



# Le réemploi alimentaire : un levier pour l'accès à une saine alimentation pour les populations défavorisées?

**TOPO** Synthèses de l'équipe Nutrition -  
Activité physique - Poids

Numéro 17 – Août 2018

## DANS CE NUMÉRO

- Un survol de la problématique du gaspillage alimentaire;
- Des initiatives québécoises de réemploi alimentaire : récupération alimentaire, glanage, frigos communautaires et vente de fruits et légumes à prix réduit;
- Les bénéfices et les limites perçus de ces initiatives;
- La contribution perçue de ces initiatives à l'accès à une saine alimentation pour les populations défavorisées.

Et des réponses aux questions suivantes :

### Les initiatives de réemploi alimentaire

- Quels sont les éléments favorisant et freinant leur mise en œuvre ?
- Quels sont les facteurs influençant leur fonctionnement et leur pérennité ?
- Comment est perçue leur contribution à l'accès à une saine alimentation pour les populations défavorisées ?

**La collection TOPO** vise à éclairer les choix des intervenants et des décideurs impliqués dans la promotion des saines habitudes de vie. Chaque numéro, axé sur un thème, conjugue une analyse critique de la littérature scientifique pertinente avec des observations ou des illustrations pouvant contribuer à l'application de ces connaissances dans le contexte québécois.

On peut retrouver la collection TOPO à :  
<http://www.inspq.qc.ca/topo>

## Introduction

Différentes initiatives de réemploi des aliments – la récupération alimentaire, le glanage, les frigos communautaires et la vente de fruits et légumes imparfaits à prix réduit – ont été mises en place au Québec dans les dernières années. Ces initiatives rendent accessibles des aliments écartés de la chaîne d'approvisionnement traditionnelle, mais qui demeurent salubres et sans danger pour la consommation humaine. Tout en luttant contre le gaspillage alimentaire, elles ont plusieurs objectifs incluant l'accès à une saine alimentation pour les populations défavorisées. Cependant, ces initiatives sont actuellement peu documentées.

Ce TOPO vise à décrire ces différentes initiatives émergentes et à expliquer, du point de vue des acteurs porteurs de celles-ci, leur mise en œuvre, leur fonctionnement, leur pérennité et les bénéfices perçus de ces initiatives sur l'accès aux aliments sains pour les populations défavorisées. Afin d'en apprendre davantage sur le sujet, dans le cadre d'un essai universitaire, dix entrevues avec des acteurs porteurs de diverses initiatives de réemploi alimentaire à travers le Québec ont été réalisées à l'hiver 2017<sup>(1)</sup>. Aussi, ce TOPO propose quatre pistes de réflexion concernant les initiatives de réemploi alimentaire comme façons de réduire le gaspillage alimentaire dans l'optique d'améliorer l'accès à une saine alimentation pour les populations socio-économiquement défavorisées. Il est important de mentionner que les initiatives présentées sont en émergence et toutes différentes les unes des autres. Les données sur le sujet sont peu nombreuses et les constats présentés peuvent être considérés comme des points de départ pour de futurs travaux.



## La saine alimentation

Une saine alimentation offre des avantages individuels et collectifs à plusieurs niveaux. Sa promotion est multidimensionnelle, selon le public et l'objectif que l'on désire atteindre. Par exemple, on peut présenter favorablement les aliments sains pour que leur consommation soit plus agréable ou encore aborder leur valeur économique avantageuse et accessible pour tous. Aussi, on peut aborder la saine alimentation comme favorisant les principes du développement durable puisque le respect de la nature et de l'environnement ont un effet sur la qualité des aliments offerts<sup>(2)</sup>. De plus, la dimension de la sécurité alimentaire vise notamment à réduire les inégalités sociales en matière d'accès à la saine alimentation.

## Le gaspillage alimentaire en chiffres

### Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire?

