

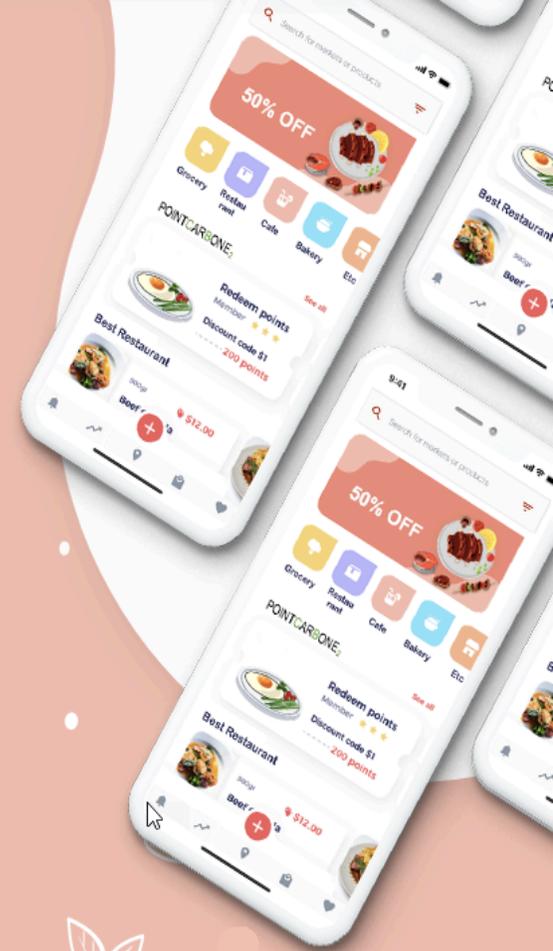


# ***Sauver la planète une bouchée à la fois***

***Johnny Saliby***

***Consultation sur le gaspillage alimentaire***

***Montréal, 27 janvier 2021***



**Près de 60%**  
des aliments produits sont  
gaspillés au Canada



Cela représente  
**35,5 millions de tonnes**  
d'aliments

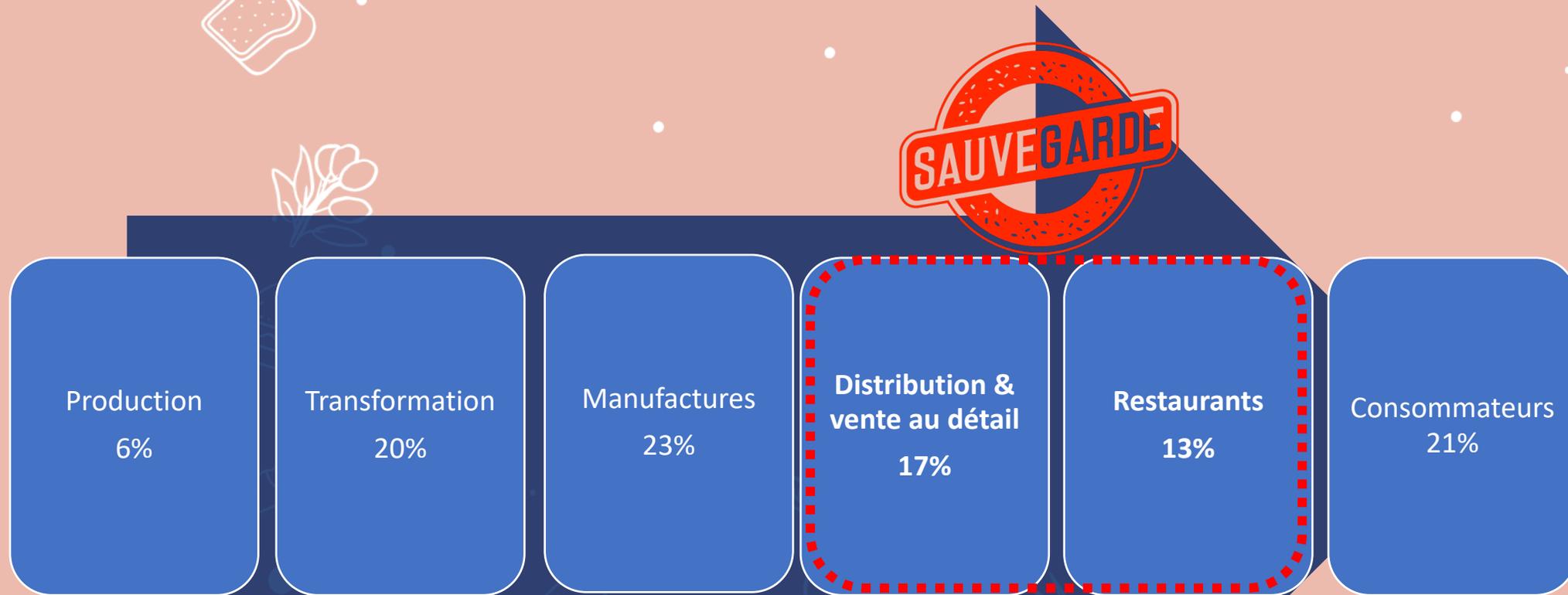


De cela,  
**32% (soit 11,2 millions de**  
**tonnes)** sont des pertes  
**évitables et comestibles**

La valeur financière de  
ces aliments comestibles  
s'élève à près de  
**50 milliards \$**



# Où se produit le gaspillage alimentaire?



# Pourquoi le gaspillage chez les détaillants et restaurateurs?



Impossible à prédire  
