

### LUTTE AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LE SECTEUR TERTIAIRE : LES STRATÉGIES ET LES OUTILS SE DÉVELOPPENT AU QUÉBEC

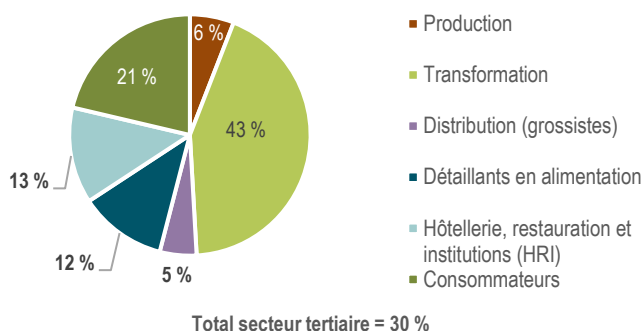
Les pertes et le gaspillage alimentaires évitables<sup>1</sup> représentent 11 millions de tonnes (Mt) de nourriture perdue annuellement au Canada. La part attribuable au commerce de gros, au commerce de détail et aux services alimentaires du réseau de l'hôtellerie, de la restauration et des établissements institutionnels publics et privés (HRI), aussi appelé le secteur tertiaire, est estimée à 30 %. Or, dans le contexte actuel où plusieurs ménages souffrent d'insécurité alimentaire, exacerbée par deux années de pandémie et par une spirale inflationniste, les solutions anti-gaspillage s'avèrent essentielles tant pour les consommateurs que pour les entreprises bioalimentaires qui, elles aussi, voient leurs coûts augmenter. Voici un portrait d'initiatives et de stratégies locales pour contrer le gaspillage alimentaire dans le secteur tertiaire.

Les pertes et le gaspillage alimentaires qui surviennent tout au long de la chaîne bioalimentaire représentent 18 % des 61 Mt d'aliments entrant dans le système alimentaire au Canada. Elles constituent une source majeure d'émissions de gaz à effet de serre (GES), une surutilisation de ressources non renouvelables et d'importantes pertes économiques. Dans le contexte de bouleversements climatiques, d'inflation galopante et d'insécurité alimentaire, l'industrie bioalimentaire a tout intérêt à rendre ses activités durables et plus productives.

#### DES PARTS PRESQUE ÉGALES POUR LE COMMERCE DE DÉTAIL ET LES SERVICES ALIMENTAIRES (HRI)

Au Canada, le secteur tertiaire, en particulier, serait la source de près du tiers des pertes et du gaspillage des aliments, à parts à peu près égales entre le commerce de détail et les services alimentaires du réseau HRI (12 % et 13 % respectivement) et 5 % serait attribué aux grossistes.

Figure 1. Parts des maillons de la chaîne bioalimentaire dans le volume des pertes et gaspillage alimentaires évitables au Canada, selon des données de 2016 (en %)



Source : Value Chain Management International Inc. (VCMI); compilation du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ).

Pour diminuer, voire éliminer des pertes évitables, on observe dernièrement une multiplication de

stratégies et d'outils anti-gaspillage émanant tant du secteur tertiaire québécois lui-même que d'entreprises et d'organismes gravitant autour de la distribution alimentaire. Le MAPAQ a d'ailleurs produit un document qui recense des initiatives dans le but de réaliser un portrait<sup>2</sup> de la situation actuelle pour, ensuite, contribuer à la mise en œuvre du chantier sur la réduction des pertes et du gaspillage alimentaire en collaboration avec les partenaires bioalimentaires et gouvernementaux concernés.

#### DES INITIATIVES DANS LE COMMERCE DE DÉTAIL...

En épicerie, les aliments frais constituent la plus grande source de gaspillage (fruits et légumes, produits de boulangerie, viandes, produits laitiers). Les causes de ce gaspillage sont multiples : rejet des fruits et légumes moins esthétiques, entreposage de mauvaise qualité, stocks surpassant la demande, retrait de produits qui dépassent les dates « meilleur avant », etc.

