

	Participant ou participant	QUESTION 1: La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage dans les institutions (écoles, hôpitaux, etc.)?	QUESTION 2: La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage dans les commerces de différents types (marchés publics, épicerie, boulangeries, cafés, restaurants, etc.)?	QUESTION 3: La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage dans les industries (transformation, transport, distribution, etc.)?	QUESTION 4: Y a-t-il des innovations ou des partenariats particuliers qui pourraient être mis en place pour réduire le gaspillage alimentaire dans ces secteurs?	QUESTION 5: Quels seraient les moyens de sensibilisation à préconiser pour amener les institutions, les commerces et les industries à réduire le gaspillage alimentaire?
1	Daniel Amyot	Ajuster les portions à la demande des personnes. Donner moins à ceux qui ne finissent jamais leur assiette.	Mettre les aliments près de la date de validité en spécial et en faire l'annonce dans un site ou l'afficher dans le commerce.	Acheter local.	Oui	Des ateliers et des campagnes de sensibilisation dans les écoles dès le primaire.
2	Robin Beauséjour, conseiller en planification, Ville de Montréal	Rendre disponible un réseaux de compost industriels dans toutes ces institutions. Généraliser le système implanté par certains hôpitaux où les patients choisissent ce qu'ils veulent manger (réduit énormément le gaspillage)	Rendre disponible un réseaux de compost industriels dans toutes ces institutions. Mettre plus d'effort pour la récupération des denrées encore comestibles pour les banques alimentaires ou les entreprises de récupération alimentaires.	Rendre disponible un réseaux de compost industriels dans toutes ces institutions.	Meilleur arrimage entre entreprises et banques alimentaires	Des campagnes simples de style cible avec thermomètre. Des capsules de formation bien vulgarisées
3	Leila Ben Ammar	Bien étudier les besoins alimentaires pour préciser les quantités nécessaires	Envoyer aux banques alimentaires comme Moisson Montréal. Je suis bénévole régulière et je travaille avec les organismes qui offrent la nourriture aux personnes dans le besoin. Autrement on donne une deuxième vie à cette nourriture de façon qu'elle soit consommée sans nécessairement l'envoyer à la poubelle.	Pareil que le point 2	Faire un programme de récupération avec toutes les banques alimentaires.	Compagnes de sensibilisation
4	Karine Bénézet	Campagne de sensibilisation accrue sur les impacts du gaspillage alimentaire pour les populations et l'environnement. Ateliers, activités pédagogiques récurrentes (pour les écoles surtout) menant à la bonne compréhension des étiquetages alimentaires (date de péremption, meilleure avant le...) pour changer les habitudes de consommation. Mise en place d'espace de jardinage et de compostage. Instaurer des espaces de redistribution au sein des institutions que ce soit par la cueillette ou le libre étalage des denrées encore propres à la consommation bien que destinées aux poubelles (profitable également au lien social).	À l'entrée des commerces de grande distribution et détaillants: Instaurer des espaces réservés et clairement identifiés aux dons de denrées alimentaires propres à la consommation, mais destinés à être jetés, que les personnes les plus démunies peuvent récupérer. Les restaurants pourraient mettre en place un système de conservation (congélation, etc.) des plats cuisinés, aliments transformés invendus, etc. destinées à être récoltés par les organismes qui offrent des services de repas chauds aux personnes démunies. Pour ceux qui en ont les moyens, ouvrir un espaces de distribution de plats congelés à la population locales ou une soupe populaire. Effectuer une révision pertinente de l'étiquetage et des normes de consommation alimentaires.	Favoriser, valoriser et rendre financièrement accessible la production, la transformation et l'achat de produits locaux. Redistribuer les invendus. Réduire le nombre d'intermédiaire et le temps de transport entre les industries et le consommateur (impact sur la fraîcheur des aliments et sur leur temps d'exposition sur les étales des commerces). Mettre en place une taxe sur les déchets alimentaires, au poids. Réserver des bennes à ordures compartimentées et destinées uniquement à l'alimentaire, dans lesquelles il est aisément possible de pratiquer le déchetarisme. Revoir les normes du marché en terme de production, distribution et de transformation des denrées alimentaires.	Permettre la création et l'accès à des espaces de transformation collective (carnages...) de denrées, ouverts au public, aux organismes et institutions, avec mise à disposition du matériel nécessaire. Projet de loi favorable au glanage et au déchetarisme avec pour visée l'accessibilité alimentaire. Mise en place de poubelles intelligentes pour le calcul du poids de déchets alimentaires.	Mise en place d'une taxe sur le gaspillage alimentaire, au poids. Campagne publicitaire de sensibilisation à la redistribution des invendus. Campagne de valorisation des fruits et légumes moches.
5	Rattanak Biv, vice-président du conseil d'administration, Resto Plateau	Redistribuer aux populations demunies	redistribuer aux associations qui contribuent à nourrir des communautés plus demunies telle que Resto Plateau	colecter et redistribuer aux populations demunies	Faites un partenariat avec Resto Plateau	Organiser des comités de reflexions avec les industries, commerces, les associations et la ville. et communiquer à la population
6	Jade Bouchard-Nguyen, nutritionniste	redistribuer les surplus aux organismes communautaires	augmenter les déductions fiscales du don alimentaire	taxe sur le gaspillage alimentaire	rendre accessible le compostage là où il ne l'est pas encore, partenariats avec des organismes communautaires et en transformation alimentaire	sensibiliser par rapport au risque (non avéré) de poursuites judiciaires en cas de dons d'aliments défraîchis ou dont la date meilleur avant est dépassée.
7	Samuel Boulay-Grimard	Avoir des bacs de compostage dans chaque classe, cafétéria de l'école, salles de travail etc... avec un cours sur l'éthique environnementale obligatoire dans les écoles. Publicité affichés sur les murs des salles de bain et au-dessus des bacs.	Bac de compostage obligatoire pour chaque PME, restos et commerces cités ci-haut.	Obliger les transporteurs à composter.		Montrer des yeux vus ce que cause le gaspillage alimentaire, visite d'un site d'enfouissement ou autre

	Participant ou participant	QUESTION 1: La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage dans les institutions (écoles, hôpitaux, etc.)?	QUESTION 2: La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage dans les commerces de différents types (marchés publics, épicerie, boulangeries, cafés, restaurants, etc.)?	QUESTION 3: La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage dans les industries (transformation, transport, distribution, etc.)?	QUESTION 4: Y a-t-il des innovations ou des partenariats particuliers qui pourraient être mis en place pour réduire le gaspillage alimentaire dans ces secteurs?	QUESTION 5: Quels seraient les moyens de sensibilisation à préconiser pour amener les institutions, les commerces et les industries à réduire le gaspillage alimentaire?
8	Jacob Buisson, étudiant, Université de Sherbrooke	Adapter les portions selon la demande des clients (offrir 3 portions : petite, moyenne et grande). Faire des journées restants ! Par exemple, tous les restes de la semaine sont disponible vendredi.	Obliger les commerçants à donner leurs invendus alimentaires à des banques alimentaires et autres ressources pour les personnes plus vulnérables.	Favoriser la création d'entreprises qui pourront utiliser les surplus des transformateurs, transporteurs et distributeurs. Dans une logique d'économie circulaire, les ""déchets"" d'une entreprise ne devrait pas être jetés au centre d'enfouissement, mais plutôt être revalorisé le plus près possible. Le support fourni aux futures entreprises pourrait être d'ordre financier et stratégique, mais le partage d'un réseau de contacts est aussi primordial.	Des partenariats sont essentiels entre les distributeurs et les entreprises qui peuvent les délester de leurs invendus alimentaires.	Certaines ICI veulent paraître plus écologique pour attirer des clients. Réduire le gaspillage est une solution facile et efficace. Autant les environnementalistes que les défenseurs des droits humains se réjouiront de cette action.
9	Emmanuelle Calange	plus de préparation cuisinée sur place, réutilisation des restes pour composer des repas supplémentaires, distributions des denrées périssables aux organismes d'aide aux plus démunis/ refuges	limiter la production de "masse": proposer une quantité adaptée de produit et tant pis si a la fin de la journée il n'y a plus le produit recherché, le client peut opter pour une autre option (stop au tout accessible en tout temps). L'idée est d'essayer de produire moins à la base pour éviter le gaspillage. Rabais systématique des produits périssables offerts au consommateur et dons des produits non vendus aux organismes/refuges	Le gaspillage vient surtout d'une trop forte production de denrée, la plupart du temps transformée, bien plus grande que la demande! Arrêtons de surcharger les rayons de malbouffe, limiter les quantités de produits transformés, privilégier le local et le qualitatif plus que le quantitatif.	le surplus de production devrait systématiquement être redistribué, dans les institutions d'abord et organismes/refuges puis au rabais au consommateur.	le coût! moins on gaspille, moins on dépense d'argent! sans parler des bénéfices directs sur le respect de notre unique planète.
10	Jocelyne Cantara Desjardins	Ne servir aux gens que ce qu'ils souhaitent manger.	Quand des fruits et légumes sont moins frais, le commerce pourrait enlever la partie moins bonne et vendre en morceaux ... la viande moins fraîche pourrait être marinée, les restos pourraient ne pas mettre automatiquement du pain sur la table et servir une portion plus petite en offrant une portion de plus, si désiré.	Les fruits et légumes moins frais devraient être cuisinés ou donnés à des cuisines communautaires ou à des élevages d'auxiliaires.	Cuisines communautaires, service de repas moins cher (exemple: Chic Resto Pop), congélation ou mise sous-vide de parties de nourriture encore bonne.	Difficile de conscientiser tout le monde, quand on sait que des commerces préfèrent couper des vêtements et les rendre inutilisables plutôt que le donner. :( Peut-être un système de crédit d'impôt pour les encourager à ne rien gaspiller, quand quelque domaine que ce soit?
11	Anne Clément	Offrir à des familles défavorisées un souper ou des collations pour emporter? Utiliser les services de la conserverie? Développer des organismes à l'image de la conserverie? Faire des formules « do it yourself » à partir de produits récupérés congelés?	Ouvrir de petits kiosques pour vente rapide aux stations de métros? Redonner aux organismes tel que popotes roulantes?	Allier le génie alimentaire aux chefs cuisiniers pour valoriser les produits? Approcher les universités pour que les étudiants en fassent des projets de fin d'étude et réfléchissent à la question? Développer les produits déshydratés et les revendre dans les parcs nationaux?	Developper une offre de produits « récupérés » pour les institutions?	Des déductions fiscales? Promouvoir celles emboitant le pas dans des campagnes de communication? Offrir un soutien logistique ou organisationnel?
12	Lucia Cloutier	Dans les accueils pour les sans-abris, les distributions de paniers en somme tout ce qui aide les pauvres gens.. Le gouvernement subventionne les institutions, mais pas tellement les gens de la rue et les extra pauvres..	Ils vont les vendre a rabais comme ils le font avec leurs produits presque passé-date.. Souvent c'est la piastre qui l'emporte.	Ils vont aussi transformer et vendre..\$\$\$\$		Changer certaines lois qui entrave le don de certains produits que les épiceries seraient disposées a donner. Donner le OK aux accueils etc. pour que des véhicules bénévoles fassent la cueillette et la livraison chacun dans leur secteurs respectifs. Ex: Accueil Bonneau . Ramassage chaque matin aux épiceries avant l'ouverture (une ou 2 personnes arrivent vers 6.30 hrs. pour faire le pain etc.) et livraison a l'accueil pour qu'ils aient le temps de faire les repas. Chaque institution peut aller demander aux commerçants de leur quartier.(Muni d'un permis émit par la ville) pour éviter les gens qui y verraient une source de profits. Les épiciers eux seraient d'accord, car ça ne leur coûterait rien ..  Cela se faisait a St-Canut pour les produits de la pâtisseries mais pas le droit pour autre chose (Les lois). Les fermiers du coin livraient leurs surplus de légumes en 2006. Tout se gardait dans de vieux frigos au sous-sol de l'église.. La loi interdisait pour les viandes et produits laitiers. Les bénévoles préparaient des potages , sauces a spaghetti etc. avec les produits presqu'en fin de vie et allaient acheter pour presque rien un peu de viande a mettre dans les recettes. Les gens venaient chercher ou on allait livrer des boites de légumes et fruits, pains etc ainsi que des plats cuisinés.

