

Démystifier les dates de péremption

Laura Ciccicarelli

Conseillère en environnement

Économie circulaire & réduction à la source



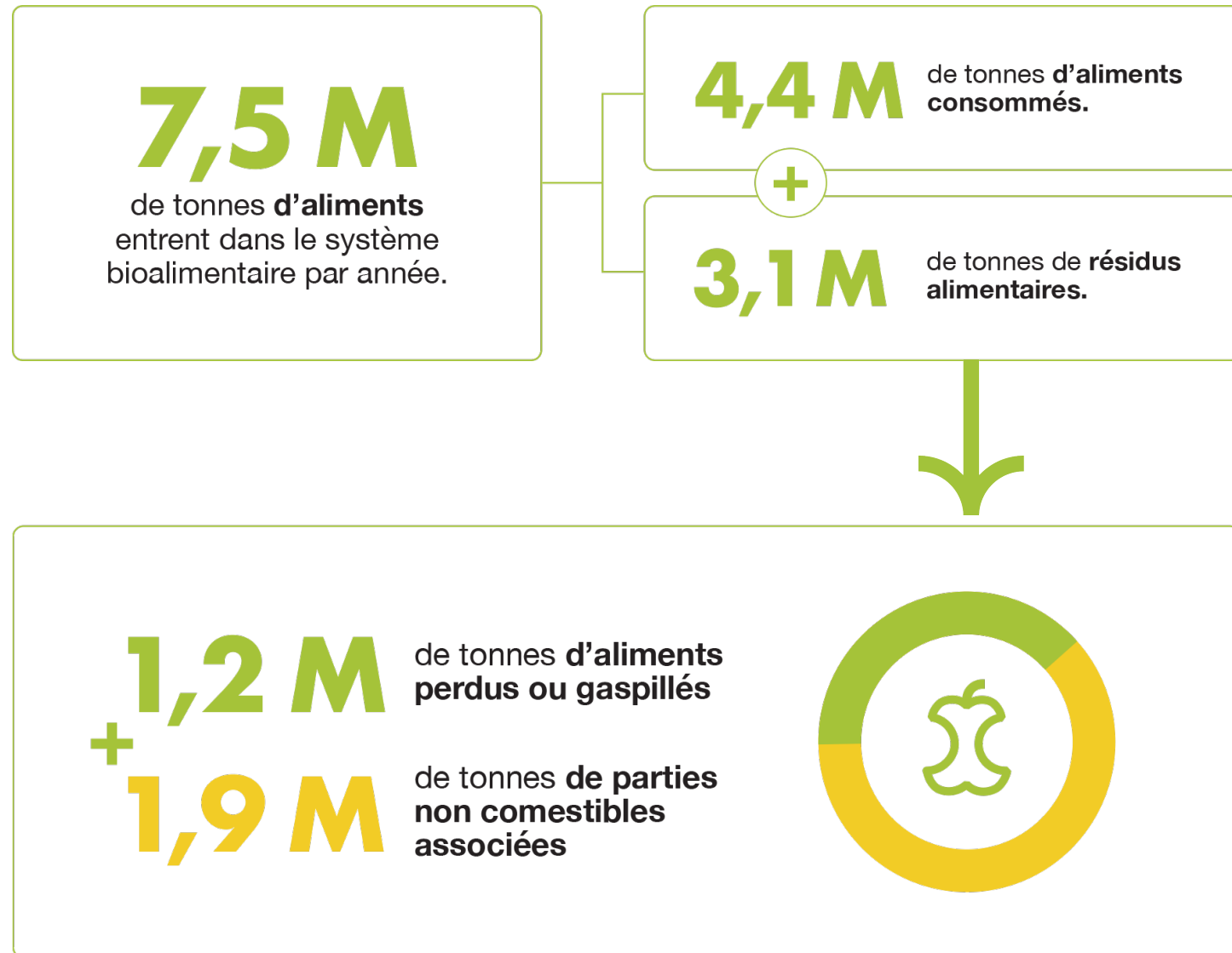
Photo de [Darrien Staton](#) sur [Unsplash](#)

Le gaspillage alimentaire

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



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



Des aliments comestibles sont perdus ou gaspillés à toutes les étapes du système bioalimentaire