Au Québec, le ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques mentionne que « toute denrée consommable jetée à la poubelle en raison d'une mauvaise gestion relève du gaspillage alimentaire »<sup>(3)</sup>. Il existe présentement un consensus sur la comestibilité des aliments jetés : afin d'être considérés comme du gaspillage alimentaire, les aliments jetés doivent être comestibles, c'est-à-dire être propres à la consommation humaine<sup>(4)</sup>. Par exemple, une famille qui jette des bananes très mûres qui auraient pu être transformées en pain ou en muffins contribue au gaspillage alimentaire. De la même façon, une épicerie qui, en soirée, jette des yogourts périmant le lendemain, alors que ces yogourts sont tout à fait comestibles y contribue également<sup>(5)</sup>.

### Les sources du gaspillage alimentaire

L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture estime que le tiers de la nourriture produite mondialement est jetée<sup>(6)</sup>. Au Canada, 44 % du gaspillage alimentaire découle de la chaîne d'approvisionnement, et 47 %, du consommateur à la maison<sup>(7)</sup>. La chaîne d'approvisionnement représente les différentes étapes précédant l'achat par le consommateur : production, transformation, transport et distribution incluant la vente au détail. Le 9 % restant résulte du réseau de l'hôtellerie, de la restauration et de l'institutionnel (HRI). Il n'existe présentement aucune donnée de ce type sur les sources du gaspillage alimentaire au Québec, ce qui explique l'utilisation de statistiques à l'échelle canadienne.

## Les conséquences du gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire a un coût environnemental, économique et social important. En effet, la surproduction d'aliments, qui ne rempliront pas leur fonction première de nourrir, a comme conséquence d'utiliser des ressources naturelles non renouvelables en vain. Des ressources comme l'eau, les sols et le pétrole sont utilisées pour produire, transformer et transporter des aliments qui iront directement aux sites d'enfouissement. Par ailleurs, les aliments comestibles envoyés à la poubelle représentent une importante quantité de matières résiduelles et ajoutent au fardeau grandissant de la gestion de ces matières entraînant des coûts environnementaux et économiques pour les municipalités et les citoyens. Si le gaspillage alimentaire était un pays, il serait le troisième plus gros émetteur de gaz à effet de serre au monde, tout juste derrière la Chine et les États-Unis<sup>8</sup>.

## La lutte au gaspillage alimentaire

La stratégie 3RV-É (Réduction, Réemploi, Recyclage, Valorisation, Élimination) présente différentes manières de prévenir le gaspillage alimentaire, mais aussi des façons de gérer efficacement les rejets alimentaires; les deux premiers R, réduction et réemploi, sont à prioriser (tableau 1). Dans la section suivante, quatre types d'initiatives de réemploi seront décrits et illustrés à l'aide d'exemples québécois ayant été rencontrés. Il est évident que les exemples mentionnés ne sont pas uniques, de nombreuses autres initiatives existent dans la province. À ce sujet, la Table québécoise sur la saine alimentation (TQSA), une table intersectorielle visant à renforcer la concertation des organisations travaillant à la promotion, à l'adoption et au maintien d'une saine alimentation, s'intéresse, entre autres, au gaspillage alimentaire. Un survol des initiatives en cours au Québec a été réalisé afin notamment de faire rayonner les initiatives valorisant les aliments autrement destinés aux ordures et le partage équitable des richesses alimentaires. Ce dernier expose la diversité des acteurs québécois qui œuvrent à la sensibilisation et à réduire le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne agroalimentaire. Il sera bientôt possible de consulter ce document en ligne sur le site de la TQSA ([www.tqsa.ca](http://www.tqsa.ca)).

Tableau 1 La stratégie 3RV-É<sup>(4)</sup>

Prévention		Gestion		
Réduction	Réemploi	Recyclage	Valorisation	Élimination
Diminuer la masse d'aliments bruts requise pour fournir une même portion nutritive, notamment au moyen de stratégies ciblant la réduction des pertes et des rejets alimentaires.	Utiliser une seconde fois des produits qui auraient été jetés, soit la consommation humaine des matières comestibles par la récupération des rejets dans les différentes étapes du système alimentaire.	Traiter mécaniquement les rejets alimentaires afin de les réutiliser, par exemple, par le compostage	Récupérer l'énergie présente dans les rejets alimentaires, notamment sous forme de biogaz.	Enfouir ou incinérer les rejets alimentaires.

