



PERSPECTIVES

ACCÉLÉRER LA TRANSITION VERS UN SECTEUR BIOALIMENTAIRE DURABLE ET INNOVANT

Réduire le gaspillage et les pertes alimentaires : Quels sont les facteurs de succès ?

JACINTHE CLOUTIER

Professeure agrégée, Université Laval,
Chercheuse CIRANO

KARIMA AFIF

Professeure adjointe, Université Laval

« L'humanité gaspille plus d'un milliard de repas par jour. » C'est ce qu'affirmait le Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE) le 27 mars 2024 à l'occasion de la publication du plus récent rapport sur l'indice de gaspillage alimentaire. Au Québec, la quantité totale de résidus alimentaires produite annuellement s'élève à plus de 3 millions de tonnes. Comment y remédier ? Une étude CIRANO (Cloutier et al., 2024) propose des pistes de réflexion quant aux facteurs clés de succès pour la mise en œuvre d'initiatives visant la réduction des pertes et gaspillages alimentaires.

Dans une étude publiée en 2022, RECYC-Québec évaluait à 1,2 million de tonnes la quantité d'aliments comestibles au Québec qui sont perdus ou gaspillés et qui auraient dû être mangés ou donnés. Au Québec comme ailleurs, ce sont les ménages qui sont les grands responsables du gaspillage d'aliments comestibles. Néanmoins, des pertes énormes ont également lieu avant même le point de consommation.

MARIE-CLAUDE ROY

Professionnelle de recherche Université Laval

Plusieurs organisations opérant à différents niveaux de la chaîne bioalimentaire ont entrepris des initiatives de réduction des pertes et gaspillages alimentaires (PGA), certaines plus ou moins embryonnaires. Il s'agit notamment de l'utilisation d'aliments sous-optimaux, comme la valorisation de fruits et légumes « moches » qui n'entrent pas dans la norme de calibrage de la distribution alimentaire, la vente à prix réduit d'aliments proches de la date de péremption chez les détaillants, l'adoption de pratiques mieux adaptées aux préférences et à l'appétit des patients hospitalisés ou encore la redistribution aux banques alimentaires par le biais de campagnes ponctuelles et permanentes telles que le Programme de récupération en supermarché. D'ailleurs, RECYC-Québec, en collaboration avec le ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (MDDELCC), finance des projets de réduction à la source des matières résiduelles.

Prioriser la réduction et la récupération plutôt que le recyclage et l'élimination

En matière de réduction des PGA, les indicateurs offrant une mesure de la performance des initiatives suivent une hiérarchisation. L'utilisation de ces indicateurs permet de faire des choix qui « maximisent

les avantages environnementaux, sociaux et économiques en priorisant les initiatives de réduction et de récupération des aliments plutôt que le recyclage et l'élimination » (Environnement et changements climatiques Canada, 2019).

La figure ci-dessous présente les différentes solutions possibles pour remédier aux PGA, lesquelles sont hiérarchisées de la solution la moins privilégiée, qui consiste à éliminer les PGA dans des décharges ou des incinérateurs, à la solution la plus privilégiée visant à réduire les PGA en optimisant les procédés et les pratiques. Entre ces extrêmes se trouvent deux solutions intermédiaires à savoir la récupération des PGA, leur valorisation et transformation, le cas échéant afin d'en faire ultimement des dons à des personnes vulnérables présentant un besoin d'aide alimentaire ou encore le recyclage des PGA afin d'en générer des matières premières à réintégrer dans les processus de production, par exemple dans les industries pharmaceutique, cosmétique ou pétrolière.

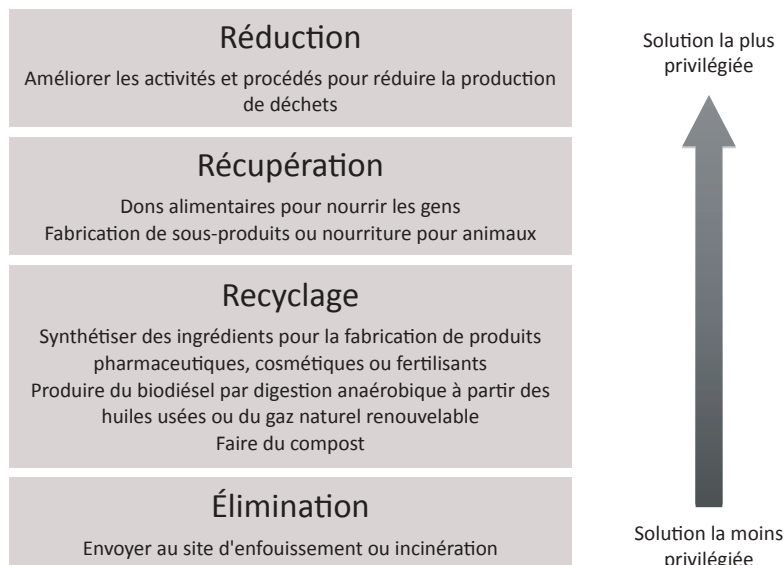
Une étude exploratoire des pratiques en matière de réduction des PGA

Afin d'investiguer en profondeur les facteurs clés de réussite des initiatives de réduction des PGA, nous avons mené une étude qui s'appuie sur une approche qualitative fondée sur la triangulation de deux approches méthodologiques complémentaires. Premièrement, un sondage en ligne auprès d'organisations ayant mis en

œuvre une initiative de réduction des PGA a été mené entre octobre 2022 et février 2023. Un total de 58 organisations ont été contacté et parmi celles-ci, 29 ont rempli le questionnaire. La majorité des organismes consultés sont issus du milieu communautaire et, sans surprise, comptent moins de dix employés.

