

# Faits saillants de l'étude de quantification des pertes et gaspillages alimentaires au Québec



# Notre équipe



## Mariane Maltais-Guilbault

Agente de développement industriel, RECYC-QUÉBEC



514-352-5002 poste  
2310  
mo@recyc-  
quebec.gouv.qc.ca

## Geneviève Dussault

Agente de recherche et de planification, RECYC-QUÉBEC



514-352-5002 poste  
3244  
mo@recyc-  
quebec.gouv.qc.ca

# Ordre du jour



1

Mot d'intro

2

Mise en  
contexte

3

Faits saillants

4

Questions

5

Mot de la fin



Jun 2022

Rapport final

## Étude de quantification des pertes et gaspillages alimentaires au Québec

Analyse, rapport et évaluation des pertes  
et gaspillages alimentaires et des émissions  
de gaz à effet de serre afférentes dans  
l'ensemble de la chaîne



# Faits saillants



# Définitions



**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.

**Résidus alimentaires** = aliments comestibles perdus ou gaspillés  
+  
parties non comestibles associées





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



# Répartition à travers le système bioalimentaire



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)



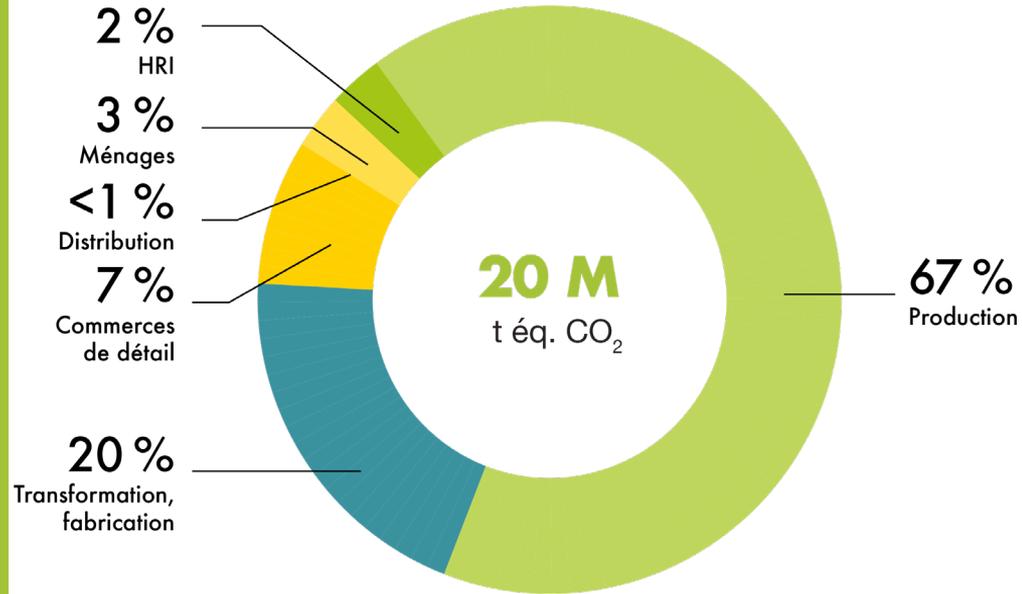
**22%**  
Commerces  
de détail



**28%**  
Ménages



## Répartition de l'empreinte carbone des aliments à travers le système bioalimentaire québécois





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

**1,2 M** de tonnes d'aliments comestibles 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**

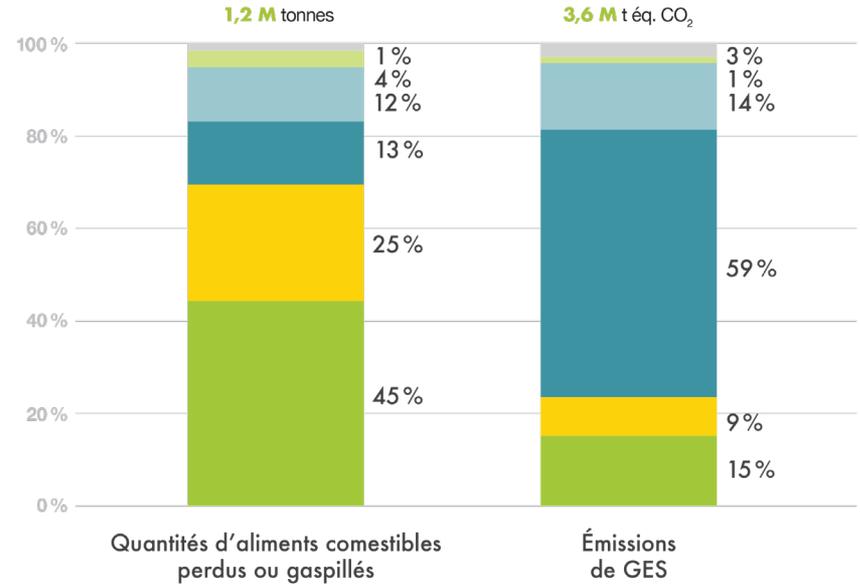
t éq. CO<sub>2</sub> pour les aliments comestibles perdus ou gaspillés

