



LA CRISE ÉVITABLE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

feuille de route

MISE À JOUR

REMERCIEMENTS

La présente feuille de route a été rédigée par Deuxième Récolte et plus particulièrement par :

Lori Nikkel
Jackie Marchildon
Giao Chau
Gillian Chin Sang
Madison Maguire
Winston Rosser

Les travaux ont été guidés par le rapport technique publié par Deuxième Récolte et les conseils de l'équipe de Value Chain Management International :

Martin Gooch, PhD
Delia Bucknell
Dan Laplain
Peter Whitehead, PhD
Caroline Glasbey

Le Comité consultatif des intervenants en pertes et gaspillage alimentaires a joué un rôle essentiel dans ce projet par les données fournies sur les pertes et le gaspillage alimentaires dans la chaîne d'approvisionnement canadienne et la vérification que l'orientation stratégique du projet représente fidèlement la situation actuelle. Nous tenons à remercier :

Bimbo Canada
Fédération canadienne de l'agriculture
Association canadienne de la distribution de fruits et légumes
Compass Group Canada
Conestoga Cold Storage
CITT
Loblaw Companies Limited
Goodfood
Sobeys
Starbucks Coffee Company
Sysco Canada Inc.
Maple Leaf Foods

Ce projet a pu être réalisé grâce au généreux don des **Compagnies Loblaw Limitée**.

Les Compagnies
Loblaw
Limitée

PERSONNES-RESSOURCES :

Deuxième Récolte

Lori Nikkel
Directrice générale
Courriel : lorin@secondharvest.ca
Tel: +1 416.408.2594 x 294

Value Chain Management International

Martin Gooch, PhD
Directeur général
Courriel : martin@vcm-international.com
Tel: +1 416.997.7779

© Deuxième Récolte

Référence suggérée : NIKKEL, Lori, GOOCH, Martin, BUCKNELL, Delia, MARCHILDON, Jackie, CHAU, Giao, LAPLAIN, Dan, WHITEHEAD, Peter, CHIN SANG, Gillian; La crise évitable du gaspillage alimentaire : mise à jour; Deuxième Récolte et Value Chain Management International; Ontario, Canada, 2024.

Accessible au : deuxiemerecolte.ca/ressources/recherche



deuxième récolte

Plus grande organisation de récupération alimentaire au Canada, Deuxième Récolte exerce un leadership éclairé à l'échelle mondiale en matière de pertes et gaspillage alimentaires et de redistribution de denrées périssables. En récupérant les surplus alimentaires invendus de milliers d'entreprises de la chaîne d'approvisionnement canadienne et en les redistribuant à des organismes à but non lucratif dans chaque province et territoire, Deuxième Récolte réduit la quantité d'émissions de gaz à effet de serre relâchés dans l'atmosphère tout en améliorant l'accès à des aliments sains pour les millions de Canadiennes et Canadiens confrontés à l'insécurité alimentaire.

Au-delà de la récupération et de la redistribution de denrées alimentaires, Deuxième Récolte est très impliquée dans le plaidoyer et la lutte contre le gaspillage alimentaire, la recherche, la formation et l'éducation. Ses rapports novateurs, tels que « La crise évitable du gaspillage alimentaire », fournissent des données et des informations essentielles pour éclairer les politiques publiques et éduquer le public sur les systèmes alimentaires durables. Déterminée à susciter un changement systémique, Deuxième Récolte participe à l'élaboration de politiques et pratiques qui réduisent le gaspillage alimentaire et tiennent compte du rôle que le gaspillage joue dans les changements climatiques, tout en fournissant des aliments aux communautés dans le besoin.

www.deuxiemerecolte.ca



Value Chain Management International (VCM) a signé ou cosigné plusieurs publications sur le gaspillage alimentaire. L'organisation joue un rôle prépondérant en sensibilisant le public et l'industrie aux occasions et aux solutions liées à la réduction des déchets alimentaires, à la traçabilité et à l'environnement. Dans le cadre de son analyse globale des systèmes alimentaires, VCM évalue la quantité de déchets générés afin de fournir des solutions

pragmatiques et durables aux entreprises et aux associations sectorielles de toute la chaîne de valeur. L'organisation utilise des outils de diagnostic spécialisés afin de déterminer l'origine du gaspillage et la façon de l'éliminer. Elle participe ensuite à la mise en œuvre de nouvelles pratiques visant à résoudre les problèmes et à obtenir des résultats probants.

www.VCM-International.com

Mise à jour du plan pour réduire le gaspillage alimentaire au Canada

Le présent rapport, qui se veut une mise à jour du rapport La crise évitable du gaspillage alimentaire : feuille de route, fait suite à la recherche sans précédent de Deuxième Récolte publiée en 2019, qui quantifiait le gaspillage alimentaire au Canada en examinant l'ensemble de la chaîne de valeur. En 2024, une mise à jour nous est apparue nécessaire dans un contexte de sensibilisation accrue au gaspillage alimentaire, à ses nouveaux éléments déclencheurs et au potentiel des incitatifs économiques pour y remédier.

DEUXIÈME RÉCOLTE A MENÉ CETTE RECHERCHE POUR :

- **Mesurer le gaspillage alimentaire en 2024 :**
Comparer les niveaux de gaspillage des différents maillons de la chaîne d'approvisionnement avec les estimations de 2019.
- **Analyser le gaspillage alimentaire par catégorie :**
Ventiler le gaspillage alimentaire par sortes d'aliments.
- **Calculer les émissions de gaz à effet de serre :**
Mesurer l'incidence du gaspillage alimentaire sur l'environnement.
- **Évaluer la datation des produits :**
Comprendre dans quelle mesure les dates « meilleur avant » contribuent au gaspillage alimentaire.
- **Comprendre comment les conditions climatiques influent sur le gaspillage alimentaire :**
Déterminer si les changements climatiques entraînent un gaspillage de nourriture et, le cas échéant, dans quelle mesure.
- **Estimer les répercussions économiques :**
Calculer le coût financier du gaspillage alimentaire évitable et cerner les occasions de l'éviter.
- **Étudier les pertes agricoles :**
Évaluer le gaspillage alimentaire dans les exploitations agricoles (y compris celles causées par les cultures non récoltées).

Le présent plan explique pourquoi le gaspillage alimentaire se produit tout au long de la chaîne d'approvisionnement et fournit des recommandations concrètes pour améliorer les choses à ce chapitre. Il se fonde entièrement sur le rapport technique, qui précise la méthodologie de recherche et contient des données plus détaillées.

La nécessité d'étudier le gaspillage alimentaire

Étudier le gaspillage alimentaire permet de découvrir les mesures à prendre pour orienter les efforts de chacun, du simple consommateur au gouvernement, en passant par les divers acteurs de l'industrie (y compris les agriculteurs, transformateurs, producteurs et distributeurs). Cet examen permet d'établir un plan pour résoudre le problème du gaspillage alimentaire.

CETTE RECHERCHE EST IMPORTANTE!

1. **Elle permet de prendre des décisions éclairées :** Elle recense les causes profondes du gaspillage alimentaire, ce qui ouvre les yeux pour prendre des décisions stratégiques et y remédier.
2. **Elle fait ressortir les avantages économiques :** Le rapport montre comment, à l'aide d'incitatifs adéquats, la réduction du gaspillage alimentaire peut entraîner des économies et même des gains financiers.
3. **Elle détaille l'incidence du gaspillage alimentaire sur l'environnement :** Le rapport quantifie les émissions de gaz à effet de serre et la consommation d'eau liées au gaspillage alimentaire et met en évidence les secteurs où des changements peuvent et doivent être apportés pour changer la donne.
4. **Elle oriente l'élaboration de politiques :** Les constats effectués peuvent mener à la rédaction de politiques publiques plus efficaces et favoriser la collaboration entre les parties prenantes concernées par le gaspillage alimentaire.

