



Titre de l'essai

**REALISER UNE ÉTUDE SUR LE POTENTIEL DE REDUCTION DU GASPILLAGE
ALIMENTAIRE DANS LA RÉGION DU SAGUENAY- LAC-SAINT-JEAN**

Par

BINDIA MYRIAM SAMASSI

Essai présenté à l'Université du Québec à Chicoutimi en vue de l'obtention du grade de

MASTER MGO en GESTION DES ORGANISATIONS

(Profil Professionnel)

Québec, Canada

© BINDIA MYRIAM SAMASSI, 2023

RÉSUMÉ :

Plusieurs organisations et organismes environnementaux à but non lucratif luttent contre le gaspillage alimentaire qui ne cesse de se propager d'année en année. Pour réduire le gaspillage, ils réclament les surplus alimentaires auprès des épiceries, des restaurants, etc. pour les redistribuer aux personnes dans le besoin. Actuellement, le taux de gaspillage alimentaire est plus élevé dans les foyers, principalement en raison de mauvais inventaires lors des achats. Le nombre de kilogrammes d'aliments qui se retrouvent dans les poubelles inquiète les autorités québécoises, notamment RECYC-QUEBEC, qui lutte contre l'avancée du gaspillage alimentaire au Québec. L'objectif de cette étude est de réduire au mieux le gaspillage alimentaire dans la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean. La problématique est par conséquent la suivante : Comment amener la population du Saguenay-Lac-Saint-Jean à freiner le gaspillage alimentaire ? Pour répondre à cette problématique, les données secondaires provenant de sources multiples, de lutte contre le gaspillage alimentaire seront analysées, avec une attention particulière pour la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean au Québec. Les réponses récoltées montrent qu'il est important de prendre des mesures à la maison et à l'extérieur pour réduire le gaspillage alimentaire. À la maison, il est recommandé de planifier les repas, de dresser une liste d'achats, de conserver les aliments correctement, de cuisiner les restes et de les congeler pour plus tard. Il est également important de ne pas jeter les aliments qui sont encore bons à manger. Pour éviter le gaspillage alimentaire à l'extérieur, il est recommandé de commander des portions plus petites, de partager les plats, de demander des restes à emporter et de ne pas commander plus que ce dont on a besoin. Le gaspillage alimentaire est un problème important qui a des conséquences négatives sur l'environnement et la société. En prenant des mesures pour réduire le gaspillage alimentaire, nous pouvons tous contribuer à protéger l'environnement et à nourrir les personnes dans le besoin.

ABSTRACT:

Several non-profit environmental organizations and organizations are fighting against food waste which continues to spread from year to year. To reduce waste, they collect surplus food from grocery stores, restaurants, etc. to redistribute them to people in need. Currently, the rate of food waste is higher in households, mainly due to poor inventory when shopping. The number of kilograms of food that ends up in trash cans worries Quebec authorities, in particular RECYQUEBEC, which is fighting against the increase in food waste in Quebec. The objective of this study is to reduce food waste as much as possible in the Saguenay-Lac-Saint-Jean region. The problem is therefore the following: How can we get the population of Saguenay-Lac-Saint-Jean to curb food waste? To address this issue, secondary data from multiple sources to combat food waste will be analyzed, with particular attention to the Saguenay-Lac-Saint-Jean region in Quebec. The responses show that it is important to take steps at home and away to reduce food waste. At home, it is recommended to plan meals, make a shopping list, store food properly, cook leftovers and freeze them for later. It is also important not to throw away foods that are still good to eat. To avoid food waste outside, it is recommended to order smaller portions, share dishes, ask for leftovers to take away and not order more than you need. Food waste is a significant problem that has negative consequences on the environment and society. By taking steps to reduce food waste, we can all help protect the environment and feed people in need.

Table des matières

RÉSUMÉ :	i
ABSTRACT:	ii
LISTE DES SIGLES	vi
DÉDICACE	vii
REMERCIEMENTS	viii
AVANT-PROPOS	ix
INTRODUCTION	10
Chapitre 1: Diagnostique du gaspillage alimentaire	11
1.1 Données statistiques sur le gaspillage alimentaire dans le monde, au Canada, ainsi que dans la région du Saguenay Lac-Saint-Jean	11
1.1.1 Gaspillage alimentaire dans le monde	11
1.1.2 Gaspillage alimentaire au Canada	11
1.1.3 Gaspillage alimentaire au Québec.....	11
1.1.4 Gaspillage alimentaire au Saguenay, les conséquences économiques, et les solutions des acteurs de réduction	12
1.2 Le cycle de vie des aliments, son lien avec le gaspillage alimentaire	13
1.2.1 L'impact de la production sur le gaspillage alimentaire	13
1.2.2 L'impact de la transformation sur le gaspillage alimentaire.....	13
1.2.3 L'impact du transport sur le gaspillage alimentaire	13
1.2.4 L'impact de la distribution sur le gaspillage alimentaire	14
1.2.5 La consommation	14
1.3 Considérations écologiques en lien avec le gaspillage alimentaire	14
1.3.1 Impact des fertilisants provenant du gaspillage alimentaire.....	14
1.3.2 Le gaspillage alimentaire comme polluant et acidifiant, facteur indirecte de déforestation et perte de biodiversité.....	15
1.4 Conséquence du gaspillage alimentaire sur l'économie	15
1.5 Les conséquences du gaspillage alimentaire au niveau social	16
CHAPITRE 2 : SENSIBILISATION ET ÉDUCATION DES CONSOMMATEURS	17
2.1 Campagnes de sensibilisation pour informer la population sur le gaspillage alimentaire ..	17
2.1.1 Campagnes pour informer, sensibiliser et encourager.....	17
2.1.1.2 La journée internationale de sensibilisation à la perte et au gaspillage alimentaire	17
2.1.1.3 L'application Too Good To Go	18

2.1.4 Conseil Canadien de l'environnement pour la planification alimentaire	18
2.1.5 Implication du gouvernement dans la réduction du gaspillage alimentaire et du recyclage.....	18
2.1.6 Le glanage.....	19
2.1.7 La récupération et mise-à disposition dans les frigos communautaires	19
2.1.8 Financement de projets.....	19
2.2 Intégrer l'éducation à la diminution du gaspillage alimentaire dans les établissements scolaires	20
2.2.1 le Programme alimentaire mondial.....	20
2.2.2 Le projet Gaspillage Alimentaire	20
2.2.3 Le projet "Food for Thought".....	21
2.3 Ateliers et événements locaux sur le gaspillage alimentaire.....	21
2.3.1 Sauve ta bouffe.....	21
2.3.2 Le réseau Frigo-partage.....	21
2.3.3 Le Mouvement Écoresponsable pour la Réhabilitation des Citrouilles Injustement Sacrifiées (MERCIS).....	22
2.3.4 Gratuitivore.....	22
CHAPITRE 3 : INITIATIVES DES PRODUCTEURS LOCAUX	23
3.1 Pratiques agricoles durables.....	23
3.1.1 Principes des pratiques agricoles durables.....	23
3.1.2 Quelques exemples de pratiques agricoles durables	23
3.1.3 L'utilisation au Saguenay des pratiques agricoles durables	24
3.1.4 Agriculture durable : Enjeux, défis et opportunités	24
3.2 La vente directe entre producteurs et consommateurs : défis et opportunité.....	25
3.2.1 Défis économiques liés aux ventes directes entre producteurs et consommateurs....	25
3.2.2 Défis sociaux liés aux ventes directes entre producteurs et consommateurs.....	25
3.2.3 Défis organisationnels liés aux ventes directes entre producteurs et consommateurs	25
3.2.4 Défis juridiques et sanitaire liés aux ventes directes entre producteurs et consommateurs.....	26
3.3 Quelque exemple de marché fermier.....	26
3.3.1 Le panier bio	26
3.3.5 Les avantages des marchés fermiers vis-à-vis des consommateurs	28
3.3.6 Quelques opportunités des marchés fermiers	28
3.3.3 Les limites d'action menées par des marchés fermiers.....	28

Chapitre 4 : Les organismes de bienfaisance alimentaire	29
4.1 Établir des partenariats avec des organismes de bienfaisance pour la distribution des surplus alimentaire	29
4.1.1 Mission des organismes de bienfaisance de distribution de surplus alimentaires	29
4.1.2 Exemples d'organismes de bienfaisance de distribution de surplus	29
4.2 Encourager les restaurants et les supermarchés à faire des dons plutôt que de jeter les aliments invendus.....	31
4.2.1 Sensibiliser les acteurs du secteur alimentaire à faire des dons	31
4.2.2 Actions gouvernementales et Règlementation	31
4.3 Créer des banques alimentaires locales	31
4.3.1 Mission des banques alimentaires	31
4.3.2 Exemples de banques alimentaires	32
CHAPITRE 5 : RÉCOMMANDATIONS	34
5.1 Recommandation de rénovation des méthodes de distribution des surplus alimentaires ..	34
5.2 Recommandation pour les épiceries	34
5.3 Les recommandations pour les consommateurs.....	34
5.4 Intervention au niveau Fédéral et Provincial.....	35
5.4.1 Au niveau Fédéral	35
5.4.2 Au niveau Provincial	35
5.5 La mise en place des espaces dédié aux produits invendus ou imparfait.....	36
5.6 Étiquettes et Affiches dans les supermarchés, restaurants et cafétérias	36
5.7 Le Programme de soutien à la commercialisation et à l'exportation	36
5.8 L'Apport de certaines compagnies privées de la place	37
5.8.1 L'institution financière Desjardins	37
5.8.2 La compagnie agro-alimentaire Nutrinor	37
5.9 Regard particulier sur deux produit Agro-alimentaires : Courges et Citrouilles.....	37
5.9.1 Problèmes avec les Pluies	37
5.9.2 Les solutions à ces problèmes	37
CONCLUSION	39
REFERENCES	40

LISTE DES SIGLES

EPA :	Environmental Protection Agency (United States Environmental Protection Agency)
GES :	Émissions de gaz à effet de serre
AAC :	Agriculture et Agroalimentaire Canada
FAO :	Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture
<i>PSCE</i> :	Programme de Soutien à la Commercialisation et à l'Exportation
PME :	Petites et Moyennes Entreprises
AMAP :	Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne
MAPAQ :	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
MERCIS :	MERCIS Le Mouvement Écoresponsable pour la Réhabilitation des Citrouilles Injustement Sacrifiées

DÉDICACE

Le travail que j'ai accompli est un témoignage de ma profonde gratitude envers mes parents. Je suis reconnaissante pour leur force, leur persévérance et leur amour inconditionnel. Sans leurs conseils et leur aide, je n'aurais pas pu parcourir ce chemin toute seule.

Je tiens également à dédier ce travail à tous les membres de ma famille qui m'ont soutenu et encouragé. Leur soutien et leur réconfort ont été d'une grande utilité.

Enfin, je tiens à exprimer ma reconnaissance à mes amis qui m'ont toujours prêté main forte et qui m'ont redonné le sourire à chaque fois que ma motivation me faisait faux bond. J'espère que mon travail répondra à vos attentes.

REMERCIEMENTS

Plusieurs personnes ont contribué à la réalisation de mon Essai de fin d'études de maîtrise. Je tiens à exprimer ma gratitude envers chacune d'entre elles. Tout d'abord, Je remercie Madame MYRIAM ERTZ mon encadreur de mon essai pour sa patience, sa disponibilité et ses judicieux conseils qui ont alimenté ma réflexion. Je remercie également mes professeurs de l'université du Québec à Chicoutimi, qui m'ont fourni les outils nécessaires à la réussite de mes études universitaires.

Je tiens à remercier Monsieur ANSTRE KADJO KACOU qui m'a fait découvrir le sujet qui a guidé mon essai. Je suis également reconnaissant envers mes amis et collègues qui m'ont apporté leurs soutien moral et intellectuel tout au long de ma rédaction.

Enfin, je tiens à remercier Monsieur JOEL SANDÉ pour ses conseils concernant mon style d'écriture, qui ont grandement facilité mon travail. Je suis très reconnaissante envers mon père, Monsieur MOHAMED SAMASSI pour sa confiance et son soutien inestimable.

AVANT-PROPOS

Cet Essai s'inscrit dans le cadre du programme de maîtrise en sciences Économie et Administration à l'Université du Québec à Chicoutimi (UQAC), sous la direction du professeur RÉMY MORIN CHASSÉ. Il analysera une étude sur le potentiel de réduction du gaspillage alimentaire dans la région du Saguenay Lac-Saint-Jean. L'idée de cet Essai provient de mon passage en temps qu'aide-cuisinière dans l'un de mes emplois étudiant dans la région, où je me suis aperçue des quantités énormes de nourriture durement cuisinée qui finissent à la poubelle.

En effet, la réduction du gaspillage alimentaire est un problème majeur qui affecte la sécurité alimentaire, l'environnement et l'économie dans le monde entier selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Ce gaspillage entraîne des conséquences négatives sur la disponibilité et la qualité des aliments, la gestion des ressources naturelles, la réduction des émissions de gaz à effet de serre, la lutte contre la pauvreté, la famine, et le développement durable.

Le présent Essai vise à étudier les causes, les impacts et les solutions du gaspillage alimentaire dans différents contextes, en se basant sur une revue de littérature scientifique et des études de cas. Il aborde les dimensions sociales, économiques, environnementales et éthiques du gaspillage alimentaire, ainsi que les stratégies et les initiatives mises en œuvre par les acteurs publics, privés et associatifs pour le prévenir et le réduire. Il propose également des recommandations pour améliorer la gestion des pertes et du gaspillage alimentaire à différents niveaux, de la production à la consommation, en passant par la distribution et la transformation.

J'ai fait face à des difficultés, notamment à la disponibilité des données fiables et actuelles. Le manque de données scientifiques dans la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean sur le potentiel de réduction du gaspillage alimentaire.

INTRODUCTION

L'un des fléaux mondiaux les plus observés ces dernières décennies est le gaspillage alimentaire. C'est un phénomène nutritionnel qui consiste à jeter de la nourriture finie ou semi-finie à chaque niveau du système alimentaire, alors que cette nourriture était naturellement destinée à la consommation humaine (Lumineau, 2017). Ce fléau touche principalement les résidents, les foyers, les entreprises de production, les entreprises de transformation et les commerces des denrées alimentaires dans la région du Saguenay Lac-Saint-Jean.

La réduction du gaspillage alimentaire est un défi important pour la région du Saguenay Lac-Saint-Jean qui compte plus de 278 971 habitants (Institut De La Statistique Du Québec, 2021); (Guillard, 2019). D'après une étude menée par RECYC-QUEBEC on enregistre près de 1,2 millions de tonnes en termes de gaspillage alimentaire par année, dans la province québécoise, où chaque ménage gaspille en moyenne 140 kg de nourriture par année (RECYC-QUEBEC, 2022); (Langlois, 2019). Du côté des résidents et des foyers, cela est causé par les rejets des restes de tables, de grandes quantités de nourriture préparées, et des achats à l'épicerie de denrées inutiles (Pier giuseppe, et al., 2017). Du côté des commerces alimentaires et des épiceries, cela est causé lors des transactions consistant à recevoir la marchandise des fournisseurs, à préparer les intrants de production pour le lendemain, à livrer les produits aux différents clients, il y a des déballages des stocks qui exposent les produits hors de leurs environnements de conservation, certains laissés à l'étalage, d'autres sur le comptoir, en attendant la fin des opérations (Langlois, 2019). En un mot, la mauvaise conservation et les mauvaises manipulations accélèrent la péremption de ces produits (Mourad, 2022).

Une solution en aval pour résoudre ce problème, de la part des organismes tels que Moisson Saguenay Lac-St-Jean et Gratuivore, appuyés par des bénévoles a été de mettre en place des actions visant à récupérer les aliments qui sont toujours comestibles, qui autrement, seraient jetés à la poubelle par les producteurs agricoles, les épiceries, ainsi que les restaurants. Les aliments ainsi récupérés sont ensuite assignés aux personnes dans le besoin ou transformés en produits finis ou semi-finis (boîte de conserve). Toutes ces initiatives ont un impact positif dans la région car elles permettent non seulement de réduire le gaspillage alimentaire, mais aussi de lutter contre la famine et la pauvreté dans la région du Saguenay Lac-Saint-Jean (Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture, 2019). Réduire le gaspillage alimentaire à la maison : petites astuces qui profitent tant aux consommateurs qu'à la planète. Elles contribuent également à protéger l'environnement en évitant l'émission de gaz à effet de serre qui émane de ce gaspillage.

Dans ce travail, ma question est de savoir : Comment amener la population du Saguenay-Lac-Saint-Jean à réduire au mieux le gaspillage alimentaire ? Pour répondre à la question, les données secondaires provenant de sources multiples (archives, rapports, comptes-rendus, articles...) tant scientifiques que grises sur les nouvelles techniques de lutte contre le gaspillage alimentaire seront analysées, avec une attention particulière pour la région du Saguenay Lac-Saint-Jean au Québec.

Cet essai sera réparti en cinq chapitres : Le 1er chapitre consistera à faire un diagnostic, suivit du 2e chapitre qui consistera à sensibiliser et éduquer la population. Le 3e chapitre consistera à soutenir les initiatives des producteurs locaux. Le 4e chapitre, avant dernière chapitre du travail parlera de la Gestion des surplus alimentaires. Le 5e et dernier chapitre se composera de la recommandation.

Chapitre 1: Diagnostique du gaspillage alimentaire

1.1 Données statistiques sur le gaspillage alimentaire dans le monde, au Canada, ainsi que dans la région du Saguenay Lac-Saint-Jean

Le gaspillage alimentaire est une réalité préoccupante qui touche tous les pays du monde, y compris le Canada et le Québec. Cette section présente des informations quantitatives sur le gaspillage alimentaire dans le monde, au Canada, ainsi qu'au Québec et dans la région du Saguenay Lac-Saint-Jean, où le gaspillage alimentaire génère une diminution de la biodiversité, la perte de valeur et de coût.

1.1.1 Gaspillage alimentaire dans le monde

Selon un rapport de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, environ un tiers des aliments produits pour la consommation dans le monde est gaspillé ou dévié de son but principal (Sauve ta bouffe, 2023). Près de 931 millions de tonnes d'aliments sont gaspillées chaque année dans les restaurants, les commerces et par les ménages. Cela représente environ 17% des aliments disponibles pour les habitants du globe (Regards sur la terre, 2010). Les produits alimentaires les plus gaspillés sont les fruits et légumes 50%, suivis par les céréales 25%, les racines et tubercules 13%, les produits laitiers 7% et la viande 5% (Le système alimentaire mondial, 2010). Ce gaspillage représente jusqu'à 10% d'émissions de gaz à effet de serre (GES) de notre planète.

Le gaspillage alimentaire est un phénomène mondial qui concerne tous les pays développés et ceux en voie de développement.

1.1.2 Gaspillage alimentaire au Canada

Le Canada fait partie des pays qui gaspillent beaucoup de nourriture : en moyenne, chaque Canadien jette 79 kg 175 lb de nourriture par an, ce qui est 20 kg 44 lb de plus qu'un Américain typique (Environnement et Changement climatique Canada, 2021). En 2019, trois millions de tonnes de nourriture ont été jetées au Canada. Le gaspillage alimentaire a des impacts négatifs sur l'environnement, la société et l'économie. Les aliments qui ne sont pas mangés vont dans les décharges et émettent du méthane, un gaz qui contribue au réchauffement climatique. Quand on gaspille de la nourriture, on gaspille aussi toutes les ressources qui ont servi à la produire. En diminuant les pertes et les déchets alimentaires au Canada, on peut aussi diminuer nos émissions de gaz à effet de serre (radio Canada). En outre, le gaspillage alimentaire coûte cher aux consommateurs, aux entreprises et aux gouvernements. D'après une étude de l'organisation Second Harvest, le gaspillage alimentaire représenterait 49,5 milliards de dollars par an au Canada (Radio-Canada, 2019). Enfin, le gaspillage alimentaire est un problème moral, car il prive des gens qui ont faim ou qui sont mal nourris de nourriture saine et suffisante.

Face à ce constat alarmant, il est nécessaire de prendre des mesures pour réduire le gaspillage alimentaire à tous les niveaux de la chaîne alimentaire, depuis la production jusqu'à la consommation.

Mais comment se situe le Québec par rapport au reste du Canada en matière de gaspillage alimentaire? Dans la prochaine partie, s'intéressera au cas particulier du Québec en matière de gaspillage alimentaire dans cette région.

1.1.3 Gaspillage alimentaire au Québec

Le Québec est la deuxième province la plus peuplée du Canada, avec environ 8,7 millions d'habitants, et représente environ 23% de la population canadienne. (Institut de la statistique du Québec, 2023). Au Québec, 16% des aliments comestibles qui entrent dans le système bioalimentaire québécois sont perdus ou gaspillés (RECYC-QUÉBEC, 2022). Ces aliments sont majoritairement des fruits et légumes 45%, des produits céréaliers et grains 25%, ainsi que des viandes et volailles 13% (Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 2018). Le gaspillage alimentaire se constate également dans les ménages où les consommateurs sont responsables, car ils jettent 28% des aliments qu'ils achètent (Cardon, et al., 2019). Dans la partie suivante, traitera la situation particulière du

Saguenay, une région du Québec qui se distingue par son potentiel agricole, mais aussi par ses défis spécifiques en matière de gaspillage alimentaire.

