

Rapport annuel 2025·2026

Ensemble,
enrayons le gaspillage
alimentaire!



Table des matières

La Transformerie	3
Mot de la direction générale et de la présidence	4
À propos de La Transformerie	5
Le gaspillage alimentaire, c'est quoi?	6
Une année charnière pour changer d'échelle	7
Retour sur l'année 1 de notre planification stratégique	8
Orientation #1 • Développer nos services d'accompagnement pour transformer les systèmes alimentaires du champ à l'assiette	9
Orientation #2 • Accentuer nos représentations et nos plaidoyers pour encourager la réduction du gaspillage alimentaire	15
Orientation #3 • Maximiser les retombées des Rescapés en tant que levier stratégique de sensibilisation et de rayonnement	20
Orientation #4 • Valoriser les bénéfices du Lab systèmes alimentaires comme levier stratégique d'impact	27
Orientation #5 • Renforcer nos capacités d'action	32
Annexes	38

PARTIE 1

La Transformerie



direction générale et du conseil d'administration



Guillaume Cantin

Co-initiateur
et directeur général



Sonia Gagné

Présidente du
conseil d'administration



Jonathan Jubinville

Vice-président du
conseil d'administration

Concrétisation

Au cours de la dernière année, La Transformerie est entrée dans une phase de concrétisation. Après notre planification stratégique, 2025-2026 marque une première année de mise en œuvre alignée avec nos ambitions. Cette progression repose sur un gain de maturité. Nous avons renforcé nos capacités humaines et matérielles. L'équipe s'est agrandie et consolidée, tandis que le conseil d'administration a affirmé son rôle stratégique et sa capacité à accompagner notre croissance.

Notre récente installation à la Maison de la santé durable nous ancre dans un milieu à notre image, au sein d'une communauté engagée. Le soutien de partenaires financiers clés, dont le Fonds d'action québécois pour le développement durable ou encore la Fondation Lucie et André Chagnon, renforce notre capacité à déployer et amplifier nos projets.

Maturité

Cette consolidation nous permet d'être à la fois plus robuste et plus agile. Elle nous offre une stabilité précieuse, sans compromettre notre capacité d'adaptation. Sur le terrain, le gaspillage alimentaire demeure une réalité importante, mais notre travail génère des résultats concrets. Avec nos partenaires et clients, nous démontrons qu'il est possible d'agir en amont pour le prévenir. Ces avancées créent un effet d'entraînement et renforcent la crédibilité de changements autrefois difficiles à envisager. En parallèle, nous poursuivons un travail de fond pour influencer durablement les pratiques.

Profondeur

Ce double mouvement, agir et transformer, est au cœur de notre approche. Il nous permet d'intervenir sur les causes systémiques du gaspillage alimentaire. Nous opérons un déplacement clé : passer de la transformation des aliments à une transformation des pratiques et des modèles qui génèrent le gaspillage en amont.

Dans un contexte mondial en bouleversement, il est essentiel de rappeler que se nourrir est un besoin de base en plus d'être un déterminant important de la santé. Nous mesurons la responsabilité et la chance d'agir avec des capacités renforcées, aux côtés d'acteurs engagés. Forts de cette trajectoire, nous poursuivons avec lucidité et ambition notre contribution à la transformation des systèmes alimentaires.

● Vision

À La Transformerie, notre approche est simple : nous croyons sincèrement qu'il est possible d'enrayer le gaspillage alimentaire. Nous sommes convaincus que le gaspillage alimentaire doit être éliminé à la source, en s'attaquant aux racines du problème, de telle façon à ce que les systèmes alimentaires soient résilients et régénératifs.

● Mission

Par nos actions et nos plaidoyers, nous transformons les systèmes alimentaires du champ à l'assiette afin d'enrayer le gaspillage à la source.

OBNL dédié à enrayer le gaspillage alimentaire



Le gaspillage alimentaire, c'est quoi ?

On parle de gaspillage alimentaire lorsque toute partie d'aliment consommable ayant été chassé, cultivé, pêché, élevé, produit ou cueilli, de façon intentionnelle ou non, n'aboutit pas à la consommation humaine directe.

Pour résumer, tout aliment consommable doit finir dans le ventre d'un·e humain·e.

AUTEUR·ES

Éliane Brisebois, coordonnatrice et agente de recherche, Chaire de recherche UQAM sur la transition écologique

Guillaume Cantin, co-initiateur et directeur général, La Transformerie

René Audet, titulaire, Chaire de recherche UQAM sur la transition écologique, et professeur, département de stratégie, responsabilité sociale et environnementale de l'UQAM

Voir l'**ANNEXE 1** pour découvrir le lexique de la définition, l'**ANNEXE 2** pour découvrir l'histoire derrière cette définition et l'**ANNEXE 3** pour des données clés et des explications sur les systèmes alimentaires.

MOT DE NOS PARTENAIRES

Marie-Christine Ladouceur-Girard

Présidente-directrice générale de la Maison de l'innovation sociale



La Maison de l'innovation sociale (MIS) est heureuse de souligner le travail remarquable de La Transformerie, un acteur clé de l'innovation sociale au Québec en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire et de transformation des systèmes alimentaires.

Au cours de la dernière année, nous avons eu le privilège d'accompagner La Transformerie dans ses réflexions stratégiques entourant l'évolution du projet Rescapés. Ce travail a permis d'approfondir la compréhension des enjeux, de clarifier certaines orientations et de soutenir l'émergence de nouvelles perspectives de développement. Il témoigne de la volonté constante de l'organisation de se questionner, de s'améliorer et de renforcer son impact.

La Transformerie se distingue par sa capacité à conjuguer action concrète sur le terrain et réflexion systémique. Son approche innovante contribue non seulement à prévenir le gaspillage alimentaire, mais aussi à faire évoluer les pratiques et les modèles qui en sont à l'origine. C'est cette double posture, opérationnelle et transformatrice, qui en fait un acteur incontournable de la transition socio-écologique.

Je tiens également à souligner la reconnaissance accordée à son directeur général, lauréat du Prix de la personnalité de l'innovation sociale 2025 dans la catégorie écologie. Cette distinction met en lumière le leadership mobilisateur et la contribution significative de La Transformerie à l'avancement de solutions concrètes et structurantes.

La MIS est fière d'avoir pu contribuer, à sa manière, à cette trajectoire et de compter La Transformerie parmi les organisations qui façonnent l'innovation sociale au Québec. Nous suivrons avec intérêt la poursuite de cette démarche ambitieuse et porteuse d'impact.

PARTIE 2

Une année charnière pour changer d'échelle



Retour sur l'année 1 de notre planification stratégique

L'année 2025-2026 marque la première année de mise en œuvre du plan stratégique de La Transformerie présenté l'année passée et mené avec le soutien de MCE Conseils. Après plusieurs années à démontrer la pertinence de ses approches sur le terrain, La Transformerie amorce une nouvelle phase : celle de la structuration, de la consolidation et du changement d'échelle. Cette année nous avons réellement franchi un cap en passant d'une organisation qui transforme des produits à une organisation qui transforme les croyances, les habitudes et les pratiques.

