

PORTRAIT DES INITIATIVES FAVORISANT LA RÉDUCTION DES PERTES ET DU GASPILLAGE ALIMENTAIRES

MARS 2022



Il est possible de consulter la présente publication en format électronique (PDF) dans le site www.Québec.ca

Pour obtenir de plus amples renseignements :

Direction de la planification, des politiques et des études économiques
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
200, chemin Sainte-Foy
Québec (Québec) G1R 4X6

Téléphone : 418 380-2100

Courriel : info@mapaq.gouv.qc.ca

Coordination

Direction de la planification, des politiques et des études économiques

Édition

Direction des communications

Dépôt légal : 2022

Bibliothèque et Archives nationales du Québec

Bibliothèque et Archives Canada

ISBN 978-2-550-91519-5 (PDF)

© Gouvernement du Québec

La reproduction totale ou partielle du présent document est autorisée à la condition que la source soit mentionnée.

MISE EN CONTEXTE

- La Politique bioalimentaire 2018-2025 comporte 69 pistes de travail, dont deux qui visent respectivement à réduire le gaspillage et les pertes alimentaires et à favoriser les dons alimentaires (piste 3.4.6) ainsi qu'à encourager l'économie circulaire et à valoriser les coproduits (piste 3.4.7). Le gaspillage alimentaire figure parmi les thèmes retenus à titre de « travaux pour aller plus loin » dans le cadre de la rencontre des partenaires de la Politique bioalimentaire de mai 2019 ainsi que du Plan d'action 2018-2023 pour la réussite de la Politique bioalimentaire, rendue publique en janvier 2020.
- Afin de répondre aux objectifs de la Politique et de lutter contre le gaspillage alimentaire, l'édition 2021 du Plan d'action 2018-2023 pour la réussite de la Politique bioalimentaire prévoit la mise en place d'un chantier sur le gaspillage alimentaire en collaboration avec les partenaires bioalimentaires et gouvernementaux. Ce chantier a pour objectifs d'établir un état de la situation ainsi que de proposer et de mettre en place un plan de coordination concerté des initiatives des partenaires, autant à l'échelle sectorielle qu'au sein du gouvernement. Préalablement à l'élaboration de ce plan de coordination, les partenaires ont exprimé le besoin d'avoir un portrait des initiatives de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires (PGA) étant donné qu'il en existe plusieurs au Québec et dans le monde et qu'il est nécessaire de les recenser pour se doter d'une vision globale des efforts de réduction actuels et des autres actions qui doivent être entreprises.
- La première étape du chantier a donc consisté à réaliser un portrait des initiatives des différents acteurs et partenaires du secteur bioalimentaire et du gouvernement. Ainsi, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), le ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (MELCC) et RECYC-QUÉBEC ont amorcé la préparation de ce portrait, qui a été complété et bonifié à l'automne 2021 par les différents partenaires membres du Comité de l'industrie de la transformation alimentaire et du MAPAQ : l'offre alimentaire santé.
- Le présent portrait répertorie des initiatives qui sont mises en œuvre dans les différents secteurs de la production et de la transformation, dans les services alimentaires (restaurants et institutions [RI]), dans le commerce de détail, par les consommateurs, dans les municipalités, au gouvernement ainsi que dans les universités et les centres d'expertise. Pour chacune de ces initiatives, l'instigateur ou le responsable est nommé, et une description sommaire est présentée.

Les participants au chantier du gaspillage alimentaire sont les membres du Comité de l'industrie de la transformation alimentaire et du MAPAQ sur l'offre alimentaire santé, auxquels s'ajoutent des représentants gouvernementaux :

- ADA : Association des détaillants en alimentation du Québec
- AQDFL : Association québécoise de la distribution des fruits et légumes
- ARQ : Association restauration Québec
- CCCD : Conseil canadien du commerce au détail
- CTAQ : Conseil de la transformation alimentaire du Québec
- TQSA : Table québécoise sur la saine alimentation
- UPA : Union des producteurs agricoles
- MSSS : ministère de la Santé et des Services sociaux
- MAPAQ : ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
- MELCC : ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques
- RECYC-QUÉBEC

TABLE DES MATIÈRES

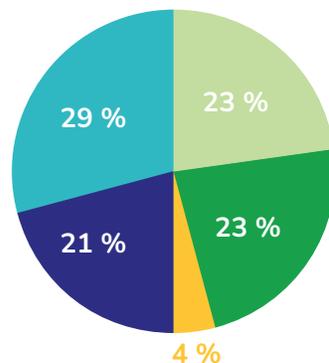
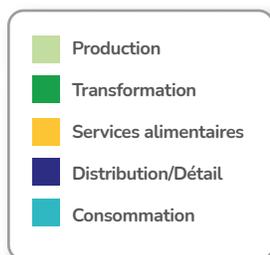
FAITS SAILLANTS DU PORTRAIT	5
A. INITIATIVES DES PARTENAIRES DE LA CHAÎNE BIOALIMENTAIRE EN FONCTION DES MAILLONS	8
Production	8
Transformation (y compris le conditionnement)	15
Services alimentaires (restaurants et institutions [RI])	20
Distribution/détail	21
Consommation	26
B. INITIATIVES DES DIVERS PALIERS DE GOUVERNEMENT, DES UNIVERSITÉS ET DES CENTRES D'EXPERTISE	32
Municipalités/territoires	32
Gouvernement québécois	35
Gouvernement fédéral	40
Universités/centres d'expertise	43
International	48
ANNEXES	53

FAITS SAILLANTS DU PORTRAIT

Le présent portrait présente les initiatives selon deux catégories : d'une part, les principales initiatives des partenaires de la chaîne bioalimentaire classées par maillons (production, transformation, services alimentaires, distribution et consommation) et d'autre part, les initiatives menées par les divers paliers de gouvernement (municipal, provincial, fédéral et international) ainsi que des études réalisées par des universités et des centres d'expertise.

A. Initiatives des partenaires de la chaîne bioalimentaire en fonction des maillons

Décompte des initiatives selon les différents maillons (99 initiatives)



Un total de 99 initiatives menées par des acteurs du secteur ont été recensées.

- Certaines touchent plus d'un maillon, mais aux fins du portrait, elles ont été classées en fonction du maillon dominant afin d'éviter les doublons.
- Le portrait permet de donner une vue d'ensemble du nombre et de l'étendue des initiatives, sans se prononcer sur leurs retombées.
- L'étendue des initiatives permet de montrer la diversité des maillons touchés et pour certaines initiatives connaître le volume de matières résiduelles traitées ou le nombre de clients desservis.

Production

- Ce maillon est associé à 23 initiatives qui sont généralement de portée régionale ou locale.
- Des initiatives issues des associations de producteurs se trouvent aussi dans cette section (ex. : les Éleveurs de porcs du Québec, Producteurs et productrices acéricoles du Québec, Producteurs d'œufs d'incubation du Canada, etc.). Elles comprennent la récupération de surplus de récoltes et des dons de la part de coopératives (y compris Sollio Groupe Coopératif).
- Des activités de glanage au champ s'y retrouvent également. Celles-ci consistent à récupérer les récoltes non ramassées qui auraient autrement été gaspillées ainsi qu'à coordonner des moments de récupération.

Transformation (y compris le conditionnement)

- Un total de 24 initiatives ont été mises sur pied par des entreprises ou des organismes qui récupèrent des aliments invendus et qui les transforment afin de les revaloriser pour la consommation humaine ou animale (notamment par la déshydratation ou la production de purées).
- Il s'agit le plus souvent d'initiatives provinciales, bien qu'il y ait quelques initiatives locales.
- Quatre initiatives visent la conception d'emballages qui augmentent la durée de vie des aliments et réduisent les pertes alimentaires, y compris les emballages intelligents.

Services alimentaires (restaurants et institutions)

- Quatre initiatives sont propres aux services alimentaires alors que plus d'une quinzaine d'autres touchent ce maillon sans qu'il soit le principal porteur de l'initiative (notamment des comptoirs alimentaires d'organismes communautaires pour la sécurité alimentaire, des organismes publics ou des organisations non gouvernementales).
- La portée des initiatives est assez variée.

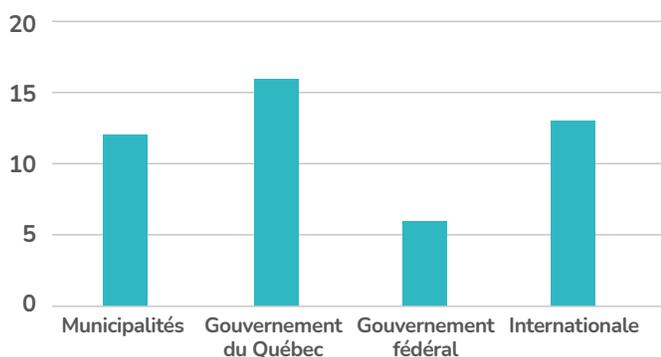
Distribution/détail

- Un total de 21 initiatives ont été mises en place dans ce maillon.
- Plusieurs détaillants majeurs figurent dans le tableau avec leur propre initiative. Ce sont davantage des initiatives provinciales ou nationales, malgré quelques nuances régionales en fonction du franchisé.
- Cette section présente six applications mobiles qui permettent aux détaillants ou à des organismes de vendre à rabais de la nourriture avant leur date de péremption.
- D'autres initiatives ont une portée plus locale ou régionale.

Consommation

- Ce maillon compte un total de 30 initiatives.
- Beaucoup de membres Moisson à travers le Québec et de banques alimentaires figurent dans cette section. Leur vocation consiste davantage à aider les gens dans le besoin.
- Plusieurs initiatives, dont quelques initiatives citoyennes, visent à informer les consommateurs des enjeux relatifs au gaspillage alimentaire et des moyens pour le réduire ou l'éliminer (sites Web, pages Facebook, frigos communautaires, etc.).
- Ces initiatives ont une portée davantage provinciale.

B. Initiatives des divers paliers de gouvernement, des universités et des centres d'expertise



- Un total de 64 programmes, mesures ou études ont été recensés pour ces acteurs.
- 16 initiatives, mesures ou programmes ont une portée locale ou régionale, 26 une portée provinciale et 8 une portée nationale.
- Quelques initiatives (14 initiatives ou études) provenant de l'extérieur du Canada sont présentées (international, France, Norvège, etc.).
- Le nombre englobe à la fois de petites initiatives et de grands projets.

Municipalités/institutions

- On compte 12 initiatives au total, et leur portée est davantage locale que régionale.
- Il existe des initiatives dans plusieurs villes (six dans la grande région de Montréal, trois dans la grande région de Québec, deux en Montérégie et une à Victoriaville).
- Plusieurs comités et organismes dans les municipalités concernées participent à des objectifs de développement durable dont la réduction du gaspillage alimentaire fait partie intégrante.

Gouvernement québécois

- Il est l'instigateur de 16 initiatives. Plusieurs mesures touchent l'ensemble de la population du Québec au moyen des différents plans d'action et des diverses stratégies qui ont contribué à réduire le gaspillage ou qui poursuivent actuellement des objectifs de réduction.
- Ces initiatives comprennent la Politique bioalimentaire 2018-2025 – *Alimenter notre monde*, à laquelle participent les partenaires du chantier.

- Elles sont menées par cinq ministères et organismes (MAPAQ, MELCC, RECYC-QUÉBEC, ministère de la Santé et des Services sociaux [MSSS] et ministère des Finances [MFQ]).

Gouvernement fédéral

- Il est responsable de 6 initiatives au total.
- Elles ont toutes une portée nationale et ont été lancées par différentes institutions ou divers établissements sous la responsabilité du gouvernement fédéral.
- Elles comprennent la Politique alimentaire du Canada ainsi que des programmes et des initiatives du gouvernement et d'organismes fédéraux.

International

- En parallèle, 13 initiatives (mesures ou programmes) d'ailleurs dans le monde ont été recensées afin d'avoir une vue d'ensemble plus large et de s'inspirer, au besoin, des pratiques adoptées à l'international.
- Des initiatives sont associées à quatre pays, y compris le Canada, et quatre initiatives ont été lancées par des organismes internationaux.

Universités/centres d'expertise

- Il s'agit de 14 initiatives qui comprennent autant des études internationales que des études provinciales dans les universités québécoises.

Démarche de la cueillette de données sur les initiatives

Le portrait a été préparé en plusieurs étapes. Au départ, les premières initiatives ont été recensées par la Table québécoise sur la saine alimentation (TQSA) en 2016 dans le document *Gaspillage alimentaire : survol des causes et des interventions en matière de prévention en cours au Québec*.

Par la suite, les différentes directions concernées du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, autant les directions centrales que les directions régionales, ont collecté des informations et les ont bonifiées au printemps et à l'été 2020 à partir de leurs connaissances des initiatives favorisant la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires. Cela a permis de rassembler une grande partie des renseignements sur les initiatives présentées dans ce portrait. Ensuite, RECYC-QUÉBEC et le ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (MELCC) ont complété le portrait en fonction des informations qu'ils possédaient sur les initiatives en cours.

Le portrait des initiatives a été présenté pour une première fois aux partenaires du chantier le 26 novembre 2020. Ces derniers ont alors été invités à bonifier les renseignements concernant les initiatives dans les différents maillons de la chaîne.

Finalement, après la révision par les partenaires du chantier et une veille active des nouvelles initiatives au MAPAQ, le portrait des initiatives a été complété à l'automne 2021. La rencontre du 23 novembre 2021 a permis de faire les dernières vérifications auprès des partenaires du chantier et de convenir de la prochaine étape, soit la publication du portrait en 2022.

A. Initiatives des partenaires de la chaîne bioalimentaire en fonction des maillons

Production

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE L'INITIATIVE
<p>Fédération québécoise des producteurs de fruits et légumes de transformation</p> <p>Bonduelle Amériques</p> <p>Les Banques alimentaires du Québec</p> <p>TQSA P.35 (extrait à la page 35 du portrait de la Table québécoise sur la saine alimentation)</p>	Provinciale	<p>Production</p> <p>Transformation</p> <p>Dons alimentaires</p>	<p>Le programme Récolte-Don! vise le don de légumes de transformation. Lancé en 2014 grâce à un partenariat entre la Fédération québécoise des producteurs de fruits et légumes de transformation et Bonduelle, il permet aux producteurs de pois, de haricots et de maïs sucré de donner volontairement une part de leur récolte dans le but de nourrir sainement des gens dans le besoin au Québec. Les légumes récoltés sont transportés et transformés dans les usines de Bonduelle, puis distribués par Les Banques alimentaires du Québec.</p> <p>Pour la saison 2021, les producteurs ont fait un don total de 788 280 portions de légumes aux Banques alimentaires du Québec.</p> <p>https://www.banquesalimentaires.org/nos-actions/recolte-don/</p>
<p>Marché Second Life</p> <p>TQSA P.22</p>	Régionale — Grand Montréal	<p>Production</p> <p>Distribution/détail</p>	<p>Le Marché Second Life offre aux consommateurs deux types de paniers de fruits et de légumes : des moches et des surplus de stocks. Sa mission est d'accroître l'offre alimentaire saine, responsable et bon marché.</p> <p>Pour les agriculteurs, il s'agit d'une occasion de revaloriser leurs produits moches et d'en tirer des revenus additionnels. Cela évite donc de gaspiller des ressources de production comme l'eau, les semences et l'essence, et d'essuyer une perte financière.</p> <p>https://second-life.ca/</p>
<p>Centre d'action bénévole de Farnham</p>	Régionale — Farnham, Ange-Gardien, Sainte-Brigide-d'Iberville et Sainte-Sabine	<p>Dons alimentaires</p> <p>Production</p>	<p>En plus d'avoir accès aux denrées non périssables récoltées pour la guignolée, les usagers des banques alimentaires de Brome-Missisquoi peuvent désormais s'approvisionner en produits frais grâce à la générosité d'une dizaine de producteurs maraîchers de la région qui leur offrent leurs surplus entre les mois de juillet et d'octobre par l'entremise du Centre d'action bénévole de Farnham.</p> <p>Des bénévoles passent prendre les paniers de fruits et légumes directement à la ferme, puis les redistribuent le même jour à la Cellule jeunesse (Cowansville), au Centre Marguerite-Dubois (Bromont) et aux banques alimentaires des centres d'action bénévole de Farnham, de Bedford, de Sutton et de Cowansville.</p> <p>https://www.journalleguide.com/2020/08/13/la-lutte-au-gaspillage-alimentaire-prend-de-lampleur/</p>
<p>Les Urbainculteurs</p>	Locale — Ville de Québec	<p>Agriculture urbaine</p> <p>Production</p> <p>Distribution/détail</p>	<p>L'organisme Les Urbainculteurs est né de l'idée de nourrir la ville en verdissant des espaces sous-utilisés. Les Urbainculteurs travaillent à développer une agriculture écologique et accessible, adaptée au contexte urbain, en changeant les milieux de vie, en favorisant la biodiversité et en produisant des aliments frais, sains et ultralocaux.</p> <p>Les récoltes de la nouvelle ferme maraîchère du vieux port de Québec iront aux organismes communautaires et aux banques alimentaires. De plus, la ferme maraîchère accueillera des bénévoles et servira de lieu de formation et de sensibilisation.</p> <p>https://urbainculteurs.org/a-propos/</p>

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE L'INITIATIVE
Glanage Québec	Régionale	Production Distribution/ détail	<p>Partout au Québec, des groupes s'organisent pour faire du glanage, une pratique qui consiste à parcourir les champs après la récolte afin de récupérer de la nourriture non ramassée.</p> <p>Plusieurs producteurs laissent des récoltes dans les champs à cause d'un manque de main-d'œuvre, d'équipements défectueux, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Glanage Québec : https://www.facebook.com/groups/glanagequebec/ ▪ Slow food Lanaudière : https://www.facebook.com/SlowFoodLanaudiere/ ▪ Récoltes oubliées (Sorel-Tracy) — Récolte dans des vergers et des jardins pour la redistribution locale : https://www.facebook.com/recoltesoubliees/ ▪ Maski-Récolte : https://www.maskirecolte.com/ ▪ Des Chenaux Récolte : https://deschenauxrecolte.com/ ▪ Glanage de la vallée (Vallée-du-Richelieu) : https://infosvp.ca/glanage-de-la-vallee/ ▪ Glanage urbain (Boucherville) : https://site.collectif21.org/les-initiatives/glanage-urbain
VertCité	Locale — Montréal	Production Distribution/ détail Transformation	<p>VertCité est un catalyseur de projets en milieux urbains qui a comme mission de bâtir notre environnement futur par l'action collective responsable. Dans un esprit de lutte contre l'insécurité alimentaire et de protection de l'environnement, VertCité souhaite réduire le gaspillage alimentaire dans les jardins de l'arrondissement Saint-Laurent pour en faire bénéficier les personnes en situation de vulnérabilité économique.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Faciliter le don de surplus de production provenant de l'agriculture urbaine pour que les personnes en situation de vulnérabilité économique puissent en bénéficier. ▪ Favoriser la transformation des produits invendables. <p>https://regal.quebec/initiative/vertcite/ http://www.vertcite.ca/</p>
Projet Aliment-terre	Régionale — Seigneurie- de-Monnoir, Saint-Césaire, Haut-Richelieu et Grenier aux Trouvailles	Production	<p>Ce projet vise à favoriser une meilleure gestion des pertes alimentaires sur le territoire, dans une perspective d'économie sociale. Il prévoit la récupération des surplus dans les champs et des pertes alimentaires afin de les conditionner minimalement et de les redistribuer à la population selon un principe de tarification sociale, dans les cuisines collectives, dans les déserts alimentaires et à tout autre point de chute jugé pertinent.</p> <p>Le projet Aliment-Terre découle d'un exercice de priorisation territorial et est soutenu financièrement par la Direction de la santé publique.</p> <p>http://www.saint-alexandre.ca/wp-content/uploads/2020/08/Aliment-Terre-en-Bref-.pdf</p>

