



Pas de
gâchis !



Résumé des consultations sur une stratégie de réduction du gaspillage alimentaire

Ce que nous avons entendu



Introduction



Le ministère de l'Agriculture a lancé un projet visant à explorer la réduction du gaspillage alimentaire à l'Île-du-Prince-Édouard et a rassemblé des informations pouvant aider à relever les défis liés au gaspillage alimentaire dans la province.. Pour mieux comprendre les défis liés au gaspillage alimentaire dans la province, le Ministère a sollicité les expériences et les idées de partenaires de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, d'organisations communautaires et caritatives, ainsi que du public, de mars à août 2024. Le présent rapport résume ce que nous avons entendu lors de ces consultations.

Méthode

Afin d'acquérir une compréhension globale des enjeux liés au gaspillage alimentaire, un processus structuré d'engagement en plusieurs phases a été mené par le biais de sondages ciblés et de consultations publiques.

Collecte des données

Le ministère de l'Agriculture a fait appel à une société d'experts-conseils pour approcher des partenaires de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et des organisations communautaires et caritatives afin de comprendre les défis auxquels ils sont confrontés. Entre mars et mai 2024, le consultant a distribué deux sondages : l'un à des partenaires de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, et l'autre à des organisations communautaires et caritatives. Les données ainsi recueillies ont ensuite été présentées au Ministère.

De juillet à août 2024, le Ministère a aussi mené une consultation publique pour recueillir les expériences et les réflexions de la population concernant le gaspillage alimentaire dans la province. On pouvait soit répondre à un sondage, soit faire parvenir ses commentaires par écrit. Ledit sondage était offert en anglais et en français, en ligne et sur papier.

Participants

Le consultant a reçu 23 réponses au sondage visant la chaîne d'approvisionnement alimentaire : huit du secteur de la vente au détail, sept du secteur de la restauration, quatre du secteur de la transformation, une du secteur de la distribution, une du secteur de la production et deux d'autres organisations (développement économique, organisations à but non lucratif).

En outre, le consultant a reçu 28 réponses au sondage envoyé aux organisations communautaires et caritatives.

Quant au sondage public, le Ministère a reçu 244 réponses : 230 de résidents permanents, trois de résidents saisonniers, et 11 de personnes habitant à l'extérieur de l'Île. Les caractéristiques démographiques de ces répondants sont présentées dans le tableau 1.

Tableau 1. Caractéristiques démographiques des participants au sondage public

Caractéristiques démographiques		Nombre de réponses	Pourcentage
Genre	Homme	35	15.7%
	Femme	184	82.5%
	Personne non binaire	4	1.8%
	Genre non listé	0	0.0%
	Total	223	/
Âge	Moins de 18 ans	0	0.0%
	De 18 à 24 ans	3	1.3%
	De 25 à 34 ans	32	14.3%
	De 35 à 44 ans	36	16.1%
	De 45 à 54 ans	40	17.9%
	De 55 à 64 ans	63	28.1%
	65 ans et plus	50	22.3%
	Total	224	/
Incapacité	Oui	34	15.4%
	Non	187	84.6%
	Total	221	/
Revenu inférieur au revenu médian	Oui	74	35.4%
	Non	135	64.6%
	Total	209	/
Langue	Anglais	230	98.7% ¹
	Français	39	16.7% ¹
	Autre ²	7	3.0% ¹
	Total	276	/
Autochtone	Oui	3	1.3%
	Non	221	98.7%
	Total	224	/
Nouvel(le) arrivant(e)	Oui	10	4.4%
	Non	218	95.6%
	Total	228	/
Autre groupe sous-représenté	Oui ³	17	7.8%
	Non	202	92.2%
	Total	219	/

En outre, deux personnes ont soumis leurs commentaires par écrit dans le cadre de la consultation publique.

¹ Résultats fondés sur les réponses de 233 personnes.

² Réponses : malayalam, espagnol, yiddish, malgache, allemand, American Sign Language.

³ Réponses : Acadiens, Asiatiques du Sud, Noirs, 2ELGBTQ+, aînés, Blancs

Limites

On a obtenu un taux de réponse relativement faible de la part des partenaires de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et des organisations communautaires et caritatives. Il s'ensuit que les idées et les points de vue recueillis dans le cadre de ces deux sondages ne représentent peut-être pas l'ensemble du secteur ou de la communauté. Les résultats de ces activités de consultation ne seront donc pas utilisés comme seule source de données.