Au Canada, la réduction du gaspillage alimentaire dans l'ensemble du système est riche de possibilités. L'avantage est double : en plus de redistribuer les denrées alimentaires récupérées aux populations vulnérables, on peut réduire les dommages environnementaux causés par le gaspillage alimentaire. C'est pourquoi il est vraiment urgent de s'attaquer à ce problème sans délai.



Constats de recherche

Depuis que Deuxième Récolte a publié son rapport La crise évitable du gaspillage alimentaire en 2019, la sensibilisation au problème du gaspillage alimentaire s'est accrue et l'industrie a été invitée à investir dans des pratiques de durabilité. Les entreprises sont beaucoup plus conscientes aujourd'hui du gaspillage alimentaire et ont commencé à déployer des efforts pour le diminuer. Le gouvernement a également haussé la norme en matière de suivi et publication des statistiques sur le gaspillage alimentaire

MOINS D'ALIMENTS SONT GASPILLÉS, MAIS IL FAUT FAIRE MIEUX ENCORE

La bonne nouvelle c'est que, dans l'ensemble, le gaspillage alimentaire a diminué. Mais les pertes alimentaires évitables (les aliments encore bons à consommer qui sont perdus), elles, se sont amplifiées. Cette situation est particulièrement problématique dans le contexte où le coût des denrées alimentaires a considérablement augmenté.

Il existe deux types de gaspillage alimentaire :

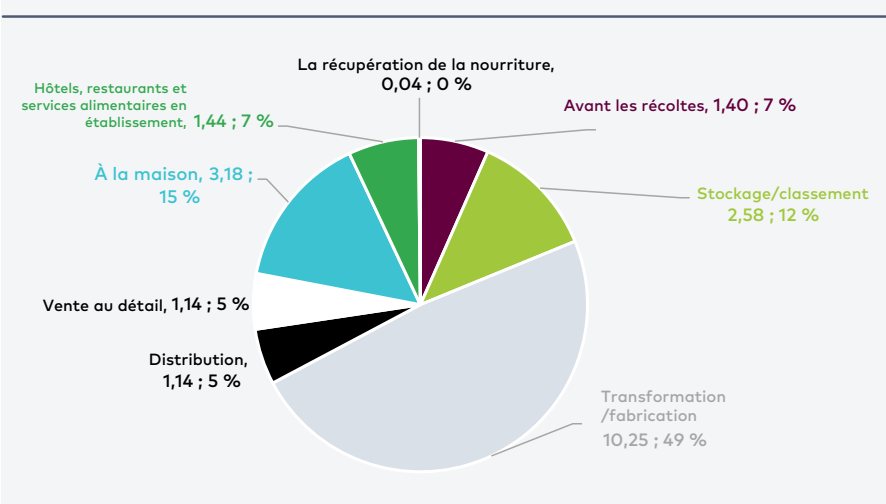
ÉVITABLE

Dans le cas, par exemple, de bleuets qui se rendent jusqu'à l'épicerie mais ne sont pas achetés par les consommateurs, on parle de gaspillage alimentaire évitable, puisque le produit était bon pour la consommation, y compris au moment où il a été jeté. C'est ce type de gaspillage qui peut et doit être réduit, voire éliminé. Sauf qu'il a augmenté depuis les cinq dernières années...

INÉVITABLE

Les déchets résultant de la cuisson et de la transformation des aliments — os d'animaux, pelures, etc. — correspondent au gaspillage inévitable, puisqu'on ne peut consommer ces éléments. Depuis notre première recherche, le système alimentaire s'est amélioré dans la réduction de ce type de déchets.

VOLUME (EN MILLIONS DE TONNES) ET POURCENTAGE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE TOTAL



46,5 %

DE TOUTE LA NOURRITURE
AU CANADA
EST GASPILLÉE CHAQUE ANNÉE

21,18 MILLIONS DE
TONNES MÉTRIQUES

41,7 %

DE CETTE NOURRITURE POURRAIT
ÊTRE RECUPÉRÉE AFIN DE SOUTENIR
LES COMMUNAUTÉS AU CANADA

8,83 MILLIONS DE
TONNES MÉTRIQUES

AU-DELÀ DES ALIMENTS, NOUS GASPILLONS DE PRÉCIEUSES RESSOURCES

Les statistiques sur le gaspillage alimentaire au Canada révèlent combien notre utilisation des ressources naturelles est inefficace et non durable, et nuit à l'environnement.

PERSONNE N'EST GAGNANT FACE AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ÉVITABLE

D'un point de vue économique, le gaspillage alimentaire nous affecte tous. Pour les entreprises, il se traduit par une perte de revenus et une augmentation des coûts, ce qui peut réduire les marges bénéficiaires. Quant aux consommateurs, le coût du gaspillage alimentaire se répercute sur le prix des aliments et des boissons, et la gestion des pertes alourdit les taxes municipales et les frais d'élimination.

Le gaspillage alimentaire évitable produit **25,69 millions de tonnes métriques de CO₂** chaque année. Cela équivaut à 253 223 vols aller simple de Toronto à Vancouver!



VOLUME ET VALEUR DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ÉVITABLE (ALIMENTS POTENTIELLEMENT COMESTIBLES)

	VOLUME (MILLION TONNES)	VALEUR (MILLIARDS DE DOLLARS)
Grandes cultures	3,40	27,62 \$
Produits agricoles	3,39	12,56 \$
Produits laitiers	1,29	11,02 \$
Viande et volaille	0,38	4,93 \$
Marine	0,07	1,39 \$
Sucres	0,28	0,36 \$
Oeufs	0,03	0,19 \$
TOTAL	8,83	58,07 \$

L'ensemble des déchets alimentaires évitables au Canada pourrait nourrir plus **de 17 millions de personnes par an.**

LE PRIX DES ALIMENTS A AUGMENTÉ, MAIS LA VALEUR QUE NOUS LEUR ACCORDONS N'A PAS CHANGÉ

L'accessibilité à la nourriture est devenue un problème de taille depuis quelques années pour les Canadiens et les Canadiennes. Tout a augmenté de prix et les gens ont du mal à joindre les deux bouts. La hausse de la facture d'épicerie continue d'être un véritable choc pour la population.

Les cantaloups dont le diamètre est inférieur d'un demi-pouce à la taille réglementaire sont rejetés par les distributeurs pour non-respect des critères; ils restent ainsi à la ferme, où ils pourrissent.

Les surplus de nourriture comestible sont envoyés dans l'alimentation animale ou au compost parce que c'est moins coûteux et complexe que d'organiser leur récupération et redistribution pour la consommation humaine.

