

Sondage RQ sur la perte et le gaspillage d'aliments dans le secteur HRI

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.

Veuillez remplir le sondage avant le jeudi 15 avril.

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 le secteur HRI

Renseignements sur l'organisation

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

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Restaurant rapide | <input type="checkbox"/> Cégep, collège ou université |
| <input type="checkbox"/> Restaurant décontracté | <input type="checkbox"/> Établissement de détention |
| <input type="checkbox"/> Restaurant gastronomique | <input type="checkbox"/> Établissement de soins de santé (hôpital, centre d'hébergement ou de réadaptation, courte ou longue durée) |
| <input type="checkbox"/> Café | <input type="checkbox"/> Résidence pour personnes âgées |
| <input type="checkbox"/> Centre de conférences ou d'événements | <input type="checkbox"/> Garderie ou centre de la petite enfance |
| <input type="checkbox"/> Hôtel ou motel | <input type="checkbox"/> Traiteur |
| <input type="checkbox"/> École primaire ou secondaire | <input type="checkbox"/> Cafétéria corporative |

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?

4. Pour combien d'établissement(s) répondez-vous?

5. Quel est le nom de l'établissement? (*Cette information est facultative et servira à l'analyse des données ; elle ne sera en aucun cas publiée.*)

Sondage RQ sur la perte et le gaspillage d'aliments dans le secteur HRI

Échelle des activités

6. 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.

7. 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 le secteur HRI

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 qui entraînent des problèmes de qualité, des dommages, des produits atteignant leur date d'expiration ou des annulations de commandes. Ces pertes comprennent également les restes de table évitables.

8. 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"/>

9. 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"/>

10. 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"/>

11. 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 le secteur HRI

Gestion des pertes

12. 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

13. 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"/>

14. 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 le secteur HRI

Gestion des pertes (suite)

15. 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.**

16. La quantité est-elle mesurée ou estimée?

- Mesuré
- Estimé

Sondage RQ sur la perte et le gaspillage d'aliments dans le secteur HRI

Causes des pertes

17. 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"/>
Pertes durant la préparation des repas	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Restes de table	<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

18. 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"/>
Pertes durant la préparation des repas	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Restes de table	<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 le secteur HRI

Conclusion

19. 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?

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

Oui

Non

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

Nom

Organisation (facultatif)

Adresse courriel

Numéro de téléphone