t éq. CO<sub>2</sub> pour les parties non comestibles associées



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

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



Fruits et légumes



Grandes cultures



Viande et volaille



Produits laitiers et œufs



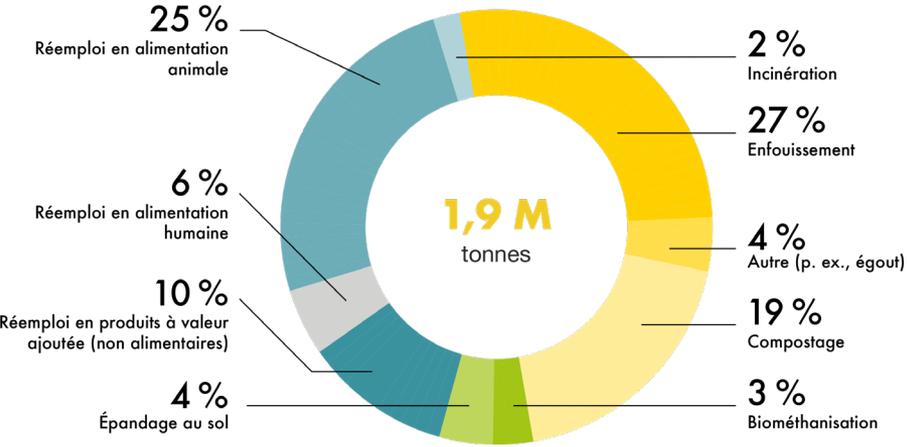
Sucres, sirops et confiseries



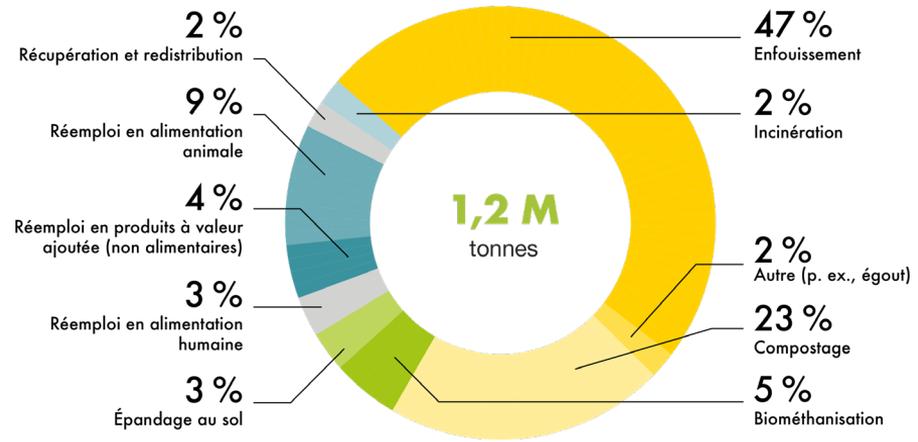
Produits marins



## Répartition par destination des parties non comestibles



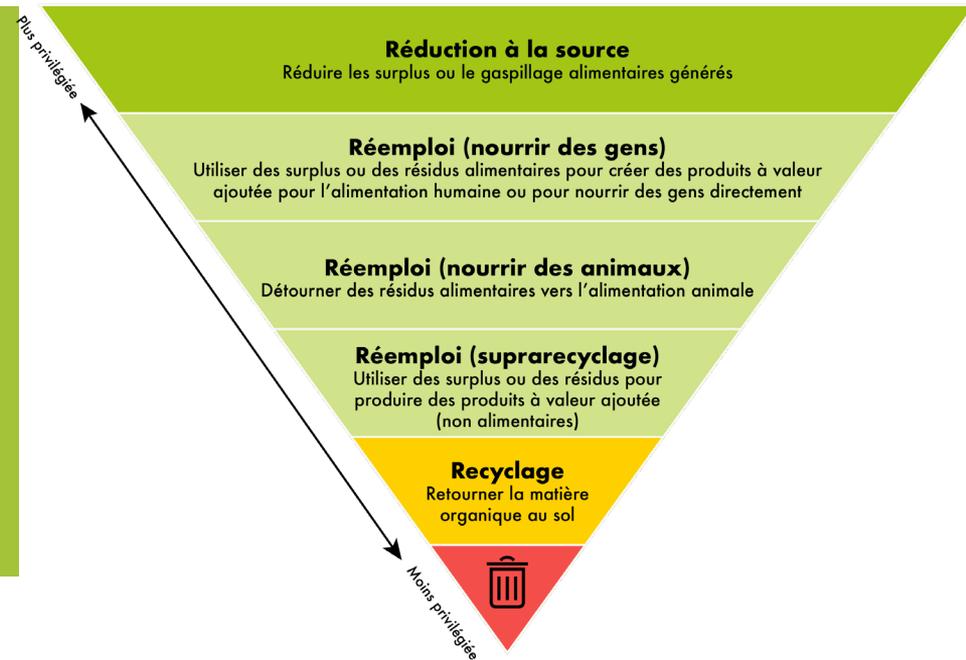
## Répartition par destination des aliments comestibles en surplus, perdus ou gaspillés



# Hiérarchie des 3R pour le système bioalimentaire



Plusieurs initiatives sont en cours et permettent de donner une deuxième vie aux aliments et les détourner de l'élimination.



# Importance d'agir en amont



Le respect de 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

## 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



**Une situation assez comparable à celle 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



**Merci!**

**Avez-vous  
des questions ?**