The screenshot shows a web browser window with the following details:

- Header:** The PEI logo (Île-du-Prince-Édouard, Canada) is in the top left. The top navigation bar includes links for Accueil, L'Î.-P.-É., Résidents, Entreprises, Gouvernement, and Services en.
- Breadcrumbs:** Accueil > Gouvernement > Agriculture > Stratégie de réduction du gaspillage alimentaire à l'Île
- Section Header:** **COUVERNEMENT** **Stratégie de réduction du gaspillage alimentaire à l'Île**
- Date:** Date de publication: Août 15, 2024
- Text:** Le ministère de l'Agriculture invite les membres du public à faire part de leurs réflexions sur ce que devrait comprendre la stratégie provinciale de réduction du gaspillage alimentaire.
- Text:** Pourquoi avons-nous besoin d'une stratégie de réduction du gaspillage alimentaire?
- Text:** La nourriture est essentielle à la vie quotidienne ; elle fournit l'énergie et les nutriments dont nous avons besoin
- Right Sidebar:** A light blue sidebar titled "Liens utiles" containing links to Agriculture, Strategic Initiatives, and AgriStability.

Résumé des réponses

Le gaspillage alimentaire : une source de préoccupation importante pour l'Île

Nous avons pu constater que **de nombreux Insulaires, entreprises et organismes sont préoccupés par le gaspillage alimentaire à l'Île-du-Prince-Édouard**. Les pertes économiques, l'insécurité alimentaire, les impacts environnementaux, la perte de temps et de ressources, le coût des aliments, l'effet à long terme sur l'économie, la réputation et les problèmes de santé causés par le gaspillage alimentaire figurent parmi les préoccupations citées. Chez les partenaires de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, les **pertes économiques** sont la conséquence la plus importante du gaspillage alimentaire, suivies de l'insécurité alimentaire et de l'augmentation des émissions de carbone. Plusieurs de ces partenaires affirment avoir subi des pertes financières en raison du gaspillage alimentaire : coûts liés à l'élimination, pertes de revenus, pénalités potentielles, etc. Les Insulaires qui ont répondu au sondage public rapportent l'impact du gaspillage alimentaire sur la **sécurité alimentaire des autres personnes dans la province** comme principale préoccupation, suivie du gaspillage d'argent, des effets négatifs sur l'environnement, de l'insécurité alimentaire dans leur propre ménage et d'autres facteurs.

On signale que le gaspillage alimentaire se produit à de multiples points de la chaîne d'approvisionnement – de la production à la vente au détail. Certaines organisations communautaires et caritatives doivent jeter des denrées alimentaires destinées à être redistribuées à des personnes souffrant d'insécurité alimentaire. Alors que certaines organisations n'ont que rarement des déchets alimentaires, d'autres en ont tous les mois ou tous les deux mois, voire plus d'une fois par semaine. Pour ce qui est des ménages, plus de la moitié des répondants ont déclaré que le gaspillage alimentaire se produisait au moins une fois par mois.

La plupart des répondants aux trois sondages ont manifesté une forte volonté de prendre des mesures pour aider à réduire le gaspillage alimentaire dans la province. En effet, 97,4 % des personnes ayant répondu au sondage public s'intéressent à prendre des mesures en ce sens. Bien que de nombreuses organisations communautaires et caritatives souhaiteraient également s'investir dans de tels efforts, certaines d'entre elles ont indiqué que la réduction du gaspillage alimentaire ne faisait pas partie de leur mandat ou qu'elles ne disposaient pas du financement et des ressources humaines nécessaires pour y parvenir.

Les causes du gaspillage alimentaire

Nous avons appris que différents facteurs pouvaient être à l'origine du gaspillage alimentaire.

Selon les **partenaires de la chaîne d'approvisionnement alimentaire**, le gaspillage alimentaire est surtout causé par les facteurs suivants :

- Des mesures de production inefficaces
- Des aliments défectueux
- La surproduction
- Des mesures de distribution inefficaces
- Un entreposage inadéquat
- Des défauts d'emballage
- D'autres facteurs : mauvaise gestion des stocks, durée de conservation courte, imprévisibilité des événements météorologiques et des conditions du marché, manque de main-d'œuvre et d'infrastructure d'entreposage, etc.

