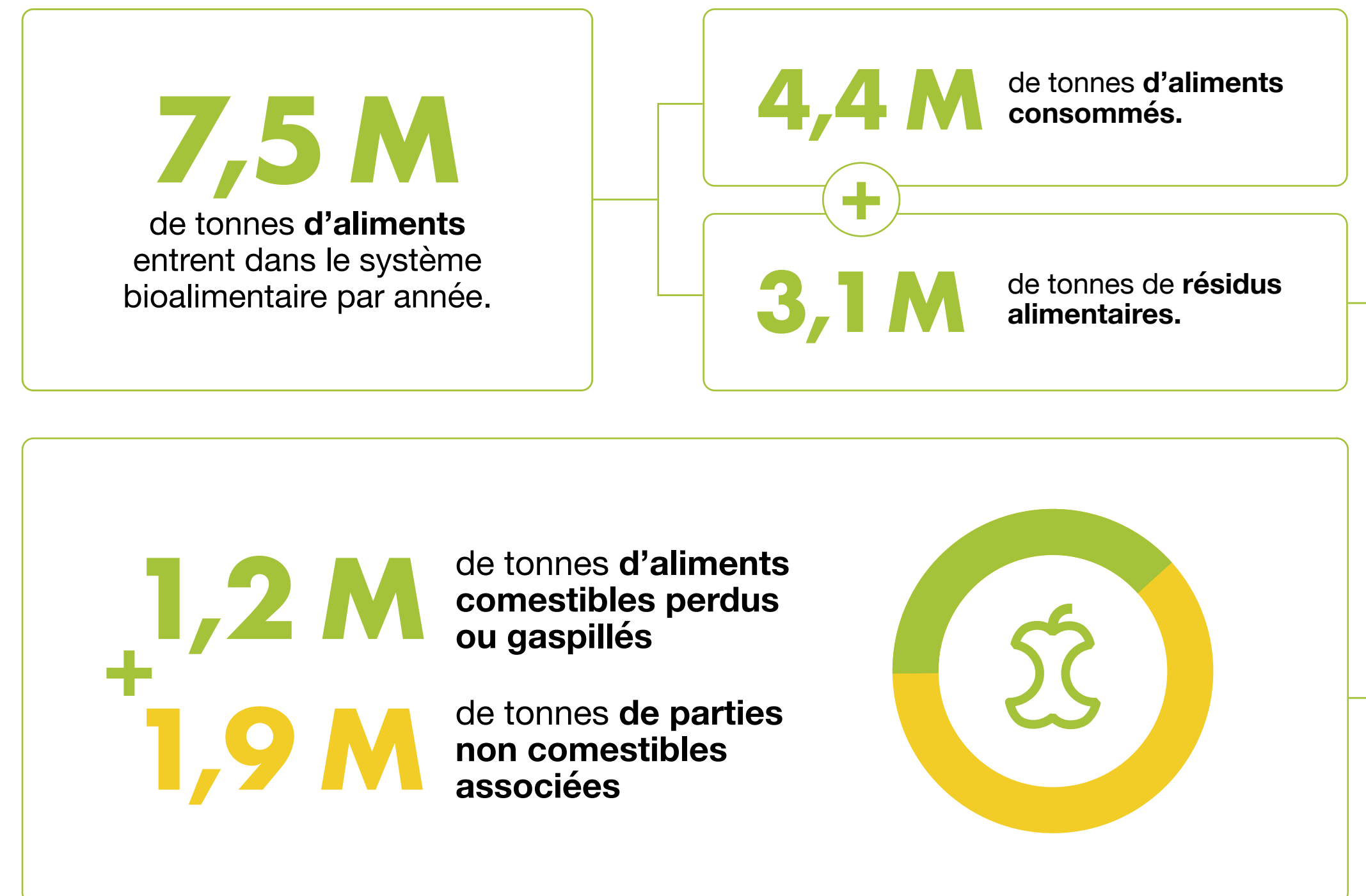


Faits saillants

Étude de quantification des pertes et gaspillage alimentaires au Québec

Les pertes et gaspillage alimentaires au Québec

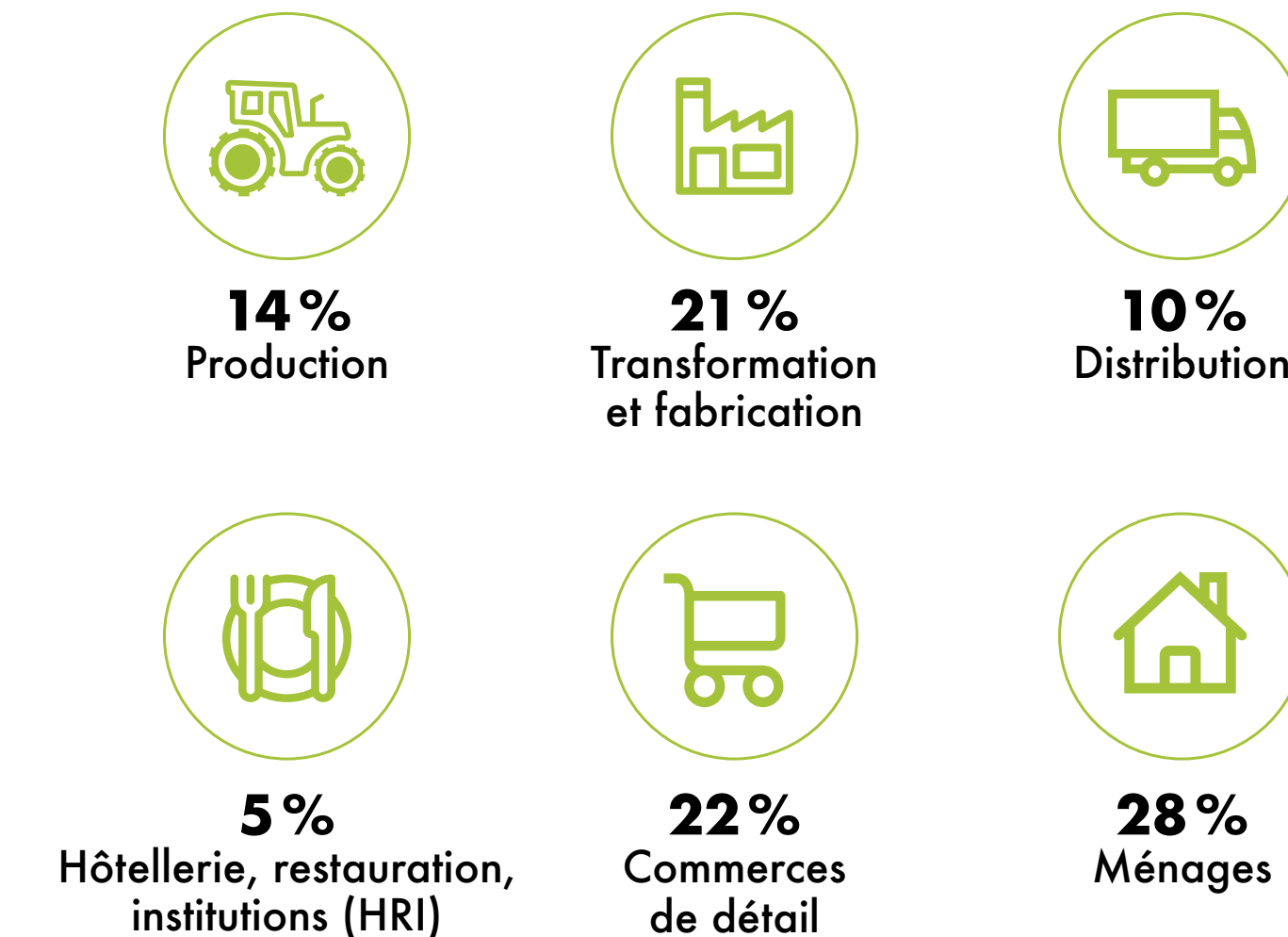
Il s'agit de toute partie comestible des aliments destinée à la consommation humaine qui en est détournée ou qui est dégradée, perdue ou jetée, à n'importe quelle étape du système bioalimentaire, incluant celles de la récupération et de la redistribution alimentaire et chez les consommateurs.