*(mal nécessaire)*

Préférence des  
consommateurs  
*(articles frais et en bon état)*



Marché du surplus alimentaire  
est inefficace  
*(non numérisé)*



# Sauvegarde: un marché numérique du surplus alimentaire

## *OBJECTIFS*

1. Commercialiser le surplus alimentaire
2. Mesurer l'impact environnemental de cette initiative
3. Faciliter les dons de denrées par les détaillants
4. Sensibiliser les citoyens aux enjeux du surplus alimentaire



# Comment ça marche?

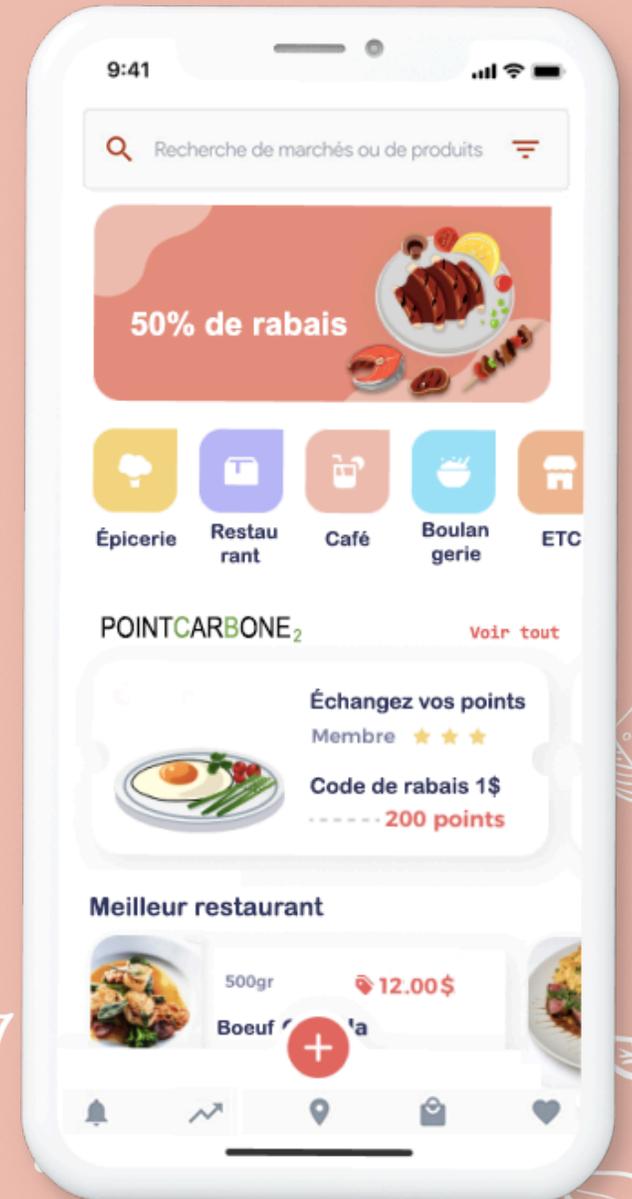
Plateforme numérique  
bilatérale

Restaurants, cafés, boulangeries et  
épicerie téléchargent l'inventaire de  
leurs surplus

