

## Sondage RQ sur la perte et le gaspillage d'aliments dans l'industrie de détail

### 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](mailto:martin@vcm-international.com)) ou Mariane Maltais Guilbault ([m.maltais@recyc-quebec.gouv.qc.ca](mailto:m.maltais@recyc-quebec.gouv.qc.ca)).**

## Sondage RQ sur la perte et le gaspillage d'aliments dans l'industrie de détail

### Renseignements sur l'organisation

\* 1. Quel type d'établissement exploitez-vous? **Choisissez un seul.**

Club-entrepôt/magasin à grande surface

Dépanneur

Chaîne de supermarchés

Magasin spécialisé (p. ex., boucherie, boulangerie, magasin d'aliments naturels)

Épicerie indépendante

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

Code postal

Ville ou village le plus  
proche

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

## Sondage RQ sur la perte et le gaspillage d'aliments dans l'industrie de détail

### Échelle des activités

4. Durant une année typique, quelle est la valeur totale des approvisionnements en produits alimentaires et en boissons de votre organisation? Veuillez indiquer s'il s'agit d'une valeur au détail ou en gros.

5. Veuillez indiquer les produits que votre organisation achète.

- Haricots et lentilles
- Confiseries
- Produits laitiers (lait, fromage, beurre, yogourt, etc.)
- Œufs
- Poissons et fruits de mer
- Fruits et légumes
- Céréales (pain, pâtisseries, pâtes, riz, etc.)
- Produits de viande (bœuf, poulet, porc, agneau, etc.)
- Produits de soya
- Sirop d'érable
- Bières et spiritueux
- Cidres et vins
- Jus
- Boissons gazeuses
- Thé et café

## Sondage RQ sur la perte et le gaspillage d'aliments dans l'industrie de détail

### Pertes inévitables et imprévues

Chaque type de perte est décrit ci-dessous.

**A. Les pertes inévitables ne peuvent être évitées comme les cosses, les pelures de légumes, la peau et les os perdus durant le processus de préparation des aliments vous vous attendez à ce qu'elles se produisent durant le cours normal de vos activités.**

**B. Les pertes imprévues sont habituellement causées par des facteurs liés à l'approvisionnement, aux opérations internes ou au marché et entraînent des produits invendables (problèmes de qualité, dommages, produits atteignant leur date d'expiration, annulations de commandes, produits rejetés ou ou retournés).**

6. Pour chacun des types d'aliment et de boisson énumérés ci-dessous, quel pourcentage de pertes **inévitables** votre organisation enregistre-t-elle généralement chaque année par rapport aux quantités gérées? Veuillez ignorer les options qui ne vous concernent pas et **répondre avec des chiffres seulement (par exemple « 7 » et non « 7 % »)**.

Haricots et lentilles

Confiseries

Produits laitiers (lait, fromage, beurre, yogourt, etc.)

Œufs

Poissons et fruits de mer

Fruits et légumes

Céréales (pain, pâtisseries, pâtes, riz, etc.)

Produits de viande (bœuf, poulet, porc, agneau, etc.)

Produits de soya

Sirop d'érable

Bières et spiritueux

Cidres et vins

Jus

Boissons gazeuses

Thé et café

7. Pour chacun des types d'aliment et de boisson énumérés ci-dessous, quel pourcentage de pertes **imprévues** votre organisation enregistre-t-elle généralement chaque année par rapport aux quantités gérées? Veuillez ignorer les options qui ne vous concernent pas et **répondre avec des chiffres seulement (par exemple « 7 » et non « 7 % »)**.

Haricots et lentilles	<input type="text"/>
Confiseries	<input type="text"/>
Produits laitiers (lait, fromage, beurre, yogourt, etc.)	<input type="text"/>
Œufs	<input type="text"/>
Poissons et fruits de mer	<input type="text"/>
Fruits et légumes	<input type="text"/>
Céréales (pain, pâtisseries, pâtes, riz, etc.)	<input type="text"/>
Produits de viande (bœuf, poulet, porc, agneau, etc.)	<input type="text"/>
Produits de soya	<input type="text"/>
Sirop d'érable	<input type="text"/>
Bières et spiritueux	<input type="text"/>
Cidres et vins	<input type="text"/>
Jus	<input type="text"/>
Boissons gazeuses	<input type="text"/>
Thé et café	<input type="text"/>

8. Indiquez si les quantités fournies ci-dessus ont été mesurées ou s'il s'agit d'une estimation.

	Mesuré / Estimé
Pertes inévitables	<input type="text"/>
Pertes imprévues	<input type="text"/>

9. Indiquez si votre organisation travaille activement à réduire ses pertes inévitables ou imprévues.

	Oui / Non
Pertes inévitables	<input type="text"/>
Pertes imprévues	<input type="text"/>

## Sondage RQ sur la perte et le gaspillage d'aliments dans l'industrie de détail

### Gestion des pertes

10. Estimez le pourcentage (%) des pertes **inévitables** et **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.**

Pertes inévitables

Pertes imprévues

11. Sélectionnez dans la liste ci-dessous les trois principales destinations des pertes **inévitables** et **imprévues** que vous avez identifiées à la Q10, et indiquez le proportion (en pourcentage) qui est dirigée vers chacune des ces trois destinations pour chaque type de perte.

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

12. Votre organisation surveille-t-elle les émissions de CO<sub>2</sub> associées à la perte et au gaspillage d'aliments?

Oui

Non

## Sondage RQ sur la perte et le gaspillage d'aliments dans l'industrie de détail

### Gestion des pertes (suite)

13. Dans l'affirmative, quelle est la quantité de gaz à effet de serre émise annuellement, en tonnes équivalent CO<sub>2</sub>? **Veillez ne répondre que par des chiffres.**

14. La quantité est-elle mesurée ou estimée?

- Mesuré
- Estimé

## Sondage RQ sur la perte et le gaspillage d'aliments dans l'industrie de détail

### Causes des pertes

15. Sur une échelle de 1 à 5, veuillez évaluer l'incidence de chacun des facteurs indiqués ci-dessous sur les pertes **inévitables** 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"/>				
Intrants de mauvaise qualité	<input type="radio"/>				
Code de date (produits ayant atteint leur date limite de conservation)	<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

16. 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"/>				
Intrants de mauvaise qualité	<input type="radio"/>				
Code de date (produits ayant atteint leur date limite de conservation)	<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 de détail

### Conclusion

17. 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?

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

Oui

Non

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

**Nom**

**Organisation (facultatif)**

**Adresse courriel**

**Numéro de téléphone**