

Tant de nourriture égarée

Chaque année, 32 000 tonnes d'aliments comestibles sont jetées aux ordures par l'industrie agroalimentaire au Québec

19 octobre 2013 | Isabelle Paré | Actualités en société



Photo : Jacques Nadeau - Le Devoir
Mia et Ariane, deux glaneuses urbaines outrées par le gaspillage alimentaire, tentent leur chance au marché Jean-Talon, à Montréal, où un volume important de fruits et légumes invendus ou abîmés finissent leur parcours dans les bennes à ordures.

Des tablettes aux vidanges

La conséquence des modes de mise en marché dans les commerces d'alimentation est majeure, observe l'étude de Solinov. De 6 à 10 % des produits de boulangerie fabriqués finissent aux ordures, idem pour de 5 à 8 % des viandes fraîches ou surgelées, 6 % des fruits de mer et de 3 à 5 % des fruits et légumes offerts aux clients, indique le rapport. Pas moins de 200 000 tonnes de pain aboutissent dans les dépotoirs du Québec.



Entre le champ et le panier d'épicerie, des tonnes de produits

alimentaires encore sains prennent le chemin des dépotoirs, rappelait cette semaine l'Organisation des Nations unies pour l'agriculture et l'alimentation (FAO). Le portrait n'est pas différent au Québec, où un rapport révèle qu'un volume considérable d'aliments propres à la consommation est jeté aux ordures avant même d'atteindre l'assiette. Incursion au cœur d'un désastre évitable.

L'industrie agroalimentaire québécoise rejette chaque année des montagnes de déchets organiques comestibles. Un rapport remis en mai dernier au ministère de l'Environnement (MDDEFP) révèle en effet qu'en dépit des mesures de récupération actuelles, les entreprises et les commerces de la filière alimentaire jettent plus d'aliments que la totalité des denrées récupérées chaque année par l'ensemble des banques alimentaires du Québec.

Ce survol du sort réservé aux matières organiques résiduelles dans l'industrie agroalimentaire trace pour la première fois un portrait très précis du lot des denrées consommables qui prennent le chemin des dépotoirs ou d'autres filières, faute de mesures adéquates pour les récupérer et les acheminer vers des banques alimentaires.

Au terme d'une vaste enquête menée en 2012 avec le concours du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) auprès de 450 commerces de détail, restaurants, hôtels, institutions et entreprises qui transforment, fabriquent et distribuent des aliments et boissons au Québec, le rapport conclut que de 20 à 50 % des résidus organiques traités comme « des déchets » par cette filière alimentaire sont des « aliments consommables. »

32 000 tonnes

Concrètement, le portrait fourni par la firme Solinov évalue à au moins 32 000 tonnes par année la quantité totale de produits propres à la consommation perdus dans les secteurs de la fabrication et

du commerce de gros et de détail, pour des raisons logistiques ou purement commerciales. À l'heure actuelle, la grosse part de ces « pertes consommables » est tout simplement destinée aux animaux, à la fabrication de sous-produits, au compostage ou à l'enfouissement.

« Sur les 60 000 tonnes de résidus organiques générés chaque année par les commerces de l'alimentation, il y a environ 20 000 tonnes de matières consommables qui pourraient être réacheminées vers des banques alimentaires. Dans le secteur de la fabrication et autres, la proportion tourne autour de 12 000 tonnes par année », a expliqué au Devoir Françoise Forcier, ingénieure agronome chez Solinov.

Chez les distributeurs, chez les grossistes et les détaillants, « une part importante des produits retirés des tablettes sont [...] encore consommables », constate le rapport. Le tiers des entreprises consultées confient pourtant ne pas acheminer ces « pertes » vers des banques alimentaires. Les denrées les plus fragiles vont grossir les ordures, certaines enseignes ou certains supermarchés ayant « comme politique de ne pas participer au retour de denrées périssables vers les banques alimentaires », lit-on.