À ce titre, notre mission reste toujours aussi ancrée et notre ambition est claire : agir plus fortement sur les causes systémiques du gaspillage alimentaire, prévenir plutôt qu'optimiser, en combinant intervention concrète, mobilisation des acteurs et influence des politiques publiques.

Parce que le meilleur déchet, c'est celui qui n'existe pas.



Passer de l'expérimentation à la structuration

Au cours de la dernière année, l'organisation a consolidé ses acquis pour mieux soutenir sa croissance. Les apprentissages tirés des premières années ont permis de préciser nos modèles d'intervention, d'affiner nos approches et de mieux cibler les leviers à fort impact. Cette transition se traduit notamment par une professionnalisation accrue de nos activités, une meilleure structuration interne et une capacité renforcée à livrer des projets d'envergure.

Une équipe qui se développe

De nouvelles personnes sont venues enrichir notre équipe par leurs expertises en administration, en accompagnement, en production, en communications et en plaidoyer.

Des services qui gagnent en maturité

Le développement de l'offre de services, notamment avec Perte Zéro, a franchi une étape importante. L'organisation est désormais en mesure d'accompagner des acteurs variés dans des démarches structurées de prévention du gaspillage alimentaire. Ces mandats permettent non seulement de générer des impacts concrets sur le terrain, mais aussi de mieux comprendre les freins systémiques et d'identifier des solutions reproductibles à plus grande échelle.

Des partenariats structurants

L'année a été marquée par la consolidation et l'émergence de partenariats majeurs comme celui avec la Fondation Lucie et André Chagnon. Ces collaborations permettent à La Transformerie d'agir à différents niveaux et de multiplier les retombées de ses actions.

Préparer la suite

Au-delà des réalisations de l'année, 2025-2026 aura surtout permis de poser les bases des prochaines étapes de développement. Qu'il s'agisse du déploiement du programme Rescapés, de la structuration du plaidoyer, de la montée en puissance du Lab systèmes alimentaires ou de l'expansion du programme Perte Zéro, l'organisation se prépare à amplifier son impact dans les années à venir.

Les prochaines pages présentent les jalons franchis dans chacune des orientations stratégiques, preuves que La Transformerie apprend, évolue et grandit.

Orientation #1

Développer nos services d'accompagnement pour transformer les systèmes alimentaires du champ à l'assiette

Pour les prochaines années, La Transformerie fait du renforcement et du déploiement de ses services d'accompagnement sa priorité stratégique, avec l'objectif de transformer les systèmes alimentaires du champ à l'assiette.

Avec Perte Zéro, La Transformerie poursuit le déploiement d'une offre de services structurée visant à accompagner les organisations dans la prévention du gaspillage alimentaire. L'année 2025-2026 marque une étape importante dans la maturation de cette offre, tant par la diversité des milieux accompagnés que par les apprentissages tirés de projets complexes.

Perte Zéro

OBJECTIFS

Finaliser le modèle d'affaires et la présentation de nos services d'accompagnement

Structurer notre cadre de gestion de projet

Renforcer nos capacités en soutien à la prestation de services

Développer et réaliser des mandats dès le début de 2025

ACTIONS

→ Détermination et valorisation de la formule tarifaire pour les services

→ Préparation des kits de présentation des services

→ Mise en place de la structure de gestion de projets

→ Identification de collaborateur·ice·s aux profils complémentaires afin d'accroître nos capacités opérationnelles

→ Développement d'affaires et confirmation de trois gros mandats pour 2025

Perte Zéro

● Accompagner

Accompagnement sur mesure en réduction du gaspillage alimentaire pour les **détaillants alimentaires, hôteliers, restaurants et institutions (HRI)** afin de prévenir le gaspillage et transformer les pratiques en solutions durables et rentables.



Une offre de services en évolution

	<p>Diagnostic</p>	<p>Évaluation des pratiques existantes afin de dresser un portrait global du gaspillage alimentaire et d'identifier les possibilités de prévention, de réduction du gaspillage et des pertes financières</p> <p>Mesure et analyse de l'ampleur du gaspillage alimentaire et des activités à non valeur ajoutée tout au long de la chaîne de valeur pour en établir une base de référence financière, opérationnelle et environnementale</p>
	<p>Définition de l'opportunité des gains potentiels</p>	<p>Identification des causes fondamentales du gaspillage alimentaire et impacts tant sur le plan environnemental, opérationnel que financier</p>
	<p>Co-développement des solutions</p>	<p>Travail en collaboration avec les équipes terrain afin de concevoir des solutions adaptées aux réalités, tant en termes de transformation de pratiques que de transformation organisationnelle</p>
	<p>Plan d'action sur mesure et soutien au déploiement</p>	<p>Co-design d'un plan d'action adapté à l'organisation et aux équipes et accompagnement à sa mise en œuvre</p>

Des projets structurants sur le terrain

CIUSSS DU CENTRE-SUD-DE-L'ÎLE-DE-MONTRÉAL



Milieu de la santé

- Projet majeur visant à réduire le gaspillage alimentaire dans le réseau de la santé tout en démontrant que les économies générées peuvent favoriser l'achat d'aliments québécois.
- À la suite d'une première phase d'émergence, le projet a permis de consolider les bases méthodologiques de l'approche Perte Zéro – Santé et mobiliser les équipes autour d'une démarche structurée par quatre ateliers et une journée de réflexion et d'innovation ayant généré plus d'une vingtaine d'actions immédiates et d'innovations plus structurantes à mettre en place. Le projet évolue maintenant vers une phase d'expérimentation avec la mise en place de comités de gouvernance et de projet, la structuration des expertises techniques et la mobilisation continue des équipes afin de tester et valider l'approche.

HYDRO-QUÉBEC



Milieu institutionnel

- Déploiement d'un mandat au barrage LG-2 à la Baie-James dans le cadre du Défi Innovation Québec en économie sociale afin de réduire le gaspillage alimentaire en milieu éloigné. Le projet a permis d'atteindre la cible de réduction de 10% du gaspillage alimentaire grâce à l'implantation de pratiques et d'outils opérationnels présentant un potentiel de répliquabilité dans d'autres installations d'Hydro-Québec.

ARAMARK



Services alimentaires

- Dans le cadre de l'exploitation des services alimentaires pour L'Oréal, Aramark a mandaté La Transformerie afin de structurer un processus de mesure et de compilation des données liées à la nourriture réutilisée, redonnée et perdue. Le mandat a permis de développer une approche structurée de collecte de données.

CONSEIL CANADIEN DU COMMERCE DE DÉTAIL



IGA (SOBEYS)



Détaillant alimentaire

- Annonce d'un projet pilote majeur de trois ans visant à accompagner des bannières alimentaires IGA (Sobeys) dans la prévention du gaspillage alimentaire dans deux régions du Québec dont Montréal.
- Les travaux réalisés cette année incluent l'élaboration d'une charte de projet structurante et la préparation du lancement officiel faite dans le cadre du Sommet Climat Montréal en avril 2026. Les premières phases de sélection des marchands, d'observation et de mesure débiteront au printemps 2026.
- Ce projet est financé dans le cadre du programme Action-Climat Québec du Fonds d'action québécois pour le développement durable (FAQDD) et soutenu financièrement par le Ministère de l'Environnement, de la Lutte contre les changements climatiques, de la Faune et des Parcs (MELCCFP).

