

VERS UNE ALIMENTATION TERRITORIALISÉE ET DURABLE

UNE RECHERCHE PARTICIPATIVE POUR
COMPRENDRE LE SYSTÈME ALIMENTAIRE
DE QUÉBEC



Le cadre juridique entourant la prévention du gaspillage alimentaire et la valorisation des résidus

Présentation des résultats de recherches
effectuées par Madame Cynthia Legault,
étudiante à la maîtrise en droit à Université
Laval, sous la direction de Madame Geneviève
Parent dans le cadre du projet REPSAQ

Geneviève Parent
Marie-Eve Buist

Plan de la présentation

1. Objectif des recherches juridiques dans le projet REPSAQ
2. Définition du gaspillage alimentaire et hiérarchie de récupération des denrées alimentaires
3. Impacts et sources du gaspillage alimentaire
4. Compétences législatives
5. Trois avenues retenues:
 - Étiquetage des aliments
 - Don alimentaire
 - Valorisation des résidus alimentaires
6. Constats



Objectif des recherches juridiques dans le projet REPSAQ

Objectif du droit dans la lutte au gaspillage alimentaire :

- Encadrer pour prévenir et réduire le gaspillage alimentaire

Objectif pour le projet REPSAQ :

- Caractériser certains instruments juridiques existants afin d'encadrer la lutte au gaspillage alimentaire



