

# LE CADRE JURIDIQUE ENTOURANT LA PRÉVENTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET LA VALORISATION DES RÉSIDUS ALIMENTAIRES

Cynthia Legault, LLB, étudiante à la maîtrise en droit de l'environnement

Sous la direction de **Geneviève Parent**, Professeur titulaire

Titulaire de la Chaire de recherche en droit sur la diversité et la sécurité alimentaires

**VERS UNE ALIMENTATION  
TERRITORIALISÉE ET DURABLE**

UNE RECHERCHE PARTICIPATIVE POUR  
COMPRENDRE LE SYSTÈME ALIMENTAIRE  
DE QUÉBEC



## LA PROBLÉMATIQUE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

### Impact environnemental

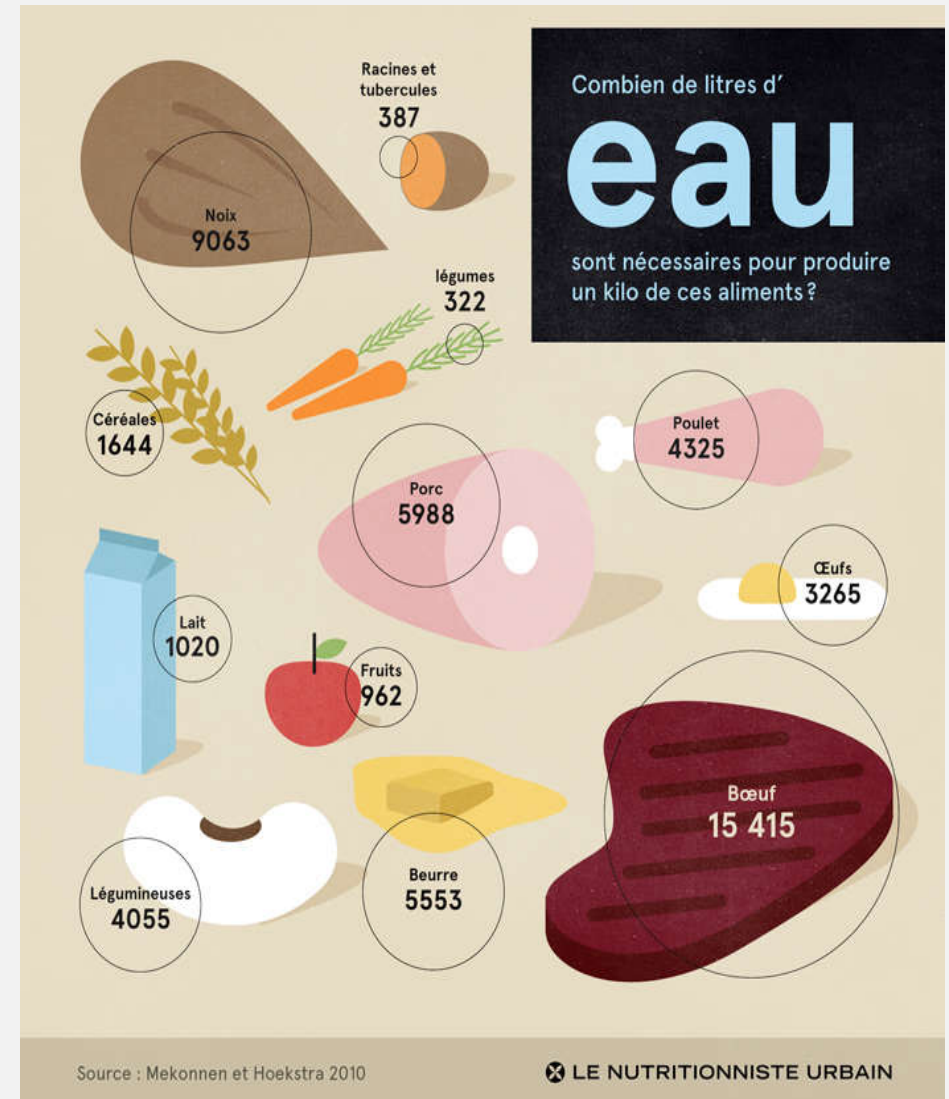
- Gaz à effet de serre
- Eau virtuelle
- Terres arables
- Biodiversité

### Obstacles à la sécurité alimentaire

- Monde: 1,3G de tonnes d'aliments gaspillés/an
- Famine: 11% de la population mondiale
- Région de Québec: **16 594 personnes** font appel aux banques alimentaires/mois