1.1.4 Gaspillage alimentaire au Saguenay, les conséquences économiques, et les solutions des acteurs de réduction

1.1.4.1 Gaspillage alimentaire au Saguenay, les conséquences économiques

Au Saguenay, comme ailleurs au Québec et au Canada, le gaspillage alimentaire est une réalité préoccupante. Cela implique non seulement un gaspillage d'argent, mais aussi une dégradation de l'environnement et de la société. En effet, les pertes et les gaspillages pendant la production peuvent entraîner des hausses de coûts qui finalement sont payés par les consommateurs finaux. Autrement dit, la perte de matière première peut nuire directement aux revenus des agriculteurs, ce qui peut être dommageable pour eux. Cette perte peut provoquer une baisse de la production, ce qui peut à son tour nuire aux revenus des agriculteurs (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, 2012) ; (Agence de protection de l'environnement des États-Unis, 2012). Pour Charles-Olivier Bolduc, fondateur des Gratuivores de Saguenay: « On aime encore mieux donner à des familles qu'à des animaux. [...] On lance un appel aussi aux gens parce qu'on le sait, il y a beaucoup de gaspillage alimentaire dans les maisons, alors nous sommes preneurs ! » (Radio-Canada, 2020). Ce gaspillage entraîne des pertes économiques énormes à plus de 100 millions de dollars par année (Gratuivores, 2019).

Le gaspillage alimentaire est un problème primordial qui affecte l'économie du Saguenay, il est donc urgent de mettre en place des mesures pour la restreindre. La partie suivante mettra en exergue les solutions que posent les acteurs de réduction du gaspillage alimentaire.

1.1.4.2 Les solutions des acteurs de réduction

Pour faire face à cette situation, plusieurs initiatives ont été mises en place par des organismes locaux, tels que la Banque alimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean, le Centre de valorisation des aliments (CVA), le Réseau des cuisines collectives du Saguenay-Lac-Saint-Jean, et le Mouvement des agriculteurs de famille (MAF). Les Gratuivores de Saguenay collectent les aliments encore bons à manger qui sont rejetés par les commerçants et les distribuent gratuitement aux personnes qui en ont besoin. Depuis leur début, ils ont évité qu'environ 75 tonnes de nourriture ne finissent à la poubelle (Iheartradio, 2019).

Aussi, Moisson Saguenay-Lac-Saint-Jean mise sur des équipements pour transformer les denrées qui risquent de se détériorer. L'organisme reçoit un million de kilogrammes de denrées par an et compte réduire le gaspillage de 100 000 kg grâce à ce projet (Radio-Canada, 2023).

Ariane Gaudreault, employée de la Ferme Denis Gaudreault et fils de Bégin : « On en a tellement de légumes imparfaits que je ne verrais pas pourquoi d'autres producteurs ne pourraient pas le faire. [...] Dans un monde idéal, il imagine pouvoir recueillir assez de nourriture pour permettre à tout le monde de ne jamais avoir le ventre vide. » (Radio-Canada, 2020).

Toutefois, ces efforts restent insuffisants pour résoudre le problème du gaspillage alimentaire au Saguenay. Le gaspillage alimentaire au Saguenay est un problème qui concerne à la fois les consommateurs, les commerçants et les producteurs. Il entraîne des pertes importantes qui pourraient être évitées. Pour mieux comprendre les causes et les conséquences du gaspillage alimentaire au Saguenay, il faut s'intéresser aux acteurs de production qui sont impliqués dans la chaîne alimentaire. Dans la sous-partie suivante, j'analyserai le rôle et les responsabilités des agriculteurs, des transformateurs, des distributeurs et des consommateurs dans le gaspillage alimentaire.

1.2 Le cycle de vie des aliments, son lien avec le gaspillage alimentaire

Une façon de comprendre l'origine du gaspillage alimentaire est de passer en revue toutes les phases du système alimentaire, depuis la production jusqu'à la consommation finale. À chaque étape, il y a des pertes et des gaspillages qui peuvent être dus à des facteurs techniques, logistiques, commerciaux ou comportementaux.

Dans cette partie de mon travail, je cherche à analyser comment le système alimentaire contribue au gaspillage alimentaire.

1.2.1 L'impact de la production sur le gaspillage alimentaire

La production est l'activité qui consiste à faire pousser des aliments du sol ou autres processus agricoles. C'est la première étape du gaspillage alimentaire, celle qui fournit la matière première pour les autres étapes. Le gaspillage alimentaire à la récolte est le fait de perdre ou de jeter des aliments comestibles après qu'ils ont été récoltés. Il peut être causé par des problèmes de calibrage, de qualité ou de logistique (RECYC-QUÉBEC, 2022). Il est principalement provoqué par des parasites, une mauvaise utilisation des engrais de semences pour l'agriculture, un mauvais stockage des aliments dans les entrepôts, et d'autres agents extérieurs à la récolte (Cardon, et al., 2019). Selon l'étude de (RECYC-QUÉBEC, 2022). La récolte est responsable de 9% des pertes, soit environ 108 000 tonnes d'aliments comestibles par an malheureusement jetés. En production, les produits alimentaires les plus touchés sont généralement les fruits et légumes 67%, suivis par les produits céréaliers et grains 16% et les viandes et volailles 8% (Agriculture et Agroalimentaire Canada, 2023). Il représente une perte de revenus pour les producteurs, une diminution de l'offre alimentaire disponible, une augmentation des émissions de gaz à effet de serre et un gaspillage d'eau, de sol, d'énergie et d'engrais (FAO, 2021).

1.2.2 L'impact de la transformation sur le gaspillage alimentaire

La transformation alimentaire est l'activité qui change la forme des aliments crus en produits prêts à être consommés ou à cuisiner, en appliquant des méthodes de traitement, de conservation ou de fabrication (Moine, 2023). Elle représente environ 14% des pertes alimentaires mondiales (Moine, 2023). Prenons par exemple les féculents, et plus particulièrement la pomme de terre qui est l'aliment le plus gaspillé pendant l'étape de la transformation, car une partie importante du produit est jetée au moment de l'épluchage lorsqu'ils ne répondent pas aux exigences esthétiques tel que la forme, couleur, et aussi la taille du produit (Moine, 2023).

Le gaspillage alimentaire à l'étape de la transformation a des impacts négatifs sur l'environnement, car il entraîne une utilisation inadéquate des ressources naturelles, une production de déchets et des émissions de gaz à effet de serre (Dupuy et Btissam, 2021). En outre, la transformation alimentaire a des conséquences sur la santé du consommateur dû aux ajouts des agents de conservation.

1.2.3 L'impact du transport sur le gaspillage alimentaire

Le travail de Mallamo (2017) traite la question du transport comme l'un des éléments qui entraînent le gaspillage alimentaire. Il montre que le transport des aliments provoque des pertes liées aux chocs, aux changements de température, aux retards ou aux détériorations. Une manutention inadéquate et une compression des aliments peuvent aussi causer des dommages physiques, comme des meurtrissures, des écrasements ou des perforations, qui réduisent la qualité et la valeur des aliments. Des pertes lors de transferts peuvent se produire lorsque les aliments sont déplacés d'un endroit à un autre, par exemple du champ à l'entrepôt, de l'entrepôt au camion, et du camion au magasin (Mallamo, 2017). Les fruits et légumes, la viande et les céréales seraient les aliments qui sont le plus perdus pendant qu'ils sont acheminés d'un endroit à un autre (Jedermann, et al., 2014).

Des retards de livraison peuvent provoquer des pertes d'aliments si ceux-ci ne sont pas livrés dans les délais prévus et qu'ils dépassent leur date limite de consommation ou leur durée de conservation

optimale. Des rongeurs et bestioles nuisibles peuvent contaminer ou endommager les aliments en les rongant, en les souillant ou en y introduisant des agents pathogènes. Le transport accroît l'impact écologique des aliments, en termes des émissions de gaz à effet de serre, de la consommation d'énergie et de la pollution (Azargohar, et al., 2021); (Les agrogranules comme carburants alternatifs pour les centrales électriques alimentées au charbon au Canada, 2023).

1.2.4 L'impact de la distribution sur le gaspillage alimentaire

La distribution est le processus qui permet de transporter les aliments des lieux de production ou de transformation jusqu'aux lieux de consommation, en passant par différents intermédiaires comme les grossistes, les détaillants, les restaurateurs ou les services alimentaires. La distribution a un impact sur le gaspillage alimentaire à cause des difficultés liées à la gestion, au stockage, à la conservation des aliments. Au Québec, la distribution est responsable de 6% du gaspillage alimentaire, ce qui représente environ 72 000 tonnes d'aliments comestibles jetés par an. Les aliments les plus gaspillés sont en générale les fruits et légumes 44%, suivis par les produits céréaliers et grains 23% et les viandes et volailles 12% (Brisebois et Audet, 2018).

La conservation des produits peut réduire leur durée de vie et leur qualité si la chaîne de distribution est rompue ou si les conditions ne sont pas adaptées. Le stockage peut entraîner du gaspillage si la quantité d'aliments stockés est trop élevée par rapport à la demande et si les aliments se périment ou se détériorent avant d'être consommés. Les critères d'esthétiques ou les attentes des clients peuvent entraîner le rejet ou le renvoi des produits qui ne respectent pas les normes de taille, de forme, de couleur ou de calibrage.

1.2.5 La consommation

La première cause du gaspillage alimentaire, aussi bien dans les foyers domestiques que dans les restaurants, est la quantité de nourriture préparée, et jetée lorsqu'elle n'est pas consommée au bout de quelques jours (Revue d'histoire moderne et contemporaine, 2004). Si de nombreuses personnes gardent les restes au réfrigérateur, pour les consommer les jours suivants, beaucoup d'autres personnes les jettent, ce qui se produit également dans plusieurs restaurants (Projetecolo, 2023).

En somme, le système alimentaire est responsable d'une grande partie du gaspillage alimentaire. Quand on produit, transforme, transporte et jette de la nourriture, cela agit aussi sur l'écosystème. D'ailleurs, la partie suivante examinera l'impact du gaspillage alimentaire sur l'écologie.

1.3 Considérations écologiques en lien avec le gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire a un enjeu écologique majeur. En effet, il entraîne une utilisation inefficace des ressources naturelles, comme l'eau, le sol et l'énergie, et contribue à la dégradation des écosystèmes, à la perte de biodiversité et à la pollution. Dans cette perspective, il est nécessaire de s'interroger sur les conséquences du gaspillage alimentaire. C'est l'objet de cette partie, qui se propose d'analyser l'impact de ce fléau sur l'environnement.

1.3.1 Impact des fertilisants provenant du gaspillage alimentaire

Les fertilisants sont des substances qui sont ajoutées aux sols pour améliorer la croissance des plantes. Cependant, lorsque les aliments sont gaspillés, les fertilisants qui ont été utilisés pour les cultiver sont également gaspillés. Cela peut entraîner une pollution de l'eau et des sols, ainsi qu'une perte de biodiversité. De plus, les fertilisants peuvent contribuer à la production de gaz à effet de serre, qui sont responsables du changement climatique.

L'agriculture est principalement à l'origine de la pollution des eaux, les engrais qui sont utilisés en trop grandes quantités sont lessivés ou emportés par le vent dans les eaux souterraines entraînant l'eutrophisation des lacs et des cours d'eau. La FAO énumère de façon détaillée les enjeux environnementaux liée à l'agriculture dans son chapitre intitulé « Perspective pour l'environnement ». Cependant c'est dans son rapport de 2013 (Mallamo, 2017); (Indépendamment de la FAO, 2002);

(Kummu, et al., 2012) ont publiés en 2012 une étude qui mesure l'impact du gaspillage sur l'eau, le sol, les fertilisants. Les résultats de cette étude sont presque identique à celle de la FAO.

1.3.2 Le gaspillage alimentaire comme polluant et acidifiant, facteur indirecte de déforestation et perte de biodiversité

Le gaspillage alimentaire est un problème majeur qui entraîne des conséquences néfastes sur l'environnement. Il est considéré comme un polluant et un acidifiant, car il contribue à la production de gaz à effet de serre tels que le méthane et le dioxyde de carbone, qui sont libérés lors de la décomposition des aliments gaspillés. Ces gaz ont un impact négatif sur la qualité de l'air et contribuent au réchauffement climatique. Le gaspillage alimentaire est également un facteur indirect de déforestation et de perte de biodiversité, car il nécessite des terres supplémentaires pour la production d'aliments qui ne sont pas consommés.

Le gaspillage alimentaire aurait à lui seul accaparé soit 25% à 28% des sols pour produire les 1,3 milliards de tonnes de denrées gaspillées; une superficie de 1,4 milliards d'hectares plus grande que le Canada (Kummu, et al., 2012) ; (Nutrition Bulletin, 2013). Cela peut entraîner la destruction d'écosystèmes naturels et la perte de habitats pour les animaux sauvages.

Pour résumer, le gaspillage alimentaire est une source de nuisances pour la planète. Il est responsable de la dégradation et de l'acidité des terres et des cours d'eau, il accélère la destruction des forêts et la disparition des espèces vivantes et il provoque un gaspillage et une inefficacité des engrais. Non seulement le gaspillage alimentaire affecte négativement l'environnement, mais il a également un coût économique. Dans la prochaine étape de mon travail, je discuterai de l'effet de ce phénomène sur l'économie.

1.4 Conséquence du gaspillage alimentaire sur l'économie

Selon la FAO, environ un tiers de la nourriture produite est perdue ou gaspillée chaque année, ce qui représente environ 1,3 milliard de tonnes de nourriture. Ce gaspillage alimentaire entraîne des conséquences économiques importantes.

Le gaspillage alimentaire augmente la demande en nourriture et entraîne une augmentation des prix sur le marché mondial. En effet, la production de nourriture nécessite des ressources limitées, telles que l'eau, la terre, l'énergie et les intrants agricoles. Si une partie de cette nourriture est gaspillée, cela signifie que ces ressources sont utilisées de manière inefficace et qu'il faut en mobiliser davantage pour répondre aux besoins alimentaires de la population mondiale. Cela crée une pression sur l'offre et la demande de nourriture, et provoque une hausse des prix, qui affecte surtout les pays pauvres et les populations vulnérables.

Le gaspillage alimentaire a un coût économique direct, qui est estimé entre 780 milliards et 1000 milliards de dollars par an (FoodHero, 2020). Ce coût comprend la valeur marchande de la nourriture gaspillée, ainsi que les coûts de gestion des déchets, comme le transport, le traitement et l'élimination. Ce coût représente environ 1,2 % du produit intérieur brut (PIB) mondial, ce qui est supérieur au PIB de la Suisse ou de la Suède (Lebrun, 2019). Si les résidus du gaspillage alimentaires étaient stockés sur une surface du globe de la taille d'un pays, cette surface représenterait le 3^e pays le plus grand émetteur de gaz à effet de serre au monde, après la Chine et les États-Unis.

Le gaspillage alimentaire entraîne des coûts indirects liés à la santé, à l'insécurité alimentaire et à la perte de productivité, qui s'élèveraient à environ 900 milliards de dollars par an (Gayton, 2019). Ces coûts sont difficiles à quantifier, mais ils sont réels et significatifs. Par exemple, le gaspillage alimentaire contribue à la malnutrition, à l'obésité et aux maladies chroniques, qui affectent la qualité de vie et la capacité de travail des individus. Le gaspillage alimentaire aggrave également la faim et la pauvreté, qui touchent environ 690 millions de personnes dans le monde.

Le gaspillage alimentaire est un problème qui touche tous les pays du monde, quels que soient leur niveau de revenu ou de développement.

Au Canada, le gaspillage alimentaire est particulièrement important. En 2019, trois millions de tonnes de nourriture ont ainsi été jetées à la poubelle, ce qui entraîne des pertes estimées à 31 milliards de dollars. Les ménages sont responsables de 47% de ce gaspillage, tandis que 53% sont attribuables à l'industrie (transformation alimentaire, vente au détail, agriculture, restauration et hôtellerie, transport et entreposage) (MAPAQ, 2021).

Au Québec, le gaspillage alimentaire est également un enjeu majeur. Selon une étude de RECYC-QUÉBEC, les Québécois gaspilleraient en moyenne 63% de nourriture par personne par année, ce qui représente un coût de 17 milliards de dollars (RECYC-QUÉBEC, 2023). Le gaspillage alimentaire est un phénomène qui a des impacts négatifs majeurs sur l'économie mondiale, à la fois directement et indirectement, tels que les soins de santé, l'insécurité alimentaire due à la hausse du coût des aliments et la perte de productivité liée aux carences nutritionnelles. Dans cette section qui suit, je vais examiner les conséquences du gaspillage alimentaire au niveau social.

1.5 Les conséquences du gaspillage alimentaire au niveau social

Le gaspillage alimentaire est un problème qui touche non seulement l'environnement, l'économie mais aussi la société, et en particulier les classes sociales les plus défavorisées. En effet, le gaspillage alimentaire contribue à renforcer les inégalités sociales entre les personnes qui ont accès à une alimentation suffisante et de qualité, et celles qui souffrent de la faim ou de la malnutrition. Selon FAO, environ 821 millions de personnes dans le monde sont en situation d'insécurité alimentaire, c'est-à-dire qu'elles n'ont pas accès à une nourriture suffisante, saine et nutritive. Or, chaque année, environ 1,3 milliard de tonnes de nourriture sont gaspillées ou perdues dans le monde. Si ce gaspillage était réduit, il serait possible de nourrir plusieurs centaines de millions de personnes en situation de faim.

Le gaspillage alimentaire entraîne donc des conséquences sociales négatives, car il accentue les disparités entre les pays riches et les pays pauvres, ainsi qu'entre les différentes classes sociales au sein d'un même pays. Le gaspillage alimentaire est souvent lié à des comportements de surconsommation, de gaspillage ou de négligence des consommateurs, des distributeurs ou des transformateurs dans les pays développés. Par exemple, selon une étude menée au Canada, les ménages canadiens jettent en moyenne 140 kilogrammes de nourriture par an, ce qui représente une valeur de 1 100 dollars par an. À l'inverse, dans les pays en développement, le gaspillage alimentaire est souvent dû à des problèmes d'infrastructures, de logistique, de stockage ou de conservation des aliments. Par exemple, selon la FAO, environ 40% des pertes alimentaires en Afrique subsaharienne ont lieu au niveau de la récolte ou du post-récolte.

Le gaspillage alimentaire est donc un enjeu social majeur, qui nécessite une prise de conscience collective et des actions concrètes de la part de tous les acteurs de la chaîne alimentaire, depuis les producteurs jusqu'aux consommateurs. En réduisant le gaspillage alimentaire, on peut contribuer à lutter contre la faim, la pauvreté et les inégalités sociales, tout en préservant les ressources naturelles et l'environnement. Ainsi, le gaspillage alimentaire est un enjeu environnemental, économique et social qui appelle à une prise de conscience collective et à une action éducative.

CHAPITRE 2 : SENSIBILISATION ET ÉDUCATION DES CONSOMMATEURS

2.1 Campagnes de sensibilisation pour informer la population sur le gaspillage alimentaire

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, il est nécessaire de sensibiliser la population aux causes, aux conséquences et aux solutions du gaspillage alimentaire. Ce chapitre a pour objectif d'analyser les campagnes, les outils de sensibilisation menées au Canada, afin d'identifier les bonnes pratiques, les défis et les perspectives d'amélioration.

2.1.1 Campagnes pour informer, sensibiliser et encourager

Les Campagnes de sensibilisation et d'éducation sont des actions de communication qui ont pour objectif d'informer la population sur le gaspillage alimentaire et de faire prendre conscience des impacts négatives que cela a sur la société, l'économie, et l'environnement. Ces campagnes sont essentielles pour changer les mentalités, les comportements, les mauvaises pratiques des individus et des collectivités locales (les enfants, les jeunes, les ménages, les écoles, les restaurants, les épiceries...). Il existe de nombreux outils à cet effet comme les affiches publicitaires, les vidéos, les jeux à but éducatifs, les associations et des séminaires les articles de presse, les podcasts, les réseaux sociaux. Ils peuvent être menés par des acteurs publics ou privés à l'échelle mondiale, nationale, régionale ou locale (cas du Saguenay-Lac-Saint-Jean) (Guilbert et Redlingsöfer, 2018). Les campagnes de sensibilisations sur le gaspillage alimentaire visent à informer les gens sur la quantité et les raisons du gaspillage alimentaire, ainsi que sur ses conséquences négatives pour le climat et l'économie. Si on réduisait le gaspillage alimentaire, on pourrait préserver les ressources naturelles, diminuer les dépenses de production et de distribution, et nourrir les personnes qui en ont besoin. Pour cela, il faut inciter les gens à adopter des habitudes simples et efficaces pour ne pas gaspiller chez eux, au travail, à l'école et au restaurant. Par exemple, il faut planifier ses courses et ses repas à l'avance, regarder les dates de péremption, conserver et cuisiner les aliments, partager ou donner les excédents, et composter les déchets organiques. Ces habitudes peuvent avoir un impact important sur la réduction du gaspillage alimentaire, tout en permettant d'économiser de l'argent et de réduire son impact écologique. Enfin, il faut soutenir les initiatives locales et les bonnes pratiques existantes pour prévenir et réduire le gaspillage alimentaire. Il y a beaucoup d'acteurs qui travaillent dans ce domaine, comme les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les restaurateurs, les organismes communautaires, les écoles, les municipalités, etc. Ces acteurs mènent des actions diverses, comme le don d'aliments, la récupération et la valorisation des invendus, la sensibilisation et l'éducation, la promotion de l'économie circulaire, etc. Ces actions aident à créer une culture du zéro gaspillage alimentaire, qui bénéficie à tous. Pour la suite, les différentes sous-sessions montrerons quelques exemples de campagne de sensibilisation.