Les résidus alimentaires incluent des aliments comestibles perdus ou gaspillés et leurs parties non comestibles associées.

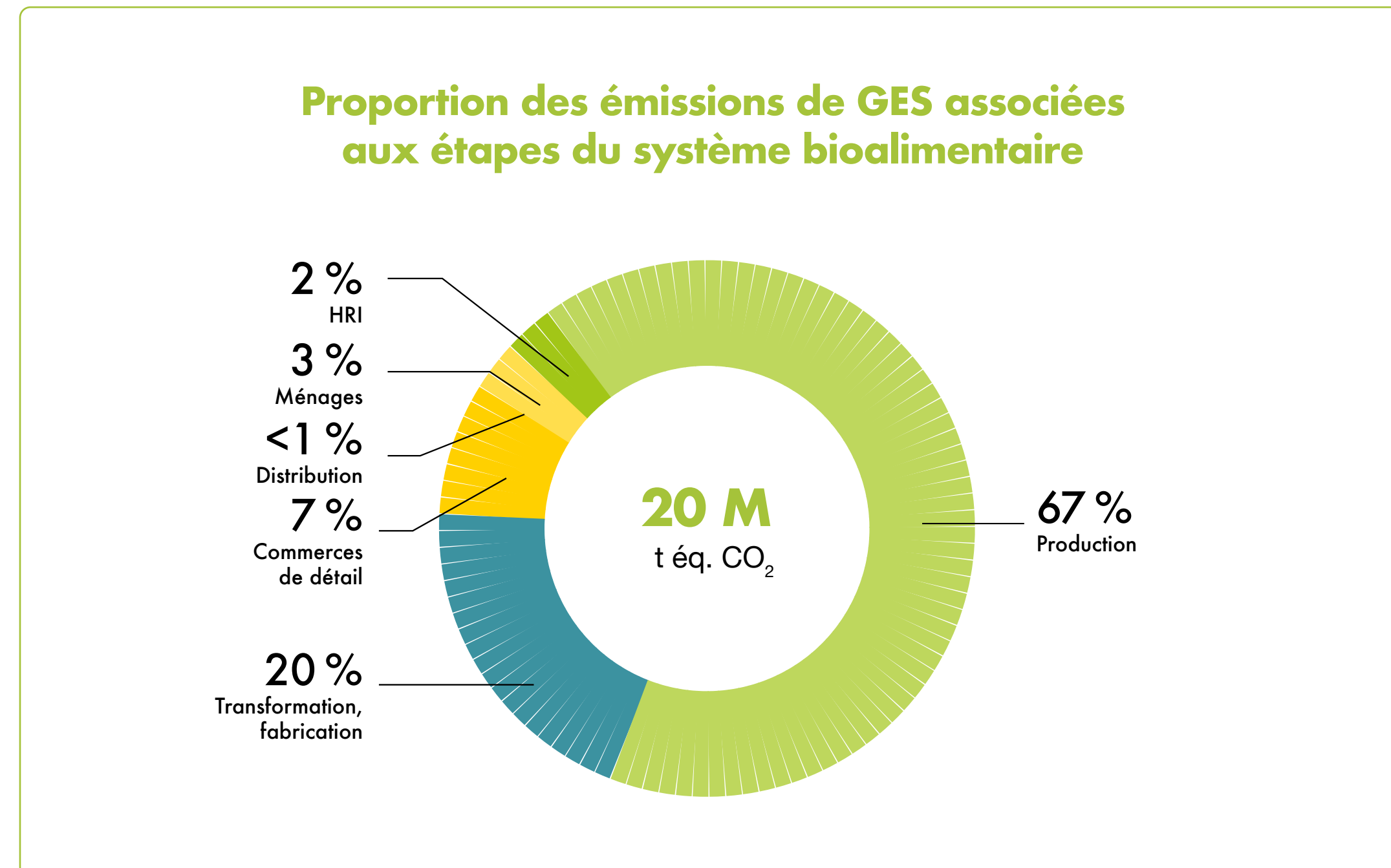