Les **organisations communautaires et caritatives** ont signalé les facteurs suivants comme causes principales du gaspillage alimentaire :

- Date de péremption ou date limite de consommation dépassée
- Déterioration des aliments
- Préparation d'une trop grande quantité de nourriture
- Nourriture gaspillée dans les écoles (élèves absents, changement d'idée au midi, etc.)
- Dons de nourriture dont les clients ne voulaient pas ou n'avaient pas besoin
- Repas commandés, mais pas récupérés



Pour ce qui est des **ménages**, le gaspillage alimentaire se résume comme suit :

Préparation

- Préparation d'une trop grande quantité de nourriture
- Besoin que d'une partie d'un aliment pour une recette
- Tout-petits et enfants qui ne mangent pas toute la nourriture préparée pour eux

Achat

- Plus de nourriture achetée que nécessaire
- Trop grande quantité du produit dans l'emballage
- Promotion de l'achat en vrac pour moins cher dans les épiceries
- Grandes portions de nourriture servies au restaurant

Entreposage

- Aliments oubliés une fois achetés
- Manque de capacité à conserver les aliments
- Manque de connaissances en matière de conservation ou d'entreposage des aliments pendant une période prolongée

Détérioration des aliments

- Durée de conservation limitée des produits frais
- Mauvais état des aliments dans les épiceries (nourriture endommagée, pas fraîche, mal emballée, etc.)

Planification

- Mauvaise planification des repas
- Livraison de nourriture ou repas au restaurant non planifiés
- Manque de temps

Étiquettes de date

- Date de péremption des aliments dépassée
- Incertitude concernant la signification des étiquettes de date

Autre

- Manque de sensibilisation ou de gestion des aliments chez les membres de la famille
- Préférence pour ne pas manger les restes
- Excédent saisonnier de la production alimentaire

Les défis liés à la réduction du gaspillage alimentaire

Les entreprises, les organisations communautaires et les ménages rapportent divers problèmes et défis.

Certains partenaires de la chaîne d'approvisionnement alimentaire affirment que des problèmes de réglementation peuvent limiter leurs efforts de réduction du gaspillage alimentaire. Par exemple, certains produits alimentaires, en particulier ceux qui se conservent longtemps, atteignent leur date de péremption trop rapidement. De nombreux détaillants choisissent de se débarrasser de leurs invendus au lieu d'en faire don en raison des risques de responsabilité juridique, du manque d'incitations financières, des lourdeurs administratives et de certaines politiques gouvernementales prohibitives.

Les organisations communautaires et caritatives rencontrent aussi des difficultés pour redistribuer les denrées alimentaires aux personnes dans le besoin :

- Défis logistiques
- Pénurie de main-d'œuvre et de bénévoles
- Obstacles réglementaires
- Contraintes financières
- Manque de soutien dans la communauté
- Manque d'information chez les personnes dans le besoin
- Difficulté à redistribuer des denrées alimentaires avant qu'elles ne se gâtent et dons de nourriture qui ne sont pas propres à la consommation ou à la redistribution

Chez les consommateurs, les difficultés rencontrées sont les suivantes :

- Grosseur des portions et des produits emballés dans les restaurants et les épiceries
- Courte durée de conservation
- Mauvaise qualité des aliments
- Mauvaise planification des repas
- Manque de connaissances
- Manque d'espace pour l'entreposage
- Entreposage inadéquat
- Préparation d'une trop grande quantité de nourriture
- Achats d'aliments en surplus
- Confusion liée aux dates sur les étiquettes
- Prix des denrées alimentaires

La voie à suivre pour réduire le gaspillage alimentaire

Tout au long du processus de consultation, nous avons appris que de nombreux Insulaires prennent déjà des mesures significatives pour réduire le gaspillage alimentaire dans leurs entreprises, organisations communautaires et ménages. On nous a aussi suggéré d'autres bonnes actions qui pourraient renforcer ces efforts.

1. Éducation et sensibilisation

Dans leurs commentaires, les participants ont signalé à plusieurs reprises le besoin de mieux sensibiliser tous les secteurs au gaspillage alimentaire. De nombreuses personnes ont souligné un manque général de connaissances sur l'entreposage des aliments, les techniques de conservation, la planification des repas et les dates de péremption et d'expiration. En conséquence, on jette souvent de la nourriture inutilement. Les entreprises et les organisations communautaires souhaitent avoir plus d'outils et de ressources pour soutenir la culture alimentaire et bénéficier d'une meilleure communication sur les services et les aides actuels. On a constaté que de nombreuses organisations ont adopté des stratégies pour communiquer des mesures de réduction du gaspillage alimentaire au personnel et aux clients. Il y a donc une occasion de collaborer avec les organisations communautaires et caritatives pour renseigner le public sur les techniques de conservation, l'établissement d'un budget alimentaire, les dates de péremption et d'expiration, les recettes, le jardinage, le compostage et l'utilisation créative des restes. Les participants suggèrent de mobiliser les Insulaires de tout âge en diffusant ces messages par divers moyens : bulletins d'information, documents imprimés, médias sociaux, webinaires, ateliers, événements communautaires, etc. Les écoles peuvent aussi intégrer l'éducation alimentaire dans les programmes scolaires pour aider les jeunes générations à développer des habitudes de vie qui réduisent le gaspillage alimentaire. Comme solutions pratiques et axées sur la communauté, on a aussi mentionné les défis de réduction des déchets alimentaires et les programmes de mentorat alimentaire communautaire.



