



Présentation sur le gaspillage alimentaire
Ville de Montréal
4 février 2021

Plan de présentation

- Le portrait de notre industrie
- Notre raison d'être
- Nos actions sur le terrain
 - La réduction
 - La transformation
 - La collaboration
- Nos recommandations
- Période d'échanges



Association
des détaillants
en alimentation
du Québec

QUI EST L'ADA ?



- Dirigée par des détaillants propriétaires et pour les détaillants propriétaires depuis 1955!
- Repose sur les cotisations volontaires de ses membres.
- 1 000 membres cotisants sur 8 000 détenteurs de permis d'épicerie au Québec.

QUI EST L'ADA ?

Tous égaux peu importe la taille, l'affiliation ou le chiffre d'affaires.



• LES MARCHÉS •
Tradition



IGA Saint-Zotique
Famille Barcelo

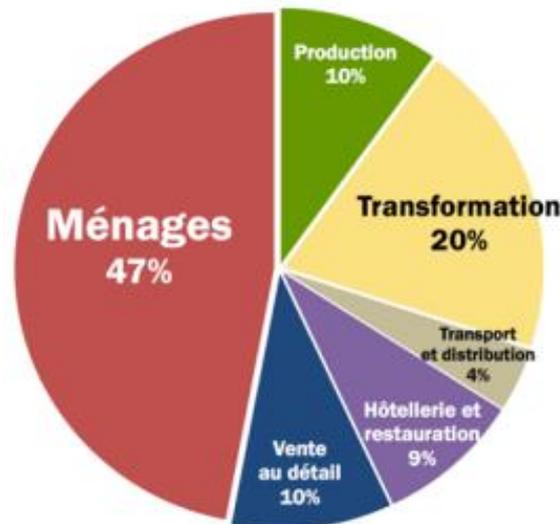
Le portrait



Définition des PGA (pertes de gaspillage alimentaire)

« Tout aliment destiné à la consommation humaine qui est perdu ou jeté tout au long de la chaîne alimentaire, que ce soit au champ, dans le transport, lors de la transformation, à l'épicerie, dans les restaurants et hôtels ou encore à la maison. »

Répartition des PGA en valeur économique
selon Gooch et Felfel, 2014



Répartition des PGA en poids
selon Gooch *et al.*, 2019

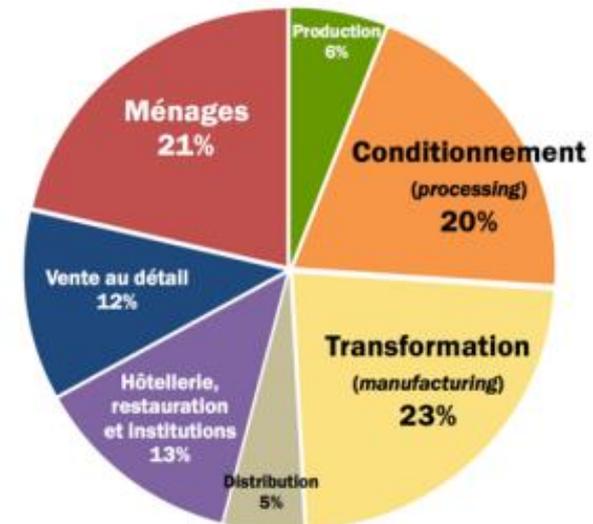


Figure 2.1 : Répartition des PGA dans le système alimentaire canadien
(traduit et adapté à partir de Gooch et Felfel, 2014 et Gooch *et al.*, 2019²)

Vente au détail
10 % de la valeur économique
12 % du poids des aliments
au Canada

Notre raison d'être!



Hiérarchisation de nos pratiques;

- 1- Vendre les denrées alimentaires (\$)
- 2- Écouler les inventaires
(réduction de prix)
- 3- Transformer les invendus
(Donner une 2^e vie aux produits)
- 4- Dons aux organismes
- 5- Gérer les matière organiques
(compostage, récupération des huiles)
- 6- Jeter les déchets ultimes...

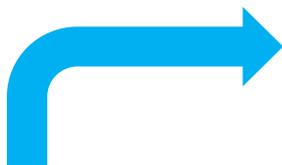


Jeter des aliments,
c'est jeter de l'argent!

Vendre des denrées alimentaires



L'épicier commande



Les aliments sur la route



Entreposer les aliments



Préparer les aliments



Le parcours des aliments!



Placer les aliments



Les clients achètent



Certaines de nos actions



Écouler les inventaires!

metro

En plus de réduire les pertes et le gaspillage alimentaire, le programme de réduction de 30 % chez Metro permet de réduire la facture des clients qui feront l'achat de ces produits pour consommation rapide dont la qualité n'est pas altérée.



Provigo

IGA



L'application FOODHero de IGA permet de lutter contre le gaspillage alimentaire et offre aux Québécois des produits à prix réduit, qui sont encore tout à fait comestibles et dont la date de péremption approche.



L'application Flashfood chez Provigo permet de découvrir les aliments presque périmés. Les magasins offrent aussi des rabais de 30 % à 50 % sur certains articles près de la date de péremption.

Transformer les invendus



Les repas prêt à manger donnent une 2^e vie aux aliments;

Les repas répondent à un besoin grandissant des clients;

Réduit les pertes, fidélise les clients!



Nos actions



Quelques exemples de collaboration des détaillants!

➤ Partenaires du programme de récupération en supermarchés (PRS) mis en place par les banques alimentaires du Québec. Plusieurs magasins d'alimentation participent au programme. Cela a permis d'optimiser les organismes sur le territoire.



Pour Moisson Montréal, le PRS représente près de 13 % du volume de denrées récoltées annuellement.

Nos actions



Depuis fin avril 2019, avec son projet Les Rescapés, la Transformerie a collecté plus de 20 tonnes d'invendus avec seulement 6 commerces partenaires, produit 7 000 pots de tartinade et redistribué plus de 14 tonnes de nourriture.

Les détaillants propriétaires
sont ouverts à développer
des collaborations.



LOOP vient à la rescousse des mal-aimés de l'industrie alimentaire.

Même si les résidus ne proviennent pas des épiceries, nous vendons leurs produits en magasin!

Recommandation



“Si demain matin, tout le monde donne toute la nourriture qui peut être donnée, l’infrastructure communautaire et sociale n’est pas prête à recevoir tous ces aliments-là”

Jean-François Archambault, Président-directeur général
La Tablée des chefs, lors de son passage à Tout le monde en parle



**La Tablée
des Chefs**

Il est le temps d’arrêter les consultations.
C’est le temps de sauter sur la glace!

Nous vous suggérons de bonifier le financement des organismes de récupération pour :

- **Pérenniser les organismes existants;**
- **Professionaliser les opération des équipes sur le terrain;**
- **Augmenter la capacité de desservir plus fréquemment le territoire (notamment pour desservir les plus petits gisements/commerces).**

Merci de votre attention

Pierre-Alexandre Blouin
Président-directeur général

pblouin@adaq.qc.ca

Stéphane Lacasse
Directeur des affaires publiques

slacasse@adaq.qc.ca

adaq.qc.ca