Les consommateurs achètent le lait dont la date « meilleur avant » est la plus éloignée parce qu'ils veulent avoir un maximum de temps pour le boire avant « qu'il ne surisse. »

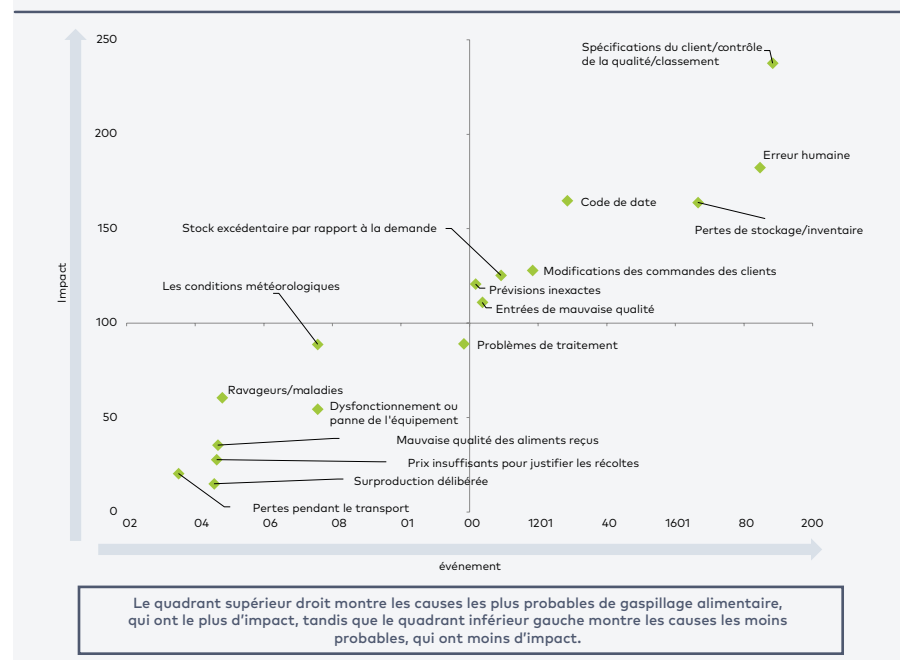
POURQUOI LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EXISTE-T-IL ENCORE?

L'une des causes les plus importantes du gaspillage alimentaire est la norme de classification établie par le gouvernement, qui a souvent pour conséquence que des aliments parfaitement comestibles sont jetés faute de répondre aux exigences visuelles ou de classement. Ces exigences existent tant au niveau national qu'international et comprennent des paramètres tels que la texture, la couleur, la taille, l'état et bien d'autres encore. Si le processus de classification est cohérent, les critères fixés par les détaillants varient considérablement d'un commerce à l'autre. De nombreux détaillants vont même au-delà de la réglementation gouvernementale dans leurs pratiques d'achat, dans le but de proposer aux consommateurs les plus beaux aliments seulement.

L'erreur humaine est un autre facteur important, comme les erreurs commises au cours de la transformation, de la manipulation ou du transport, entraînant des pertes inutiles.

Un mauvais entreposage ou un inventaire mal géré peuvent aussi causer la détérioration des aliments avant que ceux-ci n'atteignent le consommateur.

CAUSES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS L'ENSEMBLE DE LA CHAÎNE



Au cours des cinq dernières années, deux facteurs majeurs de gaspillage alimentaire ont augmenté de manière significative et affectent l'ensemble de la chaîne de valeur : les dates « meilleur avant » et les changements météorologiques et climatiques. S'y ajoute comme troisième facteur le manque d'incitatifs économiques offerts à l'industrie pour qu'elle gère et traite adéquatement les surplus d'aliments.

Examinons ces facteurs en nous basant sur les données de la recherche pour bien saisir l'ampleur du problème.

LES DATES « MEILLEUR AVANT »

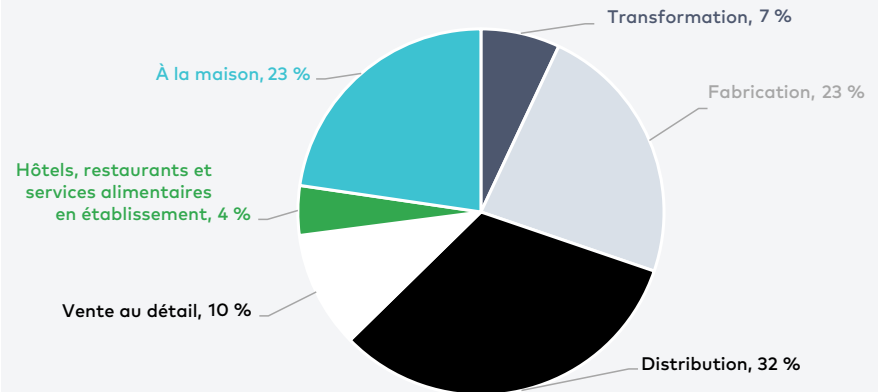
Les dates « meilleur avant » sont à l'origine de **23 %** du gaspillage alimentaire évitable entre la transformation et l'achat.

« L'intention derrière les dates "meilleur avant" est bonne, mais notre application actuelle du processus pose problème. Ces dates doivent être accompagnées de plus d'informations et de descriptions. » – Transformateur et détaillant de produits alimentaires de l'Ontario

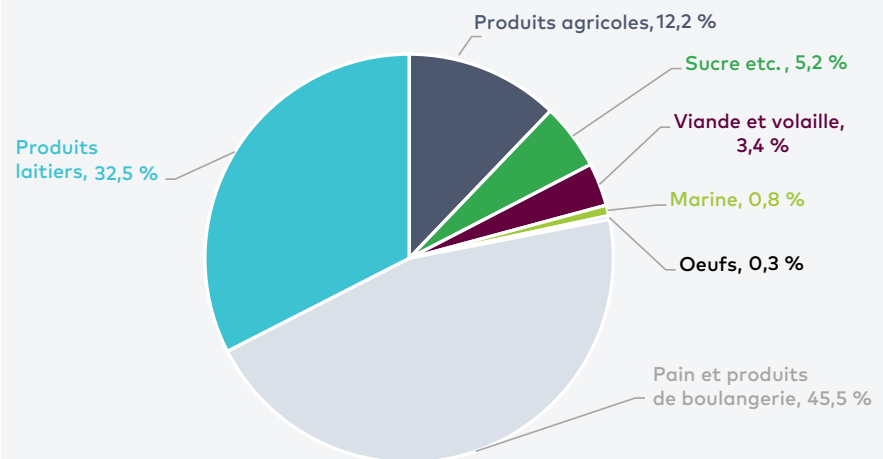
En réponse à l'inflation alimentaire et à la flambée des prix, les consommateurs recherchent le meilleur rapport qualité-prix lorsqu'ils achètent des denrées alimentaires. Ils privilégient donc l'achat de produits de haute qualité et de belle apparence et accordent une plus grande attention aux dates « meilleur avant ».

Or, ces dates sont à l'origine de 23 % des 7,24 millions de tonnes de gaspillage alimentaire que l'on pourrait éviter entre la transformation (moment où ces dates sont appliquées) et l'achat. En effet, elles peuvent inciter les consommateurs à jeter des produits (les légumes en conserve, le riz, les pâtes, les produits laitiers et les produits frais) en parfait état.

GASPILLAGE ALIMENTAIRE ÉVITABLE ASSOCIÉ AUX DATES « MEILLEUR AVANT »



GASPILLAGE ALIMENTAIRE ASSOCIÉ AUX DATES « MEILLEUR AVANT » PAR CATÉGORIE D'ALIMENT



Seuls les aliments dont la durée de conservation est de 90 jours ou moins sont tenus de porter une date « meilleur avant », mais on en retrouve aujourd'hui sur presque tous les produits. Introduites au Canada en 1976 pour les aliments à courte durée de conservation, ces dates ne reflètent désormais plus la durée de conservation réelle ou la salubrité d'un produit. Autrefois destinées à gérer les inventaires et à guider les consommateurs, elles sont devenues une source importante de gaspillage alimentaire inutile dans les ménages et dans l'industrie.