Ces 32 000 tonnes parfaitement comestibles ne sont qu'une broutille par rapport au 1,3 million de tonnes de produits organiques générés par le vaste secteur de l'alimentation. Mais si elle était récupérée, cette manne pourrait doubler la capacité du réseau des banques alimentaires québécoises à répondre aux besoins des familles et personnes dans le besoin. Même si elles subviennent à quelque 1,8 million de demandes d'aide alimentaire d'urgence par année, ces banques ne comblent que de 50 à 65 % des besoins réels.

« Il manque un maillon à la chaîne alimentaire actuellement. L'idéal n'est même pas que les détaillants compostent ou valorisent leurs pertes, mais qu'elles soient d'abord récupérées et triées de façon centralisée », insiste Dany Michaud, le directeur général de Moisson Montréal.

Du commerce à la poubelle

Méconnaissance des banques alimentaires, craintes liées au maintien de la salubrité, à l'image de marque et aux coûts rattachés au tri et à la manutention des aliments : les entreprises invoquent plusieurs raisons pour justifier l'envoi dans les bennes de ces tonnes de nourriture.

Ce portrait général n'étonne pas du tout Éric Ménard, conseiller en environnement, auteur d'un mémoire sur le gaspillage alimentaire à l'Université de Sherbrooke. « Dans les pays industrialisés, il y a peu de pertes aux champs. Le gaspillage se produit en fin de parcours chez le fabricant, dans le commerce et chez le consommateur. Ce sont souvent les normes esthétiques et de mise en marché de l'industrie qui génèrent le rejet des produits, plus que les réglementations gouvernementales », insiste-t-il. La grosse manne des aliments jetés par les commerces l'est en raison des indications de fraîcheur apposées sur les produits, qui ne constituent en rien « une indication de salubrité », soutient ce dernier. Contrairement à l'Europe, où la mention « à consommer avant » constitue une indication claire de péremption, l'étiquette « meilleur avant » au Canada n'informe que de la date optimale de consommation, à savoir celle à partir de laquelle les qualités esthétiques et nutritives du produit commencent à décliner.