### Considérations économiques

- Un ménage régulier jette une valeur de **1000\$** d'aliments/an (20\$/semaine)
- Au Canada: Valeur du gaspillage alimentaire = **31 milliards \$/an.**





# Food Recovery Hierarchy

**Source Reduction**  
Reduce the volume of surplus food generated

**Feed Hungry People**  
Donate extra food to food banks, soup kitchens and shelters

**Feed Animals**  
Divert food scraps to animal feed

**Industrial Uses**  
Provide waste oils for rendering and fuel conversion and food scraps for digestion to recover energy

**Composting**  
Create a nutrient-rich soil amendment

**Landfill/ Incineration**  
Last resort to disposal

Les dates de péremption

Le don alimentaire

La valorisation des résidus alimentaires

Hiérarchie à respecter dans la récupération et la valorisation des denrées alimentaires

# LA DÉFINITION DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

**1**

## **En fonction du comportement**

Perte: Rejet involontaire (ex. bris dans la chaîne de froid)

Gaspillage: Rejet volontaire (ex. retrait des croûtes de pain)

**2**

## **En fonction de l'étape dans la chaîne**

Perte: Rejet dans la phase de production/transformation

Gaspillage: Rejet dans la phase de consommation

**3**

## **Un seul concept**

« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne de valeur, est perdue, jetée ou dégradée » (FAO, RECYC-Québec)

## LES DATES INFORMATIVES SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES

**Produits périssables** (potentiellement dangereux) : S'altèrent facilement et permettent généralement la croissance de bactéries nuisibles à la santé (durée < 90 jours)

**Produits non périssables** : Ne permettent pas la croissance de bactéries nuisibles à la santé. La qualité nutritive ou la fraîcheur peut s'altérer, mais ne devient jamais une source de danger (durée > 90 jours)

Selon le *Règlement sur les aliments et drogues* (règlement fédéral) :

### Date limite d'utilisation/de consommation

- Date après laquelle le produit ne doit pas être consommé
- Obligatoire pour cinq types de produits : préparations pour régimes liquides, aliments destinés aux régimes à très faible teneur en énergie, substituts de repas, suppléments nutritifs et succédané de lait humain

### Date limite de conservation (meilleur avant)

- Obligatoire sur tous aliments dont la durée de conservation est **de moins de 90 jours**.
- Temps approximatif pendant lequel l'aliment, non ouvert et entreposé dans de bonnes conditions, conserve sa fraîcheur, son goût ainsi que sa valeur nutritionnelle. Il ne s'agit pas d'une indication de salubrité.

## LES DATES INFORMATIVES SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES

En réalité... une seule formulation, la date « meilleur avant » qui se retrouve autant sur les produits périssables (< 90 jours) que non périssables (> 90 jours)



## LES DATES INFORMATIVES SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES

**Conséquence:** Confusion pour les consommateurs dans l'interprétation des dates informatives sur les produits alimentaires

Il est nécessaire que le consommateur puisse **distinguer** les aliments pour lesquels il existe un **risque pour la santé** s'ils sont consommés après la date de péremption et ceux **qui n'en présentent pas**.

*...d'où l'intérêt d'une réforme dans le vocabulaire utilisé.*

### **En Europe...**

- *Règlement concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (2014)*
- Obligation de formuler de manière distincte l'indication des dates des produits périssables et non périssables
  - Produits périssables : Date limite de consommation (*À consommer jusqu'au...*)
  - Produits non périssables: Date de durabilité minimale (*À consommer de préférence avant le...*)

