

Sondage RQ sur la perte et le gaspillage d'aliments dans l'industrie de la transformation ou de fabrication

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 l'industrie de la transformation ou de fabrication

Renseignements sur l'organisation

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

- Transformation primaire (p. ex., abattage du bétail, production de farine)
- Produits frais (p. ex., classement et emballage de produits frais)
- Fruits et légumes transformés (p. ex., fruits précoupés, salades en sac, jus de fruits)
- Autres aliments transformés (p. ex., viande de seconde transformation, produits de boulangerie, confiseries)

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 de la transformation ou de fabrication

Échelle des activités

4. Veuillez indiquer brièvement ce que produit votre organisation (ex. : salades en sac, pain, soupe, viande, poisson congelé).

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

6. Veuillez indiquer les produits que votre organisation produit.

- 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 transformation ou de fabrication

Pertes inévitables et imprévues

Chaque type de perte d'aliments ou de boissons du système alimentaire est décrit ci-dessous.

A. Les pertes inévitables ne peuvent être évitées comme les cosses, les pelures de légumes, la peau et les os retirés durant le processus de transformation.

B. Les pertes imprévues sont des aliments et boissons destinés à la consommation humaine, mais devenus invendables en raison de facteurs liés à l'approvisionnement, aux opérations internes ou au marché. Pour des raisons telles que des problèmes de qualité, de produits endommagés, de produits atteignant leur date de conservation, de commandes annulées, de produits rejetés ou retournés par des clients, ces aliments préalablement comestibles sont retirés du système alimentaire pour la consommation humaine.

7. Pour chacun des types d'aliments et de boissons énumérés ci-dessous, **en tonnes métriques**, quelle quantité de pertes **inévitables** votre organisation subit-elle chaque année? *Pour les liquides, veuillez utiliser le calcul de 1000 litres = 1 TM.* Veuillez ignorer les options qui ne vous concernent pas et **ne répondre que par des chiffres.**

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

8. Pour chacun des types d'aliments et de boissons énumérés ci-dessous, **en tonnes métriques**, quelle quantité de pertes **imprévues** votre organisation subit-elle chaque année? *Pour les liquides, veuillez utiliser le calcul de 1000 litres = 1 TM.* Veuillez ignorer les options qui ne vous concernent pas et **ne répondre que par des chiffres.**

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

9. Veuillez indiquer si les pertes **inévitables** et **imprévues** surviennent principalement durant la production ou après la production ou la transformation (pendant l'entreposage ou la distribution, par exemple). Veuillez ignorer les options qui ne vous concernent pas.

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

10. Indiquez si les quantités que vous avez indiquées 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

Pertes imprévues

Sondage RQ sur la perte et le gaspillage d'aliments dans l'industrie de la transformation ou de fabrication

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 Q12, 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 l'industrie de la transformation ou de fabrication

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 l'industrie de la transformation ou de fabrication

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"/>
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

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"/>
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"/>
Conservation à des températures inadéquates à la sortie de l'usine (transport/manutention)	<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 transformation ou de fabrication

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