ENVIRONNEMENT POLITIQUE

CATÉGORIE D'ACTION	EXEMPLES D'INTERVENTIONS EN COURS AU QUÉBEC	ÉCHELLE	DESCRIPTION DES INTERVENTIONS
TRAITER DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES DIVERS DOCUMENTS D'ORIENTATION EN LIEN AVEC LE DÉVELOPPEMENT DURABLE	Plan de développement de la zone agricole de la MRC de Deux-Montagnes dans les Laurentides	Locale	Inciter à la réduction du gaspillage alimentaire sur le plan de la production constitue un des objectifs généraux du Plan de développement de la zone agricole. Site Web : <a href="http://mrc2m.qc.ca/images/uploads/PDZA_MRC_Deux-Montagnes_2016.pdf">mrc2m.qc.ca/images/uploads/PDZA_MRC_Deux-Montagnes_2016.pdf</a>
	Action visant le gaspillage alimentaire dans le Plan d'action 2011-2015 de la Politique québécoise de gestion des matières résiduelles du MDDELCC	Provinciale	Pour soutenir le bannissement de la matière organique des lieux d'élimination, le MDDELCC prévoit la mise en œuvre d'une stratégie de réduction du gaspillage alimentaire. Document accessible à l'adresse suivante : <a href="http://mddelcc.gouv.qc.ca/matieres/pgmr/bilanMiParcours.pdf">mddelcc.gouv.qc.ca/matieres/pgmr/bilanMiParcours.pdf</a>
	Action visant l'organisation d'activités d'envergure de manière écoresponsable dans le cadre du Plan d'action de développement durable du ministère de la Famille	Provinciale	Dans son plan d'action de développement durable 2015-2020, le ministère de la Famille définit un événement écoresponsable comme suit : « événement qui, dans le cadre de sa planification, de sa réalisation et de son évaluation, intègre les trois dimensions du développement durable (environnemental, social et économique) <sup>12</sup> ». L'organisation de tels événements permet au ministère d'atteindre les objectifs qu'il s'est fixés, dont celui de réduire les matières résiduelles générées. Document accessible à l'adresse suivante : <a href="http://mfa.gouv.qc.ca/fr/publication/Documents/PADD-2015-2020.pdf">mfa.gouv.qc.ca/fr/publication/Documents/PADD-2015-2020.pdf</a>
ASSURER LA MISE À JOUR DES DOCUMENTS D'ORIENTATION EN FAVEUR DE LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE	Abrogation du Règlement sur les fruits et légumes frais du MAPAQ permettant la commercialisation des fruits et légumes déclassés	Provinciale	Cette abrogation permet aux entreprises de diversifier leur offre, aux entrepreneurs de vendre une plus grande partie de leur production et aux consommateurs d'avoir un plus grand choix. Site Web : <a href="http://fil-information.gouv.qc.ca/Pages/Article.aspx?idArticle=2407255000">fil-information.gouv.qc.ca/Pages/Article.aspx?idArticle=2407255000</a>

<sup>12</sup> MINISTÈRE DE LA FAMILLE, Plan d'action de développement durable 2015-2020, [En ligne], 2016, p. 17. [https://www.mfa.gouv.qc.ca/fr/publication/Documents/PADD-2015-2020.pdf].



8.

**CONSTATS ET PISTES  
DE RÉFLEXION**

*en matière de prévention du  
gaspillage alimentaire en cours  
au Québec*

## À LA LUMIÈRE DES INFORMATIONS PRÉSENTÉES DANS LES TABLEAUX PRÉCÉDEMMENT, ON PEUT DÉGAGER QUELQUES CONSTATS ET PISTES DE RÉFLEXION QUANT À LA PLANIFICATION ET À LA MISE EN ŒUVRE D'INTERVENTIONS EN MATIÈRE DE PRÉVENTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE.

- **Les interventions en matière de prévention du gaspillage alimentaire sont souvent morcelées. L'établissement d'une vision globale de la situation ainsi que des interventions à mettre en œuvre apparaît essentiel.**
- Plusieurs acteurs montrent un intérêt et agissent déjà pour prévenir le gaspillage alimentaire; **le travail en partenariat devrait ainsi être au cœur de l'engagement collectif.** D'ailleurs, certaines interventions répertoriées sont issues de partenariats entre différents secteurs d'activité (ex. : communautaire, industriel, gouvernemental).
- Il est possible de présumer que les effets des interventions répertoriées sur la prévention du gaspillage alimentaire sont très variables. Certaines ont un effet direct sur la réduction du gaspillage alimentaire, tandis que d'autres ont des effets positifs plus limités. De même, la portée des interventions présentées est fonction du type d'initiative et de l'échelle à laquelle elles sont mises en œuvre (locale, régionale ou provinciale).

- **Parmi les interventions présentées, certaines suscitent des préoccupations au regard de la salubrité alimentaire. Les réfrigérateurs communautaires en sont un bon exemple.** Bien que cette solution semble l'une des plus en vogue, elle comporte certains risques. Des règles de base doivent être respectées afin d'assurer la sécurité des individus dans le besoin qui ont recours à ce type de service.
- Il importe de souligner que les interventions visant notamment la récupération de surplus ou d'invendus alimentaires ne peuvent en aucun temps constituer des solutions durables au problème d'insécurité alimentaire.

## IL FAUT INSTAURER DES MESURES PLUS STRUCTURANTES POUR ASSURER LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DE L'ENSEMBLE DE LA POPULATION.

- Étant donné la complexité du problème, notamment en raison du nombre d'acteurs (producteurs, transformateurs, distributeurs, détaillants, professionnels de la restauration collective et de l'industrie de la restauration ainsi que consommateurs) et de milieux concernés, il appert que la prévention du gaspillage alimentaire nécessite la mise en œuvre de multiples interventions sur divers plans.
- Enfin, il demeure essentiel d'encourager l'évaluation des interventions en cours afin de mettre en lumière les conditions gagnantes. Ainsi, les interventions pourront être planifiées et mises en œuvre en fonction des meilleures pratiques.



## 9. CONCLUSION

La prévention du gaspillage alimentaire est un problème dont la responsabilité est partagée entre de nombreuses personnes. Le présent survol a montré que différents acteurs investissent actuellement des efforts concrets au Québec, qu'ils sont conscientisés au gaspillage alimentaire et qu'ils veulent contribuer à la recherche de solutions variées.

Il importe donc de poursuivre dans cette voie, de multiplier les initiatives en agissant sur plusieurs plans, à travers la province. D'ailleurs, depuis la réalisation de ce portrait plusieurs interventions ont vu le jour, entre autres, la campagne nationale J'aime manger, pas gaspiller, piloté par le Conseil National Zéro Déchet. D'autres verront éventuellement le jour notamment grâce à la Politique bioalimentaire lancée récemment et dont l'un des objectifs vise à encourager les approches concertées pour protéger la santé et l'environnement. Même s'il compte des limites, le présent survol aura permis de faire un constat de la situation, et constitue ainsi une première étape visant à structurer l'action.

Enfin, il est essentiel de souligner l'importance de faire appel au réseautage et à la concertation pour prévenir le gaspillage alimentaire. **Il importe de se rappeler que chaque acteur a un rôle à jouer et que toutes les actions, qu'elles soient de grande ou de petite envergure, peuvent faire la différence dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.**



Table  
québécoise  
sur la saine  
alimentation

[TQSA.CA](http://TQSA.CA)