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE L'INITIATIVE
Toucan Solutions	Provinciale	Production Distribution/ détail Transformation	<p>La mission de Toucan est d'aider les entreprises de production, de transformation et de distribution agroalimentaires à valoriser leurs surplus, gâches et pertes dans des circuits courts qui permettent de nourrir des gens, de diminuer les impacts environnementaux du gaspillage alimentaire et de générer des revenus additionnels.</p> <p>Toucan accompagne les acteurs du système alimentaire afin de les amener à voir la lutte contre le gaspillage comme une occasion de faire une différence.</p> <p>Il s'agit donc de déterminer avec eux des projets de réduction des pertes basés sur leur réalité propre (partenariats existants, types d'aliments concernés, pratiques internes, etc.) qui maximisent les bénéfices sociaux et économiques tout en réduisant les impacts environnementaux (gaspillage).</p> <p>https://www.toucansolutions.ca/</p>
La Récolte engagée	Régionale	Production Distribution/ détail	<p>Portée par le Centre de ressources et d'action communautaire de La Petite-Patrie (CRACPP), La Récolte engagée est un projet de récupération des fruits et légumes invendus au Marché Jean-Talon. Le ramassage a lieu trois fois par semaine; toutes les récoltes sont triées, nettoyées et pesées par une équipe de bénévoles, puis redistribuées à la communauté à l'occasion des activités de sécurité alimentaire du CRACPP et de celles de plus d'une vingtaine d'organismes dans le quartier.</p> <p>En plus de participer à la réduction du gaspillage alimentaire, l'organisme a comme mission d'avoir un impact positif sur l'environnement, d'engager les citoyens et citoyennes dans un projet collectif et d'encourager la mixité sociale. Ses actions permettent donc de sensibiliser la population aux enjeux liés à la pauvreté, au gaspillage alimentaire et à la sécurité alimentaire.</p> <p>https://cracpp.org/a-propos/lutte-contre-le-gaspillage/la-recolte-engagee/</p>
CDC Centre-Sud	Régionale	Production Distribution/ détail Transformation Services alimentaires Système global	<p>La CDC Centre-Sud est le regroupement multisectoriel des organismes communautaires qui desservent la population du quartier. Sa mission consiste à favoriser la participation active du mouvement communautaire au développement du milieu et à faire rayonner les activités et l'action des organismes membres. Le gaspillage alimentaire est une des priorités du collectif, avec la participation notamment au projet Zéro gaspillage porté par le Carrefour alimentaire Centre-Sud et la Table CIGAL.</p> <p>https://www.cdccentresud.org/</p>

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE L'INITIATIVE
Mauricie Récolte	Régionale — Mauricie	Production Distribution/ détail Transformation (à venir) Services alimentaires	<p>Porté et coordonné par les MRC de Maskinongé et MRC des Chenaux, en collaboration avec Maski en forme, le projet Mauricie Récolte met en action un groupe de bénévoles qui récupèrent les denrées non récoltées aux champs par les producteurs participants afin de les distribuer à la population par l'intermédiaire d'organismes à but non lucratif. Les récoltes sont partagées selon les ratios suivants : un tiers pour les bénévoles cueilleurs, un tiers pour les producteurs et un tiers pour des organismes désignés (centres de la petite enfance, camps de jour, comptoirs alimentaires, etc.).</p> <p>En 2020, 21 000 kilogrammes (21 tonnes) de denrées ont ainsi été récoltés dans les champs.</p> <p>https://www.facebook.com/maskirecolte/ et https://www.maskirecolte.com/, puis https://www.facebook.com/dschenauxrecolte/ (régionalisation en cours)</p> <p>https://www.laterre.ca/actualites/alimentation/gaspillage-alimentaire-les-solutions-des-maraichers?ml_subscriber=1710965384380683885&ml_subscriber_hash=t3f3&utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=a_lire_les_nouveaux_produits_alimentaires_propulsion_du_mouvement_mangeons_local_plus_que_jamais&utm_term=2021-06-20</p>
Artha-Récolte	Locale — MRC Arthabaska	Production Distribution/ détail Services alimentaires	<p>Portée par la Corporation de développement économique de Victoriaville et sa région, la mission d'Artha-Récolte est de réduire le gaspillage alimentaire en facilitant la cueillette et la transformation des surplus des maraîchers de la MRC d'Arthabaska.</p> <p>Le projet met en action un groupe de bénévoles qui récupèrent les denrées non récoltées aux champs par les producteurs participants afin de les distribuer à la population par l'entremise d'organismes à but non lucratif. Les récoltes sont partagées selon les ratios suivants : un tiers pour les bénévoles cueilleurs, un tiers pour les producteurs et un tiers pour des organismes désignés.</p> <p>https://www.artharecolte.com/ https://www.facebook.com/Artha-Récolte-108903307516701</p>
Les Fruits Partagés	Locale — MRC Rimouski- Neigette	Production Transformation	<p>Les Fruits Partagés ont pour but d'approvisionner Moisson Rimouski-Neigette en fruits et légumes tout en réduisant le gaspillage alimentaire sur le territoire de la MRC.</p> <p>Pour ce faire, ils organisent la cueillette des surplus de production chez les agricultrices et agriculteurs ainsi que chez les citoyennes et citoyens de Rimouski-Neigette. La population est invitée à participer à ces cueillettes comme cueilleurs-bénévoles. Les bénévoles repartent avec une partie de la cueillette en échange de leur collaboration. Le reste va à l'agriculteur qui accueille les cueilleurs ainsi qu'à Moisson Rimouski-Neigette.</p> <p>http://moissonrimouski.org/les-fruits-partages/#:~:text=Les%20Fruits%20Partag%C3%A9s%20ont%20pour%20but%20d%27approvisionner%20Moisson,chez%20les%20agricultrice-s%20et%20les%20citoyen-ne-s%20de%20</p>

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE L'INITIATIVE
COSMOSS Bas-Saint-Laurent Table intersectorielle en saines habitudes de vie Projet Rangs partagés	Régionale (huit MRC dans le Bas-Saint-Laurent)	Production	COSMOSS est une démarche entreprise à l'échelle régionale et dans les huit territoires de la MRC du Bas-Saint-Laurent où un comité local de coordination s'assure d'harmoniser les efforts pour le développement des jeunes. Les partenaires de la Table intersectorielle en saines habitudes de vie et COSMOSS Bas-Saint-Laurent invitent les personnes qui le peuvent à partager une partie de leur récolte estivale avec l'organisme d'aide alimentaire de leur MRC. Comme chaque année, une publicité a été diffusée sur les réseaux sociaux, dans les journaux et dans les stations de radio de la région tout au long de l'été. https://cosmoss.qc.ca/815/des-surplus-dans-votre-jardin-potager-contactez-l-organisme-d-aide-alimentaire-pres-de-chez-vous--/nouvelle.html
Récoltes oubliées TQSA P. 35	Régionale	Production	Récoltes oubliées est un organisme sans but lucratif mis sur pied par le Mouvement écologique du comté de Richelieu. Le but est de mettre en contact les différents producteurs et des bénévoles afin de récupérer les récoltes. Ces dernières sont ensuite divisées entre le producteur, les bénévoles et l'organisme. L'effet souhaité est de diminuer les pertes dans les champs. https://mouvementecologiquedumcomtederichelieu.com/recoltes-oubliees/ https://www.facebook.com/recoltesoubliees/
Santropol roulant — Les Fruits Défendus	Locale		Les Fruits Défendus est un collectif montréalais de cueillette urbaine de fruits chapeauté par le Santropol Roulant. Des cueillettes sont organisées en mettant en relation des propriétaires d'arbres fruitiers et des cueilleurs bénévoles. Ainsi, le collectif souhaite éviter le gaspillage de ressources alimentaires. Après la récolte, les fruits sont divisés entre le ou la propriétaire de l'arbre fruitier, les cueilleurs et cueilleuses bénévoles ainsi qu'un organisme de sécurité alimentaire. https://santropolroulant.org/fr/quest-ce-que-le-roulant/des-collectifs/fruits-defendus/
Producteurs d'œufs d'incubation du Canada (POIC)	Nationale	Production	Les Producteurs d'œufs d'incubation du Canada ont annoncé un don de 50 000 \$ à Banques alimentaires Canada pour aider les banques alimentaires du pays. Ce don fait suite à un autre don de 20 000 \$ des POIC en 2020 pour soutenir les banques alimentaires dans le cadre des efforts d'intervention pour combattre la pandémie de COVID-19 partout au Canada. https://www.newswire.ca/fr/news-releases/les-producteurs-d-oeufs-d-incubation-du-canada-annoncent-un-don-a-banques-alimentaires-canada-pour-contribuer-a-la-reponse-a-la-covid-19-850917552.html
Les Éleveurs de porcs du Québec Les Banques alimentaires du Québec	Provinciale Régionale	Production	En 2017, les Éleveurs de porcs du Québec ont choisi de s'engager avec Les Banques alimentaires du Québec et de faire un don total de 145 000 \$ sur six ans afin de soutenir l'organisme et les membres Moisson dans les régions où l'on trouve un syndicat des Éleveurs. C'est un montant de 20 000 \$ qui a été remis aux banques alimentaires du Québec en 2017, et 25 000 \$ ont été ou seront remis chaque année jusqu'en 2022.

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE L'INITIATIVE
Producteurs et productrices acéricoles du Québec (PPAQ)	Provinciale	Production acéricole	<p>Pour assurer une alimentation de qualité aux enfants avec des aliments bien de chez nous, les Producteurs et productrices acéricoles du Québec et Citadelle – Coopérative de producteurs de sirop d'érable ont fait un don de produits de l'érable d'une valeur de 50 000 \$ au Club des petits déjeuners en 2020. Les producteurs de sirop d'érable du Québec appuient le Club depuis 13 ans et se sont déjà engagés pour les deux prochaines années.</p> <p>En juillet 2020, les Producteurs et productrices acéricoles du Québec ont décidé de donner au suivant en offrant 10 560 conserves de sirop d'érable aux Banques alimentaires du Québec, un don estimé à 75 000 \$. Ce sirop d'érable a été distribué à travers la province par l'entremise des membres Moisson.</p> <p>https://ppaq.ca/fr/communiqués/un-don-historique-de-sirop-derable-aux-banques-alimentaires-du-quebec/</p> <p>Tout au long de l'année 2020, les Producteurs et productrices acéricoles du Québec ont eu l'occasion d'exprimer leur générosité en remettant du sirop d'érable à plusieurs organismes dont la mission est de venir en aide aux personnes dans le besoin. Les PPAQ ont notamment remis 25 gallons de sirop d'érable d'une valeur de 1 500 \$ au Chic Resto Pop durant la période des Fêtes.</p> <p>https://ppaq.ca/fr/non-classifiée/les-ppaq-des-gens-de-coeur/</p> <p>Fondants et abrasifs routiers : durant l'année 2020, les Producteurs et productrices acéricoles du Québec ont été en mesure de conclure une entente de partenariat avec un fabricant de solutions chlorurées liquides pour réutiliser d'une façon non alimentaire du sirop d'érable destiné à être éliminé dans des sites d'enfouissement ou des installations de traitement des eaux usées. Ce partenariat convient parfaitement pour favoriser l'atteinte d'un objectif de récupération alimentaire et de zéro enfouissement.</p>
Sollio Groupe Coopératif et 18 coopératives agricoles	Nationale (Québec et Ontario)	Production	<p>Sollio Groupe Coopératif et 18 coopératives agricoles de son réseau ont remis plus de 510 000 \$ en denrées alimentaires et en argent à l'occasion de la deuxième édition de l'initiative De nous à vous. D'une part, des denrées alimentaires fraîches d'une valeur de 430 000 \$ provenant d'entrepreneurs agricoles d'ici seront distribuées au moment des récoltes à des membres Moisson du réseau des banques alimentaires du Québec et aux Cuisines solidaires de la Table des Chefs. D'autre part, des dons en argent totalisant plus de 80 000 \$ seront remis à l'organisme Au cœur des familles agricoles, à l'Association des jeunes ruraux du Québec et à la Junior Farmer's Association of Ontario.</p> <p>https://cooperateur.coop/fr/reseau/nouvelle/2e-edition-de-nous-vous-une-autre-belle-recolte?utm_source=Openfield&utm_medium=email&utm_campaign=B314&oft_id=2171527&oft_k=x6xcYkHZ&oft_lk=gL8Kva&oft_d=637593433775800000</p>

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE L'INITIATIVE
Maraîchers L & L	Régionale Montérégie	Production	Plusieurs producteurs maraîchers de la Montérégie, avantagés par leur proximité avec la frontière américaine, se sont tournés vers les banques alimentaires des États-Unis pour écouler leurs productions de grade inférieur. À la différence des banques alimentaires canadiennes et québécoises, celles-ci sont prêtes à payer pour obtenir la marchandise. Depuis une dizaine d'années, les Maraîchers L & L écoulent leurs surplus de cette façon. Des mois de novembre à mars par exemple, l'organisme vend environ 400 poches de betteraves de 50 livres par semaine par l'entremise de cette filière. https://www.laterre.ca/actualites/alimentation/gaspillage-alimentaire-les-solutions-des-maraichers?ml_subscriber=1710965384380683885&ml_subscriber_hash=t3f3&utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=a_lire_les_nouveaux_produits_alimentaires_propulsion_du_mouvement_mangeons_local_plus_que_jamais&utm_term=2021-06-20
Blanc de gris	Locale	Production	Fondée en 2015 par Dominique Lynch-Gauthier et Lysiane Roy Maheu, Blanc de gris est une ferme de champignons dans le quartier Hochelaga à Montréal qui produit des pleurotes haut de gamme à partir de drêche de brasserie (sous-produit de la fabrication de bière). https://blancdegris.com/
Entosystem	Locale (municipalité de Sherbrooke)	Production Transformation Distribution/ détail Commerce au détail	Entosystem, une jeune entreprise lancée en 2016, est un joueur important dans le domaine de l'économie circulaire agricole. Elle contribue à lutter contre le gaspillage alimentaire grâce à un procédé innovant qui consiste à récupérer les matières organiques non valorisées de la ferme à l'épicerie, en passant par la distribution et la transformation, afin de les utiliser ensuite comme nourriture pour des larves qui les accumulent dans leur corps sous forme de protéines, de gras et d'autres nutriments. Lorsqu'elles atteignent la maturité, les larves sont séchées et broyées en une riche farine pour l'alimentation des animaux d'élevage. http://entosystem.com/

Transformation (y compris le conditionnement)

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE L'INITIATIVE
Éco Entreprises Québec (EEQ)	Nationale	Transformation Emballage	<p>Éco Entreprises Québec (ÉEQ) est un organisme à but non lucratif privé représentant les entreprises qui mettent sur le marché québécois des contenants, des emballages et des imprimés dans leur responsabilité de financer les coûts des services municipaux de collecte sélective efficaces et performants.</p> <p>Le portail complet sur l'écoconception d'emballages vise à appuyer les entreprises dans la conception de leurs emballages et imprimés en offrant de l'information factuelle sur l'optimisation d'emballages. Il offre également des outils pour aider les entreprises à mettre en place une démarche d'écoconception ainsi qu'un programme d'accompagnement qui peut notamment permettre de réduire le gaspillage alimentaire.</p> <p>https://www.eeq.ca/ https://ecoconception.eeq.ca/fr-ca</p>
Chaire de recherche industrielle CRSNG- Prolamina sur les emballages sécuritaires, intelligents et durables	Provinciale	Transformation Emballage	<p>Les projets du professeur Abdellah Ajji visent à rendre les emballages alimentaires performants et innovants. Antibactériens, étanches ou absorbeurs d'oxygène et détecteurs d'agents pathogènes, ils pourront aussi indiquer l'état de fraîcheur ou la maturité des denrées alimentaires (emballages actifs et emballages intelligents).</p> <p>La fabrication des emballages issus des travaux du professeur Ajji permet de répondre aux préoccupations de sécurité et de contrôle de la qualité de l'industrie alimentaire et des consommateurs ainsi qu'aux nouvelles exigences de durabilité et de lutte contre le gaspillage exprimées par la société tout entière.</p> <p>https://www.polymtl.ca/carrefour-actualite/innovatio/de-nouveaux-emballages-pour-reduire-les-impacts-de-nos-consommations</p>
Natur+L XTD	Provinciale	Transformation Emballage	<p>Solution technologique : sécurisé par le procédé de haute pression hydrostatique, symbolisé par une goutte d'eau, ce procédé permet d'emballer des aliments humides sous vide à l'aide d'une forte pression d'eau, et ce, sans agent de conservation afin d'allonger leur durée de vie.</p> <p>http://www.naturalhpp.ca/#:-:text=Proc%C3%A9d%C3%A9%20Natur%2B%20XTD%20est%20la%20premi%C3%A8re%20soci%C3%A9t%C3%A9%20de,et%20qui%20se%20garent%20plus%20frais%2C%20plus%20longtemps.</p>
Centre de développement bioalimentaire du Québec (CDBQ)	Provinciale	Transformation Emballage	<p>Afin de réduire l'empreinte économique et écologique du gaspillage dans le secteur des viandes, le Centre de développement bioalimentaire du Québec a proposé d'évaluer l'application d'une nouvelle technologie dans ce secteur : le traitement aux hautes pressions hydrostatiques, qui vise à prolonger la durée de conservation des viandes et à éliminer ainsi le gaspillage.</p> <p>En 2017, le CDBQ a entrepris un projet novateur de réduction du gaspillage des viandes fraîches dans les épiceries par l'optimisation de leur emballage.</p> <p>https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/sites/default/files/documents/fiche-aide-financiere-cdbq.pdf</p>

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE L'INITIATIVE
ANHYDRA TQSA P.31	Provinciale	Transformation	ANHYDRA est une entreprise spécialisée dans la déshydratation de fruits, de légumes et d'herbes biologiques et non biologiques. Un service de déshydratation est également disponible pour la revalorisation des surplus de récoltes. L'entreprise veut encourager les producteurs à tirer profit de nouvelles occasions d'affaires en développant et en commercialisant des produits à valeur ajoutée à partir de ces surplus. https://www.anhydra.ca/
LOOP TQSA P.30	Nationale (Ontario et Québec)	Transformation	LOOP est une entreprise qui récupère les aliments issus de l'industrie agroalimentaire pour les revaloriser en produits à valeur ajoutée. Elle souhaite ainsi démontrer à l'industrie qu'une meilleure gestion de leurs ressources et la réduction de leurs pertes peuvent contribuer à améliorer la santé de leur entreprise. Par exemple, la pulpe produite par la fabrication de jus pressés à froid sont réutilisées pour fabriquer des pâtes à pizzas ou de la nourriture pour animaux. L'entreprise a également développé au cours des dernières années plusieurs autres produits en récupérant des aliments ou des résidus, tels que des kéfirs, des bières sures, un gin et des savons. Elle indique avoir sauvé plus de 4 400 tonnes de fruits et de légumes et plus de 1,2 million de tranches de pain en plus d'avoir évité plus de 3 600 tonnes de gaz à effet de serre (données du site Web en date du 1 ^{er} octobre 2020). https://loopmission.com/pages/about
Füddoop	Provinciale	Production Distribution/ détail Transformation Services alimentaires	Cet organisme a pour mission de transformer les aliments autrement gaspillés et de combattre l'insécurité alimentaire au moyen d'un comptoir alimentaire innovateur. Cela lui permet d'encourager l'intégration sociale et le bien-être grâce à la cuisine communautaire, à la distribution de produits alimentaires sains aux populations vulnérables et à la sensibilisation aux divers problèmes sociaux dans un espace convivial et accessible à tous. https://regal.quebec/initiative/fudloop/
Wisely Food	Nationale	Transformation	Wisely Food est une entreprise qui transforme la pulpe de légumes produite par l'industrie des jus pressés à froid en croûtes à pizzas. Elle propose entre autres choses une gamme de pizzas surgelées végétaliennes faites à 50 % de légumes recyclés. https://www.wiselyfood.com/
La Transformerie	Régionale — Montréal	Transformation Distribution/ détail	La Transformerie est un organisme qui récupère les invendus des épiceries et des fruiteries et qui met en œuvre des initiatives afin de sensibiliser les commerçants et le grand public au gaspillage alimentaire. Depuis le mois d'avril 2019, avec son projet Les Rescapés, l'organisme a collecté plus de 20 tonnes d'invendus avec seulement six commerces partenaires, produit 7 000 pots de tartinades et redistribué plus de 14 tonnes de nourriture. En plus des Rescapés, La Transformerie travaille sur un projet de laboratoire afin de trouver de meilleures pratiques pour enrayer le gaspillage alimentaire à la source. Finalement, La Transformerie s'implique dans l'initiative Défi Zéro Gaspi 2022. https://latransformerie.org/

