



# **SURPLUS ALIMENTAIRES, UNE APPROCHE ENVIRONNEMENTALE ET SOCIALE**



## **LA TABLÉE DES CHEFS**

**Luc Marchildon**

**Caroline Poirier-Parisé**

**Responsables**

**Service de récupération  
des surplus alimentaires**

## **CHUM – HÔTEL-DIEU**

**Annie Lavoie**

**Chef de secteur production  
alimentaire et restauration et  
développement**



# TABLE DES MATIÈRES

## ETAT DE LA SITUATION

Impacts sociaux, environnementaux,  
économiques, santé

## LA TABLÉE DES CHEFS

Modèle actuel, Horizon 2017

## CHUM HÔTEL-DIEU

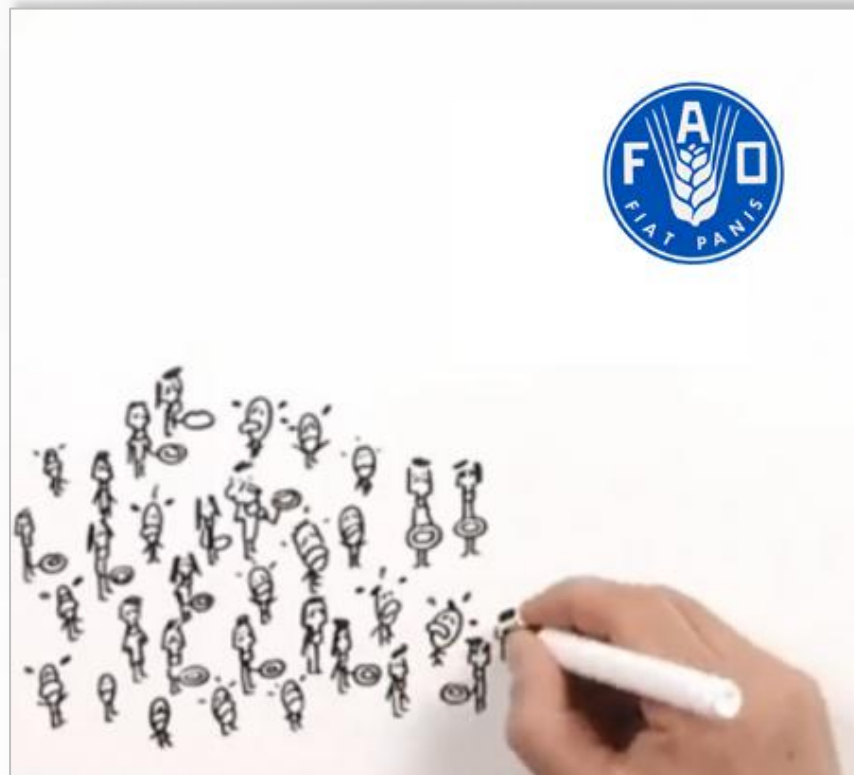
Expérience de terrain

## ÉTABLISSEMENTS DE SANTÉ

Perspectives 2017



## LA FAIM DANS LE MONDE



- 795 000 000 de personnes souffrent de la faim
- Légère baisse mondiale mais hausse dans les pays développés
- La malnutrition provoque la mort de 3,1 millions d'enfants de moins de 5 ans chaque année, soit près de la moitié (45%) des causes de décès.



## NUTRITION / SANTÉ

### Chez l'enfant

- **Anémie** → **Dév. Psychomoteur et cognitif**
- **Iode** → **Déficits intellectuels**
- **Vitamine A** → **Cécité, syst. immunitaire**



L'histoire montre qu'en répondant aux besoins nutritionnels des femmes et des enfants, les sociétés améliorent leurs propres capacités de développement économique et social. Ainsi, on a pu considérer que le développement économique du Royaume-Uni et de divers pays d'Europe occidentale, entre 1790 et 1980, était dû pour moitié à l'amélioration de la nutrition, de la santé et de l'hygiène découlant d'investissements sociaux consentis un siècle plus tôt.