2.1.1.2 La journée internationale de sensibilisation à la perte et au gaspillage alimentaire

La journée internationale de sensibilisation à la perte et au gaspillage alimentaire (29 septembre), est une initiative des Nations Unies qui vise à mettre en lumière le problème mondial de la perte et du gaspillage de nourriture, qui affecte la sécurité alimentaire, l'environnement et l'économie. Elle vise à sensibiliser le public, les acteurs du secteur privé et les décideurs politiques sur l'importance de réduire le gaspillage alimentaire, en adoptant des pratiques plus responsables et plus efficaces, en favorisant l'innovation et la coopération, et en soutenant les initiatives locales et mondiales qui contribuent à cet objectif.

Le thème de cette année est "L'eau c'est la vie, l'eau nous nourrit. Ne laisser personne de côté", qui souligne le lien entre l'eau et la production alimentaire, ainsi que la nécessité d'assurer un accès équitable à l'eau et à la nourriture pour tous. La journée du gaspillage alimentaire en 2023 est organisée par la FAO, l'organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, qui publie des rapports, des guides et du matériel de communication pour informer et mobiliser les différents acteurs. La journée du gaspillage alimentaire en 2023 coïncide avec le changement climatique et la hausse des prix des aliments, qui ont aggravé la situation de la faim et de la malnutrition dans le monde. Selon la (FAO, 2022) près de 783 millions de personnes souffraient de la faim en 2022, tandis que 3,1 milliards de

personnes n'avaient pas les moyens de s'alimenter sainement en 2021. La journée du gaspillage alimentaire en 2023 appelle à une transformation des systèmes agroalimentaires, qui doivent devenir plus résilients, plus efficaces, plus durables et plus inclusifs, en réduisant les pertes et le gaspillage de nourriture à tous les niveaux de la chaîne alimentaire. La réduction des pertes et du gaspillage de nourriture peut avoir des effets positifs sur la disponibilité et la qualité des aliments, sur la réduction des émissions de gaz à effet de serre, sur la préservation des écosystèmes et des ressources naturelles, et sur la réalisation des objectifs de développement durable à l'horizon 2030. La journée du gaspillage alimentaire en 2023 invite chacun à changer ses habitudes et à adopter des solutions innovantes pour éviter de gaspiller la nourriture, qui est un bien précieux pour la vie et pour la planète (Rastoin et gherisi, 2011).

2.1.1.3 L'application Too Good To Go

Too Good To Go est une application qui permet de réduire le gaspillage alimentaire en mettant en relation les consommateurs et les commerçants qui ont des surplus de nourriture. L'application a été créée en Europe en 2016 et a connu un succès fulgurant, avec plus de 50 millions d'utilisateurs dans 15 pays. Elle a été lancée au Canada en juillet 2021, avec l'objectif de sauver plus de 100 000 repas d'ici la fin de l'année (Bissardon et Boulianne, 2016).

L'application fonctionne de manière simple et efficace : les commerçants partenaires (restaurants, boulangeries, épiceries) publient sur l'application les paniers surprises qu'ils proposent à prix réduit, contenant des produits frais et de qualité qui n'ont pas été vendus dans la journée. Les consommateurs peuvent alors réserver et payer ces paniers via l'application, et les récupérer à l'heure indiquée par le commerçant. Ainsi, les commerçants évitent de jeter de la nourriture, les consommateurs font des économies et découvrent de nouvelles saveurs, et la planète est préservée.

Too Good To Go ne se limite pas à sauver des repas chez les commerçants. L'application propose également des conseils et des recettes pour maximiser l'utilisation des restes d'aliments chez soi, acheter des produits d'épicerie à leur date de « meilleur avant » ou proche de celle-ci, et choisir des fruits et légumes avec des imperfections. L'application vise à sensibiliser les utilisateurs à l'impact du gaspillage alimentaire sur l'environnement et à les encourager à adopter des habitudes plus responsables (Bissardon et Boulianne, 2016).

2.1.4 Conseil Canadien de l'environnement pour la planification alimentaire

Pour sensibiliser les Canadiens au gaspillage alimentaire et les inciter à réduire leur gaspillage, le conseil canadien de l'environnement a initié une campagne nationale en 2019, sous le slogan « J'aime manger, pas gaspiller ». Cette campagne se base sur les résultats d'une étude menée par le conseil, qui révélait que chaque Canadien jetait en moyenne 140 kilogrammes de nourriture par an. Ces chiffres sont alarmants. La campagne « J'aime manger, pas gaspiller » proposait donc des conseils pratiques et des astuces simples pour aider les Canadiens à mieux gérer leurs aliments, depuis l'achat jusqu'à la consommation. Par exemple, la campagne recommande de planifier les repas à l'avance, de vérifier les dates de péremption, de conserver les aliments correctement, de cuisiner les restes ou de les partager, et de composter les déchets organiques. En adoptant ces gestes écoresponsables, les Canadiens pouvaient réduire leur gaspillage alimentaire, faire des économies, et protéger l'environnement (Di terlizzi, et al., 2016).

2.1.5 Implication du gouvernement dans la réduction du gaspillage alimentaire et du recyclage

Le gouvernement du Québec, avec l'appui de RECYC-QUÉBEC, l'organisme en charge de la valorisation des matières résiduelles au Québec, a lancé une campagne de réduction du gaspillage alimentaire en mars 2022.

Cette campagne a pour but de combattre efficacement le gaspillage alimentaire et de favoriser la gestion des matières organiques du secteur des industries, commerces et institutions (ICI). Elle propose deux programmes de soutien financier totalisant plus de 10 millions de dollars.

(Diemer, et al., 2015). Il s'adresse aux entreprises et aux organismes qui veulent adopter des pratiques concrètes pour ne pas jeter de la nourriture consommable, comme l'optimisation des achats, la gestion des inventaires, le don des excédents, la sensibilisation des employés et des clients.

Le deuxième programme, doté d'un budget de 7,27 millions de dollars, vise à valoriser par le réemploi et le recyclage les matières organiques résiduelles du secteur des ICI. Il s'adresse aux entreprises et aux organismes qui veulent améliorer leur performance environnementale en triant, compostant ou méthanisant leurs déchets organiques, comme les restes de repas, les pelures, les huiles usagées. Ces deux programmes font partie des actions 9 et 10 du Plan d'action 2019-2024 de la Politique québécoise de gestion des matières résiduelles, qui visent à réduire à la source, réemployer et recycler les matières.

2.1.6 Le glanage

Au Saguenay-Lac-Saint-Jean, plusieurs actions sont lancées pour éveiller la conscience pour sauver les aliments qui seraient sinon jetés. Une de ces actions est le glanage, qui consiste à ramasser les fruits et les légumes qui restent dans les champs après la récolte. Des organismes comme Eurêko à Saguenay et Les Butineurs au Lac-Saint-Jean organisent souvent des séances de glanage ouvertes à tous, en partenariat avec les producteurs maraîchers de la région. Les bénévoles qui font du glanage peuvent conserver une partie, tandis que le reste est donné aux personnes en situation de précarité ou aux organismes qui les aident. Le glanage permet à la fois de diminuer le gaspillage alimentaire, mais aussi de créer du lien social entre les gens et de les éduquer à l'importance de l'agriculture locale (Garnotel, 2014).

2.1.7 La récupération et mise-à disposition dans les frigos communautaires

Les Gratuivores de Saguenay sont un groupe de bénévoles qui récupèrent les aliments qui ne sont plus assez frais ou qui sont proches de la date de péremption dans les supermarchés, les restaurants ou les autres organismes. Ils mettent gratuitement ces aliments à la portée de tous dans des frigos situés au centre-ville de Chicoutimi. Le groupe a été créé en 2016 par deux étudiantes en nutrition, inspirées par le mouvement des Disco Soupes, qui organisent des soupes populaires avec des aliments récupérés. Les gens qui viennent prendre de la nourriture sont souvent des travailleurs au salaire minimum qui ont du mal à joindre les deux bouts. Ils leur offrent non seulement de la nourriture gratuite, mais aussi des conseils pour cuisiner les aliments qu'ils ne connaissent pas ou qui sont moins fréquents. Ils veulent aussi mettre en place une cuisine collective pour que les bénéficiaires apprennent à cuisiner ensemble et à réduire leur impact écologique. Le groupe a reçu le prix Hommage bénévolat-Québec en 2018 dans la catégorie jeunesse (Nougarèdes, et al., 2022).

2.1.8 Financement de projets

En plus de ces actions locales, le gouvernement du Québec a annoncé en mars 2023 un appui financier de 3,6 millions de dollars à quinze projets visant à réduire le gaspillage alimentaire dans la province. Ces projets touchent différents aspects de la chaîne alimentaire, comme la production, la transformation, la distribution, la consommation et la valorisation des aliments (RECY-QUÉBEC, 2023). Parmi ces projets, on retrouve par exemple la création d'un réseau de frigos communautaires, la mise en place d'un système de traçabilité des aliments invendus, la formation des employés des épiceries à la gestion des pertes alimentaires ou encore la sensibilisation des élèves du primaire au gaspillage alimentaire. Ces campagnes de sensibilisation contre le gaspillage alimentaire au Saguenay-Lac-Saint-Jean sont des exemples concrets de l'engagement citoyen et de la collaboration entre les différents acteurs du milieu. Elles contribuent à améliorer la sécurité alimentaire, à protéger l'environnement et à renforcer le tissu social de la région. Elles montrent aussi que chacun peut faire sa part pour réduire le gaspillage alimentaire, que ce soit en faisant du glanage, en utilisant les frigos des Gratuivores, en achetant des aliments locaux et de saison, en planifiant ses repas, en conservant ses aliments de façon adéquate ou en compostant ses restes.

En claire, la meilleure façon de réduire le gaspillage alimentaire est de faire prendre conscience aux gens sur ses conséquences et les méthodes mise en place pour les éviter. Les jeunes ont un rôle clé à

jouer dans cette bataille. C'est pourquoi il faut les éduquer à adopter des comportements respectueux en matière de gaspillage alimentaire. La suite de mon travail, traitera les enjeux de l'insertion du gaspillage alimentaire dans le système éducatif.

2.2 Intégrer l'éducation à la diminution du gaspillage alimentaire dans les établissements scolaires

Le gaspillage alimentaire est un problème qui entraîne des répercussions négatives sur l'environnement, l'économie et la société. Il est donc important d'éduquer les élèves et les étudiants à prendre conscience de ces impacts et à adopter des comportements plus responsables et plus respectueux de la nourriture. Pour cela, il existe plusieurs moyens d'intégrer la diminution du gaspillage alimentaire dans les établissements scolaires. En abordant le thème du gaspillage alimentaire dans les cours, notamment ceux qui traitent l'environnement, la santé et l'économie. Les élèves peuvent ainsi apprendre des notions théoriques sur les origines, les effets et les solutions du gaspillage alimentaire. En réalisant des activités pédagogiques autour du gaspillage alimentaire, qui font participer les élèves à des expériences pratiques, amusantes et inventives. Par exemple, les élèves peuvent effectuer des recherches, des affiches, des vidéos, des recettes anti-gaspi, des composts, des jardins potagers. En organisant des initiatives de sensibilisation et de mobilisation au sein de l'établissement scolaire, qui visent à associer toute la communauté éducative (élèves, enseignants, personnels, parents) à la réduction du gaspillage alimentaire. Par exemple: les élèves peuvent lancer des campagnes d'information, des défis, des animations, des événements. L'éducation à la diminution du gaspillage alimentaire dans les établissements scolaires offre de nombreux bénéfices, tels que : la préservation de l'environnement, diminution des émissions de gaz à effet de serre, la consommation de ressources naturelles et la production de déchets liés au gaspillage alimentaire. (Rastoin, et al., 2010).

Elle stimule le développement de compétences transversales chez les élèves, telles que l'esprit critique, la créativité, la coopération, la responsabilité, l'autonomie. Elle renforce l'éducation à la santé et à l'alimentation, en incitant les élèves à adopter une alimentation plus équilibrée, variée et respectueuse de la saisonnalité et de la diversité des produits. En sensibilisant les élèves aux enjeux de la sécurité alimentaire, de la justice sociale et de la lutte contre la pauvreté. Pour réduire le gaspillage alimentaire, il faut éduquer les élèves sur ses conséquences et les solutions possibles. Les jeunes ont un rôle clé à jouer dans cette cause. C'est pourquoi il faut les initier à des comportements écoresponsables en lien avec le gaspillage alimentaire. Dans la suite de mon travail, je parlerai des ateliers et événements locaux sur le gaspillage alimentaire.

2.2.1 le Programme alimentaire mondial

Le Programme alimentaire mondial des Nations Unies, a lancé le programme Food Waste Food pour lutter contre la faim et le gaspillage alimentaire dans le monde (Programme Alimentaire Mondial, 2020). Ce programme invite les gens à être plus responsables de leur consommation alimentaire, à adopter des habitudes plus écologiques et à faire des dons au PAM pour aider ses actions humanitaires. Le programme Food Waste Food a pour objectif d'éduquer et de former les élèves et les éducateurs à réduire le gaspillage alimentaire dans les réfectoires scolaires. Il met à disposition des ressources pédagogiques comme des audits, des formations, des vidéos.

2.2.2 Le projet Gaspillage Alimentaire

Le projet Gaspillage Alimentaire : lancé en 2019 en France par l'association Agir Pour l'Environnement vise à accompagner les écoles primaires à instaurer des actions de prévention et de valorisation du gaspillage alimentaire.

Le projet Gaspillage Alimentaire est une action louable et intéressante qui s'insère dans le contexte de la lutte contre le gaspillage alimentaire, un défi environnemental et social important. D'après le site web de l'association Agir Pour l'Environnement, le projet a pour objectif de faire prendre conscience aux élèves et aux enseignants des causes et des impacts du gaspillage alimentaire, ainsi que des moyens possibles pour le diminuer (Gouvernement du Canada, 2020). Le projet met à disposition des outils

pédagogiques adaptés aux différents niveaux scolaires, comme des jeux, des affiches, des fiches d'activités, des vidéos et des guides pratiques. Le projet propose aussi des ateliers animés par des experts, qui permettent aux élèves d'apprendre les enjeux du gaspillage alimentaire de façon ludique et interactive.

2.2.3 Le projet "Food for Thought"

Le projet "Food for Thought" initié en 2017 au Royaume-Uni par l'organisation Feedback est une initiative originale qui a pour objectif de diminuer le gaspillage alimentaire et d'encourager une alimentation responsable par l'éducation. D'après leur site web, ils ont conçu des leçons ludiques et inventives pour les élèves de 7 à 14 ans, en rapport avec les programmes scolaires de mathématiques, d'anglais et de sciences. Ils ont aussi organisé des visites de fermes, des ateliers culinaires, des concours et des événements pour mobiliser les élèves, les enseignants et les parents dans la prévention du gaspillage alimentaire. Le projet a bénéficié du financement du programme LIFE de l'Union européenne et a été réalisé dans 100 écoles au Royaume-Uni entre 2017 et 2020. Il a réussi à sensibiliser plus de 5000 élèves et à diminuer le gaspillage alimentaire de 28% dans les écoles impliquées. Le projet a aussi produit un guide pratique pour les écoles qui veulent mettre en œuvre des actions semblables.

2.3 Ateliers et événements locaux sur le gaspillage alimentaire

Les ateliers et les événements locaux sont des moyens efficaces de rassembler des acteurs variés (citoyens, associations, entreprises, collectivités) autour de la thématique du gaspillage alimentaire et de leur faire découvrir des pratiques et des solutions pour le réduire. Il existe différents types d'ateliers et d'événements locaux, tels que les conférences, les expositions, les donations, les débats, les périodes de promotions et les partages de repas, qui peuvent être organisés par différents acteurs. « Simon-Pierre Boivin un militant qui lutte contre le gaspillage alimentaire au SLSJ a mené des actions spectaculaires pour sensibiliser la population » (Arsenault, 2021). De même, les quatre Cégep de la région ont organisé une semaine spéciale sur le développement durable en 2022 avec pour objectif mettre en place un système alimentaire durable dans la zone boréale.

2.3.1 Sauve ta bouffe

Sauve ta bouffe est un projet qui a été mis en place en 2012 par l'organisme québécois Environnement Jeunesse (ENJEU), dans le but d'informer et d'outiller les citoyens sur la réduction du gaspillage alimentaire à la maison. Le projet offre des conseils pratiques, des astuces de conservation, des recettes anti-gaspi et des outils pédagogiques accessibles sur son site web et ses réseaux sociaux. Le projet organise aussi des ateliers de sensibilisation et de cuisine dans les écoles, les cégeps, les universités, les organismes communautaires et les entreprises. Le projet vise à faire prendre conscience aux citoyens de l'impact du gaspillage alimentaire sur l'environnement et la société, et à leur donner des moyens simples et ludiques de réduire (Kojoue, 2019). Le projet a reçu le prix Phénix de l'environnement en 2014 dans la Catégorie Éducation et sensibilisation.

2.3.2 Le réseau Frigo-partage

Le réseau Frigo-partage est un mouvement citoyen qui installe des frigos en libre-service dans les espaces publics, pour permettre aux gens de déposer ou de prendre de la nourriture gratuitement. Le mouvement a été lancé en 2016 par une étudiante en design, qui a installé le premier frigo à Montréal, inspirée par le concept des frigos solidaires en France. Depuis, le réseau Frigo-partage s'est étendu à plusieurs villes du Québec, dont Saguenay, où il compte deux frigos, un à Chicoutimi et un à Jonquière. Les frigos sont approvisionnés par des commerçants, des producteurs, des citoyens et des organismes, qui y déposent des aliments frais, secs ou cuisinés, encore consommables mais qui seraient autrement jetés. Les frigos sont accessibles à tous, sans distinction ni jugement, et fonctionnent sur le principe de la confiance et du respect. Le réseau Frigo-partage vise à réduire le gaspillage alimentaire, à favoriser le partage et l'entraide, et à créer du lien social dans les quartiers (Kojoue, 2019).

2.3.3 Le Mouvement Écoresponsable pour la Réhabilitation des Citrouilles Injustement Sacrifiées (MERCIS)

Le Mouvement Écoresponsable pour la Réhabilitation des Citrouilles Injustement Sacrifiées est une initiative qui encourage les gens à cuisiner les citrouilles d'Halloween. Chaque année, des millions de citrouilles sont sculptées pour décorer les maisons et les rues à l'occasion d'Halloween. Mais que deviennent ces citrouilles après la fête? Souvent, elles sont jetées à la poubelle, gaspillant ainsi une ressource alimentaire précieuse et contribuant à la pollution environnementale. Le MERCIS encourage les gens à les cuisiner au lieu de les jeter. En proposant des recettes variées et délicieuses à base de citrouille, comme de la soupe, du pain, du gâteau, de la tarte, du smoothie. (Rastoin, et al., 2010).

La sensibilisation et l'éducation des populations saguenéennes sont des moyens efficaces pour promouvoir la consommation locale et durable. Ces actions permettent de valoriser les produits du terroir, de renforcer les liens sociaux et de contribuer à la protection de l'environnement. Toutefois, il ne faut pas négliger les initiatives des producteurs locaux, qui sont également essentielles pour le développement de l'agriculture régionale. Dans la prochaine partie, j'examinerai comment ces initiatives se traduisent concrètement sur le terrain, à travers des exemples de projets innovants et inspirants.

2.3.4 Gratuitivore

Gratuitivore est un mouvement qui consiste à récupérer et consommer des aliments qui sont jetés ou destinés à la poubelle, par exemple dans les supermarchés, les restaurants ou les marchés. Le but de gratuitivore est de lutter contre le gaspillage alimentaire, qui est un problème écologique, économique et social.

Gratuitivore contribue à la réduction du gaspillage alimentaire de plusieurs manières. D'abord, il permet de sauver des aliments qui sont encore comestibles et nutritifs, mais qui sont rejetés pour des raisons esthétiques, logistiques ou commerciales. Ensuite, il réduit l'impact environnemental du gaspillage alimentaire. Enfin, il favorise la solidarité et le partage entre les gratuitivores, qui peuvent s'organiser en réseaux, en associations ou en collectifs pour échanger des informations, des astuces et des aliments.

Gratuitivore est donc une pratique qui peut avoir des bénéfices écologiques, économiques et sociaux, à condition de respecter certaines règles d'hygiène, de sécurité et de légalité. Il s'agit d'une forme de consommation alternative, qui remet en question le système alimentaire dominant et qui invite à réfléchir sur la valeur des aliments et sur notre rapport à la nourriture.