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE L'INITIATIVE
OLAOLA	Régionale — Montréal Verdun	Transformation Distribution	L'entreprise OLAOLA, lancée par Jonathan Tassi, un résident de Verdun, utilise des fruits et légumes destinés à être jetés pour les « sauver » du gaspillage alimentaire en créant des smoothies et des barres glacées maison. Des bacs de produits en vrac sont aussi distribués dans plusieurs commerces afin d'éviter le gaspillage de nourriture. L'entreprise récupère désormais tous les fruits et légumes « à jeter » des distributeurs avec lesquels M. Tassi collabore. Il utilise ce dont il a besoin pour ses produits et crée des paniers en vrac à faible coût avec le reste. https://journalmetro.com/local/ile-des-soeurs/2622850/olaola-une-entreprise-locale-a-la-rescousse-du-gaspillage-alimentaire/
Still Good	Provinciale	Transformation Distribution/ détail	Still Good est une entreprise zéro déchet qui commercialise des biscuits produits avec des ingrédients revalorisés (ex. : pulpes de jus, bananes mûres ou grains de malt bruinés) récupérés de producteurs et d'organismes locaux. Les produits sont vendus en vrac et dans des emballages compostables. https://www.stillgoodfoods.ca/fr/accueil
La carotte joyeuse TQSA P.32	Locale — MRC Nicolet-Yamaska	Transformation Distribution/ détail	La carotte joyeuse est un organisme qui propose un projet de transformation alimentaire pour lutter contre la pauvreté et l'exclusion sociale par la mise en place de plateaux de travail en transformation alimentaire et la distribution des denrées transformées aux organismes de sécurité alimentaire. Les aliments qui sont transformés proviennent de différents producteurs et transformateurs de la région (aliments déclassés, surplus ou, dans certains cas, aliments « réguliers »). https://carottejoyeuse.ca/
Caravane des cultures TQSA P.31	Locale Régionale	Production Transformation	À sa façon, le projet de la Caravane des cultures dans les Jardins-de-Napierville contribue à réduire le gaspillage alimentaire puisque le marché ambulant de fruits et légumes vend aussi des fruits et légumes moches. Il est mené à bien en collaboration avec le CLD des Jardins-de-Napierville, le MAPAQ, Desjardins et la MRC des Jardins-de-Napierville. https://caravanedescultures.com/ https://fr-ca.facebook.com/caravanedescultures/
Épicerie communautaire Le Garde-Manger	Locale — Saguenay-Lac-Saint-Jean	Transformation Distribution/ détail	L'Épicerie communautaire Le Garde-Manger est un organisme qui utilise les surplus de Moisson Saguenay-Lac-Saint-Jean, principalement les fruits, légumes et viandes, pour les transformer en mets préparés qui sont redistribués à des familles dans le besoin. Elle récupère aussi les invendus des restaurateurs et les mets préparés d'épicerie. https://www.legardemanger.org/
Tricycle	Provinciale	Transformation	Tricycle est une entreprise qui utilise les insectes comestibles comme outil de valorisation des résidus, notamment ceux des transformateurs alimentaires. Ces résidus sont alors intégrés dans l'alimentation de larves de ténébrions, des insectes vendues pour la consommation humaine et animale sous forme de larves fraîches, séchées, entières ou en poudre. https://tricycle.eco/en-savoir-plus/

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE L'INITIATIVE
Centre canadien pour l'intégrité des aliments Provision Coalition	Provinciale	Transformation	Le Centre canadien pour l'intégrité des aliments et Provision Coalition ont lancé un nouveau programme d'un an pour faire face au problème de pertes et de gaspillage alimentaires dans les usines de transformation du Canada afin d'augmenter la sensibilisation à ce problème. Le nouveau programme consiste en une évaluation des pertes et du gaspillage alimentaires effectuée par Enviro-Stewards, une firme de génie environnemental, afin de déterminer trois façons de réduire les pertes et le gaspillage alimentaires dans les activités de 50 usines canadiennes. https://www.foodintegrity.ca/fr/
Épurée	Provinciale	Transformation	Épurée est une compagnie qui crée des recettes à partir d'une purée qu'elle fabrique avec des légumes recoupés fournis par des distributeurs. Elle souhaite réduire le gaspillage alimentaire en acceptant des légumes moches ou invendus. De plus, la compagnie transforme quand même les légumes non utilisés pour les apporter à un fermier qui s'en sert pour nourrir ses cochons. https://epuree.ca/ https://www.actualitealimentaire.com/actualites/tendances-et-consommation/epuree-le-succes-est-dans-la-puree?ml_subscriber=1552412013815141952&ml_subscriber_hash=j5x0&utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=a_lire_les_projets_de_controle_de_mouvement_peuvent_etre_aussi_simples_et_faciles_les_marches_de_noel_ouverts_une_excellente_occasion_d_encourager_l_achat_local&utm_term=2020-11-11
Service d'intervention de proximité	Locale	Transformation Distribution/ détail	Le projet Services d'accès local en sécurité alimentaire Domaine-du-Roy (SALSA-DDR) débutera sous peu. Il aura comme objectif d'augmenter l'autonomie alimentaire et l'autonomisation des personnes. On vise notamment à récupérer des invendus pour les transformer et les redistribuer par l'entremise d'une épicerie communautaire qui sera mise sur pied dans le secteur. Le projet comprend aussi un volet commercialisation pour rentabiliser les activités sous un modèle d'économie sociale. Un partenariat régional est envisagé avec Moisson Saguenay-Lac-Saint-Jean. https://www.quebec.ca/nouvelles/actualites/details/alliances-pour-la-solidarite-le-ministre-jean-boulet-annonce-pres-de-13-m-pour-lutter-contre-la-pauvre/#:~:text=Le%20projet%20SALSA-DDR%20vise%20%C3%A0%20consolider%2C%20maintenir%20et,par%20la%20collaboration%2C%20la%20coop%C3%A9ration%20et%20la%20mutualisation
Synergie Victoriaville Multi-Brasses La Sécurité alimentaire	Locale	Transformation	Synergie Victoriaville a permis de relier l'entreprise Multi-Brasses et l'organisme Sécurité alimentaire afin d'en arriver à un projet permettant de brasser de la bière à partir de pain trop sec que l'organisme communautaire ne peut pas distribuer. Cette bière se nomme « Toast! ». https://www.lanouvelle.net/2018/03/15/toast-biere-brasee-pain-recupere/ https://univerre.beer/bieres/toast-blonde/
Marché Tradition Ferme Renaissance Synergie Estrie	Régionale	Transformation Production Consommation	Cette initiative a été concrétisée par le projet Synergie Estrie. La Ferme Renaissance récupère des aliments tels que de la salade, des fruits et des légumes périmés provenant du Marché Tradition de Weedon pour nourrir ses animaux. Cette pratique écoresponsable permet d'éviter l'enfouissement de plusieurs tonnes de déchets. https://www.latribune.ca/actualites/estrie-et-regions/nourrir-ses-animaux-avec-des-aliments-perimes-pour-eviter-lenfouissement-79e2c35be609f1ddb8440188eec66f0

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE L'INITIATIVE
Terroir de Dunham	Régionale	Transformation Production	<p>Du côté du Terroir de Dunham, c'est par la transformation qu'on mène le combat contre le gaspillage alimentaire. Les surplus ou récoltes de grades inférieurs de fraises, de choux-fleurs, de brocolis, de citrouilles et de courges sont transformés en divers produits avant d'être vendus sur place. Cette initiative a été lancée en 2004, et le volet « transformation » fournit aujourd'hui du travail à cinq personnes. Si l'on n'arrive pas quelquefois à écouler des aliments, même par la transformation, ils sont envoyés au compost.</p> <p>https://www.laterre.ca/actualites/alimentation/gaspillage-alimentaire-les-solutions-des-maraichers?ml_subscriber=1710965384380683885&ml_subscriber_hash=t3f3&utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=a_lire_les_nouveaux_produits_alimentaires_propulsion_du_mouvement_mangeons_local_plus_que_jamais&utm_term=2021-06-20</p>
Coopérative Le terroir solidaire	Locale Brome-Missisquoi	Production Transformation	<p>La Coopérative Le terroir solidaire est une coopérative de producteurs et de transformateurs qui partagent des valeurs communes d'agriculture régénératrice et un système alimentaire écoresponsable qui valorise les producteurs. L'un des objectifs est de créer un écosystème visant à accroître l'efficacité du marketing des membres afin de réduire les récoltes alimentaires inutiles, tout en créant des systèmes qui permettent de transformer et de valoriser rapidement ce qui deviendrait autrement invendable.</p> <p>https://www.leterroirsolidaire.ca/</p>
La conserverie mobile	Régionale	Transformation	<p>La conserverie mobile est une cuisine industrielle mobile qui consiste à se déplacer chez les producteurs pour récupérer les surplus (non récoltés) et légumes invendables afin de faire de la transformation sur place et fabriquer des produits vendus par la ferme elle-même (pots de relish, de choucroute, etc.).</p> <p>https://m.facebook.com/semaineverte/videos/417984592469124/?r_efsrc=https%3A%2F%2Fm.facebook.com%2Fstory.php&_rdr</p>

Services alimentaires (restaurants et institutions [RI])

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE L'INITIATIVE
CHU Sainte-Justine	Régionale — Montréal	Services alimentaires (institutions)	<p>En 2015-2016, le CHU Saint-Justine a entrepris une importante modernisation de ses services alimentaires.</p> <p>Un service personnalisé de livraison de repas est offert à tous les patients. Au lieu d'être servi à des heures fixes, le patient peut choisir ses repas et collations à l'heure qui lui convient entre 6 h 30 et 19 h. À partir d'un menu « à la carte », il passe sa commande par téléphone, puis dans un délai de 60 minutes, un repas fraîchement cuisiné par les équipes de la cuisine est livré à sa chambre. Des cafétérias, des aires de restauration, des machines distributrices ainsi qu'un micromarché sont également disponibles pour les patients, le personnel et les parents ou visiteurs.</p> <p>Ce changement a augmenté les taux de satisfaction quant aux repas et abaissé les taux de repas non consommés, ce qui a permis de réaliser d'importantes économies grâce à la prévention du gaspillage alimentaire.</p> <p>https://www.chusj.org/fr/soins-services/services-connexes/Services-alimentaires</p>
GastronomiQc Lab	Provinciale	Restauration	<p>Le GastronomiQc Lab est une unité mixte de recherche qui est le fruit d'un partenariat entre l'Université Laval et l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ). Il favorise le maillage entre différents acteurs de la gastronomie, notamment les chefs, les restaurateurs, les producteurs et les transformateurs du secteur bioalimentaire. Son approche interdisciplinaire se manifeste par une série de projets de recherche et développement et par des activités de transfert de connaissances. Le but du GastronomiQC Lab est de favoriser l'innovation et de faire rayonner la gastronomie québécoise à l'international.</p> <p>Parmi ses projets, certains portent précisément sur le gaspillage et les pertes alimentaires dans le milieu de la restauration :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ L'Université Laval a entrepris un projet de recherche sur les pertes et le gaspillage alimentaires visant à récolter, à trier, à peser et à catégoriser l'ensemble des déchets alimentaires produits par le Restaurant de l'ITHQ pendant une semaine. Le projet est supervisé par des chercheurs du GastronomiQc Lab. <p>L'objectif est de connaître les « points chauds » de génération de déchets afin de proposer les stratégies les plus judicieuses pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires. Le même exercice sera répété dans un an afin de voir si les stratégies proposées auront porté fruit. À terme, les recommandations pourraient permettre aux restaurateurs de réduire le gaspillage.</p> <p>https://tourismexpress.com/nouvelles/gastronomiqc-lab-les-deux-mains-dans-les-poubelles-du-restaurant-de-l-ithq</p>
Resto Pop de Sainte-Thérèse TQSA P.32	Locale	Transformation Services alimentaires	<p>Le Resto Pop de Sainte-Thérèse récupère les surplus de denrées non distribuées de Moisson Laurentides pour les trier, les transformer et les redistribuer à des organismes œuvrant pour la sécurité alimentaire dans la MRC de Thérèse-De Blainville.</p> <p>https://restopop.org/</p>
Resto-pub La Cale	Locale — Montréal	Services alimentaires	<p>La Cale est un pub zéro déchet créé en 2019 qui s'approvisionne chez de petits fournisseurs locaux (déplacement sur moins de 20 kilomètres). Un service de livraison à vélo est offert, et le choix de repas dépend des émissions produites lors de la production de l'aliment.</p> <p>LA CALE La Cale pub zéro déchet (la-cale.com) Un restaurant zéro déchet, comment ça marche? Radio-Canada.ca</p>

Distribution/détail

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE L'INITIATIVE
Conseil National Zéro Déchet Provision Coalition TQSA P.28	Nationale	Distribution/ détail	Le 17 janvier 2019, huit grandes entreprises canadiennes (Kraft Heinz Canada, Les Compagnies Loblaw limitées, Les Aliments Maple Leaf, Metro inc., Save-On-Foods, Sobeys inc., Unilever Canada et Walmart Canada) ont pris l'engagement formel de mettre en œuvre des actions quantifiables pour prévenir et réduire de 50 % le gaspillage alimentaire dans leurs propres usines d'ici l'année 2025. https://www.commercedetail.org/wp-content/uploads//2018/08/Communiqué-de-presse-FR-Final-Jan-18_19.pdf
Grand Marché de Québec	Locale — Ville de Québec	Distribution/ détail Transformation	Le Grand Marché de Québec met normalement à la disposition de tous ses membres (notamment les maraîchers) une cuisine industrielle afin qu'ils aient accès à l'équipement nécessaire pour transformer leurs produits. (COVID-19) Actuellement, la cuisine est utilisée par la Tablée des Chefs pour Moisson Québec afin de distribuer des plats cuisinés à partir des restes des producteurs ou des denrées récupérées chez des restaurateurs environnants. Elle est aussi louée par de jeunes artisans pour la préparation de desserts. https://www.legrandmarchedequebec.com/fr/
Centre de valorisation de l'aliment de l'Estrie	Régionale — Estrie	Transformation	Le Centre de valorisation de l'aliment de l'Estrie (CVA), le seul au Québec, est un complexe alimentaire plus connu sous son nom anglophone food hub, qui agit comme un intermédiaire de coordination entre les producteurs régionaux, les fournisseurs et les clients, y compris les institutions et établissements, les entreprises de services alimentaires, les points de vente au détail et les consommateurs finaux. Cette nouvelle infrastructure permettra d'accueillir dans ses espaces locatifs partagés des entreprises alimentaires ayant des denrées à transformer. Le CVA souhaite aussi valoriser les aliments pour faire rayonner les entreprises de la région tout en diminuant le gaspillage alimentaire. Voici ce que l'initiative comprend : <ul style="list-style-type: none"> ▪ un incubateur en agroalimentaire; ▪ des cuisines de transformation de grade agroindustriel; ▪ de l'entreposage : sec, congelé ou réfrigéré; ▪ des condos commerciaux (location à court et à long terme); ▪ une infrastructure Web soutenue par les différents partenaires du CVA; ▪ des bureaux et une salle de cotravail; ▪ un espace de dégustation, de vente et de validation du marché. https://cvaestrie.com/
Les Compagnies Loblaws limitées	Provinciale	Distribution/ détail	Les Compagnies Loblaw (Maxi et Provigo) offrent en magasin la gamme de produits Naturellement imparfaits (marque sans nomMD Naturellement imparfaitsMC). Les fruits et légumes sont de forme imparfaite ou présentent de petites imperfections. Ils sont offerts frais ou surgelés. https://www.sansnom.ca/fr_CA/naturally-imperfect

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE L'INITIATIVE
IGA TQSA P.24 et 36	Provinciale	Distribution/ détail	<p>IGA a mis sur pied la campagne Les Drôles de fruits et légumes d'ici, qui propose aux consommateurs de cuisiner les fruits et légumes moches, en publiant plusieurs recettes ainsi qu'un ABC de la mise en conserve (techniques, étapes à suivre, etc.) sur son site Web.</p> <p>https://www.iga.net/fr/produits_a_decouvrir/fruits_et_legumes/droles_de_fruits_et_legumes</p> <p>Depuis l'année 2015, le programme À vos frigos! du Fonds Éco IGA offre des conférences gratuites pour proposer aux citoyens, aux municipalités, aux commerces, aux établissements, aux institutions et autres à travers le Québec des moyens de lutter contre le gaspillage alimentaire à l'aide de conseils, de trucs, d'astuces et de recettes simples et pratiques.</p> <p>https://jourdelaterre.org/qc/tous-les-jours/programmes/a-vos-frigos/</p>
FoodHero	Nationale	Distribution/ détail Consommation (application mobile)	<p>FoodHero est une application mobile qui met en contact les marchands et les consommateurs dans le but de vendre les aliments en surplus.</p> <p>Le service est offert chez IGA et Metro. D'autres marchands et vendeurs sont invités à se joindre au mouvement.</p> <p>https://foodhero.com/fr</p>
Flashfood	Nationale	Distribution/ détail Consommation (application mobile)	<p>Utilisable dans les magasins Maxi et Provigo corporatifs, l'application mobile Flashfood vise à signifier aux abonnés la disponibilité en épicerie de denrées écoulées à prix réduit parce que leur date de péremption approche. Les abonnés peuvent réserver ces produits et passer les chercher au comptoir de récupération.</p> <p>https://www.flashfood.com/fr/accueil</p>
Sauvegarde	Régionale	Distribution/ détail Consommation (application mobile)	<p>Sauvegarde est une nouvelle initiative montréalaise spécialisée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire qui, avec le lancement de son application mobile, permet aux cafés, aux boulangeries, aux restaurants et aux épiceries d'afficher leurs surplus alimentaires et de les vendre à prix réduit.</p> <p>https://www.newswire.ca/fr/news-releases/lancement-d-une-nouvelle-application-de-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-sauvegarde-875533044.html</p>
Feed it Forward	Locale Régionale	Producteur Distribution/ détail Service alimentaire (application mobile)	<p>Feed it forward récupère les surplus de nourriture des producteurs, des distributeurs et des restaurants afin de nourrir les gens dans le besoin. Cette initiative lancée par le chef Jagger Gordon à Toronto a pris son envol en 2014.</p> <p>L'application Feed it Forward : Free Food permet à n'importe quelle personne de partager de la nourriture qu'elle ne veut plus ou dont elle n'a plus besoin avec quelqu'un qui pourra l'apprécier. Elle permet aussi à ceux qui en ont besoin d'aller consulter le bottin.</p> <p>https://feeditforward.ca/</p> <p>https://feeditforward.ca/our-app/</p>
Les Pirates Verts	Régionale — Montréal	Production Dons alimentaires	<p>L'organisme Les Pirates Verts récupère les surplus de nourriture amassée par les banques alimentaires. En 2018, il a détourné 1,2 million de kilogrammes de nourriture des poubelles pour la donner à 250 organismes communautaires montréalais.</p> <p>La distribution se fait directement dans la rue Dézéry, devant l'appartement de M. Zaidi, deux fois par semaine.</p> <p>https://lespiratesverts.org/</p>

