



Association pour la santé environnementale du Québec
Environmental Health Association of Québec

ECO-JOURNAL

Octobre 2021

Flore Mekouendjou

Gestion des déchets alimentaires dans les épiceries Entreprises et société côte à côte

Le mois dernier, nous avons parlé de la gestion des déchets alimentaires dans nos foyers. En espérant que depuis cet article, nous sommes tous passés à la vitesse supérieure, voyons cette fois comment cela se passe dans les épiceries.

Le Programme de récupération dans les supermarchés (PRS), qui est coordonné par les Banques Alimentaires du Québec (BAQ), récupère les aliments invendus dans les épiceries et les met à la disposition des banques alimentaires. Tout ce qui est comestible est récupéré et remis aux banques alimentaires, qui peuvent le distribuer aux personnes dans le besoin. Ce programme permet même de conserver les aliments frais comme la viande et les produits laitiers, dont la gestion à long terme a représenté un défi de conservation pour les banques alimentaires. Seuls les produits frais tels que le poisson et les fruits de mer déjà décongelés pour la vente ne sont pas récupérés, ainsi que les produits où aucun ingrédient n'est indiqué. Ces produits non récupérés sont ensuite compostés par la plupart des épiceries.

Moisson Montréal a développé ce projet pilote en 2013 avec des résultats très convaincants, ce qui a conduit, en 2017, à l'extension du programme à d'autres régions du Québec. Sur le site de BAQ, on peut lire que le PRS est le premier programme du genre au Canada et qu'une grande campagne fédérée est en cours pour soutenir le programme dans tous ses aspects logistiques, sociaux, environnementaux et économiques.

Pour déployer le PRS, les membres régionaux des BAQ approchent les épiceries pour leur présenter le programme, mais il arrive que les magasins manifestent d'abord leur intérêt. La seule condition que les BAQ exigent des épiceries partenaires



514-332-4320



bureau@aseq-ehaq.ca
office@aseq-ehaq.ca



est qu'elles respectent les critères d'hygiène et de salubrité du ministère de l'Agriculture, des pêches et de l'animalerie du Québec (MAPAQ). Les BAQ offre une formation sur ces critères et sur le PRS aux employés des épiceries avant le début effectif du programme.

Selon les données des BAQ, « en 2018-2019, 6,5 millions de kg de denrées alimentaires ont été récupérés, dont 2,5 millions de kg de viande ». Grâce à cette récupération, le PRS a évité la production de plus de 5 700 tonnes de CO2 qui auraient contribué au réchauffement climatique.

Selon les BAQ, en date du 30 juin 2021, 459 commerces au Québec participent au PRS. Ceux qui ne participent pas sont souvent déjà engagés dans un programme avec la Banque alimentaire du Canada ou donnent à un organisme de bienfaisance depuis longtemps. Selon Sarah Tremblay, directrice des programmes à BAQ, les défis du PRS sont grands « en termes de capacité pour les organismes qui collectent les aliments. Les problèmes de manque d'espace d'entreposage ou de logistique de transport. Le manque de main d'œuvre dans les organismes est aussi un défi pour la manipulation et le tri des denrées, tâches qui étaient au préalable souvent réalisées par des bénévoles ».

Ce programme est un grand pas en avant dans la réduction du gaspillage alimentaire dans la province. À l'avenir, nous pouvons espérer que la sélection des aliments vendus dans les épiceries pourra également intégrer des approches respectueuses de l'environnement et centrées sur l'humain pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Références

<https://www.banquesalimentaires.org/nos-actions/prs/>

<https://www.moissonmontreal.org/campagnes-programmes/prs/>