14 %
Production



21 %
Transformation
et fabrication



10 %
Distribution



5 %
Hôtellerie, restauration,
institutions (HRI)



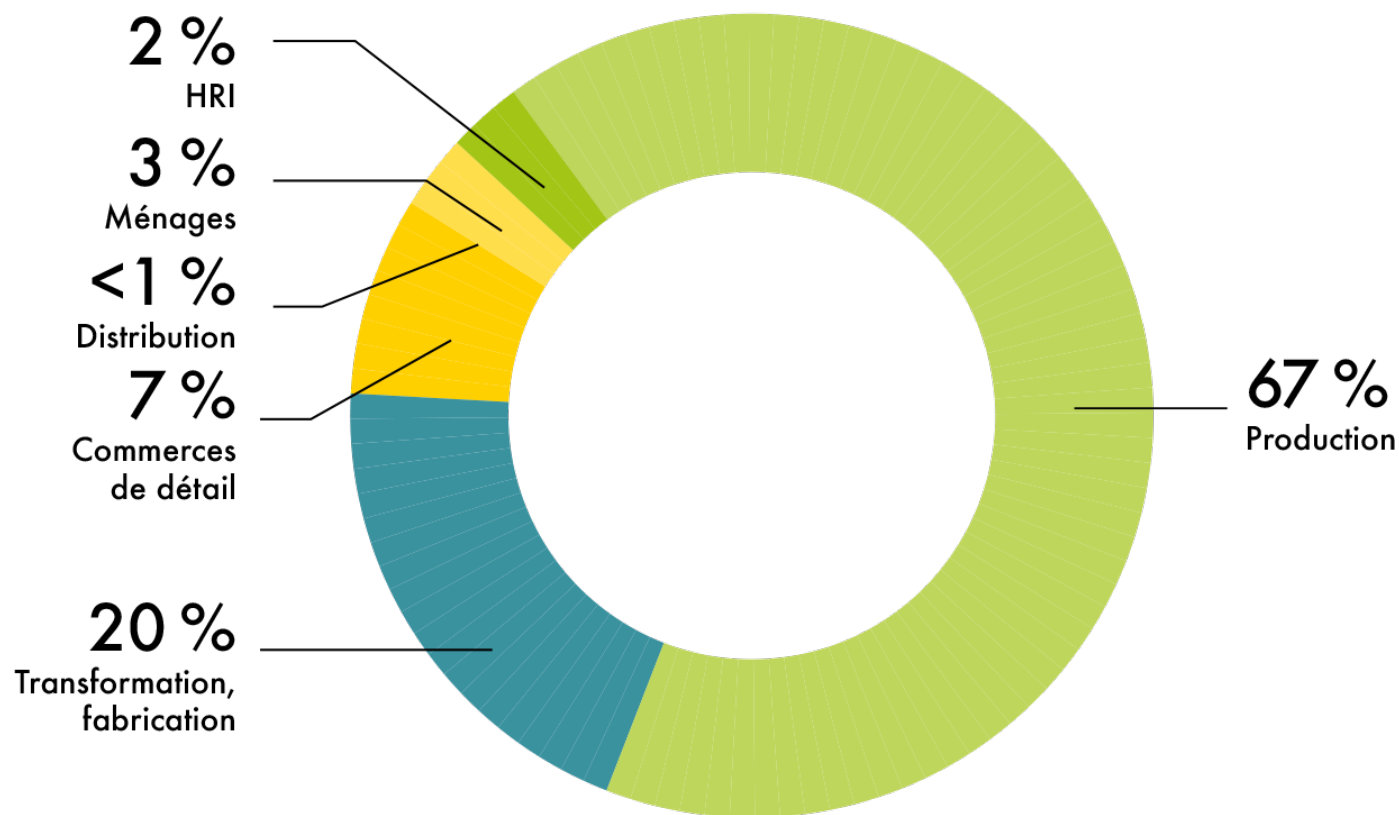
22 %
Commerces
de détail



28 %
Ménages

Les émissions de GES associées au système bioalimentaire sont estimées à 20 millions de tonnes par année.

