



***Pratiques et gaspillage alimentaire  
dans le système agroalimentaire  
alternatif montréalais : état des lieux***

**Éliane Brisebois**

Étudiante à la maîtrise en sciences de  
l'environnement, UQAM

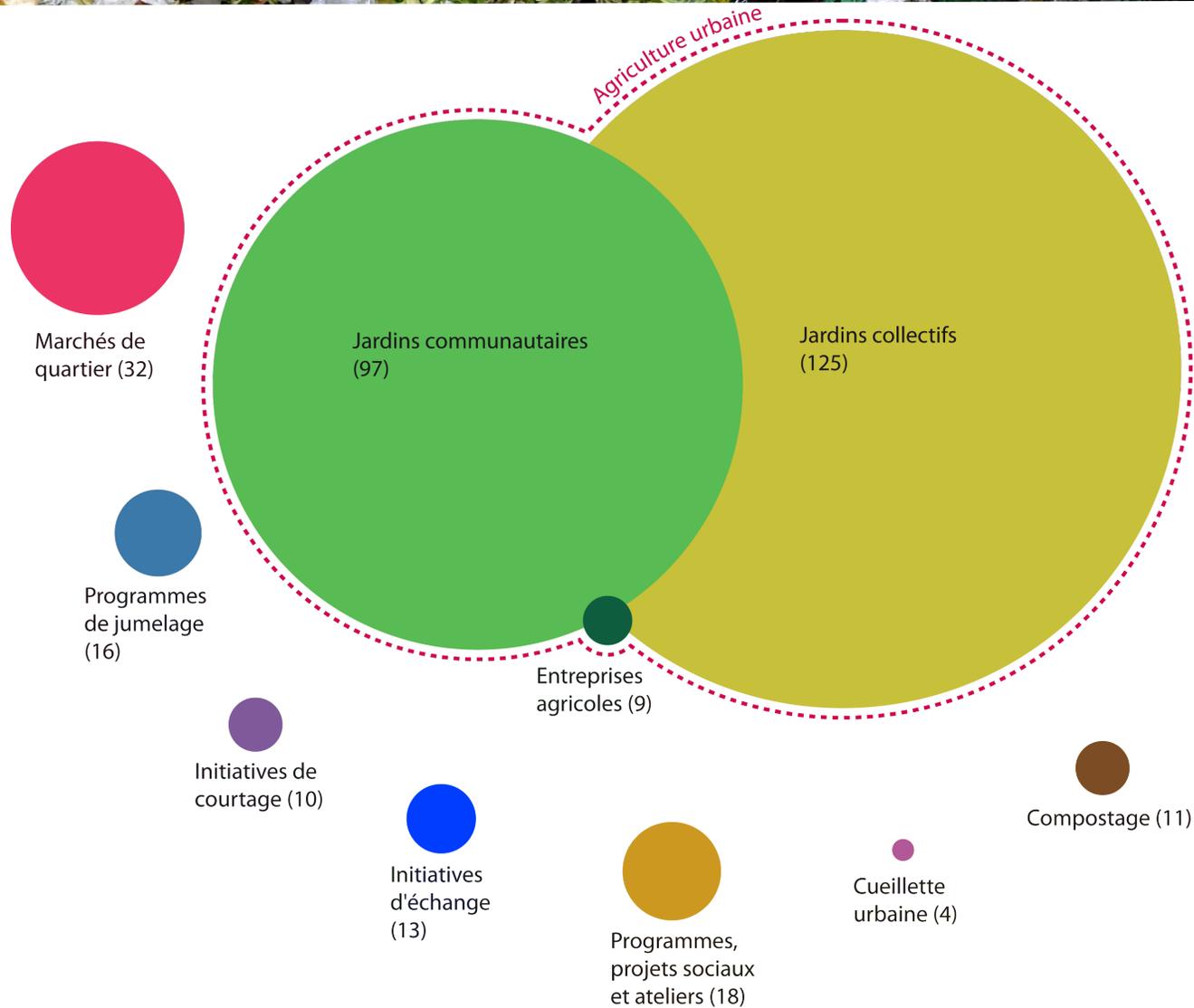


# Contexte de la recherche

- Le gaspillage et les pertes alimentaires, un des grands problèmes des systèmes alimentaires
- À Montréal, le *Plan SAM 2025* préconise notamment la **réduction des pertes et du gaspillage alimentaires**, principalement lors des phases de production et de transformation des aliments, et veut favoriser la redistribution des surplus (Orientation 2, Axe 4)
- Comment cet enjeu est-il pris en compte par les initiatives alternatives du système agroalimentaire montréalais?
- But de la recherche: *Comprendre comment le système agroalimentaire alternatif de Montréal peut contribuer à la transformation des pratiques sociales en matière de consommation et de gaspillage alimentaire*