PALAIS DES CONGRÈS DE MONTRÉAL



Restauration et événementiel

- Dans une volonté d'amélioration continue, le Palais des congrès de Montréal a mandaté La Transformerie afin d'identifier les principaux restes alimentaires générés par les activités de son service traiteur exclusif, Maestro Culinare, et d'explorer des opportunités de prévention et de valorisation. Grâce à une analyse des opérations et des pratiques en place, ce mandat a permis d'identifier différents leviers d'amélioration continue visant à renforcer la gestion responsable des restes alimentaires, soutenir les objectifs de développement durable du Palais des congrès de Montréal et consolider les pratiques déjà en place.

MOT DE NOS PARTENAIRES

Annie Marquez

Coordonnatrice des services alimentaires
du CIUSSS du Centre-Sud-de-l'Île-de-Montréal



*Centre intégré
universitaire de santé
et de services sociaux
du Centre-Sud-
de-l'Île-de-Montréal*

Québec 

Quand Guillaume m'a approchée il y a plus de deux ans, j'ai tout de suite été emballée par sa volonté d'être un allié du réseau de la santé dans la lutte au gaspillage alimentaire. Nutritionniste et coordonnatrice des services alimentaires du CIUSSS Centre-Sud-de-l'Île-de-Montréal, je cherche constamment à innover pour améliorer nos pratiques et contribuer à un avenir plus durable. Mon équipe de gestionnaires a rapidement embarqué dans cette démarche lorsque nous avons obtenu une subvention du Ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) pour être accompagnés par La Transformerie.

Notre organisation est vaste – 23 centres de production (2 hôpitaux, 16 CHSLD, 4 centres jeunesse et 1 centre de réadaptation) – et les défis quotidiens sont importants. Pour nos chefs, l'accompagnement de La Transformerie apporte un regard neuf sur nos habitudes, nous pousse à nous remettre en question et met en lumière des incohérences qu'on ne peut plus se permettre, dans un contexte de hausse des coûts du réseau et de changements climatiques. Depuis plus de 8 ans, nous portons déjà les valeurs d'une alimentation durable grâce au Guide des menus durables et au programme Hôpital solidaire; il était temps de s'attaquer au gaspillage.

Merci à l'équipe de La Transformerie : leur expertise nous convainc des retombées concrètes, tant sur nos finances que sur notre responsabilité sociétale.

● Une équipe qui se renforce

L'année 2025-2026 a été marquée par l'arrivée de deux nouvelles expertises clés au sein de l'équipe Perte Zéro.

Luc Tremblay, conseiller senior, apporte une solide expérience en gestion et en structuration de projets, renforçant la rigueur méthodologique et la qualité des démarches d'accompagnement. Son travail consiste à développer et diriger les mandats tout en développant la compétence de La Transformerie en prévention et réduction du gaspillage alimentaire auprès des institutions et des organisations clientes.

À ses côtés, **Thomas Peladan**, conseiller en réduction du gaspillage alimentaire, met à profit plus de quatre ans d'expérience en conseil en développement durable pour accompagner des organisations dans la mise en œuvre de démarches environnementales concrètes.



● Au-delà du gaspillage : transformer les organisations

Au cours de l'année, l'approche Perte Zéro a évolué vers une compréhension plus globale du gaspillage alimentaire.

Le gaspillage est analysé à l'échelle de la chaîne de valeur complète, de l'approvisionnement jusqu'aux pertes en passant par la production, la distribution et la consommation. Cette approche permet de faire travailler ensemble les départements trop souvent en silos et de créer une vision collective, où les équipes prennent conscience de leur interdépendance et de leur responsabilité partagée.

Cette méthode s'appuie désormais sur des principes issus du Lean Management : élimination des activités sans valeur ajoutée, amélioration continue des processus ou encore, la mobilisation active des équipes.

À ce propos, un des points majeurs est le souhait que la transformation soit portée par les équipes dans une logique de co-construction en réunissant autour de la table la haute direction, les gestionnaires et les équipes terrain.



Les équipes du CIUSSS du Centre-Sud-de-l'Île-de-Montréal lors d'un atelier de réflexion

Un projet pilote transformateur

Rescapés+, financé par le Fonds d'action québécois pour le développement durable (FAQDD) dans le cadre de l'Accélérateur de la transition écologique de la Ville de Québec, s'est conclu cette année.

● Des apprentissages clés

Ce projet a permis de développer notre capacité d'accompagnement en milieux complexes, travailler en proximité avec des organismes aux réalités variées, mieux comprendre les conditions de succès de projets collectifs et adapter nos approches à des contextes organisationnels plus fragiles.

● Un impact durable sur nos pratiques

L'expertise développée grâce à Rescapés+ influence directement notre manière d'intervenir. Nous avons notamment renforcé notre capacité d'écoute et d'adaptation, notre approche de co-construction, notre compréhension des dynamiques de collaboration ainsi que notre posture dans des environnements complexes. Ces apprentissages nous suivent maintenant dans chacun de nos mandats.



Orientation #2

Accentuer nos représentations et nos plaidoyers pour encourager la réduction du gaspillage alimentaire

Atteindre des objectifs ambitieux en matière de plaidoyer exige un engagement soutenu. L'efficacité et la constance de nos actions sont essentielles pour encourager des comportements plus responsables et inciter les décideurs à adopter des mesures concrètes contre le gaspillage alimentaire.

En combinant sensibilisation, influence et mobilisation, nous pouvons jouer un rôle déterminant dans la transformation des systèmes alimentaires vers une plus grande durabilité et résilience. Cette orientation stratégique, menée avec rigueur et en tenant compte des ressources disponibles, renforcera notre crédibilité et appuiera concrètement notre mission.

LA TRANSFORMERIE

OBJECTIFS

Créer ou se joindre à un mouvement expansif qui porte le message

Développer du levier financier pour les activités de plaidoyer

Moduler l'intensité des activités de représentation et de plaidoyer

Établir et mettre en œuvre un plan de plaidoyer stratégique

ACTIONS

→ Début d'exploration avec d'autres organisations afin d'évaluer les opportunités de renforcement d'un plaidoyer commun

→ Validation d'un financement structurant sur plusieurs années avec la Fondation Lucie et André Chagnon

→ Élaboration d'un plan de match pour structurer le volet plaidoyer dans la prochaine année



Pour enrayer durablement le gaspillage alimentaire, il est essentiel d'agir non seulement sur les pratiques, mais aussi sur les règles du jeu, à plus grande échelle.

En 2025-2026, La Transformerie a amorcé une nouvelle phase de structuration de ses activités de plaidoyer, et de communications avec l'ambition de contribuer plus activement à l'évolution des politiques publiques et des cadres réglementaires tout en prenant plus de place dans l'espace public en termes de relations publiques et médiatiques.

