

Analyse des impacts actuels et futurs des activités de Moisson Montréal

Rapport final

Février 2015

Guy Barthell

Associé

T 1 514 393-4847

E barthell.guy@rcgt.com

Jean-Philippe Brosseau

Directeur

T 1 418 647-5413

E brosseau.jean-philippe@rcgt.com

Jérôme Côté

Conseiller principal

T 1 514 878-2691, poste 2266

E cote.jerome@rcgt.com

Victor Poudelet

Conseiller

T 1 514 878-2691, poste 2240

E poudelet.victor@rcgt.com





Raymond Chabot Grant Thornton

Le 19 février 2015

Monsieur Dany Michaud
Directeur général
Moisson Montréal
6880, chemin de la Côte-de-Liesse
Saint-Laurent (Québec) H4T 2A1

N/Réf. : 234458-001

Objet : Rapport – Analyse des impacts actuels et futurs des opérations de Moisson Montréal

Monsieur,

Veillez trouver ci-joint notre rapport final pour les travaux décrits en objet.

Nous espérons que ce rapport répondra à vos besoins et attentes.

Nous vous remercions de la confiance manifestée à l'égard de notre groupe et espérons vivement avoir le plaisir de travailler de nouveau avec vous.

Pour toute information complémentaire, n'hésitez pas à communiquer avec M. Guy Barthell au 514 393-4847.

Veillez agréer, Monsieur, nos salutations les plus distinguées.

Société en nom collectif
Conseillers en administration

Guy Barthell, associé

Raymond Chabot Grant Thornton & Cie
Société en nom collectif
Bureau 2000
Tour de la Banque Nationale
600, rue De La Gauchetière Ouest
Montréal (Québec) H3B 4L8

Téléphone : 514 878-2691
Télécopieur : 514 878-2127
www.rcgt.com

Table des matières

Section	Page
1. Présentation de l'organisme, contexte du mandat et contenu du rapport	4
2. Sommaire et faits saillants	8
3. Analyse de l'aide alimentaire offerte par Moisson Montréal	12
4. Impacts de la pauvreté sur l'alimentation et la santé des Montréalais	17
5. Analyse des denrées collectées et des principaux fournisseurs	25
6. Projection des denrées collectées et distribuées au cours des 10 prochaines années	31
7. Analyse des coûts d'approvisionnement et de transport	36
8. Coûts d'élimination évités	42
9. Analyse des impacts environnementaux évités	45
10. Évaluation du marché additionnel potentiel	56
11. Annexes	66

Section 1 Présentation de l'organisme, contexte du mandat et contenu du rapport

- 01. Présentation de l'organisme, contexte du mandat et contenu du rapport
- 02. Sommaire et faits saillants
- 03. Analyse de l'aide alimentaire offerte par Moisson Montréal
- 04. Impacts de la pauvreté sur l'alimentation et la santé des Montréalais
- 05. Analyse des denrées collectées et des principaux fournisseurs
- 06. Projection des denrées collectées et distribuées au cours des 10 prochaines années
- 07. Analyse des coûts d'approvisionnement et de transport
- 08. Coûts d'élimination évités
- 09. Analyse des impacts environnementaux évités
- 10. Évaluation du marché additionnel potentiel
- 11. Annexes

Présentation de l'organisme et contexte du mandat

Fondé en 1984, l'organisme sans but lucratif Moisson Montréal est le plus important centre de récupération, de tri et de distribution de denrées destinées à l'aide alimentaire au Canada. Grâce à la générosité de près de 300 fournisseurs agroalimentaires et de nombreux donateurs et subventionneurs, Moisson Montréal collecte et distribue annuellement environ 15 millions de kilos de denrées à plus de 200 organismes communautaires de l'île de Montréal et contribue à subvenir aux besoins alimentaires de plus de 135 000 personnes par mois. L'apport de Moisson Montréal aux denrées distribuées par ces organismes est primordial, répondant en moyenne à 65 % de la totalité de leurs besoins en denrées alimentaires.

La mission de Moisson Montréal est d'assurer un approvisionnement alimentaire optimal aux organismes communautaires qui viennent en aide aux personnes en difficulté de l'île de Montréal et de participer au développement de solutions durables pour favoriser la sécurité alimentaire. Pour mener à bien sa mission, Moisson Montréal compte sur une équipe permanente de 45 personnes et sur l'engagement de bénévoles qui, à eux seuls, représentent un effort équivalant à 45 travailleurs à temps plein par année.

Depuis maintenant 30 ans, Moisson Montréal récupère, recycle et redistribue les denrées alimentaires de centaines d'entreprises privées et d'autres organisations. Les besoins toujours croissants des populations en situation de pauvreté dans la région de Montréal, jumelés aux défis d'un financement durable et prévisible de l'organisme, font en sorte que Moisson Montréal se doit de réfléchir au modèle économique à la base de son existence.

Pour ce faire, l'organisme a entrepris d'évaluer les nombreux impacts directs et indirects de ses opérations sur les différents acteurs participant à sa mission. Le présent rapport fait donc état des résultats de l'analyse des impacts actuels des opérations de Moisson Montréal et de la projection de leurs impacts au cours des prochaines années.

Contenu du rapport

Dans un premier temps, nous présentons les organismes communautaires auxquels Moisson Montréal distribue les denrées collectées ainsi que les bénéficiaires finaux qui profitent de ces denrées (alimentaires et non alimentaires) grâce aux différents programmes de provisions et le programme de repas mis en place par ces organismes.

Ensuite, l'amélioration de l'alimentation des bénéficiaires des organismes communautaires montréalais qui reçoivent des denrées alimentaires par Moisson Montréal favorise la santé des bénéficiaires, ce qui contribue à la réduction des coûts de soins de santé autrement nécessaires pour pallier aux problèmes de santé liés à la malnutrition. Sans toutefois réaliser l'analyse quantitative de ces coûts évités, une analyse des impacts qualitatifs d'une saine alimentation sur la santé des Montréalais est présentée, de même qu'une démonstration du lien entre pauvreté, insécurité alimentaire et problèmes de santé.

Après avoir analysé les quantités de denrées collectées par catégorie au cours des dernières années de même que la valeur monétaire de celles distribuées, nous estimons, dans un deuxième temps, les quantités et valeurs des denrées qui seront collectées et distribuées au cours des 10 prochaines années. Notons que la valeur des denrées distribuées par Moisson Montréal correspond au montant que devraient déboursier les organismes communautaires, ou toute autre institution publique ou parapublique, afin de se les procurer sur le marché courant pour les redistribuer aux individus et ménages dans le besoin.

Afin d'évaluer l'efficacité et l'effet de levier générés par les opérations de Moisson Montréal, nous présentons ensuite une analyse de ses coûts d'approvisionnement et de transport en comparaison des quantités de denrées collectées (en \$/kg) et en proportion de la valeur de celles distribuées. Ces coûts sont aussi projetés sur 10 ans en reflétant l'amélioration de l'efficacité des opérations de l'organisme observée au cours des dernières années.

Contenu du rapport *(suite)*

En collectant gratuitement des milliers de tonnes de denrées auprès de centaines d'entreprises privées, Moisson Montréal permet à ces dernières d'économiser des sommes importantes en frais d'élimination. Ces coûts actuellement évités sont estimés à la section 8 et une projection de ceux-ci dans le futur y est aussi présentée.

D'autre part, la seconde vie que Moisson Montréal donne aux denrées alimentaires et non alimentaires qu'elle collecte permet d'éviter de nombreux impacts environnementaux liés, premièrement, à leur enfouissement et deuxièmement, à la production équivalente de nouvelles denrées. Une évaluation de l'empreinte carbone, de l'empreinte eau et de l'impact sur l'utilisation des terres arables est présentée à la section 9.

