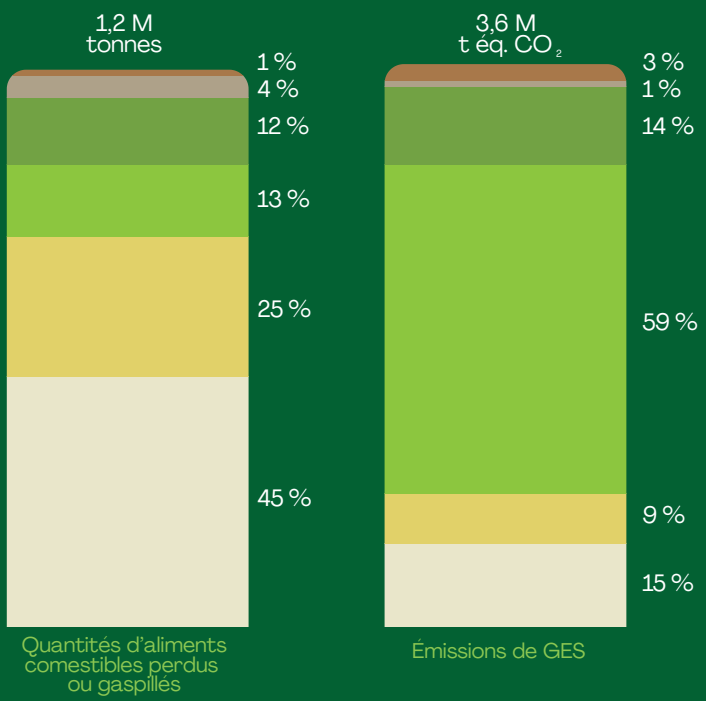
Pertes et gaspillage alimentaires en entreprise

Comment améliorer le bilan de vos activités?

L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture estime qu'un tiers de tous les aliments produits pour la consommation humaine dans le monde est perdu ou gaspillé, soit l'équivalent d'environ 1,3 milliard de tonnes par année.

Situation au Québec

Répartition des pertes et gaspillage alimentaire (PGA) et des émissions de gaz à effet de serre (GES) par catégorie d'aliments



Selon RECYC-QUÉBEC, 39 % des résidus alimentaires comestibles générés tout au long de la chaîne alimentaire (1,2 million de tonnes) pourraient être utilisés plutôt qu'éliminés. Ceci représente 4 % des émissions de GES du Québec (3,6 millions de tonnes de GES). (1)

Pourquoi agir?

- Retour sur investissement positif pour pratiquement toutes les initiatives de réduction des PGA.
- Près de la moitié des entreprises obtiennent un rendement de 14 $ pour chaque dollar investi. (2)

(1) https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/sites/default/files/documents/etude-quantification-pertes-qc-fr-faits-saillants.pdf

(2) https://champions123.org/publication/business-case-reducing-food-loss-and-waste

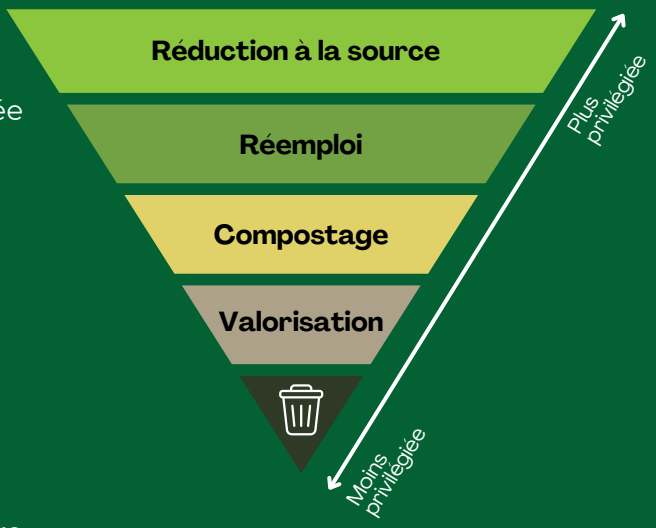
Que pouvez-vous faire? Importance d'agir en amont

Plus privilégiée

- Mieux et moins consommer en optimisant votre approvisionnement et votre production
- **Aliments invendus, en surplus, déclassés ou invendables**
  - Créer des produits alimentaires à valeur ajoutée
  - Diriger vers les organismes de soutien à la communauté
  - Nourrir le bétail directement ou fabriquer des produits alimentaires pour animaux

  Résidus de transformation et de consommation
  - Fabriquer des produits alimentaires ou non alimentaires à valeur ajoutée
- Transformer les résidus en matière fertilisante via un composteur ou la collecte sélective
- Biométhanisation (production de biogaz et de matière fertilisante à partir des résidus organiques)

Moins privilégiée



Comment faire?

Mesurer

Commencez à mesurer la quantité de nourriture perdue ou non valorisée pour réduire et prévenir les PGA.

Cibler

Une fois les quantités mesurées, définissez des objectifs de valorisation ambitieux qui respectent l'approche du tableau précédent.

Agir

Identifiez et mettez en œuvre les actions et stratégies les plus bénéfiques d'un point de vue économique, social et environnemental pour réduire les PGA au maximum.

Il est possible d'intervenir au sein de votre entreprise pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaire. **Vous pouvez être un acteur de changement, et ce, à travers toutes les étapes du cycle de vie de vos produits.**

Contactez votre spécialiste de l'économie circulaire dès maintenant pour amorcer vos réflexions et identifier les meilleures solutions pour réduire vos pertes et le gaspillage alimentaire.

Besoin d'accompagnement?

Entreprises de Brome-Missisquoi

CLD de Brome-Missisquoi
450 266-4928, poste 297
economiecirculaire@cldbm.qc.ca
cldbm.qc.ca

Entreprises de La Haute-Yamaska

Synergie Haute-Yamaska
450 378-9976, poste 2273
synergie@haute-yamaska.ca
genedejeter.com/synergie

CLD Brome Missisquoi · synergie Haute-Yamaska · mrc La Haute Yamaska