## GASPILLAGE ALIMENTAIRE

### ET POURTANT...



**1,3 milliard de tonnes de nourriture sont jetées annuellement sur la planète, soit le tiers de la production mondiale (28%)**



## GASPILLAGE ALIMENTAIRE



### Conséquences Environnementales

- 40 000 milliards de litres d'eau gaspillés, soit les besoins de 500 millions de personnes (débit annuel de la Volga, + grand fleuve d'Europe, 3 530 km de long)
- 70% des prélèvements d'eau douce = irrigation dans le monde



## GASPILLAGE ALIMENTAIRE

### Conséquences Environnementales

- **Production: 3,3 gigatonnes de gaz à effet de serre**
- **825 000 000 de voitures à 20 000km/année**
- **Si le gaspillage alimentaire était un pays, il serait le 3<sup>ième</sup> + grand émetteur après la Chine et les Etats-Unis**



## GASPILLAGE ALIMENTAIRE

### Économiques

- 750 milliards de dollars par an, estime le rapport de la FAO.
- Si les pertes mondiales dues au gaspillage étaient un pays, son PIB serait au 18<sup>e</sup> rang mondial sur 197 pays soit supérieur à la Belgique, la Suisse ou les Pays-Bas.





## GASPILLAGE ALIMENTAIRE



### À retenir

**¼ de toute la nourriture jetée  
suffirait à éradiquer la faim dans le  
monde**



## AU CANADA

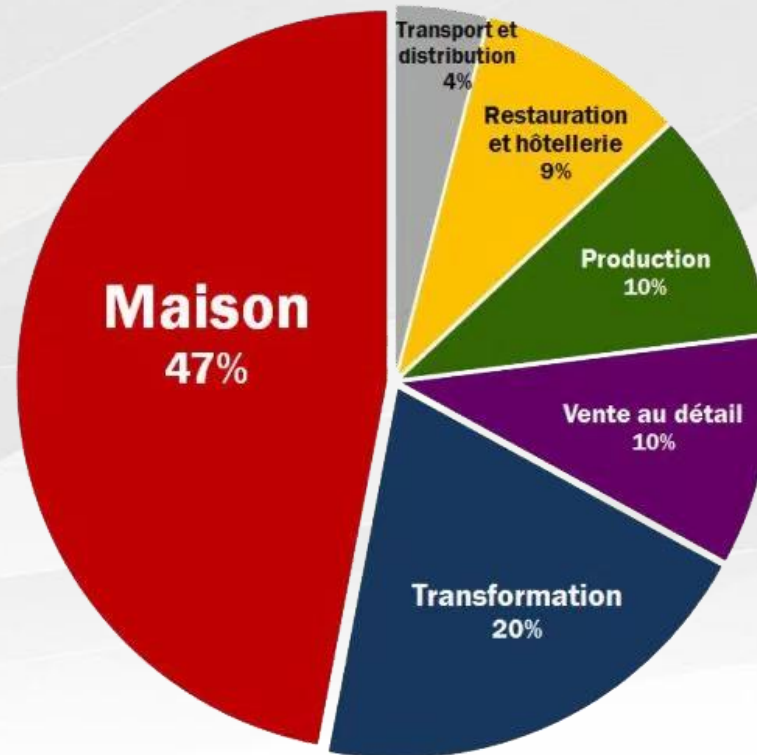


- **852 137 personnes différentes aidées chaque mois**
- **35,8% sont des enfants**
- **Depuis 2008 : +26%**
- **16% ont un revenu d'emploi**
- **44% sont des familles avec enfants**
- **80 000 nouvelles demandes chaque mois**



## AU CANADA

- On estime qu'au Canada 40% de toute la nourriture produite est perdue
  - 47% des pertes proviennent des consommateurs





## AU CANADA



### Conséquences économiques:

- 31 milliards de dollars par année au Canada
- + main-d'œuvre, transport et énergie = + de 100 milliards

### Conséquences environnementales:

- 6 millions de tonnes de surplus en enfouissement
- 15 millions de tonnes de gaz à effet de serre (équivalent CO<sub>2</sub>)



## AU QUÉBEC



- **171 800 personnes différentes aidées chaque mois**
- **Depuis 2008 : +34,5%**
- **59 187 enfants (34,5%)**
- **10,8% ont un revenu d'emploi**
- **12,1% servis pour la 1<sup>ère</sup> fois en 2016 (22% à Laval)**
- **1 798 000 demandes d'aide alimentaire d'urgence par mois**



## AU QUÉBEC



### Gaspiller un aliment, c'est:

- Jeter aux poubelles les intrants nécessaires pour le produire
- Avoir pollué inutilement pour le transporter, l'entreposer, le présenter, le vendre...
- Faire en sorte que le tiers des coûts investis en production alimentaire ne sert qu'à engraisser les sites d'enfouissement



## AU QUÉBEC



### **Gaspiller un aliment, c'est:**

- Priver des gens dans le besoin
- Induire une pression additionnelle en santé



**La Tablée  
des Chefs**

**UNE APPROCHE SOCIALE ET RESPONSABLE**



## LA TABLÉE DES CHEFS

- Études en gestion hôtelière à l'ITHQ
- Constat du gaspillage durant ses études
- Décide de mobiliser les chefs, pâtisseries, cuisiniers et foodies
- Fonde La Tablée des Chefs en 2002