Cette orientation prend de l'ampleur grâce au soutien de la Fondation Lucie et André Chagnon, qui permet de poser les bases d'une capacité d'influence durable et structurée.

● Structurer notre capacité d'influence

Au cours de la dernière année, des jalons importants ont été posés pour structurer une approche cohérente et stratégique du plaidoyer :

- Développement des premières bases d'une stratégie de relations gouvernementales
- Clarification des priorités d'influence
- Renforcement des alliances avec des acteurs clés

Ces travaux permettent à La Transformerie de mieux articuler son rôle à l'interface entre terrain, recherche et décision publique.

● Une équipe de communications en construction

Le dernier trimestre de 2025-2026 a également été marqué par la création d'une équipe dédiée à ces enjeux. **Patrick Lopez**, responsable du plaidoyer et des communications stratégiques, s'est joint à l'équipe afin de structurer cette orientation. Fort de plus de dix ans d'expérience en gestion de projets, en partenariats et en communications dans des organisations à fort impact social, il s'intéresse particulièrement à la manière dont les récits, les alliances et les politiques publiques peuvent contribuer à transformer durablement les systèmes alimentaires.



Il est accompagné de **Loula Renaudeau**, stagiaire en sensibilisation et plaidoyer. Titulaire d'une maîtrise en géographie spécialisée en alimentation et cultures alimentaires, Loula s'intéresse aux enjeux de transition des systèmes alimentaires et de démocratie alimentaire. Elle contribue aux travaux d'analyse, de communication et de mobilisation, tout en approfondissant les liens entre politiques publiques, discours et transformation des systèmes.

L'équipe va continuer de grandir dans les prochains mois pour décupler les actions en lien avec cette orientation.



MOT DE NOS PARTENAIRES

Anne-Marie Legault

Responsable des relations avec les partenaires,
Fondation Lucie et André Chagnon



La Fondation Lucie et André Chagnon est heureuse de soutenir cette initiative portée par La Transformerie, qui s'inscrit avec justesse au cœur des transformations nécessaires de nos systèmes alimentaires et de la transition socio-écologique.

Cette démarche témoigne d'un engagement fort à agir sur les causes profondes du gaspillage alimentaire, en misant sur des actions concrètes et un travail structurant de plaidoyer.

Nous croyons que le plaidoyer constitue un levier essentiel pour faire évoluer les normes, les pratiques et les politiques publiques, et ainsi favoriser des changements durables à grande échelle. En renforçant sa capacité d'influence, La Transformerie contribue à mobiliser des acteurs clés et à créer les conditions propices à une transformation systémique.

Cette approche entre en résonance directe avec la mission de la Fondation, qui vise à prévenir la pauvreté et toutes formes d'inéquités afin que tous les enfants et les jeunes du Québec puissent développer leur plein potentiel. En faisant de l'alimentation un levier de justice sociale, de santé et de durabilité, La Transformerie contribue à des systèmes plus équitables et résilients.

Nous saluons cette démarche porteuse, qui incarne une vision ambitieuse et nécessaire pour l'avenir.

Faire rayonner l'enjeu dans l'espace public

Plus de **20** prises de parole et mentions médiatiques

Au-delà de la structuration interne, La Transformerie a poursuivi ses efforts pour faire évoluer les perceptions et sensibiliser un public élargi à l'enjeu du gaspillage alimentaire.

L'organisation a été présente dans plusieurs médias et espaces publics, notamment **Radio-Canada, La Presse** ou encore **Le Devoir**.

Ces interventions ont permis de mettre de l'avant les enjeux liés au gaspillage alimentaire, les solutions développées par l'organisation ou encore des exemples concrets de transformation des pratiques.

● Un coup d'éclat au Sommet Climat Montréal

Un moment marquant de l'année a été l'annonce réalisée dans le cadre du Sommet Climat Montréal pour le projet Perte Zéro avec le Conseil canadien du commerce de détail et la bannière IGA (Sobeys).

● Une présence soutenue dans les événements

Au cours de la dernière année, La Transformerie a participé à de nombreux événements afin de partager son expertise, sensibiliser différents publics et contribuer aux échanges sur les enjeux liés au gaspillage alimentaire.

- ➔ **Journée du pôle bioalimentaire de l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF)**
Animation d'une table ronde sur la réduction des pertes alimentaires dans les circuits de distribution et sur comment optimiser la gestion des surplus alimentaires
- ➔ **Rendez-vous des institutions d'Aliments du Québec**
- ➔ **Visite de l'International Urban and Regional Cooperation (IURC) à La Transformerie**
- ➔ **Sommet canadien de l'économie circulaire**
Kiosque Goût : dégustation des produits Rescapés et présentation de nos projets

Ces participations contribuent à faire rayonner les initiatives de l'organisation, à nourrir les réflexions collectives et à positionner La Transformerie comme un acteur engagé dans la transformation des systèmes alimentaires.

Au-delà de ces événements, Guillaume Cantin a été reconnu lauréat 2025 des **Prix Personnalités de l'innovation sociale de la Maison de l'innovation sociale (MIS)** dans la catégorie Écologie.



● Un ancrage dans l'écosystème

Afin de renforcer sa capacité d'influence et de contribuer activement aux réflexions collectives, La Transformerie est membre de plusieurs réseaux et instances clés du Québec :

- ➔ Centre d'action bénévole de Montréal (CABM)
- ➔ CDEC Québec
- ➔ Chambre de commerce de l'Est de Montréal
- ➔ Chantier de l'économie sociale
- ➔ Conseil d'économie sociale de l'île de Montréal (CÉSIM)
- ➔ Conseil de la transformation alimentaire du Québec (CTAQ)
- ➔ Centre de ressources et d'action communautaire de la Petite-Patrie (CRAC PP)
- ➔ Conseil des industries bioalimentaires de l'île de Montréal (CIBÎM)
- ➔ Montréal – Métropole en santé (MMS)
- ➔ Réseau québécois en innovation sociale (RQIS)

Cette implication permet de contribuer aux discussions stratégiques, de partager les apprentissages issus du terrain et de renforcer les collaborations avec les acteurs du secteur.



Maximiser les retombées des Rescapés en tant que levier stratégique de sensibilisation et de rayonnement

Les Rescapés, autrefois au cœur de la mission de La Transformerie, jouent désormais un rôle stratégique de soutien en étant un porte-voix pour mettre en lumière le gaspillage.

Projet fondateur de La Transformerie, les produits Rescapés poursuivent leur mission de sensibilisation à la réduction du gaspillage alimentaire en transformant des invendus parfaitement comestibles en tartinades, marmelades et sauces. Au-delà de la transformation alimentaire, Rescapés incarne une démonstration concrète qu'un autre rapport à l'alimentation est possible, en valorisant des ressources souvent sous-estimées tout en soutenant des organismes de dépannage alimentaire. L'année 2025-2026 marque un tournant avec une étape charnière : celle d'une évolution vers un **Programme Rescapés**, visant à amplifier son impact en misant davantage sur la sensibilisation, l'éducation et la mobilisation.