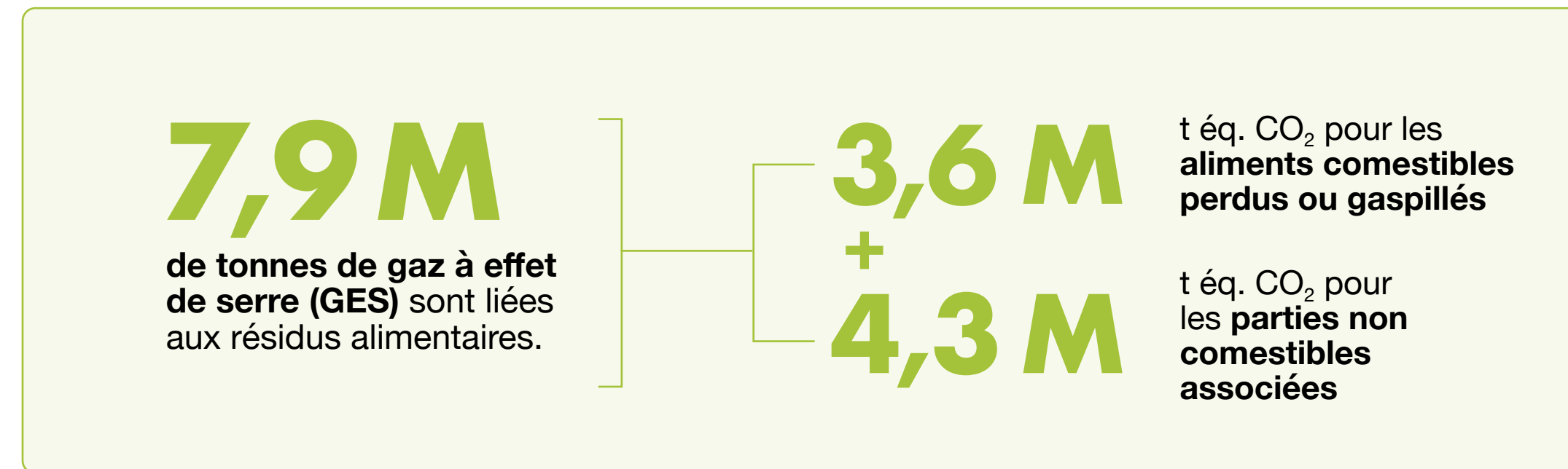
Le [rapport complet](#), incluant le glossaire des termes utilisés, peut être consulté sur le site de RECYC-QUÉBEC.