Enfin, la dernière section du rapport consiste en une analyse du marché potentiel additionnel accessible à Moisson Montréal. Celle-ci est basée sur les résultats d'une étude récente réalisée par la firme d'experts-conseils spécialisée en environnement Solinov et commandée par le ministère du Développement durable, de l'Environnement, de la Faune et des Parcs (MDDEP) portant sur l'estimation des quantités d'aliments consommables gérés comme des résidus par les secteurs industriel, commercial et institutionnel (ICI) de la filière de l'alimentation au Québec.

Section 2 Sommaire et faits saillants

- 01. Présentation de l'organisme, contexte du mandat et contenu du rapport
- 02. Sommaire et faits saillants**
- 03. Analyse de l'aide alimentaire offerte par Moisson Montréal
- 04. Impacts de la pauvreté sur l'alimentation et la santé des Montréalais
- 05. Analyse des denrées collectées et des principaux fournisseurs
- 06. Projection des denrées collectées et distribuées au cours des 10 prochaines années
- 07. Analyse des coûts d'approvisionnement et de transport
- 08. Coûts d'élimination évités
- 09. Analyse des impacts environnementaux évités
- 10. Évaluation du marché additionnel potentiel
- 11. Annexes

Faits saillants de l'analyse

Combien de Montréalais bénéficient des denrées collectées par Moisson Montréal?

- Moisson Montréal aide plus de 200 organismes communautaires chaque année depuis plus de sept ans. L'an dernier, ce sont 208 organismes qui ont bénéficié des denrées collectées et distribuées par l'organisme, dont le quart étaient localisés dans les arrondissements de Ville-Marie (33) et du Sud-Ouest (23).
- Ce sont plus de 135 000 personnes par mois, dont 38 000 enfants, qui reçoivent une aide alimentaire par l'entremise des organismes d'aide à la pauvreté aidés par Moisson Montréal.
 - Près de 70 000 personnes par mois, dont plus de 40 % sont des enfants, et 26 000 ménages bénéficient de programmes de provisions offerts par les organismes aidés par Moisson Montréal.
 - Le programme de repas offert par ces mêmes organismes permet de servir plus de 417 000 repas aux Montréalais dans le besoin.

Quelle quantité de denrées est collectée par Moisson Montréal?

- L'an dernier, Moisson Montréal a collecté 15,3 millions de kilogrammes de denrées, principalement alimentaires, auprès d'environ 300 fournisseurs, une augmentation moyenne de 12 % par année depuis cinq ans.
- La valeur totale des denrées distribuées par Moisson Montréal atteignait 75 millions de dollars l'année dernière, soit 10 millions de plus que l'année précédente.

Quels sont les coûts assumés par Moisson Montréal pour collecter ces denrées auprès de ses fournisseurs?

- Moisson Montréal a déboursé 1,6 million de dollars en frais d'approvisionnement et de transport en 2013-2014. Bien qu'importants, ces coûts ne représentent que 2,17 % de la valeur totale des denrées distribuées par l'organisme.

Faits saillants de l'analyse *(suite)*

- En deux ans, Moisson Montréal est parvenu à diminuer ses coûts d'approvisionnement de 4 ¢/kg (34 %), alors que ceux-ci n'étaient que de 7,6 ¢/kg l'année dernière.
- Il en va de même pour ses coûts de transport, qui s'élevaient à 2,9 ¢/kg l'an dernier, en baisse de 2 ¢/kg (40 %) depuis 2010-2011.

Quels sont les impacts des denrées collectées et distribuées par Moisson Montréal sur la santé des Montréalais?

- En améliorant l'état nutritionnel des Montréalais bénéficiant des denrées distribuées par Moisson Montréal, ce dernier contribue à réduire les risques de problèmes de santé et à prévenir certaines maladies chroniques chez ces individus. Ce faisant, les activités de Moisson Montréal permettent au gouvernement du Québec d'éviter des dépenses qui auraient autrement été nécessaires afin de pallier à ces problèmes de santé.

Quels impacts les opérations de Moisson Montréal ont-elles sur l'environnement?

- Si l'on considère que les denrées récupérées par Moisson Montréal auraient autrement été enfouies, l'organisation remet en circulation des denrées alimentaires et ainsi permet d'éviter les impacts associés à la production de nouvelles denrées et à l'enfouissement des denrées récupérées. Une analyse de certains impacts environnementaux a été réalisée selon le principe de cycle de vie. Trois impacts ont été évalués : l'empreinte carbone, l'empreinte eau et l'impact sur l'utilisation des terres.

Selon notre évaluation, les émissions de gaz à effet de serre évitées associées aux produits distribués par Moisson Montréal en 2013-2014 sont de 28 934 t éq. CO₂, soit 1,9 t éq. CO₂ par tonne de denrées distribuées. Cette empreinte comprend l'impact de l'enfouissement évité des denrées (9 813 t éq. CO₂).

Faits saillants de l'analyse *(suite)*

- En comparaison, l'empreinte des activités annuelles de Moisson Montréal est évaluée à 239 t éq. CO₂ (analyse indépendante).
- Les activités de Moisson Montréal ont également évité l'utilisation de 3,1 millions de mètres cubes d'eau potable, tout au long du cycle de vie des produits, soit 148,2 litres d'eau par kilogramme de denrées.
- Ses activités ont également permis d'éviter l'utilisation de 3 128 hectares de terre arable.

La collecte de denrées de Moisson Montréal génère-t-elle des économies chez ses fournisseurs?

- L'an dernier, la collecte de denrées effectuée gratuitement par Moisson Montréal a permis aux 290 fournisseurs d'économiser au moins 1,4 million de dollars en coûts d'enfouissement, dont plus de 975 000 \$ pour les entreprises privées.

Que réserve l'avenir pour Moisson Montréal?

- Nous estimons que la quantité de denrées collectées par Moisson Montréal devrait augmenter de près de 30 % au cours des 10 prochaines années pour atteindre 20 millions de kilogrammes en 2023-2024.
- La valeur totale des denrées collectées par l'organisme devrait atteindre 120 millions de dollars dans 10 ans, ce qui représente une augmentation de 60 % dans la prochaine décennie.
- Nous estimons qu'avec l'augmentation des denrées collectées par Moisson Montréal au cours des 10 prochaines années, les coûts d'approvisionnement et de transport, qui devraient totaliser 2,16 millions de dollars en 2023-2024, ne représenteront que 1,8 % de la valeur totale des denrées qui seront distribuées cette année-là.
- Le montant économisé par les fournisseurs de denrées de l'organisme devrait continuer d'augmenter au cours de la prochaine décennie et atteindre 2,2 millions de dollars en 2023-2024.