## Les initiatives de réemploi alimentaire rencontrées

### Récupération alimentaire

La récupération alimentaire consiste à récupérer les aliments invendus chez les grossistes, distributeurs et commerçants, que ce soit de grandes bannières ou des épicerie locales, pour les redistribuer à ceux dans le besoin par le biais de différents organismes. La majorité des banques alimentaires procèdent de cette façon<sup>(9)</sup>. Un encadré explicatif concernant le Programme de récupération en supermarchés des Banques alimentaires du Québec se retrouve à la fin du document.

Initiatives québécoises rencontrées dans le cadre des entrevues : [Service de récupération alimentaire de La Tablee des Chefs](#), [Programme de récupération en supermarchés des Banques alimentaires du Québec](#) et [La carotte joyeuse](#).

### Glanage

Le glanage vise à réduire les pertes dans les champs et à récupérer les surplus agricoles directement chez les producteurs. Ceux-ci offrent à des organismes ou à des particuliers de venir cueillir ce qui reste dans les champs et qui n'a pas pu être cueilli, faute de main-d'œuvre ou de demande pour un certain produit<sup>(10)</sup>. D'ordre général, une entente de partage des récoltes est établie; le tiers est offert au cueilleur, le tiers au producteur et le dernier tiers à un organisme communautaire.

Initiatives québécoises rencontrées dans le cadre des entrevues : [Récoltes oubliées](#) et [Jardins solidaires](#)

### Frigos communautaires

Les frigos communautaires, aussi appelés frigos libre-service, sont des frigos standard installés dans des endroits publics, accessibles à tous et parfois accompagnés d'un garde-manger libre-service. Des commerçants ou des particuliers y déposent leurs surplus d'aliments, et ceux qui en ressentent le besoin peuvent aller se servir librement<sup>(11)</sup>. Dans un souci de salubrité des aliments récupérés, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec a récemment publié des lignes directrices en ce qui concerne le don d'aliments qui seront offerts sous une formule libre-service<sup>(12)</sup>.

Initiatives québécoises rencontrées dans le cadre des entrevues : [Frigo du parvis](#), [Légumes à donner](#), [Frigo Free Go](#) et [Le Fridge de la Petite-Patrie](#)

## Vente de fruits et légumes à prix réduit

Traditionnellement, la vente de fruits et de légumes imparfaits à prix réduit se déroulait en marge des marchés publics, à la fin de la journée, afin de permettre aux producteurs d'écouler leurs surplus. Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) a abrogé à l'été 2016 son Règlement sur les fruits et les légumes frais qui permet maintenant aux consommateurs québécois de se procurer des fruits et des légumes imparfaits. Certaines épicerie vendent maintenant de 30 à 50 % moins cher des légumes ou des fruits qui ne respectent pas les critères esthétiques habituellement reconnus. Ceux-ci représentent de 10 à 15 % des fruits et légumes produits au Québec<sup>(13)</sup>.

Initiative québécoise rencontrée dans le cadre des entrevues : [SecondLife](#)



## Les faits saillants des entrevues

### La mise en œuvre des initiatives : bénévoles et partenariats

Il est ressorti des différentes entrevues réalisées auprès des acteurs clés que les organismes communautaires ont occupé une place décisive dans la mise en œuvre des initiatives de réemploi en permettant de rendre concrète une idée citoyenne. Ces organismes ont pu mettre leurs différentes ressources à contribution. Lors de la mise en œuvre, le désir des producteurs d'écouler les surplus, entre autres afin de limiter la quantité de déchets dont l'élimination doit être payée, est ressorti comme un levier important. Par ailleurs, les acteurs du domaine agroalimentaire sont nombreux à être préoccupés par la situation du gaspillage alimentaire. La participation active de certains d'entre eux a donc été identifiée par les répondants comme facilitant la mise en place des projets. En revanche, certains éléments ont, selon eux, ralenti l'implantation des initiatives : les difficultés de recrutement de partenaires et de bénévoles, de recherche de financement, et le casse-tête de trouver un emplacement pour les frigos communautaires.