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE L'INITIATIVE
Too Good to Go	Régionale (Montréal) Internationale (Suisse)	Services alimentaires Consommation (application mobile)	Too Good To Go est une application mobile gratuite qui offre aux entreprises et aux consommateurs une méthode concrète pour réduire le gaspillage alimentaire. Lancée le 28 octobre 2021 à Montréal, elle permet à tous les utilisateurs d'acheter un panier surprise de nourriture à un tiers du prix de détail dans les restaurants, boulangeries, cafés, épicerie et magasins locaux. https://toogoodtogo.fr/fr/movement
Foody Savior	Région (Montréal)	Services alimentaires Consommation (application mobile)	L'entreprise Foody Savior a pour mission d'aider les commerçants locaux à lutter contre le gaspillage alimentaire et de permettre aux utilisateurs de récupérer les surplus de leurs commerces préférés à deux pas de chez eux. https://lespagesvertes.ca/entreprise/foody-savior-solution/
Épicerie en vrac et zéro déchet TQSA P.19	Provinciale Régionale	Distribution/détail Consommation Emballage	Les achats en vrac permettent notamment aux consommateurs de se procurer les quantités désirées, sans plus, afin d'éviter le gaspillage alimentaire et les emballages non nécessaires. https://www.selection.ca/cuisine/trucs-cuisine/30-epicerie-zero-dechet-ou-acheter-en-vrac/
Partage & Solidarité	Nationale	Distribution/détail Services alimentaires Consommation Système global	Partage & Solidarité propose de réduire le gaspillage alimentaire au Québec et au Canada d'une part en récupérant des invendus et en organisant des distributions alimentaires gratuites, et d'autre part, en travaillant à modifier la loi et la réglementation pour interdire le saccage et le gaspillage. http://www.partageetsolidarite.org/
Le réseau des frigos-partage TQSA P.20	Régionale	Distribution/détail	Cette initiative permet à des commerçants, à des citoyens, etc. de laisser et/ou de prendre de la nourriture gratuitement dans un réfrigérateur situé dans un espace public. Groupe Les frigos communautaires du Québec : il s'agit d'un lieu d'échange entre les instigateurs de frigos communautaires des quatre coins du Québec : page Facebook . Répertoire des frigos communautaires, des frigos-partage et des frigos collectifs au Québec (près d'une soixantaine) : https://sauvetabouffe.org/boite-a-outils/repertoire-des-frigos-communautaires-du-quebec/ Guide pour créer un frigo communautaire : https://www.dropbox.com/s/gyjmm7dwq1x17lw/demarrage%20frigo%20communautaire.pdf?dl=0
Réseau régional en alimentation communautaire	Régionale — Saguenay-Lac-Saint-Jean	Frigo collectif Épicerie en vrac	Le Réseau régional en alimentation communautaire est un comité composé principalement d'épicerie communautaires réparties sur tout le territoire du Saguenay-Lac-Saint-Jean. Il regroupe actuellement les quatre épicerie communautaires de la région. Un système de transport selon un modèle d'économie sociale a été mis en place pour permettre aux entreprises agroalimentaires de commercialiser leurs produits tout en récupérant les invendus comestibles pour les redistribuer par l'entremise du réseau régional des épicerie communautaires. L'initiative VRRAC est une offre d'aliments en vrac dans le réseau des épicerie communautaires de la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean qui permet aux usagers d'avoir accès à de plus petites quantités pour éviter le gaspillage. https://www.epicerielamaisonnee.com/rrac

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE L'INITIATIVE
Les Compagnies Loblaw limitées	Nationale	Distribution/détail	<p>En plus de l'application Flashfood, les magasins Maxi et Provigo offrent 30 % de rabais sur différents produits frais dont la date de péremption approche. Ces produits sont faciles à repérer puisqu'ils portent une étiquette rose avec la mention « -30 % ».</p> <p>Loblaw valorise les légumes «moches» Novae Une application pour acheter des aliments presque périmés La Presse</p>
Les Compagnies Loblaw limitées Metro Sobeys	Provinciale	Distribution/détail	<p>Les enseignes en alimentation participent activement au Programme de récupération en supermarchés, qui permet aux membres Moisson participants de la province de venir récupérer des produits dont la date de péremption approche. Grâce à un processus et à des normes strictes, il est possible depuis quelques années d'offrir de la viande. Le programme s'étend à un nombre grandissant de membres Moisson, à mesure qu'ils peuvent bénéficier de la logistique nécessaire pour préserver la chaîne de froid.</p> <p>https://www.banquesalimentaires.org/nos-actions/prs/</p>
Metro	Provinciale	Distribution/détail	<p>L'enseigne Metro a lancé le programme Ensemble, évitons le gaspillage, qui consiste à appliquer un rabais de 30 % sur les produits dont la date de péremption approche. Les produits qui ne trouvent pas preneurs sont ensuite affichés sur la plateforme FoodHero des magasins participants, puis, s'ils ne sont toujours pas vendus, distribués dans le cadre du Programme de récupération en supermarchés.</p> <p>Par exemple :</p> <p>Metro Plus Victoriaville distribue des denrées alimentaires périssables à Sécurité alimentaire de Victoriaville. Les surplus sont ensuite envoyés au Restaurant populaire et aux cuisines collectives, qui les transforment pour les offrir aux plus démunis.</p> <p>https://www.munidata.ca/upload/contentsFile/file/lng/3988fr-CA.pdf (p. 52)</p>
Costco	Nationale	Distribution/détail	<p>Les magasins-entrepôts établissent des partenariats pour assurer les dons d'aliments invendus.</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=5z2N00Tc_vl&ab_channel=MoissonMontr%C3%A9al</p>

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE L'INITIATIVE
Walmart	Nationale	Distribution/ détail	<p>L'entreprise s'est engagée à ne produire aucun déchet alimentaire d'ici l'année 2025 dans le cadre de ses activités commerciales canadiennes, en conformité avec les lignes directrices de Zero Waste International Alliance. Pour relever ce défi plus généralement, la Fondation Walmart fait aussi un don de 15 millions de dollars américains (environ 19 millions de dollars canadiens) afin de soutenir les initiatives et les recherches canadiennes pour réduire le gaspillage alimentaire dans la chaîne alimentaire, de la ferme jusqu'à l'assiette.</p> <p>Stratégie en trois volets :</p> <p>Améliorer l'efficacité opérationnelle tout en augmentant la valeur pour le client grâce aux efforts.</p> <p>Augmenter les dons alimentaires : optimiser les dons de surplus d'aliments en faisant en sorte qu'environ 85 % des succursales donnent de façon habituelle leurs surplus de produits alimentaires.</p> <p>Apporter du soutien philanthropique : Walmart Canada s'est engagé à donner 1 million de dollars canadiens à Banques alimentaires Canada pour la campagne 2018 Lutte contre la faim, initiez le changement dans le but d'appuyer des banques alimentaires partout au pays.</p> <p>https://www.newswire.ca/fr/news-releases/walmart-canada-sengage-a-ne-produire-aucun-dechet-alimentaire-dici-2025-et-la-fondation-walmart-octroie-19-m--aux-organismes-locaux-680222413.html</p> <p>https://walmart.org/what-we-do/advancing-sustainability/waste</p>

Consommation

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE L'INITIATIVE
La Tablée des Chefs TQSA P.26	Provinciale	Transformation Services alimentaires Consommation	<p>La Tablée des Chefs a pour mission de nourrir les personnes dans le besoin et de développer l'éducation culinaire des jeunes. L'objectif du programme de récupération alimentaire est de mobiliser les établissements du milieu HRI (hôtels, restaurants et institutions) afin qu'ils redonnent leurs surplus alimentaires comestibles à des organismes communautaires locaux, mais aussi de faire respecter la vocation des aliments, qui est celle de nourrir.</p> <p>https://www.tableedeschefs.org/fr/ https://www.tableedeschefs.org/fr/programs/nourrir/ https://www.tableedeschefs.org/fr/programmes/eduer/</p> <p>Les Cuisines Solidaires</p> <p>Dans le contexte de la crise de la COVID-19, la Tablée des Chefs, avec l'appui d'une foule de partenaires, a lancé une mobilisation d'envergure pour garnir les réfrigérateurs des banques alimentaires du Québec. Depuis le mois d'avril 2020, c'est plus de 2 millions de repas qui ont été distribués aux personnes dans le besoin.</p> <p>https://www.tableedeschefs.org/fr/ https://www.tableedeschefs.org/fr/programs/nourrir/</p>
La Tablée des Chefs TQSA P.26	Provinciale	Transformation Services alimentaires Consommation	<p>Les Cuisines Solidaires-Édition Relève</p> <p>En plus des corvées culinaires en établissements, les Cuisines Solidaires-Édition Relève, anciennement la Semaine des écoles hôtelières, viendront prêter main-forte aux brigades à l'occasion de la 18^e édition de l'activité au printemps prochain. Au total, 17 établissements et plus de 500 étudiants et professeurs des écoles hôtelières de la province se mobiliseront pour lutter contre l'insécurité alimentaire. Ces derniers cuisineront 100 000 portions de poulet provençal pour les Banques alimentaires du Québec.</p> <p>https://www.tableedeschefs.org/fr/programs/nourrir/les-cuisines-solidaires-editions-releve/</p> <p>L'Association Restauration Québec (ARQ) a travaillé avec La Tablée des Chefs afin de tracer un portrait réaliste de la gestion des surplus alimentaires dans le secteur de la restauration en invitant les membres de l'Association à répondre à un court sondage en ligne. Les résultats du sondage ont permis de révéler que 71 % des répondants ne redistribuaient pas leurs surplus alimentaires encore comestibles à des organismes communautaires et que 12 % n'ont aucune pratique particulière quant à l'utilisation de leurs surplus alimentaires.</p> <p>À partir de ces données, La Tablée des Chefs et l'ARQ travailleront conjointement afin de trouver des solutions qui favoriseront le don de denrées alimentaires dans le secteur de la restauration.</p> <p>https://www.hrimag.com/Les-resultats-du-sondage-de-l-ARQ</p>

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE L'INITIATIVE
Les Banques alimentaires du Québec	Provinciale	Production Distribution/ détail Transformation	<p>Le but des Banques alimentaires du Québec est de soutenir les membres dans la réalisation de leur mission par la mise en commun de ressources et d'expertises afin de contribuer à l'aide alimentaire aux personnes fragilisées en situation de vulnérabilité.</p> <p>Le réseau des banques alimentaires du Québec, avec son Programme de récupération en supermarchés, vise à récupérer les invendus afin d'éviter le gaspillage et l'enfouissement de denrées encore comestibles, par l'entremise de son réseau de 19 membres Moisson (voir la section « Consommation ») et de 12 membres associés. En bout de parcours, ce sont 1 200 organismes communautaires locaux partout au Québec qui bénéficient de ce programme pour nourrir les personnes fragilisées en situation de vulnérabilité.</p> <p>https://www.banquesalimentaires.org/ https://www.banquesalimentaires.org/nos-actions/prs/</p>
Les AmiEs de la Terre TQSA P. 23-24	Provinciale	Consommation	<p>Sauve ta bouffe est une initiative des AmiEs de la Terre de Québec, en collaboration avec RECYC-QUÉBEC, qui vise à aider les consommateurs à mieux connaître leurs aliments et à leur donner des trucs et astuces pour réduire le gaspillage alimentaire. L'outil principal est la plateforme Web (sauvetabouffe.org) où il est possible de trouver plusieurs trucs et astuces pour le rangement, la conservation et la congélation des aliments, la planification des repas, etc.</p> <p>Le comité des AmiEs de la Terre de Québec signe le livre <i>Sauve ta bouffe - Guide et recettes pour réduire le gaspillage alimentaire au quotidien</i>. Ce livre rassemble des recettes, des astuces et des informations sur le gaspillage alimentaire.</p> <p>https://atquebec.org/nos-luttes/gaspillage-alimentaire/</p> <p>Les AmiEs de la Terre offre une plateforme collaborative nommée Mangegardien qui s'inscrit dans le projet Sauve ta bouffe. Il s'agit d'astuces et de recettes pour redonner vie aux aliments défraîchis.</p> <p>https://mangegardiens.com/</p>
Regroupement des cuisines collectives du Québec	Provinciale	Consommation	<p>Le Regroupement des cuisines collectives du Québec comprend plusieurs cuisines ouvertes à la communauté qui permettent un partage de denrées et de connaissances sur la cuisine et la conservation des aliments à partir de dons reçus des Banques alimentaires du Québec.</p> <p>http://www.rccq.org/fr/</p>

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE L'INITIATIVE
Chic Frigo Sans Fric Florence-Léa Siry	Provinciale	Consommation (site Web)	<p>Le site Web Chic Frigo Sans Fric a pour but de valoriser la cuisine zéro gaspillage alimentaire en offrant des solutions santé, pratiques et économiques.</p> <p>Inspiré du mouvement zéro déchet, Chic Frigo Sans Fric est une ressource qui peut permettre de réfléchir à ses habitudes de consommation et d'adopter le mode de vie zéro gaspillage sans bousculer sa routine.</p> <p>https://chicfrigosansfric.com/</p> <p>Lancé à la fin de l'année 2021 en collaboration avec Guillaume Cantin, directeur général et cofondateur de La Transformerie, et RECYC-QUÉBEC, le Défi Zéro Gaspi vise à mobiliser les Québécoises et Québécois pour qu'ils réduisent ensemble le gaspillage alimentaire au Québec. Le Défi Zéro Gaspi comprend l'envoi d'une infolettre tous les mois de l'année 2022. Ces publications proposent un défi en lien avec des thématiques locales et de saison ainsi qu'un cahier téléchargeable gratuit rempli de recettes et de conseils utiles. Elles peuvent alimenter de belles réflexions autour du gaspillage et du mode de vie zéro gaspi.</p> <p>https://florenceleasiry.com/defi-zero-gaspi/</p>
Coriandr	Provinciale	Consommation (site Web)	<p>Créé à Montréal, Coriandr est un moteur de recherche visant à aider les internautes à maximiser les ingrédients qu'ils possèdent déjà dans leur frigo afin de diminuer le gaspillage alimentaire à la maison. L'application mobile est en développement.</p> <p>Coriandr est un partenaire des Banques alimentaires du Québec.</p> <p>https://www.coriandr.ca/</p>
Glouton	Provinciale	Consommation (site Web)	<p>Glouton est un annuaire intelligent qui permet de trouver des recettes par mot clé ou ingrédient. Des nouvelles recettes sont indexées automatiquement chaque jour.</p> <p>L'onglet Vide-frigo permet aux utilisateurs de trouver de l'inspiration avec ce qu'il leur reste à la maison en leur fournissant des recettes compatibles avec les aliments dans leur frigo.</p> <p>https://glouton.ca/</p>
Action environnement Tingwick Frigo collectif Tingwick	Locale — Tingwick	Consommation (frigo collectif)	<p>Le frigo se trouve à l'entrée d'un service de garde et de la bibliothèque municipale. Visant à contrer le gaspillage alimentaire, cette initiative citoyenne est portée par l'organisme à but non lucratif Action environnement Tingwick.</p> <p>https://www.facebook.com/environnementtingwick/</p>
Comité local en sécurité alimentaire (Chicoutimi) TQSA P.20	Locale — Chicoutimi	Consommation (frigo collectif)	<p>Le comité local en sécurité alimentaire a installé trois réfrigérateurs libre-service dans la ville de Chicoutimi dans le cadre d'un projet qui a vu le jour en 2015. Maintenant, quatre frigos libre-service sont placés à des endroits stratégiques, ce qui permet à la fois de récupérer et de redistribuer les fruits, les légumes et le pain en surplus.</p> <p>https://comitesecuritealimentairechicoutimi.wordpress.com/le-comite/</p>
Le Free Go du Cégep de Victoriaville	Locale — Victoriaville	Consommation (frigo collectif)	<p>Le Free Go du Cégep de Victoriaville met à la disposition de la population deux réfrigérateurs libre-service. Toutes les personnes de Victoriaville sont invitées à venir porter de la nourriture qu'elles ne mangeront pas. En retour, il est possible de se servir librement dans un des réfrigérateurs. Quelques entreprises y participent telles que la Fruiterie mobile et Maxi.</p> <p>https://www.cegepvicto.ca/cegep/developpement-durable-evb/#capsule13</p>

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE L'INITIATIVE
Pour un réseau actif de nos quartiers (PRAQ)	Locale — Salaberry-de-Valleyfield	Consommation (frigo collectif)	Pour un réseau actif de nos quartiers a pour mission d'améliorer la qualité de vie dans les quartiers par la mobilisation des citoyens et des partenaires en développant l'esprit de cohésion, en renforçant le sentiment d'appartenance à sa communauté, en envisageant les différentes facettes d'un problème et en développant des habiletés de concertation pour faire avancer des projets structurants de quartiers. Dans cette même optique, grâce aux partenaires qui siègent au Comité de sécurité alimentaire de Beauharnois-Salaberry et qui collaborent au Plan d'action gouvernemental pour l'inclusion économique et la participation sociale, deux frigos ont pu être mis en place à Salaberry-de-Valleyfield au printemps 2020. Les <i>Vot'Frigo</i> sont des frigos communautaires qui accueillent les arrivages chez Moisson Sud-Ouest grâce à cette initiative du PRAQ. https://praq.weebly.com/votfrigo-solidaire.html
Fait maison, 100 façons	Locale — Montréal	Consommation Cuisine à la maison	Fait maison, 100 façons offre les services personnalisés à domicile d'une cuisinière spécialisée dans l'optimisation et l'improvisation alimentaires. Cette initiative, qui s'inscrit dans le mouvement zéro déchet, a notamment pour effet de réduire le gaspillage alimentaire chez des ménages dans le besoin. https://fm100f.square.site/
Abondance Granby	Locale	Production Distribution/ détaillant Transformation Services alimentaires	Abondance Granby est une initiative citoyenne dont la mission est de contrer le gaspillage et de favoriser le partage égalitaire des ressources alimentaires. Les commerces, les restaurants, les producteurs et les consommateurs peuvent faire des dons à Abondance Granby, et des bénévoles peuvent se déplacer pour aller récupérer les surplus. Des frigos sont à la disposition de tous, et des activités de distribution sont organisées. http://www.abondancegranby.com/faq.html http://abondancegranby.com/
Moisson Québec Moisson Laurentides TQSA P. 32 Moisson Estrie TQSA P.34 Moisson Montréal et FAC Moisson Sud-Ouest	Provinciale Régionale	Dons alimentaires Transformation Distribution/ détail	L'objectif des 19 membres de Moisson Québec est notamment la récupération et la redistribution de denrées afin d'agir sur l'insécurité alimentaire et d'améliorer ainsi la qualité de vie des personnes qui vivent dans des conditions socio-économiques difficiles. Depuis l'année 2017, Moisson Québec récupère de la viande et des aliments congelés dans des supermarchés pour approvisionner sa banque alimentaire dans le cadre du Programme de récupération en supermarchés. Initialement lancé à Montréal, le programme s'étend maintenant à toute la province. https://www.moissonquebec.com/a-propos/