JEAN-FRANÇOIS ARCHAMBAULT



## NOTRE MISSION

### Éduquer

- *Brigades Culinaires* dans les écoles secondaires
- Ateliers en centres jeunesse
- Camp d'été de *La Tablée des Chefs*
- Ateliers corporatifs et foodies



### Nourrir

- Récupération des surplus alimentaires (HRI)
- Corvées culinaires
- *Semaine des écoles hôtelières*





## RÉCUPÉRATION DES SURPLUS ALIMENTAIRES



LES BANQUES  
ALIMENTAIRES  
DU QUÉBEC



RÉCUPÉRATION  
ALIMENTAIRE

La Tablée des Chefs

**BANQUES ALIMENTAIRES**



**DENRÉES BRUTES**

**TABLÉE DES CHEFS**



**PLATS CUISINÉS**

## RÉCUPÉRATION DES SURPLUS ALIMENTAIRES



LES BANQUES  
ALIMENTAIRES  
DU QUÉBEC



RÉCUPÉRATION  
ALIMENTAIRE

La Tablée des Chefs

**Banques alimentaires**



**marchés, supermarchés, citoyens, autres**

**Tablée des Chefs**



**hôtels, restaurants, institutions (HRI)**



## RÉCUPÉRATION DES SURPLUS ALIMENTAIRES

### LA TABLÉE DES CHEFS

- Plus de 80 partenaires récurrents et spontanés
- Partout au Québec
- Présente en Ontario, Alberta et Colombie-Britannique
- International: France, Mexique
- En test: Etats-Unis (San Diego)





## RÉCUPÉRATION DES SURPLUS ALIMENTAIRES

### LA TABLÉE DES CHEFS



- 500 000 portions récupérées en 2015
- Canada seulement
- 150 tonnes de nourriture récupérées et distribuées
- 375 tonnes équivalent CO2 non émises



## RÉCUPÉRATION DES SURPLUS ALIMENTAIRES

### MODÈLE ACTUEL

### HORIZON 2017

## RÉCUPÉRATION DES SURPLUS ALIMENTAIRES

### Fonctionnement



- Agent de liaison entre donateurs et organismes
- Fourniture des contenants de récupération
- Fourniture des étiquettes d'identification
- Évaluation fréquence des cueillettes
- Détermination du calendrier de cueillettes

## Matériel de récupération

Développé en collaboration avec le MAPAQ

- Contenants d'aluminium: recyclables, usage unique
- Chaudières soupe: réutilisables, plastique grade alimentaire
- Sacs à pains: plastique recyclable
- Étiquettes: Faciles à remplir, principaux allergènes



## CHAÎNE DE RÉCUPÉRATION



Remplissage des contenants...



... Étiquetage



...Congélation jusqu'à la cueillette



Cueillette par l'organisme



## PLATEFORME WEB

**RÉCUPÉRATION ALIMENTAIRE**  
La Tablée des Chefs

 34

LA TABLÉE DES CHEFS  
 LUC MARCHELLONG@TABLEDESCHFS.QC.CA  
 Vous êtes connecté en tant que employé

**La Tablée Des Chefs**

PROCHAINE CUEILLETTE  
AUCUNE CUEILLETTE PRÉVUE

**444300.56**

NOMBRE DE PORTIONS  
SAUVÉES

**165**

NOMBRE DE DONATIONS RÉUSSIES

1

**NOMBRE  
D'ENTENTES**

AIDE

Instructions

Créer une entente récurrente

Créer une entente spontanée

ENTENTE COURANTE :

STATISTIQUES COMPLETES

444300.56 <small>Quantité de nourriture</small>	101 <small>Nombre de sacs à pain</small>	0 <small>Nombre de sacs à pain Première Moisson</small>	23364 <small>Nombre de contenants réguliers</small>
177 <small>Nombre de gros contenants</small>	0 <small>Nombre de boîtes</small>	1 <small>Nombre de grosses chaudières</small>	0 <small>Nombre de petites chaudières</small>
0 <small>Nombre de boîtes</small>	1 <small>Nombre de grosses chaudières</small>	0 <small>Nombre de petites chaudières</small>	9476 <small>Nombre de demi contenants</small>