Proportion des émissions de GES associées aux étapes du système bioalimentaire



18 %

Émissions de GES
associées au système
bioalimentaire québécois
qui sont liées aux aliments
perdus ou gaspillés

1,2 M de tonnes d'aliments
perdus ou gaspillés
+
1,9 M de tonnes de parties
non comestibles
associées



7,9 M
de tonnes de gaz à effet
de serre (GES) sont liées
aux résidus alimentaires.

3,6 M
+
4,3 M

t éq. CO₂ pour
les aliments perdus
ou gaspillés

t éq. CO₂ pour
les parties non
comestibles
associées

Les catégories d'aliments

Fruits et légumes
Viande et volaille
Produits laitiers et œufs
Grandes cultures
Produits marins
Sucres et sirops

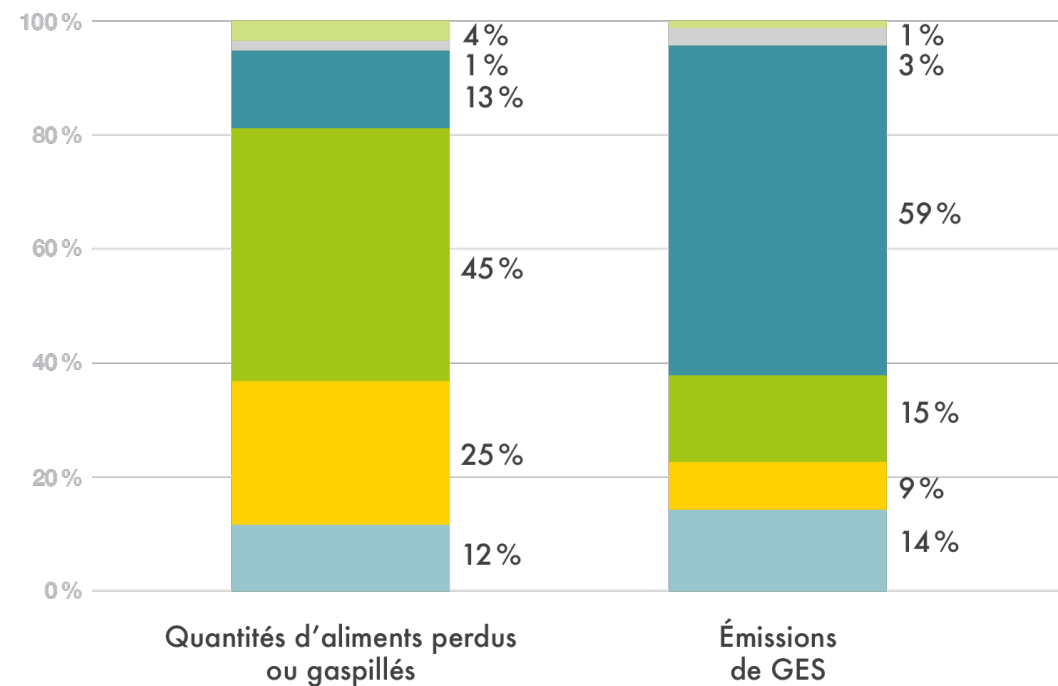
Tableau 2-1: Lien entre les produits de base et les aliments et boissons des ménages

Catégorie	Produits laitiers et œufs	Grandes cultures	Fruits et légumes	Viande et volaille	Produits marins	Sucres et sirops
Produits (exemples)	• Œufs • Lait liquide • Crème • Yogourt • Fromage • Beurre	• Pain • Produits de boulangerie • Céréales • Lait de soya • Huiles végétales	• Fruits et légumes frais • Fruits et légumes transformés • Noix • Chocolat • Jus de fruits • Café • Thé	• Coupes de viande fraîche • Découpes en morceaux • Viandes transformées • Plats	• Poisson frais • Poisson transformé • Filets • Crustacés • Plats	• Sirop d'érable • Sucre • Miel • Boissons gazeuses
Récoltes/ intrants (exemples)	• Lait : vache, chèvre, brebis • Œufs : poulets à chair	• Blé • Soya • Orge • Durum • Avoine • Canola • Graine de lin • Haricots	• Cultures racines • Fruits de verger • Baies • Serres • Légumes-feuilles • Légumes verts résistants • Noix • Maïs sucré	• Bétail • Volaille	• Poisson de mer • Poisson d'eau douce • Fruits de mer	• Érables • Betterave à sucre • Ruchers • Maïs



Les fruits et légumes sont davantage perdus ou gaspillés, mais ce sont la viande et la volaille qui ont le plus d'impact en termes de GES.