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE L'INITIATIVE
Moisson Québec Moisson Laurentides TQSA P. 32 Moisson Estrie TQSA P.34 Moisson Montréal et FAC Moisson Sud-Ouest			<p>Le Projet S'entraider, porté par Moisson Laurentides, vise à donner à des organismes les moyens de devenir des pôles de transformation alimentaire sur leur territoire. Ces pôles ont pour mandat de transformer les denrées périssables en fin de vie reçues de Moisson Laurentides ou de donateurs et de les redistribuer aux organismes qui offrent une aide alimentaire sur leur territoire.</p> <p>https://www.moissonlaurentides.org/outils/transformation/</p> <p>Moisson Estrie fait aussi des cueillettes chez des détaillants, principalement des supermarchés, des boulangeries, des maraîchers, des poissonneries, des serres, des pâtisseries, des commerces et des grandes surfaces. Ses locaux abritent une cuisine pour transformer les denrées en fin de vie en mets préparés qui sont ensuite distribués directement ou par l'entremise des organismes partenaires de Moisson Estrie.</p> <p>https://www.moissonestrie.com/ou-vont-vos-dons/recuperation-daliments/</p> <p>Moisson Montréal a désormais les moyens de faire un pas de géant dans la lutte contre la faim et pour le développement durable grâce à un don de 150 000 \$ de FAC. « Nous sommes heureux d'annoncer le lancement officiel d'une nouvelle ligne d'ensachage de fruits et légumes avec une capacité de 1000 kilogrammes par heure. »</p> <p>Entre les mois d'avril 2020 et mars 2021, Moisson Montréal a redonné plus de 117 millions de dollars en nourriture aux organismes de Montréal et aux autres membres Moisson et banques alimentaires au Canada. C'est 44 % de plus qu'à la même période l'année précédente.</p> <p>FAC et Moisson Montréal s'attaquent au gaspillage alimentaire — L'actualité alimentaire (actualitealimentaire.com)</p> <p>Au cœur de la saison maraîchère, Moisson Sud-Ouest (dans la MRC de Beauharnois-Salaberry, Le Haut-Saint-Laurent) reçoit plus de 100 000 kilogrammes de fruits et légumes en cinq mois. Avec ce projet de conditionnement, Moisson Sud-Ouest désire augmenter la durée de vie de ces aliments et ainsi permettre leur distribution sur une plus longue période, soit des mois de septembre à mars. Ce projet consiste à nettoyer, à couper et à parer les fruits et légumes reçus, à les mettre sous vide et à les congeler jusqu'à ce qu'ils soient distribués. Certains seront blanchis et transformés pour cuisiner des recettes choisies à l'avance.</p> <p>https://moissonsudouest.org/</p>
Plate-forme bioalimentaire boréale Solidar	Locale Régionale — Saguenay-Lac-Saint-Jean	Production Distribution/ détaillant Consommation	<p>Le jardin Solidar comprend le volet de jardin de solidarité. Une invitation a été lancée à la population, qui peut venir porter ses surplus pour qu'ils soient redistribués par Moisson Saguenay-Lac-Saint-Jean. La majeure partie des récoltes de ces cultures maraîchères (75 %) est remise à Moisson Saguenay-Lac-Saint-Jean, et 25 % du montant de la vente des récoltes sert à financer les activités des jardins de solidarité.</p> <p>https://www.facebook.com/Plateformebioalimentaire/</p> <p>https://plateformesolidar.com/</p> <p>http://jardinssolidaires.ca/depliant_v2pub.pdf</p>

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE L'INITIATIVE
Équiterre TQSA P.19	Provinciale	Consommation	<p>Équiterre dirige le projet de Plateforme concertée en éducation alimentaire avec l'appui du MAPAQ et du ministère de la Santé et des Services sociaux (TQSA). L'objectif de cette plateforme est de faciliter l'offre d'activités et de contenus pédagogiques visant à favoriser l'éducation alimentaire des jeunes Québécois et Québécoises. La plateforme rassemblera l'ensemble des ressources crédibles, des outils et des activités existants de nombreux organismes au sujet de l'éducation à l'alimentation saine, locale et écoresponsable.</p> <p>Une partie du gaspillage alimentaire est due à une mauvaise éducation des gens sur les bonnes pratiques de conservation des aliments (rotation des aliments dans le réfrigérateur et consultation des dates de péremption).</p> <p>https://www.equiterre.org/sites/fichiers/rapport_complet_phase_1_-_plateforme_en_education_alimentaire_pb020420_vfinale.pdf</p>
Zéro déchet Québec Semaine québécoise de réduction des déchets (SQRD) TQSA P. 24	Provinciale	Consommation	<p>Lors de la SQRD, différentes astuces sur plusieurs thèmes ont été présentées aux consommateurs pour les aider à diminuer leurs déchets, y compris les déchets alimentaires. Cette activité existe depuis 20 ans.</p> <p>Pour l'édition 2020, le septième jour était consacré aux déchets alimentaires. Une page réservée entièrement au problème du gaspillage alimentaire rassemble des documents, des capsules vidéo ainsi que des documentaires sur le sujet.</p> <p>https://sqrd.org/dechets-alimentaires/ SQRD – Réduire, c'est agir</p>
Documentaire <i>Food Synergy: an epic story from farm to plate</i>	Nationale	Consommation Distribution/ détail	<p>La solution numéro 1 pour lutter contre les changements climatiques serait de réduire le gaspillage alimentaire. C'est ce qu'explique Ben Liegey, réalisateur du documentaire <i>Food Synergy: an epic story from farm to plate</i>.</p> <p>Les restaurants, les commerces et les ménages au Canada jettent 931 millions de tonnes d'aliments par an. Pire encore, chaque Canadien jetterait 79 kilogrammes (175 livres) de nourriture par année, soit 20 kilogrammes (44 livres) de plus que l'Américain moyen. C'est ce que l'on découvre dans le documentaire de M. Liegey, qui tente de conscientiser la population à ce problème.</p> <p>https://www.indiegogo.com/projects/food-synergy-an-epic-story-from-farm-to-plate#/ Un documentaire sur le gaspillage alimentaire produit et réalisé à Vancouver (radio-canada.ca)</p>
Centraide du Grand Montréal — Système alimentaire Lachinois	Locale	Distribution/ détail	<p>Le Système alimentaire Lachinois consiste à récupérer les invendus des différents détaillants et restaurants pour ensuite les distribuer aux organismes communautaires ou aux autres personnes démunies et défavorisées dans la localité.</p> <p>http://pic.centraide.org/lachine/</p>
Ville en Vert TQSA P.23	Locale	Consommation Services alimentaires	<p>Au moyen de son activité RADIS, Ville en Vert travaille à réduire le gaspillage chez les commerçants locaux d'alimentation à l'aide du <i>Guide de récupération alimentaire</i>. Cette publication vise à encourager les PME à donner la nourriture invendue aux organismes d'aide alimentaire à Montréal.</p> <p>http://www.villeenvert.ca/projets/gaspillage-alimentaire/</p>
Escouade anti-gaspillage alimentaire — Table de Concertation sur la Faim et le Développement Social de l'Outaouais TQSA P. 34	Régionale	Distribution/ détail Consommation	<p>L'Escouade anti-gaspillage alimentaire a été créée par les membres de la Table de Concertation sur la Faim et le Développement social de l'Outaouais avec comme objectif qu'ensemble, les citoyens et les entreprises de l'Outaouais combattent la faim en acheminant les produits alimentaires autrement jetés ou gaspillés vers les organismes qui luttent contre la faim en Outaouais.</p> <p>https://tcfds.org/escouade/</p>

B. Initiatives des divers paliers de gouvernement, des universités et des centres d'expertise

Municipalités/territoires

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE PROGRAMMES ET AUTRES MESURES
Ville de Montréal	Locale	Distribution/ détail	Le 17 octobre 2019, la Ville de Montréal a annoncé Montréal, objectif zéro déchet : Projet de Plan directeur de gestion des matières résiduelles 2020-2025 , dans lequel on trouve des objectifs du Plan : lutte contre le gaspillage alimentaire (50 % sur la durée du Plan), notamment par l'encadrement et l'interdiction progressive pour les commerces et les épicerie d'éliminer des matières organiques jetées. http://ville.montreal.qc.ca/pls/portal/docs/PAGE/ENVIRO_FR/MEDIA/DOCUMENTS/PROJET_PLAN_DIRECTEUR_2020_2050.PDF
		Consommation	La Ville de Montréal a dévoilé un calendrier des consultations populaires sur le gaspillage alimentaire. Le projet est piloté par la Commission permanente sur l'eau, l'environnement, le développement durable et les grands parcs. Quatre rencontres publiques sont prévues à cet effet; elles ont eu lieu le 27 et le 29 janvier et le 4 et le 10 février 2021. https://www.realisonsmtl.ca/gaspillagealimentaire https://www.realisonsmtl.ca/18025/widgets/71513/documents/45251/download https://www.journaldemontreal.com/2020/12/03/montreal-consultation-publique-sur-le-gaspillage-alimentaire
Inspection des aliments de Ville de Montréal	Locale	Services alimentaires	L'équipe d'inspection des aliments de la Ville de Montréal inspecte les 14 000 établissements alimentaires de l'agglomération montréalaise et assure la salubrité et l'innocuité des aliments offerts aux consommateurs. Le but est notamment de réduire l'empreinte écologique du système alimentaire montréalais en encourageant les établissements alimentaires à réduire le gaspillage. De plus, cela permet d'offrir un accompagnement aux organismes œuvrant dans le domaine de l'aide alimentaire ou de la réduction de l'empreinte écologique afin d'encourager le virage environnemental des Montréalais. https://regal.quebec/initiative/inspection-des-aliments-ville-de-montreal/ http://ville.montreal.qc.ca/portal/page?_pageid=2136%2C2655443&_dad=portal&_schema=PORTAL
Conseil Système alimentaire montréalais	Régionale	Services alimentaires Transformation Consommation	Le Conseil Système alimentaire montréalais a déposé un plan d'action intégré 2020-2022, qui comprend l'objectif général 2.5 consistant à réduire le gaspillage alimentaire et les matières résiduelles. Un répertoire de projets et leurs livrables pour en arriver à la réduction du gaspillage alimentaire sont séparés en deux points. Le point 2.5.1 vise à soutenir une centaine d'institutions, d'établissements, de commerces et d'industries pour entreprendre des initiatives de réduction du gaspillage alimentaire et/ou des matières résiduelles générées. Le point 2.5.2 a quant à lui comme objet de réduire le gaspillage alimentaire par une redistribution qui vise à nourrir la population. https://csam.ca/repertoire-de-projets/ https://sam.montrealmetropoleensante.ca/uploads/resources/files/Plan_d_action_SAM/Plan_daction_2020-2022/Orientations_et_objectifs_du_Plan_d_action_integre_2020-2022_V19022020.pdf

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE PROGRAMMES ET AUTRES MESURES
Table de développement agroalimentaire de Laval	Régionale	Production Transformation	Le Comité de gestion du cycle de vie des produits et de réduction du gaspillage est saisi de tout dossier concernant notamment : <ul style="list-style-type: none"> le développement de mesures, d'outils et d'activités permettant de réduire les pertes et le gaspillage alimentaire chez les acteurs du système alimentaire, dont les producteurs agricoles et les entreprises de transformation alimentaire; le développement de meilleures pratiques en matière de réduction, de récupération, de recyclage et de réemploi d'aliments ainsi que leur promotion au moyen du <i>Guide sur les bonnes pratiques pour lutter contre les pertes et le gaspillage alimentaires</i> en milieu agricole chez les acteurs du système alimentaire, dont les producteurs agricoles et les entreprises de transformation alimentaire; la promotion et le développement d'actions en matière de développement durable et d'amélioration de l'environnement. https://www.laval.ca/Documents/Pages/Fr/A-propos/administration-municipale/comites-organismes-services-conseils/secretariat-gouvernance-mandat-tdal.pdf
Symbiose Laval	Régionale	Production Distribution/ détail Transformation	Symbiose Laval est une communauté d'affaires chapeauté par la Chambre de commerce et d'industrie de Laval et vise à amplifier le mouvement du développement durable pour permettre aux entreprises lavalloises d'être pérennes, plus rentables et plus facilement finançables, tout en améliorant notre environnement. <p>Une activité de maillage est organisée par Symbiose Laval afin de trouver des solutions alternatives pour limiter le gaspillage, innover et trouver des façons de valoriser les résidus comestibles avec une date courte.</p> Symbiose Laval – Vision zéro déchet CCILaval Atelier de maillage CCILaval
Ville de Lévis	Locale	Consommation	La Ville a lancé l'initiative « Tendre vers le zéro déchet », dont l'un des axes du programme concerne la réduction du gaspillage alimentaire et la conservation des aliments. <p>(https://www.ville.levis.qc.ca/environnement-et-collectes/agir-au-quotidien/tendre-vers-le-zero-dechet/)</p>
Système alimentaire de Québec	Régionale — Capitale-Nationale et Chaudière-Appalaches	Production Distribution/ détail Transformation	<i>Vers une alimentation territorialisée et durable</i> est une recherche participative pour comprendre le système alimentaire de Québec (REPSAQ). Il s'agit d'un projet de partenariat intersectoriel et interdisciplinaire qui vise à favoriser la transition vers un système alimentaire territorialisé et durable pour la grande région de Québec. <p>Mené par une équipe de l'Université Laval en collaboration avec des organisations régionales, il s'articule autour d'activités de recherche, de concertation et de mobilisation des connaissances.</p> <p>Gestion des résidus alimentaires, section 5, p.188-189</p> https://www.systemealimentairequebec.info/sites/systemealimentairequebec.info/files/RAPPORT%20REPSAQ_2019_erratumD26.pdf
Conseil régional de l'environnement de Montérégie	Locale	Distribution/ détail Transformation	Le projet Symbiose agroalimentaire Montérégie, coordonné par le Conseil régional de l'environnement de la Montérégie, est un réseau local d'organisations liées par des échanges de matières résiduelles et d'autres ressources sous-valorisées; ces échanges s'appellent des synergies. La mise en place de la symbiose permettra d'améliorer la performance économique, environnementale et sociale des entreprises de la région en établissant un réseau dynamique d'échanges. <p>http://crem.qc.ca/fr/project/symbiose_agroalimentaire_monteregie/</p>

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE PROGRAMMES ET AUTRES MESURES
Projet collectif en conditionnement des surplus alimentaires de cinq MRC de la Montérégie Ouest	Régionale — Cinq MRC de la Montérégie Ouest : MRC de Beauharnois-Salaberry, MRC du Haut-Saint-Laurent, MRC des Jardins-de-Napierville, MRC de Roussillon et MRC de Vaudreuil-Soulanges	Distribution/ détail Transformation	<p>Le projet vise à développer une entreprise d'économie sociale spécialisée dans le conditionnement de surplus alimentaires de fruits et légumes (provenant de producteurs maraîchers, de détaillants, de grossistes et de transformateurs alimentaires).</p> <p>Localement, les surplus de fruits et légumes seront conditionnés dans des plateaux de travail, c'est-à-dire qu'ils seront triés, lavés, épluchés, coupés, blanchis si nécessaire, mis sous vide, surgelés ou déshydratés. Ils seront ensuite rendus disponibles de différentes façons : approvisionnement d'organismes communautaires et d'établissements (écoles et centres de la petite enfance) et ouverture de points de vente dans les communautés défavorisées ou éloignées où l'offre alimentaire de fruits et légumes est limitée ou absente.</p> <p>https://passerelles.quebec/system/files/upload/documents/posts/synthese_projet_collectif_de_conditionnement_des_surplus_alimentaires_final.pdf</p>
Conseil régional de l'environnement et du développement durable du Saguenay-Lac-Saint-Jean (CREDD)	Régionale	Consommateur	<p>Le CREDD a pour mission de sensibiliser, concerter et mobiliser les acteurs de la collectivité pour la protection de l'environnement dans une perspective de développement durable du Saguenay – Lac-Saint-Jean.</p> <p>Dans le cadre du programme d'éducation, de sensibilisation et d'information touchant l'environnement « Pour une ÈRE solidaire ». Atelier « Manger les produits agroalimentaires de chez nous c'est gagnant ! » : pourquoi choisir les produits agroalimentaires de chez nous c'est gagnant? Les élèves seront sensibilisés sur les impacts environnementaux, sur le gaspillage alimentaire, sur les bienfaits pour la santé et pour l'économie régionale. Suite à cette présentation, les élèves seront en mesure d'identifier des produits locaux. (5^e et 6^e année) 5 000 élèves de niveau primaire sont invités à participer à cette activité démontrant les avantages de l'achat local.</p> <p>Ateliers scolaires sur les produits agroalimentaires régionaux (sensibilisation auprès des jeunes pour favoriser l'achat local) - Boree (boree.ca)</p>
Ville de Victoriaville	Locale	Agriculture urbaine Production	<p>« Jardine ta ville » est un plan d'agriculture urbaine pour la ville de Victoriaville.</p> <p>Le plan vise notamment les objectifs suivants :</p> <p>Un plus grand accès à une saine alimentation par le développement des connaissances en production et en transformation;</p> <p>Une autonomie agroalimentaire accrue et une responsabilisation des citoyens à l'égard de la production de nourriture et de l'accès à cette dernière;</p> <p>L'ajout de modèles novateurs de production respectant les domaines qui composent l'agriculture urbaine tout en intégrant les étapes de la chaîne de valeur agroalimentaire, de la semence à la gestion des surplus.</p> <p>À l'intérieur de ce plan, les sections 3.6 et 4.11 traitent du gaspillage alimentaire ainsi que des problèmes et des solutions concernant cette question.</p> <p>https://www.munidata.ca/upload/contentsFile/file/Ing/3988fr-CA.pdf</p>

Gouvernement québécois

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE PROGRAMMES ET AUTRES MESURES
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ)	Provinciale	Production	<p>À l'échelle ministérielle</p> <p>Politique bioalimentaire 2018-2025 et Plan d'action 2018-2023 pour la réussite de la Politique bioalimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La Politique bioalimentaire comprend une piste de travail visant à réduire le gaspillage et les pertes alimentaires, et à favoriser les dons (3.4.6). Elle inclut également une autre piste de travail (3.4.7) concernant l'économie circulaire et la valorisation des coproduits. Politique bioalimentaire 2018-2025 (quebec.ca) ▪ Le Plan d'action comporte une action visant à définir un chantier sur le gaspillage alimentaire afin d'établir un plan de coordination des actions des différents partenaires concernés dans le secteur bioalimentaire et au gouvernement. Plan d'action 2018-2023 de la Politique bioalimentaire (quebec.ca) ▪ Cette préoccupation citoyenne se confirme par les données du Baromètre de la confiance des consommateurs québécois à l'égard des aliments du MAPAQ. Baromètre de la confiance des consommateurs québécois à l'égard des aliments — 2^e édition (quebec.ca) <p><u>Plan d'action de développement durable 2015-2020, prolongation 2020-2021</u></p> <p>L'action 7 du Plan vise à favoriser la réduction du gaspillage alimentaire :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mise en ligne d'un diagnostic personnalisé permettant de sensibiliser le consommateur au gaspillage alimentaire (cible : 150 000 questionnaires remplis d'ici l'année 2021) https://www.mapaq.gouv.qc.ca/gaspillagealimentaire/Pages/consommateur.aspx (Noté par la TQSA p. 28) 2. Pourcentage des établissements alimentaires sous inspection provinciale inspectés ayant été sensibilisés au gaspillage alimentaire (cible : 100 % des établissements à partir de l'année 2018) 3. Révision réglementaire permettant la commercialisation des fruits et des légumes déclassés – Abrogation du Règlement sur les fruits et légumes frais de la <i>Loi sur les produits alimentaires</i> (RLRQ, chapitre P-29, r. 3 [réalisée en 2016]). <p><u>Plan d'action de développement durable de transition 2021-2022 (février 2022)</u></p> <p>Deux actions contribuent à favoriser la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires au Québec.</p> <p>La première vise à documenter la situation de départ par la réalisation de deux portraits afin de bien positionner les travaux et assurer une mise en œuvre efficace.</p> <p>La deuxième prévoit la réalisation d'un diagnostic des besoins en infrastructures d'entreposage de denrées et la mise en place d'un programme de financement pour améliorer les infrastructures d'entreposage du réseau prévues dans la Convention d'aide financière avec Les Banques alimentaires du Québec.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Action 3 – Améliorer les connaissances sur la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires dans des domaines ciblés. ▪ Action 6 – Contribuer à l'amélioration des infrastructures d'entreposage du réseau des banques alimentaires du Québec.