CHAPITRE 3 : INITIATIVES DES PRODUCTEURS LOCAUX

3.1 Pratiques agricoles durables

Dans cette sous-partie, je vais présenter les principes et quelques exemples de pratique agricoles durables, ainsi que sa mise en œuvre au Saguenay. Je montrerai de façon claire quels sont les enjeux, défis et opportunités qu'elles représentent pour les agriculteurs et les consommateurs.

3.1.1 Principes des pratiques agricoles durables

Les pratiques agricoles durables sont des méthodes de production qui visent à maintenir la durabilité à long terme de l'exploitation agricole, en respectant les normes du développement durable. Le développement durable est un concept qui repose sur trois piliers : l'économie, le social et l'environnement. Il s'agit de répondre aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs. Elles associent donc l'utilisation économique, sociale et environnementale des ressources naturelles afin d'obtenir une production de qualité et de préserver le bien-être et la santé.

L'utilisation économique des ressources naturelles consiste à optimiser la rentabilité de l'exploitation, en réduisant les coûts de production et en valorisant les produits sur le marché. L'utilisation sociale consiste à respecter les droits des travailleurs agricoles, à favoriser l'emploi et la formation, à renforcer le lien social et la solidarité entre les acteurs du secteur. L'utilisation environnementale consiste à protéger les écosystèmes, à préserver la biodiversité, à réduire les émissions de gaz à effet de serre et à adapter l'agriculture aux changements climatiques. (Mekouar et Talla, 2012).

Elles réduisent la pollution de l'air, de l'eau, du sol, en limitant l'utilisation des engrais et des pesticides de synthèse. Ces produits chimiques peuvent avoir des effets néfastes sur la santé humaine et animale, ainsi que sur la qualité des sols et des nappes phréatiques. Les pratiques agricoles durables favorisent donc l'utilisation de produits naturels ou biologiques, tels que le compost, le fumier, les engrais verts, les cultures associées, la rotation des cultures, le contrôle biologique des ravageurs, etc.

En somme, les pratiques agricoles durables ont pour but de préserver la qualité des ressources naturelles et une diminution du gaspillage alimentaire. La qualité des ressources naturelles est essentielle pour assurer la sécurité alimentaire et la diversité des produits agricoles. La diminution du gaspillage alimentaire implique une meilleure gestion de la production, de la distribution, de la conservation et de la consommation des aliments, afin de réduire les pertes et les déchets, et de valoriser les surplus.

3.1.2 Quelques exemples de pratiques agricoles durables

La rotation des cultures, l'agroforesterie, l'agriculture biologique et l'agroécologie sont des pratiques agricoles durables qui visent à améliorer la production, la biodiversité, la qualité du sol et l'environnement :

La rotation des cultures consiste à succéder différentes cultures sur une même parcelle. Cela permet de fertiliser le sol ainsi que de diversifier les revenus des agriculteurs (Ruby, 2019).

L'agroforesterie englobe des arbres et des cultures ou des animaux sur une même parcelle. Les arbres protègent le sol de l'érosion, favorisent l'infiltration de l'eau, fournissent de l'ombre, du bois et des fruits ce qui concourent à la régulation du climat (Bryant et Loudiyi, 2017).

L'agriculture biologique est une méthode de production qui radie l'utilisation de produits chimiques de synthèse (pesticides, engrais...) et privilégie le recyclage des corps organiques, ainsi que la rotation des cultures. Elle vise à respecter l'équilibre naturel des écosystèmes et à produire des aliments sains et de qualité (Mekouar et Talla, 2012).

L'agroécologie est une approche scientifique, pratique et sociale qui étudie les interactions entre les composantes biologiques, physiques et humaines des systèmes agricoles. Elle cherche à concevoir et à gérer des systèmes agricoles durables, résilients et productifs, en s'appuyant sur les connaissances locales et les innovations techniques (Mekouar et Talla, 2012).

3.1.3 L'utilisation au Saguenay des pratiques agricoles durables

Au Saguenay, ces pratiques agricoles durables sont de plus en plus utilisées par les agriculteurs qui souhaitent réduire leurs impacts environnementaux, améliorer leur autonomie et leur rentabilité, et répondre à la demande graduelle des consommateurs pour des produits locaux et biologiques. Il existe plusieurs organismes qui soutiennent le développement de ces pratiques, tels que le Centre d'agriculture biologique du Canada, le CIRAD5 (Lairez et al., 2016).

La coopérative Nutrinor a mis en place en 2020 le Pacte Agricole Durable Nutrinor, qui vise à encourager ses membres à adopter des pratiques plus respectueuses pour l'environnement, du bien-être animal et des attentes des consommateurs (Malaval et al., 2011). Par exemple, la ferme laitière Jéritin, à Saint-Bruno, a signé le Pacte Agricole Durable Nutrinor et opté pour l'élevage des vaches en liberté, ce qui améliore la qualité du lait (Ruby, 2019).

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec pour sa part, offre un soutien financier aux agriculteurs qui adoptent les pratiques durables, comme la réduction de l'usage des pesticides, la gestion responsable des sols ou la protection des écosystèmes (Malaval et al., 2011). Plusieurs agriculteurs du Saguenay ont bénéficié de cette initiative.

3.1.4 Agriculture durable : Enjeux, défis et opportunités

L'agriculture durable est un enjeu majeur pour les producteurs locaux au Saguenay. Cela leur permet de relever de nombreux défis, aussi bien que de saisir de belles opportunités. Les défis de l'agriculture durable sont notamment de nourrir une population croissante, de préserver la biodiversité et les écosystèmes cela concourra à s'adapter aux changements climatiques, de réduire les impacts environnementaux, de garantir la qualité et la sécurité alimentaire (Lambert et al., 2020). Les opportunités de l'agriculture durable sont de valoriser les particularités locales, de diversifier les productions, de renforcer la résilience des systèmes agricoles, d'améliorer le revenu et le bien-être des producteurs, de répondre aux attentes et à la confiance des consommateurs et de contribuer au développement économique et social des territoires (Association des détaillants en alimentation du Québec, 2018).

Le gouvernement du Québec a instauré un plan d'agriculture durable 2020-2030, qui vise à appuyer les entreprises agricoles dans l'adoption des meilleures pratiques agroenvironnementales à travers des interventions adaptées aux réalités régionales et aux différents modèles de production (Association des détaillants en alimentation du Québec, 2018). Le Plan d'agriculture durable propose également un partenariat de recherche sur l'agriculture durable, qui permettra de créer le Réseau Québécois de Recherche en Agriculture Durable et de financer des projets innovants dans ce domaine.

Les producteurs locaux au Saguenay peuvent également s'inspirer des expériences d'autres pays, comme le Burkina Faso, où l'agriculture paysanne fait face à des défis similaires, tels que la pression foncière, la dégradation des sols, la concurrence des importations ou encore la faible organisation des filières³. L'agriculture paysanne au Burkina Faso repose sur des principes tels que la souveraineté alimentaire, la diversification des cultures, l'agroécologie, la valorisation des connaissances locales et la solidarité entre les producteurs (Poissant, 2016).

Les producteurs locaux au Saguenay peuvent également bénéficier du soutien d'organismes comme le Conseil régional de l'environnement du Saguenay-Lac-Saint-Jean, qui propose des solutions pour le développement durable de l'agriculture, comme la conservation et la restauration des habitats naturels, la création d'intégration des ressources en eau (Poissant, 2016).

Pour que tout ceci fonctionne, il faut favoriser les contacts entre les producteurs locaux et les consommateurs.

3.2 La vente directe entre producteurs et consommateurs : défis et opportunité

La vente directe entre producteurs et consommateurs est une forme de commerce alternatif qui vise à réduire les intermédiaires et à favoriser une relation de proximité et de confiance entre les acteurs. Ce mode de distribution présente des avantages économiques, sociaux et environnementaux, notamment en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire. En effet, la vente directe permet de réduire les pertes et les invendus liés aux surproductions, aux normes esthétiques ou aux délais de conservation. Elle permet également de valoriser les produits locaux, de saison et de qualité, tout en sensibilisant les consommateurs aux enjeux de la production agricole et à la nécessité de réduire leur empreinte écologique (Sebbane, et al., 2017).

Toutefois, la vente directe entre producteurs et consommateurs n'est pas sans défis ni limites. Elle implique des contraintes logistiques, organisationnelles et réglementaires pour les producteurs, qui doivent assurer la production, la transformation, la livraison et la vente de leurs produits. Elle nécessite également une adaptation des habitudes de consommation. Par ailleurs, la vente directe n'est pas toujours accessible à tous les consommateurs, notamment en raison des prix, de la disponibilité ou de la localisation des produits. Ainsi, la vente directe entre producteurs et consommateurs est une opportunité de lutte contre le gaspillage alimentaire, mais elle requiert également des efforts et des innovations de la part des acteurs impliqués. Il s'agit de trouver un équilibre entre les besoins et les attentes des producteurs et des consommateurs, tout en respectant les principes du développement durable et de la solidarité (Mekouar et Talla, 2012).

La vente directe entre producteurs et consommateurs est une forme de commerce qui permet de réduire les intermédiaires et de favoriser les circuits courts. Elle présente de nombreux avantages pour les deux parties, tels que la qualité des produits, la transparence, la confiance, la proximité, la rémunération équitable, la préservation de l'environnement, la diversification des activités. Cependant, elle comporte aussi des défis et des limites, qui peuvent être de nature économique, sociale, organisationnelle, juridique, sanitaire.

3.2.1 Défis économiques liés aux ventes directes entre producteurs et consommateurs

Parmi les défis économiques, on peut citer la concurrence des grandes surfaces, la volatilité des prix, la faible rentabilité, la dépendance à la demande locale, les coûts de transport, de stockage, de transformation, de distribution, etc. Les producteurs doivent donc trouver un équilibre entre la qualité et la quantité, entre la diversification et la spécialisation, entre la fidélisation et la prospection, etc. Ils doivent aussi s'adapter aux besoins et aux attentes des consommateurs, qui peuvent varier selon les saisons, les modes, les préférences (Cloteau et Mourad, 2016).

3.2.2 Défis sociaux liés aux ventes directes entre producteurs et consommateurs

Parmi les défis sociaux, on peut mentionner la difficulté de concilier la vie professionnelle et la vie personnelle, la charge de travail, le stress, l'isolement, le manque de reconnaissance. Les producteurs doivent donc développer des compétences relationnelles, commerciales, managériales (Redlingshöfer, 2019). Ils doivent aussi créer des liens de solidarité, de coopération, de mutualisation avec d'autres producteurs ou avec des acteurs locaux, tels que les collectivités, les associations, les écoles.

3.2.3 Défis organisationnels liés aux ventes directes entre producteurs et consommateurs

La vente directe répond à un besoin croissant de la société d'une alimentation plus saine, plus écologique et plus solidaire. Cependant, la vente directe pose aussi des enjeux organisationnels aux producteurs, qui doivent adapter leur mode de production, de transformation et de livraison à ce mode de vente. Parmi les enjeux principaux, il y a : La diversification de la production pour satisfaire les consommateurs, qui veulent de la variété et de la saisonnalité, les producteurs doivent diversifier leur production et offrir des produits complémentaires ou transformés, ce qui demande des

investissements, des compétences et du temps en plus. La gestion de la logistique pour réaliser la vente directe, les producteurs doivent gérer la collecte, le stockage, l'emballage, le transport et la distribution de leurs produits, ce qui entraîne des coûts, des contraintes réglementaires et des risques sanitaires. (Brée, 2021). La communication et la promotion pour faire connaître leur offre, les producteurs doivent communiquer et promouvoir leurs produits, ce qui implique de savoir utiliser les outils numériques, de rejoindre des réseaux, de créer des supports de communication et de fidéliser les clients. La gestion administrative et comptable pour respecter les obligations légales, fiscales et sociales, les producteurs doivent gérer les aspects administratifs et comptables de leur activité, ce qui requiert des connaissances, des formalités et du temps.

3.2.4 Défis juridiques et sanitaire liés aux ventes directes entre producteurs et consommateurs

Parmi les défis juridiques, on peut souligner la multiplicité des réglementations, des contraintes, des obligations, des contrôles, des taxes, etc. qui encadrent la vente directe. Les producteurs doivent donc connaître et respecter les lois, les règles, les normes qui s'appliquent à leur secteur, à leur produit, à leur mode de vente. Ils doivent aussi se protéger, se couvrir, se défendre, et en cas de litige, de plainte, de contrôle (Wieviorka, 2007).

Parmi les défis sanitaires, on peut rappeler les risques de contamination, d'intoxication, d'allergie, etc. liés à la consommation des produits. Les producteurs doivent donc garantir la qualité, la fraîcheur, l'hygiène, la sécurité de leurs produits. Ils doivent aussi informer, sensibiliser, éduquer, les consommateurs sur les caractéristiques, les propriétés, les bienfaits, les modes de conservation, de préparation, de consommation de leurs produits (Wolfer, 2010).

En somme, la vente directe entre producteurs et consommateurs est donc un mode de commerce qui offre de nombreuses opportunités, mais qui s'expose à de nombreux défis. Elle nécessite une adaptation permanente, une innovation constante, une collaboration étroite, etc. entre les deux parties. Elle représente une alternative crédible, durable, solidaire, au modèle dominant de la distribution par les grandes surfaces.

3.3 Quelque exemple de marché fermier

3.3.1 Le panier bio

Le panier bio est un concept qui met en valeur la production biologique locale au Québec, où de 40 à 70 variétés d'aliments biologiques sont cultivés sur nos terres. Le terme « panier bio » a été créé par Équiterre en 1998, lors du lancement du Réseau des fermiers de famille (RFF), qui regroupe aujourd'hui une centaine de fermes certifiées 100% biologiques (Équiterre, 2022).

Le panier bio consiste en une formule d'abonnement qui permet de recevoir des légumes et des fruits biologiques, frais et locaux, directement de la ferme à l'assiette. Le panier bio se compose de fruits et légumes, de fines herbes et de fleurs comestibles, qui varient selon la saison et la disponibilité des fermes. Le panier bio se distingue des produits conventionnels par les pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et de la santé humaine adoptées par les fermes, qui n'utilisent ni intrants de synthèse (pesticides et fertilisants) ni semences génétiquement modifiées (Tilane, 2009).

Le panier bio est distribué par différents réseaux au Québec, tels que le Réseau des fermiers de famille, Mon Panier Bio ou Terre fruitière. Ces réseaux offrent des formules variées, qui s'adaptent aux besoins et aux préférences des consommateurs, en termes de durée, de fréquence, de contenu et de prix des paniers. Certains réseaux proposent également des options de personnalisation, comme la formule mini-marché, qui permet de choisir ses légumes favoris, ou la boîte d'échange, qui permet de troquer des produits.

Le panier bio est un exemple de réussite de l'agriculture de proximité écologique au Québec, qui contribue à nourrir plus de 30 000 familles au Québec et au Nouveau-Brunswick, selon la Coopérative pour l'Agriculture de Proximité Écologique (CAPÉ), qui gère le RFF depuis 2020. Le panier bio est également un moyen de diversifier l'offre alimentaire des institutions, comme les écoles, les garderies, les collèges, les universités, les établissements de santé et les entreprises, grâce aux projets développés par Équiterre.

3.3.2 Les AMAP

Les AMAP, ou associations pour le maintien d'une agriculture paysanne, sont des formes de partenariat entre des consommateurs et des producteurs locaux, basées sur la solidarité, la confiance et l'engagement réciproque. Les consommateurs s'abonnent à l'avance à une part de la production agricole, qu'ils reçoivent sous forme de paniers hebdomadaires ou de commandes personnalisées. Les producteurs bénéficient ainsi d'un revenu régulier et d'une sécurité financière, tout en réduisant les coûts de distribution et les pertes alimentaires. Les produits sont issus d'une agriculture durable, respectueuse de l'environnement et de la santé des consommateurs. Les AMAP favorisent également le lien social, la proximité et la transparence entre les acteurs du système alimentaire (Altieri, 2021).

Les AMAP sont apparues en France au début des années 2000, inspirées par le modèle des CSA (Community Supported Agriculture) aux États-Unis et des Teikeis au Japon. Elles se sont développées dans de nombreuses régions du pays, notamment en Île-de-France, en Provence-Alpes-Côte d'Azur et en Rhône-Alpes.

Toutefois, les AMAP ne sont pas encore présentes dans toutes les zones géographiques. C'est le cas notamment du Saguenay où il n'existe pas encore d'AMAP, contrairement à d'autres régions de la province.

3.3.3 Les magasins à la ferme

Les magasins à la ferme sont des formes de vente directe qui permettent aux producteurs agricoles de commercialiser leurs produits sans intermédiaires. Ils offrent aux consommateurs la possibilité d'acheter des produits locaux, de saison et de qualité, tout en soutenant l'économie rurale et l'agriculture durable. Les magasins à la ferme proposent généralement des produits frais ou transformés issus de la production agricole, tels que des viandes, des fromages, des œufs, du miel, etc. Ils peuvent également vendre des produits complémentaires provenant d'autres fermes ou d'artisans locaux, comme du pain, du vin, des confitures, etc. Les magasins à la ferme peuvent adopter différents modes de fonctionnement, comme le libre-service, la vente assistée ou la vente sur commande. Ils peuvent être ouverts tous les jours, à des horaires fixes ou sur rendez-vous. Un exemple de magasin à la ferme est la Ferme Villoise, une ferme porcine biologique située à Saint-Honoré, dans la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean. La Ferme Villoise propose une variété de produits charcutiers élaborés à partir de porcs élevés en plein air et nourris avec des céréales biologiques (Altieri, 2021). La ferme dispose d'une boutique libre-service ouverte 7 jours sur 7, où les clients peuvent se servir et payer en déposant l'argent dans une boîte. La Ferme Villoise est un exemple de réussite d'un magasin à la ferme qui valorise le savoir-faire local et le respect de l'environnement.

3.3.4 Les plateformes en ligne

Les plateformes en ligne sont des outils numériques qui permettent de créer du lien entre les producteurs locaux et les consommateurs, en simplifiant le processus de commande et de livraison des produits (Corade, 2022). Parmi ces plateformes, le site Fraîcheur Québec se distingue par son offre diversifiée et locale de plus de 200 producteurs québécois, qui proposent des produits frais et de qualité, tels que des fruits, des légumes, des fines herbes, des fleurs comestibles et des pousses. Ce site constitue un exemple de l'émergence d'une nouvelle forme de consommation responsable et solidaire, qui valorise le terroir et les circuits courts.

3.3.5 Les avantages des marchés fermiers vis-à-vis des consommateurs

Le circuit court est une forme de vente directe entre les producteurs et les consommateurs, qui présente de multiples avantages. Il valorise le patrimoine gastronomique et culturel des régions, ainsi que le savoir-faire des artisans et des petites entreprises agroalimentaires. Il soutient l'économie locale et le dynamisme régional, en créant des emplois, des revenus et des liens sociaux. Il protège l'environnement et promeut une agriculture durable, en réduisant les distances de transport, les emballages et les intermédiaires, et en favorisant les pratiques respectueuses de la biodiversité et de la qualité des sols. Il contribue à la santé et au bien-être des consommateurs, en leur offrant des produits frais, de saison, variés et de qualité, ainsi qu'une meilleure traçabilité et transparence sur l'origine et les modes de production (Pelluchon et Michalon, 2017). Il éduque et sensibilise le public, en lui faisant découvrir la réalité et les enjeux du monde agricole, et en lui permettant de participer à des activités pédagogiques, ludiques et conviviales. En plus de ces avantages, le circuit court offre de nombreuses opportunités.

3.3.6 Quelques opportunités des marchés fermiers

Les marchés fermiers offrent de nombreuses opportunités pour les producteurs et les consommateurs, ainsi que pour le secteur agroalimentaire et les territoires. Ils permettent aux producteurs de diversifier leurs sources de revenus et leurs débouchés, tout en renforçant leur autonomie, leur rémunération et leur reconnaissance. Ils répondent également à la demande croissante des consommateurs pour des produits locaux, de qualité, et issus de circuits courts, qui leur offrent une alternative aux grandes surfaces et aux produits industriels (Pelluchon et Michalon, 2017). Par ailleurs, les marchés fermiers favorisent le développement de partenariats et de réseaux entre les acteurs du secteur agroalimentaire, en stimulant la coopération, la solidarité et l'innovation. Enfin, les marchés fermiers contribuent au développement territorial et à l'attractivité des régions, en mettant en valeur leur identité, leur diversité et leur potentiel.

3.3.3 Les limites d'action menées par des marchés fermiers

Les marchés fermiers sont des formes de commercialisation qui rapprochent les producteurs et les consommateurs.