Répartition des émissions de GES par catégorie d'aliments perdus ou gaspillés



Fruits et légumes



Grandes cultures



Viande et volaille



Produits laitiers et œufs

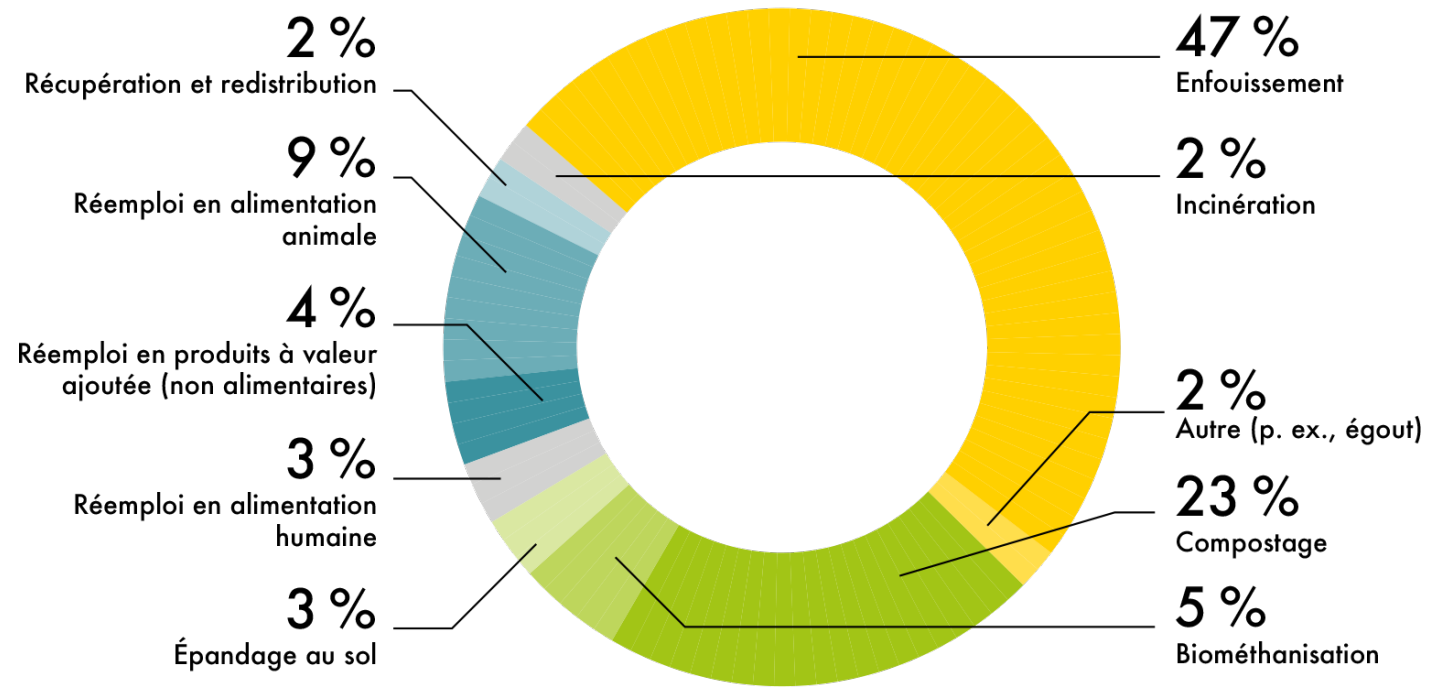


Sucres, sirops et confiseries



Produits marins

