

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

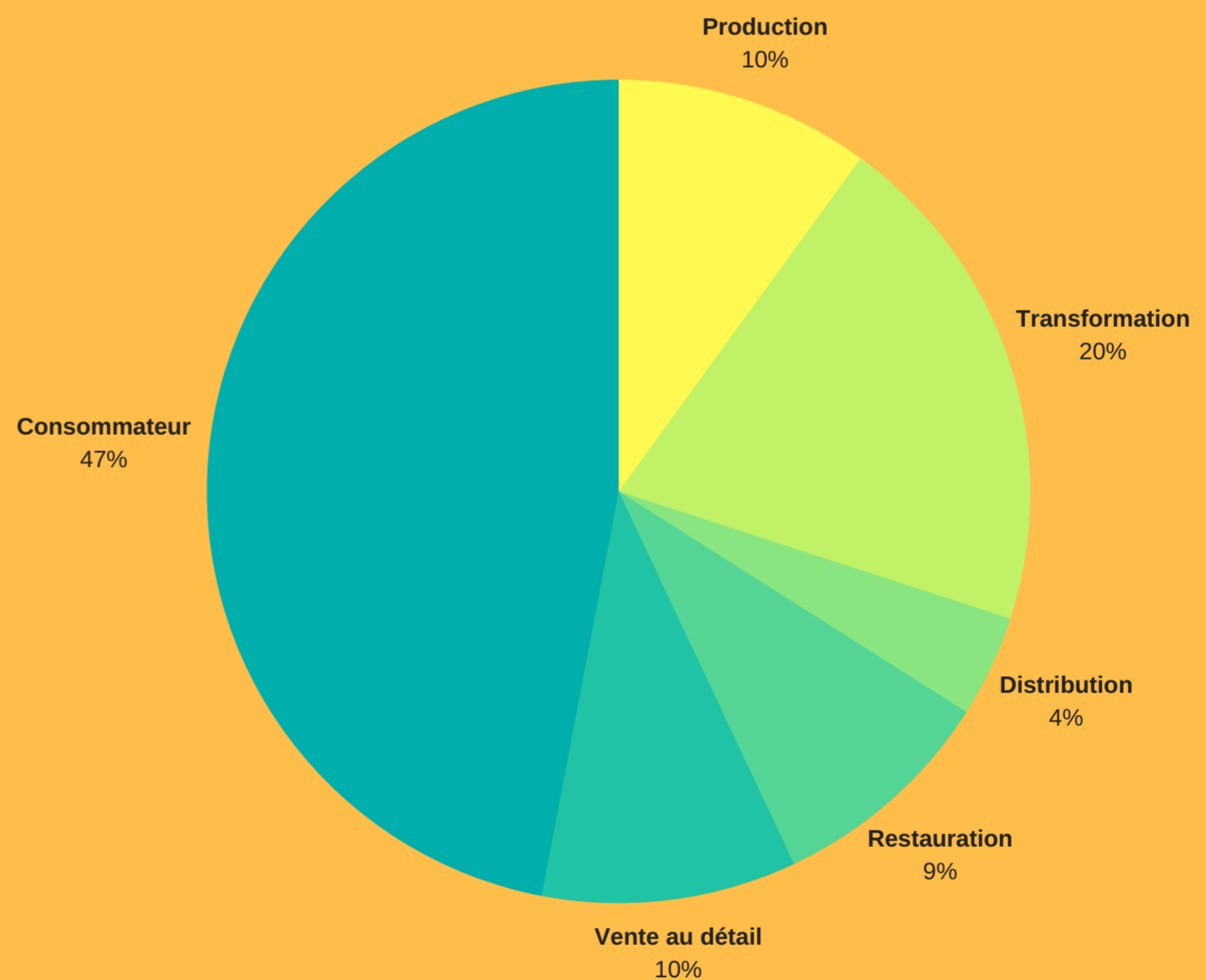
QU'EST-CE QUE C'EST?

«Le gaspillage alimentaire se définit généralement par toute nourriture destinée à la consommation humaine qui est perdue ou jetée tout au long de la chaîne alimentaire»

Recyc-Québec, (2017).

QUI EST RESPONSABLE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE?

Les chiffres du diagramme ci-dessous indiquent que les consommateurs sont responsables de 47% du gaspillage alimentaire. En d'autres mots, presque la majorité du gaspillage se fait à la maison.



CE QU'ON FAIT CHEZ MULTICAF

Multicaf est un joueur important dans la réduction du gaspillage alimentaire. En effet, Multicaf récupère les aliments destinés à la poubelles à différentes étapes du système alimentaire. Ceux-ci sont soit imparfaits, invendus ou près de leur date d'expiration, mais ils sont tous encore bon à la consommation. De plus, Multicaf essaie de réduire son gaspillage à l'interne en utilisant différentes techniques. Par exemple, plusieurs aliments sont congelés afin de prolonger leur durée de conservation. Aussi, les fruits et légumes moches sont utilisés dans les recettes de la cafétéria plutôt que d'être vendu à la banque alimentaire.