## LES DATES INFORMATIVES SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES

La durée de conservation  $>$  90 jours

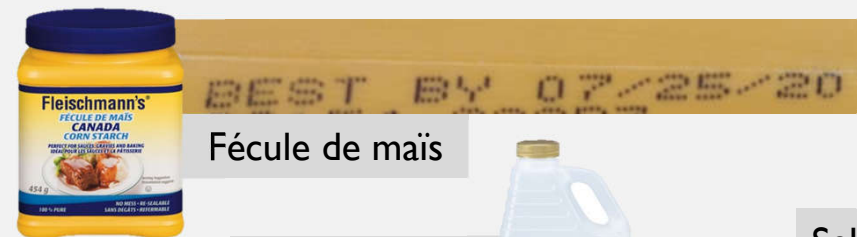
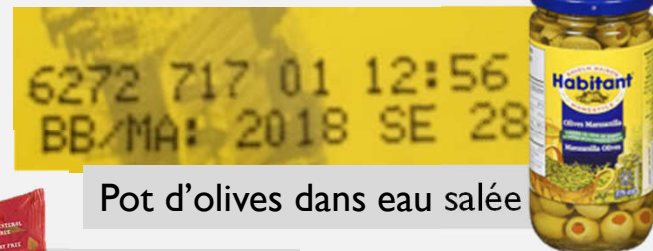
- Aucune obligation légale d'indiquer une date
- **MAIS**, fabricant peut le faire, selon le délai qu'il a lui-même fixé.
- Même sur certains produits **impérissables**

Retirer la date pour les produits non périssables

« Meilleur avant »



« Jeter apres »





## LES DATES INFORMATIVES SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES

### La liquidation des produits à l'approche de la date limite de conservation

- En droit canadien: pas illégal de vendre un produit dont la date « meilleur avant » est dépassée.
- Doit être de bonne qualité et salubre/propre à la cons. (interdiction de vendre des aliments dangereux).

2012-2013 : plus de 245 plaintes au MAPAQ de consommateurs qui s'inquiètent de la présence de produits périmés dans les commerces



*Travail de sensibilisation/normalisation*

#### Exemples d'initiatives:

- Transformation des denrées directement en épicerie pour le prêt-à-manger
- Rabais de 30 à 50% (mais jeté après la date si non vendu)
- Rayon *zéro gâchis* pour regrouper les aliments en rabais à l'approche de la date péremption
- Commerces (Europe et USA) qui vendent strictement des produits *périmés* (WeFood)
- Applications mobiles : Eatizzz, Unifood.

## LE DON ALIMENTAIRE

### Le don alimentaire obligatoire

Au Québec

- **Aucun cadre légal** contraint que la nourriture invendue mais toujours comestible soit donnée aux banques alimentaires

En France: *Loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire*

- Distributeurs du secteur alimentaire assurent la récupération de leurs denrées selon la pyramide (voir diapositive 3)
- Interdiction de rendre délibérément leurs invendus impropres à la consommation/autre forme de valorisation (ex. compacteurs, eau javel)
- **Obligation de conclure une entente avec un organisme caritatif pour donner les invendus.**

Région de Québec,  
2016: **16 594**  
personnes/mois ont  
fait appel aux  
programmes de  
dépannage  
alimentaire

## LE DON ALIMENTAIRE

### Le don alimentaire obligatoire: **une nécessité au Québec?**

Selon Moisson Québec et l'ADA,

- Excellente collaboration des supermarchés
- Participation volontaire est préférable que la contrainte
- Risque de se retrouver avec de grandes quantités de denrées, mais de moindre qualité.
- Risque de manque de ressources pour gérer des quantités démesurées de denrées.
- Si mauvaise qualité ou volume ingérable : doivent s'en départir à leurs frais.



**RÉCUPÉRATION  
EN SUPERMARCHÉS**  
LES BANQUES ALIMENTAIRES  
DU QUÉBEC

## LE DON ALIMENTAIRE

### L'état de la protection juridique pour les donateurs d'aliments au Québec

*Donation Food Act*: Toutes les provinces canadiennes ont une loi qui exempte la responsabilité pour don ou distribution d'aliments donnés

Au Québec, pas de loi spécifique MAIS...

Vise les donateurs d'aliments et ceux qui les distribuent



#### **Code civil du Québec, art. 1471**

«La personne qui [...] 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 grossières

#### **Faute intentionnelle:**

Connaissance formelle de l'auteur de la faute que son action/omission résultera en un préjudice pour autrui

## LE DON ALIMENTAIRE

### L'état de la protection juridique pour les donateurs d'aliments au Québec

- Important de **promouvoir cette protection** si crainte que leur responsabilité civile soit engagée pour préjudice causé par l'aliment donné.
- Crainte que leur nom ou leur **marque de commerce soit entaché**
  - ✓ Il faut obtenir la confiance des donateurs
  - ✓ Bonne gestion des denrées donc peu de risque
  - ✓ Logistique, traçabilité des aliments, équipements = ressources financières nécessaires

### CONCLUSION

Les organismes ne requièrent non pas des mesures juridiques strictes pour contraindre le don, mais bien du financement pour les opérations courantes relatives à l'aide alimentaire

## LE DON ALIMENTAIRE



### Les réfrigérateurs communautaires

- Aucun règlement concernant le don d'aliments au Québec
- Aucun règlement s'applique spécifiquement au frigo communautaire
- Ils ne sont pas interdits, **donc autorisés.**
- Aucun permis n'est requis
- Normes de salubrité et d'hygiène de base ainsi que le respect de la chaîne de froid s'appliquent.
- **Limite:** situation d'insalubrité.

