

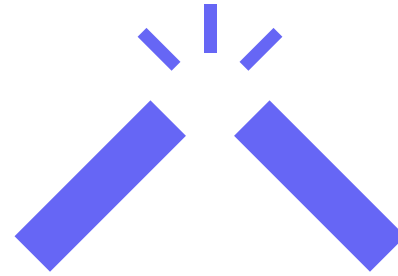
# DONNER

LE GUIDE

Appuyer la pratique du don



Pour tous les commerces alimentaires montréalais



Le Conseil du Système alimentaire montréalais (Conseil SAM) est un conseil de politiques alimentaires porté par Montréal – Métropole en santé. Sa mission est d'assurer un leadership régional fort en matière d'alimentation. Il promeut une alimentation saine, diversifiée, de proximité, abordable et durable pour toutes et tous.

## Pourquoi donner ses surplus et invendus alimentaires? Comment le faire de manière sécuritaire? Quels sont les besoins des organismes communautaires à proximité?

Ce guide a vocation à apporter des réponses pratiques à ces questions légitimes, et à fournir un soutien concret aux commerçants et commerçantes qui souhaitent se lancer dans une démarche solidaire, écologique et économique!



Le Guichet unique pour la transition alimentaire (GUTA) est un projet piloté par le Conseil SAM. Sa mission est d'outiller, accompagner et valoriser tous les restaurants et commerces alimentaires montréalais qui souhaitent adopter de meilleures pratiques en vue de réduire leur empreinte écologique.

Pourquoi  
donner aux OBNL?

Comprendre  
le contexte  
et initier  
la démarche

Les denrées  
éligibles au don

Les aliments  
frais et leur  
manipulation

À qui adresser  
ces dons?

Mettre en place  
les opérations

Conclusion

## POURQUOI ENCOURAGER LE DON EN TANT QUE CITOYEN.NE?

**Le don alimentaire est un levier efficace pour adresser plusieurs enjeux sociétaux alarmants.**

Tout d'abord, donner ou revaloriser ses surplus et invendus permet d'agir sur les impacts environnementaux liés au gaspillage alimentaire. En effet, selon le Rapport Drawdown, la réduction du gaspillage alimentaire se classe au troisième rang des 80 solutions les plus efficaces pour réduire les émissions de gaz à effet de serre d'ici à 2050<sup>1</sup>.

Au Canada, on estime que 20 % des aliments produits localement sont gaspillés chaque année<sup>2</sup>, et à Montréal, les résidus alimentaires engendrent chaque année environ 2 millions de tonnes d'équivalent CO<sub>2</sub><sup>3</sup>.

Même s'il ne s'agit pas d'une solution structurelle et pérenne, le don permet également d'apporter une réponse partielle à l'enjeu de l'insécurité alimentaire, qui ne cesse de croître depuis la crise de COVID-19. On estime qu'en mars 2023, 2 millions de Canadiennes et Canadiens ont eu recours à une banque alimentaire, soit une hausse de 32% en comparaison à 2022<sup>4</sup>.

La meilleure solution pour lutter contre le gaspillage reste la réduction à la source, c'est-à-dire au stade de l'approvisionnement, de la gestion des stocks et de la préparation des denrées. Le GUTA met à votre disposition des ressources pour agir également sur ces enjeux, [découvrez-les sur notre portail!](#)