### Les facilitateurs au don alimentaire

Puisque la quasi-totalité des initiatives fonctionne à l'aide de dons d'aliments invendus ou en surplus, il a été demandé aux acteurs clés de s'exprimer sur ce qu'ils percevaient comme des facteurs influençant le don alimentaire. La majorité d'entre eux ont cité comme facilitateur le fait que le don doit reposer sur une démarche fiable qui s'intègre facilement à la routine des marchands. Une démarche qui respecte la chaîne de froid afin de s'assurer que les aliments récupérés restent salubres jusqu'à la consommation est un point fort lorsque vient le temps de proposer à un commerçant d'adhérer à un projet. La régularité est aussi un aspect important; des moments de cueillette fixes et récurrents permettent aux donateurs de savoir que l'organisme sera présent et qu'ils pourront se débarrasser de leurs surplus de manière efficiente. Également, transiger avec un seul organisme est souvent un facteur clé pour les détaillants qui préfèrent n'avoir qu'un seul partenariat avec un organisme qui récupère tout les invendus.

### Les barrières au don alimentaire

Parmi les barrières aux dons les plus fréquemment mentionnées, les changements dans les routines de travail des possibles donateurs ressortent comme frein principal. S'impliquer dans de telles initiatives exige des donateurs qu'ils changent leurs façons de faire, ce qui peut être

perçu comme un obstacle et une perte de temps. Le don alimentaire impose aux commerçants, aux producteurs et aux transformateurs de mettre les aliments de côté, de les emballer si nécessaire, de les entreposer et d'aller les porter ou d'attendre que quelqu'un vienne les récupérer. À ce sujet, Ville en vert, un organisme de Montréal qui a pour mission de sensibiliser et d'éduquer les citoyens et les organisations en matière de développement durable, a publié un outil afin de faciliter le don d'aliments par les commerces locaux<sup>(14)</sup>.

### Comment favoriser la pérennité des initiatives?

Afin de comprendre comment ces initiatives pourront perdurer dans le temps, il a été discuté avec les acteurs clés de ce qui peut influencer la survie de ce type de projets. L'appropriation du projet par la communauté est souvent ressortie comme un facteur de succès. Les partenaires doivent sentir que le projet leur appartient, qu'ils peuvent y ajouter leur touche personnelle et qu'ils apportent une contribution, aussi minime soit-elle. La principale barrière mentionnée dans la quasi-totalité des entretiens est le manque de financement ou d'infrastructures permettant d'optimiser les processus. Par exemple, bon nombre d'organismes communautaires ne sont pas équipés afin de recevoir, trier et entreposer des aliments périssables en plus de ne pas avoir une disponibilité suffisante de ressources humaines pour les activités de transport, tri et manutention ou n'ont pas la capacité de transformer les denrées en fin de vie. Les répondants ont exprimé leur mécontentement de toujours être à la recherche de fonds afin d'assurer le fonctionnement ou l'expansion du projet.

## Les avantages perçus des initiatives de réemploi

### Pour les bénéficiaires

Selon les acteurs clés rencontrés, le principal avantage de ces initiatives pour les bénéficiaires est de se nourrir en accédant à des aliments sains. Certains répondants perçoivent que ces initiatives peuvent aussi permettre de faire découvrir de nouveaux aliments. Un bénéficiaire peut fouiller dans un frigo ou se présenter à un organisme de distribution et y trouver de nouveaux aliments qu'il voudra peut-être essayer puisqu'ils sont gratuits, et ainsi diversifier son alimentation. Une caractéristique propre aux initiatives de frigos communautaires et de glanage est l'excellente occasion de socialiser qu'en retirent les bénéficiaires en les fréquentant. Selon les acteurs clés rencontrés, les citoyens dans le besoin ou soucieux de contribuer à la réduction

du gaspillage alimentaire se présentent au frigo, où ils peuvent discuter et échanger avec d'autres bénéficiaires, mais aussi des bénévoles. Le frigo devient alors un lieu d'échange favorisant la mixité sociale et participant au bris de l'isolement social.