Le MAPAQ est « **favorable à la tenue de *frigo* communautaires pour autant que les aliments donnés soient propres à la consommation humaine** ».

## LA VALORISATION DES RÉSIDUS ALIMENTAIRES

### Interdire l'élimination de la matière organique putrescible

#### **Art. 70 LQE.**

*Le gouvernement peut prendre des règlements pour prescrire ou prohiber, relativement à une ou plusieurs catégories de matières résiduelles, tout mode d'élimination.*

Plan d'action de gestion des matières résiduelles 2011-2015 :

**Action 14.** Élaborer une stratégie afin d'interdire, d'ici 2020, l'élimination de la matière organique putrescible.

- **Plan d'action 2016-2020** : pas adopté...
- **Stratégie de mise en œuvre** : aucune date prévue pour sa publication.
- **Plan 2018-2022**: Responsabilité de RECYC-Québec. Sera publié bientôt.

**Selon le MDDELCC, l'objectif de bannir de l'élimination la matière organique putrescible d'ici 2020 est maintenu.**

Mais... échéance pour mettre en exploitation les infrastructures financées par le PTMOBC : **repoussée en 2022.**

## LA VALORISATION DES RÉSIDUS ALIMENTAIRES

### La troisième voie de collecte sur le territoire de la CMQ

Compétence GMR : municipalités régionale de comtés (MRC) → adoption d'un **plan de gestion des matières résiduelles** (art. 53.5 et 53.7 LQE)

La CMQ Rive-Nord et la Ville de Lévis sont des MRC (art. 53.5 et 53.9 LQE)

- CMQ Rive-Nord : Plan métropolitain de gestion des matières résiduelles
- Lévis et Saint-Lambert-de-Lauzon: Plan de gestion des matières résiduelles

Selon RECYC-Québec, près de 360 sur les 1112 municipalités locales du Québec offrent la collecte des MRO, donc **30% des municipalités du Québec.**



## LA VALORISATION DES RÉSIDUS ALIMENTAIRES

### La troisième voie de collecte sur le territoire de la CMQ

MRC	Collecte des MRO
Lévis (et Saint-Lambert-de-Lauzon)	Oui, depuis 2011
Agglomération de Québec	Non, prévu d'ici 2021-2022
MRC de la Jacques-Cartier	Oui Exceptés Ste-Brigitte-de-Laval, St-Gabriel-de-Valcartier et Stoneham-et-Tewkesbury
MRC Côte-De-Beaupré	Non, prévu d'ici 2020
MRC de l'Île d'Orléans	Non, prévu d'ici 2020

## LA VALORISATION DES RÉSIDUS ALIMENTAIRES

### Le PMGMR de la CMQ Rive-Nord

L'objectif fixé par le gouvernement provincial est 60%

Objectif quantitatif : recycler, d'ici 2021, **62 %** de la matière organique issue des secteurs résidentiels et des ICI incluant les boues municipales et industrielles

### Le centre de biométhanisation de l'Agglomération de Québec

- Traitement de 182 600 tonnes de matières organiques par an pour faire du biogaz et un digestat solide
- Financé à 60 millions\$ par le PTMOBC
- Devrait entrer en fonction en 2021-2022.

# LA VALORISATION DES RÉSIDUS ALIMENTAIRES

## Le PGMR de Lévis et Saint-Lambert-de-Lauzon

**2011:** 43 000 bacs roulants distribués sur l'ensemble du territoire (toutes les résidences de 4 logements et moins desservies)

**D'ici 2019:** Toutes les résidences existantes, incluant les multi-logements, auront accès au service de collecte des matières compostables. **+ étendre aux ICI**

Ville « **Zéro déchet** » d'ici 2030



**J'AIME  
LA NOURRITURE,  
JE LA RESPECTE.**



**Merci !**

*Avez-vous des questions*