Répartition par destination des aliments en surplus, perdus ou gaspillés



Une situation assez comparable à celle du reste du Canada

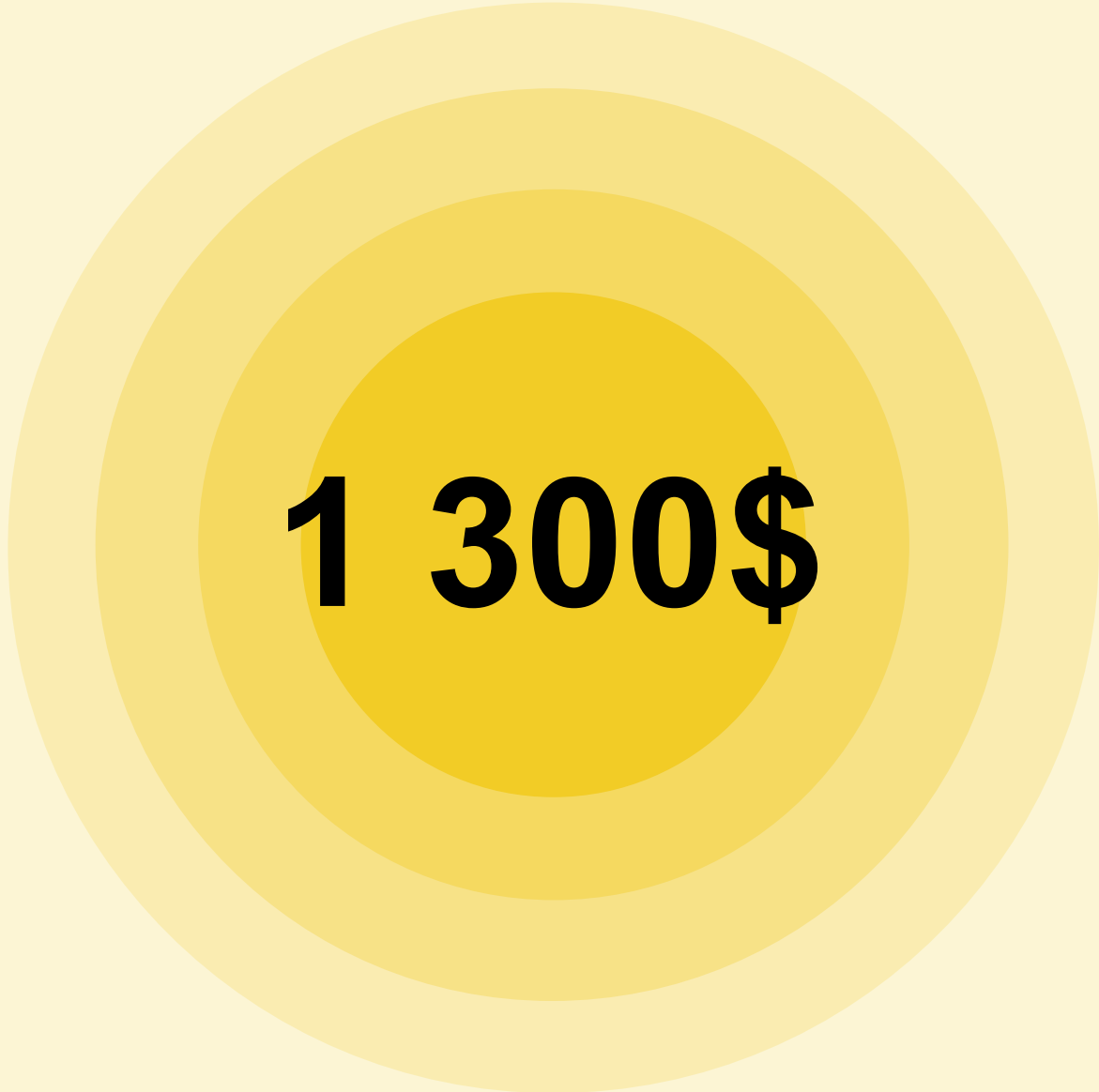
16 % des 7,5 millions de tonnes d'aliments entrant dans le système bioalimentaire sont perdus ou gaspillés au Québec