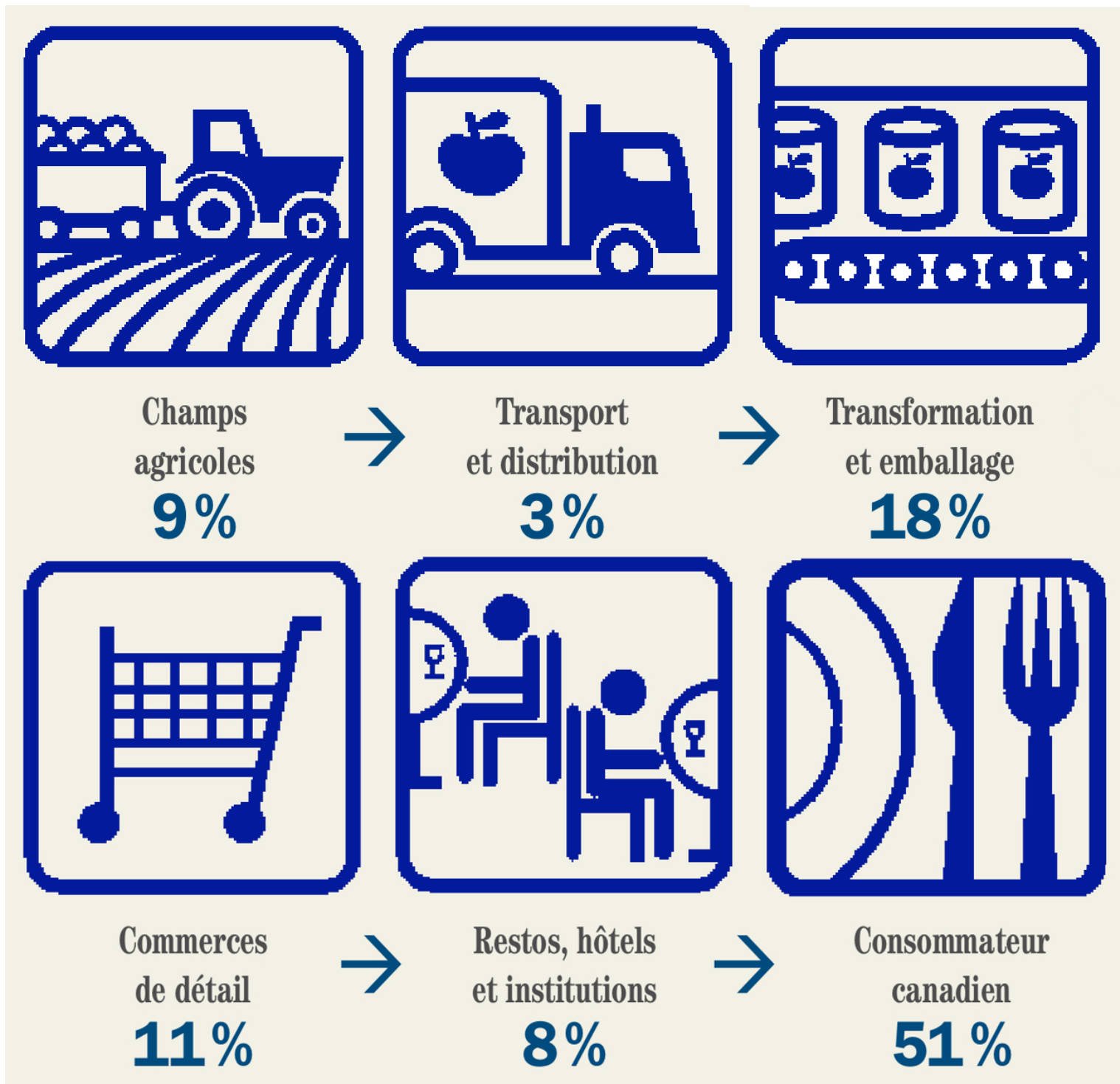
« Les dates de péremption apposées sur les produits secs se conservant plus de 90 jours ne sont même pas une exigence de l'Agence canadienne d'inspection des aliments [ACIA]. C'est une stratégie pour favoriser le roulement des produits, et toutes ces pertes sont déjà intégrées au prix de vente », ajoute-t-il.

Un coût économique et environnemental

Ce portrait québécois du gaspillage alimentaire ne comprend même pas les pertes encourues par le secteur agricole ou attribuables au consommateur. Or, selon une étude du Chain Value Management Center, la part du gaspillage attribuable au consommateur compterait pour la moitié du gâchis total. Au Canada, la manne alimentaire s'étiole tout au long du voyage, comme le montre la série de pictogrammes publiée dans notre dossier. Résultat : six millions de tonnes de bouffe par an atterrissent à la décharge dans l'ensemble du pays, soit 127 kg par habitant.

Évaluées à 27 milliards de dollars, ces pertes — déplorables tant sur le plan humain qu'économique — alourdissent en sus le bilan des émissions de gaz à effet de serre (GES) au Canada. Car chaque tonne de nourriture produite en vain engendre l'émission inutile de 4,5 tonnes de CO₂, selon plusieurs études. À ce rythme, la gabegie alimentaire observée à l'échelle du pays fournit 25 millions de tonnes de CO₂ par année au bilan global des émissions de GES.

Du champ à la poubelle, le portrait du gaspillage alimentaire par secteur



Des solutions possibles ?

Selon Éric Ménard, conseiller en environnement, plusieurs solutions pourraient limiter le gaspillage observé dans le secteur agroalimentaire.

Monitoring constant des résidus alimentaires du secteur agroalimentaire

Troquer l'étiquette « meilleur avant » sur les produits pour une date limite de consommation (DLC)

Restructurer et centraliser la récupération alimentaire pour accroître le potentiel récupérable

Transformer les produits périssables à la source, notamment dans les supermarchés

Encourager le choix de portions variées dans les restaurants

Introduire des pénalités « aux restes » dans les buffets à volonté et certains restaurants

Créer des marchés de dernière minute communautaires pour vendre à prix modique les aliments invendus