

# Circulariser l'industrie bioalimentaire au Québec

## État des lieux

Au Québec, 41% de la nourriture est rejetée au long de la chaîne alimentaire, de la terre (ou mer) à la table, pour un total de **3,1 M de tonnes**.

**39% de ces résidus alimentaires pourraient mangés ou donnés.** Ce gaspillage représente un potentiel de **3,6 M de GES évités**.<sup>1</sup>

**41% DE REJET AU LONG DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE**

En agissant en amont, le Québec peut:

- **Réduire à la source** les déchets alimentaires;
- Les **réemployer**;
- Les **recycler**.

Face aux enjeux mondiaux de réduction des déchets et des pertes alimentaires, le Québec développe et soutient des mesures visant à réduire son impact environnemental et renforcer son **autonomie alimentaire**.<sup>2</sup>

Les Québécois placent la problématique du gaspillage alimentaire dans le **palmarès des 10 priorités** auxquelles doit répondre le gouvernement<sup>3</sup> et souhaitent que celui-ci fixe des **cibles nationales de réduction** du gaspillage alimentaire.<sup>4</sup>



Une économie circulaire du secteur bioalimentaire permet de renforcer l'innovation, tout en renforçant les politiques environnementales.

## Atouts et opportunités

L'industrie bioalimentaire représente un haut potentiel en termes d'investissements au Québec.

L'approfondissement de l'économie circulaire dans cette filière peut permettre aux organisations de :

- **Mobiliser** un grand nombre d'acteurs dans cet écosystème pour opérer des changements;
- **Prévenir** les pertes et le gaspillage alimentaire en favorisant la transformation ou la redistribution pour une alimentation humaine;
- **Valoriser** les pertes et le gaspillage alimentaire à destination de l'alimentation animale et en biomatériel;
- **Mieux gérer** les matières résiduelles organiques.

## Financement disponible

RECYC-QUÉBEC offre un programme de soutien de 8,73 M\$ visant des projets de réduction, de récupération et de valorisation des matières organiques du secteur des industries, des commerces et des institutions (ICI).<sup>5</sup>



1. RECYC-QUÉBEC.

2. Le plan pour une économie verte, MELCC, 2020.

3. Baromètre de la confiance des consommateurs québécois, MAPAQ, 2019. et Rapport de consultation publique sur la Politique alimentaire canadienne *Tout le monde à table!*, 2019.

4. Consultation publique Stratégique gouvernementale en développement durable 2022-2027, 2020.

5. Appel de propositions pour soutenir des projets visant la réduction, la récupération et le recyclage des matières organiques du secteur des ICI, RECYC-QUÉBEC, 2022.

## 1) Prévenir les pertes et le gaspillage en favorisant la transformation ou la redistribution pour une alimentation humaine

**Still Good** revalorise toutes sortes de sous-produits (drêches, fruits et légumes, pulpes, pellicules de cafés, produits de boulangerie, etc.), les transformant en ingrédients pour des nouvelles recettes: biscuits, granolas, farines et mélanges.

**Rebon** produit des craquelins à partir des drêches de sa propre microbrasserie Malstrom.

**LOOP Mission** produit des jus, smoothies, soda probiotiques, bières, gins, savons et bouchées à partir d'inventus, surplus de production alimentaire et aliment hors norme.

## 2) Valoriser les résidus alimentaires, notamment pour l'alimentation animale et des biomatériaux

**La Centrale Agricole** regroupe une vingtaine d'entreprises et d'acteurs en agriculture urbaine. Parmi les entreprises hébergées à la Centrale, **TriCycle** utilise des résidus pour nourrir des insectes comestibles, avec un faible impact environnemental.

Les matières alimentaires ou végétales peuvent aussi

substituer des emballages ou des matériaux de construction.

Autre entreprise de la Centrale, **Mycélium Remédium** produit des briques à partir de champignons nourris de résidus d'avoine, de café et de sciure de bois. Les briques sont compostables et peuvent remplacer des matériaux de construction (styromousse, bois).

## Plusieurs entreprises québécoises sont à la pointe de la technologie de transformation.

## 3) Centres d'excellence en recherche et innovation et en formation de main d'œuvre hautement qualifiée

Les Cégeps et les Universités québécoises sont mobilisés pour former la prochaine génération

d'expert.e.s dans les domaines de l'économie circulaire. Fort de ces soutiens et de la

main d'œuvre qualifiée, de nombreuses initiatives phares ont déjà vu le jour au Québec.



## Vos interlocuteurs privilégiés



- Portefeuille d'action très large.
- Renseignement sur l'obtention de financements, les appels à projets, le capital de risque, la réglementation pour s'implanter et se développer au Québec, ou pour exporter.

- Offre aux entreprises, aux créateurs, aux chercheurs et aux institutions québécoises des services, des conseils et des activités adaptés aux caractéristiques des divers pays de son réseau.

- Programmes d'accompagnement aux entreprises dans leurs projets d'investissement.
- Capital de développement aux entreprises pour investir au Québec.

- Promotion du développement économique de leur région.
- Interlocuteurs privilégiés des investisseurs pour bénéficier de l'attractivité économique d'une région en particulier.

Plus de ressources sur [quebeccirculaire.org](http://quebeccirculaire.org)



CERIEC | Centre d'études et de recherches intersectorielles en économie circulaire  
École de technologie supérieure  
1100, rue Notre-Dame Ouest, Montréal  
[www.ceriec.ca](http://www.ceriec.ca) | [ceriec@etsmtl.ca](mailto:ceriec@etsmtl.ca)