Le questionnaire a d'abord été élaboré en s'appuyant sur des indicateurs de mesure de l'efficacité des initiatives de réduction des PGA identifiés dans la littérature. Pour nous assurer de la validité des indicateurs choisis, nous avons consulté des personnes-ressources au sein du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) et du MDDELCC ainsi que des experts non gouvernementaux afin d'obtenir des commentaires sur notre première liste d'indicateurs tirés de la revue de littérature. À la suite de leurs suggestions, le nombre d'indicateurs a considérablement été réduit. Afin d'avoir un portrait plus proche de la réalité de chacun des représentants et représentantes des organisations consultées, plusieurs questions ouvertes leur étaient proposées.

Deuxièmement, trois groupes de discussion ont été menés, réunissant 14 intervenants ayant contribué à la mise en place des initiatives visant la réduction des PGA au sein de leurs organisations. Les discussions ont permis de recueillir des informations sur les initiatives mises en place, les facteurs considérés comme étant des facilitateurs, ainsi que les obstacles rencontrés. Les participants ont été invités à faire part de leur appréciation des impacts sectoriels — réels et perçus —



Hiérarchie des solutions pour prévenir les pertes et le gaspillage alimentaires (ECCC, 2019, P.2)

de leurs initiatives. C'est en jumelant les données du sondage aux propos recueillis dans les groupes de discussion qu'il a été possible de broser un portrait de la réalité de certaines organisations dans la mise en œuvre des initiatives.

L'analyse des résultats du sondage est essentiellement descriptive puisque le nombre de réponses recueillies ne permet pas de proposer des analyses statistiques approfondies, ni même des analyses croisées. Aussi, il n'est pas possible de prétendre que les résultats sont représentatifs de tous les maillons de la chaîne bioalimentaire puisque l'échantillon est limité et que les organismes communautaires sont surreprésentés parmi les participants à l'étude. Néanmoins, quelques enseignements peuvent en être dégagés.

Le glanage en tête de liste

Partout au Québec, il existe des groupes qui font du glanage, une pratique qui consiste à parcourir les champs après la récolte afin de récupérer de la nourriture non ramassée. Le glanage est d'ailleurs l'activité qui est le plus souvent rapportée par les répondants au sondage. Les activités de glanage se distinguent des activités de récupération de denrées issues de producteurs maraîchers. Dans le premier cas, les denrées sont récupérées au champ par les cueilleurs bénévoles. Dans le second cas, les denrées sont les produits récoltés, mais invendus par le producteur.

La deuxième activité la plus mentionnée par les répondants au sondage est la transformation des surplus ou invendus à des fins de distribution ou de revente auprès de la communauté. Il peut s'agir par exemple de cuisiner des compotes, des muffins, des barres tendres ou encore des fruits déshydratés à partir des fruits et légumes invendus. Dans la liste des activités mentionnées vient ensuite la récupération d'aliments invendus dans les épiceries et marchés publics, notamment à des fins de redistribution auprès de bénéficiaires vulnérables.

Mesurer l'efficacité des initiatives entreprises n'est peut-être pas une priorité

Parmi la quarantaine d'initiatives répertoriées, 19 ont fait l'objet d'une évaluation parfois avant et pendant la mise en œuvre, mais parfois aussi seulement après l'implantation. Lorsque questionnées sur les moyens utilisés pour évaluer l'efficacité des initiatives entreprises, certaines personnes ont mentionné le

nombre de bénéficiaires, le nombre de portions, le nombre de quartiers desservis, le poids des aliments jetés, sauvés ou réutilisés et la valeur monétaire des dons alimentaires ou des pertes par caisse livrée.

Cependant, lorsqu'interrogés sur des indicateurs plus spécifiques comme le temps nécessaire pour récupérer le coût de l'investissement ou la marge de profit obtenue grâce à l'initiative, les trois quarts des répondants n'étaient pas en mesure de fournir une réponse. Quant à la quantité (en kilogrammes) d'aliments qui aurait été jetée en cours de transformation alimentaire et qui a été réutilisée à d'autres fins, 16 répondants sur 29 n'ont pas su donner de réponse, soit parce que la situation ne s'appliquait pas à eux ou parce qu'ils n'avaient pas cette donnée en main.