## Pour les organismes de distribution

Les initiatives de glanage et de récupération alimentaire offrent les aliments récupérés ou cueillis à des organismes communautaires œuvrant en sécurité alimentaire, qui eux, s'occupent de les distribuer aux gens dans le besoin. Les acteurs ont été questionnés au sujet d'éventuels avantages dont pourraient profiter les organismes recevant les surplus ou les invendus. En ce qui concerne les initiatives de glanage, le principal avantage est de recevoir des fruits et légumes frais du Québec. Ces produits, qui proviennent directement des champs des producteurs, sont d'une fraîcheur équivalente à ce qui se retrouve sur les tablettes des supermarchés et des marchés publics, ce qui en fait des produits très intéressants pour les organismes. De plus, les organismes qui œuvrent en sécurité alimentaire et qui reçoivent des dons d'aliments récupérés ou invendus auront moins de denrées à acheter pour offrir leurs services. Les économies ainsi réalisées permettent d'investir dans d'autres services de l'organisme ou dans l'achat de denrées plus coûteuses.

## Pour les bénévoles

Lorsqu'interrogés sur les motivations des bénévoles, les répondants ont soulevé que les initiatives de glanage sont une occasion de socialiser et de passer du temps à l'extérieur avec des gens qui partagent les mêmes préoccupations et valeurs qu'eux quant à l'économie de partage et au développement durable. De plus, en guise de remerciement pour leurs efforts, les bénévoles peuvent repartir à la maison avec une partie de la récolte de fruits et de légumes. Le même constat est ressorti des entretiens avec les acteurs clés d'autres types d'initiatives. Il s'agit d'expériences de bénévolat stimulantes et valorisantes. Les bénévoles sentent qu'ils contribuent à la lutte au gaspillage alimentaire, à la hauteur de leurs moyens, et que leurs efforts aident à ce que des gens dans le besoin s'alimentent mieux.

## La redistribution des aliments récupérés

Une majorité des initiatives redistribue les denrées récupérées ou glanées via les organismes de distribution alimentaire, qui s'occupent à leur tour de les remettre aux gens dans le besoin. Les bénéficiaires de ces centres d'aide sont donc ceux qui profiteraient de la possible amélioration de la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire à la suite de la mise sur pied d'une initiative. C'est le quart des individus dans le besoin qui utilisent ces services essentiels d'aide alimentaire, ce qui n'est pas négligeable, mais il reste des lacunes. Au Québec et au Canada, différentes barrières se dressent devant ceux qui souhaitent recevoir de l'aide alimentaire : manque de temps, difficulté à localiser les services, sentiment de gêne ou de honte<sup>(15)</sup>. De ce fait, certaines familles ne se tourneront vers l'aide alimentaire qu'en situation d'extrême urgence et resteront dans une situation d'insécurité alimentaire tant qu'elles le pourront. Puisqu'une personne qui souhaite recevoir le service doit d'abord le trouver, le localiser, puis s'y rendre lors des heures d'ouverture, en plus de remplir un certain nombre de critères d'éligibilité, une partie de la population ciblée par ces initiatives n'est pas rejointe. Bien qu'accroître la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire en contexte d'aide alimentaire soit nécessaire, l'effet de cette stratégie est limité en regard du renforcement de l'accès à une saine alimentation pour les populations défavorisées.

## L'étendue des bénéfiques varie

Les initiatives ont été divisées en deux grandes catégories en fonction de leur envergure, mais aussi de leurs effets. Les initiatives de récupération alimentaire de grande envergure s'étendent à l'échelle provinciale et reposent sur des ententes en vue de récupérer un gros volume d'aliments annuellement. Les initiatives citoyennes à l'échelle locale, elles, se limitent à un quartier ou à une ville, et récupèrent des quantités plus modestes d'aliments (ex. : les initiatives de glanage et les frigos communautaires).

## Les initiatives de grande envergure

Les initiatives de récupération alimentaire de plus grande envergure comme le Programme de récupération en supermarchés et le Service de récupération alimentaire de La Tablee des Chefs ont un effet plus marqué sur la réduction du gaspillage alimentaire, car elles récupèrent chaque année de nombreux kilogrammes d'aliments qui auraient pris la route des sites d'enfouissement.