	Participant ou participant	QUESTION 1: La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage dans les institutions (écoles, hôpitaux, etc.)?	QUESTION 2: La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage dans les commerces de différents types (marchés publics, épicerie, boucheries, cafés, restaurants, etc.)?	QUESTION 3: La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage dans les industries (transformation, transport, distribution, etc.)?	QUESTION 4: Y a-t-il des innovations ou des partenariats particuliers qui pourraient être mis en place pour réduire le gaspillage alimentaire dans ces secteurs?	QUESTION 5: Quels seraient les moyens de sensibilisation à préconiser pour amener les institutions, les commerces et les industries à réduire le gaspillage alimentaire?
13	Gosia Coffman-Warrender	permettre aux enfants de ramener l'excès chez eux, a leurs familles. Idéalement, on priorise les familles à faibles revenus ou dans le besoin. Sinon encourager le composte ou même des petites fermes urbaines entretenues par les élèves est autant éducatifs qu'écologique.	Encourager les restaurants à avoir du composte. Avoir une section du jour: produits à très faible prix qui périssent le jour même ou très bientôt. Ce qui n'est pas vendu est envoyé à un centre pour sans abri ou autres centre communautaires pour personnes dans le besoin. Une application à la 'food hero' pour les restants de restaurants (exemple : soup pas vendue, pas le fond de ce qu'un client avait entamer) ou les gens peuvent avoir des plats à faible prix ou gratuit. Ou encore, encourager les restaurants à entretenir de petites cultures urbaines pour minimiser l'importation de produits et ne prendre que ce dont tu as besoin.	Les restants vont pour nourrir les animaux de fermes. ou On peut aussi diminuer nos attentes de standards de beauté de nos produits et ne pas gaspiller des produits qui sont de des plus beaux et 'parfait'. Encourager des entreprises tel 'Loop' qui récupèrent les 'déchets' et les transforment dans des produits consommables malgré leurs imperfections.	Food Hero, prioriser les logements sociaux, centres communautaires, familles et personnes en difficulté financières. Ou simplement faire une ristourne: La nourriture en surplus dans les restaurants vont dans des centres de réhabilitations, par exemple, donc, pas besoin de créer plus de nourriture inutilement et simplement réutiliser ce qui est déjà disponible	Le restaurants qui offrent gratuits leur restants de la journée ont des rabais sur leurs impôts (ou) Les magasins qui donnent leurs produits qui dépassent leurs date d'exemption bientôt peuvent avoir une bourse annuelle (ou) Les distributeurs qui recycle leurs aliments moins beaux aux bétail peuvent avoir des taxes crédités...
14	Catherine Cyr, Coordonnatrice du système alimentaire de Saint-Laurent	Faciliter l'approvisionnement local en fruits et légumes. Assurer qu'il y ait suffisamment d'espace réfrigérés ou congelés pour mieux préserver les aliments.	Sensibiliser les commerçants à mieux prévoir les quantités d'aliments cuisinés ou achetés, par exemple en rendant plus courant la pratique de précommande par les clients. Offrir un service de récupération des invendus par la Ville (un peu comme les services de récupération des matières recyclables). Les aliments récupérés seront envoyés dans un espace réfrigéré centralisé où les organismes communautaires pourront s'approvisionner.	Créer des ententes de partenariat avec les banques alimentaires locales pour venir récupérer des petites quantités d'aliments imparfaits ou invendus, non récupérés par Moisson Montréal. Offrir le service de récupération des matières compostables dans les secteurs industriels. Obliger les industries à avoir au moins une entente de partenariat avec un organisme communautaire. Offrir des bourses aux entreprises afin de revoir leurs processus de transformation afin d'optimiser l'utilisation des ressources et réduire les pertes.	Collaborer avec le provincial pour que les institutions se libèrent de leurs contrats peu flexible avec les quelques grossistes existants dans le but de faciliter l'achat local (un aliment ayant moins voyagé risque moins d'être endommagé et gaspillé par le transport).	Des incitatifs positifs (ex. réduction de taxes, programme d'accréditation, bourse pour les entreprises exemplaires) et non des restrictions supplémentaires (amendes).
15	Diane Damphousse	Si la nourriture est de bonne qualité il va y avoir moins de gaspillage	Il pourrait donner à des centres d'entraide à but non lucratif	Plus on va acheter local plus on va faire du changement dans la climatisation	Oui tout les épiceries font des plats déjà près plutôt que de les jeter ils peuvent les congeler et les donner aux gens dans le besoin	Ne pas leur donner le choix
16	Camille Defoly, chargée de projet et conférencière sur la lutte au gaspillage alimentaire, Jour de la Terre Canada	promouvoir les producteurs locaux permet de réduire le nombre d'acteurs dans la chaîne donc de réduire le GA, donc fixer un % d'alimentation locale à atteindre	généraliser les rabais et la mise en avant des produits proches de la date de péremption, campagnes pour les fruits et légumes "moches" trop souvent déclassés	à minima rendre obligatoire le compost/biométhanisation des déchets alimentaires	avoir une meilleure gestion du stock, généraliser la transformation sur place des aliments (pain en chapelleure) et favoriser l'échange de bonnes pratiques	campagnes de publicité montrant des initiatives de réduction et de transformation des restes alimentaires, arrêter la surabondance de bouffe dans nos commerces et sensibiliser les consommateurs là-dessus
17	Patrick Dostie	give leftovers to food banks/homeless	^-give to food banks, force commerces to sell foods for cheaper ex. last minute deals	^-promouvoir la valorisation des déchets (Ex. faire du pain avec le déchet agricole dans la production de bière, ...)	food banks, bakeries, food transformaiton.	reglements, taxes, ...
18	Suzanne Émond, retraitée	éduquer les patients pour les collations distribuées qui se retrouvent dans les tiroirs et doivent être jetées par mesure de salubrité	comprendre que les commerces ne veulent pas d'atoutement s'ils distribuent les invendus à la fin de la journée est une chose, mais ils devraient y avoir une obligation de donner aux organismes de distribution.	les produits non conformes au contrôle de la qualité de l'étiquetage et du volume et consommables devraient être remis aux banques alimentaires. Le transport pourrait être mis à contribution en publicité. exemple : un membre de l'AFPAD a réalisé des affiches de personnes disparues et a sollicité les compagnies de transport afin de les afficher à l'arrière de leurs véhicules.	des personnes comme Atlantide dans le plateau du Mont-Royal, les frigos communautaires à plus grande échelle les sites de troc comme "As-tu ça toi" devraient être encouragés et équipés, du moins pour leurs dépenses.	Un bon gestionnaire devrait calculer les quantités versus les retours et permettre des commandes en fonction des ventes réelles. Quand le commerce est à court, le client choisit autre chose. Nous n'avons plus les moyens écologiques et économiques pour faire nos bacs fins. Que la ☐ de réveille ! Il y a des coups de pied au cul qui se perdent. Humains, réagissez et surtout agissez avant de mourir dans notre opulence dévastatrice.
19	Rachel Fournier, bénévole, Mon Resto St-Michel	Leur enseigner les bonnes pratique du réemploi des aliments, exemple, pieds de brocoli, une fois épluché, se mange en crudité. Il y a plein de chose comme ça. Le	Que les épiceries, et commerce qui vendent de la nourriture fraîche, soit obligé à être en partenariat avec un organisme communautaire, qui fait de la transformation d'aliments, de sa région, comme Mon Resto, dans St-Michel.	Les aliments invendu, amoché, moins beau, ou imparfait ne devraient jamais être jeté. Au lieu, le donner à un organisme de charité ou communautaire	Le gouvernement devrait faire des lois, pour éviter le gaspillage alimentaire, surtout dans les quartiers plus défavorisés	Des affichages dans ces lieux, pour rendre l'anti-gaspi intéressant.

	Participant ou participant	QUESTION 1: La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage dans les institutions (écoles, hôpitaux, etc.)?	QUESTION 2: La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage dans les commerces de différents types (marchés publics, épicerie, boucheries, cafés, restaurants, etc.)?	QUESTION 3: La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage dans les industries (transformation, transport, distribution, etc.)?	QUESTION 4: Y a-t-il des innovations ou des partenariats particuliers qui pourraient être mis en place pour réduire le gaspillage alimentaire dans ces secteurs?	QUESTION 5: Quels seraient les moyens de sensibilisation à préconiser pour amener les institutions, les commerces et les industries à réduire le gaspillage alimentaire?
20	Armelle Gautry	Donner des aliments de meilleure qualité, mieux cuisinés et présentés qui donneront envie d'être mangé (il suffit de choses simples comme mettre de la couleur avec des légumes, fruits ou herbes fraîches) et des assiettes de couleur.	Vendre au poids et non par panier ou sous barquette, proposer systématiquement un rayon/coin pour les fruits et légumes moches et les produits dont les dates d'expiration sont imminentes.	Incitatifs financiers aux partenariats entre industries et entreprises pour rentabiliser les coûts et la récupération entre eux (ex: partager le transport, récupération des invendus ou non utilisés par des organismes qui reconditionnent ou transforment).	Repas non mangés des garderies ou écoles revendus au format frais ou congelés aux familles qui les fréquentent (sans critère).	Les obliger à peser leurs déchets, estimer le coût de ce qui est jeté, estimer le coût du réemploi.
21	Danuel Giriyard		Donnez les surplus encore comestible à des organismes communautaires qui pourraient les cuisiner pour les gens dans les besoins( famille à faible revenu, personne âgé qui vivent seul )		Oui offrez les surplus d'aliments comestible à des Organismes communautaires, ou dans les écoles ou ont enseigne la cuisine pour qui face des petits plats qu'ont pourrais-je vendre à très petit prix pour les gens à faible revenu , ou personne âge ou personne handicapé	Qu'ils acheter que ce qu'ils crois vendre , moins de plastique pour l'emballage . Et de meilleurs rabais pour vendre rapide
22	Aline Gosselin	Cuisine communautaire	Dans les commerces sous formes de boites a tarifs réduits		Soupe populaire, cuisine communautaire avec prix réduits et recettes adapté au surplus du moment	De 1 : moins emballer. 2: utiliser les applications tel que flashfood.
23	Karoline Guy	Il me semble important d'enseigner aux enfants à ne pas gaspiller dn leur donnant des pistes de dolutions et des exemples concrets sans toutefois les culpabiliser pour les erreurs du passé (qu'ils doivent quand même réparer)... hôpitaux, c'est très faisable aussi et même dans les milieux de travail...	En réduisant juste un petit peu les portions, offrir un rabais à la prochaine visite si le client emporté ses restes au départ au lieu que ce soit jeter... même offrir des emballage réutilisables?	Mettre des suggestions, idées faciles pour éviter le gaspillage à côté des machines distributrices où des kiosques/dépanneurs...	Mettre de l'avant des publicités des organismes communautaire qui oeuvre dans ce domaine...	Démontrer certain impactés positifs que le non-gaspillage alimentaire peut apporter à la société et aux individus directement.
24	Susan Henry	Primo, servir des aliments qui sont bons au goût et pour la santé. Ça veut dire d'oublier les aliments surtransformés et repenser à cuisiner maison. Et garder en tête que les aliments de bonne qualité n'ont pas nécessairement besoin d'etre Cuisinés. Ex: fruits et légumes frais ou locaux congelés. Alors exit les cuisines centralisées d'hôpitaux qui ont été créés pour rentabiliser et contrôler les coûts plutôt que de servir de la nourriture préparée à échelle humaine qui sera appréciée et moins gaspillée.	Utiliser l'approche "Flashfood" lorsque les aliments approchent de la date de péremption ( en passant cette date est à titre indicateur seulement car les aliments peuvent encore être très bons). A défaut d'avoir à implanter un tel système, prévoir une cueillette des denrées dont les exploitants veulent se débarrasser afin d'approvisionner Les banques alimentaires. La cueillette de ces denrées devrait être systématisée.	Idem que les commerces au détail.	Les banques alimentaires telles Moisson Montreal se déplacent pour collecter les denrées lorsque les quantités sont importantes. Mais tous les petits commerces n'ont pas ces quantités. D'où l'importance d'organiser un système de collecte facile d'accès Et bien organisé.	La gestion des stocks est extrêmement importante. Comme il y a beaucoup d'incertitude Quand à cette gestion , il est important d'avoir un plan B afin de maximiser les stocks. Changement de menus, mise en conserve, congélation,.... sont des moyens fort accessibles pour remédier à la fluctuation.
25	Susan Henry, retraitée du milieu de l'inspection des aliments	Ajuster les grosseurs de portions d'aliments en fonction de l'appetit Du consommateur. Rien de compliquer.....les menus d'hôpitaux peuvent ajouter sur leur feuillett petite, moy. Ou grosse portion. Les cafétérias peuvent demander aux employés affectés au service quelle grandeur de portion l'élève Veut avoir.	Service de collecte alimentaire organisée , locale et quotidienne dans ces types de commerce en vue d'une redistribution locale dans les banques alimentaires et soupes populaires.	Idem que réponse 2	Formation requise auprès des intercéde tous les milieux. Cette formation peut être donné en ligne.	Campagne virtuelle accompagnant la formation .
26	Dominique Hudon	Réduire la gamme de choix de produit offert aux usagers	Resto: les denrées trop abondantes dans les assiettes servit. Réduire les choix, se spécialiser dans un créneau.	Cessez de faire tout les dérivés... sans si sans ca, plus de si , moins de ca.... ex: le lait.	S'associer avec La Tablée des Chefs qui trouvent des organismes pour le ramassage des surplus alimentaires dans les divers commerces et institutions.	Le gros problème est que comme consommateur on veut du choix, que ça soit à l'épicerie, au restaurant et même à l'hôpital, donc avoir du choix apporte de produire plus pour le « au cas où » ce qui nous amène indéniablement à de la surproduction = gaspillage. Donc se ne sont pas les institutions, mais la société qui oblige à.... on tue des animaux pour ensuite les mettre à la poubelle.