MONDIALEMENT

Environ 1,3 milliard de tonnes d'aliments sont perdus ou gaspillés chaque année



AU CANADA

Au Canada, on estime le gaspillage alimentaire à 31 milliards de dollars



FOOD WASTE

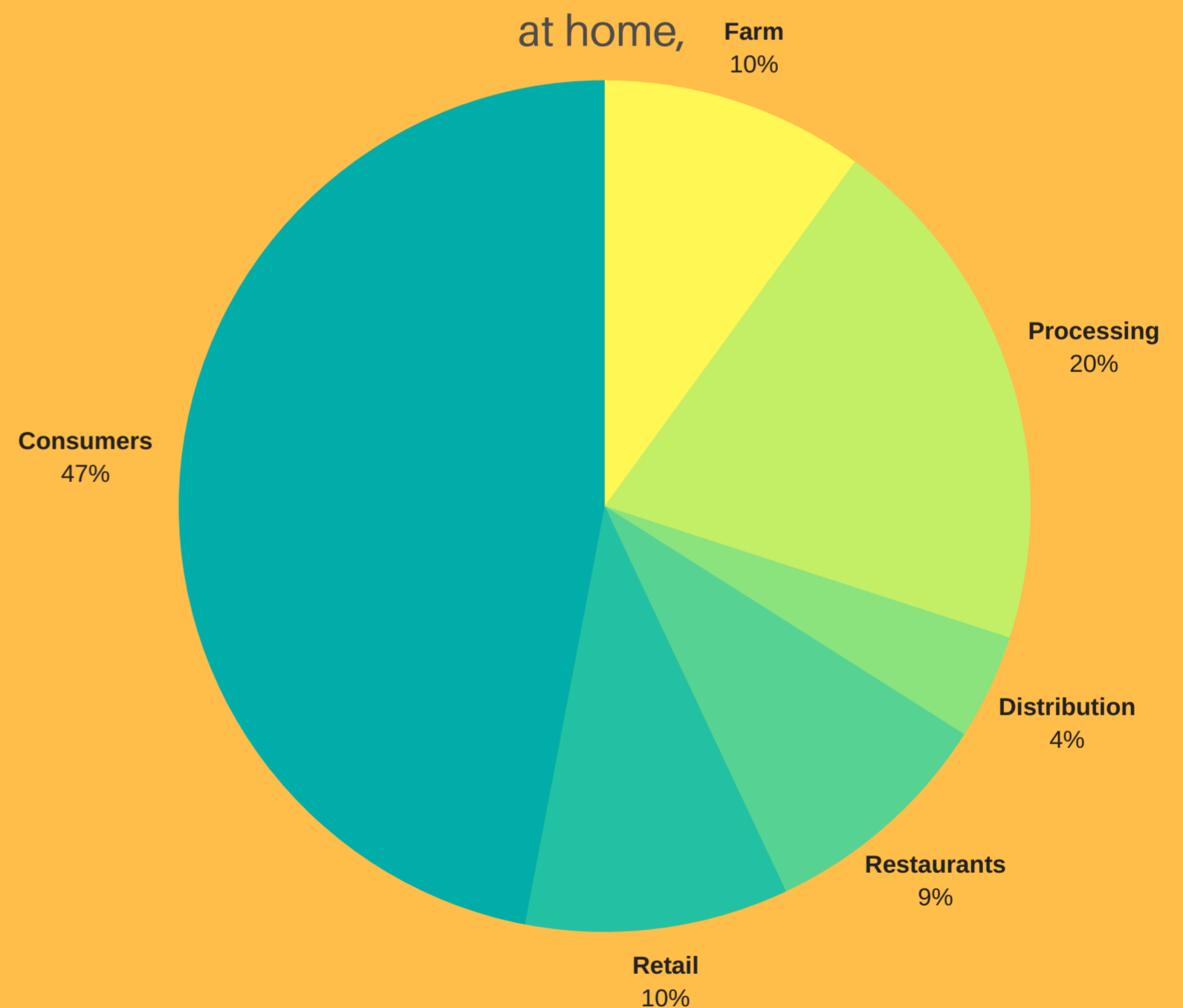
WHAT IS IT?

«Food waste is generally defined as any food intended for human consumption that is lost or thrown away throughout the food chain»

Recyc-Québec, (2017).

WHO IS RESPONSIBLE OF FOOD WASTE?

This diagram indicates that consumers are responsible for 47% of food waste. In other words, nearly half of food waste is produced



WHAT WE DO AT MULTICAF

Multicaf is an important player in food waste reduction. In fact, Multicaf collects food that were destined to trash. The collected food are either imperfect, unsold or near their expiration date but they are all still good for human consumption. Multicaf also does its best to reduce food waste in the organization by various ways. For instance, many food are frozen in order to extend their shelf life. Also, ugly fruits and vegetables are used in the cafeteria recipes rather than being sold at the food bank.



WORLDWIDE

Approximately 1.3 billion ton of food are lost or wasted every year



CANADA

In Canada, the cost of annual food waste is \$31 billion