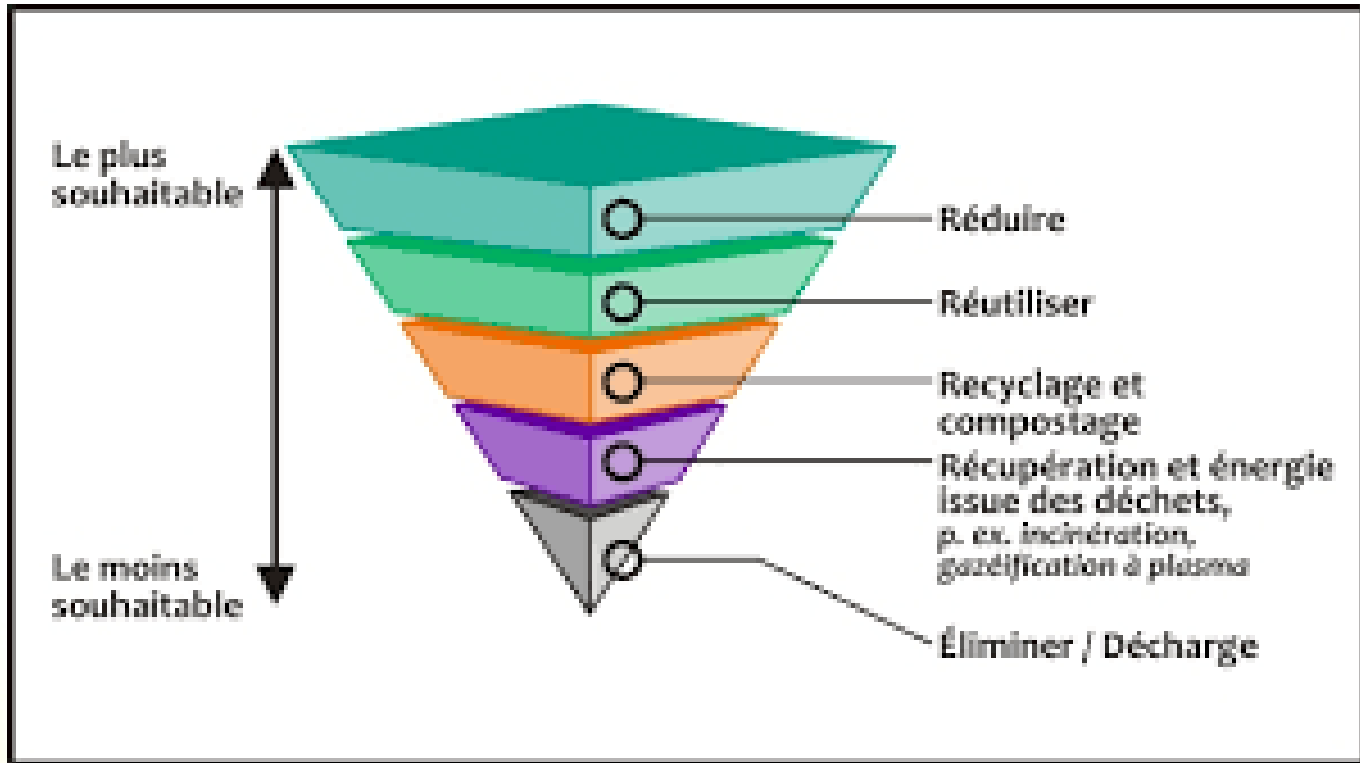
La définition du gaspillage alimentaire

« Le gaspillage alimentaire correspond à toute nourriture destinée la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne de valeur, est perdue, jetée ou dégradée »*.

*Recyc-Québec, Appel de propositions sur la réduction à la source. Lutte au gaspillage alimentaire, février 2016, [En ligne],
[<https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/sites/default/files/documents/appel-propositions-gaspillage-alimentaire.pdf>]



La hiérarchie de récupération des denrées alimentaires (EPA)



* L'image provient du site internet suivant:
<http://ecoquartierpetermcgill.org/fr/matieres-residuelles/>

Impacts environnementaux et économiques du gaspillage alimentaire

- Gaz à effet de serre (GES)
- Eau
- Biodiversité
- Coûts pour tous les acteurs de la chaîne alimentaire, etc.



Diverses sources de gaspillage alimentaire

Toutes les étapes de la chaîne alimentaire – exemple

- Production (ex: fruits et légumes non récoltés, non conformes)
- Transformation (ex: parties non utilisées)
- Transport (ex: Pertes chaîne de froid)
- Commercialisation (ex: aliments invendus)
- Consommation (ex: résidus alimentaires)



Compétences législatives

- Agriculture
- Environnement
- Salubrité alimentaire

Enjeu : Capacité d'être régis par le droit

Difficile de légiférer sur les comportements/habitudes humains ou sur des actions non intentionnelles



Compétences législatives (suite)

Agriculture : compétences concurrentes pour l'agriculture

En vertu de l'article 95 de la *Loi constitutionnelle de 1867*. En tout temps, les lois provinciales doivent être compatibles avec la législation fédérale donc ne doivent pas aller à l'encontre de la nature et de l'objectif de la loi fédérale.

Sécurité sanitaire : compétence concurrente

Salubrité des aliments

L'emballage et l'étiquetage des produits alimentaires

ACIA: responsable de l'application des normes d'étiquetage

Provinces: *Loi sur les produits alimentaires* (hygiène et salubrité des exploitants) – responsabilité civile (propriété et droits civils - protection du consommateur)



Compétences législatives (suite)

Environnement : compétences concurrentes

Fédéral, provincial dont certains éléments ont été délégués au palier municipal notamment la gestion des matières résiduelles (art.53.7 de la *Loi sur la qualité de l'environnement*)



Trois avenues retenues

Trois pistes d'analyse juridique ont été étudiées dans le projet REPSAQ en priorisant selon la hiérarchie de récupération des denrées alimentaires

- Étiquetage des aliments (réduction à la source)
- Don alimentaire (réutilisation)
- Valorisation des résidus alimentaires (recyclage et compostage)



Étiquetage des aliments

Analyse de l'environnement réglementaire des dates inscrites sur l'emballage des aliments

- Beaucoup d'incompréhension de la part du consommateur dans l'interprétation des dates
 - Date limite d'utilisation
 - Durée de conservation :
« équivaut au temps approximatif pendant lequel l'aliment, non ouvert et entreposé dans de bonnes conditions, conserve sa **fraîcheur, son goût ainsi que sa valeur nutritionnelle** »* (ACIA)

Étiquetage des aliments (suite)

- Mention *meilleur avant* (date de conservation) (RAD):
 - Obligatoire sur tous les produits alimentaires d'une durée de conservation de moins de 90 jours (art. B.01.007, par.1.1, RAD)
 - À la discrétion du fabricant pour 90 jours et +
 - Fabricant qui évalue la durée de conservation



Étiquetage des aliments (suite)

Impact : Confusion chez le consommateur et gaspillage alimentaire

Piste de réflexion : Mettre en place un système de datage uniforme et cohérent pour différencier qualité et innocuité

Enjeux : Législation fédérale et provinciale, Produits importés, Codex alimentarius, s'assurer d'une bonne compréhension du consommateur, etc.