Les grands détaillants alimentaires ont établi des cibles de réduction et mis en place des outils pour diminuer le gaspillage. De nombreux petits détaillants ne sont pas en reste :

- des applications gratuites anti-gaspillage.

IGA (Sobeys)<sup>3</sup> et Metro<sup>4</sup> utilisent l'application FoodHero; Provigo (Loblaw),<sup>5</sup> celle de Flashfood. Ces outils permettent d'afficher des produits près de leurs dates « meilleur avant » ou en surplus. Les rabais offerts oscillent entre 25 % et 60 %. Ces applications ont permis d'éviter la perte ou le gaspillage de plusieurs millions de kilogrammes de nourriture, tout en permettant aux clients d'économiser sur leur facture d'épicerie.

Dans les plus petites épiceries et les restaurants, les applications québécoise Sauvegarde et danoise Too Good To Go permettent aux commerçants d'écouler en rabais leurs surplus.

<sup>1</sup> On entend par pertes et gaspillage alimentaires évitables la nourriture comestible qui est perdue ou jetée tout au long de la chaîne.

<sup>2</sup> [Portrait des initiatives favorisant la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires](#), MAPAQ, mars 2022, 56 pages.

<sup>3</sup> [Rapport sur le développement durable pour l'exercice financier 2021](#), Empire Company Limited et Sobeys inc., 83 pages.

<sup>4</sup> [Rapport de responsabilité d'entreprise pour l'exercice financier 2021](#), Metro, 20 pages.

<sup>5</sup> [Rapport sur les enjeux environnementaux, sociaux et de gouvernance 2021](#), Les Compagnies Loblaw Limitée, 70 pages.

- des marques, des campagnes et des programmes maison.

« Les drôles de fruits et légumes d'ici » (idées de recettes avec des fruits et des légumes moins frais) et « À vos frigos ! » (astuces pour lutter contre le gaspillage) chez IGA ; « Ensemble, évitons le gaspillage ! » chez Metro ; produits « Naturellement imparfaits » chez Loblaw.

- des dons aux Banques alimentaires du Québec (BAQ) par l'entremise, notamment, du Programme de récupération en supermarchés (PRS)<sup>6</sup>.

Ce programme novateur facilite la logistique des dons des supermarchés grâce à des investissements en équipements et en infrastructures.

- des épiceries en ligne zéro déchet.

Par exemple, à Montréal, les entreprises Marché Second Life, OLAOLA-Mission SALTO et BocoBoco revalorisent des fruits et des légumes qui seraient autrement jetés.

- des organismes consacrés à la lutte contre le gaspillage.

La Transformerie à Montréal en est une bonne illustration. En plus de transformer les aliments invendus, l'organisme offre un accompagnement aux magasins d'alimentation pour trouver des solutions anti-gaspillage.

## ... ET DANS LES SERVICES ALIMENTAIRES DU RÉSEAU HRI

Les restaurateurs n'aiment pas gaspiller la nourriture. Ils doivent exercer un contrôle rigoureux sur leurs stocks dans un secteur où les marges bénéficiaires sont minces. Toutefois, ils ne sont pas à l'abri d'incidents en cuisine (préparations qui tombent au sol), de la fluctuation de l'achalandage, de la mauvaise qualité de l'entreposage, etc.

Le choix de stratégies anti-gaspillage adaptées à la réalité de l'entreprise nécessite une analyse qui prend en compte des facteurs tels que le type de restaurant et le coût d'implantation de mesures anti-gaspillage. Il est à noter que les restaurateurs ont moins de contrôle sur la part de gaspillage attribuable aux consommateurs qui ne terminent pas leurs assiettes.

