

Sondage RQ sur la perte et le gaspillage d'aliments dans l'industrie piscicole et l'industrie de pêche

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 piscicole et l'industrie de la pêche

Renseignements sur l'organisation

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

- Pêche sauvage
- Aquaculture

2. Dans quel milieu exercez-vous vos activités?

- Eau salée
- Eau douce

3. Que pêchez-vous ou que produisez-vous?

- Poissons
- Mollusques et crustacés (sauf les homards)
- Homards
- Autre

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

Code postal

Ville ou village le plus
proche

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

Sondage RQ sur la perte et le gaspillage d'aliments dans l'industrie piscicole et l'industrie de la pêche

Échelle des activités

6. Quelle est la quantité totale (poids vif) de poissons ou de produits marins **(en tonnes métriques)** indiqués ci-dessus que votre organisation pêche ou produit généralement chaque année? **Veillez ne répondre que par des chiffres.**

Sondage RQ sur la perte et le gaspillage d'aliments dans l'industrie piscicole et l'industrie de pêche

Pertes inévitables et imprévues

Chaque type de perte est décrit ci-dessous.

A. Les pertes inévitables ne peuvent être évitées, par exemple lorsque des problèmes de santé ou de qualité empêchent la vente.

B. Les pertes imprévues sont généralement causées par des facteurs liés à l'approvisionnement, aux opérations internes ou au marché, notamment l'impossibilité de vendre des produits une fois votre quota atteint.

7. Quelle quantité de pertes **inévitables** et **imprévues** (en tonnes métriques) votre organisation enregistre-t-elle généralement chaque année? **Veillez ne répondre que par des chiffres.**

Pertes inévitables

Pertes imprévues

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

Mesuré / Estimé

Pertes inévitables

Pertes imprévues

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

Oui / Non

Pertes inévitables

Pertes imprévues

Sondage RQ sur la perte et le gaspillage d'aliments dans l'industrie piscicole et l'industrie de pêche

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	<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., poissons rejetés à l'eau)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

12. 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 piscicole et l'industrie de la pêche

Gestion des pertes (suite)

13. 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.**

14. La quantité est-elle mesurée ou estimée?

Mesuré

Estimé

Sondage RQ sur la perte et le gaspillage d'aliments dans l'industrie piscicole et l'industrie de pêche

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"/>				
Conditions météorologiques	<input type="radio"/>				
Maladies	<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"/>				
Conditions météorologiques	<input type="radio"/>				
Maladies	<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 piscicole et l'industrie de la pêche

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