Section 3 Analyse de l'aide alimentaire offerte par Moisson Montréal

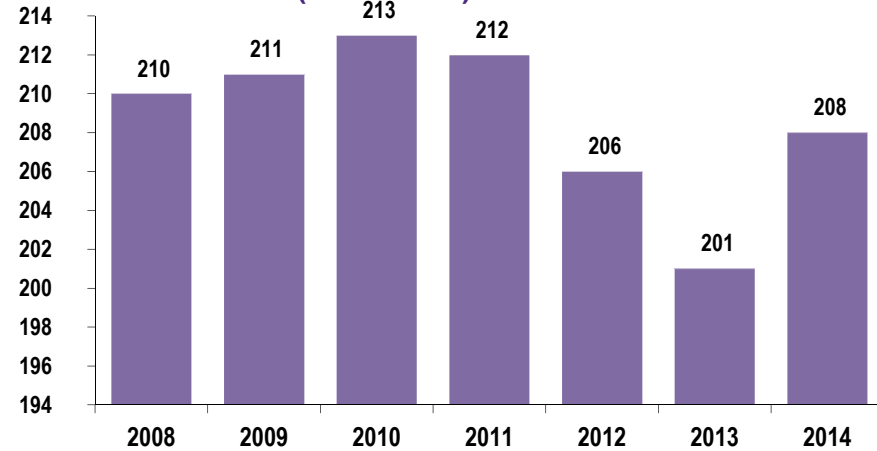
- 01. Présentation de l'organisme, contexte du mandat et contenu du rapport
- 02. Sommaire et faits saillants
- 03. Analyse de l'aide alimentaire offerte par Moisson Montréal**
- 04. Impacts de la pauvreté sur l'alimentation et la santé des Montréalais
- 05. Analyse des denrées collectées et des principaux fournisseurs
- 06. Projection des denrées collectées et distribuées au cours des 10 prochaines années
- 07. Analyse des coûts d'approvisionnement et de transport
- 08. Coûts d'élimination évités
- 09. Analyse des impacts environnementaux évités
- 10. Évaluation du marché additionnel potentiel
- 11. Annexes

Organismes communautaires aidés par Moisson Montréal

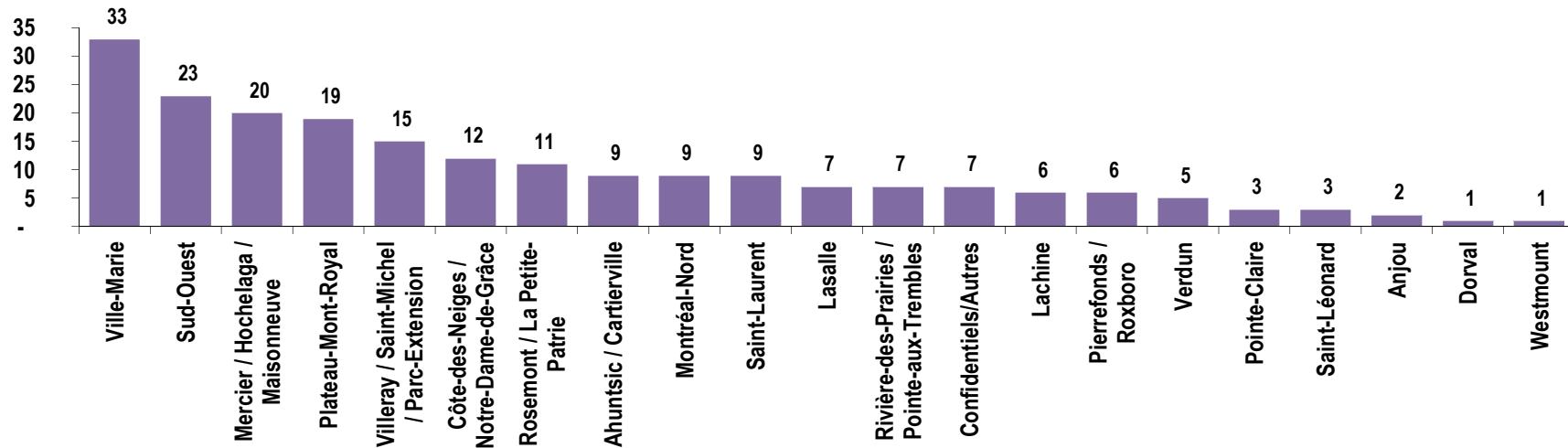
Moisson Montréal aide plus de 200 organismes chaque année depuis 2008. En 2014, un total de **208 organismes communautaires** ont bénéficié des denrées distribuées par Moisson Montréal, soit sept de plus que l'année précédente.

Plus du quart de ces organismes sont concentrés dans les **arrondissements Ville-Marie** (33) et du **Sud-Ouest** (23), tandis qu'une vingtaine d'entre eux sont situés dans chacun des arrondissements de Mercier – Hochelaga-Maisonneuve et du Plateau-Mont-Royal.

Nombre d'organismes communautaires aidés (2008 à 2014)



Nombre d'organismes communautaires aidés par arrondissement (2014; total = 208)

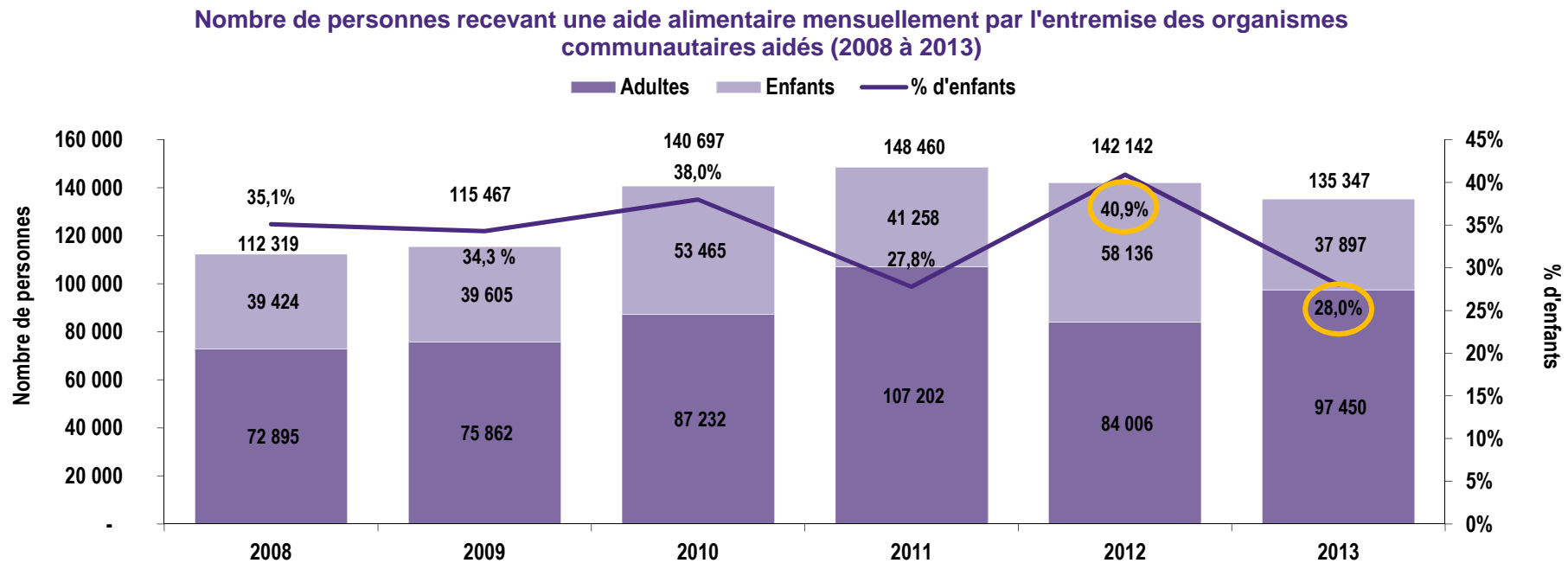


Source : Moisson Montréal, *Bilan-Faim* 2010 à 2014

Nombre de bénéficiaires d'une aide alimentaire fournie par Moisson Montréal

En 2013, c'est un total de **135 347 personnes**, dont **37 897 enfants (28 %)**, qui **ont reçu mensuellement une aide alimentaire** par l'entremise des organismes communautaires aidés par Moisson Montréal. Bien qu'élevé, le nombre de bénéficiaires ayant reçu des denrées fournies par l'organisme a baissé de 9 % comparativement au sommet de 148 460 personnes atteint en 2011. **En moyenne, ce sont 132 405 personnes qui ont bénéficié d'une aide alimentaire fournie par Moisson Montréal chaque mois au cours des six dernières années.**

En 2012, la proportion d'enfants parmi les bénéficiaires de Moisson Montréal a dépassé les 40 %, un sommet au cours des six dernières années.