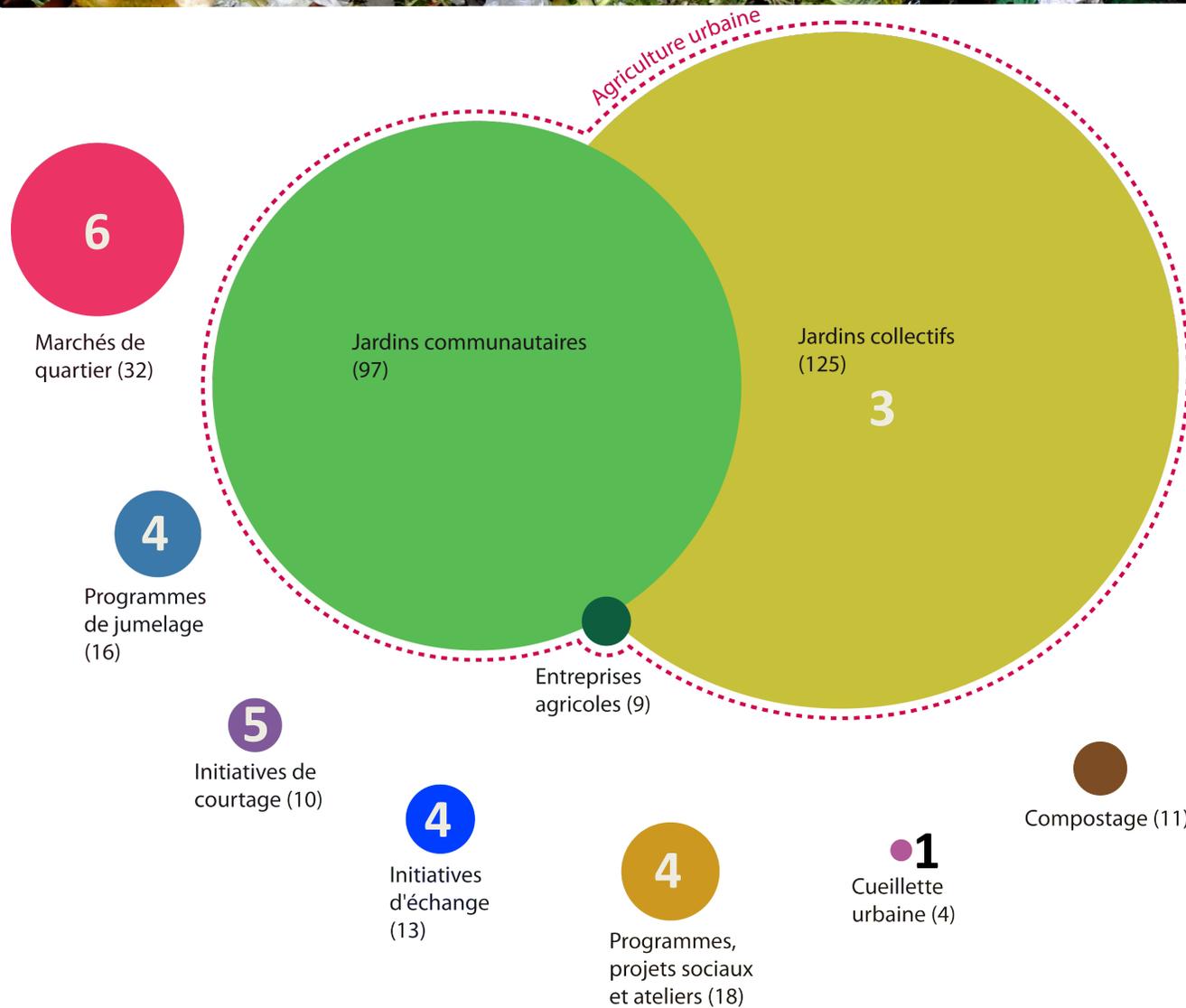


# Répertoire des initiatives alternatives du système agroalimentaire montréalais

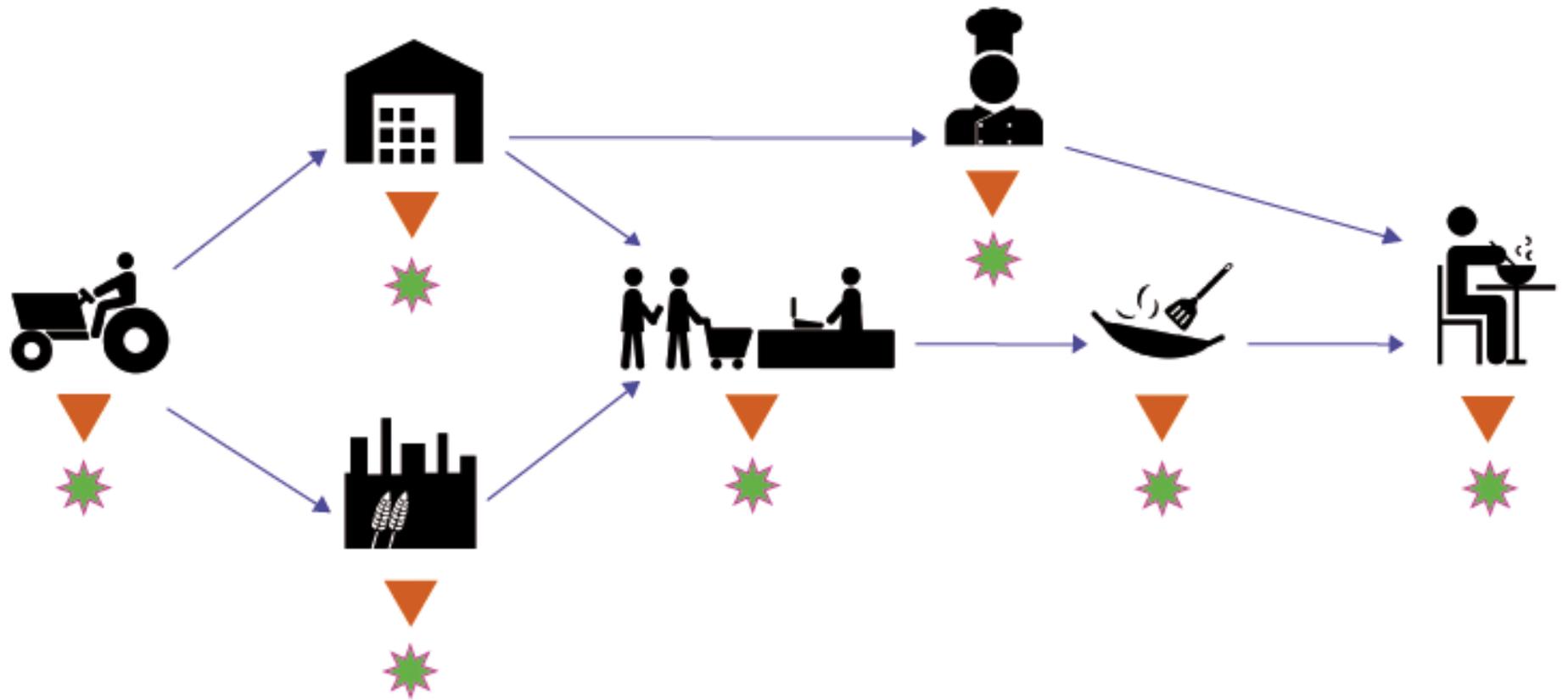




# Méthodologie



**Échantillon:**  
**20 entretiens**  
**semi-dirigés**  
**pour un total de**  
**27 initiatives**  
**touchées**





# Les initiatives alternatives et leur rapport aux pertes et gaspillage alimentaires

et / ou

**Fait partie de la mission**

*Réduire le gaspillage et les pertes (5)*

**Préoccupation plus ou moins grande pour l'enjeu**

- Économique / environnementale / sociale, etc.

**Mise en place d'une logistique/ (promotion) d'actions**

- Acheter la juste quantité / Bien planifier (12)
- Compostage (11)
- Conservation (8)
- Coordonner travail des acteurs (4)
- Donner les surplus (15)
- *Dumpster diving* (4)
- Éduquer, informer, sensibiliser au gaspi (8)
- Glaner et cueillir (4)
- Partager la nourriture (8)
- Transformation alimentaire (12)





# Quelques citations sur la préoccupation par rapport aux pertes et gaspillage alimentaires

*«Et on n'a pas de quoi gaspiller, on n'a pas les moyens de gaspiller, que ce soient financiers, même c'est pas dans nos missions, c'est contraire de nos missions, donc c'est vraiment une grande préoccupation. Donc, c'est un grand risque, surtout pour des gens qui ne sont pas formés là-dedans, qui sont des chargés de projets, qui ne sont pas des commerçants ou des professionnels de l'alimentation.»*

*«On n'a pas de marché, on n'a pas de jardin, on est vraiment plus dans l'accompagnement. Mais c'est sûr que ça peut faire partie des trucs suggérés qu'on peut parler, quand on fait les formations, c'est pas un aspect vraiment spécifique qu'on passe beaucoup de temps à réfléchir. »*

*«Le gaspillage par contre dans tout ça est super important quand tu approches le tout dans un système. Parce que tu dis le gaspillage alimentaire, le gaspillage alimentaire, mais c'est un symptôme en fait du système. Et en conscientisant les gens sur le gaspillage mais sur pourquoi il est créé et que le système est foncièrement défectueux et c'est ça qu'il faut qu'on change. »*



***Merci!***

***Des questions?***