



CEC
CCA
CCE

Bref résumé à l'intention des cadres

La perte et le gaspillage d'aliments : Pourquoi et en quoi cela est important pour votre entreprise



La valeur des aliments gaspillés chaque année en Amérique du Nord est estimée à 278 milliards de dollars. Votre entreprise peut donc économiser de l'argent et fonctionner plus efficacement en réduisant le gaspillage d'aliments.

En réduisant la perte et le gaspillage d'aliments, votre entreprise peut:



économiser de l'argent;



protéger les ressources naturelles;



aider à nourrir les gens dans le besoin.

Mesurer et réduire la perte et le gaspillage d'aliments, c'est aussi bon pour les affaires que pour la population et la planète, et c'est plus facile à faire que vous ne le croyez.

La perte et le gaspillage d'aliments : Pourquoi et en quoi cela est important pour votre entreprise



Quelles sont les causes courantes de la perte et du gaspillage d'aliments dans l'industrie alimentaire?

- Les aliments endommagés ou gâtés.
- Les pannes d'équipement.
- De trop grosses portions.
- La date de péremption des aliments est atteinte avant qu'ils ne soient vendus.
- Des procédés de fabrication inefficaces.



Qu'est-ce que mon entreprise peut faire?

- Mesurer la quantité de déchets alimentaires générés.
- Déterminer la composition et les causes du gaspillage d'aliments.
- Estimer la quantité de déchets alimentaires évitables.
- Calculer le coût réel du gaspillage d'aliments dans votre entreprise.
- Trouver et adopter des solutions pratiques afin de réduire le gaspillage d'aliments.
- Effectuer un suivi du rendement et des économies résultant de la réduction du gaspillage d'aliments.
- Apporter des améliorations continues.

Quels avantages financiers mon entreprise en tirera-t-elle?

- Le coût des matières premières pour fabriquer des aliments et des ingrédients augmente au fil du temps.
- Les marges bénéficiaires sont souvent minces dans les domaines de la production et de la vente d'aliments.
- Les aliments perdus ou gaspillés au lieu d'être vendus constituant une perte de revenus, le fait de réduire la perte et le gaspillage alimentaire donne lieu à de nouveaux revenus ainsi qu'à une diminution des coûts d'élimination.



Quels sont les avantages environnementaux de la réduction de la perte et du gaspillage d'aliments?

- La réduction des émissions de gaz à effet de serre.
- La diminution du nombre de sites d'enfouissement.
- La décroissance de la consommation de ressources, dont l'eau et l'électricité.

Comment cela contribuera-t-il à la réputation de mon entreprise?

- Les investisseurs et les consommateurs privilégient de plus en plus les entreprises qui font preuve de conscience sur les plans environnemental et social.
- La prévention du gaspillage d'aliments optimise l'efficacité opérationnelle, ce qui a pour effet d'attirer des investisseurs et des actionnaires.
- Le fait de publier les mesures prises afin de réduire la perte et le gaspillage d'aliments peut accroître la fidélité à votre marque au fil du temps.



Par où faut-il commencer?

Cliquez sur le lien ci-dessous pour consulter le guide de la CCE intitulé *Pourquoi et comment mesurer la perte et le gaspillage d'aliments*. Vous y trouverez des études de cas, des conseils, des outils et d'autres ressources qui vous aideront à réduire cette perte et ce gaspillage.

Pour en savoir plus, veuillez consulter le site <<http://www.cec.org/flwm/fr/>>