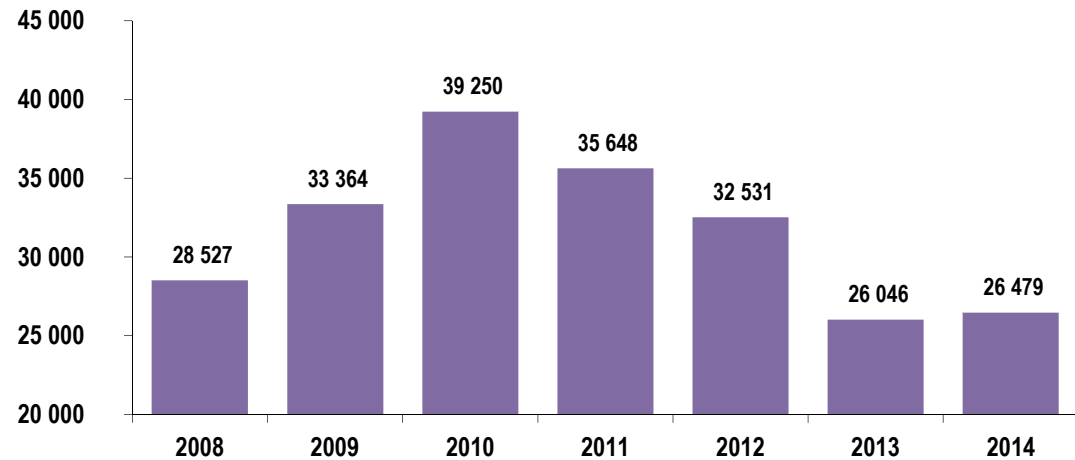
Source : Moisson Montréal, *Bilan-Faim* 2010 à 2014

Bénéficiaires des programmes de provisions

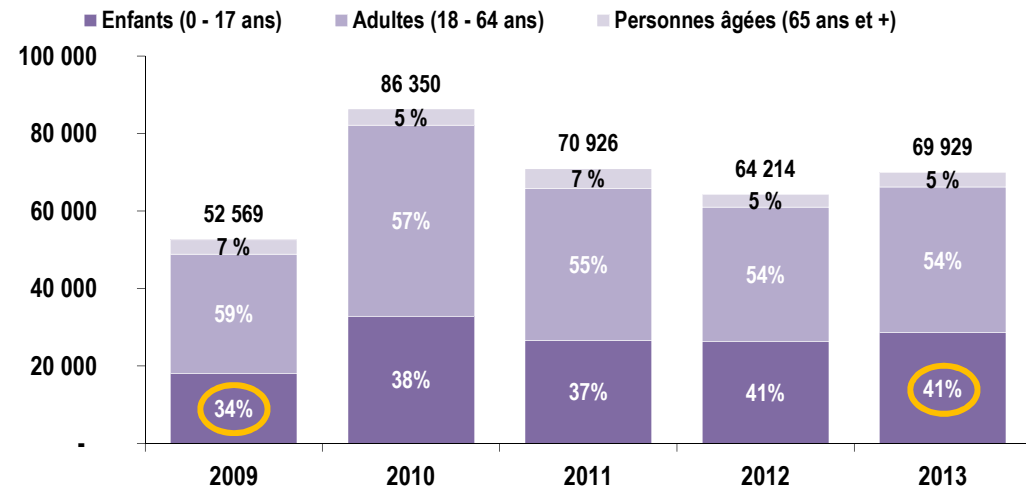
Les programmes de provisions offerts par les organismes aidés par Moisson Montréal comprennent généralement des services de paniers de provisions distribués périodiquement (hebdomadaire, bimensuelle, mensuelle, etc.), d'épiceries communautaires et de provisions offertes en dépannage d'urgence.

En mars 2013, ce sont près de **70 000 personnes (26 000 ménages)** qui ont bénéficié de programmes de provisions grâce aux denrées fournies par Moisson Montréal, dont **plus de 40 % d'enfants**. La proportion d'enfants ayant bénéficié de ce programme est d'ailleurs passée de 34 % en 2009 à 41 % en 2013.

Nombre de ménages ayant bénéficié de programmes de provisions (2008 à 2014)



Nombre de personnes ayant bénéficié de programmes de provisions (2009 à 2013)



Source : Moisson Montréal, *Bilan-Faim* 2010 à 2014

Bénéficiaires du programme de repas

Le programme de repas offert par les organismes aidés par Moisson Montréal comprend principalement des services de repas préparés (ex. : popote roulante), de collations et de cuisines collectives et d'ateliers de cuisine.

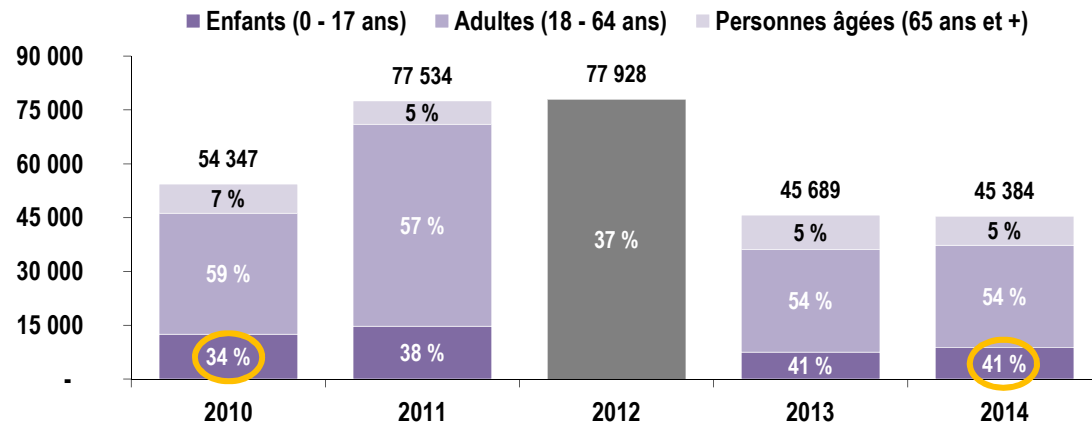
En 2014, un total de **417 093 repas** ont été servis dans le cadre du programme de repas offert par les organismes communautaires desservis par Moisson Montréal.

Ce sont **plus de 45 000 personnes** qui ont bénéficié de ce programme l'an dernier, soit un nombre comparable à 2013. À l'instar des programmes de provisions, la **proportion d'enfants** ayant bénéficié du programme de repas est passée de 34 % en 2009 à **41 %** en 2013.

