

Sondage RQ sur la perte et le gaspillage d'aliments dans l'industrie des grandes cultures

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 des grandes cultures

Renseignements sur l'organisation

* 1. Parmi les systèmes de production ci-dessous, veuillez indiquer le type de culture et le système de production qui représente votre plus grande quantité de production. **Choisissez un seul.**

- Céréales (p. ex., orge, farine, avoine)
- Légumineuses (p. ex., haricots, pois)
- Oléagineux (p. ex., canola, soya, tournesol)

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 des grandes cultures

Échelle des activités

4. Quelle quantité totale (**en tonnes métriques**) produisez-vous de cette culture dans une année normale? Veuillez inclure dans votre estimation les cultures que vous produisez généralement, mais qui ne sont pas récoltées. **Veillez ne répondre que par des chiffres.**

Sondage RQ sur la perte et le gaspillage d'aliments dans l'industrie des grandes cultures

Pertes durant et après la production

Chaque type de perte est décrit ci-dessous.

A. Les pertes durant la production surviennent pendant la croissance des cultures, avant leur récolte. Elles comprennent les cultures arrivées à maturité, mais qui n'ont pas été récoltées.

B. Les pertes après la production surviennent pendant la récolte, le classement, l'entreposage ou la manutention.

5. Quelle quantité de pertes **durant et après la production** (en tonnes métriques) votre organisation enregistre-t-elle généralement chaque année? **Veillez ne répondre que par des chiffres.**

Pertes durant la production

Pertes après la production

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

Mesuré / Estimé

Pertes durant la
production

Pertes après la
production

7. Indiquez si votre organisation travaille activement à réduire ses pertes **durant et après la production**.

Oui / Non

Pertes durant la
production

Pertes après la
production

Sondage RQ sur la perte et le gaspillage d'aliments dans l'industrie des grandes cultures

Gestion des pertes

8. Estimez le pourcentage (%) des pertes **durant** et **après la production** 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 durant la production

Pertes après la production

9. Sélectionnez dans la liste ci-dessous les trois principales destinations des pertes **après la production** que vous avez identifiées à la Q8, et indiquez le proportion (en pourcentage) qui est dirigée vers chacune des ces trois destinations.

Pourcentage des pertes après la production

| | |
|---|----------------------|
| 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/équarrissage | <input type="text"/> |
| Biométhanisation (digestion anaérobie) | <input type="text"/> |
| Compostage | <input type="text"/> |
| Épandage | <input type="text"/> |
| Incinération ou combustion | <input type="text"/> |
| Enfouissement | <input type="text"/> |
| Autre (p. ex., égout) | <input type="text"/> |

10. Votre organisation surveille-t-elle les émissions de CO₂ associées à ses pertes?

Oui

Non

Sondage RQ sur la perte et le gaspillage d'aliments dans l'industrie des grandes cultures

Gestion des pertes (suite)

11. 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.**

12. La quantité est-elle mesurée ou estimée?

- Mesuré
- Estimé

Sondage RQ sur la perte et le gaspillage d'aliments dans l'industrie des grandes cultures

Causes des pertes

13. Sur une échelle de 1 à 5, veuillez évaluer l'incidence de chacun des facteurs indiqués ci-dessous sur les pertes **durant la production** 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"/> |
| Maladies | <input type="radio"/> |
| Défaillance de l'équipement, dommages mécaniques | <input type="radio"/> |
| Prix insuffisants pour justifier la récolte des cultures | <input type="radio"/> |
| Facteurs humains | <input type="radio"/> |
| Autre (veuillez préciser dans la zone de commentaires ci-dessous) | <input type="radio"/> |

Commentaires

14. Sur une échelle de 1 à 5, veuillez évaluer l'incidence de chacun des facteurs indiqués ci-dessous sur les pertes **après la production** 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 des grandes cultures

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