

Guide pour la récupération alimentaire

auprès des
petits et moyens
commerces
à Montréal



Une réalisation de Ville en vert et le Chantier sécurité alimentaire de Solidarité Ahuntsic (2016)



Ville en vert
10416, rue Lajeunesse
Montréal (Québec) H3L 2E5
Téléphone : 514 447-6226
www.villeenvert.ca



Chantier sécurité alimentaire de Solidarité Ahuntsic
10780, rue Laverdure
Montréal (Québec) H3L 2L9
Téléphone : 514 382-9090
www.solidariteahuntsic.org

Avec le soutien du Comité santé et bien-être Ahuntsic



Rédaction

Rachel Cheng, Ville en vert

Design Graphique

Alejandra Lozano, Ville en vert

Collaborateurs

Peggy Henry, Solidarité Ahuntsic
Catherine Simard, Québec en Forme

Panel de révision

Alexandra Dupré, Moisson Montréal
Alexis Fortin, membre du CA de Ville en vert
Caroline Poirier-Parisé, La Table des Chefs
Éric Ménard, spécialiste en gaspillage alimentaire
Myrta Mantzavrakos, Division de l'inspection des aliments, Ville de Montréal
Pierre-Alexandre Blouin, Association des détaillants en alimentation du Québec

Nous tenons à remercier les partenaires suivants pour leur appui et leur soutien financier:

Québec en Forme
Marie Montpetit, Députée de Crémazie, Assemblée nationale de Québec
Christine St-Pierre, Députée de l'Acadie, Assemblée nationale de Québec
Philippe Couillard, Premier ministre de Québec
David Heurtel, Ministre du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques
Pierre Paradis, Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
Jean-Denis Girard, Ministre délégué aux petites et moyennes entreprises

Introduction

Ce guide a pour but d'encourager les commerçants de petites et moyennes tailles, comme vous, à voir leurs invendus et surplus alimentaires autrement – pas seulement comme une perte ou des matières résiduelles dont vous devez vous débarrasser, mais comme une ressource pour la communauté. Comment les légumes défraîchis ou les pains invendus pourraient-ils avoir une deuxième vie? En les donnant aux organismes qui luttent contre l'insécurité alimentaire! En fait, donner les produits invendus à la communauté peut bénéficier...



À VOTRE COMMERCE :
agir en bon citoyen corporatif en donnant une deuxième vie aux produits qui ne sont plus vendables;



À LA POPULATION :
en contribuant à la saine alimentation des personnes plus démunies;



À UN ORGANISME :
en lui offrant des denrées qu'il ne pourrait offrir autrement ou qu'il devrait payer pour;



À L'ENVIRONNEMENT :
en réduisant le gaspillage alimentaire et ses multiples impacts environnementaux.

Comme commerçant, vous pouvez donner aux différents types d'organisme qui luttent contre l'insécurité alimentaire :



DÉPANNAGE ALIMENTAIRE :
service de collecte et de distribution des denrées alimentaires aux personnes en situation d'insécurité alimentaire.



CUISINE COLLECTIVE :
activité où plusieurs personnes cuisinent ensemble et où les coûts et les tâches sont partagés. Les cuisines collectives permettent l'apprentissage des nouvelles recettes et d'habiletés en cuisine.



REPAS COMMUNAUTAIRES :
des repas à tarifs réduits, servis dans un lieu communautaire.



POPOTE ROULANTE :
livraison des repas préparés aux personnes à mobilité réduite.

? SAVIEZ-VOUS QUE...

...les organismes d'aide alimentaire ont généralement un employé formé et certifié par un formateur autorisé par le MAPAQ?

Cet employé s'assure que l'organisme respecte les normes en hygiène et salubrité des aliments, incluant le maintien de la chaîne du froid.

Le don de denrées alimentaires invendues est un mouvement en croissance ailleurs au Québec et mondialement, notamment dans les autres provinces canadiennes, aux États-Unis, en Grande-Bretagne et en France.

Contexte

Le gaspillage d'aliments est un problème croissant

40%

de la nourriture
produite au Canada
est gaspillée¹

De nos jours, le gaspillage alimentaire est un enjeu de plus en plus préoccupant. Chaque année, 40% de la nourriture produite au Canada est gaspillée tout au long de la chaîne d'approvisionnement, de la ferme jusqu'à la table¹. Ceci représente une valeur annuelle de 31 milliards de dollars, sans compter les coûts de main-d'œuvre, de transport ou d'énergie à toutes les étapes².

Au site d'enfouissement, la décomposition des aliments gaspillés est responsable de l'émission de 3,3 gigatonnes d'équivalent de CO₂ selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture³ (Food and Agricultural Organization ou FAO). Ceci est équivalent aux émissions de 697 millions de voitures pour un an⁴. Si on considérait le gaspillage alimentaire comme un pays, il serait le troisième plus grand émetteur après les États-Unis et la Chine.