Répartition des aliments comestibles perdus ou gaspillés à travers le système bioalimentaire

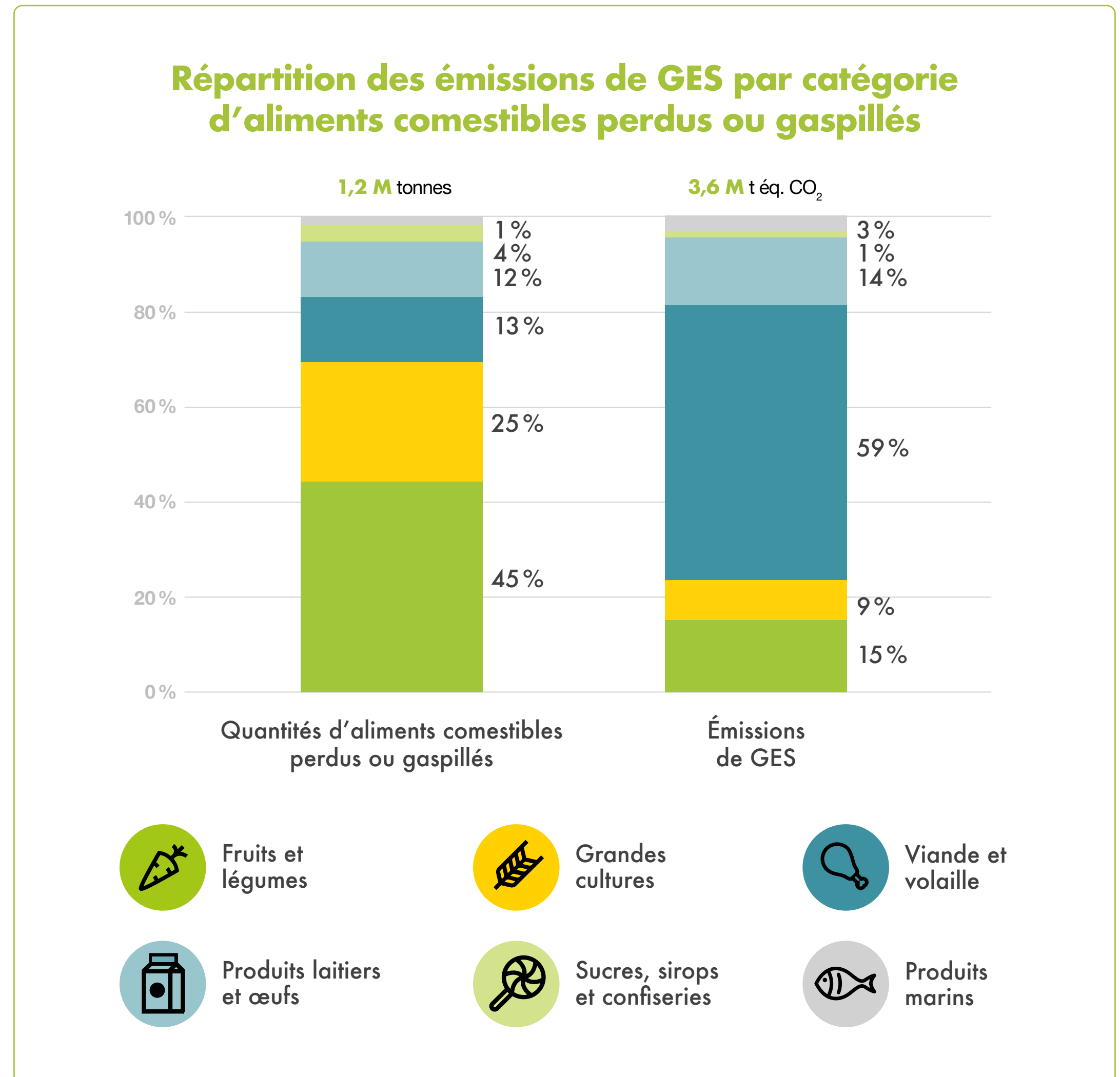


16% des aliments entrant dans le système bioalimentaire sont perdus ou gaspillés.

