



> **Karine Bernard, Dt.P., M.Sc.**
Membre du Comité d'action et de réflexion sur l'autonomie alimentaire (CARAA), Carrefour solidaire Centre communautaire d'alimentation



> **Sylvie Chamberland, B.Env.**
Co-directrice Carrefour solidaire Centre communautaire d'alimentation

La Nutrition en évolution



Se nourrir dans la dignité :
un appel à l'action pour les
diététistes-nutritionnistes
luttant contre le gaspillage
alimentaire et revendiquant
le droit à l'alimentation

Consultation sur la cessation du gaspillage alimentaire à Montréal : mise en contexte

Le gaspillage alimentaire, un problème complexe qui concerne l'ensemble du système alimentaire, comporte des considérations sociales, environnementales et économiques (1). À l'échelle mondiale, environ le tiers des aliments produits seraient perdus, soit 1,3 milliard de tonnes d'aliments comestibles par année; les pertes et le gaspillage alimentaires seraient responsables de l'émission de 3,3 gigatonnes de CO₂ (2). Le Canada ne fait pas exception. L'on estime que plus de la moitié de l'offre alimentaire est gaspillée chaque année, ce qui engendre des pertes



d'environ 49,5 milliards de dollars. Ce sont 11,2 millions de tonnes d'aliments propres à la consommation (résidus évitables) qui sont gaspillées alors qu'un ménage sur huit vit en situation d'insécurité alimentaire (3, 4). Au Québec, notamment à Montréal, les données sur le gaspillage alimentaire, fragmentaires, suggèrent une réalité similaire (5).

Devant ce problème, de nombreux acteurs indiquent l'urgence d'agir et de plus en plus d'initiatives voient le jour. Plusieurs de ces actions visent à la fois à réduire le gaspillage alimentaire et à promouvoir un accès équitable à une alimentation durable et de proximité par l'entremise d'une économie locale et circulaire (1, 6).

Du 12 novembre 2020 au 14 juin 2021 s'est tenue la Consultation publique sur la cessation du gaspillage alimentaire à Montréal (ci-après Consultation). Résultat d'une initiative citoyenne, la Consultation visait à relever les meilleures pratiques à adopter pour qu'il n'y ait plus de gaspillage et de perte d'aliments encore propres à la consommation dans les établissements, les commerces et les industries de la Ville de Montréal (7). Au total, 129 avis, dont 27 mémoires, ont été déposés auprès de l'organisme responsable du dossier : la Commission sur l'eau, l'environnement, le développement durable et les grands parcs (7).

Comme le soulignaient les diététistes-nutritionnistes Béatrice Dagenais et Geneviève Mercille, respectivement chargée de cours et professeure adjointe au Département de nutrition de l'Université de Montréal, les diététistes-nutritionnistes seront appelées à jouer un rôle de premier plan dans la transition alimentaire durable (8). La Consultation a d'ailleurs mis en lumière plusieurs enjeux de nature à inciter les diététistes-nutritionnistes à repenser leurs pratiques, notamment : le droit à l'alimentation, les enjeux éthiques et nutritionnels associés à la redistribution des invendus et la transition vers des villes et quartiers nourriciers (7). Ces enjeux seront abordés plus précisément dans ce texte.

Le présent article vise un double objectif : 1) présenter les acteurs clés de la lutte au gaspillage alimentaire et des exemples de solutions locales qui promeuvent le droit à l'alimentation en s'éloignant des modèles caritatifs ; 2) inciter les diététistes-nutritionnistes à une réflexion sur leurs rôles dans la lutte au gaspillage alimentaire et sur leur positionnement à l'égard du droit à l'alimentation.

Les acteurs clés dans la lutte au gaspillage alimentaire

La lutte au gaspillage alimentaire interpelle de nombreux acteurs : scientifiques, gouvernements, institutions, acteurs économiques et membres de la société civile.