Le besoin de la population est aussi en croissance

En même temps, le nombre des personnes ayant recours aux banques alimentaires est toujours croissant. Selon le Bilan-Faim 2015 des Banques alimentaires du Québec, le recours est maintenant 27,9% plus élevé qu'avant la crise économique de 2008⁵. Les banques alimentaires ont constaté une grande difficulté à suivre cette demande croissante; presque la moitié des organismes d'aide alimentaire ont été obligés à plusieurs occasions de fermer plus tôt ou de ne pas ouvrir du tout⁵. Parmi ceux qui vivent dans l'insécurité alimentaire, les plus vulnérables de la société (incluant les enfants et les aînés) sont particulièrement touchés. Effectivement, plus d'un tiers des bénéficiaires des banques alimentaires de la province sont des enfants⁵.



Plus qu'un enfant sur
trois au Québec est
touché par la faim⁴

Une enquête menée pour le ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (MD-DELCC) auprès de l'industrie agroalimentaire a révélé que parmi les ICI (industries, commerces, instituts), le secteur commercial présente le plus grand potentiel pour la récupération alimentaire. Il est estimé que 20 à 50% des résidus organiques jetés par les grossistes et détaillants sont des aliments consommables⁶. Cette proportion consiste en grande partie d'aliments périssables, tels que les fruits et légumes invendus. Quand nous considérons qu'une quantité importante d'aliments consommables est jetée, nous voyons qu'il y a aussi une grande opportunité de récupérer ces aliments et de les redistribuer aux personnes dans le besoin.

1. Gooch, Felfel & Marenick. (2010). Food waste in Canada.

2. Gooch & Felfel. (2014). Canada's annual food waste - \$27 billion revisited.

3. FAO. (2011). Global food losses and food waste.

4. EPA. GHG Equivalencies Calculator.

5. Banques alimentaires du Québec. (2015). Bilan-Faim Québec 2015.

6. Solinov. (2013). Portrait du gisement de résidus organiques de l'industrie agroalimentaire au Québec et estimation des aliments consommables gérés comme des résidus par les ICI de la filière de l'alimentation.

Pourquoi donner : 6 bonnes raisons

Vos actions peuvent avoir un impact positif sur votre communauté

1 La récupération alimentaire peut aider les citoyens défavorisés de votre communauté : Le manque de ressources financières rime souvent avec une situation de précarité alimentaire, ce que la FAO appelle l'insécurité alimentaire – « accès inadéquat aux aliments santé à cause des barrières financières et/ou physiques »⁷. Au Canada, le taux d'insécurité alimentaire est de 12% et au Québec de 11,6%. À Montréal spécifiquement, le taux est plus haut que la moyenne provinciale, atteignant 12,7%⁸.

Taux d'insécurité alimentaire⁸:



2 Implication dans la communauté/responsabilité sociale de l'entreprise : Si votre entreprise a une politique de responsabilité sociale ou d'implication dans la communauté, le don de denrées peut s'inscrire dans cette politique. Que vous ayez une politique de responsabilité sociale ou non, devenez un leader dans le quartier et montrez que vous avez la communauté à cœur!



3 Effets positifs sur les employés : En vous impliquant dans la communauté, vous communiquez à vos employés que vous avez à cœur des valeurs sociales. En retour, ils auront un sentiment de fierté renouvelée pour leur emploi, ce qui pourrait contribuer à une plus grande satisfaction au travail, et ainsi entraîner une meilleure performance et diminuer l'absentéisme.

Valeurs sociales



4 Réduction de vos coûts de gestion des matières résiduelles (collecte de déchets, recyclage, compostage) : Si vous payez pour un service de gestion de matières résiduelles, donner les produits invendus au lieu de les jeter vous permettra de réduire vos coûts de collecte. Si vous ne payez pas actuellement pour un tel service, favoriser le don de nourriture vous préparera à respecter la Politique québécoise de gestion des matières résiduelles, qui interdira l'élimination de la matière organique putrescible d'ici 2020⁹. Ainsi, développer des partenariats pour le don alimentaire maintenant vous prépare à respecter la réglementation de demain.