Cependant, ces modes de mise en marché ne sont pas sans difficultés. Ils exigent des producteurs et des gestionnaires des marchés fermiers et des coopératives locales de relever plusieurs défis, tels que s'adapter aux contraintes logistiques, réglementaires et sanitaires, qui impliquent de respecter les normes de qualité, de sécurité et d'hygiène, et de garantir la conservation, le transport et la distribution des produits. Ils doivent aussi faire face à la concurrence et à la pression des grandes chaînes de distribution, qui disposent de moyens financiers, logistiques et marketing plus importants, et qui pratiquent des prix souvent plus bas. Il s'agit donc de se différencier par la qualité, la diversité et l'originalité des produits, et de fidéliser la clientèle. Ils ont également besoin de renforcer la visibilité et la promotion des marchés fermiers et des coopératives locales, qui nécessitent d'utiliser les outils de communication et de marketing adaptés, et de participer à des événements et des campagnes de sensibilisation, afin de faire connaître et reconnaître ces modes de mise en marché. Enfin, ils doivent former et accompagner les producteurs et les gestionnaires des marchés fermiers, qui demandent de leur offrir des conseils, des formations et des ressources pour améliorer leurs compétences et leurs pratiques, et pour les aider à surmonter les difficultés qu'ils rencontrent.

En somme, les marchés fermiers sont des alternatives intéressantes aux grandes surfaces de distribution, mais qui requièrent des efforts et des adaptations de la part des acteurs impliqués (CIHEAM et FAO, 2016).

Chapitre 4 : Les organismes de bienfaisance alimentaire

4.1 Établir des partenariats avec des organismes de bienfaisance pour la distribution des surplus alimentaire

4.1.1 Mission des organismes de bienfaisance de distribution de surplus alimentaires

L'organisme de bienfaisance alimentaire a pour mission d'offrir de la nourriture ou des moyens d'accéder à de la nourriture aux personnes qui en ont besoin. Il existe différents types d'organismes de bienfaisance alimentaire, comme les banques alimentaires, les cuisines collectives, les popotes roulantes, les paniers de Noël et bien d'autres. Ces organismes peuvent recevoir des dons de nourriture de la part des particuliers, des entreprises, des restaurants, des gouvernements ou d'autres organismes. Ils peuvent aussi bénéficier de programmes spécifiques, comme le Fonds de récupération des surplus alimentaires ou le Programme de dons de lait et de produits laitiers (Jetté, 2018). Les organismes de bienfaisance alimentaire doivent être enregistrés auprès de l'Agence du Revenu du Canada, respecter certaines règles fiscales, et doivent aussi collaborer avec d'autres acteurs du secteur caritatif et social pour assurer une aide alimentaire efficace et durable (Pamen, 2021). Cette action vise à revaloriser et réacheminer les aliments excédentaires vers les organismes qui assurent la sécurité alimentaire dans les communautés. Le gouvernement du Canada a lancé un programme de récupération de surplus alimentaire (Jetté, 2018). En 2020 pour aider les producteurs, les transformateurs et les distributeurs d'aliments à gérer le surplus alimentaire et à les redistribuer aux personnes vulnérables et dans les besoins. Ce programme de récupération d'aliments excédentaires a été créé pour gérer un volume élevé d'aliments excédentaires hautement périssables découlant des industries de l'horticulture, de viande, de poisson et des fruits de mer, dont la récupération est urgente car ils se conservent au froid. Le programme de récupération d'aliment permet non seulement de réduire le gaspillage alimentaire, mais aussi de lutter contre la famine en répondant aux besoins en aliments des populations vulnérables du Canada.

Le programme de récupération d'aliments excédentaires vient en aide à des organisme, tel que des transformateurs, des distributeurs et des organismes de sécurité alimentaire ainsi qu'à des administrations.

4.1.2 Exemples d'organismes de bienfaisance de distribution de surplus

Voyons à présents quelques organismes de bienfaisances impliqués dans la gestion, la récupération, distribution des surplus alimentaires au Canada.

4.1.2.1 Les Fermes Dani

La ferme Dani est une compagnie qui cultive et vend des pommes de terre à Grand-Sault, au Nouveau-Brunswick. Daniel Gagnon a fondé l'entreprise en 2005, en sa qualité de courtier de fruits et légumes qui approvisionne les marchés locaux, nationaux et internationaux. La ferme Dani offre des produits de qualité, qui suivent les règles de sécurité et de traçabilités alimentaires (Ciheam et Fao, 2016).

En 2020, la ferme Dani a fait partie du programme de récupération d'aliments excédentaires, un projet du gouvernement du Canada pour réduire le gaspillage alimentaire et aider les gens qui ont besoin de nourriture. La ferme Dani a donné des pommes de terre en surplus aux communautés autochtones par leur réseau de distribution. Le projet a permis d'acheter, de transporter, d'entreposer et de distribuer des pommes de terre à des communautés du Nouveau-Brunswick et d'autres régions du Canada.

La ferme Dani est impliquée dans le développement durable et la responsabilité sociale, en soutenant des causes locales et en encourageant l'emploi et la formation dans le domaine de l'agriculture.

4.1.2.2 Second Harvest

Second Harvest est une association qui collecte les aliments qui ne sont pas vendus ou consommés par les entreprises et qui les distribue aux personnes qui sont dans le besoin. Elle a commencé en 1985 à Toronto et est devenue la plus grande association de récupération alimentaire au Canada et a pour objectif de “Pas de gaspillage, Pas de faim”. Pour ce faire elle utilise une application nommée Food Rescue App qui permet aux entreprises de donner les aliments qu’elles n’utilisent pas aux organisations sociales qui en ont besoin près de chez elles. L’application aide à éviter le gaspillage alimentaire, à renforcer la sécurité alimentaire et à diminuer les émissions de gaz à effet de serre. Second Harvest a sauvé plus de 200 millions de livres de nourriture depuis sa création et a fourni plus de 2 milliards de repas aux canadiens qui sont dans le besoin alimentaire et effectue aussi des recherches et des formations sur la prévention du gaspillage alimentaire, la sécurité alimentaire, la littératie alimentaire et la nutrition (Enten, 2010).

4.1.2.3 L’Association canadienne de la distribution des fruits et légumes, en partenariat avec son réseau d’organismes de bienfaisance

L’Association canadienne de distribution de fruits et légumes récupère de nombreux produits excédentaires et achemine ces aliments en bon état et après transformation aux populations vulnérables de tout le Canada par l’entremise de son réseau d’organismes de bienfaisance et d’entreprises de distribution et de transport (Enten, 2010). La portée du projet englobe aussi l’achat, la transformation ultérieure, l’entreposage et la distribution des surplus aux organismes de bienfaisance qui sont des partenaires régionaux dans tout le Canada.

4.1.2.4 Green Seafoods en partenariat avec Feed Nova Scotia

Green Seafoods est une compagnie qui transforme et distribue des produits de la mer à Winterton, une ville de Terre-Neuve-et-Labrador. Elle produit des moules bleues, des pétoncles, de la morue et d’autres poissons, qu’ils soient sauvages ou d’élevage. Elle est une organisation qui aide plus de 140 agences qui offrent de la nourriture aux gens de la Nouvelle-Écosse, comme des banques alimentaires, des repas communautaires et des programmes pour les enfants. Elle donne des aliments sains et enseigne comment les conserver et les préparer aux personnes et aux familles qui en ont besoin. En 2020, elles ont travaillé ensemble dans le programme de récupération d’aliments excédentaires, un projet du gouvernement du Canada de 50 millions de dollars pour réduire le gaspillage alimentaire et aider les Canadiens qui souffrent de la faim pendant la pandémie de COVID-19. Ce programme a permis d’acheter des aliments qui n’avaient pas été vendus aux agriculteurs et aux transformateurs au prix qu’ils leur ont coûté, et de les donner aux organismes qui luttent contre la faim dans le pays. Avec ce programme, elle a reçu 55 230 \$ pour acheter 24 000 livres de moules bleues qui ont été cuites, mises sous vide et congelées (Glon, 2006). Ces moules ont été données aux gens qui avaient besoin de nourriture en Nouvelle-Écosse par le réseau de distribution. Ce projet a permis d’offrir des protéines de bonne qualité et d’aider l’industrie du poisson et des fruits de mer de la région, qui a été touchée par la fermeture partielle des restaurants et des hôtels. Le partenariat entre Green Seafoods et Feed Nova Scotia est un exemple de la manière dont le secteur privé et le secteur communautaire peuvent collaborer pour faire face aux problèmes causés par la COVID-19. Cela montre aussi l’engagement du gouvernement du Canada à soutenir les producteurs et les transformateurs alimentaires Canadiens, ainsi qu’à assurer la sécurité alimentaire des Canadiens les plus pauvres.

4.1.2.5 Banques alimentaires Canada

Une banque alimentaire est une organisation qui collecte, stocke et distribue des denrées alimentaires aux personnes dans le besoin. Leur but est de lutter contre la faim et le gaspillage alimentaire, tout en favorisant la solidarité et l’inclusion sociale. Les banques alimentaires travaillent en réseau avec des organismes communautaires locaux, comme des soupes populaires, des centres d’accueil, des épiceries sociales. Les banques alimentaires reçoivent des dons de nourriture de la part des producteurs, des distributeurs, des supermarchés, des particuliers et des campagnes de collecte, valorisent les denrées fraîches et périssables en les transformant en repas ou en conserves (Aurier, 2016). Elles offrent aussi

des programmes d'éducation nutritionnelle, de soutien à l'agriculture locale, de réduction de l'empreinte écologique. Les banques alimentaires sont des acteurs essentiels pour assurer la sécurité alimentaire des personnes vulnérables et pour promouvoir une alimentation saine et durable pour tous.

Quelles sont les mesures prises par le gouvernement et les normes à respecter? Je vais examiner ces questions dans cette section.

4.2 Encourager les restaurants et les supermarchés à faire des dons plutôt que de jeter les aliments invendus

4.2.1 Sensibiliser les acteurs du secteur alimentaire à faire des dons

Sensibiliser les acteurs du secteur alimentaire (les restaurants et les supermarchés en particulier) aux enjeux du gaspillage alimentaire et aux bénéfices du don, tant sur le plan social qu'économique. En leur montrant l'impact positif de leurs dons sur les personnes dans le besoin et sur l'environnement, ou en leur faisant connaître les avantages fiscaux liés au don alimentaire. Par exemple, Phenix Pro est une solution qui permet aux commerçants de signaler leurs surplus alimentaires et de les proposer à des associations partenaires, qui peuvent ensuite venir les récupérer.

4.2.2 Actions gouvernementales et Réglementation

Pour Faciliter la mise en relation entre les acteurs et les associations d'aide alimentaire, le gouvernement a renforcé le cadre légal et réglementaire du don alimentaire, en créant des incitations ou des obligations pour les acteurs du secteur alimentaire. Par exemple, La loi n°2016-138 du 11 février 2016, dite « Loi Garot » a interdit aux supermarchés de plus de 400 m² de jeter ou de détruire les invendus alimentaires propres à la consommation humaine, et les a obligés à proposer une convention de don à une ou plusieurs associations d'aide alimentaire. Cette action permet de sensibiliser les acteurs de l'industrie alimentaire à l'importance du don d'aliments en surplus et à ses avantages sociaux et environnementaux. Au Canada, 96% des surplus alimentaires comestibles sont gaspillés (Mourad, 2022). Ce qui représente un coût économique et écologique élevé. Il existe des initiatives qui visent à encourager les restaurants et les supermarchés à faire des dons plutôt que de jeter les aliments invendus. Des plateformes numériques qui facilitent la mise en relation entre les donateurs et les bénéficiaires, comme Phenix, qui permet aux grandes surfaces de donner leurs invendus à des associations caritatives, ou Too Good To Go, qui permet aux consommateurs d'acheter à prix réduit les surplus des commerçants. Certains restaurants et supermarchés ont également mis en place des actions pour réduire leur gaspillage et soutenir les causes sociales, comme Metro, qui s'est engagé à atteindre le zéro gaspillage alimentaire d'ici 2025, ou McDonald's, qui fait don de ses surplus alimentaires aux Banques alimentaires du Canada.

4.3 Créer des banques alimentaires locales

4.3.1 Mission des banques alimentaires

Les banques alimentaires locales sont des organismes à but non lucratif qui collectent, gèrent et distribuent des denrées alimentaires aux personnes en situation de précarité. Elles font parties d'un réseau provincial ou national qui les soutiens par des dons, des programmes et des services. La création d'une banque alimentaire locale va permettre de renforcer la capacité des communautés à répondre aux besoins en aliments de leurs membres. Les banques alimentaires locales peuvent collecter, stocker et distribuer les aliments donnés par les producteurs, les commerçants ou les particuliers. Elles peuvent aussi développer des partenariats avec d'autres acteurs locaux, comme les écoles ou les municipalités, pour faciliter la récupération et la redistribution des surplus alimentaires. (Paturel, 2018).

Le rôle des banques alimentaires locales est donc de lutter contre la faim et l'insécurité alimentaire dans une localité, tout en favorisant l'accès à des aliments sains et nutritifs pour tous.

4.3.2 Exemples de banques alimentaires

4.3.2.1 Soupière de l'amitié d'Arvida

La Soupière de l'amitié d'Arvida était un organisme qui aidait les gens pauvres et isolés du secteur Saint-Jean-Eudes à Saguenay. Chaque jour, elle servait des repas chauds et sains, et offrait de l'aide et de l'écoute, à une vingtaine de personnes. Elle participait aussi à donner de la nourriture et des vêtements aux gens qui en avaient besoin. La Soupière de l'amitié d'Arvida a commencé en 1992 grâce à des bénévoles, dont Mme Thérèse Pedneault, qui a dirigé l'organisme pendant 25 ans. Elle se trouvait dans le pavillon Pedneault, un ancien établissement scolaire qui appartenait à la Ville de Saguenay. La Soupière de l'amitié d'Arvida travaillait avec d'autres organismes communautaires de la région, comme la Soupière de l'amitié de Gatineau, à qui elle donnait environ 75% des repas (Duchaine, 2023). La Soupière de l'amitié d'Arvida a arrêté ses activités le 25 août 2019, après 27 ans de service. Plusieurs facteurs ont contribué à cette fermeture : le manque de nouveaux bénévoles, la baisse de la clientèle, la détérioration du bâtiment, et le choix de la Soupière de l'amitié de Gatineau de changer de fournisseur de repas. La fin de la Soupière de l'amitié d'Arvida a été ressentie comme un grand vide par les gens qui allaient à l'organisme, ainsi que par les bénévoles et les partenaires qui y travaillaient. La Ville de Saguenay a décidé de détruire le pavillon Pedneault, qui hébergeait aussi d'autres organismes communautaires, à cause de son mauvais état (Radio-Canada, 2019).

Le conseiller municipal du secteur, Jean-Marc Crevier, a dit que la Ville allait soutenir les gens qui allaient à la Soupière de l'amitié d'Arvida vers d'autres services, et qu'elle allait faciliter le déménagement des autres organismes dans le secteur d'Arvida.

4.3.2.2 Épicerie communautaire La Recette

L'épicerie communautaire La Recette est un projet solidaire qui vise à améliorer les conditions de vie des personnes à faible revenu. Elle leur propose des produits alimentaires de qualité à des prix accessibles, ainsi que des services complémentaires pour renforcer leurs compétences et leur confiance en soi. Parmi ces services, on trouve des ateliers de cuisine, de nutrition, de jardinage, de gestion budgétaire, etc. L'épicerie communautaire La Recette est donc plus qu'un simple lieu de vente : c'est un espace d'échange, d'apprentissage et de participation citoyenne.

4.3.2.3 Société Saint-Vincent-de-Paul

Société de Saint-Vincent de Paul est une association caritative sans but lucratif qui a pour objectif de combattre la pauvreté et l'isolement social des personnes en difficulté. Elle a vu le jour en 1833 à Paris grâce à Frederic Ozanam. La Société de Saint-Vincent de Paul est implantée dans plus de 150 pays et regroupe environ 800 000 membres bénévoles qui proposent différentes sortes d'aide aux personnes qui en ont besoin, quels que soient leur culture, leur langue ou leur religion (Société de Saint-Vincent de Paul, 2024). Au Canada, la Société de Saint-Vincent de Paul a commencé en 1846 à Québec avec le Dr Joseph Painchaud. Elle s'est ensuite développée à Montréal et dans d'autres villes du pays. Aujourd'hui, la Société de Saint-Vincent de Paul vient en aide à plus de 350 000 personnes en situation de précarité chaque année au Canada, avec l'appui de ses 15 000 bénévoles répartis dans plus de 1 000 conférences (groupes locaux) et 100 magasins de seconde main (Société de Saint-Vincent de Paul, 2024). La Société de Saint-Vincent de Paul offre entre autres les services suivants: Dépannage alimentaire: distributions, remise de bons d'épicerie, dépannage d'urgence, paniers de Noël Aide vestimentaire et en ameublement. Et plus encore La Société de Saint-Vincent de Paul compte sur la générosité de ses donateurs, qui lui permettent de financer ses activités et de soutenir sa mission. Elle ne reçoit que peu de subventions gouvernementales 5% pour le programme des roulottes, qui consiste

à offrir des vacances aux familles à faible revenu (Société de Saint-Vincent de Paul, 2024). La Société de Saint-Vincent de Paul organise également chaque année une collecte de dons traditionnelle appelée la Guignolée, qui vise à illuminer les fêtes de milliers de familles.

4.3.2.4 Soupe Populaire de Chicoutimi

La soupe populaire de Chicoutimi est une organisation qui aide les personnes qui rencontrent des difficultés financières à se nourrir. Elle leur sert des repas chauds, complets et équilibrés tous les jours de la semaine. Mais elle ne se limite pas à leur fournir de la nourriture, elle les écoute aussi et les oriente vers d'autres services qui peuvent les aider à résoudre leurs problèmes sociaux. Elle les motive à se valoriser et à exploiter leurs talents. Elle organise aussi des activités pour favoriser la solidarité et la coopération entre les personnes en situation de précarité.

4.3.2.5 Café Jeunesse de Chicoutimi

Depuis 1987, le Café jeunesse de Chicoutimi accompagne les jeunes adultes de 18 à 35 ans avec divers services et activités. Il leur propose de l'écoute, du soutien, de l'information, de la référence, de l'animation, de la formation, de la sensibilisation, et plus encore. Il a pour objectif de les aider à devenir autonomes, actifs, citoyens et épanouis, en respectant leurs besoins, leurs intérêts et leurs réalités.

4.3.2.6 La Popote Roulante de La Baie

La popote roulante de la baie est un service communautaire qui permet aux personnes âgées ou en perte d'autonomie de recevoir à domicile des repas sains et nutritifs, préparés avec soin par des bénévoles (Jetté, 2018). Ce service vise à favoriser le maintien à domicile, à assurer une alimentation adéquate et à briser l'isolement des personnes vulnérables. Les repas sont livrés de façon régulière, du lundi au vendredi, à un coût abordable et adapté aux besoins et aux goûts des clients.

Pour terminer, cette partie a montré comment les banques alimentaires peuvent aider à réduire le surplus et le gaspillage de nourriture, tout en apportant une assistance alimentaire aux personnes en difficulté. J'ai aussi donné quelques exemples de banques alimentaires qui existent dans la région. Dans le chapitre suivant, je vais analyser les mesures et les motivations qui peuvent être adoptées pour limiter le progrès du gaspillage alimentaire.

CHAPITRE 5 : RÉCOMMANDATIONS

5.1 Recommandation de rénovation des méthodes de distribution des surplus alimentaires

La meilleure manière de gérer efficacement les surplus alimentaires passe par une meilleure distribution. Il s'agit de faire en sorte que ces aliments bénéficient aux personnes qui en ont le plus besoin, tout en leur donnant les moyens de les cuisiner et de les conserver. Pour cela, des actions concrètes pourraient être mises en œuvre, telles que :

- Créer des liens entre les donateurs de surplus alimentaires et les organismes qui soutiennent les populations en situation de pauvreté est d'utiliser des plateformes numériques ou des réseaux de bénévoles « On pourrait créer un site web ou une application mobile qui permettrait aux donateurs de signaler les aliments disponibles et aux organismes de les réserver et de les récupérer facilement. ». On pourrait aussi mobiliser des bénévoles qui se chargeraient de transporter les dons d'un point à un autre, en fonction des besoins et des disponibilités.
- Organiser des ateliers de cuisine sur le lieu de distribution alimentaire, où les bénéficiaires pourraient apprendre à préparer des plats simples et savoureux avec les aliments reçus, tout en favorisant le partage et la convivialité. Par exemple, on pourrait inviter des chefs locaux ou des animateurs bénévoles à animer ces ateliers, en proposant des recettes adaptées aux produits distribués et aux goûts des participants. On pourrait aussi créer un espace convivial où les bénéficiaires pourraient déguster ensemble les plats préparés et échanger leurs expériences.
- Distribuer des idées de recettes et de conservation adaptées aux dons, sous forme de fiches, de vidéos ou d'applications mobiles, afin de réduire le gaspillage et d'augmenter la diversité alimentaire. Par exemple, on pourrait créer un système qui générerait automatiquement des suggestions de recettes en fonction des aliments reçus par les bénéficiaires, en tenant compte de leurs préférences et de leurs contraintes. On pourrait aussi leur fournir des conseils pratiques pour conserver les produits alimentaires encore plus longtemps et éviter qu'ils ne se détériorent.

5.2 Recommandation pour les épiceries

Il faudrait mettre en place des mesures pour limiter la quantité d'achats dans les épiceries, comme ce qui a été fait pendant la période de la COVID-19. Cela va ainsi réduire le nombre d'articles qui se périment rapidement, comme les fruits, les légumes, les produits laitiers ou les viandes. Ces actions permettraient de réduire le gaspillage en évitant d'acheter plus que ce dont la population a besoin ou ce qu'elle peut consommer avant la date de péremption.