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE PROGRAMMES ET AUTRES MESURES
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ)	Provinciale	Production	<p><u>Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois : pour une alimentation locale dans les institutions publiques</u></p> <p>La Stratégie prévoit un accompagnement des établissements publics au moyen d'un partenariat avec l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) qui aborde, entre autres choses, la question des pertes et du gaspillage alimentaires. En effet, le mandat de l'ITHQ comporte des éléments concernant le gaspillage alimentaire, notamment quant au développement de modèles d'approvisionnement simples et accessibles pour les services alimentaires des organismes publics des réseaux de la santé et de l'éducation qui mettent l'accent sur des solutions ainsi qu'une liste de bonnes pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire.</p> <p><u>Plan d'action ministériel pour l'industrie des pêches et de l'aquaculture commerciales du Québec 2018-2025</u></p> <p>Action 7 – Encourager les projets visant à accroître la valeur ajoutée des produits aquatiques, notamment par l'application de procédés biotechnologiques.</p> <p>En vertu de ce plan d'action, le MAPAQ encouragera donc les entreprises à investir dans les projets visant la valorisation des coproduits, de la biomasse algale et des produits du phoque, ainsi que l'utilisation d'espèces émergentes telles que le concombre de mer, afin d'accroître leur valeur ajoutée, notamment par l'application de procédés biotechnologiques.</p> <p>Informations aux consommateurs</p> <p>Le MAPAQ publie sur le site gouvernemental Québec.ca des guides à l'intention des consommateurs sur les étiquettes de péremption ainsi que sur l'entreposage, la préparation et le nettoyage des aliments pour éviter le gaspillage alimentaire.</p> <p>En ce qui concerne la salubrité des aliments, différents onglets permettent de connaître les meilleurs moyens de conservation et de préparation sécuritaires avec les bonnes températures en fonction des aliments.</p> <p>De plus, le site fournit un outil pour connaître la durée de conservation spécifique des aliments et mieux comprendre les étiquettes « meilleur avant », y compris un guide de tri des aliments. Une marche à suivre pour faire des dons alimentaires en toute sécurité est aussi présentée sur le site.</p> <p>Enfin, le MAPAQ fournit des règles de base relativement aux dons et à la récupération d'aliments dans un contexte d'aide alimentaire et de développement durable en vue de garantir la salubrité des aliments qui sont offerts selon une formule libre-service (ex. : réfrigérateurs ou garde-manger communautaires).</p> <p>(Noté par la TQSA p. 21)</p> <p>Gaspillage alimentaire Gouvernement du Québec (quebec.ca)</p>
Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ)	Locale	Production	<p>Initiative de l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec : dons alimentaires en 2020</p> <p>Afin d'éviter les pertes et d'aider à éliminer l'insécurité alimentaire au début de la pandémie de COVID-19, l'ITAQ, campus de Saint-Hyacinthe, a donné, à partir du 13 mars 2020, l'ensemble de ses productions de fruits et légumes à un organisme local, Moisson maskoutaine. Pour les mois de mars, d'avril et de mai 2020, ces dons représentent plus de 5 tonnes d'aliments frais, soit 1 927 kilos en mars, 2 031 kilos en avril et 1 213 kilos en mai.</p> <p>Données fournies par l'ITAQ</p>

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE PROGRAMMES ET AUTRES MESURES
Ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (MELCC)	Provinciale	Production Transformation Distribution/ détail Services alimentaires Consommation	<p><u>Stratégie gouvernementale de développement durable 2015-2020</u></p> <p>Dans le cadre de cette stratégie, des chantiers ont été mis en place. Le livrable 2 du chantier « Collectivités innovantes et citoyens engagés » prévoit l'adoption de mesures pour prévenir le gaspillage alimentaire à l'horizon de la période 2016-2020.</p> <p>En 2016, un comité de concertation interministérielle de réduction du gaspillage alimentaire a été mis sur pied. Ce comité rassemblait les principaux acteurs gouvernementaux qui sont à l'œuvre pour contrer le gaspillage alimentaire, notamment les représentants du MAPAQ, du MELCC, de RECYC-QUÉBEC et du ministère de la Santé et des Services sociaux.</p> <p>Le 31 mai 2019, le MELCC a choisi de communiquer de nouveau avec les partenaires du comité de 2016 afin de relancer les travaux.</p> <p><u>Stratégie gouvernementale de développement durable 2022-2027</u> (en cours d'élaboration)</p> <p>Une consultation publique s'est tenue entre le 5 et le 25 octobre 2020 sur les différents thèmes envisagés pour l'élaboration de la Stratégie gouvernementale de développement durable 2022-2027. L'une des questions de la consultation portait précisément sur le gaspillage alimentaire.</p> <hr/> <p><u>Plan d'action de développement durable 2015-2020</u></p> <p>L'action 20 du Plan vise à définir des mesures pour prévenir le gaspillage alimentaire dans le cadre du plan d'action de la Politique québécoise de gestion des matières résiduelles et à coordonner les actions gouvernementales mises en œuvre dans ce but.</p> <p><u>Plan d'action de développement durable 2021-2022 — Ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (quebec.ca)</u></p> <p>L'action 5 du Plan vise à améliorer la connaissance des flux de matières résiduelles dans l'administration publique en élaborant une méthode adaptée d'analyse de ces flux et en créant un indice de performance de la gestion des matières résiduelles. Ces résultats pourront contribuer à améliorer la connaissance, notamment en ce qui concerne la quantification des pertes et du gaspillage alimentaires.</p> <hr/> <p><u>Plan pour une économie verte 2020-2030</u></p> <p>Le Plan pour une économie verte mise sur la réduction à la source des matières organiques qui proviennent notamment des pertes et du gaspillage alimentaires par l'ensemble des acteurs de la chaîne bioalimentaire, soit les entreprises de production, les entreprises de transformation, les détaillants et les consommateurs. Cela procurera des bénéfices environnementaux et économiques importants.</p> <p>Dans le cadre du plan de mise en œuvre PMO, la mesure 1.9.1 porte spécialement sur la réduction à la source du gaspillage alimentaire.</p> <p>Analyse d'impact réglementaire du Plan pour une économie verte 2030 et du Plan de mise en œuvre 2021-2026 (gouv.qc.ca)</p> <p>https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/environnement/publications-adm/plan-economie-verte/tableau-actions-plan-mise-oeuvre-2021-2026.pdf?1608760028</p> <p>Le Plan pour une économie verte 2020-2030 fait suite au Plan d'action 2013-2020 sur les changements climatiques, dont l'une des priorités était en lien avec la réduction du gaspillage alimentaire (priorité 23 : soutenir les réductions d'émissions de gaz à effet de serre associées à la gestion des matières résiduelles).</p>

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE PROGRAMMES ET AUTRES MESURES
Ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (MELCC)	Provinciale	Production Transformation Distribution/ détail Services alimentaires Consommation	<p><u>Journée de l'environnement dans l'administration publique</u></p> <p>En avril 2019, le thème du gaspillage alimentaire a été ciblé à l'occasion du Jour de la terre et de la Journée de l'environnement dans l'administration publique. Des rencontres ont eu lieu dans les différents ministères pour sensibiliser les employés de la fonction publique à ce problème.</p> <p>En 2021, le thème du gaspillage alimentaire a été repris pour cette journée, avec une dimension d'achat local. L'objectif était de sensibiliser les employés à l'existence du gaspillage alimentaire et de leur offrir quelques trucs pour limiter les pertes de nourriture au moyen de sites Web et de conférences, en plus de favoriser l'achat local.</p> <p><u>Stratégie de valorisation de la matière organique 2020</u></p> <p>La Stratégie de valorisation de la matière organique a été annoncée le 3 juillet 2020. Un budget totalisant 1,2 milliard de dollars, dont 450,1 millions disponibles dès 2020-2021, sera consacré d'ici l'année 2030 à la mise en œuvre de cette stratégie attendue du monde municipal et des entreprises privées.</p> <p>Ces sommes permettront d'atteindre des cibles sur la façon dont le Québec gère ses matières organiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Offrir la collecte de la matière organique à tous les citoyens du Québec d'ici l'année 2025. ▪ Gérer la matière organique dans 100 % des industries, des commerces et des établissements d'ici l'année 2025. ▪ Recycler ou valoriser 70 % de la matière organique visée en 2030. ▪ Réduire de 270 000 tonnes d'équivalent CO₂ par année les émissions de gaz à effet de serre d'ici l'année 2030. <p>http://www.environnement.gouv.qc.ca/matieres/organique/strategie-valorisation-matiere-organique.pdf</p> <p><u>Politique québécoise de gestion des matières résiduelles</u></p> <p>Elle vise à créer une société sans gaspillage grâce à une saine gestion des matières résiduelles. Son objectif fondamental est que la seule matière résiduelle éliminée au Québec soit le résidu ultime¹.</p> <p>La Politique est accompagnée d'un plan d'action quinquennal, le Plan d'action 2019-2024 de la Politique québécoise de gestion des matières résiduelles, qui vise à atteindre des objectifs intermédiaires.</p> <p>Ce plan d'action est sous la responsabilité de RECYC-QUÉBEC (voir ci-dessous).</p>
RECYC-QUÉBEC	Provinciale	Production Transformation Distribution/ détail Services alimentaires Consommation	<p><u>Plan d'action 2019-2024 de la Politique québécoise de gestion des matières résiduelles</u></p> <p>Le Plan d'action comporte un objectif visant la valorisation des matières organiques et représente un investissement de 10 millions de dollars. Plus précisément, l'action 10 vise à contribuer à la réduction du gaspillage alimentaire (indicateur : pourcentage des résidus alimentaires évitables éliminés par les ménages; cible : 45 % en 2024 [50 % en 2017]).</p>

¹ Le résidu ultime résulte du tri, du conditionnement et de la mise en valeur des matières résiduelles. Il n'est plus susceptible d'être traité; on ne peut en extraire la part valorisable ni en réduire le caractère polluant ou dangereux.

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE PROGRAMMES ET AUTRES MESURES
RECYC-QUÉBEC	Provinciale	Production Transformation Distribution/ détail Services alimentaires Consommation	<p>RECYC-QUÉBEC offre plusieurs possibilités de financement par appels de propositions pour favoriser la réduction à la source en trouvant des débouchés pour les matières résiduelles (industries, commerces et institutions - ICI) et pour soutenir les initiatives de recyclage et de valorisation des résidus. L'organisme met également en œuvre des programmes pour faciliter la transition des territoires vers une économie circulaire.</p> <p>Initiatives en cours chez RECYC-QUÉBEC en matière de réduction du gaspillage alimentaire :</p> <p>Aide aux entreprises :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Appel de propositions pour soutenir des projets visant la réduction, la récupération et le recyclage des matières organiques du secteur des industries, des commerces et des établissements. Les projets admissibles doivent prévoir la réduction et le détournement des matières organiques qui seraient autrement éliminées. https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/entreprises-organismes/mieux-gerer/appels-propositions/appel-propositions-mo-ici <p>Pour les consommateurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Site d'information pour les citoyens : https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/citoyens/mieux-consommer/gaspillage-alimentaire ▪ Partenaire francophone de la campagne J'aime manger pas gaspiller Canada, qui vise à sensibiliser les ménages canadiens à la prévention et à la réduction du gaspillage alimentaire. Ce partenariat a été renouvelé, avec l'ajout d'un volet à la campagne qui s'adresse aux municipalités, pour une période de trois ans en 2021. www.jaimemangerpasgaspiller.ca ▪ Partenaire du Défi Zéro Gaspi, lancé en janvier 2022, qui vise à aider les gens à cuisiner en évitant de gaspiller les aliments ▪ Partenariat avec RICARDO Média sur la réduction du gaspillage alimentaire
Ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS)	Provinciale	Distribution/ détail Consommation	<p><u>Politique gouvernementale de prévention en santé et Plan d'action interministériel 2017-2021</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le chantier 4 du Plan vise à évaluer la pertinence de soutenir l'offre de collations et de repas nutritifs dans les écoles de milieux défavorisés sur le plan socioéconomique ainsi que la faisabilité d'un tel projet. <p>Une des actions prévues est de réaliser et d'évaluer un projet pilote de distribution de collations composées de fruits et de légumes dans des écoles de milieux défavorisés; le projet inclura un volet sur le développement et le renforcement des compétences alimentaires des jeunes ainsi que sur la réduction du gaspillage alimentaire.</p> <p>https://ecollation.gardescolaire.com/</p>

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE PROGRAMMES ET AUTRES MESURES
Ministère des Finances	Provinciale	Production Transformation Distribution/ détail	<p>Dans le but de contrer le gaspillage et l'insécurité alimentaires, le gouvernement du Québec a adopté, à partir de l'année 2015, des mesures fiscales favorisant les dons aux banques alimentaires.</p> <p>Le budget 2015-2016 a introduit une mesure faisant en sorte que le montant admissible d'un don fait par un producteur agricole reconnu à un organisme de bienfaisance enregistré (soit Les Banques alimentaires du Québec, soit un membre Moisson) pourra être majoré de 50 % aux fins du calcul de la déduction pour dons ou du crédit d'impôt non remboursable pour dons, selon le cas, si le don consiste en des produits agricoles admissibles.</p> <ul style="list-style-type: none"> Le budget 2016-2017 étend la liste des donataires pour y inclure tout organisme de bienfaisance enregistré qui est un membre « associé », mais qui fait toujours partie du réseau des banques alimentaires du Québec. En outre, la mesure s'appliquera à une société, à une société de personnes ou à un particulier qui exploite une entreprise de transformation d'aliments. S'ajouteront aux produits déjà considérés admissibles le lait, l'huile, la farine, le sucre, les légumes surgelés, les pâtes alimentaires, les mets préparés, les aliments pour bébés et le lait maternisé.

Gouvernement fédéral

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE PROGRAMMES ET AUTRES MESURES
Agriculture et Agroalimentaire Canada	Nationale	Production Transformation Distribution/ détail Services alimentaires	<p>Politique alimentaire pour le Canada</p> <p>Annoncée le 17 juin 2019, la Politique a comme objectif de réduire le gaspillage alimentaire à l'échelle canadienne en :</p> <ul style="list-style-type: none"> élaborant un défi qui offre un financement pour les propositions les plus innovatrices de réduction des déchets alimentaires dans les secteurs de la transformation des aliments, de la vente au détail et des services alimentaires (26,3 millions de dollars [M\$]); établissant de nouveaux objectifs de réduction des déchets alimentaires par les employés du gouvernement fédéral et en organisant un forum national sur la réduction des déchets alimentaires (réaffectation de 6,3 M\$ de ressources existantes [exclues de l'enveloppe de 134,4 M\$]). Ainsi, le gouvernement fera aussi preuve de leadership en réduisant ses propres déchets alimentaires. <p>Le gouvernement du Canada investira 134,4 millions de dollars dans différentes initiatives découlant de cette politique.</p> <p>La Politique alimentaire pour le Canada bénéficiera du soutien du Conseil consultatif canadien de la politique alimentaire. Ce dernier fera ressortir des points de vue diversifiés qui appuieront la mise en œuvre de la politique. Il sera composé de membres qui possèdent une expérience et des connaissances liées aux problèmes du système alimentaire et qui ont une formation dans le secteur alimentaire et agricole.</p> <p>https://www.canada.ca/fr/agriculture-agroalimentaire/nouvelles/2021/02/tout-le-monde-a-table--la-ministre-bibeau-annonce-le-nom-des-membres-du-conseil-consultatif-de-la-politique-alimentaire-du-canada.html</p>

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE PROGRAMMES ET AUTRES MESURES
Agriculture et Agroalimentaire Canada	Nationale	Production Transformation Distribution/ détail Services alimentaires	<p>Défi de réduction du gaspillage alimentaire</p> <p>Le 19 novembre 2020, le gouvernement du Canada a annoncé le lancement des deux premiers volets du Défi de réduction du gaspillage alimentaire, qui vise à encourager l'adoption de solutions innovatrices pour favoriser la réduction du gaspillage alimentaire. Ce défi s'inscrit dans la Politique alimentaire pour le Canada et est doté d'un budget de 20 M\$.</p> <p>Le 21 février 2021, la ministre fédérale de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire Canada, Mme Marie-Claude Bibeau, a annoncé que plus de 343 demandes ont été présentées dans le cadre des volets A et B du Défi. Ces volets sont axés sur les propositions de modèles d'affaires permettant de prévenir le gaspillage alimentaire ou de réacheminer les déchets alimentaires à n'importe quel point du parcours des aliments entre la ferme et l'assiette. Parmi les 24 demi-finalistes pour ces deux volets, cinq viennent du Québec. Chaque demi-finaliste recevra 100 000 \$ et passera à l'étape de mise à l'essai sur le marché. Agriculture et Agroalimentaire Canada sélectionnera jusqu'à douze finalistes pour les volets A et B. Chacun des finalistes recevra une somme additionnelle pouvant atteindre 400 000 \$, et un gagnant par volet recevra un grand prix pouvant atteindre 1,5 million de dollars.</p> <p>Les volets C et D sur les technologies novatrices mettent l'accent sur des solutions technologiques au gaspillage alimentaire qui permettent de prolonger la durée de vie des aliments périssables, de transformer les déchets alimentaires et d'accélérer l'adoption de telles technologies sur le marché canadien. Le 25 mai 2021, l'appel de projets pour ces deux volets a été lancé. Parmi les 18 demi-finalistes annoncés le 20 janvier 2022, deux viennent du Québec. Chaque demi-finaliste recevra 100 000 \$ pour passer à l'étape du Défi qui consiste à élaborer un prototype. Au total, six finalistes seront sélectionnés dans le cadre des volets « technologies novatrices »; ils recevront chacun 450 000 \$ additionnels, puis se disputeront deux grands prix d'une valeur d'un million de dollars chacun.</p> <p>Ensuite se tiendra la troisième et dernière étape, l'annonce des deux grands gagnants.</p> <p>http://conseiltaq.com/dossier/defi-de-reduction-du-gaspillage-alimentaire-nouveaux-volets-de-financement-disponibles/ Challenge Impact Canada</p>

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE PROGRAMMES ET AUTRES MESURES
Agriculture et Agroalimentaire Canada	Nationale	Production Transformation Distribution/détail Services alimentaires	<p>Programme d'achat d'aliments excédentaires (50 millions de dollars) — Pandémie 2020</p> <p>Dans le cadre du Programme d'achat d'aliments excédentaires, un nouveau financement sera versé à des organismes nationaux de récupération alimentaire, à des sociétés et à des organisations pour leur permettre de reconvertir et de redistribuer les aliments excédentaires désignés de manière à répondre aux besoins et aux exigences en matière de santé des populations vulnérables du Canada; à indemniser équitablement les producteurs agricoles et les transformateurs agroalimentaires; à maintenir des relations positives avec les fournisseurs d'aliments communautaires et à appuyer les efforts pour réduire le gaspillage alimentaire. Le programme est axé sur les produits excédentaires résultant de la COVID-19 et non sur les produits stockés qui sont en attente d'être mis sur le marché.</p> <p>Les contributions seront accordées aux organismes, aux sociétés et aux organisations qui respecteront tous les critères suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Être en mesure d'acquérir les plus grandes quantités de produits excédentaires (la quantité récupérée doit être précisée). ▪ Adopter l'approche la plus efficace pour l'acquisition de produits alimentaires (acquisition de produits au coût de production ou en dessous, ou grâce à des dons selon le cas). ▪ Adopter l'approche la plus efficace et abordable pour la transformation (transformer les produits qui ne pourraient être distribués autrement). ▪ Compter parmi les plus efficaces, depuis l'achat en gros jusqu'aux organismes de services alimentaires (capacité de réduire rapidement les surplus). ▪ Pouvoir veiller à ce que les aliments soient offerts aux communautés les plus vulnérables et éloignées, en particulier aux communautés nordiques (cible de 10 % pour tous les aliments visés par le programme). ▪ Avoir des partenariats déjà établis dans la chaîne d'approvisionnement, y compris avec des organismes de services alimentaires. <p>Plus : https://www.lapresse.ca/actualites/national/2020-10-09/ottawa-annoncera-une-aide-financiere-pour-les-banques-alimentaires.php</p> <p>Dans le cadre du programme Agri-innovation, le gouvernement du Canada a récemment annoncé l'octroi de 6 millions de dollars à l'Enterra Feed Corporation en vue de réduire le gaspillage alimentaire. Cet investissement vise à accroître la production d'aliments durables et nutritifs pour animaux tout en contribuant à éviter que des aliments se retrouvent dans les sites d'enfouissement.</p> <p>Participation nombreuse au Défi de réduction du gaspillage alimentaire — L'actualité Alimentaire L'actualité Alimentaire (actualitealimentaire.com)</p>
Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) TQSA p.28	Nationale	Consommation	<p>L'ACIA est une source d'information utile pour les consommateurs, notamment sur la durée de conservation mentionnée sur l'étiquette des aliments préemballés.</p> <p>https://www.inspection.gc.ca/salubrite-alimentaire-pour-l-industrie/information-pour-les-consommateurs/fiches-de-renseignements-et-infographies/duree-de-conservation/fra/1332357469487/1332357545633</p>