Rescapés

OBJECTIFS

Faire évoluer le positionnement stratégique du projet Rescapés

Déterminer le rôle et l'efficacité des Rescapés



Vérifier l'usage de la marque Rescapés

ACTIONS

- Les orientations concernant l'usage et l'évolution des Rescapés (produits et marque) sont confirmées
- Accroissement de la sensibilisation à la réduction du gaspillage par des ateliers corporatifs, des conférences et une présence accrue en événements d'affaires stratégiques
- Focus prioritaire sur les cadeaux corporatifs pour la vente des produits Rescapés afin d'accroître l'attention pour l'enjeu du gaspillage
- Utilisation des produits Rescapés comme outil pour le plaidoyer afin de démontrer la qualité des aliments invendus
- Réflexion en cours sur les possibles usages

Rescapés

- Des produits porteurs de sens et une production qui continue de faire ses preuves !

27 034 kg d'invendus collectés

24 208 kg de denrées redistribuées

11 500 pots produits

400 bénévoles

Les produits Rescapés continuent de jouer un rôle important dans le rayonnement du projet avec notamment le développement de nouvelles saveurs en édition limitée.

Cette partie de nos activités ne pourrait se faire sans la présence de bénévoles engagés !

En 2025-2026, ce sont près de 400 bénévoles qui au total ont offert à La Transformerie 4 100 heures de bénévolat.



MOT DE NOS PARTENAIRES

Christine Barcelo

Co-proprétaire Les Marchés Barcelo



IGA

• LES MARCHÉS •
Tradition

**Rachelle
Béry** 

Depuis 2019, ma famille et moi avons choisi d'être partenaires, avec nos commerces IGA et Rachelle Béry, du projet Rescapés de La Transformerie pour une raison simple : nous croyons profondément qu'il est possible de faire autrement. Dans notre réalité de commerçants, nous sommes quotidiennement confrontés aux invendus. Avec Rescapés, nous avons trouvé une façon concrète, humaine et intelligente de leur redonner de la valeur.

Depuis ses débuts, j'ai vu La Transformerie évoluer avec ambition et rigueur. Au-delà de la revalorisation, l'organisation agit de plus en plus en amont pour prévenir le gaspillage, notamment à travers son programme Perte Zéro, qui vise à transformer durablement les pratiques. Elle a su passer d'initiatives inspirantes à des actions structurantes, tout en restant fidèle à sa mission.

C'est cette capacité à allier impact concret et vision à long terme qui nous donne envie de continuer à faire partie de l'aventure.

● Des activités de sensibilisation diversifiées

Au cours de l'année, les Rescapés ont permis de rejoindre un large public à travers différentes initiatives comme des **conférences virtuelles pour Desjardins** ou encore dans le cadre du **Défi Zéro Déchet de Coopérative Incita** ou encore l'organisation d'un panel de discussion lors du **Festival Mangetout** organisé par les Lauriers de la gastronomie québécoise. En mars 2026, une **journée portes ouvertes** a accueilli près de 50 personnes.

Ces actions contribuent à faire évoluer les comportements et à outiller les citoyen·nes dans la réduction du gaspillage alimentaire au quotidien.

L'équipe de La Transformerie a participé à plusieurs **marchés** durant l'année 2025-2026 notamment le marché du printemps, d'automne et des Fêtes du Collectif Créatif Montréal, le marché de Pointe-aux-Trembles et la Grande Fabrique d'Hochelaga.

De plus, un atelier a été offert en novembre 2025 à **Christian Bégin** pour le sensibiliser à notre mission, à nos produits et à notre approche de prévention.



● Sauvons ce qui est précieux

À l'automne 2025, La Transformerie a lancé la campagne de dons « Sauvons ce qui est précieux », afin de mobiliser le public autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Cette initiative a permis de récolter 8 000 \$, contribuant directement à la récupération et à la valorisation d'aliments encore parfaitement bons!

● Une équipe engagée

L'année 2025-2026 a été marquée par l'arrivée de **Julian Lainé**, initialement à titre de responsable de la production du projet Rescapés. Fort de 16 années d'expérience en restauration, dont plusieurs à titre de chef de cuisine, il a pu constater directement l'ampleur du gaspillage alimentaire. Ce parcours l'amène aujourd'hui à mettre ses compétences au service d'une mission porteuse de sens, en contribuant au développement de solutions concrètes, responsables et ancrées dans la réalité des opérations.

En fin d'année 2025-2026, son rôle a évolué vers celui de coordonnateur du Programme Rescapés, reflétant la transition en cours du projet vers une approche élargie, axée sur la sensibilisation, l'éducation et la mobilisation.



● Vers un Programme Rescapés

Au fil des années, une évidence s'est imposée : le potentiel des Rescapés dépasse largement la transformation alimentaire.

L'organisation amorce donc une évolution vers un Programme Rescapés, visant à structurer et déployer une offre élargie de sensibilisation. Cette transition permettra notamment de développer des ateliers, proposer des conférences et formations, créer des outils pratiques pour réduire le gaspillage à la maison ou encore mobiliser les citoyens autour d'initiatives concrètes.

Ce changement s'inscrit dans une volonté claire : agir davantage en **prévention** et outiller pour enrayer le gaspillage alimentaire!

MOT DE NOS PARTENAIRES



En soutenant La Transformerie et son projet Rescapés, La Caisse s'engage aux côtés d'un organisme qui propose des solutions concrètes à un enjeu environnemental et social majeur : le gaspillage alimentaire. Le projet Rescapés illustre qu'il est possible de transformer des surplus alimentaires en ressources utiles, tout en favorisant la circularité et l'accessibilité des aliments. En donnant une seconde vie à des aliments qui auraient autrement été perdus, et en les transformant en produits de qualité, Rescapés contribue directement à réduire la pression sur l'environnement.

Au-delà du renforcement de la résilience alimentaire, le projet agit comme un levier de sensibilisation et de mobilisation, capable de faire évoluer les pratiques et les perceptions vers une économie plus responsable et solidaire.

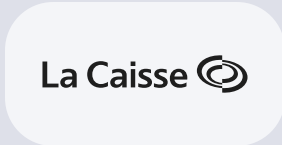
Ce que nous reconnaissons dans le travail de La Transformerie, c'est sa capacité à conjuguer action sur le terrain, réflexion systémique et impact mesurable.

En tant qu'investisseur de long terme et acteur engagé auprès des collectivités, La Caisse est fière de soutenir et de contribuer au rayonnement d'initiatives locales comme Rescapés. Appuyer La Transformerie, c'est encourager une innovation sociale qui transforme durablement notre façon de produire, de consommer et de mieux nourrir la société.