18 % des 61 millions de tonnes d'aliments au Canada



C'est le coût du gaspillage alimentaire

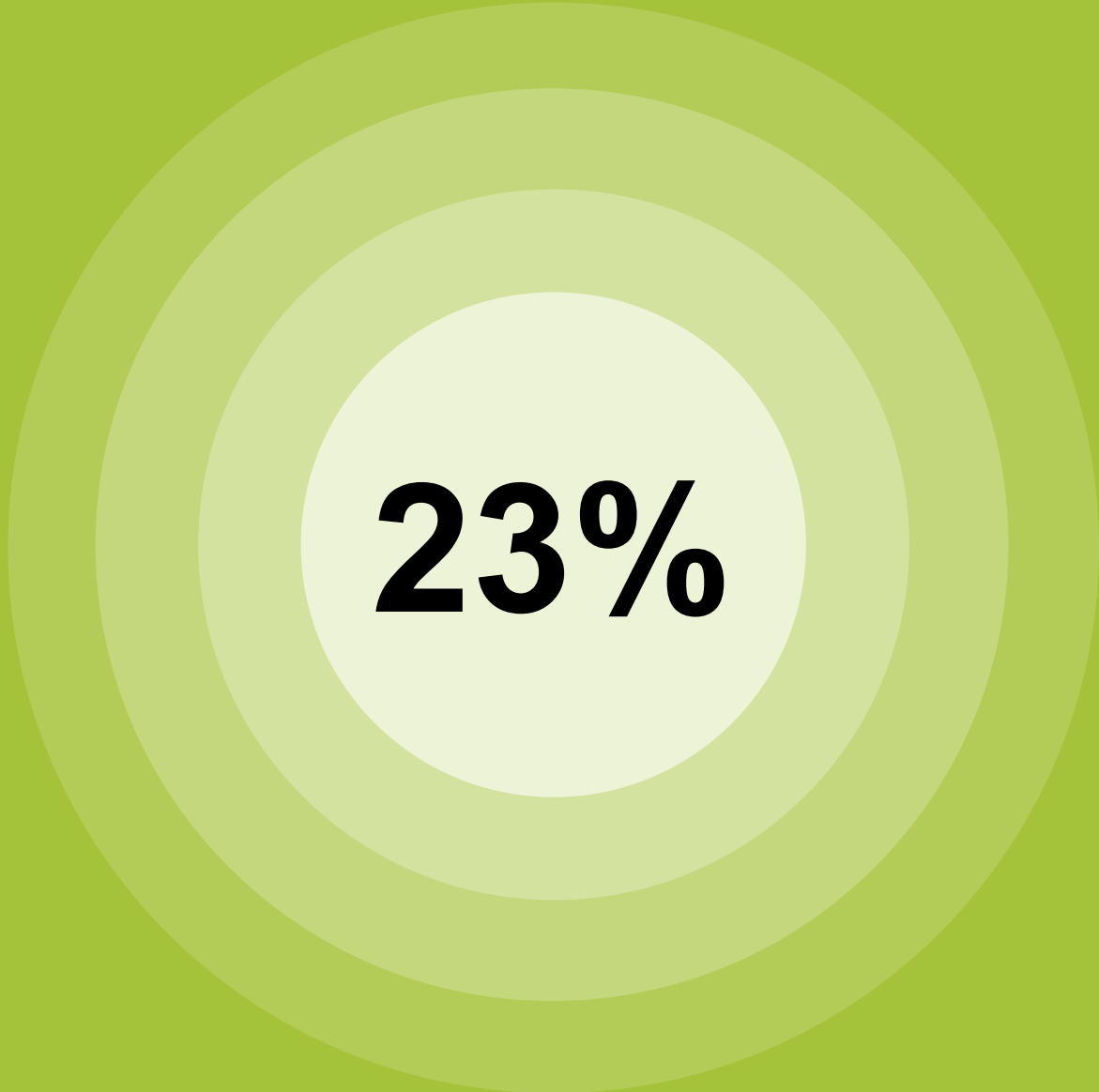
pour le ménage canadien
moyen



1 300\$

Le gaspillage alimentaire

causé par une mauvaise compréhension des dates « meilleur avant ».



23%

Merci

Pour nous joindre

info@recyc-quebec.gouv.qc.ca

Site internet

www.recyc-quebec.gouv.qc.ca