Mon calendrier

Facturation

Cueillettes réussies

Faire un don spontané

Cueillettes à venir

- 2016-11-18 00:00 EST @ Centre Bell - Arena Des Canadiens Inc. @ 1275, rue Saint-Antoine, Montréal, Québec
- 2016-11-21 00:00 EST @ Centre Bell - Arena Des Canadiens Inc. @ 1275, rue Saint-Antoine, Montréal, Québec
- 2016-11-23 00:00 EST @ Centre Bell - Arena Des Canadiens Inc. @ 1275, rue Saint-Antoine, Montréal, Québec
- 2016-11-24 00:00 EST @ Centre Bell - Arena Des Canadiens Inc. @ 1275, rue Saint-Antoine, Montréal, Québec
- 2016-11-25 00:00 EST @ Centre Bell - Arena Des Canadiens Inc. @ 1275, rue Saint-Antoine, Montréal, Québec

Ce que j'ai à offrir

Menu

2014 © Propulsé par G l'agence



# LA TABLÉE DES CHEFS

## Matériel de soutien Guide de récupération alimentaire



- Règles hygiène et salubrité
- Types de contenants et leur gestion
- Chaîne du froid
- Types de nourriture non admissible
- Rappel du cadre légal

Formation en cuisine ou salle à manger si nécessaire

## MATÉRIEL DE SOUTIEN

### GUIDE DE NAVIGATION PLATEFORME WEB

**ACCÉDER ET VOUS BRANCHER**

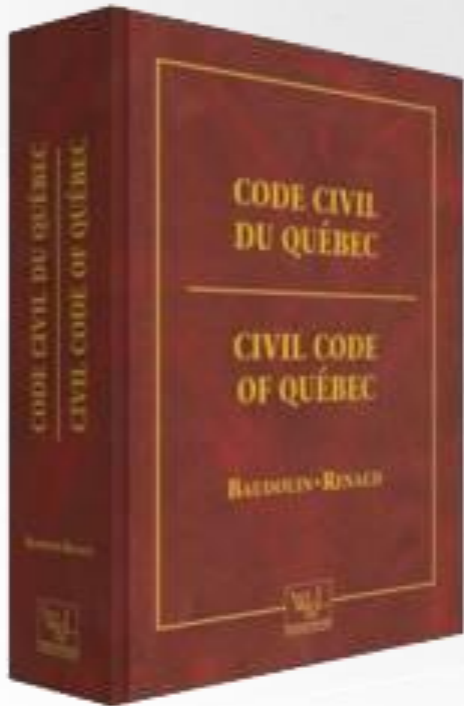
- 1** Accédez à la plateforme au [www.recuperationalimentaire.org](http://www.recuperationalimentaire.org)  

- Par défaut, la langue d'affichage est le français. Vous pouvez modifier la langue en sélectionnant celle qui vous convient au bas de la page.  

- Connectez-vous avec votre nom d'utilisateur et votre mot de passe (en haut, à droite)  


- Création d'un profil
- Demandes de récupération
  - Récurrentes et ponctuelles
  - Modifications au besoin
- Suivi statistiques
- Options du menu

## PROTECTION LÉGALE



**1471.** La personne qui porte secours à autrui ou qui, dans un but désintéressé, dispose gratuitement de biens au profit d'autrui est exonérée de toute responsabilité pour le préjudice qui peut en résulter, à moins que ce préjudice ne soit dû à sa faute intentionnelle ou à sa faute lourde.

1991, c. 64, a. 1471



## HORIZON 2017



- **Flexibilité accrue du service de récupération alimentaire**
- **Concertation avec partenaires HRI (mieux refléter les réalités)**
- **Révision des normes**
- **Représentations MAPAQ**



## CHUM HÔTEL-DIEU

**ANNIE LAVOIE**, Chef de secteur production alimentaire et restauration et développement



## Domaine hospitalier



- 98 établissements au Québec \*
- 20 000 – 25 000 lits
- CHUM Hôtel-Dieu: 244 lits
- Moyenne de 5400 portions / année
- Potentiel réseau santé: 450 000 portions

## Domaine hospitalier



### HORIZON 2017

- Partenariat dans l'élaboration d'une norme
- Tournée de concertation
- Tests de terrain (ce qui fonctionne /ne fonctionne pas)
- Mise en place



## Nous suivre



[tableedeschefs.org](http://tableedeschefs.org)





# Nous joindre

## La Tablée des Chefs :

- Luc Marchildon
  - [luc.marchildon@tableedeschefs.org](mailto:luc.marchildon@tableedeschefs.org)
- Caroline Poirier-Parisé
  - [caroline.poirierparise@tableedeschefs.org](mailto:caroline.poirierparise@tableedeschefs.org)



**450-748-1638 ext. 316**



**MERCI!**