De plus, contrairement aux dates de péremption, qui ne s'appliquent qu'à cinq types précis d'aliments au Canada (substituts de repas, suppléments alimentaires, préparations pour nourrissons, préparations pour régimes

liquides et aliments pour régimes hypocaloriques) et doivent être strictement respectées, les dates « meilleur avant » servent seulement de lignes directrices générales en matière de fraîcheur, de goût et de valeur nutritionnelle.

Les entreprises utilisent parfois les dates « meilleur avant » pour stimuler les ventes, ce qui incite les consommateurs à remplacer des aliments qui sont encore en parfait état, et contribue donc au gaspillage alimentaire. Ce problème touche l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement.

INCIDENCE DES CHANGEMENTS CLIMATIQUES

Les consommateurs veulent des produits parfaits : un défi majeur pour les agriculteurs, vu l'évolution des conditions météorologiques, qui va bien au-delà de la simple canicule. Le réchauffement climatique complique la plantation, la croissance et la récolte des cultures. Ces variations affectent la capacité des agriculteurs à produire de manière continue, en particulier les fruits délicats comme les bleuets et les pêches, fragiles en cas de changements de température. Par conséquent, de plus en plus de produits ne répondent pas aux normes de qualité des

consommateurs et sont gaspillés. Les changements climatiques augmentent les pertes de production tant avant qu'après les récoltes. Les conditions météorologiques extrêmes, les pénuries d'eau et l'érosion des sols nuisent à la culture et au transport des aliments, et entraînent une augmentation du gaspillage. Le marché des aliments « imparfaits » est pourtant loin d'être florissant. Les consommateurs ne reconnaissent toujours pas les produits présentant des imperfections visuelles comme étant de qualité égale aux produits impeccables.

Plus d'un tiers des émissions de gaz à effet de serre (GES) d'origine humaine sont attribuables au système alimentaire. À lui seul, le gaspillage alimentaire représente de 8 à 10 % des émissions mondiales et 26 % des émissions liées au système alimentaire.

Au Canada, le gaspillage alimentaire se chiffre à 77,7 millions de tonnes d'émissions de CO₂, dont 25,7 millions de tonnes sont évitables.

L'empreinte hydrique du gaspillage alimentaire évitable est de **13 314 millions de mètres cubes**. C'est la quantité d'eau qui s'écoule des chutes du Niagara en **53,6 jours**.

Le gaspillage alimentaire évitable crée **25,7 millions de tonnes d'émissions de CO₂**. Ce sont les émissions qu'émettent environ **5,6 millions de voitures dans une année**.



LE MANQUE D'INCITATIFS FINANCIERS POUR LES ENTREPRISES

Dans ce marché concurrentiel aux marges bénéficiaires réduites, les détaillants (et, dans une moindre mesure, les exploitants des hôtels, des restaurants et des services alimentaires en établissement) ont haussé leurs exigences de qualité auprès de leurs fournisseurs. Certains détaillants ont introduit des rabais sur les produits difformes, mais beaucoup refusent encore tout simplement les fruits et légumes qui n'ont pas la bonne taille ou la bonne couleur.

La réduction du gaspillage alimentaire représente une opportunité financière considérable pour l'industrie alimentaire canadienne et les consommateurs. En nous inspirant du Royaume-Uni, qui s'est fixé pour objectif de lutter contre l'incidence économique du gaspillage alimentaire, nous pouvons nous aussi constater les avantages éventuels d'une telle démarche.

Créé en 2005 par des détaillants et des fabricants de produits

alimentaires du Royaume-Uni, l'engagement Courtauld avait pour objectif de réduire de 3 milliards de livres sterling les coûts liés au gaspillage alimentaire sur une période de 10 ans. En 2012, l'objectif a été dépassé, avec une économie de près de 5 milliards de livres. Au Canada, les avantages financiers de la réduction du gaspillage alimentaire sont clairs : pour chaque tranche de 1 % de pertes alimentaires en moins, les entreprises pourraient voir leur chiffre d'affaires augmenter de 4 %. Cette hausse s'explique par le fait qu'en s'attaquant à la vingtaine de coûts liés au gaspillage alimentaire – en plus du prix réel des aliments – les entreprises pourraient réduire leurs coûts d'exploitation de 15 à 20 %. Toutes ces économies additionnées se traduiraient par une augmentation des marges et des bénéfices.

Au Canada, le gaspillage alimentaire évitable s'élève à 7,35 millions de tonnes, de la production à la vente au détail, incluant le secteur de

l'hôtellerie. Cela représente la somme colossale de 17,73 milliards de dollars, soit environ 12 % des 147,44 milliards de dollars dépensés pour la nourriture et les boissons dans le commerce de détail. Ces chiffres concordent notamment avec les estimations britanniques selon lesquelles le gaspillage alimentaire évitable représente environ 10 % de ce que les consommateurs paient pour la nourriture.

Entre-temps, les difficultés d'accès à la nourriture engendrent des niveaux records d'insécurité alimentaire, et de nombreux Canadiens et Canadiennes dépendent d'organismes à but non lucratif pour se nourrir. Pourtant, 8,83 millions de tonnes d'aliments potentiellement comestibles d'une valeur de 58 milliards de dollars (contre 49 milliards de dollars en 2019) sont gaspillées chaque année!

58

MILLIARDS DE DOLLARS

C'EST LA VALEUR DES ALIMENTS GASPILLÉS CHAQUE ANNÉE.

C'EST AUSSI L'ÉQUIVALENT DU COÛT ANNUEL DE L'ÉPICERIE POUR PLUS DE 3,7 MILLIONS DE FAMILLES CANADIENNES.

Pour chaque tranche de **1 % de pertes alimentaires en moins**, les entreprises pourraient voir leur chiffre d'affaires **augmenter de 4 %**.

Le coût des déchets alimentaires évitables équivaut à **12 % des prix payés pour les denrées alimentaires au détail**.



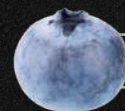
LE BLEUET :

UNE HISTOIRE DU
GASPILLAGE DE LA FERME



À LA TABLE

tour d'horizon



Où le gaspillage alimentaire se produit-il?

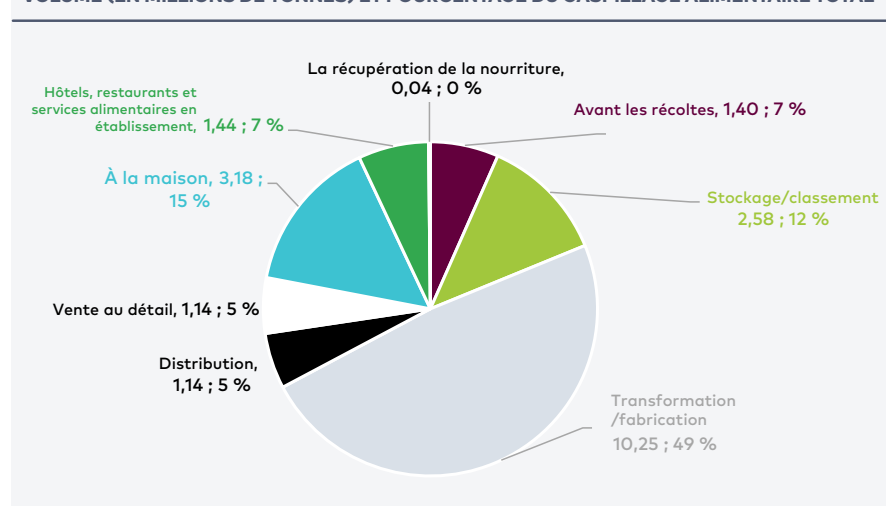
Les Canadiens raffolent des bleuets. Nous en sommes l'un des plus grands producteurs au monde et, en raison de notre climat froid, nous en importons également du monde entier. En suivant le trajet parcouru par les bleuets dans le système alimentaire, nous pouvons comprendre comment ce produit est gaspillé au lieu de se retrouver dans notre muffin.