Nombre total de repas servis durant l'année dans le cadre du programme de repas (2009 à 2014)



Nombre de personnes ayant bénéficié du programme de repas (2010 à 2014)



Source : Moisson Montréal, *Bilan-Faim* 2010 à 2014

Section 4 Impacts de la pauvreté sur l'alimentation et la santé des Montréalais

- 01. Présentation de l'organisme, contexte du mandat et contenu du rapport
- 02. Sommaire et faits saillants
- 03. Analyse de l'aide alimentaire offerte par Moisson Montréal
- 04. Impacts de la pauvreté sur l'alimentation et la santé des Montréalais**
- 05. Analyse des denrées collectées et des principaux fournisseurs
- 06. Projection des denrées collectées et distribuées au cours des 10 prochaines années
- 07. Analyse des coûts d'approvisionnement et de transport
- 08. Coûts d'élimination évités
- 09. Analyse des impacts environnementaux évités
- 10. Évaluation du marché additionnel potentiel
- 11. Annexes

Les impacts des denrées distribuées par Moisson Montréal sur la santé des Montréalais

Les principaux déterminants de la santé

Les principaux déterminants de la santé d'un individu sont généralement regroupés en **cinq grandes catégories**¹ :

1. les prédispositions biologiques et génétiques (ex. : le sexe, les maladies génétiques, les malformations congénitales);
2. les **habitudes de vie** et les **autres comportements liés à la santé** (ex. : le tabagisme, l'**alimentation**, l'activité physique, la consommation de drogues et d'alcool);
3. les **conditions de vie** et les **milieux de vie** (ex. : le niveau de scolarité, la qualité du logement, l'environnement familial et social, l'école, l'emploi et le milieu de travail, la cohésion sociale dans la communauté, le soutien social);
4. l'environnement physique (ex. : la qualité de l'air, de l'eau, du sol, des aliments);
5. l'organisation des services sociaux et de santé et l'accès à ces ressources (ex. : l'accessibilité aux soins et services, la qualité des services, le recours aux pratiques cliniques préventives).

L'état de santé d'une personne est donc multifactoriel et ses conditions de vie (pauvreté, isolement, précarité) de même que ses habitudes alimentaires ne représentent que deux des nombreux déterminants de celui-ci. Il peut donc être **difficile d'établir un lien direct entre la distribution de denrées alimentaires faite par Moisson Montréal et l'état nutritionnel d'une personne en bénéficiant** et, par conséquent, son état de santé.

Bien qu'il soit évident que les denrées distribuées par Moisson Montréal aux Montréalais dans le besoin contribuent grandement à améliorer leur alimentation, et ainsi leur état de santé, les impacts réels des activités de l'organisme sur les économies de coûts de santé dont bénéficie le gouvernement grâce à celles-ci ne peuvent, au mieux, qu'être évalués de façon qualitative. Ce sont donc ces impacts qualitatifs que nous présentons dans cette section du rapport.

Source : (1) Ministère de la Santé et des Services sociaux (2007). *Troisième rapport national sur l'état de santé de la population du Québec – Riches de tous nos enfants – La pauvreté et ses répercussions sur la santé des jeunes de moins de 18 ans.*

Le rôle de l'alimentation sur la santé

Comme nous venons de le voir, l'alimentation d'un individu est un des déterminants, quoique majeurs, de sa santé. Les habitudes alimentaires d'une personne, quant à elles, « dépendent d'un amalgame complexe de facteurs humains, sociaux, économiques, culturels et environnementaux¹ ».

Une alimentation saine joue un rôle crucial dans la prévention des maladies chroniques et de divers autres problèmes de santé, tels les maladies cardiovasculaires, l'obésité et certains types de cancers. En 2008, l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) prévoyait d'ailleurs avant 2020 une augmentation à l'échelle mondiale de la prévalence des maladies chroniques. Une situation qui est d'autant plus préoccupante puisqu'elle annonce une apparition plus hâtive de ces maladies dans la vie².

La documentation et les données sur les **liens entre une saine alimentation et la prévention des maladies chroniques** ne cessent de s'accumuler et de s'approfondir. Certains aliments ou nutriments spécifiques procurent des bienfaits ou protègent contre les maladies chroniques :

- Le fer, les folates, le calcium, la vitamine D, le soya, les grains entiers, les fruits et légumes, les légumineuses ou les produits laitiers auraient des effets appréciables, particulièrement sur les systèmes cardiovasculaire, respiratoire et buccodentaire, ainsi que dans la prévention du cancer, du diabète, de l'hypertension et de l'ostéoporose¹.

À l'inverse, une **mauvaise alimentation serait mise en cause** dans « 80 % des **décès liés aux maladies cardiovasculaires**, dans 90 % des décès liés au **diabète** et dans le tiers des décès liés au **cancer**³ ».

Sources : (1) Agence de la santé et des services sociaux de Montréal et Direction de santé publique (2009). « La santé est-elle au menu des Montréalais? – Portrait de la consommation alimentaire des Montréalais pour la période 2002-2007 » dans Agence de la santé et des services sociaux de Montréal. *Plan régional de santé publique 2010-2015*, « Un environnement urbain favorable à la santé », 2012. (2) *World Health Organization*. "Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: report of a joint WHO/FAO expert consultation", *WHO Technical Report Series, no 916, 160p.*, 2008. (3) Ministère de la Santé et des Services sociaux (2005). *Rapport national sur l'état de santé de la population du Québec : produire la santé*.

Conséquences de l'alimentation sur la santé des Montréalais

Un sondage bisannuel sur les **comportements de santé des Montréalais**, réalisé par la Direction de santé publique (DSP) de l'Agence de la santé et des services sociaux (ASSS) de Montréal sur la période 2002 à 2007, soulève **plusieurs préoccupations sur leurs choix alimentaires habituels**. En moyenne, sur une période de cinq ans, on constate que seulement :

- 30 % de la population consomme des fruits et légumes cinq fois ou plus par jour;
- 36 % consomment du lait et du fromage deux fois ou plus par jour;
- 52 % consomment du pain de grains entiers une fois et plus par jour;
- 59 % consomment des produits de légumineuses une fois et plus par semaine¹.

Les catégories d'aliments considérées dans ce sondage sont les fruits et légumes, le lait et le fromage, le pain de grains entiers et les légumineuses. Étant donné que ces aliments contribuent de façon marquée à une saine alimentation et à la santé, il est préoccupant de constater la **faible proportion de Montréalais qui en consomment à la fréquence recommandée**.

Embonpoint et obésité

Une alimentation mal équilibrée en termes de variété et de quantité des aliments, ainsi que dans leur teneur en éléments nutritifs engendre les **plus grands problèmes de santé de la décennie**, soit l'**embonpoint** et l'**obésité**. Les données de l'Enquête sur la santé des collectivités canadiennes (ESCC) de 2005 indiquaient que **30 % de la population adulte de Montréal présentait de l'embonpoint**. Il semblerait que le revenu n'aurait pas d'incidence significative sur les résultats. Toutefois, **le taux d'embonpoint serait plus élevé** chez les **immigrants de longue date (39 %)** et les **personnes les moins scolarisées (36 %)**. Les adultes obèses compteraient pour 13 % de la population Montralaise².

Sources : (1) Agence de la santé et des services sociaux de Montréal et Direction de santé publique (2009). « La santé est-elle au menu des Montréalais? – Portrait de la consommation alimentaire des Montréalais pour la période 2002-2007 » dans Agence de la santé et des services sociaux de Montréal. *Plan régional de santé publique 2010-2015*, « Un environnement urbain favorable à la santé », 2012. (2) Agence de la santé et des services sociaux de Montréal et Direction de santé publique (2008). *La santé des Montréalais selon l'enquête sur la santé dans les collectivités canadiennes de 2005*.

Conséquences de l'alimentation sur la santé des Montréalais (*suite*)

Les résultats de l'ESCC présentaient aussi une **grande variabilité entre les territoires** des différents centres de santé et de services sociaux (CSSS) de Montréal. Par exemple, la proportion de surpoids (obésité et embonpoint réunis) pour la population de 18 ans et plus varierait de 30 % pour le CSSS Jeanne-Mance à 49 % pour les CSSS d'Ahuntsic-Montréal-Nord et de Bordeaux-Cartierville-Saint-Laurent et atteindrait même 56 % pour le CSSS Saint-Léonard et Saint-Michel. De plus, la population montréalaise des 12-17 ans présenterait un taux de surplus de poids atteignant 17 %¹.