Des partenariats essentiels

Partenaires financiers

- **Cascades**
Partenaire financier et commanditaire des boîtes coffrets pour les produits Rescapés



Partenaires de dons d'inventus

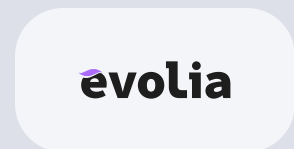


Organismes partenaires en dépannage alimentaire



Autres partenaires

- **Evolia**
Gestion des bénévoles
- **Redpath**
Dons de sucre
- **Sunbec**
Logistique de livraison



Valoriser les bénéfices du Lab systèmes alimentaires comme levier stratégique d'impact

Le Lab systèmes alimentaires, codirigé par La Transformerie et le Centre d'études et de recherches intersectorielles en économie circulaire (CERIEC) de l'École de technologie supérieure (ÉTS), est une initiative stratégique visant à accélérer la transition vers des systèmes alimentaires plus circulaires au Québec.

Reconnu par les institutions et les décideurs comme un espace de recherche et d'innovation structurant, le Lab permet de rassembler des acteurs des systèmes alimentaires québécois afin de co-développer des solutions concrètes, mesurables et répliquables.



OBJECTIFS

Maximiser les leviers stratégiques issus du Lab

Moduler nos contributions et la mobilisation de nos ressources dans le Lab

ACTIONS

- ➔ Mise en place d'un comité avisé
- ➔ Renforcement des services d'accompagnement ainsi que des initiatives de plaidoyer et de représentation
- ➔ Les objectifs de relève et de continuité de La Transformerie à l'égard du Lab sont atteints.



Lab systèmes alimentaires

● Une année de passage à l'action

L'année 2025-2026 marque un tournant dans le déploiement du Lab. Après une phase de cocréation et de cadrage, les projets sont désormais en phase de mise en œuvre, d'expérimentation et de structuration avancée.

Cette progression confirme la capacité du Lab à transformer l'intelligence collective en initiatives concrètes, ancrées dans les réalités du terrain.

● Un écosystème mobilisé

Depuis son lancement, le Lab a permis de mobiliser :

314 participant-es

174 organisations

Plus de 1 300 heures de contribution

Cette mobilisation témoigne de la pertinence d'une approche collaborative pour répondre à des enjeux systémiques complexes.



8 projets structurants dès le départ

- ➔ Le développement d'une certification Aliments circulaires, porté notamment par **ReBon**, **Néo Chips** et l'**Université de Sherbrooke**, afin de structurer et valoriser les pratiques circulaires du secteur
- ➔ Un projet sur la réduction des plastiques en logistique alimentaire, menés par **Emballage Carrousel** et le **Carrefour d'innovation en technologie écologique (CITÉ)**, visant à tester des solutions concrètes de réduction à la source
- ➔ Des initiatives visant à mieux comprendre et structurer les dynamiques territoriales, notamment portées par **Synergie Économique Laurentides**, le **CRE Montérégie** et le **CTTEI**, autour des plateformes de mutualisation et de valorisation
- ➔ Des projets en éducation et transfert de connaissances, dont le développement d'un modèle de cours collégial avec le **Cégep de la Gaspésie et des Îles** et ses partenaires
- ➔ Des travaux sur des filières spécifiques, notamment dans les secteurs des pêches et de l'aquaculture, portés par le **CIRADD**, **Merinov** et leurs partenaires
- ➔ Des initiatives en sécurité alimentaire et développement territorial, impliquant des acteurs comme **Borée**, l'**Université de Montréal** et l'**UQAM**, visant à structurer des modèles de production alimentaire solidaire
- ➔ Des projets portant sur le rôle des marchés publics, menés par le **CEFRAAD** et l'**Université McGill**, afin de documenter leur contribution à l'économie circulaire
- ➔ Le développement d'une boîte à outils pour la mutualisation d'équipements et d'infrastructures en transformation alimentaire par la **Stratégie bioalimentaire Montérégie** et le **Centre d'innovation sociale en agriculture (CISA)**

Cette diversité de porteurs et de partenaires témoigne de la capacité du Lab à mobiliser un écosystème large et à faire émerger des solutions ancrées dans les réalités du terrain.

Premier projet finalisé !

Mutualiser pour mieux agir

Un des premiers projets complétés du Lab a permis de développer une boîte à outils pour la mutualisation d'équipements et d'infrastructures en transformation alimentaire.

Porté par la **Stratégie bioalimentaire Montérégie** et le **Centre d'innovation sociale en agriculture (CISA)**, en collaboration avec Saint-Hyacinthe Technopole, le Collectif Récolte, le Chantier de l'économie sociale et RECYC-QUÉBEC, ce projet vise à faciliter le partage de ressources entre organisations du secteur bioalimentaire.

Il a permis de recenser et d'analyser les pratiques existantes afin de développer des outils concrets, adaptés aux réalités du terrain.



● Une nouvelle cohorte de projets

En février 2026, un appel à projets a permis de soutenir de nouvelles initiatives à fort potentiel d'impact.

48 candidatures

3 projets sélectionnés

Plus de 130 000 \$ investis

Les **projets retenus**, portés par des acteurs du milieu, illustrent la diversité des approches nécessaires pour transformer les systèmes alimentaires :

- ➔ Un projet de **valorisation des surplus agricoles** en alimentation scolaire, porté par des organisations œuvrant en sécurité alimentaire et en approvisionnement local, visant à rapprocher production et consommation
- ➔ Une initiative de **développement de modèles territoriaux** de récupération et de transformation, portée par des acteurs de l'économie sociale, afin de structurer des filières locales de valorisation des invendus
- ➔ Un projet visant la **création de communs alimentaires urbains**, porté par des organisations engagées en agriculture urbaine et en gouvernance collective, afin de mutualiser les ressources et renforcer la résilience alimentaire des territoires

Ces initiatives visent des retombées concrètes, tout en étant pensées pour être documentées, transférables et reproductibles à l'échelle du Québec.



MOT DE NOS PARTENAIRES

Daniel Normandin

Directeur du Centre d'études et de recherche intersectorielles
en économie circulaire (CERIEC)



L'année 2025 a représenté une période de défis importants pour le Lab systèmes alimentaires. Les retards prolongés dans les décaissements gouvernementaux ont créé un contexte d'incertitude qui a exigé agilité, résilience et adaptation de la part de l'ensemble des équipes et partenaires mobilisés.

Face à cette situation, La Transformerie et le CERIEC, avec l'appui de leurs collaborateurs, ont fait preuve d'une mobilisation exemplaire. Grâce à leurs efforts concertés, leur persévérance et leur engagement soutenu auprès des instances gouvernementales et financières, ils ont su sécuriser l'ensemble des ressources nécessaires à la poursuite de la démarche.

Cette période a mis en lumière la solidité du partenariat en co-direction pour le Lab ainsi que la pertinence de sa mission. Malgré les obstacles, le Lab a pu relancer pleinement ses activités, maintenir ses projets structurants et poursuivre son ambition de contribuer activement à la transition vers des systèmes alimentaires plus circulaires, plus résilients et moins émetteurs de gaz à effet de serre.

Les apprentissages tirés de cette année exigeante renforcent aujourd'hui notre conviction : les transformations systémiques nécessitent persévérance, collaboration et capacité d'adaptation. Le parcours du Lab en 2025 démontre qu'en unissant leurs forces, La Transformerie, le CERIEC et leurs partenaires peuvent transformer les défis en leviers de changement durable.