## POURQUOI METTRE EN PLACE LE DON EN TANT QUE COMMERCE?

**En tant que commerce, le don alimentaire fait bien du sens, pour plusieurs raisons!**

- 1 Agir concrètement contre la précarité et l'insécurité alimentaire en soutenant les organismes communautaires locaux.**  
*Consultez le [Bilan Faim 2023](#) pour en apprendre davantage sur ces enjeux.*
- 2 Améliorer votre empreinte environnementale en réduisant la quantité de déchets envoyés dans les centres de traitement.**  
*À Montréal, les matières résiduelles sont responsables de 4 % des émissions de GES<sup>5</sup>!*
- 3 Être en cohérence avec les politiques publiques locales et contribuer à l'objectif « Montréal Zéro déchet » à l'horizon 2030!**  
*Découvrez le [Plan stratégique](#) de la Ville pour atteindre cet objectif!*
- 4 Réduire les coûts et les ressources humaines liés aux pertes et gaspillages et à la gestion des matières résiduelles.**  
*Chaque dollar investi dans la lutte au gaspillage permet à une entreprise de générer en moyenne 14 \$ de bénéfices<sup>6</sup>!*
- 5 Mobiliser et votre équipe autour d'un projet vertueux et inspirant, et améliorer ainsi leur bien-être au travail et leur sentiment d'adhésion à l'entreprise.**  
*72% des professionnels québécois valorisent davantage les employeurs prenant position sur un enjeu de société en accord avec leurs valeurs<sup>7</sup>*
- 6 Fidéliser votre clientèle en affichant fièrement votre positionnement engagé contre le gaspillage et l'insécurité alimentaire!**  
*Découvrez les témoignages de commerces engagés, autour de vous : [Commerces pour le climat](#)*

<sup>1</sup> Projet Drawdown (2020), Solutions climatiques pour une nouvelle décennie - <sup>2</sup> Value Chain Management International (2019), The Avoidable Crisis of Food Waste - <sup>3</sup> Recyc-Québec (2022), Étude sur la quantification des pertes et gaspillage alimentaires au Québec  
<sup>4</sup> Banques alimentaires du Québec (2023), Bilan Faim - <sup>5</sup> Ville de Montréal, Plan directeur de gestion des matières résiduelles 2020-2025 - <sup>6</sup> Champions 12.3 (2018), The Business Case for Reducing Food Loss and Waste - <sup>7</sup> KPMG, Enquête Focus Québec 2025.

Pourquoi  
donner aux OBNL?

Comprendre  
le contexte  
et initier  
la démarche

Les denrées  
éligibles au don

Les aliments  
frais et leur  
manipulation

À qui adresser  
ces dons?

Mettre en place  
les opérations

Conclusion

## COMPRENDRE LE CADRE RÉGLEMENTAIRE

### Que dit la loi?

Tout d'abord, il est important de clarifier le mythe de la responsabilité du donateur. Au Québec, la loi du bon samaritain assure une protection du donateur de denrée alimentaire contre toutes responsabilités, à moins qu'il ait voulu causer un préjudice.

Ainsi, tant que les denrées sont offertes de manière bienveillante, le donateur ne court aucun risque lié à l'utilisation et la consommation ultérieures des denrées.

### Qui peut donner?

Restaurants, épiceries, cafés, traiteurs, hôtels, etc. : toute entreprise du secteur alimentaire peut faire des dons alimentaires!

### Que peut-on donner?

Toutes les denrées alimentaires sont éligibles au don – à quelques exceptions près listées dans ce guide – tant que les exigences relatives à la manipulation, l'hygiène et la salubrité des aliments sont respectées.

## AVANT D'ENTAMER LA DÉMARCHE

Avant de se lancer, il est important de se poser quelques questions et de considérer l'ensemble des options disponibles pour réduire le gaspillage.

En effet, toute démarche de lutte au gaspillage doit passer par une phase d'audit interne destinée à identifier les sources de gaspillage dans votre commerce, et les solutions adaptées pour chacune. Pour vous guider dans cette étape, vous pouvez consulter notre guide [MESURER](#), ou encore faire appel à un de [nos partenaires experts!](#)

Il est également important d'évaluer ses capacités humaines et logistiques, et anticiper les adaptations dans l'organisation du travail. L'adhésion de l'ensemble des parties prenantes est essentielle pour le succès de la démarche, et les membres de votre équipe devront être consultés et informés à chacune des étapes. Pour une approche efficace et inclusive, vous pouvez consulter notre page dédiée à la [conduite du changement](#).



Pourquoi  
donner aux OBNL?

Comprendre  
le contexte  
et initier  
la démarche

**Les denrées  
éligibles au don**

Les aliments  
frais et leur  
manipulation

À qui adresser  
ces dons?