Que ce soit les recommandations des scientifiques de la Commission EAT-Lancet (9), le « Défi de réduction du gaspillage alimentaire » lancé par le gouvernement du Canada (10), le Projet de loi 491 de l'Assemblée nationale du Québec pour lutter contre le gaspillage alimentaire (11) ou la Stratégie Montréal zéro déchet 2020-2025 (12), les initiatives de portée internationale, nationale, provinciale et municipale se multiplient. Nombre d'établissements sanitaires, comme le CHUM et le CHU Sainte-Justine, d'entreprises, de groupes citoyens et d'organismes communautaires réclament des transitions écologiques et sociales et invitent à prendre part au mouvement d'« entrepreneuriat écologique durable » (1, 13).

Messages clés

- > Les diététistes-nutritionnistes, par leur expertise et leur savoir-faire, peuvent jouer un rôle de leader dans la lutte au gaspillage alimentaire et la défense du droit à l'alimentation.
- > Le modèle caritatif de redistribution des aliments invendus auprès des ménages à faible revenu est une solution transitoire ne permettant pas de lutter contre le gaspillage et l'insécurité alimentaire à la source.
- > Le concept des villes et des quartiers nourriciers semble prometteur à la mise en œuvre du droit à une alimentation saine, durable et dans la dignité.

La Consultation a souligné que pour plusieurs acteurs, la lutte au gaspillage alimentaire devient un levier de transformation sociale et environnementale pour créer des communautés résilientes, solidaires et en santé, où le droit à l'alimentation et l'économie circulaire constituent les principaux piliers soutenant les actions alimentaires (7). L'on assiste, par exemple, à la mise en place de circuits courts¹ entre les producteurs, les entreprises, les organismes communautaires et les établissements (1, 7).

La Consultation a cependant mis en lumière des enjeux éthiques entourant certaines stratégies, notamment la redistribution des aliments détournés de la vente auprès des ménages à faible revenu (7). Si la redistribution des invendus peut sembler un bon moyen de diminuer le gaspillage alimentaire et de pallier l'insécurité alimentaire des

ménages, des organismes communautaires précisent que les problèmes liés à l'insécurité alimentaire et au gaspillage alimentaire ne sont pas intrinsèquement liés (7, 14). Forcer ce lien pourrait au contraire nuire à la recherche et à la mise en œuvre de solutions à ces deux problématiques distinctes; aussi les organismes communautaires réitèrent l'importance du droit à l'alimentation, comme le rapporte la littérature scientifique (15, 16).

Prétendre au droit à l'alimentation

Se basant notamment sur le *Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels des Nations Unies*, ratifié en 1976 par le Canada, et donnant au gouvernement l'obligation légale de garantir aux citoyens le droit à une alimentation adéquate, des voix se sont fait entendre à la Consultation pour demander l'accès des populations en situation de précarité à des aliments frais, au même titre que les autres citoyens, comme ces populations le réclament (16, 17). Elles ont demandé que soit reconnu le droit à l'alimentation et ont rappelé l'importance de s'éloigner d'un modèle de dépendance aux aliments invendus, une solution transitoire ne permettant pas de lutter contre le gaspillage et l'insécurité alimentaire à long terme (7).

À titre de rappel, le droit à l'alimentation désigne le droit de chaque individu « d'avoir un accès physique et économique en tout temps à une alimentation adéquate et culturellement acceptable qui est produite et consommée de façon durable, préservant l'accès à la nourriture pour les générations futures » (18). Plutôt que de faire référence à un apport nutritionnel minimum spécifique, le droit à l'alimentation implique l'obligation de fournir un environnement permettant aux individus d'utiliser leur potentiel pour produire ou se procurer une alimentation adéquate pour eux-mêmes et leur famille. Il implique le droit de se nourrir dans la dignité, s'éloignant ainsi d'un modèle caritatif (16, 18, 19). L'accès à une alimentation adéquate englobe la disponibilité, l'accessibilité, la quantité, la qualité et la conformité aux considérations culturelles et physiologiques des personnes, comme l'âge, le genre et l'état de santé (19).

Alors que les banques alimentaires peuvent, jusqu'à un certain point, être utilisées pour la redistribution des invendus, de nombreuses études démontrent que les aliments offerts ne satisfont pas toujours les besoins nutritionnels des usagers (20-23). Par exemple, l'offre en aliments périssables (fruits, légumes frais, aliments protéinés comme la viande et les produits laitiers) est généralement précaire et insuffisante en micronutriments (20-23). Les considérations d'atteinte à l'intégrité et d'inacceptabilité sociale sont également bien documentées (14, 21, 24).

