



La réduction des déchets

Volume 15, numéro 9, octobre 2024

L'élimination de la pauvreté Des chefs

Quel est le lien entre la réduction des déchets, l'élimination de la pauvreté et des chefs cuisiniers?

Outre l'Action de grâce et l'Halloween, le mois d'octobre c'est la semaine québécoise de la réduction des déchets (21 au 27), la journée internationale pour l'élimination de la pauvreté (17) et la journée internationale des cuisiniers (20). La réduction des déchets et le zéro gaspillage alimentaire sont des objectifs essentiels pour un avenir durable.

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Le gaspillage alimentaire est un enjeu majeur au Québec, comme dans beaucoup d'autres régions du monde. Saviez-vous que :

- Environ 1.2 million de tonnes de nourritures sont gaspillées chaque année au Québec? Cela représente une perte importante de ressources et contribue aux émissions de gaz à effet de serre.
- Les pertes économiques du gaspillage alimentaire s'élèvent à environ 31 milliards de dollars par an? Cette somme inclut les coûts de production, de transport, de traitement et d'élimination des aliments gaspillés.
- Les ménages sont responsables de près de 47% du gaspillage alimentaire? En moyenne, une famille de quatre personnes peut gaspiller entre 1 500 et 2 000 dollars par an en nourriture non consommée.
- Environ 35% du gaspillage alimentaire provient de l'industrie de la transformation et de la distribution, des surplus, des erreurs de production ou des normes esthétiques strictes peuvent conduire au rejet de produits encore consommables?
- Le secteur de la restauration et des services alimentaires contribue à environ 18% du gaspillage, en grande partie à cause des portions trop grandes, des revenus ou des pratiques inefficaces de gestion des stocks?
- Le gaspillage alimentaire est responsable d'environ 8% des émissions de gaz à effet de serre au Québec, en grande partie à cause de la décomposition des déchets alimentaires dans les sites d'enfouissement, qui produisent du méthane?

Le gaspillage alimentaire est particulièrement préoccupant dans un contexte où environ 15% des ménages québécois sont en situation d'insécurité alimentaire, c'est-à-dire qu'ils n'ont pas un accès stable à une quantité suffisante de nourriture. Ainsi, jeter de la nourriture alors que d'autres en manquent soulève des questions éthiques sur la répartition des ressources et l'équité sociale.

Plusieurs chefs cuisiniers québécois se sont engagés dans le mouvement du zéro gaspillage alimentaire, adoptant des pratiques culinaires durables et innovantes. Voici quelques-uns de ces chefs et leur approche :



Jonathan Grenier



- Minimise les déchets en utilisant chaque partie des ingrédients qu'il cuisine, transformant ce qui serait normalement jeté en élément clé de ses plats.
- Respecte l'environnement en sélectionnant des produits locaux et de saison, ce qui réduit non seulement le gaspillage alimentaire, mais aussi l'empreinte carbone associée à la chaîne d'approvisionnement.
- S'implique dans des projets qui visent à sensibiliser le public et les professionnels de la restauration à l'importance du zéro gaspillage alimentaire, en partageant ses techniques et sa philosophie à travers des ateliers et des formations.

Approche innovante et responsable, il incarne l'évolution de la cuisine vers une approche plus durable et respectueuse des ressources, inspirant ainsi d'autres chefs et consommateurs à adopter des pratiques similaires.

Le lien entre l'élimination de la pauvreté et la réduction du gaspillage alimentaire est fort, car lutter contre le gaspillage alimentaire peut contribuer à améliorer la sécurité alimentaire, à réduire les inégalités sociales et économiques, et à générer des opportunités économiques pour les personnes en situation de précarité.

Il s'agit d'une approche prometteuse qui repose sur la réaffectation des ressources excédentaires pour lutter contre l'insécurité alimentaire et créer des opportunités économiques. Voici comment :

- 1. Redistribution des surplus alimentaires :**
 - réduction de l'insécurité alimentaire, accès à une alimentation abordable et diminution des déchets voués à l'enfouissement.
- 2. Création d'opportunités économiques et d'emploi :**
 - nouveaux secteurs d'emploi, entrepreneuriat social.
- 3. Réduction des dépenses des ménages :**
 - meilleure gestion des aliments et diminution des coûts. Des applications disponibles chez nous! ([FoodHero](#) : IGA Daigle, [Flashflood](#) : MAXI)
- 4. Amélioration de la sécurité alimentaire et renforcement des communautés locales :**
 - mise à disposition de repas sains, impact sur la santé;
 - développement de coopératives ou banques alimentaires
[Maison St-André Abitibi-Ouest](#)
- 5. Sensibilisation et éducation :**
 - campagne de sensibilisation, formation [La Tablée des Chefs](#).
- 6. Réduction des inégalités :**
 - partage équitable des ressources.
- 7. Développement durable et résilience des communautés :**
 - autonomie alimentaire et réduction des coûts environnementaux.

En maximisant l'utilisation des ressources alimentaires et en redistribuant les excédents, nous pouvons non seulement améliorer la sécurité alimentaire et soutenir les populations vulnérables, mais aussi créer de nouvelles opportunités économiques et contribuer à la préservation de l'environnement pour les générations futures.



Jean-François Archambault

Fondateur de La Tablée des Chefs, une organisation qui récupère les surplus alimentaires des hôtels, des restaurants et des événements pour les redistribuer aux banques alimentaires. Il milite activement pour la réduction du gaspillage alimentaire à travers des programmes éducatifs et communautaires.



Jean-François Plante

- Connu pour son habileté à transformer les restes et les parties souvent négligées des ingrédients en des plats savoureux, réduisant ainsi le gaspillage tout en innovant en cuisine.
- Participe activement à des initiatives visant à éduquer le public et les professionnels de la restauration sur l'importance du zéro gaspillage alimentaire. Cela inclut des démonstrations culinaires, des ateliers et la création de contenus éducatifs.
- Dans ses restaurants, il développe des menus qui intègrent des pratiques de réduction du gaspillage, encourageant ainsi ses clients à adopter une attitude plus responsable envers la nourriture.

Approche créative et engagée, il joue un rôle important dans la promotion de la cuisine durable au Québec, inspirant d'autres chefs et consommateurs à adopter des pratiques de zéro gaspillage alimentaire.