L'amélioration de la qualité de l'offre dans les organismes de dépannage alimentaire à la suite de la mise en place de ces initiatives est indéniable. Cependant, l'accessibilité à ces services est limitée, comme qu'abordé précédemment. Les approches alternatives telles que les frigos communautaires permettent d'offrir à la population une opportunité complémentaire aux ressources d'aide alimentaire traditionnelle afin de s'approvisionner en aliments tout en contribuant à réduire le gaspillage alimentaire.

### Les initiatives citoyennes à l'échelle locale

Selon les acteurs clés rencontrés, l'effet de ces initiatives citoyennes sur l'accès à des aliments sains serait variable. D'un côté, différentes limites à celles-ci ont été répertoriées par les acteurs clés rencontrés. Par exemple, l'instabilité de l'offre dans les frigos communautaires et le manque de variété des aliments qu'on y retrouve. Aussi, ils sont parfois fréquentés par un groupe fermé de quelques personnes auquel il peut être difficile de se greffer. D'un autre côté, le glanage ne peut avoir lieu que pendant la saison des récoltes seulement, soit de juillet à octobre.

D'un autre côté, des avantages intéressants ont été recensés lors des entretiens. Par exemple, l'offre en fruits et légumes du Québec est bonifiée grâce aux initiatives de glanage, et certains nouveaux aliments peuvent être découverts par les bénéficiaires. De plus, fréquenter un frigo communautaire demande un niveau d'implication moins élevé que de fréquenter un organisme de distribution; il est plus facile de fréquenter un frigo communautaire que de se présenter à un comptoir d'aide alimentaire. Le recours à un frigo communautaire est perçu comme une stratégie d'approvisionnement alimentaire moins stigmatisante et plus inclusive que les banques alimentaires, car ces initiatives sont ouvertes à tous. Notons que la quantité d'aliments distribués via ces initiatives n'est toutefois pas la même.

Par ailleurs, les frigos communautaires représenteraient, pour certaines personnes, une occasion de socialiser et de sortir de la maison. Les frigos communautaires pourraient, dans un futur rapproché, devenir des outils sociaux de lutte à l'isolement et de contribution à la mixité sociale en plus de favoriser l'économie de partage. Les avantages sociaux seraient aussi intéressants pour les bénévoles de ces différentes initiatives, qui leur offrent une occasion de socialiser et de passer du temps avec des gens ayant des valeurs semblables aux leurs. Ces citoyens qui s'impliquent dans la lutte au gaspillage alimentaire démontrent qu'il y a actuellement un début de changement dans les pratiques de consommation et que certains souhaitent poser des gestes concrets.

## Conclusion

Le gaspillage alimentaire et l'accès à une saine alimentation pour les populations défavorisées sont deux problèmes de grande envergure qui ne sauraient être résolus par l'entremise des seules initiatives présentées. Celles-ci sont des exemples d'initiatives en émergence qui peuvent s'inscrire dans une approche plus globale de lutte au gaspillage alimentaire. Néanmoins, il ressort des différentes entrevues l'importance de travailler à informer, à sensibiliser et à éduquer la population, mais aussi les acteurs de la chaîne agroalimentaire et du réseau Hébergement, Restauration commerciale et Institutions (HRI) à ces problématiques. Le rayonnement de ces initiatives est une façon de faire cette sensibilisation en plus d'offrir des alternatives concrètes afin de favoriser le réemploi d'aliments sains.

Enfin, différentes pistes de réflexion ont émergé de cette recherche exploratoire. Les points suivants sont proposés modestement et peuvent servir à alimenter de futures recherches ou interventions.

- À l'échelle provinciale : soutenir les initiatives de récupération alimentaire de grande envergure afin de permettre leur expansion et d'assurer leur pérennité.
- À l'échelle locale : soutenir les initiatives citoyennes dans une optique de développement social et de sensibilisation aux problématiques du gaspillage alimentaire et de l'accès à une saine alimentation pour tous.
- Mettre en place une vaste campagne de sensibilisation au gaspillage alimentaire.
- Amorcer une collecte provinciale de données sur le gaspillage alimentaire tout en favorisant la recherche évaluative des initiatives de lutte au gaspillage alimentaire.

