

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

### 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 la redistribution

### Renseignements sur l'organisation

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

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Refuges et résidences                                  | <input type="checkbox"/> Banques alimentaires, garde-manger, paniers                                |
| <input type="checkbox"/> Développement communautaire (organismes multiservices) | <input type="checkbox"/> Institutions publiques (p. ex., écoles, bibliothèques, centres pour aînés) |
| <input type="checkbox"/> Programmes parascolaires, camps                        | <input type="checkbox"/> Récupération ou redistribution d'aliments                                  |
| <input type="checkbox"/> Organisations confessionnelles                         | <input type="checkbox"/> Cuisines   |

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 la redistribution

### Échelle des activités

4. Quelle quantité totale de produits, **en tonnes métriques**, votre organisation traite-t-elle chaque année? *Pour les liquides, veuillez utiliser le calcul de 1000 litres = 1 TM. Veuillez ne répondre que par des chiffres.*

5. Veuillez indiquer les produits que votre organisation traite.

- 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 la redistribution

### 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 la préparation des repas.**

**B. Les pertes imprévues sont habituellement causées par des facteurs liés à l'approvisionnement, aux opérations internes ou au marché, ce qui entraîne des produits non redistribuables (problèmes de qualité, dommages, produits atteignant leur date d'expiration, produits rejetés 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	<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"/>

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 la redistribution

### 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 de pertes inévitables	Pourcentage de pertes imprévues
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 et 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 la redistribution

### 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 de la redistribution

### 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"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Changements aux commandes des clients	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Spécifications (trop élevées) des clients	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Intrants de mauvaise qualité	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Code de date (produits ayant atteint leur date limite de conservation)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Défaillance de l'équipement, dommages mécaniques	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pertes en entrepôt ou d'inventaire	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Facteurs humains	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Autre (veuillez préciser dans la zone de commentaires ci-dessous)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<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"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Changements aux commandes des clients	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Spécifications (trop élevées) des clients	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Intrants de mauvaise qualité	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Code de date (produits ayant atteint leur date limite de conservation)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Défaillance de l'équipement, dommages mécaniques	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pertes en entrepôt ou d'inventaire	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Facteurs humains	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Autre (veuillez préciser dans la zone de commentaires ci-dessous)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Commentaires

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

### 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**