	Participant ou participant	<p><b>QUESTION 1:</b> La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage <b>dans les institutions (écoles, hôpitaux, etc.)?</b></p>	<p><b>QUESTION 2:</b> La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage <b>dans les commerces de différents types (marchés publics, épiceries, boucheries, cafés, restaurants, etc.)?</b></p>	<p><b>QUESTION 3:</b> La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage <b>dans les industries (transformation, transport, distribution, etc.)?</b></p>	<p><b>QUESTION 4:</b> Y a-t-il des innovations ou des partenariats particuliers qui pourraient être mis en place pour réduire le gaspillage alimentaire dans ces secteurs?</p>	<p><b>QUESTION 5:</b> Quels seraient les moyens de sensibilisation à préconiser pour amener les institutions, les commerces et les industries à réduire le gaspillage alimentaire?</p>
27	Jessica Jimenez	<p>Faire affaire directement avec les producteurs pour cuisiner des légumes moches, qui ne respectent pas les normes actuelles pour être vendus en épicerie. Intégrer le compostage autant en cuisine que dans les cafétérias. Créer un jardin dans chaque cour d'école que chaque élève pourra entretenir avec l'aide des enseignants et utiliser cette nourriture pour créer les menus de la cafétéria.</p>	<p>Ajouter une section de légumes moches vendus à bas prix. Donner les invendus à des organismes au lieu de les jeter à la poubelle. Autoriser le dumpster diving.</p>	<p>Créer de la confiture si les légumes et/ ou fruits sont trop endommagés pour être consommés.</p>	<p>Créer les produits transformés à partir de légumes et/ ou fruits endommagés. Créer davantage de jardin communautaire et/ ou jardin urbain (dans les cours d'école, dans les jardins de résidences pour personnes âgées, etc.) pour diminuer le transport des aliments et faire en sorte qu'ils demeurent frais plus longtemps.</p>	<p>Une formation sur les impacts du gaspillage alimentaire offerte à tous les employés qui travaillent dans le domaine de l'alimentation et sur des solutions concrètes qu'ils pourraient adopter en milieu de travail et dans la vie quotidienne. Sensibiliser les épiciers pour que les critères de vente d'un fruit ou d'un légume soit moins précis (exemple : accepter qu'il y ait un petit défaut). Offrir des formations à la population générale comme par exemple : la conférence À vos frigos du fond éco lga.</p>
28	Oussama Kaidali	<p>vendre à rabais/donner les invendus le soir plutôt que de les jeter. on sait que les employées en aurait bien besoin et les banque alimentaire aussi</p>	<p>faire payer le kilo de déchet pour les obliger à les réduire à l'interne ( comme au japon) er organiser un service de récolte de denrées pour les banque alimentaire</p>	<p>faire payer les tonnes de déchets</p>	<p>les compagnies de zéro déchet ou de recyclage de nourrites ( dumpster diving) doivent avoir des milliers d'idées</p>	<p>faire payer le poids de déchet pour financer leur redistribution ou préparation afin de les rendre accessible pour les gens dans le besoin/ précaires</p>
29	Noeul Kang	<p>A l'école, surtout au niveau primaire: Quand on parles des fruits et légumes avec images, ne pas montrer des images de fruits et légumes « parfaits ». L'idée qu'on doit jeter tout ce qui a des petits points ou un peu vieux commence à l'enfance et à aux images que nous sommes exposé dès qu'on est jeune. Je suis une immigrante et mon idée d'aliment est très différent de ceux de mes amis qui ont grandi ici, qui jettent tout ce qui a un défaut visuel.  Dans les hôpitaux: la cantine avec de la nourriture acheter des fermes/magasins qui sont « moins beau » mais encore frais. Même chose pour tout institution publique. Encore, les aliments non-parfait ou moins beau n'affectent aucunement le goût.</p>	<p>Tout les commerces ou il y a des ventes d'aliment frais, on devrait avoir une loi ou ces commerces peuvent avoir une réduction d'impôts s'ils vendent leur aliments « moins beau », et ce, de façon attrayant (pas dans un binc en plastique, mais bien exposé au même niveau que les autres aliments) et ce, à une taille proportionnelle au pied carré du magasin. Exemple, si un magasin fait 5000 pieds carré, il devrait avoir 5% d'espace dédié à ces aliments et s'il les commerces le respectent, ils ont une réduction d'impôts. A moins d'être très écologique, la plupart des gens s'en fichent de ces problèmes. Ça sert à rien de forcer des choses. Il faut les motiver avec l'argent, qui est leur but ultime.  Optimiser le ramassage de compostage et avoir plus qu'un centre de compostages à Montréal. Même chose pour les cafés, restaurants - ils veulent des profits. Réduction d'impôts pour ceux qui compostent de façon propre.  Distribution de compostage gratuit ou à petit frais pour les jardins communautaires à Montréal à partir du compostage locale. Faire la promotion de compostage, des vidéo, des ads en ligne de ce que cela apporte et comment ça aide.</p>	<p>Ça c'est le plus difficile. Je suis moins informée sur ces sujets mais avec plus d'information, je pourrais me prononcer sur le sujet.</p>	<p>Pour encourager le compostage - Département de compostage à la ville de Montréal.  Pour ce qui est distribution de nourriture qui sont moins beau - banque de nourriture, des homeless shelters, des centres pour aider les immigrants ou nouveau arrivants, la SPCA, la liste est longue et il ne manque pas de gens qui ont besoins de nourriture.  Innovation - mettre dans la poubelle l'idée de faire du shaming/ ou d'autres trucs psychologiques qui ne marchent pas. Ou faire des ads dans les metros - d'autres trucs qui ne changent rien. Embaucher des spécialistes en expérience usagers qui pourront comprendre, analyser, trouver les solutions et partager ces solutions pour motiver réellement les gens à commencer à penser vert - pas pour être écolo mais parce qu'ils comprendrons les effets du gaspillage. Comprendre que les gens sont motivé par l'argent et de voire comment utiliser ce fait pour aider le changement d'attitudes qu'il faut.</p>	<p>Les gens savent tous que la planète est dans « marde » et qu'on est des gros gaspilleurs alimentaires, un des pires du monde. C'est juste qu'ils s'en fichent car ça ne leur affecte pas. Demander à des gens normal comme moi ou même vous, ça ne fera pas grands choses. Je crois qu'il faut que vous embauchez des spécialistes d'expérience usager (des gens qui spécialisent à analyser des gens par rapport à ce que vous vouliez accomplir, à trouver des informations pertinentes, et à vous trouver des solutions qui ne sont pas influencer par l'opinion de personne mais sur les humains que nous devons convaincre).</p>

	Participant ou participant	<p><b>QUESTION 1:</b> La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage dans les institutions (écoles, hôpitaux, etc.)?</p>	<p><b>QUESTION 2:</b> La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage dans les commerces de différents types (marchés publics, épiceries, boucheries, cafés, restaurants, etc.)?</p>	<p><b>QUESTION 3:</b> La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage dans les industries (transformation, transport, distribution, etc.)?</p>	<p><b>QUESTION 4:</b> Y a-t-il des innovations ou des partenariats particuliers qui pourraient être mis en place pour réduire le gaspillage alimentaire dans ces secteurs?</p>	<p><b>QUESTION 5:</b> Quels seraient les moyens de sensibilisation à préconiser pour amener les institutions, les commerces et les industries à réduire le gaspillage alimentaire?</p>
30	Marie-Soleil Labrecque	<p>Il apparaît que les causes potentielles du gaspillage alimentaire en milieu hospitalier sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les facteurs liés à la situation médicale du patient et son environnement,</li> <li>- Les facteurs liés à la présentation des repas, un repas présenté sur de la vaisselle est plus apprécié qu'un repas servi dans des barquettes,</li> <li>- Les facteurs organisationnels (manque de formation et de sensibilisation du personnel, température des plats, choix « par dépit » lorsque le patient à la possibilité de choisir entre deux plats proposés),</li> <li>- Les facteurs techniques liés à la régénération en liaison froide qui provoque une diminution de la qualité gustative de certains produits.</li> <li>- Etc.</li> </ul> <p>Anticipation améliorée : Quand les repas sont appréciés, il y a moins de gaspillage! Il faut donc connaître les aliments que chaque patient déteste. Les données entrées dans un logiciel les écarte automatiquement des plateaux du patient en question. Encore plus, entrer dans le logiciel ce qui est entamé ou non par le patient. Aussi travailler l'aspect psychologique : servir le repas en chambre en assiette plutôt qu'en barquette de plastique. Cela a comme effet de "rendre meilleur les repas" et moins déprimant. Donner un choix au patient si possible plutôt que se faire imposer un repas. Le type de cuisine influence aussi grandement : végétarien, végétalien, régime X, type de repas (déjeuner, dîner, souper, collations), origines ethniques ou préférences alimentaires, etc. Il faut le plus possible s'adapter aux besoins de chaque public et tout particulièrement des personnes âgées dans les unités de soins. Tous n'ont pas le même appétit!</p> <p>valorisation des biodéchets : utiliser les résidus alimentaires dans la confection des repas : EX soupe, compote, etc. 85 tonnes de biodéchets ont ainsi été acheminés en centre de retraitement pour être transformés en compost, biogaz ou alors via les entreprises qui revalorisent ce type de matière : EX Loop, la transformerie, etc. Il y a une différence à faire entre ce qui est produit lors de la préparation des repas et ce qui revient sur un plateau. Un tri des matières est aussi à réfléchir selon les partenariats. Pour les employés et les visiteurs de la cafétéria, le fait de les inciter à trier leurs restes en fin de repas a déclenché une prise de conscience : voir ce que l'on jette incite à demander des assiettes moins remplies.</p> <p>dons des surplus aux associations : mise en place d'un partenariat de don alimentaire avec les Restos du Cœur. la gestion est simplifiée par rapport aux dons de la grande distribution, car ce sont des denrées déjà transformées et cuisinées. Il faut mettre en place un processus : ne plus jeter systématiquement, remettre les surplus dans des containers isothermes...</p> <p><a href="https://mnh-mag.mnh.fr/article/reduire-le-gaspillage-alimentaire-hospital">https://mnh-mag.mnh.fr/article/reduire-le-gaspillage-alimentaire-hospital</a></p> <p><a href="https://www.greenhealthcare.ca/images/publications/h2010102%20waste%20reduction%20research%20paper.pdf">https://www.greenhealthcare.ca/images/publications/h2010102%20waste%20reduction%20research%20paper.pdf</a></p>	<p>Priorisation au lieu de élimination</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- Réduire le volume, la surproduction et les achats excédentaires à la source en révisant la production par une meilleure prévision.</li> <li>2- augmenter la durée de vie utile des produits. Cela passe par de meilleures techniques de stockage et une révision de la méthode de fixation de la date de péremption.</li> <li>3- Nourrir les gens dans le besoin en donnant les extras à des banques alimentaires, des organismes ou des maison d'accueil.</li> <li>4- Nourrir les animaux avec les restes encore comestibles, mais en moins bon état ou moins désirables pour la consommation humaine.</li> <li>5- Utiliser ce qui ne peut être consommé dans la création de biogaz (méthane) pour alimenter en énergie les industries ou les institutions ET/OU composter.</li> <li>6- interdire ou minimiser l'enfouissement des résidus alimentaires afin de profiter au maximum de son utilité et économiser.</li> </ol> <p>Faire un plan de la gestion des matières résiduelles avec crédits d'impôts pour les entreprises qui redonnent, revalorisent les résidus alimentaires.</p> <p>valorisation des biodéchets : utiliser les résidus alimentaires dans la confection des repas : EX soupe, sauce, compote, prêt à manger, sandwich, croûton, dessert, etc.</p> <p>Les biodéchets acheminés en centre de retraitement pour être transformés en compost, biogaz ou alors via les entreprises qui revalorisent ce type de matière : EX Loop, la transformerie, etc. Il y a une différence à faire entre ce qui est produit lors de la préparation des repas et ce qui reste du repas d'un client. Un tri des matières est aussi à réfléchir selon les partenariats. Pour les employés et les clients, le fait de les inciter à trier leurs restes en fin de repas a déclenché une prise de conscience : voir ce que l'on jette incite à demander des assiettes moins remplies.</p> <p>dons des surplus aux associations : mise en place d'un partenariat de don alimentaire. la gestion est simplifiée par rapport aux dons de la grande distribution, car ce sont des denrées déjà transformées et cuisinées. Il faut mettre en place un processus : ne plus jeter systématiquement, remettre les surplus dans des containers isothermes...</p> <p><a href="https://www.usherbrooke.ca/environnement/fileadmin/sites/environnement/documents/Essais_2015/Simard_Tremblay_Iris_MEnv_2015_derniere_version.pdf">https://www.usherbrooke.ca/environnement/fileadmin/sites/environnement/documents/Essais_2015/Simard_Tremblay_Iris_MEnv_2015_derniere_version.pdf</a></p>	<p>Priorisation au lieu de élimination</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- Réduire le volume, la surproduction et les achats excédentaires à la source en révisant la production par une meilleure prévision.</li> <li>2- augmenter la durée de vie utile des produits. Cela passe par de meilleures techniques de stockage et une révision de la méthode de fixation de la date de péremption.</li> <li>3- Nourrir les gens dans le besoin en donnant les extras à des banques alimentaires, des organismes ou des maison d'accueil.</li> <li>4- Nourrir les animaux avec les restes encore comestibles, mais en moins bon état ou moins désirables pour la consommation humaine.</li> <li>5- Utiliser ce qui ne peut être consommé dans la création de biogaz (méthane) pour alimenter en énergie les industries ou les institutions ET/OU composter.</li> <li>6- interdire ou minimiser l'enfouissement des résidus alimentaires afin de profiter au maximum de son utilité et économiser.</li> </ol> <p>Faire un plan de la gestion des matières résiduelles avec crédits d'impôts pour les industries qui redonnent, revalorisent les résidus alimentaires.</p> <p>augmenter la durée de vie utile des produits : meilleures techniques de stockage et une révision de la méthode de fixation de la date de péremption. Présentement, ce sont les entreprises privées productrices de l'aliment qui fixe cette date. Il n'existe pas de norme universelle pour la détermination de celle-ci. Le tout est laissé à la discrétion de la compagnie. Or, certaines sociétés établissent une date de péremption bien en deçà de la véritable date d'expiration de la denrée.</p> <p>abaisser ses exigences esthétiques pour les fruits et légumes : Cela permettrait de réduire le degré de rigueur du tri sélectif qui doit être fait par l'industrie agricole. Les agriculteurs écartent de 20 à 40 % de leur production pour ce motif.</p> <p>identifier des marchés alternatifs pour la vente des aliments : Puisque certains pays vivent dans un état de surabondance, il serait logique de détourner les surplus pour les rediriger vers les marchés des pays où la population ne mange pas à sa faim.</p> <p>valorisation des biodéchets : Les biodéchets acheminés en centre de retraitement pour être transformés en compost, biogaz ou alors via les entreprises qui revalorisent ce type de matière : EX Loop, la transformerie, etc. Un tri des matières est à réfléchir selon les partenariats.</p> <p>dons des surplus aux associations : mise en place d'un partenariat de don alimentaire. Il faut mettre en place un processus : ne plus jeter systématiquement, remettre les surplus dans des containers isothermes...</p> <p><a href="https://www.usherbrooke.ca/environnement/fileadmin/sites/environnement/documents/Essais_2015/Simard_Tremblay_Iris">https://www.usherbrooke.ca/environnement/fileadmin/sites/environnement/documents/Essais_2015/Simard_Tremblay_Iris</a></p>	<p>Voir les suggestions dans chaque catégorie</p>	<p>Éducation sur la réelle valeur des pertes et les coûts reliés à son enfouissement. Prise de conscience sur les économies possibles à moyen ou long terme grâce à une meilleure gestion des matières résiduelles : réduction des achats à la source, crédits d'impôts, énergie « gratuite » par le biogaz, achat des matières par d'autres entreprises, etc. Visite de sites pour constater leurs impacts : dépotoir, centre de tri, entreprises et industries modèles, organisme luttant contre la pauvreté, etc. Éducation sur les possibles actions à prendre et fournir les outils / des ressources : les industries et les commerces croient souvent à tort que c'est trop gros en temps et efforts pour être fait. Faire du coaching. Créer un réseau d'industries, commerces et organismes où les besoins de tous sont identifiés pour les mettre en relation plus facilement : commerce a des repas en trop, organisme à des besoins. Industrie a des résidus en trop, entreprise X les revalorise, etc.</p>