1. « Dans un circuit court, au maximum un intermédiaire intervient entre l'entreprise de production ou de transformation et le consommateur ». Source : Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation [En ligne]. Québec (QC) : Le ministère; 2022. Commercialisation en circuit court [modifié le 22 avril 2022]. Disponible : <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Regions/estrie/commercialisation/Pages/Commercialisationencircuitcourt.aspx>.



S'éloigner des modèles caritatifs

Dans le modèle caritatif, l'offre alimentaire dépend des dons de nourriture (21). Pour s'en éloigner, certains organismes communautaires entreprennent des restructurations pour lutter contre le gaspillage alimentaire à la source et défendre le droit à une alimentation saine, durable et dans la dignité (25, 26). Plusieurs acteurs se mobilisent déjà pour créer des systèmes alimentaires locaux, résilients, sains et durables qui renforcent la solidarité des collectivités. Ces actions visent à réduire le gaspillage à la source en limitant les étapes de distribution et en réduisant les répercussions environnementales liées à la production de masse (14).

L'on peut d'ailleurs s'inspirer de modèles innovants qui font appel à l'expertise des diététistes-nutritionnistes, comme l'écosystème collaboratif Nourrir la santé et son Collectif alimentaire solidaire de Montréal. Les diététistes-nutritionnistes peuvent recadrer l'alimentation au cœur de la santé environnementale et populationnelle en planifiant et en mettant en œuvre des politiques alimentaires basées sur le droit à l'alimentation et les principes d'une alimentation saine et durable (8, 22, 27, 28). Nourrir la santé est une communauté de pratique qui utilise l'alimentation pour promouvoir la santé et le bien-être des personnes et de la planète. Le Collectif alimentaire solidaire de Montréal est un des cinq collectifs d'ancrage pancanadien mis sur pied par Nourrir la santé. Le collectif regroupe des diététistes-nutritionnistes, des citoyens et divers acteurs de divers milieux (communautaire, hospitalier, universitaire et municipal).

Le gaspillage alimentaire : un enjeu mondial, des solutions locales

Le concept des villes et des quartiers nourriciers

La Commission sur la cessation du gaspillage a émis de nombreuses recommandations, notamment : réduire le gaspillage alimentaire à la source en prévenant les surplus ; soutenir les projets visant à raccourcir les chaînes d'approvisionnement ; différencier les enjeux de salubrité, de fraîcheur et de qualité ; réutiliser et redistribuer les surplus alimentaires en circuit court (7).

Dans ce contexte, le concept des villes et des quartiers nourriciers, applicable dans plusieurs municipalités au Québec, est à explorer avec attention (7). Les villes et les quartiers nourriciers misent sur la durabilité du système alimentaire en intervenant aux étapes de production, de transformation, de distribution, de consommation et de gestion des matières résiduelles. Ils mettent l'accent sur l'amélioration de l'accès à des aliments frais, peu transformés et cultivés localement par des entreprises prospères et responsables (28). En tenant compte des enjeux éthiques,

sociaux, économiques et environnementaux, ces modèles contribuent à la réduction du gaspillage alimentaire et à la mise en œuvre du droit à l'alimentation (28).

Que ce soit à Saint-Bruno-de-Montarville, à Val-David, ou à Montréal, l'on assiste à l'intégration de plantes comestibles et d'arbres fruitiers dans les aménagements municipaux, à la remise en activité de terres agricoles ou encore à des changements aux règlements de zonage pour permettre l'agriculture urbaine et l'élevage de petits animaux. À ces initiatives, se joignent généralement des projets d'éducation et de sensibilisation sur les thématiques de la terre à l'assiette (28).

Ces changements ouvrent de nouveaux horizons aux diététistes-nutritionnistes. Leur expertise peut être mise à profit en définissant les enjeux associés aux systèmes alimentaires locaux et à la gestion des surplus, en proposant la vision d'une ville nourricière et des plans d'action et en participant aux efforts d'éducation et de sensibilisation.