Autres maladies

Plusieurs **autres problèmes de santé** peuvent être associés, soit à une **mauvaise alimentation**, soit à des **excès** ou à des **insuffisances de certaines composantes alimentaires**. Voici quelques exemples tirés de l'ESCC 2005 :

- Un taux annuel moyen de 452 cas de tumeurs/100 000 habitants a été enregistré entre 2001 et 2005 à Montréal, dont 60 cas de **cancers du côlon et du rectum**;
- 29 % des Montréalais souffrent d'**hypertension**;
- 7 % sont déclarés **diabétiques**;
- Le taux annuel moyen de mortalité lié aux **maladies de l'appareil circulatoire** est de 211 décès/100 000 habitants¹.

Source : (1) Agence de la santé et des services sociaux de Montréal et Direction de santé publique (2008). *La santé des Montréalais selon l'enquête sur la santé dans les collectivités canadiennes de 2005*.

Les facteurs déterminants de l'alimentation

Alors que l'alimentation exerce une influence indéniable sur la santé d'un individu, plusieurs facteurs agissent sur les choix alimentaires de celui-ci. Le plan régional de santé publique 2010-2015 de l'ASSS de Montréal fait état de deux de ces facteurs : l'**accès aux commerces alimentaires de proximité et aux aliments santé** et l'**accès économique à une alimentation saine.**

L'accès aux commerces alimentaires de proximité et aux aliments santé

De nombreux changements survenus dans la distribution alimentaire au cours de la dernière décennie, tant dans les milieux urbains que ruraux, ont engendré divers impacts sur l'approvisionnement alimentaire de la population. Notamment, le départ des épiceries au profit des grandes chaînes alimentaires dans plusieurs quartiers centraux urbains et de nombreuses communautés rurales a engendré des inégalités dans la disponibilité d'aliments santé. Par exemple, des inégalités dans l'offre de fruits et légumes frais ont été démontrées par une étude géomatique réalisée à Montréal par la DSP en 2008 sur l'accès aux aliments santé :

- On observe des inégalités dans l'accès à des fruits et légumes frais sur une distance de marche (500 m) dans presque tous les quartiers et arrondissements de la région montréalaise. En effet, même en excluant l'Ouest de l'île de Montréal, **40 % de la population n'a pas accès à un approvisionnement adéquat en fruits et légumes frais sur une distance de marche de 500 mètres;**
- **Plusieurs secteurs mal approvisionnés sont aussi dévitalisés du point de vue social ou économique¹.**

Source : (1) Agence de la santé et des services sociaux de Montréal (2012). *Plan régional de santé publique 2010-2015, Un environnement urbain favorable à la santé.*

Les facteurs déterminants de l'alimentation *(suite)*

Accès économique à une alimentation saine

Plusieurs mesures gouvernementales contribuent efficacement à réduire la pauvreté au sein de la population montréalaise et québécoise, telles que l'accès au logement social ou le programme de centres de la petite enfance (CPE) à 7 \$ par jour. Toutefois, **les coûts d'un panier de provisions nutritives demeurent souvent trop élevés pour de nombreuses familles et personnes à faible revenu**, une fois déduites les dépenses non compressibles. Une analyse récente du Dispensaire diététique de Montréal (DDM) démontre bien cet état de fait. En 2006, le DDM évaluait les besoins de base d'une famille de quatre à 29 000 \$ par année, selon son budget de confort minimum. En janvier 2011, le coût du panier à provisions nutritif s'élevait à 7,19 \$ par personne, par jour, pour une famille de 2 adultes et de 2 enfants âgés de 9 et 14 ans. Or, si la famille dépensait réellement ce montant, celui-ci représenterait plus de **36 % du budget de base**, alors que dans les faits, il est estimé que **les ménages à faible revenu ne sont en mesure de consacrer que 21 % de leur revenu à l'achat d'aliments** (une fois le loyer payé) ¹.

La **hausse du prix des aliments**, comme celle observée depuis 2010, a pour effet d'exacerber l'angoisse d'un budget insuffisant pouvant être consacré à la nourriture, principalement pour les personnes et familles à faible revenu. Selon les résultats d'un sondage réalisé par le DDM en 2008, **10,4 % des ménages montréalais se sont inquiétés d'un manque de nourriture** et **8 % d'entre eux en ont parfois ou souvent manqué au cours de l'année**².

D'autre part, le sondage bisannuel réalisé par la DSP de l'ASSS de Montréal sur les comportements de santé des Montréalais durant la période allant de 2002 à 2007 démontre que **le revenu et la scolarité des Montréalais influencent leur consommation de tous les groupes d'aliments analysés** (fruits et légumes, lait et fromage, pain de grains entiers et légumineuses), **à l'exception du lait et du fromage**.

Sources : (1) Agence de la santé et des services sociaux de Montréal (2012). *Plan régional de santé publique 2010-2015, Un environnement urbain favorable à la santé* et Dispensaire diététique de Montréal (2008), *Étude sur le coût du panier à provisions nutritif dans les divers quartiers de Montréal – Rapport synthèse*. (2) « Nutri sondage », 2008.

Impacts qualitatifs des opérations de Moisson Montréal sur l'amélioration de l'alimentation des Montréalais

Comme nous l'avons vu au début de cette section, le lien direct entre l'état nutritionnel d'une personne bénéficiant des denrées collectées et distribuées par Moisson Montréal, et, par conséquent, son état de santé, et les opérations de l'organisme, est difficile à établir. En effet, les habitudes de vie, dont fait partie l'alimentation, comptent pour l'un des cinq grands facteurs permettant de déterminer l'état de santé d'un individu. L'importance de ce déterminant sur la bonne ou mauvaise santé d'un individu pouvant varier considérablement d'une personne à l'autre, il est d'autant plus complexe de quantifier l'impact d'une mauvaise alimentation sur les problèmes de santé que pourrait développer un individu. Nous avons toutefois pu constater, bien que de façon qualitative, l'importance d'une saine alimentation sur la prévention des maladies chroniques et d'autres problèmes de santé (maladies cardiovasculaires, obésité et certains cancers).

D'autre part, plusieurs facteurs influencent les choix alimentaires qu'une personne effectue et dont dépendra la « qualité » de son alimentation, comme l'accès aux commerces alimentaires de proximité et aux aliments sains de même que l'accès économique à une alimentation saine. C'est principalement sur ce dernier facteur que les activités de Moisson Montréal ont un impact. Les ménages à faible revenu montréalais devant consacrer une plus grande proportion de leur budget à l'alimentation, et d'autant plus à l'achat de provisions nutritives, les denrées dont ils peuvent bénéficier grâce à Moisson Montréal contribuent à améliorer leur état nutritionnel et ainsi, leur état de santé.