Afin de trouver des solutions à ces défis, une équipe de l'Université Laval et de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) a comptabilisé et caractérisé les déchets alimentaires du restaurant de l'Institut durant une semaine. Les résultats de l'étude<sup>7</sup> ont indiqué des pertes importantes de nourriture, de l'ordre de 19 %. Les fruits et légumes ainsi que la viande et les poissons représentaient la majorité des pertes. À la suite de l'analyse des résultats, les chercheurs ont proposé des stratégies de réduction du gaspillage en fonction de leur source au restaurant.

Quelques stratégies sont ressorties du lot en matière d'éco-efficience (l'obtention d'avantages économiques par rapport à la réduction des impacts environnementaux) :

- Formation du personnel sur la prévention du gaspillage alimentaire ;
- Valorisation des restes et des surplus d'aliments dans de nouvelles recettes ;
- Diminution du nombre de plats offerts au menu.

**Tableau 1. Stratégies de réduction du gaspillage dans un restaurant avec buffet en fonction des sources de gaspillage**

SOURCES DU GASPILLAGE	STRATÉGIES PROPOSÉES
Restes d'assiette	Ajouter un écriteau sur la table de nourriture de buffet
	Ajouter une note dans le menu pour sensibiliser les clients au gaspillage
	Diminuer la taille des assiettes du buffet
	Servir sur demande du pain et du beurre au client
	Offrir de plus petites quantités de beurre
En cuisine	<b>Formation des cuisiniers sur le gaspillage</b>
	Engager un cuisinier pour transformer le gaspillage
	Installer des affiches de sensibilisation sur le gaspillage
	Exiger la signature d'un contrat de réduction du gaspillage
Préparation des repas	<b>Choix de menus considérant le gaspillage alimentaire et l'utilisation des restes</b>
	Organiser un atelier de co-création pour la valorisation des restes
Surplus	<b>Donner les surplus aux employés ou à des banques alimentaires, ou les vendre au rabais</b>
	Demander aux clients de l'hôtel s'ils déjeuneront au restaurant
	Mettre en place une plage de réservation pour le déjeuner
	Calculer les tendances pour le choix des portions
Entreposage	<b>Diminution du nombre de plats au menu</b>
	Mettre en place un système d'inventaire et d'identification
	Établir un lieu de dépôt des aliments bientôt périmés
	Réaliser un tour d'observation des aliments critiques
	Revoir la méthode de réception des matières premières

Source : Étude de l'Université Laval, de l'ITHQ et du GastronomiQc Lab ; compilation du MAPAQ.

La gestion des surplus alimentaires est une autre stratégie d'importance. Par exemple, la Tablee des Chefs a mis en place un programme de récupération alimentaire dans le réseau HRI qui a permis d'offrir 1,2 millions de portions de nourriture au Canada en 2020.<sup>8</sup>

## LA FORMATION SUR L'ÉLIMINATION DES PERTES ET DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE DEMEURE LA CLÉ

Bien des efforts sont dorénavant consacrés à la lutte au gaspillage dans chacun des maillons de la chaîne bioalimentaire. Cependant, il reste plusieurs défis à relever, notamment en ce qui concerne la formation. Cette stratégie est bien vue, mais son application s'avère complexifiée par la rareté de la main-d'œuvre et le taux de roulement élevé des employés, ce qui freine le maintien des connaissances sur les bonnes pratiques anti-gaspillage. Par ailleurs, l'amélioration des opérations d'emballage afin de prolonger la durée de vie des produits et l'éducation auprès des consommateurs sur les dates « meilleur avant » constituent d'autres stratégies qu'il faudra continuer de mettre de l'avant pour améliorer la productivité et la durabilité de l'industrie bioalimentaire québécoise et pour diminuer l'insécurité alimentaire.

<sup>6</sup> Banques alimentaires du Québec, programme de récupération en supermarchés

<sup>7</sup> Évaluation des stratégies de réduction du gaspillage alimentaire en restauration indépendante dans un objectif d'éco-efficience ; Université Laval, ITHQ, GastronomiQc Lab, mai 2022.

<sup>8</sup> Récupération alimentaire, La Tablee des Chefs.