Mettre en place  
les opérations

Conclusion

## RÈGLES DE BASE POUR SÉLECTIONNER LES DENRÉES

En tant que commerce alimentaire, voici le type d'aliments et de plats que vous pouvez être amenés à donner :

- les produits « meilleur avant » à date proche ou dépassée (1)
- les surplus liés à des erreurs de commande
- les produits frais arrivant bientôt à leur date d'expiration (2)
- les invendus qui occupent de la place dans le stock
- les produits mal étiquetés ou à l'emballage abîmé (3)

Toutefois, pour chacune de ces catégories, il est important de se montrer vigilant pour s'assurer de la qualité et de l'intégrité des denrées. De plus, certains aliments sont automatiquement à exclure du don :

- aliments et boissons contenant de l'alcool ou des ingrédients médicinaux;
- aliments ayant déjà été exposés au public (buffet, dégustation, etc.);
- produits emballés dont l'emballage primaire est compromis;
- viandes, produits laitiers et œufs qui n'ont pas été soumis à une inspection;
- aliments préparés hors d'un établissement commercial;
- exceptions spécifiques : le lait cru et les sushis;
- aliments faisant l'objet d'une procédure de rappel.

### 1 « Meilleur avant » ≠ « mauvais après »

La date « meilleur avant » indique la période de fraîcheur optimale, mais ne signifie pas que l'aliment n'est pas consommable après. À ne pas confondre avec la **date de péremption**, qui concerne la salubrité de l'aliment et s'applique à quelques produits spécifiques (ex. : préparations pour nourrissons, substituts de repas).

Sources : [Recyc-Québec](#)

### 2 En cas de doute sur la conservation et l'intégrité des aliments dits frais ou périssables, consultez la fiche MAPAQ « [Meilleur avant / bon après?](#) » qui résume les consignes de manipulation et le niveau de risque pour chaque catégorie d'aliments.

### 3 Les emballages : la règle de l'emballage primaire intègre

Il est tout à fait possible de donner des produits dont l'emballage est abîmé, sous réserve de quelques exceptions :

- l'emballage primaire (à ne pas confondre avec l'emballage « extérieur ») est compromis à cause de déchirures, de fuites, de perforations, etc.;
- les informations (nature, date) sont inaccessibles car l'étiquette est manquante, fautive ou illisible, ou que les ingrédients sont inconnus;
- des dommages causés par les rongeurs ou des insectes sont constatés sur l'emballage;
- pour le cas spécifique des conserves, [consultez la fiche MAPAQ](#).

Pourquoi  
donner aux OBNL?

Comprendre  
le contexte  
et initier  
la démarche

Les denrées  
éligibles au don

Les aliments  
frais et leur  
manipulation

À qui adresser  
ces dons?

Mettre en place  
les opérations

Conclusion

## LES ALIMENTS FRAIS ET LES CAS SPÉCIFIQUES

Les aliments dits « frais » ou périssables sont tout à fait éligibles au don, et constituent des denrées particulièrement recherchées par les OBNL en sécurité alimentaire. Toutefois, avant de les donner, il s'agit de se montrer vigilant.

### Fruits et légumes : la règle du bon sens

Les fruits et légumes « intègres » peuvent être donnés : retirez ceux qui comportent des traces de dégradation, de pourriture ou qui vous semblent impropres à la consommation. De manière générale, fiez-vous à votre bon sens et demandez-vous si vous aimeriez les recevoir vous-même!

### Produits laitiers, viandes et ovoproduits : le respect de la chaîne du froid

Ces différents produits doivent être réfrigérés, c'est-à-dire conservés à une température égale ou inférieure à 4 °C (40 °F) ou gardés congelés et distribués dans leurs contenants originaux non ouverts.

En plus de ces conditions, quelques spécificités :

- le lait et les produits laitiers doivent être pasteurisés;
- la viande et les produits carnés doivent provenir de sources inspectées;
- les œufs de poules non domestiques ne peuvent pas être donnés ou servis;
- les repas préparés doivent être réfrigérés, congelés ou maintenus à une température égale ou supérieure à 60 °C (140 °F). Ils ne doivent pas avoir été servis à des clients avant le don.

## LES RÈGLES D'HYGIÈNE ET SALUBRITÉ

Cette section se donne pour objectif de rappeler les règles principales pour la manipulation sécuritaire d'aliments destinés au don. Certains éléments essentiels ne sont pas abordés, comme la traçabilité, le stockage et le transport des denrées. De plus, les normes évoluent régulièrement!