2. Politiques et réglementation

Les participants ont également mentionné plusieurs enjeux politiques et réglementaires faisant obstacle aux efforts de réduction du gaspillage alimentaire. L'une des préoccupations les plus citées est que les entreprises évitent souvent de faire don de leurs excédents alimentaires, car elles craignent en être tenues responsables ou comprennent mal la réglementation. Pour y remédier, les participants demandent l'élaboration de politiques claires qui protègent et encouragent les dons de denrées alimentaires. De même, l'amélioration des normes d'étiquetage des denrées alimentaires, en particulier la distinction entre les dates de péremption et d'expiration, pourrait aider les consommateurs à prendre de meilleures décisions et à réduire l'élimination prématuée de denrées alimentaires encore comestibles. Certaines personnes ont suggéré que des lignes directrices ou des règlements provinciaux soient élaborés pour clarifier les attentes concernant la gestion des surplus alimentaires par les entreprises, y compris les options de redistribution ou de compostage. En outre, on semble beaucoup s'intéresser aux mesures incitatives, notamment les crédits d'impôt et les remises pour les entreprises qui font don de nourriture ou qui améliorent leurs pratiques de gestion des déchets.

3. Collaboration et partenariats

Les participants ont insisté sur l'importance de la collaboration entre les différents acteurs du système alimentaire, soulignant que la réduction du gaspillage alimentaire n'est pas une tâche à laquelle un seul secteur peut s'attaquer. Au contraire, il faut établir des partenariats plus solides entre les gouvernements, les municipalités, les entreprises, les organisations à but non lucratif, les établissements d'enseignement et les organisations communautaires. On suggère d'ailleurs de créer un groupe consultatif multipartite pour guider l'élaboration et la mise en œuvre de la stratégie de réduction du gaspillage alimentaire. Un tel groupe rassemblerait les points de vue de divers secteurs et favoriserait l'échange de bonnes pratiques pour établir une stratégie réalisable fondée sur des données probantes. Les participants ont aussi évoqué des modèles réussis tels que Loop et le Second Harvest Food Rescue, qui font le pont entre les détaillants, les producteurs de denrées alimentaires et les personnes dans le besoin.

L'expansion de ces programmes et la création d'un réseau provincial plus robuste pour les dons alimentaires pourraient améliorer à la fois le réacheminement des déchets et l'accès à la nourriture. On suggère aussi de faire collaborer les épiceries et les restaurants avec les banques alimentaires pour redistribuer les surplus de nourriture. Les initiatives de glanage, qui aident les agriculteurs à redistribuer les récoltes excédentaires ou les aliments non récoltés, sont également ressorties comme solution nécessaire et prometteuse. En outre, les partenariats avec des établissements d'enseignement comme le Collège Holland pourraient permettre de renforcer les capacités, de former les gens et d'encourager l'innovation dans les pratiques de réduction du gaspillage alimentaire.

4. Redistribution d'aliments et soutien communautaire

La redistribution et les dons de nourriture sont une stratégie clé pour les ménages, les entreprises et les communautés, permettant à la fois de réduire le gaspillage alimentaire et d'aider les populations souffrant d'insécurité alimentaire. Les sondages révèlent que les initiatives communautaires, notamment les programmes de partage des aliments, les réfrigérateurs communautaires et les cuisines collectives, apportent un appui essentiel aux familles et aux personnes dans le besoin. Cependant, de nombreuses organisations communautaires et caritatives ont fait remarquer qu'il leur est difficile d'accroître ces efforts, faute de financement et de personnel. Les actions suivantes sont considérées comme des mesures essentielles : évaluer les besoins de la communauté, renforcer les réseaux de dons alimentaires, apporter un soutien opérationnel aux réfrigérateurs communautaires et investir dans la logistique et l'infrastructure. On a aussi insisté sur l'éducation et la mobilisation communautaires afin de réduire la stigmatisation et d'encourager une plus grande participation aux programmes de partage de nourriture. En outre, il faut s'assurer que les réfrigérateurs communautaires fonctionnent de manière sûre et efficace, de façon à soutenir les populations vulnérables. La mise en place de plateformes centrales, telles que des banques alimentaires régionales ou des centres de distribution de denrées alimentaires, pourrait rationaliser les processus de don et de distribution.