Une façon de sensibiliser la population sur le gaspillage est de diffuser des messages sur la réduction des déchets alimentaires dans les supermarchés. Ces messages peuvent informer les consommateurs sur les impacts négatifs du gaspillage alimentaire, sur l'environnement, la société et l'économie. Ils peuvent aussi leur prodiguer des conseils pratiques pour éviter de jeter de la nourriture, comme planifier leurs menus à l'avance, respecter les dates de péremption, congeler ou transformer les restes. Ces messages peuvent être diffusés par des haut-parleurs, des affiches, des écrans ou des applications mobiles.

5.3 Les recommandations pour les consommateurs

Une idée pour sensibiliser les saguenéens à la réduction du gaspillage alimentaire est de faire intervenir des personnes qualifiées dans les lieux de vente, comme les supermarchés, qui pourraient prodiguer des conseils pratiques et utiles aux consommateurs lors des moments de forte affluence. Pour que cette initiative soit efficace et mobilisatrice, il est important d'adopter une démarche participative et inclusive, qui encourage des échanges et le partage d'expériences.

Une façon de sensibiliser les consommateurs à la réduction du gaspillage alimentaire est de les encourager à devenir des ambassadeurs, porteurs du message et acteurs du changement. En leur

montrant qu'ils ont la possibilité de communiquer avec les autres maillons du système alimentaire, par l'intermédiaire des associations de consommateurs par exemple, la population aurait davantage confiance et cela aura du poids face aux acteurs suivants :

- L'Agriculteur : Lorsqu'ils sont accessibles (vente à la ferme ou dans des marchés publics), un intermédiaire pourrait demander à l'agriculteur de récolter tout ce qui a poussé, de ne plus jeter et de considérer le compostage comme dernier recours (vente à rabais, don...). Les agriculteurs pourraient être sensibilisés à la situation alimentaire de leur territoire, et informés de la façon dont ils peuvent agir pour améliorer la sécurité alimentaire de leurs concitoyens. Entre autres, cela peut se faire en créant des collaborations avec des organismes du milieu qui font de la redistribution alimentaire et qui sont prêts à prêter main-forte lors des récoltes pour recueillir les denrées déclassées comme la récolte de citrouille.
- L'Épicier : Les consommateurs pourraient demander à l'épicier moins de gaspillage et des améliorations (vente à rabais, vente de fruits et légumes hors calibre, don). En France, il existe une pratique intéressante où, lors d'une promotion 2 pour 1 dans un magasin, le client peut se doter d'un coupon qui lui permet de revenir plus tard chercher le 2e item de la promotion, s'il ne pense pas consommer les deux items avant qu'ils ne soient plus bons.
- Le Restaurateur : Les consommateurs pourraient demander au restaurateur de faire moins de gaspillage dans sa cuisine et apporter certaines améliorations (assiette remplie selon l'appétit du client, que ce dernier puisse rapporter ses restes).

5.4 Intervention au niveau Fédéral et Provincial

5.4.1 Au niveau Fédéral

L'un des principaux facteurs de confusion qui entraîne du gaspillage alimentaire est la date « meilleur avant » apposée sur les produits. Cette date n'est pas une garantie de sécurité, mais plutôt une indication de la qualité optimale du produit. Pourtant, beaucoup de consommateurs se débarrassent des aliments dès qu'ils dépassent cette date, sans vérifier leur état réel. Une étude de l'Université Guelph en Ontario en 2015 révèle qu'environ 80% des personnes se basent uniquement sur la date « meilleur avant » pour décider de consommer ou de jeter un produit. Cette pratique entraîne un gaspillage inutile et évitable, qui pourrait être réduit si le public était mieux informé sur la signification réelle de la date « meilleur avant ». Le système de dates de Santé Canada et de son Agence d'inspection des aliments doit être revu et amélioré.

5.4.2 Au niveau Provincial

Des modifications législatives et réglementaires sont nécessaires pour y intégrer une définition de la réduction à la source, comme celles de revoir les critères d'apparence des aliments, d'adopter des incitatifs fiscaux pour favoriser l'anti-gaspillage et d'intégrer la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les programmes scolaires.

L'emballage est un élément essentiel de la chaîne de production et de distribution des produits, car il permet de les protéger, de les conserver, de les transporter et de les identifier. En ce sens, l'emballage peut contribuer à réduire les pertes et le gaspillage alimentaire, qui représentent un enjeu majeur pour la sécurité alimentaire et l'environnement (Cotecna, 2023).

Cependant, l'emballage n'est pas sans conséquences sur l'environnement. Il nécessite des ressources naturelles (matières premières, eau, énergie) pour sa fabrication et son transport, et il génère des déchets et des émissions de gaz à effet de serre lors de son élimination.

Face à ce constat, il existe des solutions pour réduire l'impact environnemental des emballages, en suivant les principes de l'économie circulaire et de l'écoconception. Il s'agit notamment de privilégier

les emballages réutilisables ou recyclables, qui peuvent être valorisés plusieurs fois et éviter la production.

5.5 La mise en place des espaces dédié aux produits invendus ou imparfait

Il s'agit de proposer aux clients des produits alimentaires qui sont encore consommables, mais qui n'ont pas été vendus ou qui présentent des défauts d'aspect, à des prix réduits. Cela permet de réduire le gaspillage alimentaire en donnant une seconde chance aux produits qui seraient autrement jetés, tout en permettant aux consommateurs de faire des économies. Cela contribue également à sensibiliser les clients à la problématique du gaspillage alimentaire et à les encourager à adopter des comportements plus responsables et écologiques. Les épiceries peuvent distribuer des bons de réduction pour les aliments qui sont proches de leur date de péremption, cela permettrait de réduire le gaspillage alimentaire et d'encourager les consommateurs à acheter des produits en fin de vie.

5.6 Étiquettes et Affiches dans les supermarchés, restaurants et cafétérias

Une des solutions possibles est d'afficher davantage d'étiquettes et d'affiches sur le gaspillage alimentaire dans les supermarchés, les restaurants et les cafétérias. Ces supports visuels peuvent informer les consommateurs sur les impacts négatifs du gaspillage alimentaire sur l'environnement, l'économie et la société, ainsi que sur les moyens de le réduire ou de l'éviter. Par exemple, ils peuvent montrer des statistiques choquantes sur la quantité de nourriture jetée chaque année, des conseils pratiques pour acheter, conserver et cuisiner les aliments de manière responsable, ou des initiatives locales pour faire don des surplus alimentaires aux personnes dans le besoin. Ces étiquettes et affiches peuvent également inciter les consommateurs à adopter des comportements plus écoresponsables, tels que choisir des produits locaux, de saison et à faible empreinte carbone, privilégier les emballages recyclables ou compostables, ou demander des portions adaptées à son appétit.

5.7 Le Programme de soutien à la commercialisation et à l'exportation

Le programme de soutien à la commercialisation et à l'exportation est un programme gouvernemental qui vise à aider les entreprises québécoises à commercialiser leurs produits et services sur le marché québécois et à l'étranger. Bien que le programme de soutien à la commercialisation et à l'exportation ne soit pas directement lié à la vente d'aliments locaux, il peut aider les entreprises, y compris les start-ups et les PME, à vendre leurs produits de manière plus efficace en leur fournissant un soutien économique. Le programme est doté d'une enveloppe de 200 millions de dollars sur cinq ans et se décline en trois volets ayant des objectifs distincts :

✓Le volet 1 vise à renforcer la capacité des PME à commercialiser leurs produits et services sur le marché québécois en favorisant leur intégration dans des chaînes d'approvisionnement stratégiques au Québec et en augmentant leur aptitude à participer aux appels d'offres des grands donneurs d'ordres publics au Québec.

✓Le volet 2 vise à renforcer la capacité d'exportation des PME et à accélérer leurs projets sur les marchés hors Québec.

✓Le volet 3 vise à appuyer les grandes entreprises dans leurs projets structurants sur les marchés internationaux afin de favoriser leur internationalisation.

Cela peut aider les agriculteurs à vendre leurs produits biologiques locaux et permettre aux populations de consommer plus local, ce qui réduit le gaspillage alimentaire lié au stockage et aux aliments non vendus.

5.8 L'Apport de certaines compagnies privées de la place

5.8.1 L'institution financière Desjardins

Les agriculteurs du Saguenay peuvent bénéficier des services financiers pour les entreprises agricoles offerts par Desjardins, une coopérative financière canadienne. Desjardins offre une gamme complète de services financiers pour les entreprises agricoles, y compris des solutions de financement sur mesure, des outils de gestion pratiques et un accompagnement complet. Leur équipe de spécialistes du domaine agricole est présente partout au Québec et prend le temps de connaître et de comprendre les besoins et défis des agriculteurs afin de les accompagner dans la réalisation de projets et objectifs concrets et efficaces, peu importe la taille de l'exploitation agricole. Desjardins peut aider à propulser la croissance de l'exploitation agricole en offrant des solutions adaptées, que ce soit pour moderniser les installations, optimiser les opérations ou acheter des terres ou des équipements. Ils peuvent également aider à assister dans le transfert à la relève ou le démarrage d'une nouvelle entreprise agricole.

5.8.2 La compagnie agro-alimentaire Nutrinor

Nutrinor est une coopérative agricole québécoise qui a envoyé une délégation de 18 personnes en Bavière, en Allemagne, pour s'inspirer de pratiques agricoles innovantes en matière d'agriculture durable. La Bavière est reconnue pour ses pratiques agricoles innovantes et durables, avec plus de 100 000 exploitations agricoles couvrant 45% de sa superficie. Les participants de la délégation ont rencontré des représentants politiques et d'associations agricoles et ont visité des exploitations aux productions variées (élevage de bœuf, production laitière, ferme d'État pour l'expérimentation et la recherche, ferme énergétique, bien-être animal, recherche sur l'alimentation humaine). Ils ont également assisté à l'événement Agritechnica, à Hanovre, le plus important salon sur l'innovation et les technologies agricoles sous le thème de la « productivité durable ». À ce jour, 124 productrices et producteurs agricoles du Saguenay–Lac-Saint-Jean y ont adhéré sur une base volontaire dans le but de lutter contre le gaspillage alimentaire en adoptant des pratiques plus responsables sur les plans économique, social et environnemental.

5.9 Regard particulier sur deux produit Agro-alimentaires : Courges et Citrouilles

5.9.1 Problèmes avec les Pluies

Les pluies abondantes des derniers mois ont eu un impact considérable sur la production de courges et de citrouilles dans la région du Saguenay, causant une perte évaluée entre 25% et 50% pour les producteurs maraîchers (Mourad, 2022).

En effet, la culture des citrouilles ne supporte pas la pluie. Les citrouilles sont largement plus grosses que les années précédentes, ce qui a une incidence sur leur conservation. Les producteurs invitent les consommateurs à les cuisiner rapidement.

5.9.2 Les solutions à ces problèmes

Pour réduire les effets des pluies abondantes sur la production de courges et de citrouilles, il existe plusieurs solutions. L'une d'entre elles est l'utilisation de bâches pour protéger les cultures contre les intempéries. Les bâches peuvent être utilisées pour couvrir les cultures pendant les périodes de pluie et être retirées lorsque le temps est plus clément. Les bâches peuvent également être utilisées pour protéger les cultures contre le gel en hiver.

Une autre solution consiste à utiliser des engrais organiques pour améliorer la qualité du sol. Les engrais organiques sont riches en nutriments et aident à améliorer la structure du sol, ce qui peut aider à réduire l'impact des pluies abondantes sur la production de courges et de citrouilles.

Enfin, il est important de planifier la culture des courges et des citrouilles en fonction des conditions météorologiques. En plantant les cultures au bon moment, il est possible de minimiser l'impact des pluies abondantes sur la production.

CONCLUSION

Le gaspillage alimentaire est une grave menace pour la sécurité alimentaire, mais aussi pour l'environnement, l'économie et la société. Dans cet essai, nous avons vu que le gaspillage alimentaire génère des gaz à effet de serre, gaspille des ressources naturelles, réduit le revenu des agriculteurs et aggrave la pauvreté et la faim. Il est donc impératif de prendre des mesures pour diminuer le gaspillage alimentaire et ses conséquences néfastes. Pour y parvenir, j'ai suggéré plusieurs actions qui concernent les consommateurs et les producteurs locaux. D'un côté, il faut informer et former les consommateurs sur les origines et les impacts du gaspillage alimentaire, ainsi que sur les façons de l'éviter et de le limiter. Cela peut se faire par des campagnes d'information, l'introduction de l'éducation dans les écoles et des ateliers ou événements locaux sur le gaspillage alimentaire. De l'autre côté, il faut soutenir les initiatives des producteurs locaux qui cherchent à adopter des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement, à vendre directement aux consommateurs et à participer à des marchés locaux ou des coopératives locales. Ces initiatives permettent de diminuer les pertes alimentaires, de mettre en valeur les produits locaux et de renforcer les relations entre les producteurs et les consommateurs. Enfin, il faut instaurer des mécanismes de redistribution des excédents alimentaires qui évitent le gaspillage et favorisent la solidarité. Cela implique de nouer des partenariats avec des organisations caritatives pour la distribution des excédents alimentaires, d'inciter les restaurants et les supermarchés à donner les aliments non vendus plutôt que de les jeter et de créer des banques alimentaires locales. Ces mécanismes permettent de diminuer le gaspillage alimentaire, de lutter contre le gaspillage alimentaire et de soutenir les personnes en situation de vulnérabilité alimentaire. En conclusion, le gaspillage alimentaire est un problème complexe et multidimensionnel qui demande une action collective et coordonnée. En espérant que ce mémoire contribuera à la prise de conscience et à la mobilisation des acteurs impliqués dans la réduction du gaspillage alimentaire et ses avantages pour la société du Saguenay et la planète.

REFERENCES

- Agence de protection de l'environnement des États – Unis, (2012). Guidelines for Water Reuse. Référé à <https://nepis.epa.gov/Exe/ZyNET.exe/P100FS7K.TXT?ZyActionD=ZyDocument&Client=EPA&Index=2011+Thru+2015&Docs=&Query=&Time=&EndTime=&SearchMethod=1&TocRestrict=n&Toc=&TocEntry=&QField=&QFieldYear=&QFieldMonth=&QFieldDay=&IntQFieldOp=0&ExtQFieldOp=0&XmlQuery=&File=D%3A%5Czyfiles%5CIndex%20Data%5C11thru15%5CTxt%5C00000006%5CP100FS7K.txt&User=ANONYMOUS&Password=anonymous&SortMethod=h%7C-&MaximumDocuments=1&FuzzyDegree=0&ImageQuality=r75g8/r75g8/x150y150g16/i425&Display=hpfr&DefSeekPage=x&SearchBack=ZyActionL&Back=ZyActionS&BackDesc=R esults%20page&MaximumPages=1&ZyEntry=1&SeekPage=x&ZyPURL>
- Altieri, M. A., Clara Ines Nicholls, C. I., & Hérion, M. (2021). *Un système alimentaire à transformer . Agroécologie et reconstruction d'une agriculture post-covid-19*, Éditions Syllepse. Référé à <https://www.cairn.info/un-systeme-alimentaire-a-transformer--9782849509937>
- Arsenault, M. (2021). *Le Justicier Alimentaire veut sensibiliser Saguenay au gaspillage*. Référé à <https://www.lequotidien.com/2021/06/25/le-justicier-alimentaire-veut-sensibiliser-saguenay-au-gaspillage-f61bf61c39190cc65cd93ca1431ddc92/>
- Association des détaillants en alimentation du Québec. (2018). *Gaspillage alimentaire : enjeux et perceptions*. Référé à https://adaq.qc.ca/suivi-des_dossiers/environnement/gaspillage-alimentaire-enjeux-et-perceptions/
- Audet, R. & Brisebois, E. (2018). *Le gaspillage alimentaire entre la distribution au détail et la consommation : Contributions de la Chaire de recherche UQAM sur la transition écologique* (rapport no 5). Référé sur le site de <https://chairetransition.esg.uqam.ca/wp-content/uploads/sites/48/2018/11/Le-gaspillage-alimentaire-entre-la-distribution-au-detaill-et-la-consommation.pdf>
- Azargohar, R., Dalai, A., Hassanpour, E. & Moshiri, S. (2021). *Les agrogranules comme carburants alternatifs pour les centrales électriques alimentées au charbon au Canada*. *Revue internationale de gestion du secteur de l'énergie*, Dix (2023), P.3946-3950. Référé à https://www.researchgate.net/publication/357378464_Agri-pellets_as_alternative_fuels_for_coal-fired_power_plants_in_Canada
- Barlas, R. (2009). *Culture Shock! Canada: A Survival Guide to Customs and Etiquette*. 6e édition : Marshall Cavendish Editions.
- Brisebois, E. & Audet, R. (2018). *Portrait des systèmes alimentaires alternatifs au Québec : enjeux, organisation et défis*, *Contributions de la Chaire de recherche UQAM sur la transition écologique no 3*. Référé à <https://chairetransition.esg.uqam.ca/wp-content/uploads/sites/48/2018/09/Portrait-des-systemes-alimentaires-alternatifs-au-Quebec-enjeux-organisation-et-defis.pdf>
- Brodiez-Dolino, A. (2006). *Le Secours populaire français 1945-2000 : Du communisme à l'humanitaire*. Po. Référé à <https://www.cairn.info/le-secours-populaire-francais-1945-2000--9782724609859.htm>
- Bryant, C.R. & Loudiyi, S. (2017). *Des espaces agricoles dans la métropolisation : perspectives franco-québécoises*. L'Harmattan. Référé à <https://www.renaud-bray.com/Livres/Produit.aspx?id=2415771&def=Des+espaces+agricoles+dans+la+m%C3%99tropolisation>

[A9tropolisation+:+perspectives+franco-
qu%C3%A9b%C3%A9coises,BRYANT,+CHRISTOPHER+R,LOUDIYI,+SALMA,978234
3132495é](#)

- Cardon, P., Depecker, T. & Plessz, M. (2019). *Sociologie de l'alimentation*, Armand Colin. Référé à <https://www.cairn.info/sociologie-de-l-alimentation--9782200621049.htm>
- Delcourt, L. (2021). *Un système alimentaire : à transformer*, Alternative Sud. Référé à <https://www.cairn.info/un-systeme-alimentaire-a-transformer--9782849509937.htm>
- Dupuy, M. M. & Bissam, M. (2021). L'intermédiation logistique des plateformes anti-gaspillage à visée sociale. Dans Lavoisier(dir.), *Revue française de gestion* (p. 65-81). Référé à <https://www.cairn.info/revue-francaise-de-gestion.htm>
- Gayton, C. (2019) économie du gaspillage alimentaire : les coûts cachés des calories perdue référé à <https://theconreview.com/2019/01/29/food-waste-economics/>
- Gonzalez, C. & Siadou-Martin, B. (2020). *Contribution à la compréhension des représentations sociales du gaspillage alimentaire : une étude exploratoire au travers de la presse*. Dans *ESKA* (dir.), (2ed., vol.15, p.9-12). [eska-publishing.com](https://www-cairn-info.sbioproxy.uqac.ca/revue-de-l-organisation-responsable-2020-2-page-7.htm) <https://www-cairn-info.sbioproxy.uqac.ca/revue-de-l-organisation-responsable-2020-2-page-7.htm>
- Guilbert, S. & Redlingshöfer, B. (2018). *Leviens de réduction des pertes et gaspillages alimentaires dans divers contextes d'évolution urbaine*, 236(4), 70-80. <https://www-cairn-info.sbioproxy.uqac.ca/revue-pour-2018-4.htm>
- Guillard, V. (2019). *Du gaspillage à la sobriété : Avoir moins et vivre mieux ?1édition*. Référé à <https://www.deboecksuperieur.com/ouvrage/9782807321878-du-gaspillage-la-sobriete>
- Jean-Louis Rastoin, J.L. & Ghersi, G. (2010). *Le système alimentaire mondial : Concepts et méthodes, analyses et dynamiques*. Éditions Quæ. Référé à <https://www-cairn-info.sbioproxy.uqac.ca/le-systeme-alimentaire-mondial--9782759206100.htm>
- Jedermann, R., Praeger, U., Geyer, M. & Lang, W. (2014). *Transactions philosophiques de la Royal Society A : Sciences mathématiques, physiques et de l'ingénierie. Les éditions de la Royal Society*. Référé à https://scholar.google.ca/citations?view_op=view_citation&hl=fr&user=5CmZryMAAAAJ&citation_for_view=5CmZryMAAAAJ:GnPB-g6toBAC
- Jetté, C. (2018). *Les organismes communautaires et la transformation de l'État-providence : Trois décennies de coconstruction des politiques publiques dans le domaine de la santé et des services sociaux. Pratiques et politiques sociales et économiques*.
- Kaïd Tlilane, N.K. (2009). *Marché et organisations. Le service public local au service du développement durable*, 1 (8),79-102. <https://www.cairn.info/revue-marche-et-organisations-2009-1-page-79>
- Kummu, M., Moel, H., Porkka, M., Sierbert, S., Varis, O. & Ward, P. (2012). *Science de l'environnement total. Perte de nourriture, gaspillage de ressources : pertes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire mondiale et leurs impacts sur l'eau douce, les terres cultivées et l'utilisation des engrais*, tome 438,400-450. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0048969712011862>
- Lairez, J., Feschet, P., Aubin, J., Bockstaller, C. & Bouvarel, I. (2016). *Agriculture et développement durable : Guide pour l'évaluation multicritère*. *Éducagri éditions*.