PRÈS DE LA MOITIÉ DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE SE PRODUIT AVANT QUE LES ALIMENTS N'ATTEIGNENT LES TABLETTES

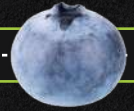
La plus grande partie du gaspillage alimentaire se produit avant même que les aliments n'arrivent sur les tablettes des commerces. Ce sont les pertes subies pendant la culture, l'entreposage et la transformation. Ensemble, ces trois étapes sont à l'origine de 68 % du gaspillage alimentaire total.

Plus les denrées périssables sont éloignées de leur marché, plus le risque de détérioration est élevé dans les premiers maillons de la chaîne d'approvisionnement.

VOLUME (EN MILLIONS DE TONNES) ET POURCENTAGE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE TOTAL



tour d'horizon (cont)



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ÉVITABLE TOUCHE L'ENSEMBLE DU SYSTÈME ALIMENTAIRE

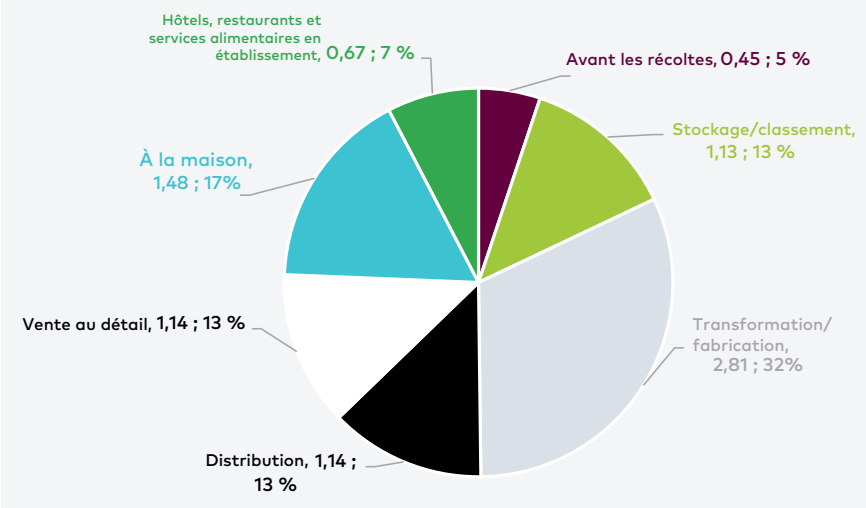
Aucun secteur du système alimentaire n'est à l'abri du gaspillage alimentaire évitable, qui peut survenir du champ à l'assiette. Les secteurs de la transformation des aliments et de la fabrication de produits sont responsables de la plus grande partie du gaspillage alimentaire évitable, vraisemblablement en raison de problèmes d'inventaire et d'entreposage. De fait, les détaillants commandent souvent plus de marchandises que nécessaire, surtout pour les marques nationales, afin d'éviter de rater des ventes. Ces surplus entraînent un gaspillage, notamment lorsque les invendus (comme le pain ou le jus de fruits) sont renvoyés aux fournisseurs, créant ainsi plus de pertes pour les distributeurs et les transformateurs et fabricants. Les détaillants sont également moins enclins à faire don de leurs produits de marque maison, ce qui entraîne

LES CÉRÉALES, LES FRUITS ET LÉGUMES ET LES PRODUITS LAITIERS SONT LES PRINCIPALES SOURCES DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

En termes de poids volumétrique (en tonnes métriques), la plus grande part du gaspillage alimentaire provient des cultures céréalières (pain, boulangerie, soja, etc.), des fruits et légumes (frais et transformés) et des produits laitiers (lait, yogourt, fromage, etc.).

Ce facteur de perte concerne aussi bien les produits nationaux que les produits importés.

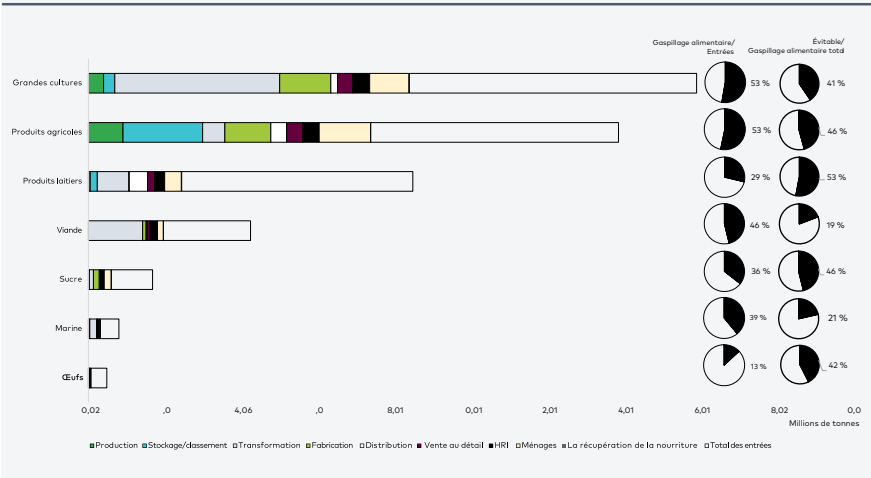
VOLUME (EN MILLIONS DE TONNES) ET POURCENTAGE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ÉVITABLE (ALIMENTS POTENTIELLEMENT COMESTIBLES)



un gaspillage plus important pour ces articles que pour ceux de marque nationale.

Du côté des distributeurs, l'une des principales causes de gaspillage, particulièrement pour les denrées périssables, est l'incapacité à acheminer les produits rapidement. De nombreuses personnes interrogées ont expliqué le gaspillage alimentaire par le manque de disponibilité et de fiabilité des transports nationaux et internationaux.

PROPORTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE POUR DIFFÉRENTS ALIMENTS, PAR POIDS ET PAR MAILLON DANS LA CHAÎNE DE VALEUR



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE À L'ÉTAPE

de production



01

« Les récoltes de 2023 ont connu un des plus hauts taux de gaspillage de tous les temps. Divers facteurs l'expliquent : à cause du gel tardif, nous avons réduit nos opérations d'éclaircissage. Cependant, les pertes étant moins importantes que prévu, nous nous sommes retrouvés avec des surplus. En parallèle, les chaînes de restauration rapide sont passées de l'utilisation de jus de pommes à l'achat de concentré de jus importé à moindre prix, ce qui a entraîné une baisse de la demande pour les pommes à jus. Ça ne vaut donc plus la peine de ramasser les fruits tombés au sol. » – Un producteur de pommes et de poires de l'Ontario

À l'étape de production, les récoltes matures ne respectant pas les normes de qualité et les prix du marché trop bas pour couvrir les coûts de récolte sont les principales causes du gaspillage alimentaire. De plus, lorsque le marché est imprévisible et la demande incertaine, il arrive que les agriculteurs produisent plus d'aliments qu'ils ne peuvent en vendre.