Réduction des coûts



7. FAO. (2006). Food security.

8. Tarasuk, Mitchell, & Dachner. (2016). Household food insecurity in Canada, 2014.

9. MDDELCC. (2011). Politique québécoise de gestion des matières résiduelles : Plan d'action 2011-2015.

MÉTHANE
25 fois plus nocif
pour le climat que le
dioxyde de carbone



5 Réduction de l’empreinte environnementale : Quand la nourriture se décompose dans un site d’enfouissement, elle génère du méthane, un gaz à effet de serre 25 fois plus nocif pour le climat que le dioxyde de carbone¹⁰. Ceci signifie que nos aliments gaspillés génèrent assez de gaz à effet de serre pour rivaliser avec les émissions annuelles des États-Unis et de la Chine³. De plus, toutes les ressources utilisées pour produire cette nourriture sont aussi gaspillées. Ce gaspillage se traduit par une occupation de 30% des terres arables mondiales, et l’utilisation de l’équivalent de 79% du débit d’eau annuel du fleuve St-Laurent¹¹.

6 Réclamation d’une déduction fiscale pour les aliments donnés : Selon la politique CPC-018 de l’Agence du revenu du Canada¹², une entreprise peut réclamer une déduction fiscale pour le don de biens figurant dans l’inventaire. Ceci nécessite un reçu officiel de l’organisme avec la valeur marchande du don. Comme les besoins de chaque entreprise sont différents, nous vous suggérons d’en discuter avec votre comptable.

Cadre réglementaire actuel



**Les donateurs
sont protégés du
recours légal**

Au Québec, l’article 1471 du Code civil du Québec libère les donateurs de toute responsabilité légale si le don est fait de bonne foi :

« La personne qui porte secours à autrui ou 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. »¹³

En offrant des denrées alimentaires de façon bienveillante, vous ne pourriez pas être tenu responsable si jamais un bénéficiaire tombait malade malencontreusement.

3. FAO. (2011). Global food losses and food waste.

10. EPA. (n.d.) Overview of greenhouse gases.

11. FAO. (2013). Food wastage footprint : Impacts on natural resources.

12. Agence du revenu du Canada. (2011). Dons figurant dans l’inventaire.

13. Code civil du Québec, CQLR c C-1991.

Suggestion du processus

Processus proposé pour établir un nouveau partenariat

1. Évaluation des capacités et de l'offre

Premièrement, identifiez les aliments qui se perdent ou qui sont jetés le plus souvent, et comment ils pourraient être récupérés. Seulement les aliments toujours propres à la consommation peuvent être donnés (ex. les aliments qui ne font pas partie d'un rappel d'aliments, qui n'ont pas de moisissure, etc.). Évaluez ensuite la capacité de votre personnel à faire le tri, le stockage et le transfert d'aliments à l'organisme.

2. Rencontre avec l'organisme d'aide alimentaire

Lors d'une première rencontre, vous pouvez discuter de vos attentes à vive voix avec l'organisme d'aide alimentaire. Les sujets suivants pourraient être abordés :

- Les aliments que vous désirez donner
- Votre capacité de stockage à température pièce et réfrigérée
- Horaire et fréquence des dons
- Preuves administratives dont vous auriez besoin (ex., reçu aux fins d'impôt)
- Signature d'une entente au besoin
- Retrait ou masquage de votre nom de compagnie sur les produits donnés
- Autres modalités du partenariat (ex., promotion de votre implication dans le journal local, etc.)

3. Préparation pour la première cueillette

En plus de préparer les aliments à donner, avisez votre personnel afin d'assurer une manutention des biens sans problème. Considérez la possibilité de mettre un(e) employé(e) responsable du processus.

4. Période d'essai

Selon les besoins et les disponibilités de l'organisme et de votre entreprise, vous pourriez procéder à une période d'essai, par exemple 4 semaines. Après ce temps écoulé, évaluez avec l'organisme le fonctionnement du partenariat et discutez des ajustements requis. Vous déciderez par la suite si vous souhaitez continuer cette collaboration.



ASTUCE

La communication régulière avec l'organisme évitera des attentes non satisfaites.

Profil d'un partenariat

Mamie Clafoutis et le SNAC



**Chantal Comtois et
Nicolas Ougas**

Ouvert depuis un an et demi, la boulangerie Mamie Clafoutis sur la rue Fleury à Montréal sert chaque jour des pains et viennoiseries artisanaux ainsi que d'autres produits frais. Elle met en valeur les ingrédients québécois; toutes les farines utilisées sont d'origine québécoise.

Malgré un bon achalandage, il y a inévitablement des restes à la fin de la journée. Comme les pains sont vendus frais du jour, les copropriétaires ont très vite voulu trouver un autre usage pour les produits qu'ils ont soigneusement créés. Pour l'équipe de Mamie Clafoutis, c'était naturel de le redonner à la communauté.

Les copropriétaires Nicolas Ougas, Millie Boisdequin-Lefort et Nathalie Fabre cherchaient un organisme d'aide alimentaire situé dans le secteur d'Ahuntsic et qui avait la capacité de récupérer les pains en surplus quelques fois par semaine. Ils ont contacté plusieurs organismes et c'est le Service de nutrition et d'action communautaire (SNAC) qui a répondu.