Consommateurs ont une visibilité sur  
les surplus disponibles et récupèrent  
les articles sur place à prix réduit

  
POLYCARBONE<sub>2</sub>  
MISSION  
OLD BREWERY

POINTCARBONE<sub>2</sub>



*Modèle gagnant pour tous: consommateurs, commerçants, société et environnement*



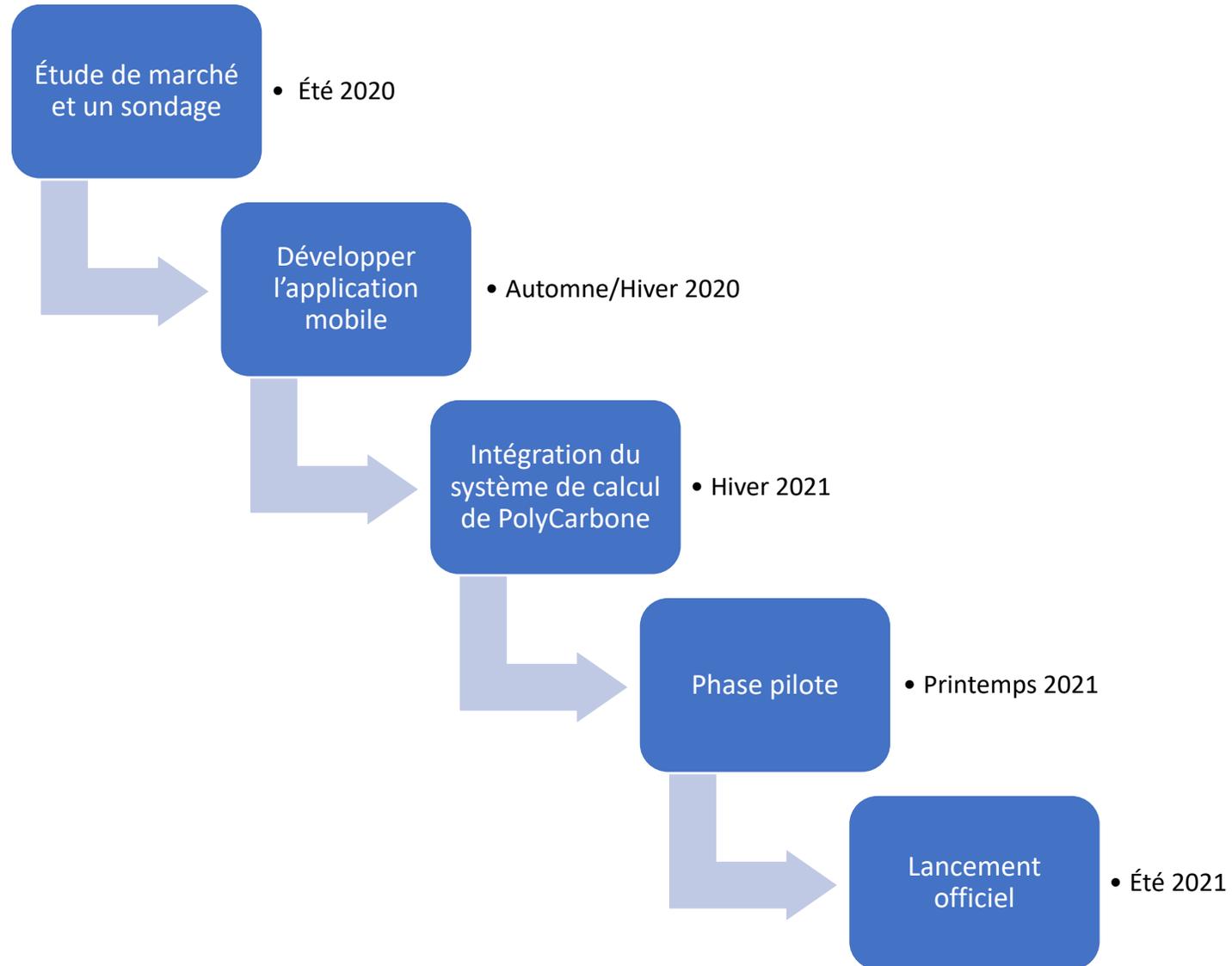
**Joignez-vous à la lutte contre  
le gaspillage alimentaire sur**

***[sauvegarde.app](https://sauvegarde.app)***

**MERCI**

# Annexe

# Nos étapes



# Nos calculs