LES AGRICULTEURS FONT FACE À PLUSIEURS DÉFIS QUI ENTRAÎNENT UN GASPILLAGE DANS LEURS RÉCOLTES. LES PRINCIPAUX FACTEURS SONT :

LES RAVAGEURS ET LES MALADIES :

Les insectes, les champignons et les autres ravageurs des cultures peuvent en réduire le rendement et la qualité. Ces problèmes sont accentués par les changements climatiques.

LES CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES :

Les phénomènes météorologiques extrêmes comme les canicules, les sécheresses et les inondations peuvent endommager les récoltes et occasionner des pertes.

LES CONDITIONS DU MARCHÉ :

Les agriculteurs doivent considérer la valeur de leurs cultures et le coût de production. Lorsque les prix du marché sont trop bas, il n'est pas rentable pour eux de récolter. En 2024, les coûts élevés des intrants (carburant, fertilisant) et de la main-d'œuvre ont réduit la surproduction délibérée. Les agriculteurs tentent de réduire le gaspillage en arrimant leur production à la demande du marché.

L'ASSURANCE RÉCOLTE :

En 2019, le premier rapport La crise évitable du gaspillage alimentaire indiquait que certains agriculteurs ne récoltaient pas leurs cultures, notamment les légumes destinés à la transformation, en raison des indemnités d'assurance récolte. Ce problème persiste, mais une autre situation préoccupe davantage aujourd'hui : les aliments récoltés ne respectant pas les spécifications des détaillants (qui, comme mentionné précédemment, dépassent généralement les spécifications réglementaires), souvent en raison des conditions de croissance difficiles.



18 %

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ÉVITABLE QUI SURVIENT AU COURS DE LA PRODUCTION

PISTE DE SOLUTION

Encourager les agriculteurs à tout récolter en supprimant les clauses des polices d'assurance récolte qui empêchent de faire don d'aliments bons pour la consommation.

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AUX ÉTAPES de transformation, de fabrication et de distribution



02



32 %

**LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
ÉVITABLE QUI SURVIENT AU
COURS DE LA TRANSFORMATION
ET LA FABRICATION**

LES PROBLÈMES D'ENTREPOSAGE ET D'INVENTAIRE CAUSENT DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE AUX ÉTAPES DE TRANSFORMATION, DE FABRICATION ET DE DISTRIBUTION DES ALIMENTS. PLUS PRÉCISÉMENT :

LES SPÉCIFICATIONS DES DÉTAILLANTS :

Les dates « meilleur avant » et les dates de péremption font partie des exigences concernant la durée de vie minimale attendue par la clientèle. Cette durée de vie minimale varie d'un détaillant à l'autre. Lorsque les distributeurs n'arrivent pas à faire parvenir les aliments à temps selon ces normes, les produits deviennent invendables, ce qui entraîne des pertes et du gaspillage.

LE TRANSPORT :

Les retards d'expédition entraînent parfois la livraison d'aliments avariés, notamment dans le cas des denrées périssables.

LA CHAÎNE DU FROID :

Le gaspillage peut aussi être causé par la difficulté de garder les aliments à la bonne température pendant le transport.

LA MAUVAISE QUALITÉ :

Des ingrédients de mauvaise qualité utilisés à l'étape de transformation peuvent donner un produit final de moindre qualité qui ne peut être consommé.



13%

**LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
ÉVITABLE QUI SURVIENT AU
COURS DE LA DISTRIBUTION**

PISTE DE SOLUTION

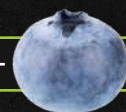
Au cours des cinq dernières années, plusieurs entreprises ont commencé à mesurer et à rendre compte du gaspillage alimentaire lié à leurs activités. Elles prennent aussi des mesures pour le réduire. Mais encore près de la moitié des aliments produits au Canada se soldent en gaspillage; une réforme des pratiques de gestion des déchets s'impose donc. Pour ce faire, une politique fédérale sur le gaspillage alimentaire assurerait la consignation et la reddition de compte en la matière.

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE À L'ÉTAPE DE VENTE

au détail



03



« Les dates sur les étiquettes sont utilisées pour gonfler les ventes ... Il faut informer les consommateurs que les aliments sont encore propres à la consommation après la date indiquée. »
– Un fabricant et distributeur de produits alimentaires de l'Ontario

Les surplus d'inventaire et les dates « meilleur avant » sont les principales causes du gaspillage alimentaire lié à la vente au détail. Les détaillants s'approvisionnent au-delà des quantités habituelles pour éviter de perdre des ventes. Les invendus (comme le pain et les aliments emballés) sont ensuite retournés aux fournisseurs, une autre source de gaspillage pour les distributeurs et les fabricants. Les dates « meilleur avant » contribuent également au gaspillage alimentaire lié à la gestion de l'inventaire et aux attentes de la clientèle.

Les produits frais, comme les fruits et les légumes, sont particulièrement sujets au gaspillage en raison de facteurs environnementaux et des retards de transport diminuant la durée de conservation à l'étalage. Les consommateurs jugent généralement les produits frais par leur apparence, mettant de côté les aliments visuellement imparfaits, pourtant sains à la consommation. De plus, une formation inadéquate du personnel dans les commerces au détail peut entraîner des inefficacités et augmenter le gaspillage.



13 %

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ÉVITABLE QUI SURVIENT AU NIVEAU DE LA VENTE AU DÉTAIL

PISTES DE SOLUTION

Suivre les recommandations du Comité permanent de l'agriculture et de l'agroalimentaire pour comprendre les effets de l'élimination des dates « meilleur avant » au Canada. Améliorer la formation des employés permettrait en outre de réduire l'erreur humaine, d'augmenter l'efficacité au travail et de réduire le gaspillage.

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS

les hôtels, restaurants et services alimentaires en établissement



04

« Nous sommes parvenus à réduire le gaspillage alimentaire en le mesurant, parce que les chefs ont pris conscience des quantités. Nous avons établi un bon système d'entrée et de sortie des aliments; si quelque chose s'approche de la date de "meilleur avant", il est transformé et congelé. » – Un exploitant de services alimentaires en Colombie-Britannique

Le secteur de la restauration englobe autant les cafés que les chaînes de restauration rapide ou les buffets en établissement. Alors que les activités des grandes entreprises alimentaires se déroulent généralement avec un minimum de gaspillage, surtout lors de la préparation des aliments, grâce à un système efficace de prévention du gaspillage, les entreprises indépendantes font souvent face à de grands problèmes de gaspillage pour leur taille.

Bien que les dates « meilleur avant » soient encore la cause de gaspillage, le problème est moins prévalent que dans le secteur de la vente au détail. La gestion et la prévision des stocks étant la principale cause du gaspillage, il faut instaurer une bonne gestion

des aliments ayant une courte durée de conservation.

Certains établissements de restauration qui consignent le gaspillage alimentaire se concentrent sur la phase de préparation et omettent la nourriture qui reste dans les assiettes, possiblement parce que c'est plus difficile à catégoriser. Puisque cette nourriture est vendue, les tenanciers ont moins de motivation à réduire ce type de gaspillage.

PISTES DE SOLUTION

Le secteur de la restauration devrait s'attaquer à la réduction des déchets de table. Plusieurs stratégies peuvent être mises en place : adapter le menu, réduire les portions, noter la popularité de certains plats pour une meilleure gestion des stocks, proposer aux clients d'emporter les restes, et composter (sur place ou grâce à un partenariat).