## À retenir

- L'information, la sensibilisation et l'éducation de la population, mais aussi des acteurs de la chaîne agroalimentaire et du réseau HRI en matière de gaspillage alimentaire est un élément majeur afin de favoriser un changement dans les modes de consommation.
- Présentement, l'implication citoyenne est un levier important du fonctionnement et de la pérennité des initiatives de réemploi alimentaire à travers le Québec. L'implication d'acteurs de la chaîne agroalimentaire est aussi un levier indéniable.
- Les initiatives de récupération alimentaire de grande envergure pourraient avoir une contribution non négligeable à la mise en place d'une offre alimentaire de qualité dans les organismes de distribution alimentaire en plus de contribuer à la lutte au gaspillage alimentaire.
- Les initiatives citoyennes à l'échelle locale ont probablement un effet plus modeste sur l'accès à une saine alimentation en raison, entre autres, de l'instabilité de l'offre alimentaire et du caractère local de l'initiative. Par contre, il semble que les avantages sociaux pour les bénéficiaires et les bénévoles de ce type de projets soient non négligeables.
- Les initiatives citoyennes à l'échelle locale utilisant une méthode de distribution alternative (frigos communautaires) semblent moins stigmatisantes pour les individus dans le besoin que les organismes de distribution. De nombreuses barrières telles que la nécessité de s'identifier ou de présenter une preuve de revenu n'ont pas à être surmontées.
- L'émergence de ces initiatives jumelée à leur visibilité dans les médias constitue une façon de sensibiliser la population, les acteurs de la chaîne agroalimentaire et ceux du réseau HRI quant à l'ampleur du gaspillage alimentaire et de ses conséquences.

### Un exemple national inspirant : Le Programme de récupération en supermarchés des Banques alimentaires du Québec (BAQ)

Mis sur pied en octobre 2013 à Montréal, le Programme de récupération en supermarchés (PRS) visait à développer un modèle d'opérations répondant aux exigences des bannières d'épicerie afin de récupérer différents aliments, mais principalement des protéines animales. Un modèle a donc été développé pour s'assurer du respect de la chaîne de froid et de la conservation de la traçabilité des produits récupérés. Les denrées sont placées par le commerçant dans des contenants appartenant au BAQ et entreposées au froid. Des employés des BAQ s'occupent de venir les récupérer à l'aide de camions réfrigérés selon un horaire prédéterminé. Les produits sont ensuite triés, étiquetés, puis réemballés au centre de tri avant d'être distribués aux différents organismes en sécurité alimentaire qui viennent s'y approvisionner. Le projet-pilote du PRS, auquel participaient 177 supermarchés, a permis de récupérer 2,5 millions de kilogrammes de denrées en 2016. Le déploiement provincial du PRS a été enclenché en 2017 grâce à une subvention de près de 400 000 \$ de RECYC-Québec.