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE PROGRAMMES ET AUTRES MESURES
Environnement et Changement climatique Canada (ECCC)	Nationale	Consommation	Dans le cadre d'une série d'initiatives sur la réduction des émissions de méthane prévue dans sa Stratégie sur les polluants climatiques de courte durée de vie, Environnement et Changement climatique Canada consulte les acteurs sur l'adoption de stratégies visant notamment à réduire le gaspillage d'aliments. Le rapport a pour objet de soutenir les activités de discussion des acteurs en offrant des ressources documentaires sur l'état actuel des connaissances et de la pratique en matière de pertes et de gaspillage d'aliments au Canada. https://www.canada.ca/content/dam/eccc/food-loss-and-waste/Taking%20Stock%20Report%20FR%20Final.pdf
La Commission de coopération environnementale (CCE)	Nationale	Consommation	La CCE offre une trousse d'action anti-gaspillage alimentaire en ligne qui inclut des ressources informatives et propose des activités créatives et des pratiques de prévention du gaspillage d'aliments pour des jeunes de tout âge afin qu'ils puissent les appliquer à la maison, à l'école et dans leur communauté. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Publication d'un guide pratique pour le secteur des industries, des commerces et des institutions : pourquoi et comment mesurer la perte et le gaspillage d'aliments ▪ Dévoilement de la campagne #Réduistongaspillage visant trois villes nord-américaines, dont Montréal (non diffusé encore) http://www3.cec.org/flwy/fr/a-propos-de-la-trousse-daction/

Universités/centres d'expertise

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DES TRAVAUX DE RECHERCHE
Université de Sherbrooke — Centre universitaire de formation en environnement et en développement durable	Provinciale	Consommation	Essai de Valérie Mallamo publié en mai 2017 sous la supervision de Marlène Hutchinson - Comment réduire le gaspillage alimentaire des consommateurs du Québec L'objectif général est de fournir aux décideurs des outils pour faire une campagne provinciale de lutte contre le gaspillage alimentaire des consommateurs : <ol style="list-style-type: none"> 1. Démontrer dans quel intérêt le Québec devrait s'investir dans la lutte contre le gaspillage fait par les consommateurs. 2. Cerner les causes du gaspillage et trouver les motivations et obstacles à sa réduction. 3. Analyser les types de campagnes de changement de comportements et déterminer les meilleures stratégies pour sensibiliser les consommateurs et les inciter à adopter des comportements limitant le gaspillage alimentaire. 4. Proposer des recommandations au gouvernement du Québec, à RECYC-QUÉBEC et aux municipalités. https://savoirs.usherbrooke.ca/bitstream/handle/11143/10590/Mallamo_Valerie_MEnv_2017.pdf?sequence=1

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DES TRAVAUX DE RECHERCHE
Université de Sherbrooke — Centre universitaire de formation en environnement et en développement durable	Provinciale	Transformation Distribution/ détail Consommation	<p>Essai de Jonathan Darrieu publié en mai 2016 sous la supervision de Marc Olivier - Solutions pour réduire le gaspillage alimentaire dans les épiceries du Québec</p> <p>L'objectif général est d'analyser de façon critique les solutions potentielles de réduction du gaspillage alimentaire et de formuler des recommandations pour leur mise en œuvre par les épiceries du Québec en :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Acquérent les informations nécessaires à la compréhension de ce problème; 2. Recensant les principales solutions de lutte contre le gaspillage alimentaire; 3. Proposant des recommandations aux épiceries québécoises : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Favoriser la vente des fruits et des légumes déclassés dans les épiceries <ul style="list-style-type: none"> - Ex. : présentoirs séparés et attrayants, produits offerts à prix réduit et campagnes d'information, de sensibilisation et d'éducation; ▪ Améliorer le système des dates de péremption <ul style="list-style-type: none"> - Ex. : changement de vocabulaire pour les produits périssables, interdiction possible de la mention « meilleur avant » sur les produits dont la durée de conservation est de plus de 90 jours et codification des dates utilisées pour des besoins internes de gestion; ▪ Encourager et faciliter le don alimentaire <ul style="list-style-type: none"> - Ex. : aide financière aux organismes de redistribution alimentaire, action concertée de tous les acteurs de la chaîne agroalimentaire et mise en place d'incitatifs fiscaux pour le don alimentaire; ▪ Détourner les déchets organiques de l'enfouissement <ul style="list-style-type: none"> - Ex. : bonification du programme de traitement des matières organiques par biométhanisation et compostage, suivi des guides pour la mise en œuvre de programmes de compostage sur site ou de collecte des matières organiques et choix de la technologie à mettre en place à la discrétion de chaque épicerie; ▪ Étudier et documenter le problème du gaspillage alimentaire <ul style="list-style-type: none"> - Ex. : élaboration d'une définition claire, commune et partagée du gaspillage alimentaire, et évaluation du gaspillage alimentaire (ampleur et causes) à l'échelle provinciale. <p>https://savoirs.usherbrooke.ca/bitstream/handle/11143/8863/Darrieu_Jonathan_MEnv_2016.pdf?sequence=1&isAllowed=y</p>
	Provinciale	Distribution/ détail	<p>Essai de Jérémie Lauzon publié en juillet 2019 sous la supervision de Marlène Hutchinson - La symbiose alimentaire de la Ville de Sherbrooke à l'échelle des épiceries et des supermarchés</p> <p>Cet essai a pour objectif d'évaluer la complexité du système de gestion des invendus alimentaires consommables à l'échelle des épiceries et des supermarchés de Sherbrooke. Présentement, aucune valeur n'est donnée aux invendus alimentaires issus des commerces d'alimentation traditionnels.</p> <p>https://savoirs.usherbrooke.ca/handle/11143/15781</p>

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DES TRAVAUX DE RECHERCHE
Université de Sherbrooke — Centre universitaire de formation en environnement et en développement durable	Provinciale	Production Distribution/ détail	<p>Essai d'Iris Simard Tremblay publié en mai 2015 sous la supervision de Marc Olivier - Comment réduire le gaspillage alimentaire dans l'industrie agroalimentaire au Québec?</p> <p>L'objectif général est de proposer des solutions qui facilitent la réduction du gaspillage alimentaire dans l'industrie agroalimentaire au Québec.</p> <p>Conclusions de l'étude :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Une réduction efficace du gaspillage alimentaire au Québec passe par la mise en place d'actions concrètes dans les secteurs public et privé. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pour l'industrie agroalimentaire : les critères esthétiques pour les aliments et la mise au rebut des produits moins frais sont les axes d'intervention à privilégier. ▪ Pour le gouvernement : la législation est le moyen priorisé pour l'atteinte des objectifs québécois en matière de détournement des résidus organiques. 2. Aller de l'avant avec le projet de loi interdisant l'enfouissement des résidus putrescibles du ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques. 3. Revenu Québec devrait changer la réglementation pour rendre le don alimentaire plus profitable pour les entreprises. 4. La modification des champs d'application du double système de datation canadien par Santé Canada faciliterait l'interprétation de la date de péremption. <p>https://savoirs.usherbrooke.ca/bitstream/handle/11143/6929/Simard_Tremblay_Iris_MEnv_2015.pdf?sequence=6&isAllowed=y</p>
	Provinciale	Production Transformation Distribution/ détail Services alimentaires	<p>Essai d'Éric Ménard publié en janvier 2013 sous la direction de monsieur Marc Olivier - Gaspillage alimentaire et insécurité alimentaire; pistes de solutions pour lutter simultanément contre deux problèmes majeurs</p> <p>L'objectif de cet essai est d'élaborer et de présenter des pistes de solutions qui permettraient de réduire de façon substantielle le gaspillage alimentaire au Québec et par le fait même de lutter directement et indirectement contre l'insécurité alimentaire.</p> <p>https://www.usherbrooke.ca/environnement/fileadmin/sites/environnement/documents/Essais_2013/Menard_E_2013-01-21_01.pdf</p>
		Distribution/ détail Services alimentaires	<p>Essai de Véronic Pichard publié en mai 2014 sous la direction de Marlène Hutchinson - Portrait des matières organiques des détaillants d'alimentation</p> <p>Cet essai élabore et présente des solutions économiquement viables et socialement responsables. À l'aide d'exemples de réussites, ce document peut servir de référence lors de l'élaboration d'une stratégie de gestion des matières organiques pour les magasins d'alimentation.</p> <p>https://savoirs.usherbrooke.ca/bitstream/handle/11143/7391/cufe_Pichard_V_2014-06-18_essai491.pdf;sequence=1</p>

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DES TRAVAUX DE RECHERCHE
Chaire de recherche sur la transition écologique de l'UQAM	Provinciale	Distribution/ détail Consommation	<p>L'objectif général de cette étude était de comprendre et de décrire les facteurs de gaspillage alimentaire qui se réalisent à l'interface de la distribution au détail et de la consommation en définissant les pratiques commerciales et de consommation qui contribuent au problème. Pour répondre à cet objectif, un sondage en ligne a été mené.</p> <p>Dans la deuxième partie du rapport, des portraits de consommateurs ont été dressés à partir des pratiques d'achat et des pratiques domestiques relatives au gaspillage alimentaire rapportées par les répondants au sondage.</p> <p>La troisième partie du document présente l'enjeu du gaspillage alimentaire à l'interface de la distribution au détail et de la consommation comme une production sociale.</p> <p>https://chairetransition.esg.uqam.ca/wp-content/uploads/sites/48/2018/11/Le-gaspillage-alimentaire-entre-la-distribution-au-detail-et-la-consommation.pdf</p>
Consortium de recherche et d'innovation sur la transformation alimentaire de l'Université McGill	Provinciale	Transformation	<p>Le Consortium de recherche et d'innovation sur la transformation alimentaire de l'Université McGill est une plateforme québécoise inclusive de collaboration entre les établissements de recherche et l'industrie de la transformation alimentaire.</p> <p>Le consortium fait des travaux de recherche dans le but de prolonger la durée de vie des aliments au moyen de divers procédés comme des emballages plus performants, des antimicrobiens naturels ou tout simplement de nouvelles technologies.</p> <p>https://www.mcgill.ca/consortium-rita/fr</p>
National Zero Waste Council — Conseil National Zéro Déchet	Nationale		<p>Le Conseil National Zéro Déchet est une initiative intersectorielle forte réunissant des gouvernements, des entreprises et des organisations non gouvernementales afin de prévenir le gaspillage et la production de déchets ainsi que de promouvoir une économie circulaire au Canada.</p> <p>Le Conseil National Zéro Déchet travaille notamment sur la campagne « J'aime manger, pas gaspiller Canada » qui est inspirée de la « Love Food Hate Waste » élaborée au Royaume-Uni. Cette campagne aurait permis, au cours de ses cinq premières années, de réduire le gaspillage des aliments pour la consommation humaine (gaspillage évitable) de 21 % et de permettre ainsi aux consommateurs britanniques d'économiser 13 milliards de livres sterling.</p> <p>Les données de base du Conseil National Zéro Déchet confirment que les Canadiens gaspillent plus de nourriture qu'ils ne le réalisent. Elles constituent le fondement du message et de l'approche de « Love Food Hate Waste » Canada.</p> <p>Conseil National Zéro Déchet —J'aime manger pas gaspiller Canada (lovefoodhatewaste.ca)</p>
Centre international de référence sur le cycle de vie des produits, procédés et services (CIRAIG)	Internationale		<p>Le Centre international de référence sur le cycle de vie des produits, procédés et services est un groupe de recherche et un centre d'expertise sur le développement durable et la pensée du cycle de vie.</p> <p>Le CIRAIG développe une base de données d'inventaire du cycle de vie de la consommation québécoise pour permettre l'évaluation éventuelle de l'empreinte carbone de la consommation d'un individu québécois moyen avec une approche basée sur le cycle de vie, y compris les pertes et le gaspillage à chaque étape du cycle de vie (chez le consommateur et sur la chaîne logistique).</p> <p>https://drive.google.com/file/d/16p1rHDDnamlH9sFSOur6Eo1VBXaK3jKA/view</p>

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DES TRAVAUX DE RECHERCHE
Centre interdisciplinaire de recherche en opérationnalisation du développement durable (CIRODD)	Provinciale		<p>Issu du Fonds de recherche du Québec – Nature et technologies et Société et culture, le CIRODD est le premier regroupement stratégique en développement durable au Québec.</p> <p>Marie-Andrée Caron (UQAM) du CIRODD conduit un projet qui vise à aborder le problème du gaspillage alimentaire : Cap sur le gaspillage et les pertes alimentaires — CIRODD. Les objectifs consistent à analyser les différentes perspectives qui entraînent le gaspillage et les pertes alimentaires dans la chaîne de valeur du Québec, de la production à la consommation, et de proposer des solutions possibles.</p>
Université Laval — Département d'économie agroalimentaire et des sciences de la consommation, Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation — Mandat CIRANO	Provinciale		<p>Étude « Réduction du gaspillage alimentaire des consommateurs québécois » de Jacinthe Cloutier et Annie Royer, Département d'économie agroalimentaire et des sciences de la consommation</p> <p>Ce projet a pour objectif : (1) de mieux comprendre le comportement des consommateurs en matière de gaspillage alimentaire et (2) de cibler les meilleures stratégies pour le réduire. Pour ce faire, l'étude propose :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ de mesurer la propension à éviter le gaspillage alimentaire des consommateurs québécois (à la maison, dans le réseau de l'hôtellerie, de la restauration et des marchés institutionnels privé et public, et dans les commerces de détail); ▪ de dresser un portrait sociodémographique et psychologique de chaque type de gaspilleur afin de pouvoir les rejoindre plus efficacement; ▪ de définir les facteurs (psychologiques et sociaux) favorisant la réduction du gaspillage alimentaire des consommateurs québécois; ▪ de déterminer des stratégies (gouvernement, industrie et milieu communautaire) favorisant la réduction du gaspillage par les consommateurs; ▪ de formuler des recommandations qui pourront être appliquées par les différents acteurs de la chaîne bioalimentaire. <p>Le rapport a été rendu public en novembre 2021.</p>
Université Laval — Chaire de recherche Recherche participative pour comprendre le système alimentaire de Québec	Provinciale		<p><i>Cadre juridique entourant la prévention du gaspillage et la valorisation des résidus</i> publié en 2018 par Cynthia Legault sous la direction de Geneviève Parent</p> <p>L'étude se penche sur différentes réglementations entourant le gaspillage alimentaire, notamment le don alimentaire ou l'interdiction d'éliminer de la matière organique putrescible. Cela permet de mesurer l'efficacité de certaines mesures juridiques en vue de prévenir le gaspillage alimentaire. Certaines conclusions ont pu être tirées de cette analyse, comme la nécessité de financer les activités courantes des organismes concernant l'aide alimentaire plutôt que de mettre en place des mesures juridiques strictes pour contraindre les dons.</p> <p>https://www.systemealimentairequebec.info/sites/systemealimentairequebec.info/files/Ressources/Essai_Cynthia_Legault.pdf</p> <p>https://www.systemealimentairequebec.info/sites/systemealimentairequebec.info/files/Presentations_RDVpartenaires/05_Marie-Eve%20Buist_RDV2partenaires_02112018.pdf</p> <p>https://www.systemealimentairequebec.info/axes-de-recherche/gestion-des-residus-alimentaires</p>

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DES TRAVAUX DE RECHERCHE
Value Chain Management International (VCMI)	Nationale		<p>Value Chain Management International se consacre à l'amélioration de la rentabilité et de la compétitivité des entreprises commerciales en promouvant et en permettant la gestion de chaînes de valeur étroitement alignées. VCMI aide les entreprises à développer des relations stratégiques plus étroites avec les clients et les fournisseurs, ce qui leur permet d'apprendre, de s'adapter plus efficacement et de réaliser des profits plus importants que si elles exerçaient leurs activités unilatéralement.</p> <p>VCMI a conduit des études de quantifications sur le secteur bioalimentaire :</p> <p>The Cost of Canada's Annual Food Waste, Value Chain Management International, Gooch 2014;</p> <p>The Avoidable Crisis of Food Waste, Second Harvest and Value Chain Management International, Gooch 2019 étude publiée par l'entreprise Value Chain Management International, commandée par l'organisme torontois Second Harvest. La recherche est largement financée par la Fondation Walmart.</p>

International

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE PROGRAMMES ET AUTRES MESURES
U.S. Department of Agriculture — USDA (département de l'Agriculture des États-Unis)	Internationale	Transformation	<p>Le département de l'Agriculture des États-Unis a mentionné que des chercheurs américains ont développé un procédé pour transformer les déchets de pain en vitamine C. Le pain étant l'un des aliments les plus jetés en Amérique, cette découverte pourrait être majeure. Selon l'USDA, plus de 12,5 millions de tonnes de pain et de produits de boulangerie sont gaspillés chaque année.</p> <p>Les déchets de pain transformés en vitamine C https://www.actualitealimentaire.com/actualites/tendances-et-consommation/les-dechets-de-pain-transforme-en-vitamine-c?ml_subscriber=1542241573041870105&ml_subscriber_hash=i3r1&utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=a_lire_metro_inc_se_prepare_a_annoncer_les_resultats_de_son_quatrieme_trimestre_2020_consultations_pour_ameliorer_la_qualite_de_vie_des_travailleurs_etrangers_temporaires&utm_term=2020-10-28</p>

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE PROGRAMMES ET AUTRES MESURES
Organisation des Nations Unies pour l'agriculture et l'alimentation (FAO)	Internationale	Chaîne agroalimentaire Production Transformation Distribution/détail Services alimentaires Consommation	<p>Objectif de développement durable 12 — Consommation et production durables</p> <ul style="list-style-type: none"> Indicateur 12.3.1 — Pertes et gaspillage alimentaires <p>http://www.fao.org/sustainable-development-goals/indicators/1231/fr/</p> <p>En 2015, les 192 États membres des Nations Unies, y compris le Canada, se sont engagés à respecter le Programme de développement durable à l'horizon 2030 des Nations Unies, notamment la cible de développement durable 12.3.</p> <p>Ce programme vise à « réduire de moitié le gaspillage alimentaire mondial par habitant au niveau des détaillants et des consommateurs et à réduire les pertes d'aliments le long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte » d'ici l'année 2030². La FAO est l'organisme responsable des indicateurs de ce programme.</p> <p>Rapport 2021 du PNUE sur l'indice du gaspillage alimentaire UNEP — UN Environment Programme Publié le 4 mars 2021</p>
Champion 12.3 (initiative 10x20x30)	Internationale	Chaîne agroalimentaire	<p>Champion 12.3 est une coalition constituée de présidents-directeurs généraux de grandes entreprises, de ministres de gouvernements, de dirigeants d'établissements de recherche et d'institutions intergouvernementales, de fondations, d'organisations d'agriculteurs et de groupes de la société civile.</p> <p>L'initiative 10x20x30 a été lancée publiquement lors du sommet annuel 2019 sur les pertes et le gaspillage alimentaires organisé par Champions 12.3. Les principaux détaillants et fournisseurs de produits alimentaires s'engagent à réduire de moitié les pertes et le gaspillage alimentaires de la chaîne d'approvisionnement.</p> <p>Bonduelle vient de rejoindre Walmart, Metro, Sodexo et Ikea Food dans cette initiative.</p> <p>https://www.prnewswire.com/news-releases/bonduelle-fresh-america-joins-walmart-commitment-to-halve-food-loss-and-waste-301138108.html</p> <p>https://champions123.org/release-worlds-leading-food-retailers-and-providers-engage-nearly-200-suppliers-cutting-food-loss</p>
World Resources Institute Champion 12.3	Internationale	Chaîne agroalimentaire Production Transformation Distribution/détail Services alimentaires Consommation	<p>Le World Resources Institute a pour mission de promouvoir le développement durable, la santé publique et le développement économique. L'organisation se penche aussi sur le problème de pertes et de gaspillage alimentaires en proposant différentes avenues pour réduire le gaspillage.</p> <p>Dans cette perspective, le World Resources Institute, en collaboration avec Champion 12.3, a élaboré un guide d'orientation et d'interprétation de l'objectif de développement durable 12.3. Ce guide vise à aider les gouvernements (pays, provinces et villes), les entreprises privées et les organismes à élaborer des cibles de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires et à mesurer les progrès en cohérence avec l'objectif de développement durable 12.3.</p> <p>https://champs123blog.files.wordpress.com/2017/10/champions-12-3-guidance-on-interpreting-sdg-target-12-3.pdf</p> <p>https://www.wri.org/our-work/topics/food</p>

