

Réduction du gaspillage alimentaire



Quantité d'aliments détournés du gaspillage par source et par projet

Sources des aliments

Production agricole

2877 kg
par Pôle logistique
alimentaire de Rosemont

1425 kg
par Marché solidaire
d'Innovation Assistance

875 kg
par Cultures solidaires

11 123 kg
grâce au SALC*

Distribution en gros

169 766 kg
par Pôle logistique
alimentaire de Rosemont

Détaillants

2 122 047 kg
par le PRS**
(Moisson Montréal)

113 811 kg
par Pôle logistique
alimentaire de Rosemont

**Organismes
communautaires**

612 kg
par Pôle logistique
alimentaire de Rosemont

700 kg
par Dépannage alimentaire
Mon Resto St-Michel

2352 kg
par Marché solidaire
d'Innovation Assistancer

**Organismes
communautaires**

Destination

6 projets ont contribué à détourner du gaspillage 2 425 588 kg d'aliments :

- 92 % de cette quantité provient des **détaillants**. Ce nombre s'explique par le fait que le Programme de récupération en supermarchés est un projet à l'échelle régionale.
- 7 % provient de la **distribution en gros**
- 1 % provient du secteur **agricole**
- **Moins de 1 %** est détourné du gaspillage à l'interne ou d'un organisme à un autre.

*Le Spécialiste en approvisionnement local communautaire (SALC) a mis en relation le projet AlimenTerre de la Corbeille Bordeaux-Cartierville avec Le Dépôt et Concert'action Lachine. Grâce à ces mises en relation, des invendus de fermes récupérés par AlimenTerre ont été distribués plutôt que gaspillés.

**PRS = Programme de récupération en supermarchés

Quantité d'aliments gaspillés par source et par projet

Malgré les efforts des organismes en sécurité alimentaire pour récupérer des aliments qui seraient autrement gaspillés et les redistribuer, une quantité importante provenant de plusieurs sources de dons n'a pas pu être valorisée.

13 812 kg de fruits et légumes

provenant de la distribution en gros et récupérés par le Pôle logistique alimentaire de Rosemont

6 400 kg de fruits et légumes

provenant de détaillants et récupérés par le Pôle logistique alimentaire de Rosemont

1100 kg de fruits et légumes

reçus de Moisson Montréal par le Marché solidaire d'Innovation Assistance*

21 443 kg de viandes

provenant de détaillants et récupérés par le Programme de récupération en supermarchés

*Cette donnée se retrouve aussi dans les matières résiduelles valorisées, puisque ces aliments gaspillés ont été mis au compost.

Des projets ont adopté ou permis l'adoption de **nouvelles pratiques** relativement à la lutte contre le gaspillage alimentaire :

- Des commerces accompagnés par le **GUTA** ont intégré la caractérisation des pertes et gaspillages alimentaires, une meilleure gestion des commandes et des stocks et la recherche de débouchées pour les surplus et invendus.
- Lorsque d'autres organisations près du **Bac alimentaire** (la banque alimentaire de l'UQAM) ont des surplus (par exemple des surplus d'une conférence), ce projet se charge de les redistribuer aux étudiant·e·s et cela évite de gaspiller.

Le **GUTA** a contribué, avec les acteurs concernés, à une activité visant la définition des paramètres d'une future réglementation municipale relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Les principaux résultats ont été de valider collectivement les principaux paramètres d'application de cette réglementation : publics cibles (typologie), seuils d'applicabilité (surface, volume de déchets générés etc.), outils pédagogiques pertinents, etc. Ces données ont été remises à la Ville pour alimenter les réflexions préparatoires à la conception de la réglementation.