Des exemples de solutions associées au concept des villes et des quartiers nourriciers dans le quartier Centre-Sud à Montréal

Notre quartier nourricier

Développé dans le quartier Centre-Sud à Montréal, le projet « Notre quartier nourricier » a reçu de nombreux prix d'excellence. Fruit de la concertation, de l'engagement et de la mobilisation de divers acteurs, « Notre quartier nourricier » vise à rendre le système alimentaire solidaire et durable pour l'ensemble des résidents du quartier. Regroupant des projets alimentaires et des espaces collectifs, ce projet favorise l'accès à une offre alimentaire saine et abordable en considérant les personnes vivant en situation de précarité. On y retrouve une serre, un pôle éducatif et de mobilisation citoyenne, un marché, un plateau d'apprentissage en horticulture, ainsi qu'un projet Zéro Gaspillage (29).

La Carte proximité

Au sein des villes et des quartiers nourriciers, de multiples projets peuvent voir le jour. Notons le récent projet novateur « Carte proximité » du Carrefour solidaire Centre communautaire d'alimentation, financé notamment par la Direction régionale de la santé publique du CIUSSS du Centre-Sud-de-l'Île-de-Montréal. La Carte proximité, partenaire de plusieurs marchés de proximité à Montréal, donne accès à divers aliments (notamment des fruits et légumes frais et locaux) provenant de circuits courts aux personnes qui n'y auraient pas accès pour des raisons économiques (30). En permettant un accès à des aliments issus de l'agriculture durable, non seulement les Cartes proximités favorisent une économie locale, circulaire et un approvisionnement en circuit court, mais encouragent le droit à

l'alimentation, la sécurité alimentaire et la lutte au gaspillage alimentaire.

L'étude d'impact effectuée par des membres de la Chaire de recherche sur la transition écologique de l'UQAM et du Département de nutrition de l'Université de Montréal a montré une augmentation de 0,9 portion de fruits et légumes par jour auprès des utilisateurs à la fin du projet. Après l'intervention, 22,1 % des participants consommaient chaque jour plus de 5 portions de fruits et légumes comparativement à 10,3 % avant l'intervention (30).

Conclusion et recommandations

La cessation du gaspillage alimentaire et la reconnaissance du droit à l'alimentation sont des défis complexes, multi-sectoriels au cœur de la pérennité des systèmes alimentaires et de la santé des personnes.

La Consultation sur la cessation du gaspillage alimentaire à Montréal a montré que des acteurs de divers horizons se mobilisent et sont en train de façonner les systèmes alimentaires de demain. Dans cet appel à l'action, les diététistes-nutritionnistes ont la chance unique de contribuer par leur expertise et de concrétiser, voire d'accélérer les changements déjà amorcés dans nos communautés.

En s'inspirant de modèles innovants, les diététistes-nutritionnistes peuvent jouer un rôle important pour réussir les transitions nécessaires à la cessation du gaspillage alimentaire et à la reconnaissance du droit à l'alimentation. Tout en poursuivant l'éducation et la sensibilisation des consommateurs, les diététistes-nutritionnistes peuvent plaider auprès des instances aux échelles municipale, provinciale et fédérale en faveur d'une transition vers des systèmes alimentaires durables. Elles peuvent ouvrir la voie dans leurs communautés en participant à la conceptualisation, à la planification, à la mise en œuvre et à l'évaluation des politiques alimentaires et de projets (comme la Carte proximité). En somme, cet article est un appel à la mobilisation des diététistes-nutritionnistes qui, par leur expertise et leur savoir-faire, peuvent jouer un rôle de leader dans la lutte au gaspillage alimentaire et la défense du droit à l'alimentation.

Remerciements

Un merci tout particulier aux membres du Comité d'action et de réflexion pour l'autonomie alimentaire (CARAA) du Carrefour solidaire pour leurs réflexions et leurs actions afin que le droit à l'alimentation ne soit pas un simple concept, mais un droit fondamental reconnu.