Ce partenariat fonctionne depuis l'ouverture du magasin et se poursuit toujours. Le chauffeur du camion du SNAC, David, est maintenant bien connu parmi l'équipe pour son sourire constant et son caractère chaleureux. Il appelle la boulangerie avant de partir pour vérifier s'il y a du pain à donner. Ceci donne une certaine flexibilité au partenariat, selon les surplus de la boulangerie. Deux à trois fois par semaine, Mamie Clafoutis donne du pain au SNAC qui ensuite le distribue dans ses paniers ou l'utilise lors de ses repas communautaires.

Selon la directrice du SNAC, Chantal Comtois, ce pain permet aux familles qui fréquentent le SNAC (120 à 150 familles par semaine) d'avoir accès à du pain artisanal et de qualité, fait à partir d'ingrédients d'ici par une boulangerie d'ici. Leurs membres représentent des familles, des retraités, des étudiants, des individus au chômage et d'autres personnes à faible revenu.

Du côté de Mamie Clafoutis, les employés ont tous travaillé pour d'autres entreprises où les pains invendus étaient malheureusement jetés. Nicolas atteste que son équipe est très heureuse de voir les fruits de leur travail sauvés de la poubelle pour nourrir les gens de leur voisinage.



**Nicolas Ougas dans
la boulangerie
Mamie Clafoutis**



Références

1. **Gooch, M.V.**, Felfel, A. & Marenick, N. (2010). « *Food waste in Canada* ». Repéré à <http://vcm-international.com/wp-content/uploads/2013/04/Food-Waste-in-Canada-112410.pdf>
2. **Gooch, M.V.** & Felfel, A. (2014). « *Canada's annual food waste - \$27 billion revisited* ». Repéré à <http://vcm-international.com/wp-content/uploads/2014/12/Food-Waste-in-Canada-27-Billion-Revisited-Dec-10-2014.pdf>
3. **FAO.** (2011). « *Global food losses and food waste* ». Repéré à <http://www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e00.htm>
4. **US Environmental Protection Agency. (n.d.)**. « *GHG Equivalencies Calculator* ». Repéré à <https://www.epa.gov/energy/ghg-equivalencies-calculator-calculations-and-references>
5. **Banques alimentaires du Québec.** (2015). « *Bilan-Faim Québec 2015* ». Repéré à http://www.banques-alimentaires.org/wpcontent/uploads/2015/11/BilanFaim_Qc2015_FINAL.pdf
6. **Solinov.** (2013). « *Portrait du gisement de résidus organiques de l'industrie agroalimentaire au Québec et estimation des aliments consommables gérés comme des résidus par les ICI de la filière de l'alimentation.* » Repéré à <http://www.mddelcc.gouv.qc.ca/matieres/valorisation/Portrait-gisement-residus-organiques-industrie-agroalimentaire.pdf>
7. **FAO.** (2006). « *Food security* ». Repéré à <http://www.fao.org/forestry/13128-0e6f36f27e0091055-bec28e830f46b3.pdf>
8. **Tarasuk, V., Mitchell, A. & Dachner, N.** (2016). « *Household food insecurity in Canada, 2014.*» Toronto: Research to identify policy options to reduce food insecurity (PROOF). Repéré à <http://proof.utoronto.ca>
9. **MDDELCC.** (2011). « *Politique québécoise de gestion des matières résiduelles : Plan d'action 2011-2015* ». Repéré à <http://www.mddelcc.gouv.qc.ca/matieres/pgmr/presentation.pdf>
10. **EPA.** (n.d.) « *Overview of greenhouse gases* ». Repéré à <https://www3.epa.gov/climatechange/ghgemissions/gases/ch4.html>
11. **FAO.** (2013). « *Food wastage footprint : Impacts on natural resources* ». Repéré à <http://www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf>
12. **Agence du revenu du Canada.** (2011). « *Dons figurant dans l'inventaire* ». Repéré à www.cra-arc.gc.ca/chrts-gvng/chrts/plcy/cpc/cpc-018-fra.html
13. **Code civil du Québec,** CQLR c C-1991. Repéré à <http://canlii.ca/t/5210>

Pour plus d'informations, veuillez contacter :

NOM DE LA PERSONNE-RESSOURCE

NOM DE L'ORGANISME

NUMÉRO TÉLÉPHONE

COURRIEL



*Chantier
sécurité
alimentaire
de Solidarité
Ahuntsic*



*Québec en Forme est
heureux d'accompagner
et de soutenir le Chantier
sécurité alimentaire de
Solidarité Ahuntsic*

Guide pour la récupération alimentaire

auprès des
petits et moyens
commerces
à Montréal