Pour une vision complète des normes applicables en matière d'hygiène et salubrité, il est donc important de se référer aux ressources produites par le MAPAQ. Vous pouvez notamment consulter les documents suivants :

- [la salubrité des aliments dans les établissements alimentaires;](#)
- [l'hygiène et la salubrité dans un contexte d'aide alimentaire;](#)
- [catalogue des formations obligatoires pour les établissements alimentaires.](#)





## IDENTIFIER VOS FUTURS PARTENAIRES

Le tissu d'OBNL montréalais œuvrant en sécurité alimentaire est dense, et il y a de bonnes chances de trouver dans votre quartier des organismes intéressés par des collectes.

Pour vous renseigner sur les organismes montréalais, plusieurs ressources peuvent vous être utiles :

- **211 Grand Montréal et Macommunaute.ca**  
Ces deux sites destinés à la population réfèrent les organismes communautaires, ainsi que leurs missions et coordonnées.
- **Banques alimentaires du Canada**  
Cette carte interactive renvoie vers les organismes accrédités et desservis par le réseau des Moissons.
- **Coalition montréalaise des Tables de quartier**  
Les Tables de quartier de Montréal sont des espaces de concertation destinés à l'amélioration des conditions de vie locales. Elles pourront vous renseigner sur les organismes présents à proximité.

La proximité directe de l'OBNL qui bénéficiera de vos dons n'est pas nécessairement le critère principal pour un partenariat efficace et durable. D'autres considérations sont à prendre en compte.

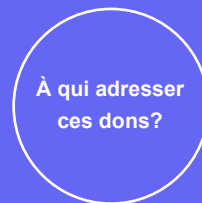
## (SE) POSER LES BONNES QUESTIONS

Si la lutte à l'insécurité alimentaire est une mission partagée par de nombreux organismes, chacun exerce sa mission de manière spécifique. Avant d'envisager un partenariat, il est essentiel d'engager le dialogue pour comprendre la mission, les besoins et les capacités de toutes les parties prenantes.

Dans le cadre de ces échanges, voici les questions de base qui doivent être adressées :

- Quels types de denrées sont recherchés par l'OBNL, et en quelles quantités?
- À quelle fréquence ont lieu les distributions de paniers, ou les repas sur place?
- L'OBNL dispose-t-il de capacités logistiques pour transporter les denrées, en respectant la chaîne du froid, le cas échéant?
- L'OBNL est-il en mesure de transformer sur place les denrées afin d'utiliser les aliments frais dans le cadre des repas servis, ou d'assurer une mise en conserve ou une congélation des denrées à date proche?
- Quelles sont les disponibilités et coordonnées des personnes qui effectueront les collectes?

Si l'OBNL n'est pas en mesure d'accepter l'intégralité des denrées, ou ne dispose pas des capacités pour assurer le nombre de collectes souhaitées, il est possible d'envisager plusieurs partenariats complémentaires. Dans ce cas de figure, il sera important de ne pas mettre les OBNL bénéficiaires en concurrence, et de privilégier la transparence et la réflexion collective, afin de répartir les denrées au plus près des besoins et capacités de l'ensemble des parties prenantes.



# LES BONNES PRATIQUES POUR ASSURER LA QUALITÉ DES OPÉRATIONS

## Mobiliser et engager son équipe

La lutte contre le gaspillage alimentaire via le don aux OBNL est une démarche solidaire, concrète et porteuse de sens. Abordée de cette façon, elle devient un véritable levier de mobilisation pour votre équipe. Pour en assurer le succès, il est essentiel d'impliquer l'équipe dans les réflexions, de responsabiliser et de reconnaître la contribution de chaque personne engagée.