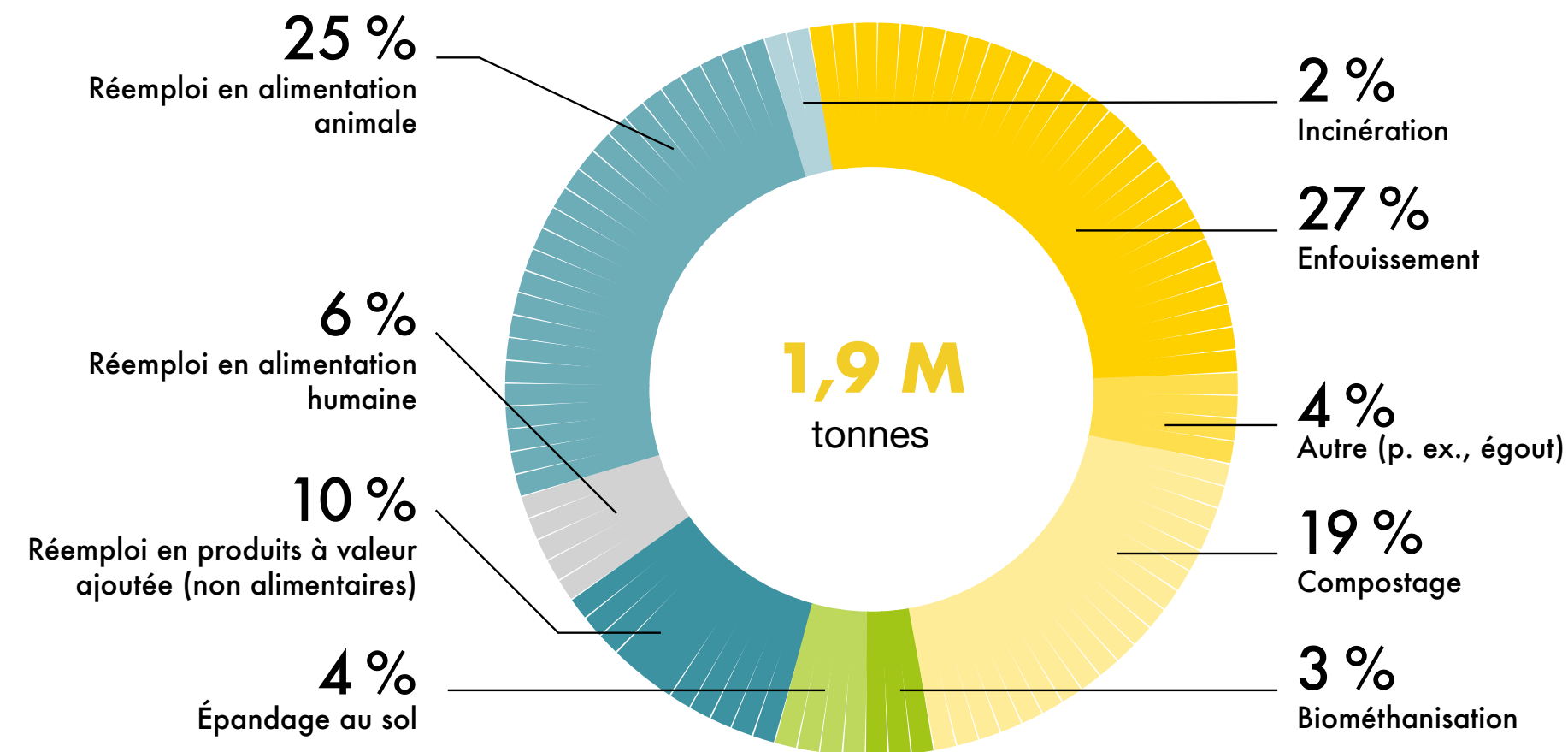
Les émissions de GES associées au système bioalimentaire sont estimées à 20 millions de tonnes annuellement. La majorité de ces émissions, soit 67 %, est liée à la production des aliments. Les émissions liées au transport des aliments et aux destinations finales des résidus alimentaires ne représentent qu'une proportion relativement faible du total des émissions de GES. Ces émissions ont été intégrées à chaque étape du système bioalimentaire.