Références

1. Audet R, Brisebois É. Le gaspillage alimentaire entre la distribution au détail et la consommation. Montréal : Rapport de la Chaire de recherche UQAM sur la transition écologique n° 5 [En ligne]. 2018. Disponible : <https://chairetransition.esg.uqam.ca/wp-content/uploads/sites/48/2018/11/Le-gaspillage-alimentaire-entre-la-distribution-au-detail-et-la-consommation.pdf>
2. FAO. Food wastage footprint. Impacts on natural resources [En ligne]. 2013. Disponible : https://sam.montrealmetropoleensante.ca/uploads/resources/files/References_et_recherches_SAM/_RapportPGA_EricMenard_2019-10-01_FINAL.pdf
3. Gooch M, Bucknell D, LaPlain D, Whitehead P et Marenick N. Moins de pertes et de gaspillage alimentaire, moins de déchets d'emballage. Rapport de recherche. Le Conseil National Zéro Déchet [En ligne]. 2019. Disponible : <http://www.nzwc.ca/Documents/FLWpackagingReport-FR.pdf>
4. PROOF Food Insecurity Policy Research [En ligne]. Toronto (ON): Université de Toronto; 2022. PROOF's research shows that food insecurity is a policy decision that requires income-based interventions to solve [n.d.]. Disponible : <https://proof.utoronto.ca/>
5. Ménard É. Analyse du gaspillage alimentaire à Montréal : études de cas dans les secteurs commercial et industriel. Montréal – Métropole en santé [En ligne]. 2019. Disponible : https://regal.quebec/wp-content/uploads/2019/11/Analyse-du-gaspillage-alimentaire-a-Montreal-Etudes-de-cas-2019-11_LD.pdf
6. Houle MA. Avis sur l'économie circulaire à Montréal. Une transition vers un futur durable. Conseil jeunesse de Montréal - Ville de Montréal [En ligne]. 2020. Disponible : http://ville.montreal.qc.ca/pls/portal/docs/PAGE/CONS_JEUNESSE_FR/MEDIA/DOCUMENTS/AVIS_ECONOMIE_CIRCULAIRE_MONTREAL_CJM.PDF
7. Ville de Montréal. Consultation sur la cessation du gaspillage alimentaire. Commission sur l'eau, l'environnement, le développement durable et les grands parcs [En ligne]. 2021. Disponible : http://ville.montreal.qc.ca/portal/page?_pageid=6877,143461202&_dad=portal&_schema=PORTAL
8. Dagenais B, Mercille G. L'alimentation durable dans les établissements de santé : Est-ce réaliste? [En ligne]. Nutrition science en évolution. 2021; 19(1):11-16. Disponible : <https://www.erudit.org/en/journals/nutrition/2021-v19-n1-nutrition06581/1084184ar/>
9. Willett W, Rockstrom J, Loken B, Springmann M, Lang T, Vermeulen S et al. Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. Lancet. 2019;393:477-92. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(18\)31788-4](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4)
10. Gouvernement du Canada. Tout le monde à table. Investir dans la politique alimentaire pour le Canada [En ligne]. 2020. Disponible : <https://agriculture.canada.ca/fr/propos-notre-ministere/initiatives-ministerielles-importantes/politique-alimentaire/monde-table-investir-politique-alimentaire-canada>
11. Lessard-Terrien E. Projet de loi 491. Loi visant à lutter contre le gaspillage alimentaire [En ligne]. Assemblée nationale du Québec; 2020. Disponible : <http://m.assnat.qc.ca/fr/travaux-parlementaires/projets-loi/projet-loi-491-42-1.html>
12. Ville de Montréal. Stratégie du Plan directeur de gestion des matières résiduelles de l'agglomération de Montréal Montréal zéro déchet 2020-2025. Montréal; 2020. Disponible : <https://www.realisonsmtl.ca/zerodechet>
13. Vrins, M. Des aliments locaux et bio au Centre hospitalier universitaire de Montréal (CHUM) [En ligne]. Équiterre. 2020. Disponible : <https://www.equiterre.org/fr/ressources/des-aliments-locaux-et-bio-au-centre-hospitalier-universitaire-de-montreal-chum>
14. Carrefour solidaire. Comité d'action et de réflexion sur l'autonomie alimentaire du Carrefour alimentaire Centre-Sud. Et si se nourrir était un droit? [En ligne]. Montréal; 2021. Disponible : <https://www.carrefoursolidaire.org/activites/caraa/>
15. PROOF Food insecurity policy research. Household Food Insecurity in Canada [En ligne]. Université de Toronto. 2021. Disponible : <https://proof.utoronto.ca/food-insecurity/#policy>