	Participant ou participant	QUESTION 1: La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage dans les institutions (écoles, hôpitaux, etc.)?	QUESTION 2: La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage dans les commerces de différents types (marchés publics, épiceries, boucheries, cafés, restaurants, etc.)?	QUESTION 3: La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage dans les industries (transformation, transport, distribution, etc.)?	QUESTION 4: Y a-t-il des innovations ou des partenariats particuliers qui pourraient être mis en place pour réduire le gaspillage alimentaire dans ces secteurs?	QUESTION 5: Quels seraient les moyens de sensibilisation à préconiser pour amener les institutions, les commerces et les industries à réduire le gaspillage alimentaire?
31	Audrey-Anne Lamarche, étudiante en urbanisme	Avoir des bacs de compostes dans les institutions. Dans les parcs et dans les espaces publics, il serait aussi très pertinent d'y installer des bacs de compostes au même titre que le recyclage et les poubelles.  Il serait aussi pertinent de ne pas jeter les restants des cafétérias, mais plutôt les donner gratuitement aux employés les plus vulnérables (familles, familles monoparentales, etc.)	Mêmes idées que mentionnée à la première question. Il serait pertinent de mettre en place des bacs de composte dans tous les commerces d'alimentation. L'obligation des restaurants et commerces d'alimentation de composter serait intéressant afin de diminuer la proportion de résidus alimentaires dans les dépotoirs.  Les restants alimentaires (encore bon malgré la date ou le manque de fraîcheur) des restaurants et épiceries devraient être récupérés par des organismes en sécurité alimentaire. Tous les surplus devraient aussi être remis pour les personnes itinérantes et aux organismes en sécurité alimentaire.	Pour les produits alimentaires comme les fruits et légumes, il serait possible de récupérer ceux qui "ne sont pas jolis" ou qui ont un peu "souffert" lors du transport, de la transformation et de les remettre à des organismes et d'en vendre une partie à un prix moindre.  Ceux qui ne peuvent pas être récupérer devraient obligatoirement aller dans le composte.	Partenariat entre les épiceries et organismes communautaires.  Obligation à tous les commerces, surtout les restaurants et le compostage.  Instaurer le principe d'économie circulaire et récupérer le composte (terre) pour des jardins communautaires, le verdissement de la ville et toutes initiatives citoyennes qui nécessitent de la terre	Campagne de sensibilisation sur les réseaux sociaux, dans les institutions, le mobilier urbain (poubelles), etc.  Conférences sur le gaspillage alimentaire dans les écoles, les camps de jour, pour les employés d'institutions, etc.  Patrouille de sensibilisation dans les parcs, porte-à-porte
32	Yanie Leclerc, cuisinière	les différents fournisseurs de leur surplus alimentaire devrait prioriser le partage des denrées pour les organismes qui font de l'aide alimentaire ,,mais peut-etre aussi le partager dans différentes institutions comme les garderies les écoles ,etc	Pour que les gens se sentent concerner par le gaspillage alimentaire,,il faut qu'il puisse avoir un acces,,ex un commerce ou un espace qui serait attribuer pour gerer les arrivages et faire comme a l'epicerie .rendre le tout accessible	offrir leur trop de production mais elargir la clientele et les enfants devrait etre prioritaire servir au cpe dans les écoles des commerces de prix reduit que pour le déchetarisme		
33	Sophie Lundholm	Repas du jour: Donner les restes cuisinés aux enfants et aux familles défavorisés après l'école.  Dans les hôpitaux, pour les contenants encore scellés, type emballage individuel (yaourt, biscuit...) non ouverts, soit réutiliser le jour d'après soit donner aux organismes communautaires/banques alimentaires ou que les hôpitaux aient une épicerie pour revendre à bas prix les produits non ouverts.	Collecte pour les banques alimentaires ou vente dans des épiceries spécifiques qui revendent des produits au prix à rabais.	Peut-être que cela se fait déjà? Limiter la production et la quantité de produits transformés. Les usines concernés relèvent les quantités « approximatives » des centres de distributions qu'elles fournissent et elles sauront produire la quantité voulu.	Travailler plus étroitement et en tout temps avec les centres/ Organismes d'aide ou banques alimentaires. Organiser des collectes quotidiennes gérés par le gouvernement.	La sensibilisation commence dès le plus jeune âge par l'éducation. Aussi bien à l'école qu'à la maison. Les enseignants peuvent passer le message dans les institutions scolaires par des activités ludiques (extérieur comme intérieur), faire faire des exposés aux enfants, leur passer des documentaires sur l'environnement (Netflix en ce moment) et les conséquences du gaspillage (alimentaire mais aussi la surconsommation en général) dans plein futur ...  Utilisation de Maxime ou proverbe (entendus dans netflix) : « Let food thy medicine and medicine be thy food" - Hyppocrates "He takes medicine and reflects diet, waste the time of his doctor" - proverbe chinois.  Préférer la sensibilisation par la publicité télévisuelle ou visuelle dans toutes les places publiques (stm...) , pancarte dans les épiceries, commerce local. Par la même occasion, limiter les publicités de nourriture, de consommation de toutes sortes qui poussent les gens à surconsommer et donc gaspiller.
34	Eliza Mackay, infirmière	Inciter les parents à fournir des collations dans des contenants lavables/réutilisables. Récupérer les invendus des commerces environnants et les redistribuer.	Donner aux organismes les pertes, les produits qui ne correspondent pas aux critères du marché.			
35	Dominique Martel	Redistribution des invendus dans les banques alimentaires, aux employés et aux usagers.	Taxer la collecte d'ordures et proposer des crédit de taxes aux commerces qui auront développer des stratégies de réduction/redistribution/partage de leur surplus invendjs	Encourager les industries qui font le choix d'offrir/utiliser des produits locaux en priorité.	Que la ville offre et organise des lieux de rencontre/partage entre les commerçants et les personnes qui pourraient bénéficier de nourriture. Pour développer la solidarité citoyenne.	Que la ville procéde a des campagnes de visibilité pour encourager les commerçants qui engagent des actions concrètes, faire des concours pour souligner la plus belle réalisation.
36	Mohamed Mimoun, agent de mobilisation, Forum jeunesse Saint-Michel	Récupérer le reste pour le confier à des organismes qui peuvent le distribuer à des personnes itinérantes, et qui sont équipés à garder et stocker les produits	Installer à l'aide des SDC des frigos publiques qui peuvent stocker des produits récupérer Les nécessiteux peuvent les récupérer ensuite	Des banques alimentaires peuvent récupérer les produits, des camions distingués et dédiés pour aller chercher ces produits	Spécifier dans le produit deux dates Une pour la limite de la commercialisation Une pour la consommation Ça permis de donner une deuxième chance au produit d'être distribué	Plus la date de consommation qui sera un rappel, une compagne qui montre les gens dans le besoin et qui encourage les commerces à chercher des partenariats permanents pour récupérer les restes

	Participant ou participant	<b>QUESTION 1:</b> La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage <b>dans les institutions (écoles, hôpitaux, etc.)?</b>	<b>QUESTION 2:</b> La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage <b>dans les commerces de différents types (marchés publics, épicerie, boulangeries, cafés, restaurants, etc.)?</b>	<b>QUESTION 3:</b> La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage <b>dans les industries (transformation, transport, distribution, etc.)?</b>	<b>QUESTION 4:</b> Y a-t-il des innovations ou des partenariats particuliers qui pourraient être mis en place pour réduire le gaspillage alimentaire dans ces secteurs?	<b>QUESTION 5:</b> Quels seraient les moyens de sensibilisation à préconiser pour amener les institutions, les commerces et les industries à réduire le gaspillage alimentaire?
37	Marie-Eve Morisset	Je connais le milieu scolaire. De ce que je vois, il y a beaucoup de gaspillage avec les traiteurs notamment que les parents achètent pour leurs enfants. Plusieurs enfants semblent ne pas aimer les légumes par exemple...Question d'éducation ? Ou des repas que les jeunes ne sont pas habitués de manger ? Quel est le rôle des parents et éducateurs à ce sujet ? Réfléchir à cela...	Ayant moi-même fait du déchetarisme, j'ai pu constater les quantités énormes de gaspillage en trouvant plein de bonnes choses dans les poubelles des épicerie. Il y a bien sûr une date de péremption sur plusieurs produits, mais il est clair que ces produits ne sont pas pourris pour autant quand ils ne sont pas ouverts. Avoir une section - date échéance dépassée par exemple...à moindre coût - pourrait être une idée et de l'éducation aussi par rapport à ces fameuses dates...  Il y a des compagnies qui font du jus avec des fruits très murs rejetés par les épicerie. Il pourrait avoir une section: -à donner pour transformation-par exemple où les gens pourraient se servir au lieu de mettre ça aux poubelles...  En ce qui me concerne, je ferais les "buffets" ou je n'accepterais pas l'ouverture de ce genre de restaurant. On mange toujours trop et on gaspille trop.	Je connais moins ces secteurs.	Développer de nouveaux postes pour s'occuper de la gestion du gaspillage alimentaire.	Pour faire changer ces grands acteurs, c'est souvent une question de temps et d'argent. Les moyens utilisés ne doivent pas demander plus de travail aux gens et ces derniers ne doivent pas dépenser plus. Avoir des boni pour l'effort effectué concernant le gaspillage ? Développer un logo avec des critères bien précis afin de reconnaître les industries qui font ces efforts ? Avoir un système de reconnaissance, une remise de prix, etc...Pour encourager les gens à effectuer ce changement et ouvrir les consciences sur l'importance d'avoir des habitudes plus saines pour notre humanité, habitudes qui ne devraient pas se concentrer que sur une question de profit.
38	Diana Pardo, éducatrice en Centre de la petite enfance	Dans le but de réduire le gaspillage alimentaire, les écoles, hôpitaux et CPE devrait obligatoirement donner les restant propres a ses employés qui désirent partir avec la nourriture a la maison.	La même chose que dans la question 1. En premier lieu qu'elle doit donnée gratuitement a ses employés. Ceci est bcp plus facile que le vendre ou distribuer aux personnes de l'extérieur car il faut monter toute une logistique pour répondre à ça. Alors que lorsque ce sont les propres employés c'est bcp plus facile.	Idem.	Par exemple après les employés, s'il y a encore d'excédent alimentaire, ça peut être distribué 1 ou 2 fois par semaine a la banque alimentaire.	Expliquer que nos producteurs mettent bcp d'effort a produire, payer des travailleurs, transporter et distribuer nos aliments pour que cela finisse au compost ou pire a la poubelle. Nos aliments toujours bons ne devraient pas se retrouver dans un site d'enfouissement ni dans le compost. Donner des cours obligatoires a l'école sur de compost, sur comment réduire notre consommation et notre impact sur l'environnement, sur comment re-utiliser les choses au lieu de jeter a la poubelle. Expliquer que tout déchet a un impact sur l'environnement. Mais ça commence des l'école. Un appel a la prise de conscience.
39	Ambre Péhoré-Ropars	Proposer moins de produits Produits à redonner aux itinérants, associations, adeptes du dumpster diving	proposer moins de produits, finir une journée avec aucun produit sur les étalages, plutôt que trop Travailler au jour et non en pensant au rendement	Transformer moins de produits Moins produire	Partenariat avec des organismes de partage	Peser les aliments jetés dans les réfectoires
40	Manon Perrot	Commander à l'avance sur internet/valider sa présence pour ne pas avoir des portions en trop dans les cantines. Faire des plats moitié prix avec les restes de la veille, ou permettre aux personnels d'emporter chez eux les restes. Dans les écoles, organiser des forums de discussion avec les élèves pour qu'ils voient le gaspillage alimentaire généré et qu'ils proposent des idées pour réutiliser. Aussi, favoriser les aliments locaux et en vrac, qui génèrent moins de pollution. Les matières premières (comme le riz, les aliments non transformés secs) se conservent plus longtemps.	Augmenter les offres de fruits/légumes moches, éduquer les personnes sur la date de consommation (un yaourt peut très bien être consommé après sa date de péremption par exemple). Mettre en avant sur les rayons les aliments qui sont à date limite et si il faut, inciter les consommateurs à les acheter en diminuant le prix. Inciter les clients dans les restaurants à emmener leurs propres contenants pour garder les restes dans leur assiette (en faire une promotion VISIBLE). Pour les boulangeries : refaire de la farine à partir des pains séchés pour les réutiliser dans des recettes.	Une taxe proportionnelle au pourcentage d'aliment/matière première gaspillé Favoriser la réutilisation : exemple si on fait des jus, récupérer les fibres pour les mettre dans des gateaux ; faire de l'engrais	Partenariat avec les écoles/universités: "certifié 0 gaspi" par exemple, qui répondrait à des critères de limitation de gaspillage, d'implication du personnel de l'école mais aussi des parents et des élèves.	Eduquer le personnel, éduquer les consommateurs sur les dates de péremption, montrer des vidéos/photos de dumpster diving. Donner des idées de recettes. Favoriser le compost.
41	Cendrine Poitras		Les services traiteur événementiel génère bcp de gaspillage, chaque lieu de location devrait avoir obligatoirement une entente avec un OBNL du coin avec des contenants appropriés ( style aluminium) pour stocker la nourriture jusqu'au Pick Up le lendemain par l'organisme		Un application genre Tinder pour mettre en lien facilement et rapidement les OBNL et les traiteurs sur événements	Chaque loueur d'espaces pour événements (mariage etc) devrait afficher fièrement son partenariat afin de réduire le gaspillage