7 %

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ÉVITABLE QUI SURVIENT DANS LES HÔTELS, RESTAURANTS ET SERVICES ALIMENTAIRES EN ÉTABLISSEMENT

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

à la maison



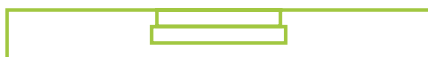
05



LE COÛT ANNUEL
DU GASPILLAGE
ALIMENTAIRE ÉVITABLE
AU CANADA EST DE

3 872 \$

PAR MÉNAGE*



*D'après des calculs fondés sur les données de La crise évitable du gaspillage alimentaire : mise à jour et de Statistique Canada.

Bien que les recherches menées dans le cadre de ce rapport ne se soient pas concentrées sur le gaspillage alimentaire à domicile, elles ont tout de même permis de le quantifier tout au long de la chaîne et de constater que 17 % des déchets alimentaires évitables se produisent à la maison.

Par rapport à 2019, une plus grande proportion du gaspillage alimentaire total et évitable se produit en amont plutôt que dans les ménages. Cela s'explique par le fait que les consommateurs sont plus attentifs lorsqu'ils font leurs courses, en raison de l'inflation des denrées alimentaires et des préoccupations liées au coût de la vie. Les gens sont toujours à la recherche de moyens pour prolonger la durée de conservation de leurs produits d'épicerie coûteux et pensent qu'il est important d'acheter les produits les plus beaux ou ceux dont la date « meilleur avant » est la plus longue.

Aider les consommateurs à comprendre que « meilleur avant » ne signifie pas « mauvais après » et les encourager à acheter des produits d'apparence imparfaite par le biais de campagnes de sensibilisation et d'éducation serait bénéfique pour tout le monde. Apprendre à faire ses courses de manière durable, en n'achetant que ce dont on a besoin pour quelques jours, plutôt que de faire des achats excessifs dans l'espoir de faire une bonne affaire, contribuerait également à limiter le gaspillage alimentaire.

Le changement doit s'opérer tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Nous pouvons tous contribuer à réduire le gaspillage alimentaire, surtout à une époque où le climat dépend de la modification des habitudes humaines et où la sécurité financière reste hors de portée pour de nombreuses personnes.

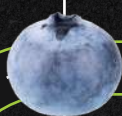
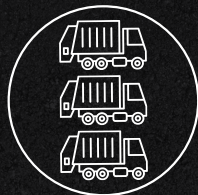


17 %

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
ÉVITABLE QUI SURVIENT
À LA MAISON



La récupération et redistribution de la nourriture

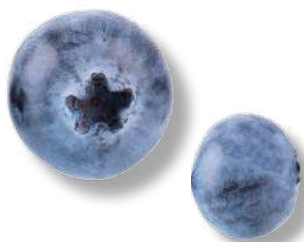


Les organisations à but non lucratif qui aident avec la distribution de denrées alimentaires sont très sensibles au gaspillage alimentaire et tirent pleinement profit des denrées qui leur sont données.

Pour des raisons financières, les entreprises donatrices gardent les denrées périssables le plus longtemps possible, dans l'espoir de pouvoir les vendre. Conséquemment, la qualité des aliments récupérés par les organismes d'aide alimentaire laisse parfois à désirer. La date « meilleur avant » est un autre obstacle au don : les entreprises sont réticentes à donner des denrées à l'approche de la date « meilleur avant ».

PISTE DE SOLUTION

Des incitatifs financiers, comme un allègement fiscal, pour les entreprises qui font des dons alimentaires pourrait encourager cette pratique, réduire le gaspillage et donner un coup de pouce aux organismes de récupération alimentaire.



Où finissent les aliments gaspillés?

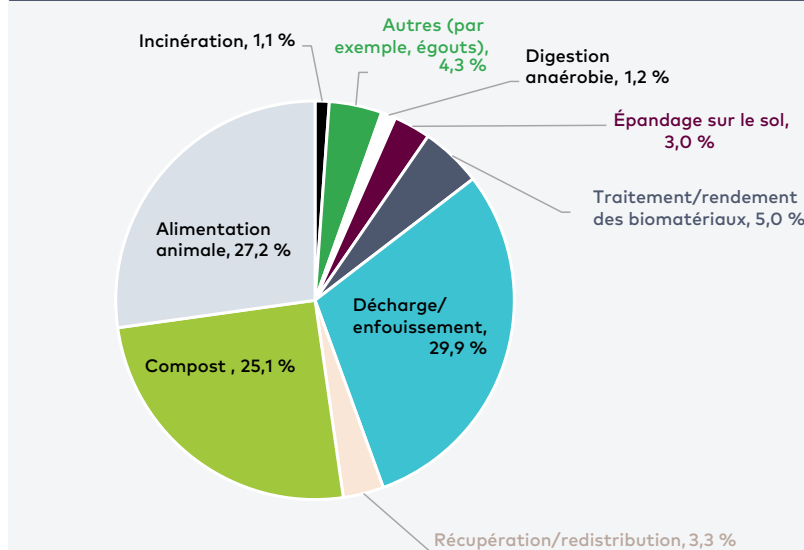


Depuis les cinq dernières années, le secteur agroalimentaire a réduit la quantité de surplus qu'il envoie vers les sites d'enfouissement, au profit de l'alimentation animale et du compostage. Ce changement est attribuable aux interdictions d'envoyer des déchets organiques à l'enfouissement dans certaines provinces et aux avantages économiques de les réacheminer vers l'alimentation animale et le compostage.

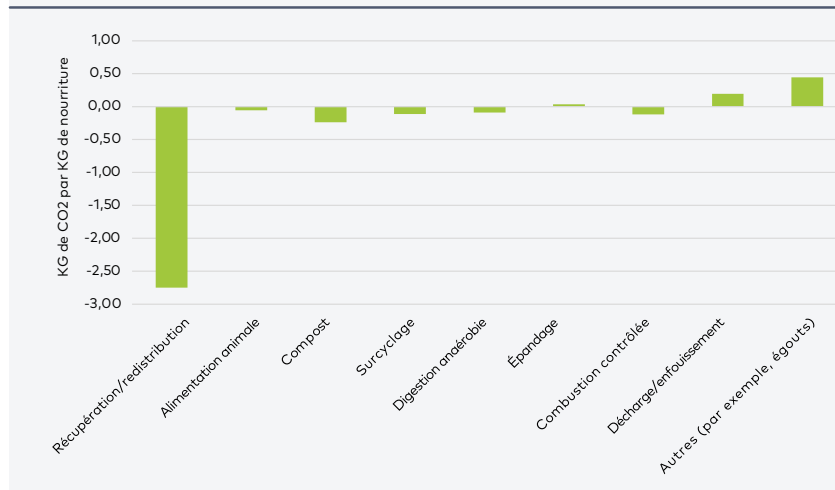
C'est une partie minime des aliments récupérés qui vont aux organismes sans but lucratif. La quantité de nourriture aujourd'hui donnée aux organismes de récupération alimentaire est légèrement plus petite qu'en 2019, les entreprises préférant faire parvenir leurs surplus alimentaires comestibles aux fabricants d'aliments pour animaux ou au compostage pour réduire leurs coûts d'élimination. La redistribution des denrées aux organismes de récupération alimentaire est plus complexe, et parfois plus coûteuse, en raison des exigences de salubrité alimentaire et du besoin d'entreposage. Cependant, les bienfaits de la récupération des denrées surpassent largement les inconvénients.

Donner des surplus alimentaires aux organisations à but non lucratif réduit les émissions de gaz à effet de serre liées à l'alimentation 12 fois plus efficacement que le compostage et 30 fois plus que le recyclage.

