

Un gaspillage qui commence bien avant la table



RICHARD Jr LUEMBA
Compo-Haut-Richelieu
Collaboration spéciale

Chaque jour, des aliments parfaitement comestibles prennent le chemin du bac brun ou de la poubelle. Pourtant, le gaspillage alimentaire ne se limite pas aux restes oubliés au fond du réfrigérateur. Il se définit par toute partie comestible d'un aliment destiné à la consommation humaine qui est détournée, dégradée, perdue ou jetée à n'importe quelle étape du système bioalimentaire : de la production à la transformation, en passant par la distribution, la récupération, la redistribution et jusqu'aux consommateurs.

Au Québec, 41% de la nourriture est rejetée tout au long de la chaîne alimentaire, soit 3,1 millions de tonnes par an, dont 61% sont des parties non comestibles. Plus préoccupant encore, 39% des résidus, environ 1,2 million de tonnes, correspondent à des aliments qui auraient pu être consommés ou donnés, mais qui sont plutôt gaspillés.

LOUD IMPACT ENVIRONNEMENTAL

Les conséquences dépassent largement le cadre domestique. Le gaspillage alimentaire exerce une pression considérable sur l'économie et l'environnement. Produire, transformer, emballer et transporter des aliments mobilisent d'importantes ressources : terres agricoles, eau, énergie, main-d'œuvre. Lorsque ces aliments sont jetés, toutes ces



Au Québec, le gaspillage alimentaire génère 3,6 millions de tonnes d'émissions de gaz à effet de serre (GES), soit l'équivalent de 4% des émissions totales de la province.

ressources s'avèrent vaines.

À cela s'ajoute l'impact climatique. Au Québec, le gaspillage alimentaire génère 3,6 millions de tonnes d'émissions de gaz à

effet de serre (GES), soit l'équivalent de 4% des émissions totales de la province. C'est davantage que les émissions combinées des secteurs du transport maritime, aérien et ferroviaire. Or, 67% des émissions associées

aux aliments consommés au Québec proviennent de leur production. Une fois cultivés, élevés ou pêchés, les aliments ont déjà généré la majeure partie de leur empreinte carbone. Les consommer demeure donc toujours préférable au compostage ou à l'élimination.

FINANCES MUNICIPALES

Le gaspillage alimentaire a aussi un impact direct sur les finances municipales. Chaque kilogramme de nourriture déposé dans le bac brun ou dans les déchets entraîne des coûts liés à la collecte et au traitement, qu'il s'agisse de compostage, de biométhanisation ou d'enfouissement.

Pire encore, si cette matière aboutit à la poubelle, la Municipalité risque de voir diminuer la subvention liée aux redevances à l'élimination. Depuis 2018, cette aide financière dépend entièrement de la performance territoriale, évaluée selon la quantité de matières résiduelles éliminées par habitant. Plus ce volume est élevé, moins la Municipalité est considérée comme performante — et moins la subvention versée est importante.

Réduire le gaspillage alimentaire n'est donc pas seulement un geste écologique ou solidaire. C'est aussi un levier économique concret pour les collectivités. De la planification des repas à la redistribution des surplus, chaque action compte pour transformer un problème systémique en solution collective.