	Participant ou participant	QUESTION 1: La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage dans les institutions (écoles, hôpitaux, etc.)?	QUESTION 2: La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage dans les commerces de différents types (marchés publics, épicerie, boucheries, cafés, restaurants, etc.)?	QUESTION 3: La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage dans les industries (transformation, transport, distribution, etc.)?	QUESTION 4: Y a-t-il des innovations ou des partenariats particuliers qui pourraient être mis en place pour réduire le gaspillage alimentaire dans ces secteurs?	QUESTION 5: Quels seraient les moyens de sensibilisation à préconiser pour amener les institutions, les commerces et les industries à réduire le gaspillage alimentaire?
42	Elianne Ricard		<p>1. Donner ou revendre à bas pris les aliments non choisis au périmètre toujours propre à la consommation pour permettre au gens et leur donner le choix d'acheter des produits toujours bon, mais jeter pas les commerçants</p> <p>2. Réduire légèrement la rotation des produits sur les tablettes pour permettre aux produits d'être choisis avant de les remplacer par des produits plus frais</p> <p>3. Ouvrir une section dans les commerces où les produits moins beau ou à la limite de leur fraîcheur seront mis en valeur et accessible pour les clients</p> <p>4. Transformer sur place les produits endommagés qui seront jeter pour créer de nouveaux produits, ou les envoyés vers des organismes qui s'en chargeront</p> <p>5. Composter les produits périmés (nom consommable) et les produits transformés difficile à revaloriser (beignets, viande, friture etc...)</p>	<p>1. Transporter le moins loin possible les produits et valoriser la production local et l'achat local</p> <p>2. Permet et encourager des petits producteurs à fournir des grands commerçants pour favoriser les produits locaux</p> <p>3. Ne pas se concentrer sur l'exportation ( je trouve difficile à compter le fait qu'on exporte beaucoup de produits qu'on importe! - pourquoi importons nous des petits fruits (ex:bleuets) quand nous en exportons une grande partie?)</p> <p>4. Construire des infrastructures pour permettre au producteur québécois de fournir leur production au québécois au lieux de les exporter. Ex: des usines pour congeler les fruits pour fournir des fruits québécois surgelés</p>	<p>1. Faire plus de partenariat avec des petits producteurs</p> <p>2. Favoriser des serres urbaines pour permettre la production la plus proche possible des consommateurs</p>	<p>1. Émettre des punitions si les attentes de réduction de déchets ne sont pas atteinte</p> <p>2. Aider les commerçants financiers pour qu'il puissent se permettre de refuser des grand fournisseur étranger pour favoriser ceux locaux. Et aider l'échange entre commerçants et producteur en offrant des plateformes de rencontre ou des outils pour s'informer des avantages et de comment faire</p>
43	Jordan Rivard	<p>l'achat local et diversifié. Supprimer les menu fixe et uniforme entre les hopitaux pour mieux refléter l'offre local des denrées. Cela permettrait d'éviter le gaspillage engendré par les grandes cultures et leur transport.</p>	<p>interdiction de jeter la nourriture encore propre a l'alimentation</p>	<p>création d'un reseau public de récupération. Par exemple un fournisseur comme Can am pourrait appeler l'organisme public pour la collect de denrée invendable afin que cette organisme les tranforme. Un crédit d'impôt pourrait alors être donner pour service rendu.</p>	<p>investissement massif afin de créer un réseau de redistribution et revalorisation des denrées transformable non vendu.</p>	<p>Sensibiliser par des pénalités financière et en rendant certaine pratique illégale. L'industrie jette des produits afin de maintenir la valeurs de leur produit. il faudrait rendre illégale cette pratique afin de forcer l'industrie a innover leurs facons de faire. L'industrie alimentaire n'est plus axée sur des principes de solidarité et un désir nourrir la population mais devenue une industrie de bourse où l'on peut spéculé sur la valeur de biens à l'échelle mondial. Ainsi, en pleine pandémie, on a jeter du lait, des oeufs, tuer des poulet avant terme et j'en passe. Il ne fait aucun sens que l'on permet à l'industrie de jeter des denrée afin de maintenir artificiellement leur prix.</p>
44	Michel P. Roy		<p>La tendance actuelle de promotion des grandes chaînes d'épicerie, pour que nous puissions bénéficier du rabais annoncé, est d'imposer l'achat de plusieurs items d'un même produit. L'écart du prix unitaire d'un produit lorsque nous en achetons deux plutôt qu'un seul est assez important pour que nous cédions. Nous nous retrouvons alors avec un produit qui moisit et que nous JETONS à la poubelle (ou au compostage) puisque nous n'avons pas besoin d'une telle quantité.</p> <p>À mon sens, il faudrait INTERDIRE ce genre de promotion dans les épiceries.</p> <p>C'est une incitation directe au GASPILLAGE ALIMENTAIRE en nous incitant à acheter plus que ce dont nous avons besoin.</p>			
45	Gaudeline Sauriol, travailleure autonome	<p>Remettre à l'ordre du jour les cours d'art culinaire dans les écoles et apprendre aux élèves l'art de cuisiner avec peu, avec des denrées destinées aux pertes venant des commerces alimentaires. Particulièrement les jeunes du secondaires et du CEGEP qui seront pour certains, confrontés à la pauvreté dès leur venu dans la vie active.</p> <p>Penser à des partenariats avec les commerces alimentaires.</p>				
46	Nicole Schiebel, coordonnatrice, Éco-quartier NDG, Prévention CDN-NDG	<p>sensibiliser tout le personnel, faciliter le tri de nourriture vs le styromousse et plastiques</p>	<p>offrir les restants aux banques alimentaires, ou des endroits frigo connus ou les gens peuvent en procurer les restants</p>		<p>ou, des frigos communautaires ou les gens peuvent passer et procurer de nourriture. peuvent être dans les centres communautaires ou endroits communs</p>	<p>porte-à-porte (Éco-quartiers), ateliers avec conseils pratiques, focus sur les bienfaits et pas les pertes</p>

	Participant ou participant	<b>QUESTION 1:</b> La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage <b>dans les institutions (écoles, hôpitaux, etc.)?</b>	<b>QUESTION 2:</b> La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage <b>dans les commerces de différents types (marchés publics, épicerie, boucheries, cafés, restaurants, etc.)?</b>	<b>QUESTION 3:</b> La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage <b>dans les industries (transformation, transport, distribution, etc.)?</b>	<b>QUESTION 4:</b> Y a-t-il des innovations ou des partenariats particuliers qui pourraient être mis en place pour réduire le gaspillage alimentaire dans ces secteurs?	<b>QUESTION 5:</b> Quels seraient les moyens de sensibilisation à préconiser pour amener les institutions, les commerces et les industries à réduire le gaspillage alimentaire?
47	Claire St-Cyr	<p>Je travaille CIUSSS. depuis peu, nous remettons nos surplus à la tablée des Chefs. C'est super ! Toutefois, à Verdun, pas de compostage pour les institutions. Ce qui est drôlement déplorable.</p>	<p>Section désignée: prix réduit pour légumes ou autres un peu abimés.</p>	<p>Local de préférence. Quitte à rendre des produits NON Disponibles. Dans le CIUSSS, nous recevons beaucoup d'aliments importés comme des caisses et des caisses de légumes de Chine ou Pologne.</p>	<p>J'aimerais qu'on plante plus d'arbres fruitiers dans les parcs et autres. Associer des habitants du quartier pour en prendre soin. Et composter, composter, composter!! Il reste des surplus? Se jumeler avec des organismes comme la tablée des Chefs. Aussi, créer des stations de surplus à partager dans le public. Frigo+armoire à denrées sèches +lavabo disponible ou pur et vidange pour jeter les sacs. Hum! Peut-être après Covid...mais j'ai vu en Écosse utiliser les anciennes boîtes téléphoniques converties en garde manger pour partage.</p>	<p>La tablée des Chefs pèsent en kilos nos dons divisés par le nombre de portions et croyez moi: excellente prise de conscience</p>
48	Aurelia Turon-Lagot	<p>Il y a plusieurs choses que nous ne pouvons pas contrôler. Par exemple le fait que des enfants vont aimer ou non un aliment et vont décider de le jeter. L'utilisation obligatoire de poubelles de compost devrait être mise en place et la vérification que celle-ci ne part pas ensuite avec les ordures. Peut être même ajouter des campagnes de sensibilisation pour expliquer comment les déchets sont valoriser. Dans une école cela pourrait même passer par la création d'un composteur pour créer ensuite un potager ou pour faire fleurir les plantes. La vie en ville et les achats aux supermarchés nous font oublier le travail et le temps nécessaire à la "fabrication" des aliments. Conscientiser les individus permettrait je pense de réduire le gaspillage à la source et permettrait aussi de faire ensuite circuler l'idée du bien-fondé de la réduction des déchets et du gâchis.</p> <p>Je n'ai pas assez de connaissances sur le mode de fonctionnement/les règlements MAPAQ etc pour pouvoir me faire une idée sur comment réduire le gaspillage alimentaire en milieu hospitalier.</p>	<p>"Il devrait être illégal de jeter de la nourriture encore consommable (date de péremption non dépassée). Les dates du type "meilleur avant" devraient être mieux expliquées car j'ai déjà travaillé dans des magasins de vrac qui n'étaient du riz soit disant périmé alors qu'il s'agissait d'un "meilleur avant". Quand j'ai demandé à ce que ces types d'inventus soient offerts à des associations, on m'a répondu que c'était illégal. Ce qui est faux selon les associations concernées. Les magasins devraient selon moi recevoir un pamphlet leur expliquant ce qui en est très clairement. Gâcher autant de nourriture quand on sait que la sécurité alimentaire n'est pas encore totalement garantie est une aberration. Il me semble que dans certains endroits chez nos voisins américains, les poubelles sont pesées et les commerces doivent payer une taxe dépendamment du poids de leurs déchets. Je pense que ce serait également une piste à explorer.</p> <p>Je ne sais plus si c'est le cas au Québec mais interdire également la fermeture des grosses poubelles avec des cadenas pourrait permettre aux personnes dans le besoin de se nourrir. Ces biens alimentaires allaient être jetés. Il est assez fou de décider que personne ne devrait pouvoir les valoriser.</p> <p>Enfin, je pense qu'il devrait devenir obligatoire pour les commerces de pratiquer le compostage. Les quantités jetées sont énormes, une conscientisation de la façon dont les déchets sont incinérés ou enfouis ainsi que les répercussions sur la façon non-optimale dont les aliments se décomposent dans ces cas-là devraient être plus mis en avant. Certes ce n'est pas une solution à la source mais on ne pourra pas éradiquer le fait que des aliments vont être jetés/non utilisés. Les revaloriser devrait être un engagement de tous.</p> <p>Plusieurs restaurants (même s'ils sont peu) offrent une cuisine zéro déchets ou même les fanes de carottes sont utilisées par exemple. Des formations/ateliers sur cette façon de cuisiner devraient être proposés aux restaurateurs ainsi que dans les écoles de cuisine.</p> <p>Donc en gros si on a des aliments dont on doit/veut se séparer: - offrir le plus possible aux organismes qui nourrissent les personnes dans le besoin - Composter ce qui ne peut être donné (nourriture entamée dans un restaurant par exemple) - Ne pas barrer ses poubelles au cas ou quelqu'un voudrait se nourrir</p>	<p>Je ne pense pas avoir assez de connaissances sur les endroits ou les pertes se créent vraiment dans ces lieux précis pour pouvoir donner un avis.</p>	<p>Je pense que le festival zéro déchets ainsi que l'association zéro déchet (il me semble que c'est son nom) devraient avoir des ressources d'intervenants qui pourraient animer des ateliers de sensibilisation ou bien aider à la création de "matériel éducatif" sur le sujet du gaspillage alimentaire, les problèmes/coûts que cela engendre ainsi que les solutions qui sont proposées. Je pense qu'une grande partie du problème vient du fait que les gens ne se rendent pas compte (des quantités, des problèmes, des coûts...) et c'est pour cette raison que peu d'endroits mettent en place des stratégies de réduction du gaspillage.</p> <p>Tous les lieux incluant de la nourriture devraient proposer des poubelles de compost (et, évidemment) ne pas les mélanger aux autres types de déchets.</p>	<p>Des ateliers, des pamphlets.</p> <p>Il serait aussi utile de voir comment cela a été géré et accepté par exemple à San Francisco. Serait-il possible par exemple que la Mapa lors de ses inspections, regarde également pour la présence de compost ainsi que la gestion des déchets (veiller à ce que ce ne soit pas mélangé).</p>

	Participant ou participant	QUESTION 1: La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage dans les institutions (écoles, hôpitaux, etc.)?	QUESTION 2: La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage dans les commerces de différents types (marchés publics, épicerie, boucheries, cafés, restaurants, etc.)?	QUESTION 3: La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage dans les industries (transformation, transport, distribution, etc.)?	QUESTION 4: Y a-t-il des innovations ou des partenariats particuliers qui pourraient être mis en place pour réduire le gaspillage alimentaire dans ces secteurs?	QUESTION 5: Quels seraient les moyens de sensibilisation à préconiser pour amener les institutions, les commerces et les industries à réduire le gaspillage alimentaire?
49	Emily Zajko	Distribuer les aliments/repas non servis/consommés à des organismes en sécurité alimentaire de façon quotidienne ou hebdomadaire. Revoir la planification et la gestion des quantités, prévoir des menus flexibles avec recettes anti-gaspillage avec les denrées disponibles à un moment donné.	Interdire de jeter des aliments encore bons (meilleur avant ne veux pas dire expiré après), imposer des amendes et renforcer les règlements tout en offrant des subventions pour le transport des aliments (ex: usage de camions réfrigérés pour le transport vers une banque alimentaire). Normaliser la vente d'articles à rabais (ex pain de la veille de 50 à 80% de rabais). Établir des partenariats avec des organismes locaux (ex: pain transformés en croutons, légumes revalorisés en soupes, etc.) avec possibilité de revendre les aliments transformés dans le lieu qui les as donnés.	Interdiction de jeter de la nourriture (au delà d'un certain pourcentage qui reste très bas, exemple 5%) et amendes strictes si cela continue d'être fait.	Partenariats entre lieux publics (école, bibliothèque, CPE, organismes communautaires, etc.) et établissements vendant/transformation de la nourriture. Rémunérer dignement les personnes impliquées dans la sauvegarde, le transport et la transformation des denrées récupérées.	Conséquences négatives (amendes) couplées à des incitatifs positifs (ex : programmes de subventions couvrant les dépenses liées à la revalorisation des denrées)
50	(Anonyme)		Au cours de l'année 2020, certains sondages menés par des associations de commerçants ont permis de constater que plusieurs pratiques durables ont été mises de côté vu le contexte difficile, notamment au niveau logistique et financier. Surtout dans le contexte actuel, l'implication des commerçants et de leurs associations dans les démarches et le soutien financier dans la mise en place d'initiatives sont nécessaires afin d'assurer le succès d'un changement systémique.		Faire appel aux SDC et associations de commerçants qui ont parfois déjà mis en place des initiatives relativement au gaspillage alimentaire en collaboration avec leurs membres.	L'implication et la consultation des différents partenaires
51	(Anonyme)	Limiter les emballages des repas	Récupérer la nourriture jetée des épicerie et la distribuer sous forme de dons aux personnes dans le besoin (ou À tous)			Faire passer la planète avant l'économie
52	(Anonyme)	Assurer qu'il y a des moyens clairs et simple for obliger le compostage ou la diviation des residus alimentaires vers des usines d'etanol ou autre forme the capture de l'energie des residus. Aussi, instaurer des mode de transport simple vers les banques alimentaires pour la nourriture non-endomagé.	Même reponse que pour #1.	Même reponse que pour #1.	La tablée des chefs, pour les restaurants, marches, et autres détaillants.	Campagn de sensibilisation dans les écoles, au "check-out" des supermarchés (vidéos), et dans les metros.
53	(Anonyme)	Comme une grande part des aliments gaspillés sont issus des animaux (viandes, oeufs et produits laitiers), il semble pertinent de prioriser les denrées végétales qui se conservent mieux, et qui garantissent les bons apports nutritionnels aux consommateurs.	Parce que de laisser la liberté aux entreprises de distribution alimentaire nous a conduit dans la situation actuelle, il parait sage maintenant de légiférer pour les contraindre à agir. Je propose d'obliger tous les commerces qui vendent des produits frais, notamment des fruits et légumes, à offrir une sélection de rescapés (qualité 2). Les prix seraient inférieur à la qualité 1, ce qui aiderait les personnes à budget serré à se nourrir. Cela permettrait aussi d'éviter le gaspillage en amont de la chaine, notamment quand les producteurs vendent leur production.  Aussi, il faut rendre illégal pour tous les acteurs de la chaine alimentaire local la destruction de denrées alimentaires consommables. Un producteur dont la marchandise se trouve refusée par un distributeur, devrait pouvoir trouver des associations pour distribuer les produits concernés, plutôt que de les jeter/composter. Un distributeur voyant les dates limite de consommation approcher devrait être contraint de destiner les produits sortis de rayons à des associations, plutôt que de les détruire.	Accepter et valoriser les produits imparfaits! Les critères esthétiques sont trop souvent responsables du gaspillage.	Le gaspillage alimentaire doit être illégal! Les compagnies devraient être poursuivies en justice lorsqu'une situation de gaspillage fait surface. Le don des denrées consommables à des organismes de bienfaisance qui distribuent aux plus démunis devrait être obligatoire. Pour ce faire, les acteurs des différentes filières devraient respecter un calendrier bien précis pour anticiper sur les péremptions.	On est rendu plus loin que la "sensibilisation"! Ça fait bien longtemps qu'on regarde impuissant les dérives du système alimentaire. Il faut des contraintes légales pour que les entreprises agissent dans le bon sens, sans quoi ce sont les profits financiers qui primeront toujours.