● Une gouvernance qui structure l'impact

Le déploiement du Lab s'appuie sur une gouvernance structurée, notamment à travers un comité aviseur qui joue un rôle clé dans l'orientation et le suivi des travaux.

Ce comité permet notamment de suivre l'évolution des projets et leurs retombées, d'orienter les priorités stratégiques, d'identifier des opportunités de financement et de déploiement ou encore de renforcer le rayonnement des initiatives.

Il contribue également à assurer la cohérence entre les différentes phases du Lab, de la cocréation à l'expérimentation et au transfert de connaissances.

● Deux personnes dédiées au Lab



L'année 2025-2026 a été marquée par l'arrivée de **Nina Widart**, à titre de chargée de programme du Lab systèmes alimentaires.

Issue de l'industrie agroalimentaire et de la restauration commerciale, Nina a progressivement orienté son parcours vers des initiatives à impact social, en s'impliquant dans le milieu communautaire et en contribuant à différents

projets en sécurité alimentaire. Cette double expérience lui permet d'avoir une compréhension fine des réalités du terrain et des dynamiques systémiques du secteur.

Au sein du Lab, elle met à profit son expertise en gestion de projets et sa capacité de coordination pour structurer les initiatives, accompagner les partenaires et soutenir le déploiement des projets.

Elle se joint à **Éléonore Nouel**, chargée de programme du côté du CERIEC de l'ÉTS, avec qui elle forme un duo complémentaire au cœur de la coordination du Lab.

Des partenaires clés pour soutenir le déploiement

Le soutien du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), du ministère de l'Environnement, de la Lutte contre les changements climatiques, de la Faune et des Parcs (MELCCFP) et du gouvernement du Canada permet de soutenir les phases de recherche, d'expérimentation et de mise en œuvre des projets.

La collaboration avec le Pôle bioalimentaire de l'Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF) contribue quant à elle à renforcer les liens entre la recherche et le terrain, favorisant le développement de solutions innovantes et ancrées dans les réalités du secteur.



Renforcer nos capacités d'action

Cette orientation transversale soutient les quatre autres en visant à renforcer les fondations de La Transformerie par différents volets. Elle se concrétise par la consolidation des finances, la diversification des sources de revenus ainsi que par le développement des ressources humaines, matérielles et la bonification des communications et du rayonnement.

LA TRANSFORMERIE

OBJECTIFS	ACTIONS
Finances et modèles d'affaires	<ul style="list-style-type: none">→ Diversification des sources de revenus en augmentant les revenus autonomes pour améliorer la résilience financière
Développement des capacités humaines et matérielles	<ul style="list-style-type: none">→ Production de prévisions financières sur la base des objectifs stratégiques et opérationnels→ Soutien du développement des processus et des pratiques de gestion de projet par MCE Conseils→ Coaching (gestion horaire, communications, recherche de financement, etc.) avec le programme Transition verte de l' Esplanade Québec→ Création d'un manuel d'employé-es→ Ajout d'un deuxième bureau de travail pour l'équipe de La Transformerie
Communications et rayonnement	<ul style="list-style-type: none">→ Recherche de nouveaux bureaux et déménagement à la Maison de la santé durable à la mi-mai 2026→ Mise en ligne du nouveau site Web en avril 2025

Au cours de l'année 2025-2026, un travail important a été amorcé afin de consolider la santé financière de l'organisation et d'assurer une plus grande résilience.

Cela s'est traduit notamment par la diversification des sources de revenus, l'augmentation des revenus autonomes, notamment à travers les activités de service-conseil, le développement de modèles hybrides permettant de soutenir à la fois la mission et les activités économiques. Aussi, un travail de planification financière a également été amorcé afin de mieux arrimer les objectifs stratégiques et opérationnels aux capacités financières.

● Développement des capacités humaines et organisationnelles

La croissance de La Transformerie s'est accompagnée d'un renforcement de ses capacités internes. L'année a été marquée par l'arrivée de nouvelles ressources dans des fonctions clés, une clarification des rôles et responsabilités, une structuration accrue des pratiques de gestion de projet ou encore le développement d'outils de coordination.

● Un pôle administration qui se structure

L'année 2025-2026 a été marquée par l'arrivée de **Tabatha Sedano**, à titre d'adjointe administrative. Après plus de dix ans en coordination de projets et d'équipes en production audiovisuelle, elle met aujourd'hui son sens de l'organisation et sa rigueur au service de La Transformerie. Son rôle est essentiel au bon fonctionnement quotidien des opérations.



Une gouvernance renforcée

Le conseil d'administration a poursuivi son évolution afin d'accompagner la croissance de La Transformerie et de soutenir ses ambitions stratégiques.

L'année 2025-2026 a été marquée par l'arrivée de **Joanie Boivin**, **Tania Vachon** et **Julien Côté-Bérubé** qui viennent enrichir le conseil par de nouvelles expertises et perspectives, contribuant à renforcer la capacité de l'organisation à accompagner sa croissance et à soutenir ses projets structurants.

Le conseil d'administration est désormais composée de :

Sonia Gagné
Présidente



Jonathan Jubinville
Vice-président



Simon Saucier
Trésorier



Julien Côté-Bérubé
Secrétaire



Charles David Mathieu-Poulin
Secrétaire sortant
Administrateur



Farah Bendahmane
Administratrice



François Dumortier
Administrateur



Véronique Comeau
Administratrice



Joanie Boivin
Administratrice



Tania Vachon
Administratrice



Guillaume Cantin
Administrateur



ALUMNI

La Transformerie tient également à remercier **Marie-Ève Bois** et **Morane Heude Alarie** pour leur implication qui a pris fin durant la dernière année.

Une équipe qui se transforme et se consolide

L'équipe de La Transformerie est composée de professionnelles engagées qui contribuent, chacune dans leur champ d'expertise, à la mise en œuvre des différentes orientations de l'organisation.

L'équipe d'employé-es est désormais composé de :

Guillaume Cantin
Directeur général



Élise Corneau-Gauvin
Responsable des services
d'accompagnement et du
Lab systèmes alimentaires

(actuellement en congé de maternité)



Julian Lainé
Coordonnateur du
Programme Rescapés



Patrick Lopez
Responsable, plaidoyer et
communications stratégiques



Thomas Peladan
Conseiller à la réduction du
gaspillage alimentaire –
Perte Zéro



Loula Renaudeau
Stagiaire en sensibilisation
et plaidoyer



Tabatha Sedano
Adjointe administrative



Luc Tremblay
Conseiller senior à la réduction
du gaspillage alimentaire –
Perte Zéro



Nina Widart
Chargée de programme
du Lab systèmes alimentaires

ALUMNI

L'année 2025-2026 a également été marquée par la fin de certains mandats au sein de l'équipe. Nous souhaitons souligner et remercier chaleureusement :

- **Clémence Coghetto**, stagiaire sensibilisation à la réduction du gaspillage
- **Léo-Frédéric Leroux**, responsable des opérations et activités bénévoles – Projet Rescapés
- **Rémi Massé**, responsable de la collecte et du tri
- **Florence-Léa Siry**, conseillère en réduction du gaspillage alimentaire
- **Maria Stalinski**, responsable des opérations et activités bénévoles
- **Shirley Wagner**, responsable de production des Rescapés

Leur engagement et leur contribution ont joué un rôle important dans le développement de La Transformerie. Nous leur souhaitons la meilleure des continuités pour la suite.