- Lambert, C., Condor, R., & Prével, M. (2020). Économie rurale. *Le travail institutionnel sur les pratiques agroécologiques dans la filière du paysage en France*, 3(n373),5-22. <https://www.cairn.info/revue-economie-rurale-2020-3-page-5.htm>
- Langlois, A. (2019). *La Transformerie, ou l'art d'enrayer le gaspillage alimentaire*. Repéré sur le site de Radio-Canada. <https://ici.radio-canada.ca/tele/lepicerie/site/segments/reportage/195646/transformerie-gaspillage-guillaume-cantin-recuperation-alimentation>
- Lebrun, j.p. (2019). *Le gaspillage alimentaire mondial : un problème majeur pour l'environnement et la sécurité alimentaire*.
- Lumineau, L. (2017). *Le Danemark s'attaque au gaspillage alimentaire : Alternatives Économiques*. Référé à <https://www.cairn.info/magazine-alternatives-economiques-2017-12-page-56.htm>
- Malaval, C., Jouy, L., Desvignes, P., Françoise Carpy-Goulard, F. & Dumont, .A. (2011). Science eaux et territoires : *Quelles sont les pratiques agricoles les plus « durables » ? Essai de caractérisation des systèmes de cultures, Vol1* (4), 8-14. Référé à <https://www.cairn.info/revue-sciences-eaux-et-territoires-2011-1-page>
- Mallamo, V. (2017). *Comment Réduire Le Gaspillage Alimentaire Des Consommateurs Du Québec*. (Mémoire De Maîtrise Non Publié). Université De Sherbrooke. Référé à https://savoirs.usherbrooke.ca/bitstream/handle/11143/10590/Mallamo_Valerie_MEnv_2017.pdf
- Max-Gessler, M. & Initiative de journalisme local. (2023, 16 octobre). Gaspillage alimentaire: s'habituer à des fruits moins beaux. *Le mauvais temps qui a caractérisé l'été 2023 a eu des impacts sur la cueillette de certains fruits dans la région*. Le Nouvelliste. Référé à <https://www.lenouvelliste.ca/actualites/actualites-locales/2023/10/16/gaspillage-alimentaire-shabituer-a-des-fruits-moins-beaux-5MBIN6YR2RCLHB56KPK6GM5EQA/>
- Mekouar, A. & Talla, P. (2012). *Revue juridique de l'environnement: Élimination de la pauvreté, sécurité alimentaire et agriculture durable, Vol.37 n4, p.647-651*
- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. (2018). *Politique Bioalimentaire*. Référé par https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/publicationsadm/dossier/politiquebioalimentaire/PO_politiquebioalimentaire_MAPAQ.pdf?1552593128
- Ministère de l'Agriculture, des pêcheries et de l'alimentation. (2021). *Agissons ensemble dans la lutte contre le gaspillage alimentaire!* Référé à <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Restauration/Qualitedesaliments/Pages/Gaspillage-alimentaire.aspx>
- Moine, N. (2023). *Le gaspillage alimentaire: quel impact sur l'environnement?*. Référé par <https://www.greenpeace.fr/agir/chaque-geste-compte/alimentation/le-gaspillage-alimentaire-quel-impact-sur-lenvironnement/>
- Mourad, M. (2022). *De La Poubelle À L'assiette : Contre Le Gaspillage Alimentaire : Dix ans de lutte en France et aux États-Unis*. L'harmattan. Référé à <https://www.torrossa.com/en/resources/an/5502173>

[Nutrition Bulletin. \(2013\) Le rapport 2013 de la FAO sur l'évaluation de la qualité des protéines alimentaires dans la nutrition humaine : recommandations et implications, Tome 38\(4\),395-420. Référé à \[https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/nbu.12063?casa_token=BxdT12sBscQAA AAA%3AVEwSE5- jc_0fv7Y3AkrXKD TEkVhKL3KZTDjyKGMLcVi_6kIDqcxS90FSIFxZlvfgACRHIpzfVFX upv9\]\(https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/nbu.12063?casa_token=BxdT12sBscQAA AAA%3AVEwSE5- jc_0fv7Y3AkrXKD TEkVhKL3KZTDjyKGMLcVi_6kIDqcxS90FSIFxZlvfgACRHIpzfVFX upv9\)](https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1111/nbu.12063?casa_token=BxdT12sBscQAA AAA%3AVEwSE5- jc_0fv7Y3AkrXKD TEkVhKL3KZTDjyKGMLcVi_6kIDqcxS90FSIFxZlvfgACRHIpzfVFX upv9)

Olivier-Salvagnac, V., Pouzenc, M. & Pilleboue, J. (2011). *AMAP et points de vente collectifs de producteurs : question sur leur essor en Midi-Pyrénées*. Educagri éditions. Référé à <https://www.cairn.info/circuits-courts--9782844448088.htm>

Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture. (2019). *Réduire le gaspillage alimentaire à la maison: petites astuces qui profitent tant aux consommateurs qu'à la planète*. Référé à <https://www.fao.org/platform-food-loss-waste/food-waste/food-waste-reduction/how-to-reduce-your-food-waste/fr>

Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture. (2021). *15 conseils pratiques pour réduire le gaspillage de nourriture et devenir un héros de l'Alimentation*. Référé par <https://www.fao.org/fao-stories/article/fr/c/1310364/>

Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture. (2012). *La Situation Mondiale De L'alimentation Et De L'agriculture : Investir Dans L'agriculture pour un avenir meilleur*. Référé à <https://www.fao.org/3/i3028f/i3028f.pdf>

Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture. (2012). *La Situation Mondiale De L'alimentation Et De L'agriculture : Investir Dans L'agriculture pour un avenir meilleur*.

Pamen, E.P.F. (2021). *La pauvreté non monétaire et les inégalités de santé au Cameroun*. Livres Numériques Divers. Référé À https://www.renaud-bray.com/Livre_Numerique_Produit.aspx?id=3348973&def=La+pauvret%c3%a9+non+mon%c3%a9taire+et+les+in%c3%a9galit%c3%a9s+de+sant%c3%a9+au+Cameroun%2cFEUBI+PAMEN%2c+ERIC+PATRICK%2c9782140168109

Paturel, D. (2018). *Précarité alimentaire : quel rôle pour le travail social ? L'accès à l'alimentation durable pour tous : l'expérience d'un module de formation pour des étudiants en travail social*.1(153)11-18. <https://www.cairn.info/revue-forum-2018-1-page-11.htm>

Piergiuseppe, M., Papendiek, F. & Tartiu, V. E. (2017). *Food waste reduction and valorisation: sustainability assessment and policy analysis*. Référé à <https://link.springer.com/book/10.1007/978-3-319-50088-1>

Projetecolo. (2023). *Gaspillage alimentaire : Définition, causes, conséquences et lutte*. Référé par <https://www.projetecolo.com/gaspillage-alimentaire-definition-causes-consequences-et-lutte-325.html>

Radio-Canada. (2021). *Les Canadiens, chefs de file du gaspillage alimentaire*. Référé par <https://ici.radio-canada.ca/sujet/changements-climatiques/actualites/document/nouvelles/article/1774932/nourriture-rapport-onu-pertes-environnement>

RECYC-QUÉBEC. (2022). *Notre Plan stratégique 2022-2025 vers un Québec sans gaspillage : Plan stratégique 2022-2025*. Référé à <https://www.recyq-quebec.gouv.qc.ca/a-propos/qui-sommes-nous/plan-strategique/>

- RECYC-QUÉBEC. (2022). *Pertes et gaspillage alimentaires : un premier portrait pour le Québec*. Référé par <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/communiqués-de-presse/pertes-et-gaspillage-alimentaires-un-premier-portrait-pour-le-quebec/>
- Roznowicz, C. & Odou, P. Laboratoire REGARDS EA 2922, Université de Reims Champagne-Ardenne. (2021). PROCESSUS DE DELEGITIMATION-RELEGITIMATION DE LA GRANDE DISTRIBUTION ALIMENTAIRE A PARTIR DES « CIRCUITS COURTS » : *Décision marketing* 2(102). Référé à https://www.association-etienne-thil.com/wp-content/uploads/2021/10/THIL2021_ROZNOWICZ_ODOU_delegitimation-relegitimation.pdf
- Sauve ta bouffe. (2023). Gaspillage alimentaire. Référé par <https://sauvetabouffe.org/gaspillage-alimentaire/>
- Traversac, J.B & Kebir, L. (2011). *Vers un ancrage territorial des relations producteur-consommateur en Île-de-France, enseignements tirés du cas des paniers de fruits et légumes*. Dans *Transversales* (dir.), *Circuits courts : Contribution au développement régional* (p.43-54) Educagri éditions. Référé à <https://www.cairn.info/circuits-courts--9782844448088.htm>
- Vaillant, L. , Gonçalves, A. , Raton, G. & Blanquart, C. (2023). Transport et logistique des circuits courts alimentaires de proximité : la diversité des trajectoires d'innovations. *Innovations* 3 (n54)123-147. Référé à <https://www.cairn.info/revue-innovations-2017-3-page-123.htm?ref=doi>.
- Chiffolleau, Y. (2012). Circuits courts alimentaires, dynamiques relationnelles et lutte contre l'exclusion en agriculture. *Open edition*, 6(332),88-101. Référé à <https://www.cairn.info/revue-economie-rurale-2012-6-page-88.htm>
- Philippe Cardon, P., Depecker, T., et Plessz, M. (2019). *Sociologie de l'alimentation : Chapitre 5. Alimentation et enjeux nutritionnels et environnementaux*. Collection U, p.110-120. Référé à <https://www-cairn-info.sbioproxy.uqac.ca/sociologie-de-l-alimentation--9782200621049.htm>
- Bissardon, P. et Boulianne, M. (2016). *Alimentation et proximités : Gouvernance alimentaire territorialisée :Le cas des collectivités canadiennes*, 323-327. Référé à <https://www-cairn-info.sbioproxy.uqac.ca/alimentation-et-proximites--9791027500826-page-323.htm>
- Di terlizzi, B., Van Otterdijk, R., et Dragotta, A. (2016). *Méditerranée 2016 : Zéro gaspillage en Méditerranée*. Presses de Sciences Po. 300-305. Référé à <https://www-cairn-info.sbioproxy.uqac.ca/mediterranee-2016-zero-gaspillage-en-mediterranee--9782724619201-page-295.htm#pa24>
- Diemer, A., Marquat, C., et Castagnet, G. (2015). *Regards croisés Nord-Sud sur le développement durable : Regards croisés Nord-Sud sur le développement durable*. De Boeck Supérieur. 140-145. Référé à <https://www-cairn-info.sbioproxy.uqac.ca/regards-croises-nord-sud-sur-le-developpement-dura--9782804191603-page-135.htm#pa16>
- Garnotel, J. (2014). *Au banquet de la nature : Alimentation, agriculture et politiques*. Éditions Quæ. Référé à <https://www-cairn-info.sbioproxy.uqac.ca/au-banquet-de-la-nature--9782759221509.htm>
- Nougarèdes, B., Giraud, S., et Clément, C. (2022). *Norais : Environnement - Aménagement – Société*. Presses universitaires de Rennes. Référé à <https://www-cairn-info.sbioproxy.uqac.ca/revue-norais.htm>

- Rastoin, J-L., et Ghersi, G. (2010). *Le système alimentaire mondial : Concepts et méthodes, analyses et dynamiques*. <https://www-cairn-info.sbiproxy.uqac.ca/le-systeme-alimentaire-mondial--9782759206100.htm>
- Kojoue, L. (2019). *Revue française de gestion : Comprendre le gaspillage perçu des objets*, 280 (3). <https://www-cairn-info.sbiproxy.uqac.ca/revue-francaise-de-gestion.htm>
- Clauzel, A. Guichard, N. et Riché, C. (2022). *Revue française de gestion : Le gaspillage alimentaire dans la famille Vers une socialisation bidirectionnelle*. <https://www-cairn-info.sbiproxy.uqac.ca/revue-francaise-de-gestion-2022-1-page-61.htm>
- Sebbane, M., Costa, S., et Sirieix, L. (2017). *Décisions Marketing : Gaspillage alimentaire en restauration collective : une analyse qualitative des normes personnelles et sociales*. Référé à <https://www-cairn-info.sbiproxy.uqac.ca/revue-decisions-marketing-2017-4-page-35.htm>
- Cloteau, A. et Mourad, M. (2016). *Gouvernement et action publique : Action publique et fabrique du consensus*. (1) 5, 63-90. Référé à <https://www-cairn-info.sbiproxy.uqac.ca/revue-gouvernement-et-action-publique-2016-1-page-63.htm>
- Redlingshöfer, B. (2019). *Sesame : Sciences et Société, Alimentation, Mondes agricoles et Environnement*. Référé à <https://www-cairn-info.sbiproxy.uqac.ca/revue-sesame.htm>
- Brée, J. (2021). *Kids marketing*. EMS Editions. Référé à <https://www-cairn-info.sbiproxy.uqac.ca/kids-marketing--9782376874829.htm>
- Wieviorka, M. (2007). *Se nourrir : L'alimentation en question*. Éditions Sciences Humaines. Référé à <https://www-cairn-info.sbiproxy.uqac.ca/se-nourrir--9782912601827.htm>
- Wolfer, B. A. (2010). *Agricultures et paysanneries du monde : Mondes en mouvement, politiques en transition*. Référé à <https://www-cairn-info.sbiproxy.uqac.ca/agricultures-et-paysanneries-du-monde--9782759206445.htm>
- Pelluchon, C. et Michalon, R. (2017). *Revue française d'éthique appliquée : Manger : un acte éthique et politique*. (2) 4, 76-90. Référé à <https://www-cairn-info.sbiproxy.uqac.ca/revue-francaise-d-ethique-appliquee-2017-2-page-76.htm>
- CIHEAM et FAO, (2016). *Mediterra 2016 : Zéro gaspillage en Méditerranée Ressources naturelles, alimentation et connaissances*. Presses de Sciences Po. Référé à <https://www-cairn-info.sbiproxy.uqac.ca/mediterra-2016-zero-gaspillage-en-mediterrance--9782724619201.htm>
- Enten, F. (2010). *Politique africaine : Du bon usage des systèmes d'alerte précoce en régime autoritaire Le cas de l'Éthiopie*. (3) 119, 43-62. Référé à <https://www-cairn-info.sbiproxy.uqac.ca/revue-politique-africaine-2010-3-page-43.htm>
- Glon, E. (2006). *Annales de géographie : Wilderness et forêts au Canada. Quelques aspects d'une relation homme/nature très ambivalente*. (3) 649, 239-257. Référé à <https://www-cairn-info.sbiproxy.uqac.ca/revue-annales-de-geographie-2006-3-page-239.htm>

- Aurier, P. et Sirieix, L. (2016). Marketing de l'agroalimentaire : *Chapitre 6. Gérer le produit alimentaire, la marque et le processus d'innovation*. Référé à <https://www-cairn-info.sbioproxy.uqac.ca/marketing-de-l-agroalimentaire--9782100753666-page-235.htm>
- Équiterre, (2022). Référé à <https://www.equiterre.org/fr/articles/solution-paniers-bio>
- Duchaine, S. (2023). *La fin pour la Soupière de l'Amitié d'Arvida-Kénogami*. Référé à <https://www.lequotidien.com/2019/08/21/la-fin-pour-la-soupiere-de-lamitie-darvida-kenogami-16638847c6fa93065f439ad6dfae1d7e/>
- Radio-Canada, (2019). *La soupière d'Arvida va fermer ses portes*. Référé à <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1203737/soupiere-arvida-fermeture-portes>
- Société de Saint-Vincent de Paul, (2024). *Conseil national du CanaSda*. Référé à <https://ssvp-quebec.org>
- Cotecna, (2023). *Comment les Emballages affectent la Sécurité Alimentaire*. Référé à <https://www.cotecna.com/fr/medias/actualites/comment-les-emballages-affectent-la-securite-alimentaire?ssp=1&setlang=fr-CA&safesearch=moderate>
- Gouvernement du Canada, (2020). *Le gouvernement du Canada lance le Défi de réduction du gaspillage alimentaire*. Référé à <https://www.canada.ca/en/agriculture-agri-food/news/2020/11/government-of-canada-launches-food-waste-reduction-challenge.html?ssp=1&setlang=fr-CA&safesearch=moderate>
- Programme Alimentaire Mondial, (2020). *Aidez à éliminer la faim en réduisant votre gaspillage alimentaire*. Référé à <https://www.wfp.org/foodwaste?ssp=1&setlang=fr-CA&safesearch=moderate>
- Radio-Canada, (2023). *Moisson Saguenay–Lac-Saint-Jean investit 150 000 \$ pour contrer le gaspillage alimentaire*. Référé à <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1960052/pauvrete-aide-alimentaire-saguenay-lac-saint-jean-recuperation-economie-circulaire?ssp=1&darkschemeovr=1&setlang=fr-CA&safesearch=moderate>
- Iheartradio, (2019). *Les Grativores de Saguenay pour contrer la faim et le gaspillage*. Référé à <https://www.iheartradio.ca/energie/energie-saguenay/nouvelles/les-grativores-de-saguenay-pour-contrer-la-faim-et-le-gaspillage-1.10319928?ssp=1&darkschemeovr=1&setlang=fr>
- Environnement et Changement climatique Canada, (2021). *Perte et gaspillage alimentaire*. Référé à <https://www.canada.ca/fr/environnement-changement-climatique/services/gestion-reduction-dechets/perte-gaspillage-alimentaire.html?ssp=1&darkschemeovr=1&setlang=fr-CA&safesearch=moderate>
- Poissant, C. (2016, Décembre). La problématique du gaspillage alimentaire. *Numérique*. Référé à <https://numerique.banq.qc.ca/patrimoine/details/52327/2751962>
- Guertin, C. (2021, Mars). *Nourrir Lanaudière quand l'union fait la force*. Référé à <https://tpdsl.org/wp-content/uploads/2021/03/article-nourrir-lanaudiere.pdf>
- Corade, N., Lemarié-Boutry, M., Maréchal, K. & Noël, J. (2022, 31 décembre). *Économie rurale. Les systèmes alimentaires et agricoles territorialisés : des leviers vers la transition ?* *Open édition journal* 382,9-15. Référé [file:///C:/Users/15817/Downloads/ECRU_382_0009%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/15817/Downloads/ECRU_382_0009%20(1).pdf)
- Hajek, I., Hird, M., Blancaneaux, R., & Sacco, M. (2021, 7-9 avril). 8ème Congrès de l'Association belge francophone de science politique 9ème Congrès des associations francophones de science politique SciencePo ULB, Bruxelles, 7-9 avril 2021 Appel à communications : *Résistances aux*

modes de (sur)consommations et (sur)productions. Modalités, narrations et trajectoires, p.2-3. Référé à https://www.researchgate.net/profile/Romain-Blancaneaux/publication/352248153_Appel_a_communication_Congres_ABSPCoSPoF_ST4_Resistance_a_la_surproduction_et_surconsommation/links/60c09752458515bfbdb560113/Appel-a-communication-Congres-ABSP-CoSPoF-ST4-Resistance-a-la-surproduction-et-surconsommation.pdf

Agriculture et Agroalimentaire Canada. (2023, 11 octobre). L'écoalimentation : passer à l'action. Référé à https://agriculture.canada.ca/fr/secteur/systeme-agroalimentaire-canadien/du-coeur-chaque/faites-votre-part?utm_campaign=aafc-aac--23-24&utm_medium=dis&utm_source=radiocanada&utm_content=728x90-takeaction-2023-2024-fre-728x90-fr&adv=2324-472499&id_campaign=30644692&id_source=5567540-378102308&id_content=569166024-201696302

Bérubé, J. (2016, 20 octobre). Pour un frigo anti-poubelle : *L'organisme Le Jour de la Terre s'attaque au gaspillage alimentaire en organisant des ateliers culinaires*. Radio-canada. Référé à <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/809907/gaspesie-gaspillage-alimentaire-jour-de-laterre>

Ruby, F. (2019, 18 novembre). *Gaspillage Alimentaire au Québec : il est plus que temps d'agir! : Une analyse du gaspillage alimentaire, basée sur les résultats de 4 études cas menées à Montréal vient d'être publiée. Constats (accablants) et pistes de solutions d'un rapport incontournable. Référé à <https://centdegres.ca/ressources/gaspillage-alimentaire-au-quebec-il-est-plus-que-temps-d-agir>*

Lectures supplémentaires

Arsenault, J., Ertz, M. (2018). Bitcoin et chaîne de blocs : état des lieux et implications pour la gouvernance mondiale. *Revue Organisations & Territoires*, 27(2), 117-127.

Bhutto, M.Y., Ertz, M., Rüteliönė, A., Šeinauskienė, B. (2023). Exploring factors of e-waste recycling intention: the case of generation Y in Lithuania. *PLoS ONE*, 18(10), e0287435.