	Participant ou participant	QUESTION 1: La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage dans les institutions (écoles, hôpitaux, etc.)?	QUESTION 2: La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage dans les commerces de différents types (marchés publics, épiceries, boucheries, cafés, restaurants, etc.)?	QUESTION 3: La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage dans les industries (transformation, transport, distribution, etc.)?	QUESTION 4: Y a-t-il des innovations ou des partenariats particuliers qui pourraient être mis en place pour réduire le gaspillage alimentaire dans ces secteurs?	QUESTION 5: Quels seraient les moyens de sensibilisation à préconiser pour amener les institutions, les commerces et les industries à réduire le gaspillage alimentaire?
54	(Anonyme)	Souvent, les grandes épiceries jettent toutes sortes d'aliments dont la date de péremption a été rejointe, mais qui n'a pas encore périmé l'aliment jeté. Ces aliments pourraient être ramassés régulièrement puis cuisinés dans les jours suivants et servis à la cafétéria de ces établissements. Ou, il peuvent être acheminés vers les divers refuges pour personnes itinérantes pour qu'ils aient toujours un repas cuisiné et chaud ou donnés à des cuisines communautaires.	En règle générale, si les commerces jettent de la nourriture encore bonne à la fin de la journée, c'est qu'ils en achètent trop en partant. Pourquoi ne pas réduire la taille des étalages? Je comprends le pouvoir du marketing en présentant des présentoirs bien garnis, mais en 2020, en pleine crise sanitaire qui s'est annoncée en pleine crise environnementale, il faut que ça change. Si un commerce a toujours de quoi jeter à la fin de sa journée d'opération c'est qu'il maintient ses étalages toujours trop garnis pour attirer les consommateurs.  Plutôt que de duper le consommateur, le rendre complice, lui éveiller la conscience du fait qu'on doit commencer à acheter avec la raison et non pas avec les yeux. Ils pourraient transformer ces aliments et les offrir comme du prêt à manger, le lendemain ou en petits plats cuisinés et congelés de bonne qualité, de style fait maison. Payer une taxe ou une amende si trop de gaspillage est généré chaque jour. Si le commerçant ne veut pas payer, il pourrait en faire don soit à des organismes ou mettre ces aliments en vente à gros rabais, le lendemain comme on le fait parfois avec du pain de la veille ou des aliments laids mais bons.	Il y a déjà quelques petites entreprises qui récupèrent des aliments en voie d'être jetés (pulpe de fruits et légumes ayant servi à faire du jus, bananes trop mûres, etc.) et les transforment en de nouveaux produits, comme des biscuits, pains, craquelins et muffins (j'oublie le nom de l'entreprise à laquelle je pense, mais je l'ai vue dans un reportage dernièrement). Cette entreprise se bat contre le gaspillage alimentaire, mais d'autres industries de transformations auraient intérêt à développer des sous-productions de produits dérivés de leur "déchets" alimentaires.  Je pense aux boulangeries qui pourraient faire des croûtons avec du pain de la veille, des desserts comme un pouding chômeur, des bouillons avec les pelures de légumes ou avec des os et des restes de viande, des sauces, des condiments, etc.. Il y a des petites municipalités qui vont récupérer des pelures de patates chez un transformateur de frites congelées et qui les utilisent pour en faire du méthane et l'utiliser comme source d'énergie. Il faut revoir beaucoup d'infrastructures et créer des liens entre chacune pour que le recyclage et la réutilisation des ressources deviennent pratique courante, non seulement pour utiliser ces ressources au maximum, mais aussi pour créer de l'emploi.	Oui, comme je le mentionnais dans la question no.3, donner nouvelle vie aux déchets. Pelures de patates = production de méthane (qui pourrait alimenter une ferme, une usine, etc.), restes alimentaires = distillats d'alcool, restes de fruits = macérations pour en faire des sirops, des gelées, des jujubes naturels, etc. Dans le secteur de la culture du cannabis, comme avec le chanvre, en faire des fibres, des tissus, en faire des matériaux pour créer une panoplie d'objets, soit de décoration ou remplacer les plastiques à usage unique avec un petit bol en fibre de chanvre, ou des produits de construction verte. Il paraît que des blocs de fibre de chanvre sont plus isolants que des blocs de ciment, plus légers et tout aussi solides que durables. Regardez ce qui se fait ailleurs, s'inspirer.	Les inciter au compostage, leur donner accès à des programmes pour diversifier leurs opérations et produisant des produits dérivés à base de leur déchets. Créer une taxe si aucun engagement est pris.
55	(Anonyme)	sensibiliser les consommateurs, services des plus petites portions et des repas au meilleur goût	partenariat avec des organismes pour donner les invendus encore bon. être en flux plus tendu. dans les restaurants, servir des portions plus petites.	encourager la consommation locale pour limiter les pertes dues au transport.	modifier/clarifier la réglementation du "meilleur avant" qui pousse le consommateur non au courant à ne pas acheter ou à jeter de la nourriture encore bonne	Ce sont des notions de vies qui devraient être enseignées à l'école puisque les parents eux même n'en sont pas conscients
56	(Anonyme)	Donner les surplus aux sans abris	Vendre les produits presque expirés à \$0.1 dollars. C'est moins coûteux que les détruire ou leur donner aux lieux de bienfaisance. C'est plus digne pour les sans abris et les gens au faible revenu d'aller acheter ces épiceries à cet prix là que demander de la charité.	Vendre les produits presque expirés à \$0.1 dollars		
57	(Anonyme)	Bacs de compost  Frigidaire disponibles dans les écoles pour que les enfants puissent mettre leurs restes et les ramener chez eux le soir sans qu'on soit obligés de les jeter.  Endroit où déposer les aliments qui n'auraient pas été consommés pour que d'autres personnes puissent en prendre si désiré	L'application FoodHero serait intéressante à condition que tous les commerces en fassent partie (il n'y a que métro et iga je crois pour le moment)  Des importants rabais devraient être appliqués pour les aliments proche de leur date d'expiration  Les invendus devraient être donnés à des associations qui distribuent des denrées alimentaires aux plus démunis	Rabais sur les aliments "moches"	Développer une application destinée aux restaurateurs/épicerie et aux associations. Les restaurants/épiceries peuvent proposer leurs invendus sur l'application et des bénévoles passant dans le coin viennent les récupérer pour les déposer à des points de chutes des associations	
58	(Anonyme)	Congeler les quantités non mangées ; les distribuer aux personnels	Proposer les articles proche de l'expiration à prix réduit, voire gratuitement. Vendre congelés les produits qui peuvent l'être. Former une association de transformation des produits arrivant à expiration : avec les fruits ou légumes trop mûrs, on fait des confitures, soupes, etc.	Prioriser les ressources locales. Autoriser l'accès aux poubelles.	Le réfrigérateur, le congélateur et la cuisinière sont des innovations qui permettent de faire des merveilles.	Valorisation et récompense des bonnes pratiques. Taxe sur la quantité de déchets alimentaires. Exemples concrets. Lead by example.

	Participant ou participant	QUESTION 1: La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage <b>dans les institutions (écoles, hôpitaux, etc.)?</b>	QUESTION 2: La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage <b>dans les commerces de différents types (marchés publics, épicerie, boucheries, cafés, restaurants, etc.)?</b>	QUESTION 3: La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage <b>dans les industries (transformation, transport, distribution, etc.)?</b>	QUESTION 4: Y a-t-il des innovations ou des partenariats particuliers qui pourraient être mis en place pour réduire le gaspillage alimentaire dans ces secteurs?	QUESTION 5: Quels seraient les moyens de sensibilisation à préconiser pour amener les institutions, les commerces et les industries à réduire le gaspillage alimentaire?
59	(Anonyme)	Donner les restants pour emporter comme au restaurant. Offrir des soupers dans le service de garde (restants)	Encourager les Commerçants à offrir ses invendus, clients ou organismes. Imposer la vente de produits moches Taxer les commerçants en fonction de la relation poids poubelle vs surface pi2	Sans commentaire	Je ne suis pas un expert dans la matière, sans commentaire	En fait il faut sensibiliser le consommateur et non seulement le commerçant. Les légumes moches goûtent la même chose mais ayant le choix le consommateur choisi le beau produit. Pourquoi ne pas l'offrir à un prix avantageux? J'ai pratiqué dans le passé le dechectarisme et c'est honteux la quantité de nourriture de qualité qui jettent les épicerie
60	(Anonyme)		Vendre a des prix vraiment reduits tout ce qui risque de ne pas etre vendu. 25c , 50c . Avoir des vraies sections dans les supermarches pour vente rapide. Partout dans le monde ca existe pour vraie; pas au Canada, pas a Montreal.			
61	(Anonyme)	De donner la possibilité de mettre se côté les restes alimentaire pour nourrir les plus demunis des écoles primaires et secondaires.	De voter une loi afin d'exiger des propriétaires de restaurants, marchés et foires alimentaires de déposer leurs restes dans des conteneurs identifiés à cet effet; les banques alimentaires et organismes communautaires devraient avoir la liste des horaires afin de pouvoir venir chercher cette nourriture encore viable en priorité pour faciliter la distribution aux plus démunis de cette société.	D'établir des normes qui permettent la conservation prolongée et distribution de façon sanitaire/ respect des normes déjà établies selon la MAPAC et d'inspecter les distributeurs qui viennent chercher cette nourriture mise se côté et certifiée avant la collecte des organismes désignés ( qui doivent s'assurer que le transport soit fait de façon sécuritaire) des aliments à distribuer aux organismes a but non lucratif.	D'engager à temps partiel les individus qui bénéficient de prestations de la sécurité du revenu; 10 à 20 hrs. seraient exigés par mois pour gagner sa vie, même si diminué dans leurs capacités à contribuer.	De fournir les locaux nécessaires pour permettre de nourrir les assistés sociaux tout en les faisant participer au maintien de la chaîne de distribution aux différents organismes afin de réduire la pauvreté pour ceux qui ne peuvent contribuer dans la société en ce moment de pandémie.
62	(Anonyme)		Baisser les prix surtout pour les denrées de première nécessité .		Je crois savoir que beaucoup d'efforts sont faits dans ce sens , mais pourquoi ne pas multiplier les points de redistribution de ces denrées alimentaires,celles qui sont à votre disposition. Ça éviterait le déplacement. Voilà ce que je vois de faisable. Il faut juste créer des banques de personnes bénévoles qui peuvent donner un coup de main chaque fois que c'est nécessaire.	
63	(Anonyme)	Participer à la collecte de résidus alimentaires pour le compost. Les écoles ne le font pas d'embellé, mais ça devrait être obligatoire. Tout comme le recyclage des berlongots de lait.	Les aliments jugés non vendables, mais encore comestibles devraient être systématiquement donnés à des organismes qui pourraient s'assurer de la distribution efficace de ces denrées encore bonnes. Tout ce qui manque c'est une coordination et une distribution efficace.	Les surplus sont donnés ou mis au compost obligatoirement. Rien ne doit être jeté à l'ordure.	Je ne sais pas	Des affiches qui nous rappellent le but et les avantages de recycler et composter.
64	(Anonyme)	Plats savoureux, limiter l'offre mais en faire une offre de qualité, permettre à ses institutions de s'approvisionner chez des producteurs qui seraient sur le point de jeter certains produits et ce, à moindre coût.	Marchés, épicerie, boucheries, boulangerie... augmenter l'offre de paniers anti gaspillage Cafés, restaurants... offrir a des banques alimentaires, popotes roulantes. La difficulté ici est souvent d'acheminer les aliments à ces organismes...	Offrir les surplus à Banques alimentaires, cafétéria d'hôpitaux et d'institutions scolaires, de garderie, même sdg en milieu familiale... don ou à moindre coût	Des cics qui se chargent du transport des denrées d'un endroit à l'autre pour faciliter la logistique...	Pesé des déchets alimentaires sur un temps x Campagne permettant de visualiser le nombre de repas/personnes potentiellement nourries avec les aliments jetés Crédit d'impôt et pour la nourriture offerte en donc ou à prix réduit à une catégorie précise d'organisations (hôpitaux, résidences personnes âgées, écoles, garderies, banques alimentaires...)
65	(Anonyme)	Que les menus soient établis de concert avec la population ciblée afin que les plats proposés plaisent davantage.	Obliger les marchands à vendre à prix réduit à leur clientèle ou à donner à des oeuvres de charité les produits invendus, près de la date d'expiration ou les "moches"	Valoriser les entreprises de revalorisation des résidus alimentaires.	Proposer des recettes avec des "résidus" de l'industrie à des particuliers (genre des boîtes we cook, mais de légumes moches ou résidus alimentaires)	

