

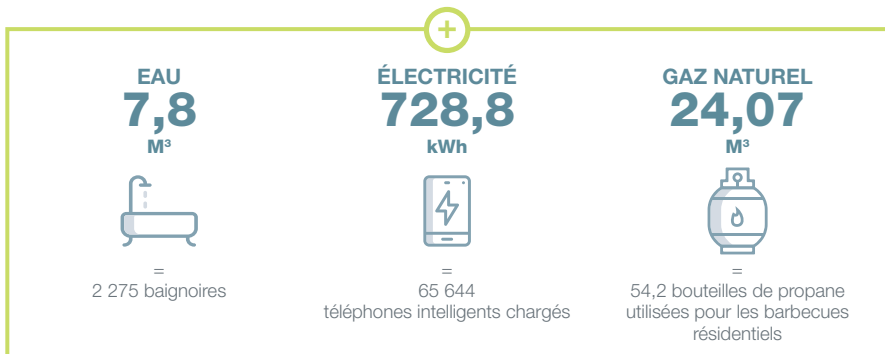
Évaluation des pertes et gaspillages alimentaires

Étude de cas : Fabrication de crème glacée et de desserts glacés



Entreprise : Fiasco Gelato

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, **Fiasco Gelato 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.

POSSIBILITÉ 1 – RÉCUPÉRER LE GELATO DE LA TUYAUTERIE EN UTILISANT UN SYSTÈME DE RACLAGE

Un système de raclage a été mis en place pour pousser le produit dans les tuyaux, en utilisant un racleur et de l'air comprimé ou de l'eau. Le produit récupéré peut être emballé et vendu, et le nouveau système réduit l'utilisation d'eau et de produits chimiques lors du processus d'assainissement.



99 096 \$ D'ÉCONOMIES EN GELATO

POSSIBILITÉ 2 – RÉCUPÉRER LE LAIT DANS LES CONDUITES DE TRANSFERT EN UTILISANT UN SYSTÈME DE RACLAGE

Un système de raclage utiliserait de l'air comprimé ou de l'eau pour récupérer le lait restant dans la tuyauterie, afin qu'il puisse être utilisé dans le processus de mélange de la base.



12 725 \$ D'ÉCONOMIES EN LAIT

POSSIBILITÉ 3 – VIDER LE FOND DES RÉSERVOIRS DE GARDE À LA FIN DU QUART DE TRAVAIL

S'assurer que chaque opérateur a appris à vider complètement le réservoir de garde à la fin de la production. Une affiche plastifiée peut rappeler aux opérateurs comment effectuer ce processus et la valeur de chaque litre (11 \$) de gelato.



6 480 \$ D'ÉCONOMIES EN GELATO