



Nouvelle étude : Moins de pertes et de gaspillage alimentaires, moins de déchets d'emballages

Avons-nous besoin d'emballer les aliments pour éviter le gaspillage? À quel point l'emballage est-il important pour satisfaire à la salubrité des aliments ou prolonger la durée de conservation? Dans quels contenants les aliments doivent-ils être emballés? Comment l'emballage des aliments peut-il réduire l'empreinte carbone?

Papier ou plastique? Contenants de verre ou boîtes de conserve? Ou, tout simplement, pas d'emballage? Un nouveau rapport de recherche publié par le Conseil national zéro déchet dévoile les relations qui existent entre le gaspillage alimentaire, les emballages et les émissions de gaz à effet de serre (GES).

Consultez l'étude ici : <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/haut-de-page/salle-de-presse/archives-presse/2020-pertes-et-gaspillage-alimentaires-reponse-en-ce-qui-a-trait-aux-emballages>

Source Recyc-Québec

Gaspillage alimentaire

Saviez-vous que :

Au Canada seulement, près du tiers de la nourriture produite et distribuée n'est jamais consommée, en raison des pertes et du gaspillage qui surviennent dans la chaîne d'approvisionnement ou à la maison.

Chaque année au Canada, on gaspille 11,2 millions de tonnes métriques de résidus alimentaires évitables, ce qui représente un coût de plus de 49 milliards de dollars.

Si le niveau actuel d'inefficacité de l'industrie alimentaire mondiale se maintient, on prévoit que d'ici 2030, les pertes et le gaspillage alimentaires à l'échelle mondiale atteindront 2,1 milliards de tonnes et que d'ici 2050, les émissions de GES associées à cette industrie totaliseront 6,2 gigatonnes, soit l'équivalent des émissions produites par le Brésil.

Écocentre et Centre de valorisation des
matières résiduelles (CVMR)

15, boulevard Industriel, La Sarre
☎ 819 333-2807



Des questions?

Écrivez-nous:
bottinvert@mrcao.qc.ca

MRC d'Abitibi-Ouest

11, 5^e Avenue Est, La Sarre QC J9Z 1K7

☎ 819-339-5671

☎ 819 339-5400

✉ mrcao@mrcao.qc.ca