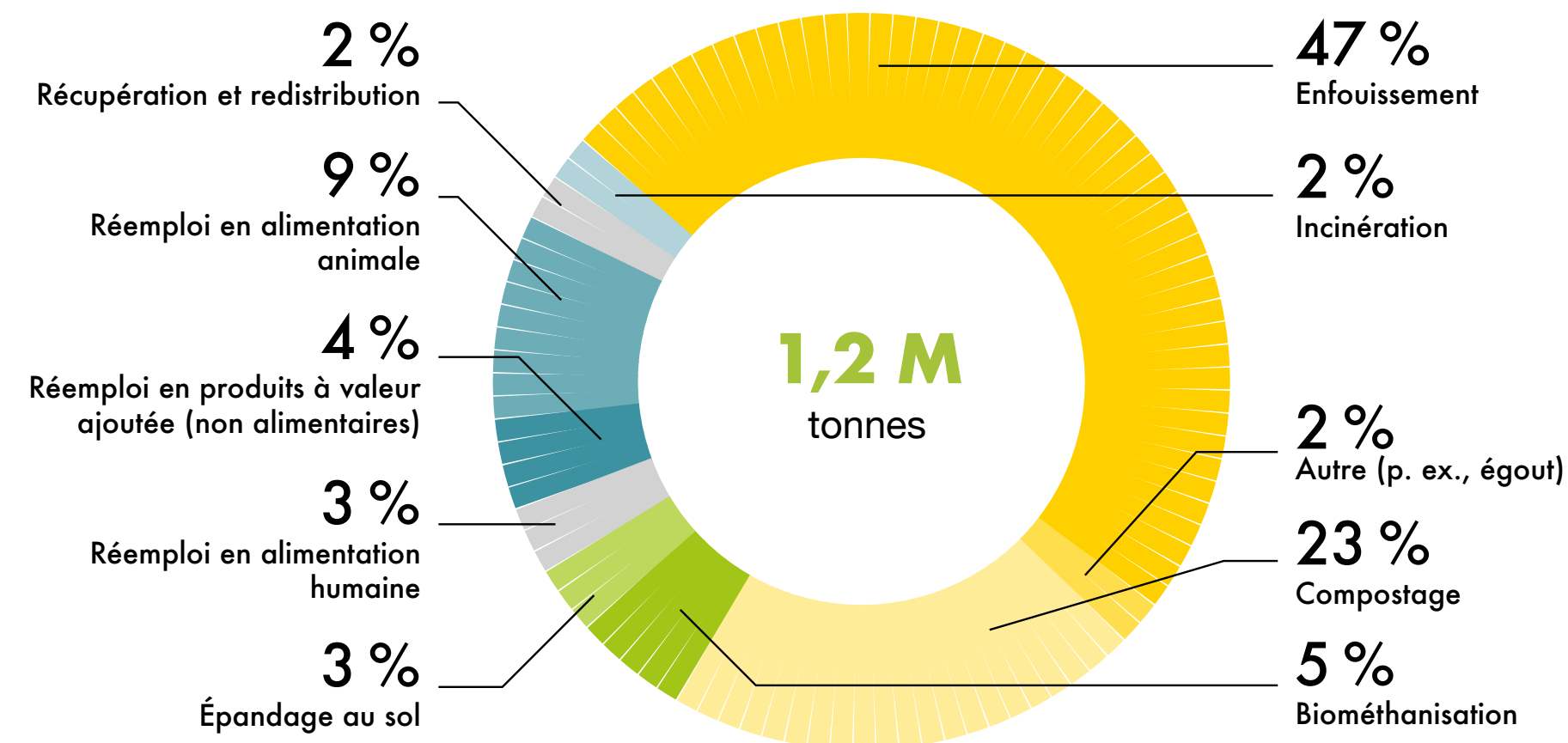
GES 18% des émissions de GES associées au système bioalimentaire québécois sont liées aux aliments comestibles perdus ou gaspillés.