COMPARAISON DU VOLUME DE DENRÉES GASPILLÉES PAR DESTINATION



EFFET GES PAR DESTINATION



Comment éliminer le gaspillage alimentaire

Les recommandations qui suivent se veulent un guide pratique pour aider à établir des objectifs mesurables, repenser les dates « meilleur avant » et soutenir les efforts de récupération alimentaire.

1. CHANGER LES PRATIQUES DE DATATION

Il existe un lien direct entre la date « meilleur avant » et le gaspillage alimentaire. Cela dit, il ne suffit pas d'accorder une plus longue durée de vie aux aliments pour réduire le gaspillage alimentaire : le problème est plus complexe. Voici quelques pistes de solutions :

REVOIR LA RÉGLEMENTATION :

Mettre à jour et appliquer les règles de datation, comme limiter les produits auxquels on appose un code dateur. À titre d'exemple, la nourriture qui a une durée de conservation de plus de 90 jours ne doit pas avoir de date « meilleur avant ».

UNIFORMISER LE FORMAT DES DATES :

Le format de la date « meilleur avant » devrait être le même pour toutes les denrées pour éviter une mauvaise interprétation.

INFORMER LES CONSOMMATEURS :

Informar la population sur la signification de la date « meilleur avant » garantirait une meilleure compréhension du concept et, conséquemment, une réduction du gaspillage.

CHANGER LA MENTION :

Au minimum, remplacer la mention « meilleur avant » pour mieux représenter l'intention de la datation. On pourrait plutôt dire, par exemple, « à savourer pleinement avant » ou « fabriqué le ».

INDIQUER DEUX DATES :

Une date pour la qualité et le goût, et une autre pour la salubrité du produit (surlignée) afin de sensibiliser les consommateurs à la signification de ces dates.



2. ÉTABLIR DES CIBLES, IMPOSER UN SYSTÈME DE MESURES ET SUIVRE LES PROGRÈS

Depuis 2019, un nombre croissant d'entreprises ont adopté des programmes de mesure et de réduction du gaspillage alimentaire. Mais il en reste encore beaucoup à faire pour les aider à réduire le gaspillage alimentaire :

SIMPLIFIER LA CONSIGNATION DU GASPILLAGE :

Développer des outils simples et des normes pour mesurer et consigner le gaspillage alimentaire. Ces outils devraient s'intégrer harmonieusement aux systèmes de gestion déjà en place.

SENSIBILISER LES ENTREPRISES :

Il est primordial d'informer les entreprises des bienfaits financiers et éthiques de la réduction du gaspillage alimentaire. La formation du personnel, surtout dans les postes de gestion et de direction, renforcera la mise en œuvre de stratégies efficaces de réduction du gaspillage.

DÉVELOPPER UN GLOSSAIRE NATIONAL DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE :

L'existence de termes et de définitions clairs permettra de comparer et de mesurer les progrès. Cette clarté renforcera les pratiques dans l'ensemble du secteur agroalimentaire.



3. ENCOURAGER LES ENTREPRISES À DONNER LEURS SURPLUS ALIMENTAIRES

Les entreprises donnent moins de surplus alimentaires qu'il y a cinq ans, principalement pour des raisons économiques. Il est plus simple et rentable d'envoyer ces surplus aux fabricants d'aliments pour animaux ou de les réacheminer au compostage pour réduire leurs coûts d'élimination. De plus, le risque de s'exposer à des ennuis juridiques, réputationnel et de salubrité alimentaire nourrit la réticence des entreprises à donner leurs surplus alimentaires.

FAIRE APPEL À LA FIBRE ENVIRONNEMENTALE ET SOCIALE :

Donner des surplus alimentaires comestibles, c'est poser un geste moral et environnemental. En distribuant de la nourriture à des personnes dans le besoin, nous réduisons les émissions de gaz à effet de serre liées à l'alimentation 12 fois plus efficacement que le compostage et 30 fois plus que le recyclage.

ENCOURAGER LE DON ALIMENTAIRE :

Proposer des incitatifs fiscaux (comme le font les États-Unis) pour amener les entreprises à donner leurs surplus alimentaires bons pour la consommation.

TRANSFORMER LES ALIMENTS POUR LES REVALORISER :

Transformer les produits qui ne peuvent être donnés tels quels en aliments qui peuvent être utilisés par les organismes d'aide.





annexe

En 2024, le gaspillage alimentaire demeure un problème majeur au Canada. Bien que la situation s'améliore sur certains points, elle stagne ou empire sur d'autres. Nos recommandations constituent des conseils pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire à chaque étape de la chaîne d'approvisionnement. Néanmoins, le secteur agroalimentaire demeure un système complexe.

Cela dit, un geste simple permet de réduire la quantité de nourriture gaspillée et, conséquemment, les répercussions environnementales du gaspillage alimentaire : encourager le don des surplus alimentaires encore propres à la consommation aux organismes d'aide et de récupération alimentaire.

Les entreprises se disent prêtes à faire don de leurs produits excédentaires pourvu qu'un système simple et sécuritaire leur permette d'entrer en lien avec les programmes de services sociaux à l'œuvre dans leur collectivité. Pour répondre à leur demande, nous avons créé l'appli Bouffe Récup, une application qui met en contact des donateurs d'aliments et des organisations à but non lucratif partout au Canada.

COMMENT FONCTIONNE L'APPLI BOUFFE RÉCUP DE DEUXIÈME RÉCOLTE

- Afin de devenir partenaires récupérateurs, les entreprises agroalimentaires et organisations à but non lucratif s'inscrivent sur l'appli Bouffe Récup et s'engagent à respecter les directives en matière de salubrité alimentaire de la santé publique.
- Quand une entreprise dispose de surplus alimentaires à donner, elle l'annonce sur l'appli en indiquant le type et la quantité d'aliments, et en donnant une plage horaire pour en prendre possession.
- Les organisations à but non lucratif reçoivent des notifications les informant des dons disponibles et peuvent réserver un don à récupérer.
- Les donateurs peuvent aussi créer un don récurrent pour planifier des collectes régulières.

AVANTAGES POUR LES ORGANISATIONS À BUT NON LUCRATIF AYANT DES PROGRAMMES ALIMENTAIRES

- Meilleur accès à des aliments frais et nutritifs
- Sensibilisation locale aux besoins des programmes alimentaires et resserrement des liens avec la communauté
- Impact environnemental positif grâce à la récupération d'aliments sains
- Accès à des ressources sur la manipulation sécuritaire des aliments

AVANTAGES POUR LES ENTREPRISES

- Accès à des fonctionnalités d'analyse et de création de rapports détaillés, notamment des calculateurs indiquant la quantité de nourriture récupérée en kilos et la quantité de GES non relâchés dans l'atmosphère
- Réduction des frais d'élimination des déchets
- Adéquation avec les attentes de la population à l'égard du gaspillage d'aliments encore consommables
- Aucune assurance particulière n'est requise grâce aux lois sur les dons d'aliments

Pour plus d'informations, écrivez-nous à contactus@foodrescue.ca ou inscrivez-vous sur notre appli à foodrescue.secondharvest.ca/registration.



120 The East Mall, Etobicoke, ON M8Z 5V5

DeuxiemeRecolte.ca

No d'enregistrement d'organisme de bienfaisance :
13386 5477 RR0001



VALUE CHAIN MANAGEMENT INTERNATIONAL INC.

1155 North Service Rd. West, Suite 11, Oakville, ON, L6M 3E3

VCM-International.com