

Bruized

La prévention de la perte et du gaspillage d'aliments avec des partenaires de toute la chaîne d'approvisionnement alimentaire

Étude de cas sur la prévention de la perte et du gaspillage d'aliments

L'entreprise

Fondée en 2019 à Toronto (Ontario), au Canada, et dirigée par des femmes, la startup (jeune entreprise innovante) [Bruized](#) s'est donné pour mission de prévenir la perte et le gaspillage d'aliments et de promouvoir une diète végétalienne. Pour ce faire, elle transforme en divers produits alimentaires des aliments qui seraient autrement jetés ou compostés, notamment des compotes, des condiments, des biscuits, et du granola à base de pulpe pouvant servir de garniture dans les yogourts et les céréales. Bruized privilégie les matières recyclables ou réutilisables (p. ex. les pots Mason) pour emballer ses produits afin de minimiser la production de déchets non alimentaires. Par la promotion de cette mission, l'entreprise espère motiver les consommateurs à réduire au minimum les déchets découlant de leurs habitudes de consommation.

Introduction

Bruized intervient auprès de multiples intervenants de la chaîne d'approvisionnement alimentaire afin de récupérer les aliments qui risquent d'être perdus, gaspillés, y compris dans les exploitations agricoles, les services de transformation alimentaire et les commerces d'alimentation.

La perte et le gaspillage d'aliments (PGA) peuvent survenir à l'étape de l'exploitation agricole pour plusieurs raisons. Il arrive fréquemment que les exploitants planifient des récoltes supérieures à la demande qu'ils prévoient, afin de s'assurer qu'elles suffiront à répondre à cette demande en cas de pertes imprévues. Cette production excédentaire permet aux exploitants de se protéger contre toute insuffisance de rendement, mais elle entraîne aussi un besoin de débouchés supplémentaires advenant tout surplus lorsque les récoltes sont particulièrement abondantes. De plus, certains aliments affichant des défauts mineurs, ayant une forme bizarre ou



Qu'a fait Bruized pour prévenir la perte et le gaspillage d'aliments?

La société Bruized transforme en produits à valeur ajoutée les aliments qui approchent de la fin de leur cycle de vie, et en leur donnant une plus longue durée de conservation afin de prévenir la perte et le gaspillage d'aliments.



Comment l'a-t-elle fait?

Bruized fait l'acquisition, auprès d'exploitations agricoles, de détaillants et d'entreprises alimentaires, d'aliments et de sous-produits alimentaires jugés invendables qui seraient autrement jetés ou compostés, afin de les transformer en nouveaux produits.



Quels sont les résultats?

Depuis sa fondation en 2019, Bruized a prévenu le gaspillage de quelque 1 360 kg (3 000 livres) d'aliments.

étant endommagés peuvent s'avérer difficiles à écouler et risquent d'être relégués à la fabrication d'engrais ou tout simplement jetés¹. Bruized intervient à cette étape pour transformer la production excédentaire en produits à valeur ajoutée, permettant à la fois de fournir aux exploitants agricoles un revenu supplémentaire et d'éviter les pertes d'aliments.

Dans le domaine des services alimentaires, certains sous-produits comestibles, comme la pulpe résiduelle de fruits ou de légumes dont on a extrait le jus, conservent des propriétés nutritives élevées et sont agréables au goût, mais sont difficiles à adapter si l'on veut fabriquer un produit vendable. Ils sont donc souvent compostés ou jetés. Bruized récupère auprès d'entreprises locales, comme le [Freshhouse Juice Bar](#), la pulpe alimentaire qu'elle transforme en un granola, dénommée [Pulp Crunch](#), qui demeure propre à la consommation pendant cinq mois. Grâce à ce processus, un ingrédient périssable que la plupart des entreprises considèrent comme un résidu sans valeur est transformé en un produit nutritif à longue durée de conservation.

¹ Commission de coopération environnementale. Rapport technique sur la quantification de la perte et du gaspillage d'aliments et de leurs répercussions. Montréal, Canada.

Pour leur part, les supermarchés et les autres magasins d'alimentation doivent satisfaire une clientèle qui s'attend à une abondance de l'offre. Pour y répondre, ils passent des commandes plus importantes que celles strictement nécessaires, estimant préférable d'en avoir trop que pas assez. De plus, les consommateurs privilégient les fruits et les légumes d'apparence parfaite et de première fraîcheur, une préférence qui incite les détaillants à jeter les produits comportant des imperfections à l'approche de leur date de péremption. Bruized achète ces produits « imparfaits » à faible prix et les réutilise. Il s'agit, par exemple, de bananes trop mûres qui dépérissent sur les étagères, que Bruized utilise comme édulcorant naturel pour son *Pulp Crunch*.

Portée de l'objectif

Bruized prend en charge les fruits et les légumes qui, autrement, seraient destinés à la fabrication de nourriture pour animaux ou d'engrais, au compostage, ou simplement aux sites d'enfouissement. Menant ses activités dans la région de Toronto, Bruized est située à proximité de nombreux fournisseurs et partenaires, y compris Freshhouse Juice Bar et [Reyes Farms](#) (une exploitation agricole familiale près de Niagara, en Ontario). Bruized remet une partie du bénéfice tiré de certains produits à [SecondHarvest](#), un organisme sans but lucratif établi à Toronto et qui constitue la plus importante entité de récupération alimentaire au Canada.