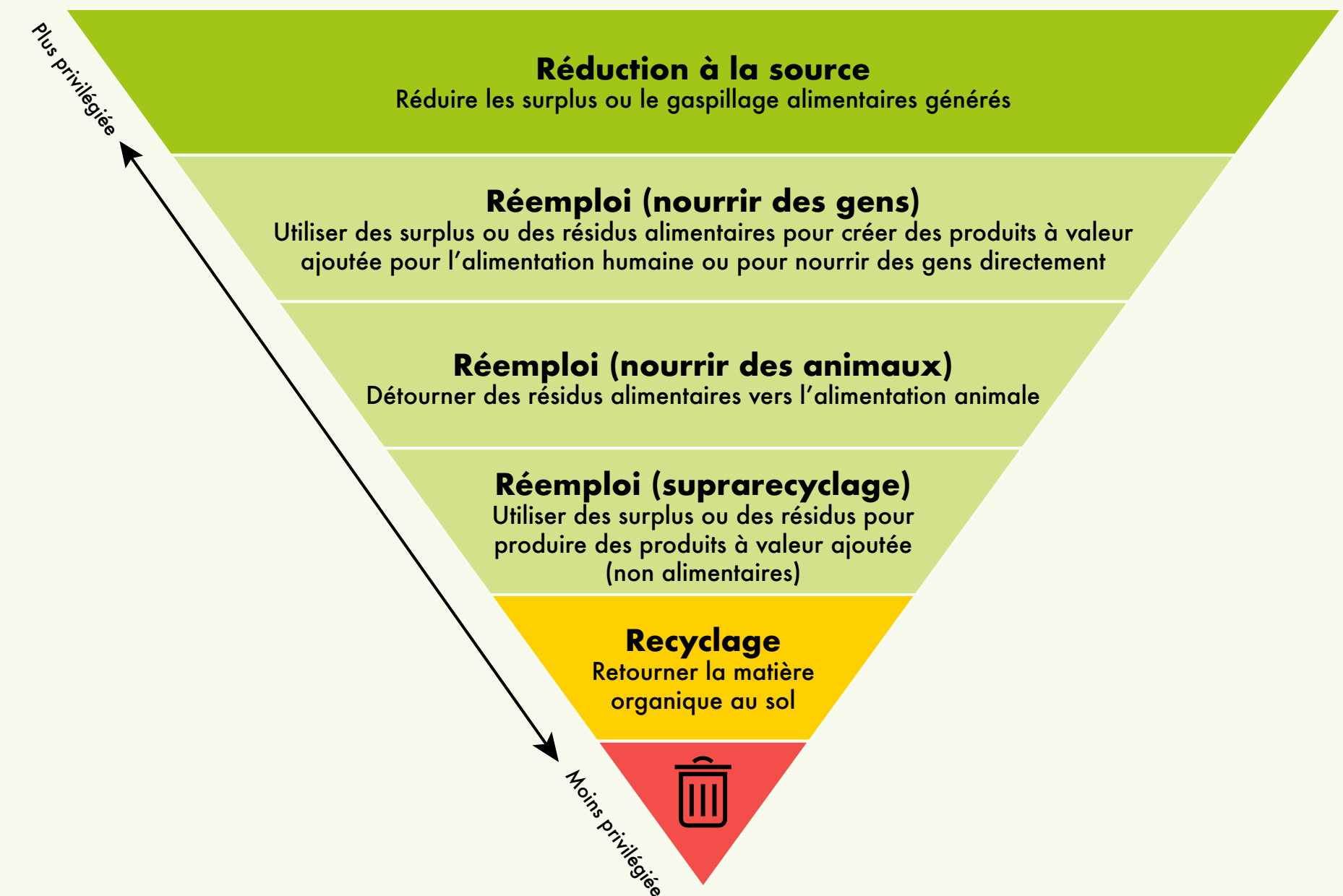
Répartition par destination des parties non comestibles



Répartition par destination des aliments comestibles en surplus, perdus ou gaspillés



Importance d'agir en amont



Stratégies porteuses pour réduire le gaspillage alimentaire

La mise en place de stratégies qui priorisent la hiérarchie des 3R permettrait les plus grandes réductions d'émissions de GES et l'optimisation des ressources dans une perspective d'économie circulaire.

Au sein des ménages

- 1 Mieux planifier les achats
- 2 Bien conserver les aliments
- 3 Maximiser l'utilisation des aliments

Visitez la section [Citoyens](#) de notre site Web.

Au sein des entreprises

Mettre en place des programmes d'amélioration continue basés sur des données mesurées pour :

- 1 Optimiser les opérations et réduire à la source
- 2 Favoriser le don de surplus d'aliments comestibles
- 3 Créer de nouveaux produits alimentaires à partir d'aliments perdus ou gaspillés et de parties non comestibles

Visitez la section [Entreprises](#) de notre site Web.