## Références

- (1) FOURNIER, C. (2017). *Lutte au gaspillage alimentaire : étude exploratoire sur les initiatives de réemploi alimentaire et l'accès aux aliments nutritifs pour les populations défavorisées* (Québec). Université Laval
- (2) MINISTÈRE DE LA SANTÉ ET DES SERVICES SOCIAUX (2017). *Vision de la saine alimentation*. Repéré à <http://www.msss.gouv.qc.ca/professionnels/promotion-de-la-sante/vision-de-la-saine-alimentation/les-5-dimensions-de-la-saine-alimentation/>
- (3) MINISTÈRE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE, DE L'ENVIRONNEMENT ET DE LA LUTTE CONTRE LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES (2014). *Politique québécoise de gestion des matières résiduelles plan d'action 2011-2015 : bilan de mi-parcours*.
- (4) MÉNARD, É. (2013). *Gaspillage alimentaire et insécurité alimentaire; pistes de solutions pour lutter simultanément contre deux problèmes majeurs*. Université de Sherbrooke.
- (5) POISSANT, C. (2016). *La problématique du gaspillage alimentaire en lien avec la situation lanauoise*. Centre intégré de santé et de services sociaux de Lanaudière, Direction de la santé publique, Service de surveillance, recherche et évaluation.
- (6) FAO. (2011). *Global food losses and food waste - Extent, causes and prevention*. Rome.
- (7) GOOCH, M., FELFEL, A., et MARENICK, N. (2010). *Food waste in Canada*. Value Chain Management Centre.
- (8) FAO. (2013). *Food Wastage Footprint: Impacts on Natural Resources*. Rome.
- (9) SCHNEIDER, F. (2013). « The evolution of food donation with respect to waste prevention ». *Waste Management*, 33(3), 755-763.
- (10) VITIELLO, D., GRISSE, J. A., WHITESIDE, K. L., et FISCHMAN, R. (2015). « From commodity surplus to food justice: food banks and local agriculture in the United States ». *Agriculture and human values*, 32(3), 419-430.
- (11) RICHARD, E. (2016). *Réfrigérateurs communautaires : petit portrait d'un grand mouvement*. Repéré à <https://www.sauvetabouffe.org/2016/06/refrigerateurs-communautaires-petit-portrait-dun-grand-mouvement/>
- (12) MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION. (2017). *Don d'aliments*. Repéré à <http://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Consommation/guideconsommateur/Pages/Donsaliment.aspx>
- (13) DESTINÉ, V. (2016). *Québec revoit la loi pour élargir la vente des fruits et légumes « moches »*. Repéré à <http://ici.radio-canada.ca/nouvelle/794913/legumes-moches-abrogation-reglement-vente-epicerie-industrie-agroalimentaire-inquietude-choix-consommateurs>
- (14) VILLE EN VERT. (2016). Guide pour la récupération alimentaire auprès de petits et moyens commerces de Montréal. Repéré à [http://www.villeenvert.ca/wp-content/uploads/guide\\_recuperation\\_alimentaire-27-06-2016.pdf](http://www.villeenvert.ca/wp-content/uploads/guide_recuperation_alimentaire-27-06-2016.pdf)
- (15) TARASUK, V., DACHNER, N., et LOOPSTRA, R. (2014). « Food banks, welfare, and food insecurity in Canada ». *British Food Journal*, 116(9), 1405-1417.

## Le réemploi alimentaire : un levier pour l'accès à une saine alimentation pour les populations défavorisées?

### RÉDACTION

Catherine Fournier  
Développement des individus et des communautés  
Institut national de santé publique du Québec

### RÉVISION

Chantal Blouin  
Jean-Pierre Landriault  
Marie-Claude Paquette  
Développement des individus et des communautés  
Institut national de santé publique du Québec

Geneviève Chénier  
Centre intégré de santé et de services sociaux de la Montérégie-Centre/  
Direction de santé publique

Céline Lepage  
Centre intégré universitaire de santé et de services sociaux de la  
Capitale-Nationale/Direction de santé publique

### SOUS LA COORDINATION DE

Jean-Pierre Landriault, chef d'unité scientifique  
Développement des individus et des communautés

La réalisation de la collection TOPO est rendue possible grâce à la participation financière du ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec.

Ce document est disponible intégralement en format électronique (PDF) sur le site Web de l'Institut national de santé publique du Québec au : <http://www.inspq.qc.ca>.

Les reproductions à des fins d'étude privée ou de recherche sont autorisées en vertu de l'article 29 de la Loi sur le droit d'auteur. Toute autre utilisation doit faire l'objet d'une autorisation du gouvernement du Québec qui détient les droits exclusifs de propriété intellectuelle sur ce document. Cette autorisation peut être obtenue en formulant une demande au guichet central du Service de la gestion des droits d'auteur des Publications du Québec à l'aide d'un formulaire en ligne accessible à l'adresse suivante : <http://www.droitauteur.gouv.qc.ca/autorisation.php>, ou en écrivant un courriel à : [droit.auteur@cspq.gouv.qc.ca](mailto:droit.auteur@cspq.gouv.qc.ca). Les données contenues dans le document peuvent être citées, à condition d'en mentionner la source.

Dépôt légal – 3<sup>e</sup> trimestre 2018  
Bibliothèque et Archives Canada  
ISSN : 1925-5748 (PDF)

© Gouvernement du Québec (2018)

N° de publication : 2443