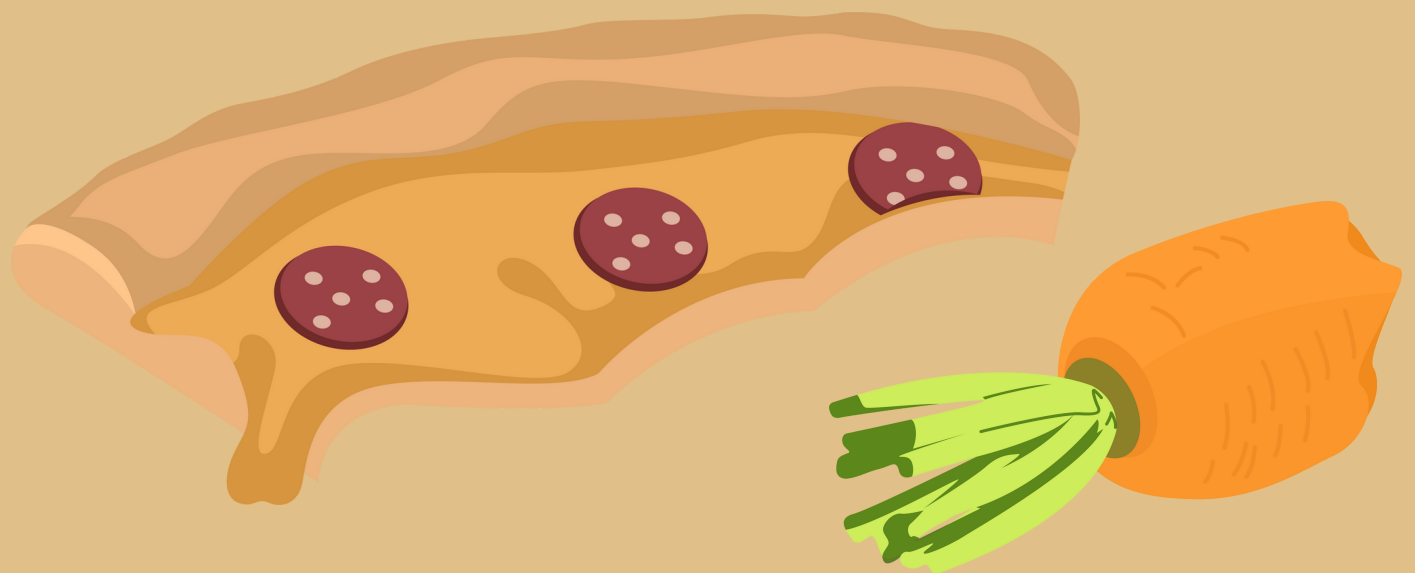


# Qu'est ce que le gaspillage alimentaire?



**RÉDUIRE L'ENFOUISSEMENT  
c'est maintenant!**

**« ... lorsque toute partie  
d'aliment consommable  
ayant été chassé,  
cultivé, pêché, produit  
ou cueilli, de façon  
intentionnelle ou non,  
n'aboutit pas à la  
consommation humaine  
directe. »\***



**RÉDUIRE L'ENFOUISSEMENT  
c'est maintenant!**

\*Définition tirée de la Chaire de recherche sur  
la transition écologique de l'UQAM.

# Où le gaspillage alimentaire se produit-il?



**RÉDUIRE L'ENFOUISSEMENT  
c'est maintenant!**

à la production



à la transformation



à la distribution



dans la restauration  
et l'hôtellerie

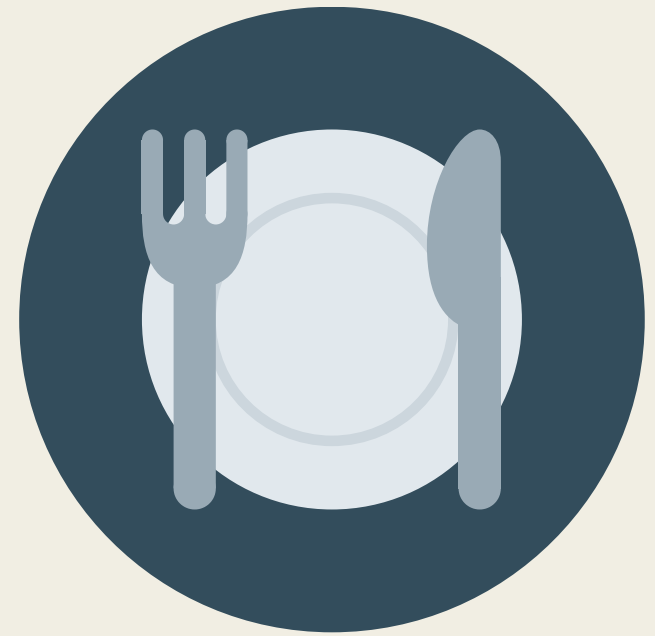


dans les commerces



**RÉDUIRE L'ENFOUISSEMENT**  
**c'est maintenant!**

Et à la maison?



**C'est 339 198 tonnes  
d'aliments comestibles  
perdus ou gaspillés par les  
ménages annuellement  
au Québec. \***

**RÉDUIRE L'ENFOUISSEMENT  
c'est maintenant!**

\*Rapport final. Étude de quantification sur les pertes et gaspillage alimentaires au Québec. RECYC-QUÉBEC (2022).

**Et à la maison?**



**C'est l'équivalent de 1300\$  
d'aliments qui est gaspillé  
par ménage annuellement.**

**RÉDUIRE L'ENFOUISSEMENT  
c'est maintenant!**

# Comment faire mieux?

**En planifiant!** Faire l'inventaire de nos produits, rédiger une liste d'épicerie et du menu de la semaine.

**En transformant!** Congeler et mettre en conserve en sont des exemples.

**En partageant!** Grâce aux voisins, aux amis, aux frigos communautaires et aux banques alimentaires.



**RÉDUIRE L'ENFOUISSEMENT  
c'est maintenant!**