5. Soutien aux ménages

Les participants ont mentionné plusieurs obstacles pratiques, comme la difficulté d'entreposer et de conserver des aliments dans l'espace limité des petits appartements. Appuyer l'achat de congélateurs, de scelleurs sous vide et d'autres équipements pourrait aider les familles à mieux conserver les aliments et à réduire les pertes. On a également souligné le besoin d'outils pour la planification des repas et le contrôle des portions, en particulier chez les petits ménages, afin d'éviter les achats excessifs et le gaspillage. Le développement d'outils numériques, le partage de recettes et la distribution de guides accessibles sur la conservation des aliments figurent parmi les solutions proposées. Les cuisines communautaires sont considérées comme des espaces précieux pour améliorer à la fois les compétences et le réseau de soutien social, car elles permettent aux gens de partager des repas et de réduire les déchets collectivement. Il semble aussi important d'améliorer l'accès aux lieux de don de nourriture, en particulier dans les communautés rurales.

6. Solutions pour les entreprises et le commerce de détail

Le rôle des entreprises dans la réduction du gaspillage alimentaire ne passe pas inaperçu : de nombreuses personnes ont exprimé leur frustration face aux emballages et aux portions de grande taille. Le gaspillage alimentaire pourrait baisser si on encourage les épiceries à offrir des options d'achat en vrac tout en permettant aux consommateurs d'acheter de plus petites quantités de nourriture. D'ailleurs, une meilleure gestion des stocks pourrait aider à réduire la détérioration et à garantir la disponibilité d'aliments de qualité pour les consommateurs. On incite aussi les restaurants à proposer des portions flexibles et à améliorer l'emballage des plats à emporter afin d'aider les clients à conserver les restes. Les participants ont recommandé de former le personnel d'accueil et du commerce de détail aux pratiques de réduction du gaspillage alimentaire, y compris la rotation des stocks, le contrôle des inventaires et les procédures de dons. On suggère aussi de rationaliser les processus de don en améliorant la logistique, la collecte de données et la communication avec les organisations de récupération alimentaire.



7. Recherche, technologie et innovation

Les réponses aux sondages ont fait ressortir le besoin de données, d'innovation et de recherche pour mieux comprendre et traiter le problème du gaspillage alimentaire dans la province. De nombreuses personnes ont souligné l'absence de mécanismes robustes de suivi et de rapport, ce qui rend difficiles la mesure des progrès et le repérage de problèmes. Les investissements dans la technologie, notamment des applications mobiles permettant aux utilisateurs de trouver les surplus alimentaires et des outils qui offrent des recettes et des conseils sur l'entreposage, ont été recommandés pour donner des moyens accessibles aux Insulaires de réduire le gaspillage au quotidien. Des recherches plus approfondies sur le compostage, le recyclage des aliments et la création de produits à valeur ajoutée à partir de sous-produits alimentaires pourraient déboucher sur de nouvelles possibilités économiques et environnementales. Il a d'ailleurs été suggéré de créer un centre de collaboration pour répertorier les politiques et les modèles de réduction du gaspillage alimentaire qui ont fait leurs preuves. Les décideurs politiques, les entreprises et les organisations disposeraient ainsi d'une ressource précieuse pour connaître les meilleures pratiques, recenser les lacunes et les possibilités, soutenir les activités de sensibilisation et aider à mesurer l'impact des efforts.



Conclusion

Nous remercions sincèrement toutes les personnes qui ont pris part au processus de consultation. Leur contribution réfléchie nous a permis de mieux comprendre les questions complexes liées au gaspillage alimentaire à l'Île-du-Prince-Édouard et a éclairci les enjeux et les pistes de solution. Bien que la sécurité alimentaire reste un sujet d'intérêt mondial, les commentaires reçus dans le cadre de cet exercice ont fait ressortir les répercussions vastes et variées propres à l'Île-du-Prince-Édouard, ce qui nous aidera à orienter les actions futures.



Ministère de l'Agriculture

5e étage, Édifice Jones
11, rue Kent
C.P. 2000
Charlottetown (Î.-P.-É.) C1A 7N8

Téléphone : 902-368-4880

Télécopieur : 902-368-4857

Courriel : **foodwaste@gov.pe.ca**

www.princeedwardisland.ca/fr/sujet/agriculture