Étiquetage des aliments (suite)

Piste de réflexion : Rapprocher la date de conservation inscrite et sa durée de conservation réelle par un encadrement plus stricte de l'industrie

Enjeux : Image de marque, normes de l'industrie ou des détaillants, pertes potentielles de vente, car moins grande rotation des produits, parfois difficile à évaluer

Le don alimentaire

Don alimentaire obligatoire:

Plan d'action de développement durable 2015-2020 du MAPAQ – Action 7 – Favoriser la réduction du gaspillage alimentaire – aucune obligation

Don alimentaire obligatoire vs volontaire:

- Programme de récupération en supermarché
- Loi française et italienne
- Enjeux de qualité, quantité et de structures adéquates
- Incitatifs fiscaux mitigés



Le don alimentaire (suite)

Protection en matière de responsabilité civile

- Code civil du Québec, art.1471 :

« dans un but désintéressé, dispose gratuitement de biens au profit d'autrui est exonérée de toute responsabilité pour le préjudice qui peut en résulter, à moins que ce préjudice ne soit dû à sa faute intentionnelle ou à sa faute lourde »

-Faute lourde: « dénote une insouciance, une imprudence ou une négligence grossière »

-Faute intentionnelle: « suppose la connaissance formelle de l'auteur de la faute « que son action ou son omission résultera en un préjudice pour autrui ».



Le don alimentaire (suite)

- Initiatives locales (réfrigérateurs communautaires) dans la région de la Capitale-Nationale
 - L'absence de réglementation laisse place à une constante incertitude qui peut inquiéter certains citoyens vs souplesse nécessaire

Valorisation des résidus alimentaires

Interdire l'élimination de la matière organique putrescible

- *Loi sur la qualité de l'environnement*, art.70

- Le gouvernement peut adopter un règlement pour prescrire ou prohiber, relativement à une ou plusieurs catégories de matières résiduelles, tout mode d'élimination.

- *Politique québécoise de gestion des matières résiduelles et son plan d'action 2011-2015*

- Objectif de recycler 60 % de la matière organique putrescible;
- Objectif d'interdire l'élimination de la matière organique putrescible d'ici 2020

Valorisation des résidus alimentaires (suite)

- *Accord de partenariat avec les municipalités pour la période 2016-2019 (2022)*
 - Nécessité d'un contrôle rigoureux
 - *Règlement sur les redevances exigibles pour l'élimination de matières résiduelles (Incitatifs fiscaux)*
- *Loi sur la Communauté métropolitaine de Québec, art.151*
« La Communauté a pour l'ensemble de son territoire à l'exclusion de celui de la Ville de Lévis compétence sur la planification de la gestion des matières résiduelles suivant les dispositions prévues dans la *Loi sur la qualité de l'environnement* ».
- Mesures contraignantes pour encourager les comportements à changer/habitudes de consommation



Valorisation des résidus alimentaires (suite)

Plan de gestion des matières résiduelles (PGMR)

- Recyclage et valorisation des matières organiques

- S'assurer que les unités d'occupation puissent être desservies par des équipements lors du processus d'émission de permis de construction (Ville de Lévis)



Constats

- Le cadre juridique actuel est très peu contraignant pour les distributeurs alimentaires (supermarchés, épiceries) et restaurateurs;
- Protection juridique pour la responsabilité civile (Code civil) peut être un frein aux dons alimentaires en raison de l'absence d'une loi spécifique et d'aucune jurisprudence;
- Enjeux de financement vs mesures juridiques pour les banques alimentaires;
- Peu d'incitatifs fiscaux pour réduire le gaspillage alimentaire;
- Absence de normes contraignantes (politiques, lois, règlements) afin de lutter contre le gaspillage alimentaire à tous les niveaux (fédéral, provincial, municipal);
- Nécessité de sensibiliser plusieurs acteurs sur divers sujets (interprétation des dates, protection pour la responsabilité civile, etc.);



MERCI POUR VOTRE ÉCOUTE

DES QUESTIONS?