## Évaluer et adapter le processus

Comme pour tout nouveau projet, des adaptations seront certainement à prévoir. Privilégiez une approche « essai-erreur », avec une phase de test destinée à identifier les éventuels obstacles et à instaurer de bonnes pratiques pour y remédier :

- Désigner des référents côté donateur et OBNL;
- Créer un document avec les rôles et coordonnées de chacun;
- Instaurer dans le commerce une « zone pour le don » identifiée avec des visuels contenant les informations essentielles (denrées éligibles, consignes de tri, etc.);
- Établir un calendrier des collectes, en restant flexible pour les premières;
- Rédiger un protocole de don signé par le partenaire pour clarifier vos attentes et capacités respectives.

## Maintenir des liens de confiance avec le partenaire

Les rencontres de démarrage et la signature d'un protocole permettent d'établir des bases saines pour une collaboration efficace. Afin d'assurer la pérennité du partenariat, il est judicieux de maintenir les échanges sur une base régulière, en dehors des collectes. Quelques idées pour approfondir les relations :

- Organiser une journée de découverte des activités de votre partenaire;
- Proposer à votre équipe des activités de bénévolat chez l'organisme pour resserrer les liens - également au sein de l'équipe!
- Prévoir une présentation annuelle sur les bénéfices du partenariat et l'utilisation des denrées, afin de maintenir la motivation

## Communiquer sur ses engagements

Une fois que votre démarche est fonctionnelle et durable, vous pouvez la mettre en lumière! Afficher ses valeurs permet de fidéliser la clientèle et de valoriser la mission de votre partenaire. Vous pouvez notamment prévoir des publications conjointes sur les médias sociaux, et des événements ponctuels de sensibilisation de votre clientèle à la lutte au gaspillage et à l'insécurité alimentaire.

Pourquoi  
donner aux ONBL?

Comprendre  
le contexte  
et initier  
la démarche

Les denrées  
éligibles au don

Les aliments  
frais et leur  
manipulation

À qui adresser  
ces dons?

Mettre en place  
les opérations

Conclusion

## FICHE SYNTHÈSE POUR DONNER EN TOUTE SÉCURITÉ!

- 1 Dresser un portrait des sources de gaspillage dans son commerce
- 2 Vérifier si les aliments et plats identifiés sont bien éligibles au don
- 3 Prendre connaissance des règles d'hygiène et de salubrité qui s'appliquent au don alimentaire
- 4 Identifier les ONBL œuvrant en sécurité alimentaire autour de son commerce
- 5 Engager le dialogue et lister les besoins et capacités de toutes les parties prenantes
- 6 S'assurer de l'engagement de son équipe et de la bonne compréhension des responsabilités de chacun
- 7 Mettre en place une phase de test avec les partenaires, ainsi qu'un processus d'évaluation
- 8 Assurer un suivi au niveau des aliments donnés (traçabilité, typologie, quantités) et des relations partenariales (rencontres de suivi régulières)
- 9 Au besoin : signer une entente établissant les rôles et attentes de toutes les parties prenantes
- 10 Communiquer, au besoin, sur sa démarche solidaire!

### Ressources complémentaires pour aller plus loin :

- [Moissons Mauricie / Centre du Québec, 2015 – Guide de la distribution alimentaire](#)
- [Ministère de la santé de l'Ontario, 2020 - Document de référence pour un don d'aliments sûrs](#)
- [Institut national de santé publique du Québec, 2018 – Le réemploi alimentaire, un levier pour l'accès à une saine alimentation pour les populations défavorisées?](#)
- [Association nationale des industries alimentaires, 2022 - Guide du don alimentaire \(France\)](#)
- [La Tablée des Chefs – Programme de récupération alimentaire](#)
- [Sauve ta Bouffe, 2016 – Guide de démarrage pour les frigos communautaires](#)
- [Centre for disease control \(Colombie Britannique\), 2019 - Industry Food - Donation Guidelines \(en anglais\)](#)





Ce guide a été rédigé dans le cadre du projet  
« Trousse anti-gaspillage alimentaire »,  
à retrouver en intégralité sur notre portail  
[guichetguta.ca](http://guichetguta.ca)

Suivez les actualités du GUTA sur Instagram  
[@guichetguta](https://www.instagram.com/guichetguta) - et en souscrivant à notre infolettre.

**Ensemble, opérons la transition alimentaire.**

UN PROJET DU :



RÉALISÉ AVEC LE SOUTIEN DE :