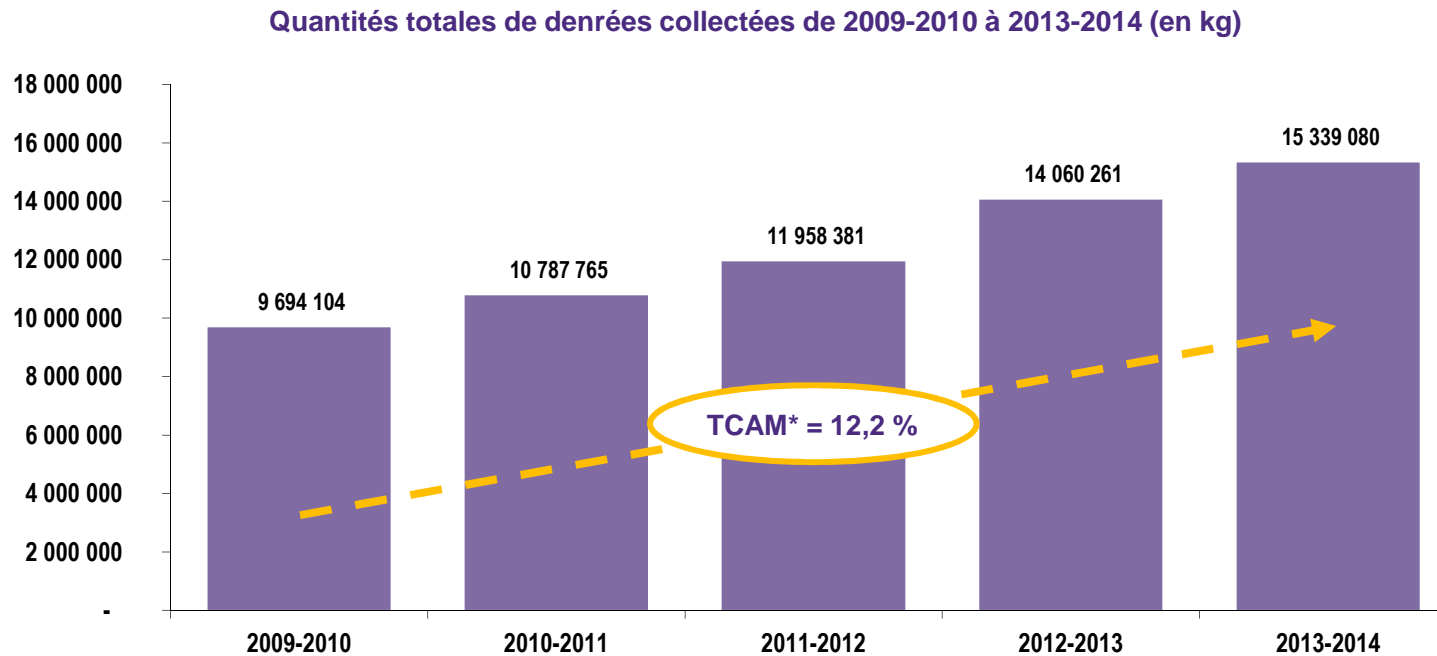
Enfin, nous savons que les problèmes de santé des Montréalais (et des Québécois dans leur ensemble) impliquent des dépenses importantes en soins de santé pour le gouvernement provincial. Tout élément permettant de réduire potentiellement ces problèmes de santé engendrerait donc des économies pour le gouvernement. Il est donc indéniable que les opérations de Moisson Montréal, qui améliorent la santé des Montréalais dans le besoin en leur fournissant des denrées alimentaires, permettent au gouvernement du Québec d'éviter des dépenses qui seraient autrement nécessaires pour régler ces problèmes de santé.

Section 5 Analyse des denrées collectées et des principaux fournisseurs

- 01. Présentation de l'organisme, contexte du mandat et contenu du rapport
- 02. Sommaire et faits saillants
- 03. Analyse de l'aide alimentaire offerte par Moisson Montréal
- 04. Impacts de la pauvreté sur l'alimentation et la santé des Montréalais
- 05. Analyse des denrées collectées et des principaux fournisseurs**
- 06. Projection des denrées collectées et distribuées au cours des 10 prochaines années
- 07. Analyse des coûts d'approvisionnement et de transport
- 08. Coûts d'élimination évités
- 09. Analyse des impacts environnementaux évités
- 10. Évaluation du marché additionnel potentiel
- 11. Annexes

Quantité de denrées collectées par Moisson Montréal

Moisson Montréal a collecté 15,3 millions de kilogrammes auprès de quelque 290 fournisseurs en 2013-2014, une hausse de 9 % par rapport à l'année précédente. La quantité totale de denrées collectées par l'organisme a **augmenté en moyenne de 12,2 % par année au cours des cinq dernières années**, alors qu'il avait collecté un peu moins de 10 millions de kilogrammes en 2009-2010.

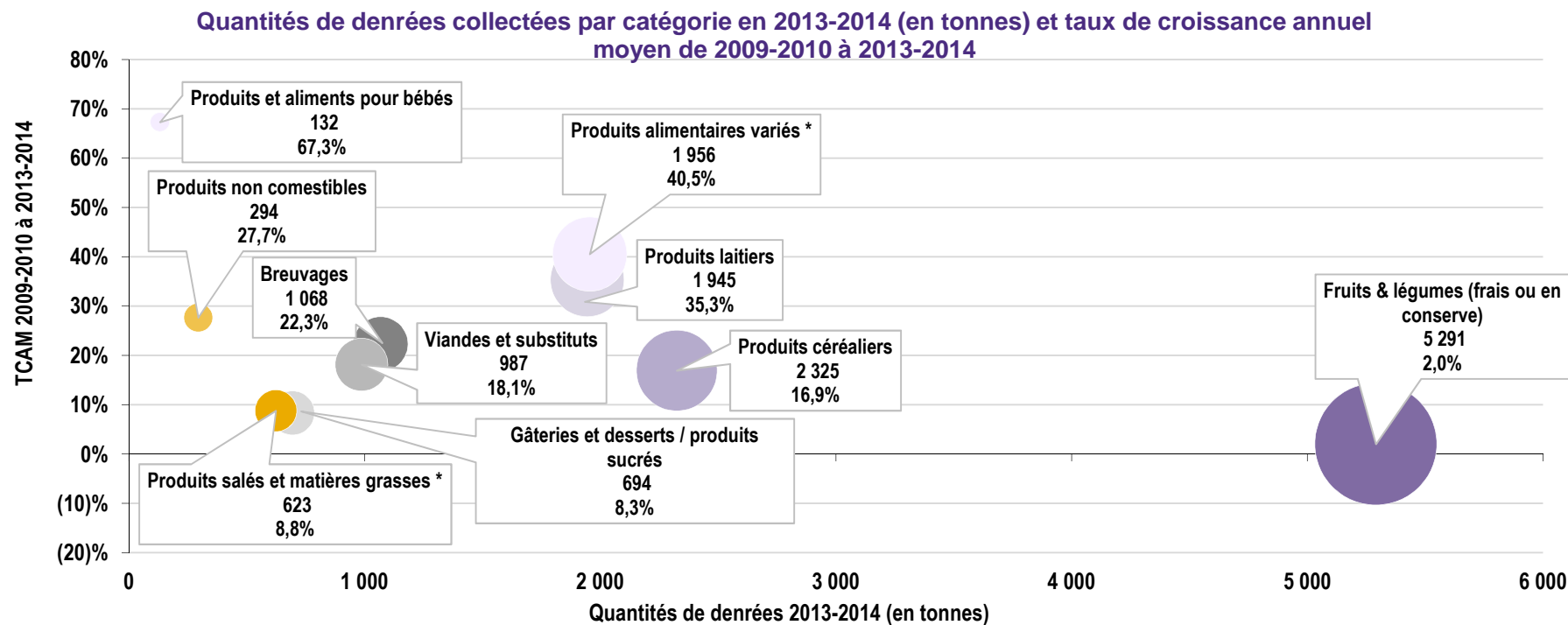


* TCAM = Taux de croissance annualisé moyen
Source : Moisson Montréal, Direction générale, 2014.

Quantités de denrées collectées par catégorie

Les principales denrées collectées en 2013-2014 sont les **fruits et légumes (34 %)**, les **produits céréaliers (15 %)**, les **produits laitiers (13 %)**, les breuvages (7 %) et les viandes et substituts (6 %). Ensemble, elles représentent 75 % des denrées totales collectées par Moisson Montréal, alors que les autres catégories de denrées représentent chacune moins de 5 % du total, à l'exception des produits alimentaires variés avec 13 %.