Bhutto, M.Y., Ertz, M., Soomro, Y.A., Khan, M.A.A., Ali, W. (2022). Adoption of halal cosmetics: Extending the Theory of Planned Behavior with moderating role of halal literacy (Evidence from Pakistan). *Journal of Islamic Marketing*, 14(6), 1488-1505

Bhutto, M.Y., Khan, M.A., Ertz, M., Sun, H. (2022). Investigating the role of ethical self-identity between consumption values and intentions to adopt green vehicles among generation Z. *Sustainability*, 14(5), 3015.

Bhutto, Y., Xiaohui, L., Soomro, Y.A., Ertz, M., Beashen, Y. (2021) Adoption of Energy-Efficient Home Appliances: Extending the Theory of Planned Behavior. *Sustainability*, 13(1), 250.

Boily, E., Ertz, M. (2019). La technologie de la chaîne de blocs (Blockchain) : catalyseur ou inhibiteur de l'économie collaborative? *Revue Organisations & Territoires*, 28(2), 115-127.

Borba da Silveira, A., Levrini, G.R.D., Ertz, M. (2021). How Digital Platforms Materialize Sustainable Collaborative Consumption: A Brazilian and Canadian Bike-Sharing Case Study. *Journal of International Consumer Marketing*, 34(1), 51-71

De Ferran, F., Robinot, E., Ertz, M. (2020). Which determining factors foster disposition behaviors other than throwing goods away? *Resources, Conservation & Recycling*, 156, 104682.

Dekhili, S., Ertz, M. (2024). Reinventing ecolabels in the era of augmented reality: An experimental study on the case of fair-trade coffee. *Journal of Cleaner Production*, 440, 139987.

Ertz, M. (2015). Women trust others, men trust numbers: A conceptual analysis of the impact of online feedback mechanisms on men and women. *International Journal of Business and Information*, 10(3), 387-412.

Ertz, M. (2016). An improved framework for predicting socially responsible consumption behavior: The development of a processual approach. *International Business Research*, 9(4), 88-99.

- Ertz, M. (2016). Objective: Winning or learning? A study of marketing simulation games. *International Journal of Marketing Studies*, 8(2), 13-23.
- Ertz, M. (2016). Proposition of an integrative theory of socially-responsible consumption behavior. *Electronic Green Journal*, 39(1), 1-18.
- Ertz, M. (2017). Consommation collaborative ou la rencontre improbable entre organisations, communautés et individus. *Revue Organisations & Territoires*, 26(1-2), 151-164.
- Ertz, M. (2020). Collaborative consumption, a buzzword that has gone conceptual: Three shades of the sharing economy. *Oikonomics*, 14(novembre), 1-14. https://oikonomics.uoc.edu/divulgacio/oikonomics/recursos/documents/14/mertz_Oikonomics14_eng.pdf
- Ertz, M. (2020). El consumo colaborativo: de palabra de moda a término conceptual. Las tres caras de la economía compartida. *Oikonomics*, 14(novembre), 1-15. https://oikonomics.uoc.edu/divulgacio/oikonomics/recursos/documents/14/mertz_Oikonomics14_esp.pdf
- Ertz, M. (2020). Kotler, P., Kartajaya, H., Setiawan, I. et Vandercammen, M. (2017). Marketing 4.0: le passage au digital. Bruxelles, Belgique: De Boeck, 160 p. *Revue Organisations & Territoires*, 29(3), 149-153.
- Ertz, M. (2022). Boomerang, inc. : Fidéliser le consommateur connecté envers les commerces de proximité. *Revue Organisations & Territoires*, 31(1), 167-176.
- Ertz, M., Addar, W., Ouerghemmi, C., Takaffoli, M. (2023). Overview of factors influencing consumer engagement with plastic recycling. *WIREs Energy & Environment*, 12(6), 1-30.
- Ertz, M., Arsenault, J. (2019). Towards a technocratic governance system? *International Journal of Innovation Studies*, 3(3), 71-72.
- Ertz, M., Boily, E. (2019). The rise of the digital economy: Thoughts on blockchain technology and cryptocurrencies for the collaborative economy. *International Journal of Innovation Studies*, 3(4), 84-93.
- Ertz, M., Boily, É., Sun, S., Sarigöllü, E. (2022). Role Transitions at the prosumer level: Spillover Effects in the Collaborative Economy. *European Journal of Marketing*, 56(10), 2721-2748.
- Ertz, M., Bousquet, J., Hallegatte, D. (2019). Retour vers le futur de l'échange marchand. *Revue Organisations & Territoires*, 28(2), 99-113.
- Ertz, M., Deschênes, J., Sarigöllü, E. (2021). From user to provider: Switchover effects in the collaborative economy. *Sustainability*, 13(10), 5662.
- Ertz, M., Durif, F., Arcand, M. (2015). Online product disposition on the rise: The specific case of online resale. *Marketing Review St. Gallen*, 32(5), 66-76.
- Ertz, M., Durif, F., Arcand, M. (2016). Business in the hands of consumers: A scale for measuring motivations to resell products online. *Expert Journal of Marketing*, 4(2), 60-76.
- Ertz, M., Durif, F., Arcand, M. (2016). Collaborative consumption: Conceptual snapshot at a buzzword. *Journal of Entrepreneurship Education*, 19(2), 1-23.
- Ertz, M., Durif, F., Arcand, M. (2016). Collaborative consumption or the rise of the two-sided consumer. *International Journal of Business and Management*, 4(6), 195-209.
- Ertz, M., Durif, F., Arcand, M. (2017). A tale of browsers and hunters: Exploration of diverging consumer profiles and their characteristics in the secondhand marketplace. *International Journal of Business*, 22(1), 70-84.
- Ertz, M., Durif, F., Arcand, M. (2017). An analysis of the origins of collaborative consumption and its implications for marketing. *Academy of Marketing Studies Journal*, 21(1), 1-17.
- Ertz, M., Durif, F., Arcand, M. (2017). Life after death? Study of goods multiple lives practices. *Journal of Consumer Marketing*, 34(2), 108-118.
- Ertz, M., Durif, F., Arcand, M. (2018). Towards a multilife marketing: How goods multiple lives practices create value for consumers. *Journal of Promotion Management*, 24(6), 863-894.
- Ertz, M., Durif, F., Arcand, M. (2019). A conceptual perspective on collaborative consumption. *Academy of Marketing Science Review*, 9(1-2), 27-41.

- Ertz, M., Durif, F., Arcand, M., (2017). Business at the fingertips of consumers: A scale for measuring motivations to resell products online. *The International Review of Retail, Distribution and Consumer Research*, 28(1), 92-114.
- Ertz, M., Durif, F., Lecompte, A., Boivin, C. (2018). Does 'sharing' mean 'socially responsible consuming'? Exploration of the relationship between collaborative consumption and socially responsible consumption. *Journal of Consumer Marketing*, 35(4), 392-402.
- Ertz, M., Favier, R., Robinot, É., Sun, S. (2021). To waste or not to waste? Empirical study of waste minimization behavior. *Waste Management*, 131, 443-452.
- Ertz, M., François, J., Durif, F. (2017). How consumers react to environmental information: An experimental study. *Journal of International Consumer Marketing*, 29(3), 162-178.
- Ertz, M., Gasteau, F. (2023). Role of smart technologies for implementing industry 4.0 environment in product lifetime extension towards circular economy: A qualitative research. *Heliyon*, 9(e16762).
- Ertz, M., Graf, R. (2015). How do they behave on the web? An exploratory study of web-mining for analytical customer relationship management. *International Journal of Electronic Commerce Studies*, 6(2), 289-304.
- Ertz, M., Graf, R. (2015). Spotting the elusive prospect customer: Exploratory study of a web-powered customer relationship management framework. *Journal of Applied Business Research*, 31(5), 1835-1850.
- Ertz, M., Huang, R., Jo, M.-Y., Karakas, F., Sarigöllü, E. (2017). From single-use to multi-use: Study of consumers' behavior toward consumption of reusable containers. *Journal of Environmental Management*, 193, 334-344.
- Ertz, M., Jo, M.-S., Karakas, F., Sarigöllü, E. (2021). Message sidedness effects in advertising: The role of Yin-Yang balance theory. *Social Sciences*, 10(6), 229
- Ertz, M., Karakas, F., Sarigöllü, E. (2016). Exploring pro-environmental behaviors of consumers: An analysis of contextual factors, attitude and behaviors. *Journal of Business Research*, 69(10), 3971-3980.
- Ertz, M., Karakas, F., Stapenhurst, F., Draman, R., Sarigöllü, E., Jo, M.-S. (2019). How misconduct in business contributes to understanding the supply side of corruption in international business. *Critical Perspectives on International Business*, 16(3), 209-231.
- Ertz, M., Kong, Y., Jo, M.-S., Sarigöllü, E. (2021). Predicting m-shopping in the two largest m-commerce markets: The US and China. *International Journal of Market Research*, 1-20. <https://doi.org/10.1177/14707853211023036>
- Ertz, M., Le Bouhart, G. (2021). The other pandemic: A conceptual framework and future research directions of junk food marketing to children and childhood obesity. *Journal of Macromarketing*, 42(1), 30-50.
- Ertz, M., Leblanc-Proulx, S. (2018). Sustainability in the collaborative economy: A bibliometric analysis reveals emerging interest. *Journal of Cleaner Production*, 196, 1073-1085.
- Ertz, M., Leblanc-Proulx, S. (2019). Review of a proposed methodology for bibliometric and visualization analyses for organizations: application to the collaboration economy. *Journal of Marketing Analytics*, 7(2), 84-93.
- Ertz, M., Leblanc-Proulx, S., Sarigöllü, E., Morin, V. (2019). Advancing quantitative rigor in the circular economy literature: New methodology for product lifetime extension business models. *Resources, Conservation & Recycling*, 150, 104437.
- Ertz, M., Leblanc-Proulx, S., Sarigöllü, E., Morin, V. (2019). Proposition of a taxonomy of product lifetime extension business
- Ertz, M., Lecompte, A., Durif, F. (2017). Dual roles of consumers: Towards an insight in collaborative consumption motives. *International Journal of Market Research*, 59(6), 725-748.
- Ertz, M., Lecompte, A., Durif, F. (2018). "It's not my fault, I am in the right!" Exploration of neutralization in the justification of the use of a controversial technological collaborative consumption service. *Technological Forecasting & Social Change*, 134, 254-264.
- Ertz, M., Patrick, K. (2020). The future of sustainable healthcare: Extending product lifecycles. *Resources, Conservation & Recycling*, 153, 104589.

- Ertz, M., Rouziès, D., Sarigöllü, E. (2022) The impact of brand equity on employee attitudes. *European Management Journal*. <https://doi.org/10.1016/j.emj.2022.09.009>
- Ertz, M., Sarigöllü, E. (2019). Assessment of the potential for sustainable value chains in the collaborative economy. *Sustainability*, 11(2), 1-12.
- Ertz, M., Sarigöllü, E. (2019). The behavior-attitude relationship and satisfaction in pro-environmental behavior. *Environment & Behavior*, 51(9-10), 1106-1132.
- Ertz, M., Sarigöllü, E. (2022). Consumer intentions to use collaborative economy platforms: A meta-analysis. *International Journal of Consumer Studies*, 46(5), 1859-1876.
- Ertz, M., Sarigöllü, E., Karakas, F., Chehab, O. (2020). From TV to destination brand equity: The impact of Turkish TV dramas on visit and purchase intentions. *Journal of Consumer Behaviour*, 20, 655-669.
- Ertz, M., Sun, S., Boily, E., Kubiak, P., Quenum, G.G.Y. (2022). How transitioning to industry 4.0 contributes to circular product lifetimes. *Industrial Marketing Management*, 101, 125-140.
- Ertz, M., Tandon, U., Quenum, G.G.Y., Salem, M., Sun, S. (2022). Consumers' coping strategies when they feel negative emotions in the face of forced deconsumption during the Covid-19 pandemic lockdowns. *Frontiers in Psychology*, 13, 1018290.
- Ghouma, G., Becha, H., Kalai, M., Helali, K., Ertz, M. (2023). Do IFRS disclosure requirements reduce the cost of equity capital? Evidence from European firms. *Journal of Risk and Financial Management*, 16(8), 374
- Hallegatte, D., Ertz, M. (2020). Should deception be used in marketing experiments? Proposal of a cost-benefit approach. *Journal of Marketing Trends*, 5(3), 58-66.
- Hallegatte, D., Ertz, M., Marticotte, F. (2018). Blending the past and the present in a retromarketing music concert offering: The impact of nostalgia proneness. *Journal of Product & Brand Management*, 27(5), 484-497.
- Horrich, A., Ertz, M., Bekir, I. (2024). The effect of information adoption via social media on sustainable consumption intentions: The moderating influence of gender. *Current Psychology*. <https://www.doi.org/10.1007/s12144-023-05526-9>
- Jiao, Y., Ertz, M., Jo, M.-S., Sarigöllü, E. (2018). Social value, content value, and brand equity in social media brand communities: A comparison of Chinese and U.S. consumers. *International Marketing Review*, 35(1), 18-41.
- Kashav, S., Centobelli, P., Cerchione, R., Ertz, M. (2020). Agile supply chain management: Where did it come from and where will it go in the era of digital transformation? *Industrial Marketing Management*, 90, 324-345.
- Kashav, S., Centobelli, P., Cerchione, R., Ertz, M. (2020). Food Cold Chain Management: What we know and what we deserve. *Supply Chain management: An International Journal*, 26(1), 102-135.
- Khural, R.A., Kashav, S., Ertz, M., Cerchione, R. (2022). Moving toward sustainability and circularity in hill road construction: A study of barriers, practices, and performance. *Engineering, Construction and Architectural Management*. <https://doi.org/10.1108/ECAM-02-2022-0138>
- Li, W., Sun, C., Li, Y., Ertz, M. (2024). Impact of B2B e-commerce Platform Governance Mechanisms on the seller firms' Performance. *Research in International Business and Finance*, 67(B), 102121.
- Menvielle, L., Audrain-Pontevia, A.-F., Ertz, M., (2019). Effects of three antecedents of patient compliance for users of peer-to-peer online health communities. *Journal of Medical Internet Research*, 21(11), e14006.
- models. *Journal of Cleaner Production*, 234, 867-880.
- Ouerghemmi, C., Ertz, M., Bouslama, N., Tandon, U. (2023). The impact of virtual reality (VR) tour experience on tourists' intention to visit. *Information*, 14, 1-27.
- Raab, K., Salem, M., Wagner, R., Ertz, M. (2023). When marketing discourages consumption: Demarketing of single-use plastics for city tourism in Ottawa, Canada. *Journal of Ecotourism*, 22(3), 375-405.
- Rastegari Kopaei, H., Nooripoor, M., Karami, A., Ertz, M. (2021) Modeling home composting intention towards sustainable municipal organic waste management through source separation of waste in Iran. *AIMS Environmental Science*, 8(1), 1-17.

- Robinot, E., Ertz, M., Durif, F. (2017). Jingle bells or 'green' bells? The impact of socially responsible consumption principles upon consumer behavior at Christmas time. *International Journal of Consumer Studies*, 41(6), 605-617.
- Rodier, F., Durif, F., Ertz, M. (2017). Food deserts: Is it only about a limited access? *British Food Journal*, 119(7), 1495-1510.
- Sajid, M., Ertz, M. (2024). Blueprints to benefits: Towards an index to measure the impact of sustainable product development on the firm's bottom line. *Sustainability*, 16, 537.
- Sajid, M., Ertz, M., Zakkaryia, K.A. (2023). Beyond the bin: Overcoming the intention-behaviour gap in Zero Waste Living. *Management of Environmental Quality: An International Journal*. <https://doi.org/10.1108/MEQ-07-2023-0218>
- Sakshi, Tandon, U., Ertz, M., Bansal, H. (2020). Social vacation: Proposition of a model to understand tourists' usage of social media for travel planning. *Technology in Society*, 63, 101438.
- Salem, M., Ertz, M. (2023). 'Better Start': Promoting breastfeeding through demarketing. *BMC Public Health*, 23(1681), 1-13.
- Salem, M., Ertz, M. (2023). Rationalization of water consumption utilizing demarketing strategies with reference to the Gaza Strip-Palestine. *Water Resources and Economics*, 43, 100227.
- Salem, M.R., Ertz, M., Sarigöllü, E. (2021). Demarketing strategies to rationalize electricity consumption in the Gaza Strip – Palestine. *Renewable and Sustainable Energy Reviews*, 143, 110956.
- Sarigöllü, E., Hou, C., Ertz, M. (2021). Sustainable product disposal: Consumer redistributing behaviors versus hoarding and throwing away. *Business Strategy & the Environment*, 30(1), 340-356.
- Scarano, M. Ertz, M. (2023). Consumption Systems: Unveiling Bi-residential and Delegated Consumption. *Journal of Consumer Behaviour*. <https://www.doi.org/10.1002/cb.2246>
- Shashi, Centobelli, P., Cerchione, R., Ertz, M., E. Oropallo (2023). What we learn is what we earn from sustainable and circular construction: What do you think? *Journal of Cleaner Production*, 382, 135183.
- Shashi, Ertz, M., Centobelli, P., Cerchione, R. (2022). Shaping the future of Cold Chain 4.0 through the lenses of digital transition and sustainability. *IEEE Transactions on Engineering Management*. <https://doi.org/10.1109/TEM.2022.3194208>
- Shashi, Ertz, M., Zeng, T., Sun, S. (2023). Social life cycle assessment: Organizational activity for the greater good. *Social Responsibility Journal*. <https://www.doi.org/10.1108/SRJ-11-2022-0481>
- Soomro, Y.A., Bhutto, M.Y., Ertz, M. (2022). Does brand love precede brand loyalty? Evidence from airline customers in a strategic alliance setting. *Journal of Asian Finance Economics and Business*, 9(6), 81-93.
- Sun, S., Ertz, M. (2020). Life cycle assessment and Monte Carlo simulation to evaluate the environmental impact of promoting LNG vehicles. *MethodsX*, 7, 101046.
- Sun, S., Ertz, M. (2021). Dynamic evolution of ride-hailing from a systemic perspective: Forecasting financial sustainability. *Transportation Research Part C: Emerging Technologies*, 125, 103003.
- Sun, S., Ertz, M. (2021). Life cycle assessment and risk assessment of liquefied natural gas vehicles promotion. *Renewable & Sustainable Energy Reviews*, 153, 111769.
- Sun, S., Ertz, M. (2021). Theory-based roadmap for assessing sustainability in the collaborative economy. *Frontiers in Psychology*, 12, 752867.
- Sun, S., Ertz, M. (2022). Can shared micromobility programs fight climate change for smart cities and sustainability: Global evidence from transportation big data. *Sustainable Cities & Society*, 85, 104045.
- Sun, S., Ertz, M., (2021). Contribution of bike-sharing to urban resources conservation: The case of free-floating bike-sharing. *Journal of Cleaner Production*, 280(2), 124416.
- Sun, S., Ertz, M., (2021). Environmental impact of mutualized mobility: Evidence from a life cycle perspective. *Science of the Total Environment*, 772, 145014.
- Tandon, U., Ertz, M. (2023). Gamification, VTO, e-logistics service quality as predictors of online shopping: an empirical investigation. *Current Psychology*. <https://doi.org/10.1007/s12144-023-05379-2>

- Tandon, U., Ertz, M., & Sakshi, K. (2021). POD mode of payment, return policies and virtual try-on technology as predictors of trust: An emerging economy case. *Journal of Promotion Management*, 27(6), 832-855
- Tandon, U., Ertz, M., Shashi (2023). Continued intention of mHealth care applications among the elderly: An enabler and inhibitor perspective. *International Journal of Human-Computer Interaction*. <https://doi.org/10.1080/10447318.2023.2232977>
- Torrent-Sellens, J., X, Escofet, N., Ertz, M., (2020). Motivations of collaborative obtainers and providers in Europe. *Behaviour & Information Technology*, 41(5), 1065-1079.
- Trespeuch, L., Robinot, E., Michel, H., Kreziak, D., Corne, A., Parguel, B., Durif, F., de Ferran, F., Giannelloni, J.-L., Fontan, M., Lajante, M., Ertz, M., Peypoch, N., Botti, L., Lalancette, M., Hallegatte, D., Bousquet, J. (2021). La crise de la Covid-19, un moment décisif pour basculer vers une société plus responsable? *Natures Sciences Sociétés*, 29(4), 479-486.
- Tzeng, S.-Y., Ertz, M., Jo, M.-S., Sarigöllü, E. (2021). Factors Affecting Customer Satisfaction on Online Shopping Holiday. *Marketing Intelligence & Planning*, 39(4), 516-532.
- Yang, H., Shi, X., Bhutto, M.Y., Ertz, M. (2024). Exploring the link between corporate social responsibility and technological innovation: A systematic review and future research agenda. *Journal of Innovation & Knowledge*, 9, 100462.
- Zeng, T., Ertz, M., Durif, F. (2017). Examination of a specific form of eco-design: The case of eco-packaging. *International Journal of Management and Business*, 8(1), 50-74.
- Zhang, O., Takaffoli, M., Ertz, M., Addar, W. (2023). Environmental Impact Assessment of Plastic Waste Management Scenarios in the Canadian Context. *Environments*, 10(12), 213.