Les indicateurs d'ordre environnemental et social ne semblent pas être intégrés ni explicitement ni systématiquement dans le processus d'évaluation de l'efficacité des initiatives par la majorité des organisations ayant pris part à l'étude. La quantité de gaz à effet de serre non émis, le temps de bénévolat ou encore la possibilité de recueillir des témoignages auprès de diverses parties prenantes sont des indicateurs qui ont été évoqués par un petit nombre de participants, mais sans données à l'appui dans certains des cas. Il a rarement été question d'autres indicateurs pourtant pertinents, tels que le bien-être des bénéficiaires, la satisfaction des bénévoles, l'impact sur l'insécurité alimentaire et le bris de l'isolement, ou encore l'accès à des fruits et légumes frais en quantité et en variété suffisante. Ces indicateurs, soulevés à quelques reprises lors des groupes de discussion, ont peu été relevés par les répondants au sondage.

Six facteurs clés de succès

La triangulation des résultats du sondage et des groupes de discussion a permis de dégager six facteurs clés de succès de la mise en œuvre d'une initiative visant la réduction des PGA.

1. **Une direction qui soutient et s'implique dans l'initiative.** Lorsqu'une vision commune du projet est partagée par les membres de l'organisation et que l'initiative s'ancre dans ses valeurs, il y a alors un effet de mobilisation autour du projet commun.
2. **Des consommateurs et des citoyens sensibilisés.** Lorsqu'il y a une tendance forte qui s'inscrit au sein de la population, cela oblige les leaders politiques à concrétiser des actions et les efforts de sensibilisation ont un effet sur l'acceptabilité sociale des

3. **Un accès facile aux ressources financières et matérielles.** La disponibilité de ressources financières augmente l'accessibilité aux ressources matérielles qui sont tout aussi indispensables pour un meilleur déploiement d'une initiative.

4. **Des ressources humaines impliquées et mobilisées.** L'engagement et la mobilisation des employés et des bénévoles qui prennent part aux initiatives agissent comme un catalyseur de l'efficacité de l'initiative et donc de l'atteinte des objectifs.

5. **Une communication efficace entre les acteurs impliqués.** La mobilisation des ressources humaines semble relever de la capacité du porteur de projet à motiver ses équipes.

6. **Une démarche claire.** Des étapes claires et identifiables ainsi que la sélection d'indicateurs pertinents pour évaluer les résultats de l'initiative avant d'implanter une stratégie de réduction des PGA sont essentielles pour assurer son efficacité.

Références

Cloutier, J., Afif, K., et Roy, M.-C. (2024). Réduction des pertes et gaspillages alimentaires : les initiatives prometteuses pour le Québec. Rapport de projet CIRANO.

Cloutier, J., Afif, K. et Roy, M.-C. (2023). Evaluating the reduction effect of food loss and waste initiatives in the bio-food supply chain. American Council on Consumer Interests (ACCI) Conférence annuelle, Mai 16-18, Las Vegas, Nevada, US. Repéré à <https://acci.memberclicks.net/assets/docs/CIA/CIA2023/CloutierJacintheCIA2023.pdf>

Cloutier, J., & Roy, M.-C. (2021). Réduction du gaspillage alimentaire des consommateurs québécois (2021RP-24, Rapports de projets, CIRANO.)

Environnement et changements climatiques Canada (2019). Bilan des activités : Réduire la perte et le gaspillage alimentaire au Canada. Repéré à <https://www.canada.ca/content/dam/eccc/food-loss-and-waste/Taking%20Stock%20Report%20FR%20Final.pdf>

MAPAQ (2018). Politique bioalimentaire 2018-2025 : Alimenter notre monde. Repéré à https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/publications-adm/dossier/politique-bioalimentaire/PO_politiquebioalimentaire_MAPAQ.pdf?1552593128

United Nations Environment Programme (2024). Food Waste Index Report 2024. Think Eat Save: Tracking Progress to Halve Global Food Waste. <https://wedocs.unep.org/20.500.11822/45230>

Pour citer cet article:

Cloutier, J., Afif, K., & Roy, M.-C. (2024). Réduire le gaspillage et les pertes alimentaires : Quels sont les facteurs de succès ? (2024PJ-06, Revue PERSPECTIVES, CIRANO.) <https://doi.org/10.54932/PSQB4320>

PERSPECTIVES est la revue de diffusion et de valorisation de la recherche au CIRANO. Rédigés dans une forme accessible à un auditoire élargi, les articles de la revue PERSPECTIVES assurent une visibilité aux travaux et à l'expertise de la communauté de recherche du CIRANO. Comme toute publication CIRANO, les articles sont fondés sur une analyse rigoureusement documentée, réalisée par des chercheuses, chercheurs et Fellows CIRANO.

Les articles publiés dans PERSPECTIVES n'engagent que la seule responsabilité de leurs auteurs.

ISSN 2563-7258 (version en ligne)

Directrice de la publication :
Nathalie de Marcellis-Warin, Présidente-directrice générale
Rédactrice en chef :
Carole Vincent, Directrice de la mobilisation des connaissances

www.cirano.qc.ca