	Participant ou participant	QUESTION 1: La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage dans les institutions (écoles, hôpitaux, etc.)?	QUESTION 2: La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage dans les commerces de différents types (marchés publics, épicerie, boulangeries, cafés, restaurants, etc.)?	QUESTION 3: La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage dans les industries (transformation, transport, distribution, etc.)?	QUESTION 4: Y a-t-il des innovations ou des partenariats particuliers qui pourraient être mis en place pour réduire le gaspillage alimentaire dans ces secteurs?	QUESTION 5: Quels seraient les moyens de sensibilisation à préconiser pour amener les institutions, les commerces et les industries à réduire le gaspillage alimentaire?
66	(Anonyme)		rabais si proche de la date d'expiration, permettre par la loi de pouvoir donner à des organismes lors que la date d'expiration est dépassée, promotion des "légumes et fruits moches", arrêter de promouvoir le beau et lieu du bon.		partenaria entre les entreprises et les organismes pour passer les aliments au suivant au lieu de la poubelle, promouvoir des recettes avec des aliments "vieux"	promotion, rabais, partenaria, amende
67	(Anonyme)	Hôpitaux/ CHSLD: ajuster les portions aux individus plutôt que de donner la même portion/quantité à tous. En CHSLD, des collations et repas sont donnés en grande quantité à tous les résidents, même s'ils sont connus pour ne pas les manger. Ensuite ces portions doivent être jetées... Pourtant chaque personne à une diète personnalisée, donc un repas de grandeur S, M, L serait facilement réalisable.  Écoles, cafétéria: Donner de plus petites portions, dans de petites assiettes, sans cabaret. Si les gens ont encore faim, faire qu'ils peuvent se resservir, plutôt que de donner d'immenses portions dès le départ.	Épicerie : interdire les conteneurs de poubelles fermés sous clé, permettant ainsi le dumpster diving. Interdire les conteneurs de poubelles de types compresseurs que l'on retrouve dans la majorité des grandes surfaces, ou tout type de produits confondu y sont déposés, ce qui empêche non seulement de faire du dumpster diving, mais ne permet pas de trier les déchets selon leur type!  Promouvoir la vente rapide (soldes) et la revalorisation des produits approchant la date de péremption (ex. faire des soupes avec les légumes, poulet BBQ, etc.).  Restaurants et cafés: promouvoir la revalorisation des invendus (ex. faire un gâteau au pain avec les pains non vendus); interdire de jeter les invendus; favoriser les programmes de redistribution des denrées vers des organismes alimentaires; promouvoir l'économie circulaire et la réutilisation des invendus (ex. bière à la mie de pain).	- Ajuster les "dates de péremption" pour qu'elles représentent réellement la date de péremption des produits, et non pas une date où les produits sont encore bon mais sont jetés pour faire place aux nouveaux produits sur les tablettes.	Miser sur l'économie circulaire! Il n'existe pas de "déchets", tout peut être réutilisé! Il suffit de trouver un débouché dans une autre entreprise à ce "déchet"  Faire payer les volumes de déchets (compost, poubelle, recyclage) des entreprises et institutions, principalement ceux mis à la poubelle. Il faut que les entreprises aient un incitatif monétaire pour qu'ils modifient réellement leurs habitudes. De cette manière, ils seraient plus incité à réduire le gaspillage.	D'abord, faire une vraie caractérisation des déchets. En ce moment, il est impossible de savoir réellement le volume de déchet créé par les entreprises et institutions. Ce serait la première étape. Ensuite, valoriser les entreprises et institutions qui ne gaspillent pas/ font le moins de déchets possible. Éduquer les gens sur l'impact écologique de la production des aliments; détailler toutes les ressources nécessaires et utilisées dans la chaîne alimentaire, avant qu'un aliment soit mangé/jeté à la poubelle.
68	(Anonyme)	Pourrait-il y avoir un programme de rachat par les étudiants, les patients, le personnel au profit d'une fondation? Sous forme d'un panier de non utilisé ?  Souvent, les écoles et les hôpitaux en ont eux même. Cela permettrait d'amener des revenus supplémentaires à la fondation tout en permettant aux gens intéressés d'acheter des produits moins chers ou différents. Et ça reste dans la même institution, donc moins de ressente à mettre de l'énergie à développer ce genre de service.  Ce qui est souvent le problème.	Il faut qu'ils puissent afficher que certains produits doivent être consommés rapidement et les vendre à rabais. C'est déjà le cas dans des grandes épicerie ou auprès de plus petit commerces. Mais il y a une trop grande résistance des commerce à vendre des aliments moins frais.  Encourager les produits transformés sur place dans les épicerie grandes surfaces. S'ils peuvent faire du pain, pourquoi pas de la soupe ou certains plats pour emporter? Si ce n'est pas consommé frais, penser à développer des comptoirs de congélation prévus à cet effet.  Programme de parainage entre grandes épicerie et petits commerces?  Un kiosque éphémère vendant des produits récupérés la journée même chez les épicerie et les commerçants. Ça leur donnerait une visibilité.	Est ce qu'il pourrait y avoir un partage des circuits de distribution? Une mutualisation de matériel ?  Il faut réussir à passer par dessus les idéaux capitalistes pour arriver à des résultats probants. Tant que les grandes compagnies tirent chacun de leur bord de couverture pour tirer un maximum de profit, nous seront dans un système qui encourage la trop grande consommation et le gaspillage.  L'économie circulaire est essentielle.	Je sais qu'il existe des applications qui permettent aux commerçants de signaler des produits à rabais. Mais il faut encore se déplacer à plusieurs endroits pour en profiter. Je trouve que ce n'est pas efficace.  Un organisme comme Second-life qui est en pleine croissance pourrait probablement ajouter des points d'arrêts à leurs circuits.  La conserverie se charge aussi de récupérer et de transformer des produits frais qui auraient été gaspillés.  J'aime bien l'idée des frigos collectifs, mais ça demeure un enjeu au niveau de l'entretien.  Et s'il y avait un organisme ayant pignon sur rue qui permettrait de récupérer de la nourriture d'un secteur? Un peu comme renaissance le fait avec les objets usagés?	Le gaspillage alimentaire se fait à tellement de niveau! Chez le producteur qui ne distribue que ses plus beaux produits, chez les commerçants qui remplissent les étagères à ras bord pour que ça donne envie, chez le consommateur qui jette des parties d'aliments frais qui pourraient être utilisés à d'autre escient.  C'est un changement au coeur de nos habitudes, de nos perceptions et de l'industrie qu'il faut amorcer afin de contrer le gaspillage alimentaire dans son ensemble. Consommer moins et mieux!  Encourager les institutions à favoriser le zéro gaspi. Cela pourrait contribuer à réduire les frais comme chaque aliment est utilisé à son maximum. Et les techniques de conservations qui permet d'allonger la vie des aliments.  J'imagine qu'il doit déjà y avoir des actions dans ce sens là, mais encourager les gens à changer leur critères de sélection d'un aliment frais. Les légumes moches sont tout aussi bons.  Encourager la cuisine des aliments de chez nous. Il y a un gros pas qui a été fait avec aliments Québec, mais je crois qu'on pourrait aller plus loin encore.  Un programme de rachat auprès des commerçants. Ou encourager à créer de petites épicerie à échelle humaine qui ont un moins gros approvisionnement. Encourager la création de marchés et deliveries de proximité. Trop de secteurs à Montréal sont des déserts alimentaires.

	Participant ou participant	<b>QUESTION 1:</b> La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage <b>dans les institutions (écoles, hôpitaux, etc.)?</b>	<b>QUESTION 2:</b> La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage <b>dans les commerces de différents types (marchés publics, épicerie, boulangeries, cafés, restaurants, etc.)?</b>	<b>QUESTION 3:</b> La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage <b>dans les industries (transformation, transport, distribution, etc.)?</b>	<b>QUESTION 4:</b> Y a-t-il des innovations ou des partenariats particuliers qui pourraient être mis en place pour réduire le gaspillage alimentaire dans ces secteurs?	<b>QUESTION 5:</b> Quels seraient les moyens de sensibilisation à préconiser pour amener les institutions, les commerces et les industries à réduire le gaspillage alimentaire?
69	(Anonyme)	Cuisiner des plats bons. Comment enseigner que la nourriture est précieuse si on enseigne que la bouffe c'est peu goûteux et non digne d'intérêt ? Par ailleurs, comment faire passer le message que l'alimentation est une composante essentielle de notre santé si les repas dans les hôpitaux sont industriels et de mauvaise qualité ?	Interdire de jeter des denrées alimentaires. Obliger les commerces et épiceries à céder les denrées à des associations communautaires de sécurité alimentaire. Mettre des dates de péremption pertinentes (parfois, il y a des dates de péremption qui n'ont pas de sens obligeant à jeter des produits tout à fait consommables). Restaurants : des portions pas trop grandes, et le fait de pouvoir redemander un refill de légumes/frites par exemple.	Privilégier les circuits courts, pas des politiques publiques les favorisant (en plus de favoriser l'économie locale). Distribution avec moins d'intermédiaires, et plus localisés.  Que la transformation n'ait pas pour objectif l'exportation.	Augmenter le prix des denrées qu'on ne veut pas gaspiller et aider les ménages pauvres en compensation. Si la bouffe reste si peu chère, alors c'est que ce n'a pas de valeur, et on jette facilement ce qui n'a pas de valeur. Après, il ne s'agit pas de vendre cher des produits de mauvaise qualité pour gonfler les marges et les profits des actionnaires, mais de valoriser le travail des producteurs consciencieux, et de sensibiliser le public à ce travail. En empêchant de la bouffe d'être trop bon marché, notamment celle de piètre qualité, on diminuera la consommation de ces produits, a priori moins bons pour la santé, en plus d'être souvent produits dans des conditions environnementales douteuses. Et il va falloir sérieusement arrêter de signer des accords de libre échange qui cassent toute possibilité d'innovation locales (précarité des producteurs + prix bas = impossible de prendre des risques).	C'est votre travail... Après, il ne faut pas à mon avis penser que la sensibilisation résout tout. Vous pourrez passer toute votre énergie à essayer de sensibiliser des gens, mais si vous ne mettez pas en place des mécanismes structurels, ça ne servira qu'à se donner bonne conscience, guère plus.
70	(Anonyme)	Donnez le surplus à des organismes communautaires	Donnez Maison du père, itinérant ect			
71	(Anonyme)	Proposer des commandes à l'avance des occupants, donner les restes à des associations qui oeuvrent pour ceux qui en ont besoin etc.	inciter à proposer de grands rabais pour ce qui va expirer ou n'est pas dans des calibres classiques aux clients, donner le restant à des associations ou mettre en relation avec des citoyens motivés pour recycler ou utiliser rapidement les "déchets", favoriser l'économie circulaire avec des incitatifs financiers et de crédits de taxes	interdire les emballages plastiques et ou polluants, favoriser les circuits courts / directs et surtaxer les gros distributeurs qui incitent à la surconsommation et au gaspillage (costco and co)		taxe aux gaspillages, et sensibilisation en face à face aux impacts sociaux et environnementaux du gaspillage, valorisation des bonnes initiatives
72	(Anonyme)	Congeler avant de perdre de la nourriture et l'offrir à coût réduit.	Apprendre à mieux gérer la quantité de nourriture. Sensibiliser les acheteurs à ne pas s'attendre à toujours avoir une surabondance de tous les produits périssables. Donner à des organismes plutôt que de jeter dans des poubelles verrouillées.	Avoir des aliments qui se conservent, congeler le surplus avant de le perdre et avoir des partenariats pour que TOUT du produit soit utilisé.	Partenariats avec des restaurants, des transformateurs de produits (e.g. faire de la confiture avec les petits fruits un peu moches), etc.	Renforcement positif : donner des plaques de reconnaissance à mettre dans les établissements, moins de taxes, faire en sorte que ce soit plus compliqué de ne pas réduire le gaspillage alimentaire, etc.
73	(Anonyme)	Faire de la bouffe saine et plus appétissante!	Moins d'importation, vendre l'alimentation moins esthétique (une section beaucoup moins chère), donner à la cuisine communautaire pour transformation et nourrir les gens en besoins, etc. Un jardin sur le toit de l'épicerie au lieu d'importations. Manger moins de viande. Connaître les vrais besoins de son quartier (faire remplir formulaire). Vendre par panier avec aliments frais de la saison au lieu de différents sacs de différents aliments importés. Avoir des serres en ville pour l'hiver et produire ce que le quartier a besoin.	Moins de transformation. Moins de transport.		Il faut trouver ce qui sera bénéfique pour eux ou qu'ils aient une limite à ce qu'ils doivent produire sinon ils donnent le reste au gens en besoins.