16. WGRF [Working Group on the Right to Food]. Ensuring the Human Food Through A Food Policy for Canada [En ligne]. 2017. Disponible : https://foodsecurecanada.org/sites/foodsecurecanada.org/files/attached_files/right_to_food_submissions_on_a_food_policy_for_canada.pdf
17. Kramer DM, Ferguson R, Reynorlids J. Une consommation durable pour tous. Améliorer l'accessibilité des aliments produits de manière durable au Canada [En ligne]. 2019. Disponible : https://foodsecurecanada.org/sites/foodsecurecanada.org/files/attached_files/rapport_de_recherche_consommation_durable_pour_tous_rad_mai_2019.pdf
18. De Schutter O. Le droit à l'alimentation, facteur de changement. Conseil des droits de l'homme. Nations Unies. UN Doc A/HRC 25/57 [En ligne]. 2014. Disponible : <https://digitallibrary.un.org/record/766914>
19. Nations Unies Haut commissariat aux droits de l'homme (OHCHR). Le droit à une alimentation suffisante. Fiche d'information n° 34 [En ligne]. 2010. Disponible : <https://www.refworld.org/cgi-bin/texis/vtx/rwmain/opensslpdf.pdf?reldoc=y&docid=53a2ad704>
20. Irwin JD, Ng VK. Can Food Banks Sustain Nutrient Requirements? A Case Study in Southwestern Ontario. Can J Public Health. 2007;98(1):17-20. <https://doi.org/10.1007/BF03405378>
21. Tarasuk V, Dachner N, Hamelin AM, Ostry A, Williams P, Bosckei E, et al. A survey of food bank operations in five Canadian cities. BMC Public Health. 2014;14(1234):1-11. <https://doi.org/10.1186/1471-2458-14-1234>
22. Jessri M, Abedi A, Wong A, Eslamian G. Nutritional Quality and Price of Food Hampers Distributed by a Campus Food Bank: A Canadian Experience. Journal of Health Population and Nutrition. 2014;32(2):287-300.
23. Brennan A, Browne S. Food Waste and Nutrition Quality in the Context of Public Health: A Scoping Review. Int J Environ Res Public Health. 2021;18(10): 5379. <https://doi.org/10.3390/ijerph18105379>
24. Loopstra R, Tarasuk V. The relationship between food banks and household food insecurity among low income Toronto families. Can Public Policy. 2012;38(4):497-514. <https://doi.org/10.3138/CPP.38.4.497>
25. Partageons l'espoir. Partageons l'espoir [En ligne]. 2021. Disponible : <https://partageonslespoir.ca/>
26. Carrefour solidaire Centre communautaire d'alimentation. Cultivez la santé, la communauté et la justice sociale grâce au pouvoir de la nourriture [En ligne]. 2022. Disponible : <https://www.carrefoursolidaire.org/>
27. Nourrir la santé. La cohorte de collectifs d'ancrages [En ligne]. 2021. Disponible : <https://www.nourishhealthcare.ca/cohorte-dancrage>
28. Collectivités viables. Droit à l'alimentation [En ligne]. 2019. Disponible : <http://collectivitesviables.org/articles/droit-a-l-alimentation.aspx>
29. CDC Centre-Sud. Notre Quartier Nourricier [En ligne]. 2021. Disponible : <http://www.cdccentresud.org/notre-quartier-nourricier-2/>
30. Carte proximité, fermière et solidaire. Innover pour améliorer l'alimentation des montréalais.es. Bilan de l'année 2020-21 [En ligne]. 2021. Disponible : <http://carteproximite.org/bilan/>



L'institution financière des diététistes-nutritionnistes

Une offre avantageuse, pensée et développée pour vos besoins personnels et professionnels.

Faites comme plusieurs diététistes-nutritionnistes et profitez de l'offre Distinction.

**desjardins.com/dietetiste
1 844 778-1795 poste 30**



Ordre des diététistes
nutritionnistes
du Québec

Desjardins