Merci à nos partenaires financiers!

Caisse d'économie solidaire Desjardins

Cascades

CÉSIM – Conseil d'économie sociale de l'île de Montréal

Centraide du Grand Montréal

Chantier de l'économie sociale

Financement agricole Canada (FAC)

Fondation Choquette-Legault

Fondation Écho

Fondation Lucie et André Chagnon

Fonds d'action québécois pour le développement durable (FAQDD)

La Caisse

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)

Ministère de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie (MEIE)

Ministère de l'Environnement, de la Lutte contre les changements climatiques, de la Faune et des Parcs (MELCCFP)

PME MTL Centre-Est

Pôle d'économie sociale de l'agglomération de Longueuil

Ville de Québec

Partenaires d'affaires

Symbiose

Commandite de vins et bières



Electronic Recycling Association

Don d'équipements informatiques



Bénévolat d'affaires

Andréanne Pronovost, CPA
Comptabilité

Charles Briand
Photographie

Jean Gagnon
Base de données

Pauline Bister
Ressources humaines



Annexes

Annexe 1

Définition du gaspillage alimentaire



- **Toute partie d'aliment consommable**

réfère à ce qui, dans son état initial, est salubre et peut être consommé, en dépit de ce que peuvent laisser entendre certaines normes industrielles, sociales ou culturelles (ex. fanes de carottes, tripes d'animaux, etc.). Cela signifie qu'un aliment dont la qualité s'est dégradée et qui est rejeté à cause de cette dégradation – ayant mené ou non à le rendre insalubre – est gaspillé.

- **Chassé, cultivé, pêché, élevé, produit ou cueilli**

réfère à l'ensemble des activités des systèmes alimentaires.

- **De façon intentionnelle ou non**

réfère aux extrants de certaines activités du système alimentaire. Par exemple, lors des pêches, de nombreuses espèces marines non visées sont attrapées et n'aboutissent pas nécessairement à la consommation humaine directe bien qu'elles soient consommables.

- **N'aboutit pas à la consommation humaine directe**

fait référence aux différentes façons de détourner de l'enfouissement les aliments qui sont rejetés, peu importe la raison. Dans cette optique, même si les aliments en question sont « valorisés » par une transformation en une autre ressource (ex. alimentation animale, compost, biogaz, etc.), ils sont considérés comme gaspillés.

Annexe 2

Histoire de la définition du gaspillage alimentaire



En 2017, dans la foulée du démarrage de La Transformerie, nous avons voulu mieux connaître l'enjeu du gaspillage alimentaire dans les commerces de détail et dans les ménages. Nous avons alors sollicité des chercheurs de la Chaire de recherche sur la transition écologique de l'UQAM pour travailler sur le sujet. Cette collaboration a mené à la réalisation d'une étude sur le gaspillage alimentaire entre la distribution au détail et la consommation (Audet et Brisebois, 2018; 2019).

C'est dans ce contexte que l'équipe de recherche, composée notamment de chercheurs et de notre directeur général se sont penchés sur la définition du gaspillage alimentaire. Co-écrire une définition fut essentiel vu qu'il n'y avait pas de consensus, qu'il existait un « conflit de définition » et que « l'utilisation de certains termes – gaspillage, pertes, surplus, invendus, etc. – aux dépens d'autres est tributaire de la façon dont on aborde ce problème et influence par conséquent sa prise en charge et la recherche de solutions pour y remédier » (Audet et Brisebois, 2018, 39).

Annexe 3

Qu'est-ce que les systèmes alimentaires ?

Les systèmes alimentaires comprennent l'ensemble des individus, institutions, organisations, lieux et activités qui jouent un rôle à cultiver, [cueillir], entreposer, transformer, transporter, commercialiser et ultimement, manger des aliments (ainsi que la gestion de fin de cycle de vie). Les systèmes alimentaires influencent les régimes alimentaires en déterminant quels types d'aliments sont produits et cueillis, quels aliments sont accessibles, autant physiquement que économiquement, le tout en accord avec les préférences des gens. Ils sont à la fois critiques pour assurer une alimentation et une nutrition adéquate, un environnement durable pour les communautés et de pouvoir en vivre.

SOURCE GAIN and The Columbia Climate School, "A Food Systems Framework", *Food Systems Dashboard*, 2024. Traduction libre.

L'urgence d'agir

On estime que **41%** de la nourriture produite est perdue et/ou jetée au Québec¹.



Grand gaspillage de ressources

Les ressources mondiales requises pour produire les aliments gaspillés utilisent **30% des terres arables²** et **173 milliards de litres d'eau³**. Le gaspillage mondial permettrait de nourrir **1 milliard de personnes** par jour⁴.

Gros émetteur de gaz à effet de serre

Le gaspillage génère à lui seul **4% des émissions** GES totales de la province⁵. Cette grande pollution est causée par l'émission de méthane, un gaz 25 fois plus puissant que le dioxyde de carbone (CO₂)⁶. Si le gaspillage alimentaire mondial était un pays, il serait le troisième plus grand émetteur de GES après la Chine et les États-Unis⁷.

Des impacts économiques importants

De plus, la réduction du gaspillage alimentaire a un potentiel économique significatif et rapide puisque **chaque dollar** investi dans le gaspillage alimentaire permet un potentiel d'économie moyen de **14\$⁸**.



- 1 RECYC-QUÉBEC. (2022). Étude de quantification des pertes et gaspillage alimentaires au Québec. recyc-quebec.gouv.qc.ca
- 2 RECYC-QUÉBEC. (s.d.). Prévenir les pertes et le gaspillage alimentaires. recyc-quebec.gouv.qc.ca
- 3 Lipinski, B., Hanson, C., Lomax, J., Kitinoja L., Waite, R. et Searchinger, T. (2013). Reducing food loss and waste. Installment 2 of "Creating a Sustainable Food Future". World Resources Institute et United Nations Environment Program. wri.org
- 4 Organisation des Nations Unies (ONU). (2024). Chaque jour, plus d'un milliard de repas sont gaspillés. news.un.org
- 5 RECYC-QUÉBEC. (2022). Étude de quantification des pertes et gaspillage alimentaires au Québec. recyc-quebec.gouv.qc.ca
- 6 MELCCFP. (2022). Guide de quantification des émissions de gaz à effet de serre. environnement.gouv.qc.ca
- 7 RECYC-QUÉBEC. (2022). Étude de quantification des pertes et gaspillage alimentaires au Québec. recyc-quebec.gouv.qc.ca
- 8 Champions 12.3. (2017). The Business Case for Reducing Food Loss and Waste. champions123.org