Méthodes de mesure de la PGA

Bruized évalue les quantités d'aliments récupérés au moyen de **mesures directes** et de la tenue de **dossiers détaillés**. Lors de leur acquisition, les aliments sont pesés et leur poids est consigné dans un système de gestion des stocks permettant un suivi exact et détaillé. Les activités de Bruized étant fortement dépendantes des produits disponibles à la récupération, ce genre de suivi lui assure une gestion des stocks plus efficace et lui permet d'adapter sa production en continu aux ingrédients disponibles, lesquels varient selon les surplus des exploitations agricoles, des transformateurs d'aliments et des détaillants.

« Je vois Bruized comme une plateforme permettant de discuter des moyens de réduire le gaspillage alimentaire, de remettre en cause la notion de "perfection", et de sensibiliser les gens au fait qu'avec un peu de créativité, il est possible de transformer des aliments encore parfaitement sains et comestibles en quelque chose de nutritif et de délicieux. »

Monique Chan – Fondatrice de Bruized



Image 1 : Le *Pulp Crunch* de Bruized est fabriqué à partir de jus de pulpe déshydraté, souvent considéré comme un déchet, en un nouveau produit à longue durée de conservation.

Résultats

Depuis sa fondation, en 2019, jusqu'en 2021, Bruized a récupéré plus de 1 300 kilos de fruits et légumes qu'elle a utilisés pour fabriquer ses propres produits. Sa fondatrice, Monique Chan, dit espérer que par la vente de ces produits, Bruized sensibilisera les consommateurs aux possibilités de modifier leurs habitudes et leurs pratiques alimentaires afin de prévenir la production de déchets, qu'ils soient alimentaires ou non organiques. À cette fin, Bruized affiche régulièrement sur son site Web et sur diverses plateformes de médias sociaux des conseils visant à aider les consommateurs à éviter le gaspillage.

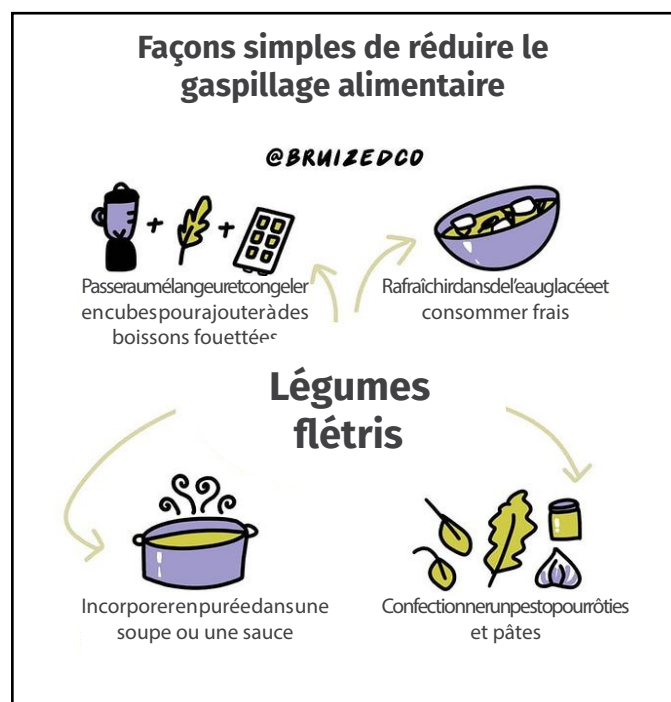


Image 2 : Bruized affiche sur son site Web et dans les médias sociaux des conseils et des graphiques visant à ce que les consommateurs évitent le gaspillage.

Réalisations et projets

Bruized étudie actuellement la possibilité d'accroître son éventail de collations séchées à durée de conservation prolongée, afin d'être en mesure de récupérer des quantités encore plus importantes d'aliments qui risquent d'être gaspillés. Elle envisage aussi la vente de boîtes de produits locaux « imparfaits » en mettant les consommateurs en rapport plus direct avec les exploitants agricoles, et en offrant ainsi à ces derniers un marché de plus pour écouler leur production. Bruized prévoit aussi étendre sa présence dans les médias sociaux à YouTube et à d'autres plateformes permettant de proposer des recettes simples à réaliser et de formuler des conseils afin d'éviter le gaspillage alimentaire et la production de déchets.

Citer comme suit :

CCE. 2021. Bruized: La prévention de la perte et du gaspillage d'aliments avec des partenaires de toute la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

La présente publication a été préparée par Brian Lipinski (WRI) et Monique Chan (Bruized) pour le compte du Secrétariat de la Commission de coopération environnementale.

La responsabilité de l'information que contient ce document incombe à l'auteur, et cette information ne reflète pas nécessairement les vues de la CCE ou des gouvernements du Canada, du Mexique ou des États-Unis.

Ce document peut être reproduit en tout ou en partie sans le consentement préalable du Secrétariat de la CCE, à condition que ce soit à des fins éducatives et non lucratives et que la source soit mentionnée. La CCE souhaiterait néanmoins recevoir un exemplaire de toute publication ou de tout écrit inspiré du présent document.

Sauf indication contraire, le contenu de cette publication est protégé en vertu d'une licence Creative Common : Paternité - Pas d'utilisation commerciale - Pas de modification.