	Participant ou participant	QUESTION 1: La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage dans les institutions (écoles, hôpitaux, etc.)?	QUESTION 2: La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage dans les commerces de différents types (marchés publics, épicerie, boulangeries, cafés, restaurants, etc.)?	QUESTION 3: La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage dans les industries (transformation, transport, distribution, etc.)?	QUESTION 4: Y a-t-il des innovations ou des partenariats particuliers qui pourraient être mis en place pour réduire le gaspillage alimentaire dans ces secteurs?	QUESTION 5: Quels seraient les moyens de sensibilisation à préconiser pour amener les institutions, les commerces et les industries à réduire le gaspillage alimentaire?
74	(Anonyme)	Obliger par réglementation et inspection à avoir une entente de service avec des organismes ou entreprises pour la récupération de leurs invendus ou leurs pertes. La Ville doit soutenir les organismes communautaires locaux qui récupèrent les invendus ou les pertes alimentaires.	Obliger par réglementation et inspection les commerces à avoir une entente de service avec des organismes ou entreprises pour la récupération de leurs invendus ou leurs pertes. La Ville doit soutenir les organismes communautaires locaux qui récupèrent les invendus ou les pertes alimentaires.	Obliger par réglementation et inspection à avoir une entente de service avec des organismes ou entreprises pour la récupération de leurs invendus ou leurs pertes. La Ville doit soutenir les organismes communautaires locaux qui récupèrent les invendus ou les pertes alimentaires.	La Ville doit soutenir les organismes communautaires locaux qui récupèrent les invendus ou les pertes alimentaires.	Je ne crois plus à la sensibilisation. Les entreprises sont là pour faire de l'argent le plus facilement possible. Dans les cas des institutions publiques, récupérer ça prends du temps donc ça coûte quelque chose. Il faut réglementer et vérifier régulièrement les mesures prises pour gérer les pertes alimentaires et si nécessaire il faut donner des amendes.
75	(Anonyme)		Les supermarchés doivent permettre l'achat de tous les légumes à l'unité : exemple une courgette, une carotte. Il y a des personnes qui habitent seules et ne peuvent pas acheter un paquet . De plus, les supers marchés doivent réduire les prix à l'unités. C'est vrai qu'un grand format emballé peut être économique... mais il faut faire un effort.		Au travail, bâtiments où il y a des ministères proposer des cafeterias pour les employés comme dans les écoles.	
76	(Anonyme)	Dans les écoles, il devrait y avoir réduction du gaspillage en faisant ramener la bouffe des gamins chez eux.	Faire payer leur compost et faire en sorte que les commerçant et resto donne leurs invendus à des organismes!	Plus de produit local ; s'il y a trop de production, donner aux organismes plutôt que de les jeter!	Avoir plus de serres et cuisine alimentaire dans es quartiers!	
77	(Anonyme)	En distribuant les surplus aux employés ou aux différents organismes aidant les personnes défavorisées.	Je pense qu'il devrait être obligatoire pour les commerces de distribuer aux différents organismes les surplus non-vendus. Il devrait également avoir une augmentation des entreprises qui fabriquent des produits transformés avec des fruits et légumes trop mûres (ex: confitures, compotes, potages etc.) comme le fait de façon très inspirante "La transformerie".	Même chose, ça devrait être obligatoire de ne pas gaspiller et il devrait y avoir des pénalités lorsque ce n'est pas respecté.	Davantage d'entreprises dans le genre de "La Transformerie" qui établissent des partenariats avec les différentes commerces et organisations.	Leur offrir un partenariat avec une entreprise qui transforme les aliments non-vendus ou trop mûres. Celle-ci viendrait chercher les aliments en surplus directement chez le commerçant. Il n'aurait même pas à s'en départir.
78	(Anonyme)	Le compost devrait être une normalité. Insérer des mesures conscientes et respectables de l'environnement. Peut-être même des activités, des conférences, sur les mesures en place et sur le fonctionnement de l'environnement en général pour que chacun comprenne son impact à petite et grande échelle. Dans les écoles, des cours et activités en rapport avec l'environnement (course d'orientation avec chasse au déchets, ou des exposés sur un problème de l'environnement, etc)	Compost obligatoire. Reste de nourriture devraient être volontairement donnés à des associations de redistribution. Peut-être des prix réduits pour les personnes dans le besoin, pour à la fois avoir accès à de la nourriture et ne pas gaspiller ce qui pourrait ne pas être acheté dans la journée.	Dans le transport (avion, bateau, train, etc), les restes de nourriture devraient être données à des associations de redistribution ou des place où l'on pourrait donner de la nourriture qui doit être mangée bientôt. Dans toutes les industries l'usage de plastique, de matière polluantes et toxiques doivent être réduites, car elles font partie du problème.	Des partenariats entre la distribution, les transports et des associations de redistribution ou au minimum au compost.	Avoir des réunions, des "talks" sur l'importance de la réduction du gaspillage, en expliquant les fonctionnements de l'environnement au sens large pour permettre une compréhension globale mais aussi l'importance des actes à petites échelle (ou qui peuvent sembler petits).
79	(Anonyme)	Copier les hôpitaux qui prennent les commandes des malades pour les repas.	Les légumes et fruits n ont pas besoin d être parfaits. Avoir un comptoir pour les imparfaits à l épicerie.		Ne plus subventionner les industries qui n achètent pas les légumes d ici comme Heinz	Voir réponse no. 2
80	(Anonyme)	Établir un guide de pratiques visant à réduire le gaspillage alimentaire dans ces institutions. Offrir de la formation aux gestionnaires et aux employés afin qu'ils adoptent des pratiques limitant le gaspillage alimentaire lors de la préparation d'aliment. Implanter des procédés afin de prévenir le gaspillage alimentaire. Encourager l'instauration de circuits courts d'approvisionnement pour ces institutions. Encourager l'envoi d'invendus alimentaires dans les cantines scolaires afin de les utiliser pour la préparation d'aliment.	Établir un guide de pratiques visant à réduire le gaspillage alimentaire dans ces commerces. Offrir de la formation aux gestionnaires et aux employés afin qu'ils adoptent des pratiques limitant le gaspillage alimentaire lors de la préparation d'aliment. Implanter des procédés afin de prévenir le gaspillage alimentaire.	Établir un guide de pratiques visant à réduire le gaspillage alimentaire dans ces secteurs. Offrir de la formation aux gestionnaires et aux employés afin qu'ils adoptent des pratiques limitant le gaspillage alimentaire lors de la préparation d'aliment. Implanter des procédés afin de prévenir le gaspillage alimentaire.	Instaurer une table de concertation sectorielle et intersectorielle permettrait au différents acteurs de la chaîne alimentaire de communiquer, partager des solutions contre le gaspillage alimentaire, mais aussi de faire émerger des solutions innovantes. La collaboration entre les acteurs favoriserait l'implantation de solution contre le gaspillage alimentaire et la redistribution d'invendus là où la demande se fait sentir.	Proposer un guide de pratiques. Les institutions, les commerces et les industries ont besoins d'aide, de se faire proposer des solutions à des problèmes pratiques.

	Participant ou participant	QUESTION 1: La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage dans les institutions (écoles, hôpitaux, etc.)?	QUESTION 2: La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage dans les commerces de différents types (marchés publics, épicerie, boulangeries, cafés, restaurants, etc.)?	QUESTION 3: La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage dans les industries (transformation, transport, distribution, etc.)?	QUESTION 4: Y a-t-il des innovations ou des partenariats particuliers qui pourraient être mis en place pour réduire le gaspillage alimentaire dans ces secteurs?	QUESTION 5: Quels seraient les moyens de sensibilisation à préconiser pour amener les institutions, les commerces et les industries à réduire le gaspillage alimentaire?
81	(Anonyme)		En priorité dans les commerces car les épicerie ont fait d'énormes profits mais continue de gaspiller des tonnes d'aliments toujours consommables.		Faites partenariat avec FoodHero, l'application mobile Québécoise qui permet la vente à rabais d'aliments près de leur date de péremption.	En proposant l'application mobile FoodHero, les commerçants peuvent qu'en même recevoir un revenu pour la vente d'aliment à rabais tout en permettant à des familles d'économiser dans l'épicerie. Ça pourrait attirer de nouveaux clients qui normalement n'achèteraient pas des produits dans leurs commerce au prix régulier.
82	(Anonyme)	entrer des cuisiniers dans chaque institution et donner une 2e et 3e vie aux aliments non utilisés.	diminuer l'offre.	imposer par la législation ou la réglementation l'Analyse du cycle de vie ou l'économie circulaire.	éducation des travailleurs sur les lieux de travail et retour de l'éducation à l'alimentation en classe	créer des sentinelles formées pour éduquer les travailleurs et les élèves.
83	(Anonyme)	hopitaux	cafés, restaurants épicerie marchés publics	toutes	plus de choix de portion souvent trop grosse dans les resto	formation
84	(Anonyme)	Faire un sondage par institution pour estimer les quantités de nourriture à offrir. Dans le but de réduire les quantités, de l'achat des produits à transformer à la production de marchandises consommables.	Organiser un réseau de cueillette et de redistribution, en partant du fait qu'on a ciblé des marchands et des services qui ont des besoins.	Même processus. Évitez autant que possible la surproduction afin d'éviter le gaspillage.	Peut-être qu'obligé les industries à réserver un faible % de leur production à des organismes de charités ciblés par un comité de citoyens. Il m'apparaît important d'impliquer des personnes confrontées aux multiples besoins.	Donner des preuves qu'ils sont responsables du gaspillage. Démontrer que l'enrichissement. Des industries par la surproduction mène à leur propre ruine.
85	(Anonyme)	Dans les services publiques	Il y a du gaspillages alimentaires et cela pourrait simplement être utilisé pas jeté	Transformer au lieu de jeter, redistribuer		Normaliser, en parler partout, ne pas avoir honte car le gaspillage est trop important et plein de gens ont difficultés pour manger
86	(Anonyme)	École (je ne pense pas qu'il y a du gaspillage alimentaire) hôpital.. offres gratuites des Repas aux travailleurs de la santé ça va régler le problème	Il peuvent changer leur mode d'emploi. Réduire leurs stocks et s'approvisionner à la demande.	Des taxes sur le gaspillage.des amendes ect..	Le principe des cantines dans les écoles. Il va y avoir des mères bénévoles pour préparer des repas chauds qui vont être servis à tous les enfants	Le changement commence de l'intérieur. Il faut juste leur dire de prendre le temps de réfléchir à ce sujet.
87	(Anonyme)	Offrir des formations aux cuisiniers en charge pour les sensibiliser à prévoir utiliser leur aliments aux maximum. De plus si des surplus sont produit qu'ils soient acheminés au centre de dons alimentaires automatiquement. Dans les écoles du moins que ceux qui nettoie les restant aie une oubelles pour compost de la ville.	Idem que ci-haut	Que de la formation soit fournis à tous les "shift" pour les 3sortes de poubelles déchet, recycle, composte. Beaucoup de gens ne sont pas renseignés et ont laissé tombé dès le début de leur instauration. L'industrie peut jouer le même rôle que les écoles mais pour les adultes. Le civisme simple ça s'apprend et si c'est une discussion fréquente ET obligatoire sur les heures de travail ça peut devenir plus normal et ceux qui sont déjà sensibilisés peuvent plus facilement mettre de la pression. Cela prends 3 semaines pour changer des habitude, eh bien faites en le " mois de l'environnement". Aussi avoir un poste pour qq mandaté pour voir à toutes ces formatons, installations ou corvées de nettoyage ou bénévolat.	Des distributrices réfrigérées pour des plats à emporter avec les portions non utilisées des cafétéria que certains pourraient prendre en finissant??	Des formations pour tout le personnels car si des changements sont apportés qu'ils soient bien acceptés par le personnel. Ces formations pourraient être offerttes par de petites PME, des diététistes par ex. Qui peuvent répondre au sujet nutritionnel et environnemental.
88	(Anonyme)	Aux écoles, j'ai vu un projet en France, implication des enfants à la préparation des dîners, servait de mini portions et les enfants pouvaient répéter plusieurs fois, les restants de bouffe se rangent pour le lendemain ou se donne aux enfants qui veulent, les restes de la préparer vont au compost, ils avaient un potager que faisait parti du projet.	Prioriser locale.	Prioriser local, produire moins.		

	Participant ou participant	QUESTION 1: La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage dans les institutions (écoles, hôpitaux, etc.)?	QUESTION 2: La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage dans les commerces de différents types (marchés publics, épicerie, boucheries, cafés, restaurants, etc.)?	QUESTION 3: La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage dans les industries (transformation, transport, distribution, etc.)?	QUESTION 4: Y a-t-il des innovations ou des partenariats particuliers qui pourraient être mis en place pour réduire le gaspillage alimentaire dans ces secteurs?	QUESTION 5: Quels seraient les moyens de sensibilisation à préconiser pour amener les institutions, les commerces et les industries à réduire le gaspillage alimentaire?
89	(Anonyme)	Menus restreint pour éviter le gaspillage, donner les invendus.	Offrir les invendus à des organismes qui les redistribueront ou des organismes qui pourront les transformer.	Créer un programmes pour les produits imparfaits ou pres de la date d'expiration comme flashfoods ou "les moches".	L'interdiction de jeter toute denrée alimentaire dont la consommation n'est pas dangereuse.	L'affichage! En parler!
90	(Anonyme)	compostage, contrôler les portions données	objectifs, crédit d'impôt, interdiction de jeter	travailler en circuit court, améliorer la chaîne du froid, développer des débouchés pour des parties rejetées mais mangeables, développer des synergies (les déchets des uns sont les ressources des autres)	développement des applications type Food Hero, partenariat avec les banques alimentaires, écoconception des emballages pour réduire le gaspillage	intégration dans les programmes scolaires, financer les écoquartiers
91	(Anonyme)	Organismes communautaires	restaurants, épicerie de quartier.		Soutenir le partenariat entre Moisson Montréal et les organismes communautaires. Développer les mêmes partenariats avec les marchés publics ou les commerces de proximité via des applications numériques.	Développer des programme d'incitation au partage des denrées.
92	(Anonyme)	Il était temps,	On devait mettre en place un système qui nous permet de récupérer de la nourriture avant de les jeter au déchets, par exemple un contenu spécial placé sur place pour récupération et un autre spécifiquement pour déchets.	Le même système fonctionnerait pour tous	Ce serait de mettre un organisme comme les moissons avec un volet ajouter géré par des gens qui vont recevoir une formation comment manipuler ces genres de produits.	C'est de faire comprendre qu'aujourd'hui on devait penser une façon, hier la vie était beaucoup plus facile aujourd'hui et demain les moyens de survie va être très fragile, qu'on arrête de penser juste pour nous mais de savoir qu'aujourd'hui le problème concerne tout le monde (le partage)
93	(Anonyme)	ateliers éducatifs et cantine avec portions adaptées Faire des collectes de déchets particuliers comme le pain, pour afficher des chiffres de perte brut de certains aliments	Obliger la redistribution des denrées alimentaires plutôt que jeter à la poubelle	proposer des partenariats entre des entreprises qui utilisent les mêmes produits mais différemment, par exemple une usine de guacamole (utilisation de la chair) et une d'huile d'avocat (utilisation du noyau)	Promouvoir l'économie circulaire et la recherche dans l'utilisation de "déchets" qui pourraient être utilisés par certaines industries	Taxer les pertes
94	(Anonyme)	Améliorer le réseau avec les banques alimentaires pour que le lien entre les institutions et les organisations communautaires soit plus efficace. Ou encore le donner à ceux qui en ont besoin (ex: dans les écoles faire des paniers de ce qui n'a pas été vendus et le donner aux étudiant.e.s dans le besoin)	Améliorer le réseau avec les banques alimentaires pour que le lien entre les institutions et les organisations communautaires soit plus efficace.	Ne pas tolérer le gaspillage. Contraventions.	Améliorer le réseau avec les banques alimentaires pour que le lien entre les institutions et les organisations communautaires soit plus efficace.	Faire en sorte que se soit le moins compliqué possible pour eux, et surtout avantageux. Avoir un ou des employés responsables du gaspillage alimentaire.
95	(Anonyme)	Sensibilisation auprès des élèves,	Rabais de fin de marché, adhérer à des applications comme FoodHero, produire moins à la source, favoriser les légumes moches	Mieux contrôler la chaîne du froid		Parler budget et retour sur investissement