2 Programme de développement durable à l'horizon 2030 : https://www.international.gc.ca/world-monde/issues_developpement-enjeux_developpement/priorities-priorites/agenda-programme.aspx?lang=fra. Consulté le 26 juin 2020

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE PROGRAMMES ET AUTRES MESURES
<p>FLW Protocole</p> <p>Norme de comptabilisation et de déclaration de pertes et gaspillages alimentaires (Norme FLW)</p>	<p>Internationale</p>	<p>Chaîne agroalimentaire</p>	<p>Le protocole sur la perte et le gaspillage d'aliments est un partenariat multipartite qui a permis de développer la Norme mondiale de comptabilisation et de déclaration de pertes et gaspillages alimentaires, également connue simplement sous le nom de norme FLW (Food Lost and Waste).</p> <p>Cette norme permet à une entité d'exclure des destinations possibles comme l'alimentation animale et d'autres valorisations, selon le but des travaux de quantification.</p> <p>https://flwprotocol.org/</p>
<p>Ministère de la Transition écologique et solidaire de France</p>	<p>France</p>	<p>Chaîne agroalimentaire</p> <p>Production</p> <p>Transformation</p> <p>Distribution/détail</p> <p>Services alimentaires</p> <p>Consommation</p>	<p>La <i>Loi anti-gaspillage pour une économie circulaire</i> introduit une série de mesures en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire et renforce les dispositions qui sont prises en la matière.</p> <p>Objectifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La Loi prévoit une réduction du gaspillage alimentaire de 50 % par rapport au niveau de l'année 2015 dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective d'ici l'année 2025. ▪ Elle vise également une baisse de 50 % par rapport au niveau de 2015 dans les domaines de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration commerciale d'ici l'année 2030. <p>La Loi renforce également les exigences, le suivi et le contrôle, par les opérateurs, de la qualité du don.</p> <p>Les sanctions sont renforcées : en cas de destruction d'inventus alimentaires encore consommables, les contrevenants s'exposent à une amende pouvant atteindre jusqu'à 0,1 % du chiffre d'affaires du dernier exercice clos. Le montant de l'amende sera proportionnel à la gravité des faits constatés (nombre et volume de produits).</p> <p>La date de durabilité minimale (à consommer de préférence avant le...) pourra être accompagnée d'une mention informant les consommateurs que le produit reste consommable après cette date. Les modalités seront fixées par décret.</p> <p>La Loi vise aussi une meilleure gestion des stocks afin de limiter le gaspillage : la date limite de consommation, la date de durabilité minimale et le numéro de lot devront être intégrés dans les codifications des produits pour améliorer le traitement informatique des stocks. La mesure est entrée en vigueur le 1^{er} janvier 2022.</p> <p>La Loi prévoit la création d'un label national « anti-gaspillage alimentaire » pour valoriser les initiatives.</p> <p>https://www.ecologique-solidaire.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-0</p>

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE PROGRAMMES ET AUTRES MESURES
Framheim	France	Restauration Services alimentaires Consommation	<p>Framheim, c'est l'association de deux experts de la restauration, du management et des comportements clients.</p> <p>Depuis la fin de l'année 2017, Framheim a un statut d'entreprise sociale et solidaire.</p> <p>En octobre 2017, une certification « Restaurant engagé anti-gaspi » ayant comme objectif de mettre en valeur les restaurants qui prennent des actions en vue de réduire le gaspillage alimentaire a été lancée.</p> <p>Objectifs :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Encourager les restaurateurs à adopter des pratiques responsables (critère de différenciation) pour limiter leur gaspillage alimentaire, tout en développant une communauté d'acteurs engagés pour mieux sensibiliser les acteurs au gaspillage dans ce secteur. 2. Permettre aux consommateurs de reconnaître facilement les restaurants qui agissent contre le gaspillage. <p>Tous les types de restaurants sont admissibles, qu'il s'agisse de cantines, de cafés ou d'établissements proposant des repas rapides ou un service aux tables.</p> <p>Le système de certification se décline en trois niveaux distincts — bronze, argent et or — selon le degré d'engagement de l'établissement pour réduire le gaspillage.</p> <p>Le programme comprend neuf domaines d'action : la formation des équipes, le tri et la valorisation des biodéchets, les approvisionnements responsables et raisonnés, la sensibilisation des clients, les actions sur les produits à faible valeur, l'offre à la clientèle conforme à l'anti-gaspillage, les partenariats ou les solutions pour les invendus, l'existence d'indicateurs de suivi et la création d'une communauté d'ambassadeurs anti-gaspillage.</p> <p>Un restaurant doit démontrer ses efforts dans au moins trois de ces domaines pour obtenir la certification. Les actions anti-gaspillage sont donc variées et portent aussi bien sur l'achat de légumes invendus, un approvisionnement de produits selon les besoins ou un choix de plats plus réduit. Une fois obtenue, la certification est valable pendant un an et renouvelable après une nouvelle évaluation des preuves d'engagement de réduction du gaspillage alimentaire.</p> <p>https://novae.ca/2018/04/des-restaurants-certifies-anti-gaspillage/</p>
Association nationale des industries alimentaires	France	Production Transformation Distribution/détail Consommation	<p>Le livre vert des industries alimentaires de France</p> <p>Emballage (p. 12 à 15) Gaspillage alimentaire (p. 20 à 23)</p> <p>https://www.ania.net/wp-content/uploads/2015/11/2015-11-30_ANIA_Livre-Vert_BD.pdf</p>
Frigo Magic TQSA P.25	Internationale	Consommation (application mobile)	<p>Frigo Magic est une application du quotidien, conçue en France, pour cuisiner simplement, économiser et dire adieu au gaspillage. Elle propose des recettes simples en quatre étapes pour tous les jours avec les produits disponibles dans votre cuisine.</p> <p>https://www.frigomagic.com/</p>

RESPONSABLES OU INSTIGATEURS	PORTÉE OU ÉCHELLE TERRITORIALE	SECTEURS	DESCRIPTION DE PROGRAMMES ET AUTRES MESURES
Falling Fruit	Internationale	Consommation (carte interactive)	Falling Fruit est un site Web qui permet de connaître l'emplacement sur une carte interactive des conteneurs avec de la nourriture comestible. La pratique consiste à rechercher dans les poubelles publiques des aliments comestibles ou des articles jetés qui conservent une valeur nutritionnelle. L'organisme poursuit la mission sociale de sensibiliser les supermarchés au gaspillage alimentaire. https://fallingfruit.org/dumpsters
Gouvernement et industrie agroalimentaire	Norvège	Chaîne agroalimentaire Production Transformation Distribution/détail Services alimentaires Consommation	Le 23 juin 2017, cinq ministères du gouvernement norvégien et douze organisations de l'industrie agroalimentaire ont signé un accord contraignant pour réduire de moitié (50 %) les déchets alimentaires dans toute la chaîne de valeur alimentaire d'ici l'année 2030. Les déchets alimentaires visés par cet accord sont ceux que l'on peut éviter. Cet objectif de réduction est conforme à l'objectif de développement durable 12.3 des Nations Unies et s'applique à l'ensemble de la chaîne alimentaire, de la production primaire aux consommateurs. https://www.regjeringen.no/en/aktuelt/agreement-to-reduce-food-waste/id2558931/
Provision Coalition	Canada	Chaîne agroalimentaire	Provision Coalition est une équipe qui travaille afin de rendre l'industrie alimentaire plus durable pour répondre aux différents problèmes qui découlent de l'alimentation, comme la pollution ou la faim chez certains citoyens. Provision Coalition rassemble plusieurs experts et produit bon nombre d'études de cas et de rapports pour résoudre le grand défi des pertes et du gaspillage alimentaires. https://provisioncoalition.com/Resources/FoodWaste/foodlosswastelibrary#:~:text=Provision%20Coalition%20helps%20food%20and%20beverage%20manufacturers%20quantify,about%20food%20loss%20and%20waste%20in%20manufacturing%20facilities.
Waste & Resources Action Programme (WRAP)	Royaume-Uni	Chaîne agroalimentaire	Le WRAP est une organisation de charité au Royaume-Uni qui travaille à rendre le secteur de l'alimentation plus durable à l'aide de projets collaborateurs. Cette organisation tient des statistiques sur l'enjeu du gaspillage alimentaire, offre des conseils pour améliorer les comportements des consommateurs et promeut une économie circulaire. https://www.wrap.org.uk/food-drink

ANNEXE I

GESTION DES MATIÈRES RÉSIDUELLES (ORGANIQUES)

Certaines actions ou mesures décrites ci-dessous ont pour objectif d'optimiser les procédés en vue de réduire l'empreinte écologique, notamment dans un contexte d'agriculture durable. Elles visent l'introduction et la généralisation de bonnes et de nouvelles pratiques, de nouveaux procédés, de nouvelles installations et infrastructures, et d'innovations technologiques en lien avec la réduction des matières organiques, y compris les résidus végétaux et alimentaires.

- Par exemple, le [Plan d'agriculture durable 2020-2030](#) visera entre autres choses :
 - à améliorer la santé des sols;
 - à améliorer la gestion des matières fertilisantes;
 - à améliorer indirectement la gestion des matières résiduelles agricoles.

Ces objectifs permettront la réalisation d'actions favorisant une meilleure gestion des matières résiduelles organiques de manière générale (provenant de l'agriculture, du secteur de la transformation, du milieu industriel ou des municipalités).

DANS LE CADRE DE LA STRATÉGIE DE VALORISATION DE LA MATIÈRE ORGANIQUE, LE GOUVERNEMENT VISE DES CIBLES AMBITIEUSES :

1. Instaurer la gestion de la matière organique sur **100 %** du territoire municipal d'ici l'année **2025**.
2. Gérer la matière organique dans **100 %** des industries, des commerces et des établissements d'ici l'année **2025**.
3. Recycler ou valoriser **70 %** de la matière organique visée en **2030**.
4. Réduire de **270 000 tonnes d'équivalent CO₂** les émissions de gaz à effet de serre en **2030**.

Référence : tableau de suivi détaillé incluant le volet résidus alimentaires, p. 49.

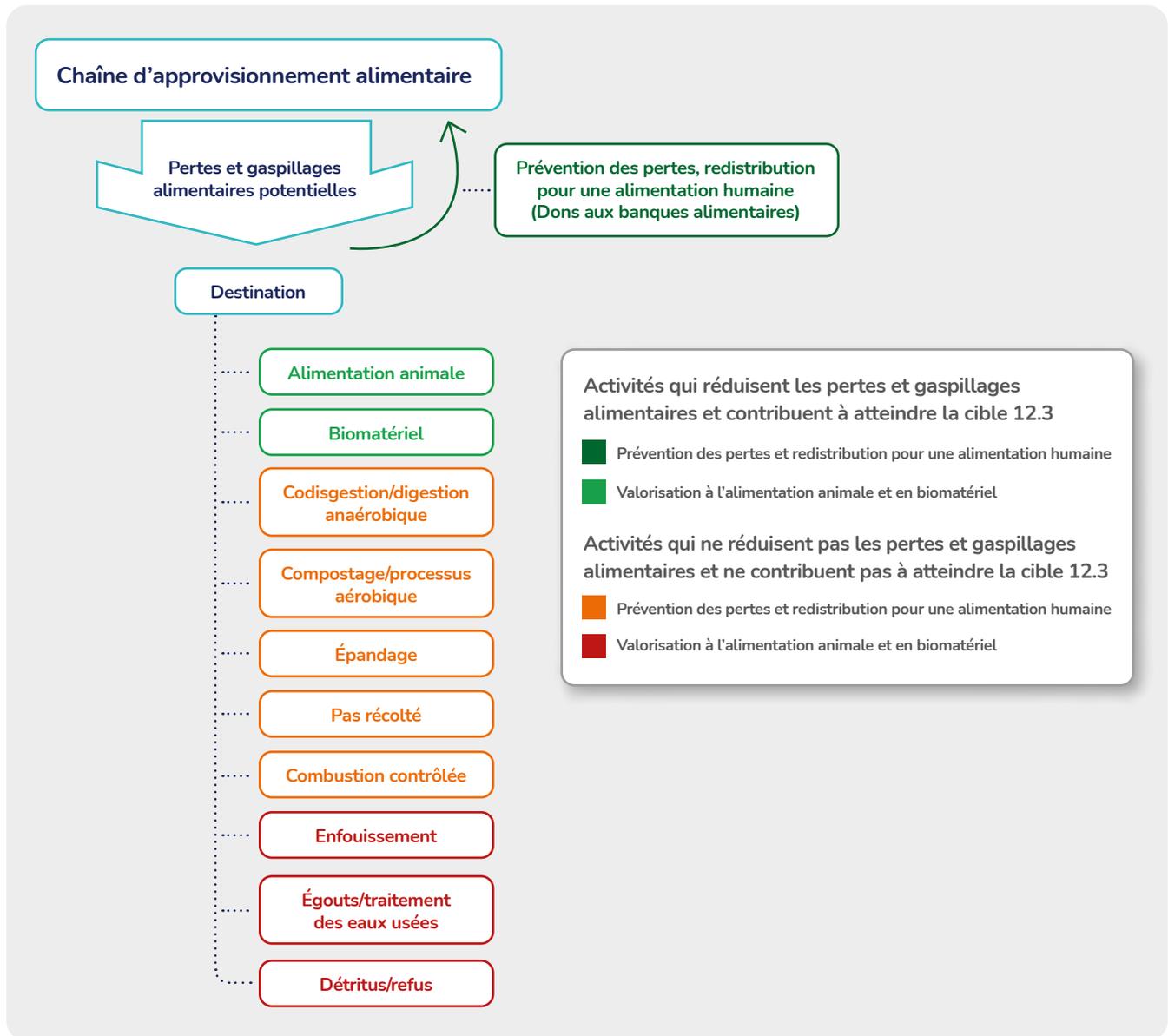
Ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques. Stratégie de valorisation de la matière organique, 2020, 50 pages, [En ligne]. [<http://www.environnement.gouv.qc.ca/matieres/organique/strategie-valorisation-matiere-organique.pdf>].

Feuille de route de RECYC-QUÉBEC : contribuer au développement de débouchés pour diverses matières résiduelles fertilisantes et de nouvelles approches de recyclage pour encourager l'émergence des technologies innovantes de traitement des matières organiques (ex. : digestat, biométhanisation et production d'insectes à partir de matières organiques).

ANNEXE II

CONTEXTE INTERNATIONAL DE LA DÉFINITION DES PERTES ET DU GASPILLAGE ALIMENTAIRES

Figure 1 — Hiérarchie de destination pour atteindre la cible 12.3 de réduction des pertes et gaspillages alimentaires des Nations Unies (tiré du guide d'interprétation de l'objectif de développement durable 12.3¹)



1 World Resources Institute (2017). Guidance on interpreting sustainable development goal target 12.3, [En ligne]. [<https://champs123blog.files.wordpress.com/2017/10/champions-12-3-guidance-on-interpreting-sdg-target-12-3.pdf>].

En 2015, les 192 États membres des Nations Unies, y compris le Canada, se sont engagés à respecter le Programme de développement durable à l'horizon 2030 des Nations Unies, notamment l'objectif de développement durable 12.3. Celui-ci vise à « réduire de moitié le gaspillage alimentaire mondial par habitant au niveau des détaillants et des consommateurs et à réduire les pertes d'aliments le long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte » d'ici l'année 2030³. L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) est l'organisme responsable des indicateurs de ce programme.

Dans cette perspective, le World Resources Institute⁴, organisme spécialisé dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, en collaboration avec Champion 12.3⁵, une coalition qui se consacre à mener des actions et à accélérer les progrès vers la réalisation de la cible de réduction des pertes et gaspillages alimentaires (PGA) des Nations Unies, a préparé un guide d'orientation et d'interprétation de l'objectif de développement durable 12.3. Ce guide vise à aider les gouvernements (pays, provinces et villes), les entreprises privées et les organismes à élaborer des cibles de réduction des pertes et gaspillages alimentaires et à mesurer les progrès en cohérence avec l'objectif de développement durable 12.3⁶.

Le guide recommande d'exclure de la définition des PGA les aliments qui sont redistribués pour l'alimentation humaine (dons aux banques alimentaires), les rejets pour la production animale ainsi que la valorisation des rejets en biomatériau (figure 1 ci-après). Selon ces deux organisations reconnues :

- Une telle définition est cohérente avec l'approche proposée par la FAO et la Commission européenne⁴ pour réduire les PGA à l'échelle mondiale.
- La valorisation pour l'alimentation animale ou en biomatériau ainsi que le don alimentaire contribuent à atteindre la réduction des PGA visée par les Nations Unies dans l'objectif de développement durable 12.3⁷.
- Presque tous les animaux en production sont destinés à fournir des produits alimentaires aux humains. Sur le plan qualitatif, les produits d'origine animale apportent une haute valeur nutritionnelle à l'alimentation humaine⁸.
- La Norme de comptabilisation et de déclaration de pertes et gaspillages alimentaires [Norme FLW] permet à une entité d'exclure des destinations possibles comme l'alimentation animale et d'autres valorisations, selon le but des travaux de quantification⁹.

En résumé, exclure de la définition des PGA les aliments redistribués pour l'alimentation humaine (dons aux banques alimentaires) et les rejets pour la production animale constitue une pratique reconnue et adoptée à l'échelle internationale. Par ailleurs, cette méthode est cohérente avec l'approche proposée par la FAO et la Commission européenne pour réduire les PGA dans le monde.

3 Programme de développement durable à l'horizon 2030, [En ligne]. [https://www.international.gc.ca/world-monde/issues_development-enjeux_developpement/priorities-priorites/agenda-programme.aspx?lang=fra] (Consulté le 26 juin 2020).

4 World Resources Institute est une organisation internationale de recherche spécialisée dans les questions environnementales. Il rassemble une centaine de scientifiques, d'économistes, d'experts politiques et financiers et d'analystes.

5 Champion 12.3 est une coalition constituée de présidents-directeurs généraux de grandes entreprises, de ministres de gouvernements et de dirigeants d'établissements de recherche et d'institutions intergouvernementales, de fondations, d'organisations d'agriculteurs et de groupes de la société civile.

6 World Resources Institute (2017). Guidance on interpreting sustainable development goal target 12.3, [En ligne]. [<https://champs123blog.files.wordpress.com/2017/10/champions-12-3-guidance-on-interpreting-sdg-target-12-3.pdf>].

7 World Resources Institute (2017). Guidance on interpreting sustainable development goal target 12.3, [En ligne]. [<https://champs123blog.files.wordpress.com/2017/10/champions-12-3-guidance-on-interpreting-sdg-target-12-3.pdf>].

8 DRONNE, Y. (2019). « Les matières premières agricoles pour l'alimentation humaine et animale : le monde », Dossier : Ressources alimentaires pour les animaux d'élevage 165-180, [En ligne]. [<https://productions-animales.org/article/view/2345#>].

9 FLW Protocol [Food Loss and Waste Protocol] (2016). The Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard, Washington, DC : FLW Protocol.

