

Sondage RQ sur la perte et le gaspillage d'aliments dans l'industrie acéricole

Introduction

RECYC-QUÉBEC et la Ville de Montréal ont chargé Value Chain Management International d'évaluer la quantité d'aliments perdus ou gaspillés dans l'ensemble de la chaîne alimentaire au Québec, puis d'extrapoler les résultats en vue d'estimer les émissions de gaz à effet de serre (équivalent CO2).

En tant qu'expert et partie prenante de l'industrie, nous souhaiterions grandement que vous remplissiez un sondage que nous avons conçu pour nous permettre d'estimer les facteurs de perte pour des secteurs et des types d'aliments spécifiques. Les renseignements que vous fournirez demeureront entièrement confidentiels. Seuls des résultats regroupés par industrie seront communiqués. Aucun nom de personne ou d'organisation ne sera dévoilé à aucun moment du processus d'analyse ou de déclaration des résultats.

Lorsque vous répondez au sondage, veuillez considérer une année typique, soit avant le début de la crise de la COVID-19 en mars 2020.

Veuillez remplir le sondage avant le lundi 1er mars.

Si vous avez des questions à propos du sondage ou de l'étude générale, veuillez communiquer avec Martin Gooch (martin@vcm-international.com) ou Mariane Maltais Guilbault (m.maltais@recyc-quebec.gouv.qc.ca).

Sondage RQ sur la perte et le gaspillage d'aliments dans l'industrie acéricole

Renseignements sur l'organisation

* 1. Quelle est votre activité principale? **(Choisissez un seul)**

Récolte de l'eau d'érable et transformation en sirop d'érable

Récolte seulement

2. Quel est l'emplacement principal de votre organisation?

Code postal

Ville ou village le plus
proche

3. Combien d'installations exploitez-vous au Québec?

Sondage RQ sur la perte et le gaspillage d'aliments dans l'industrie acéricole

Échelle des activités

4. Combien d'entailles exploitez-vous habituellement chaque saison? **Veillez ne répondre que par des chiffres.**

5. Quel volume total de sirop fini (en litres) votre organisation produit-elle chaque année? **Veillez ne répondre que par des chiffres.**

Sondage RQ sur la perte et le gaspillage d'aliments dans l'industrie acéricole

Pertes imprévues

Les pertes imprévues surviennent durant ou après l'entaillage et sont habituellement causées par des facteurs liés à l'approvisionnement, aux opérations internes ou au marché. Cela comprend l'impossibilité de vendre des produits en raison du manque de demande ou de la faiblesse des prix.

6. Quel volume de pertes imprévues (en litres) votre organisation enregistre-t-elle habituellement chaque année? **Veillez ne répondre que par des chiffres.**

7. Veuillez indiquer si ces pertes sont mesurées ou estimées.

Mesuré

Estimé

8. Indiquez si votre organisation travaille activement à réduire ses pertes imprévues.

Oui

Non

Sondage RQ sur la perte et le gaspillage d'aliments dans l'industrie acéricole

Gestion des pertes

9. Estimez le pourcentage (%) des pertes imprévues qui seraient comestibles, soit dans leur forme actuelle ou après leur transformation en aliments ou en suppléments nutritionnels. **Veillez ne répondre que par des chiffres.**

10. Sélectionnez dans la liste ci-dessous les trois principales destinations des pertes imprévues que vous avez identifiées à la Q9, et indiquez le proportion (en pourcentage) qui est dirigée vers chacune des ces trois destinations.

Pourcentage des pertes imprévues

Redistribution pour la consommation humaine	<input type="text"/>
Transformation en aliments, suppléments nutritionnels, etc.	<input type="text"/>
Aliments pour animaux	<input type="text"/>
Transformation en biomatériaux	<input type="text"/>
Biométhanisation (digestion anaérobie)	<input type="text"/>
Compostage	<input type="text"/>
Épandage contrôlé	<input type="text"/>
Incinération ou combustion	<input type="text"/>
Enfouissement	<input type="text"/>
Autre (p. ex., égout)	<input type="text"/>

11. Votre organisation surveille-t-elle les émissions de CO₂ associées à la perte et au gaspillage d'aliments?

- Oui
- Non

Sondage RQ sur la perte et le gaspillage d'aliments dans l'industrie acéricole

Gestion des pertes (suite)

12. Dans l'affirmative, quelle est la quantité de gaz à effet de serre émise annuellement, en tonnes équivalent CO₂? **Veillez ne répondre que par des chiffres.**

13. La quantité est-elle mesurée ou estimée?

- Mesuré
- Estimé

Sondage RQ sur la perte et le gaspillage d'aliments dans l'industrie acéricole

Causes des pertes

14. Sur une échelle de 1 à 5, veuillez évaluer l'incidence de chacun des facteurs indiqués ci-dessous sur les pertes **imprévues** que vous enregistrez. (1 = incidence mineure; 3 = incidence modérée; 5 = incidence importante). Veuillez ignorer les facteurs qui ne s'appliquent pas.

	1	2	3	4	5
Prévisions inexactes	<input type="radio"/>				
Changements aux commandes des clients	<input type="radio"/>				
Spécifications (trop élevées) des clients	<input type="radio"/>				
Conditions météorologiques	<input type="radio"/>				
Qualité (p. ex., faible teneur en sucre, contaminants)	<input type="radio"/>				
Défaillance de l'équipement, dommages mécaniques	<input type="radio"/>				
Pertes en entrepôt ou d'inventaire	<input type="radio"/>				
Facteurs humains	<input type="radio"/>				
Autre (veuillez préciser dans la zone de commentaires ci-dessous)	<input type="radio"/>				

Commentaires

Sondage RQ sur la perte et le gaspillage d'aliments dans l'industrie acéricole

Conclusion

15. Merci pour votre participation à cette importante étude. Avez-vous d'autres commentaires à ajouter au sujet de la perte et du gaspillage d'aliments au Québec ou de leur prévention?

16. Accepteriez-vous de participer à une brève entrevue de suivi?

Oui

Non

17. Dans l'affirmative, veuillez fournir vos coordonnées :

Nom

Organisation (facultatif)

Adresse courriel

Numéro de téléphone