

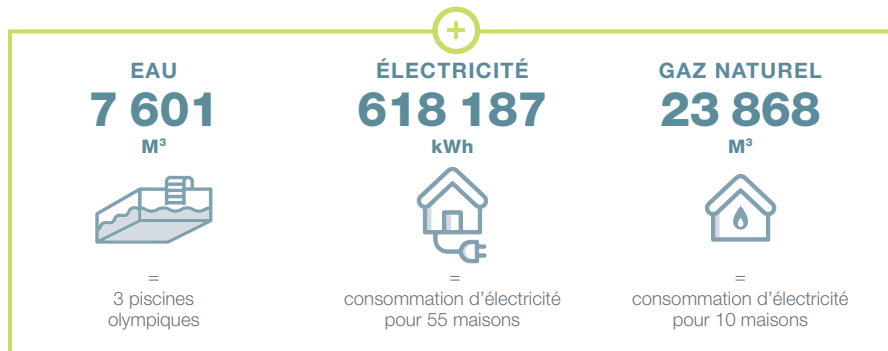
Évaluation des pertes et gaspillages alimentaires

Étude de cas : Entreprise de transformation de fruits et de légumes



Entreprise : Bonduelle

Bonduelle, un producteur de légumes surgelés, a embauché Provision, un service de consultation pour le secteur alimentaire, pour réduire les pertes et gaspillages alimentaires à son usine de production de Strathroy, en Ontario. Enviro-Stewards, le partenaire de Provision, a effectué une évaluation sur place du gaspillage en utilisant la trousse d'outils Pertes et gaspillages alimentaires primée de Provision, fondée sur l'approche d'Enviro-Stewards, et a quantifié trois possibilités de prévention du gaspillage alimentaire. En mettant en œuvre les recommandations, **Bonduelle pourrait réaliser les économies annuelles suivantes.**



*CALCULÉ EN FONCTION DES CALORIES, EN PRENANT POUR HYPOTHÈSE 750 CALORIES PAR REPAS.



Le problème du gaspillage alimentaire au Canada

Au Canada, 43 % du gaspillage alimentaire évitable provient de la transformation et de la fabrication, présentant ainsi aux fabricants d'énormes occasions d'agir pour avoir un effet positif sur l'environnement – et sur leur chiffre d'affaires. Le gaspillage évitable coûte environ 49,5 milliards de dollars par an, réduit la quantité de nourriture disponible pour la consommation et contribue au changement climatique en raison des émissions de méthane dans les sites d'enfouissement.



OCCASION 1 - PRÉVENIR LES PERTES À L'ÉPIERREUSE

Prévenir les pertes de cire et de haricots verts sur le transporteur de l'épierreuse en ajustant les jets d'eau et en installant une barrière pour éviter le déplacement des produits.

37 000 \$ D'ÉCONOMIES EN HARICOTS



OCCASION 3 - PRÉVENIR LES PERTES AUX POINTS DE TRANSFERT

Améliorer le rendement du transfert du transporteur en inspectant et remplaçant régulièrement les rabats du transporteur pour éviter la perte de produits.

350 000 \$ D'ÉCONOMIES EN HARICOTS

OCCASION 2 - PRÉVENIR LES PERTES LORS DU PROCESSUS DE LAVAGE

Remplacer la courroie de transfert déchirée pour éviter les pertes de produits.

10 000 \$ D'ÉCONOMIES EN HARICOTS