Toutefois, la quantité de fruits et légumes collectée n'a augmenté que de 2 % en moyenne par année entre 2009-2010 et 2013-2014, alors que celle de produits laitiers a connu une augmentation moyenne annuelle de 35 %, les viandes et substituts de 18 % et les produits céréaliers de 17 %.



* Seul le taux de croissance de 2012-2013 à 2013-2014 est disponible pour ces catégories de denrées.

Source : Moisson Montréal, Direction générale, 2014.

Les plus importants fournisseurs de denrées en 2013-2014

Principaux fournisseurs

Les **10 plus importants fournisseurs de denrées** de Moisson Montréal ont fourni **plus de 40 % du total des denrées collectées en 2013-2014**. Cette proportion passe à **60 % pour les 20 plus importants fournisseurs**.

Parmi les plus importants fournisseurs privés se trouvent **Kraft**, **Canadawide**, **General Mills**, **Weston**, **Bonduelle** et **Gaétan Bono**.

Les principaux organismes fournisseurs sont **Banques alimentaires Canada (BAC)**, **Moisson Rive-Sud** et **Moisson Mauricie**.

Principales sous-catégories

Comme présenté dans le tableau de la page suivante, les **10 plus importantes sous-catégories représentent près de 55 % de toutes les denrées collectées**. Les **20 plus importantes catégories totalisent 75 %** des 15 339 tonnes de denrées collectées en 2013-2014.

Le détail des plus importants fournisseurs de denrées pour chaque catégorie est présenté en annexe.

Source : Moisson Montréal, Direction générale, 2014.

Top 20 fournisseurs – Total		Quantité (kg)	%
1	Kraft Vaudreuil (Partage)	1 083 158	7,1 %
2	BAC – Kraft	841 056	5,5 %
3	Canadawide	781 800	5,1 %
4	General Mills Canada (Versa Cold)	737 049	4,8 %
5	APS	620 424	4,1 %
6	Banques alimentaires Canada	535 217	3,5 %
7	Courchesne Larose	501 503	3,3 %
8	Weston	459 782	3,0 %
9	Bonduelle Amérique du Nord inc.	446 650	2,9 %
10	Chenail	416 397	2,7 %
Total top 10 fournisseurs		6 423 036	41,8 %
11	Kraft Vaudreuil	367 387	2,4 %
12	BAQ – Natrel Agropur	363 934	2,4 %
13	Moisson Rive-sud	306 191	2,0 %
14	Gaétan Bono	301 873	2,0 %
15	BAC – Pepsi – QTG Canada	259 147	1,7 %
16	Allied	257 701	1,7 %
17	Moisson Mauricie	250 822	1,6 %
18	Boulangerie Saint-Méthode	242 256	1,6 %
19	Coosemans	237 977	1,6 %
20	Thomas	230 740	1,5 %
Total top 20 fournisseurs		9 241 064	60,2 %
Total 290 fournisseurs		15 339 080	100,0 %

Les plus importantes sous-catégories de denrées en 2013-2014

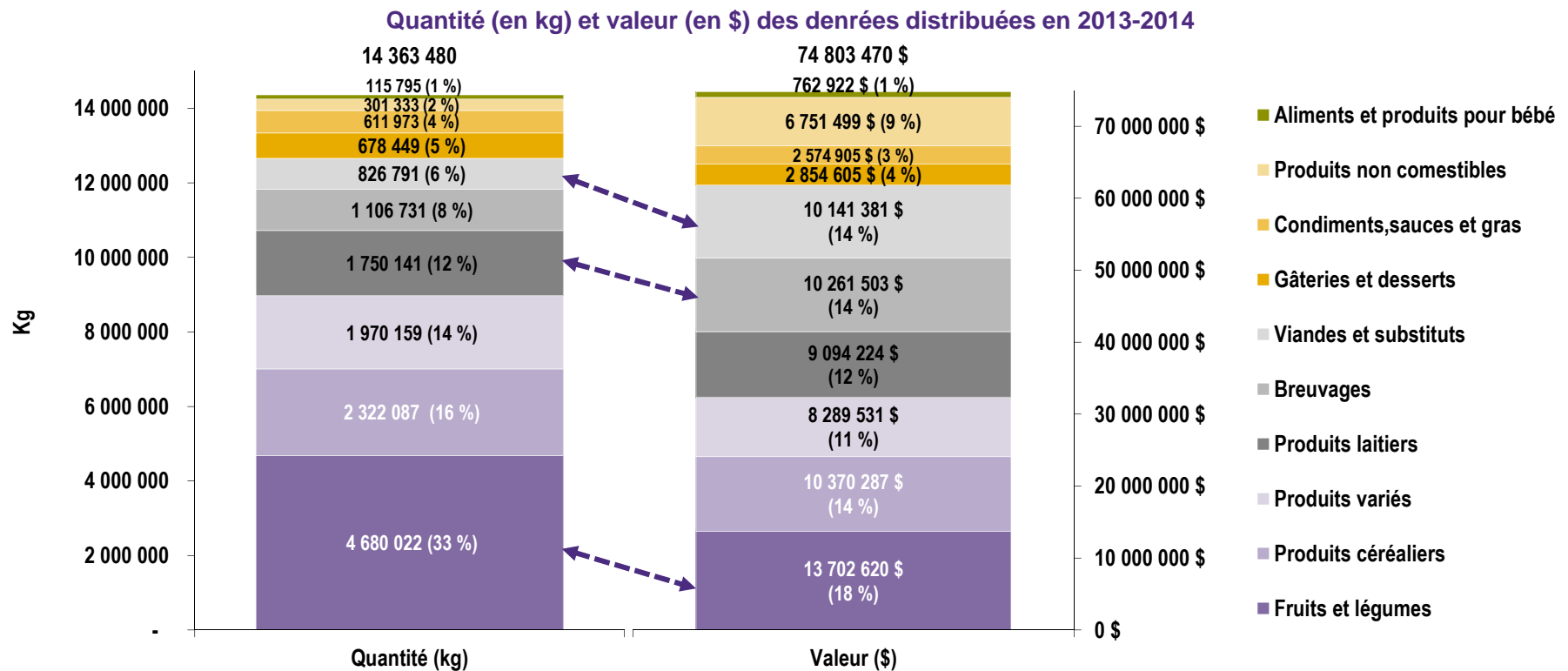
Top 20 sous-catégories		Quantité (kg)	%
1	Légumes autres	1 285 816	8,4 %
2	Yogourts de toutes sortes, yogourt grec, képhir, yogourt à boire (Yop), yogourt en tube, Minigo	1 144 306	7,5 %
3	Produits alimentaires variés	1 001 456	6,6 %
4	Produits à trier	904 756	5,9 %
5	Biscottes, céréales de toutes sortes, grignotines, craquelins, Handy snack, biscuits sucrés, barres tendres	898 165	5,9 %
6	Pain, pain de seigle, pain pita, bagel, pain hamburger, pain hot-dog, pain aux raisins, pain aux sept grains	794 261	5,2 %
7	Miel, cacao, Nutella, confitures, sucre, caramel, sucre vanillé, sucre en poudre, garniture à pâte	690 266	4,5 %
8	Eau, jus de fruits ou de légumes, cocktail, punch, limonade	593 444	3,9 %
9	Vinaigrettes de toutes les saveurs, sauces (en pot, en poudre), salsa, trempette variée, Shake and bake	515 334	3,4 %
10	Soupe complète, lasagne, ragoût, ravioli, quiche, tourtière, repas en conserve, taboulé, salade de poulet	466 276	3,1 %
Total top 10 sous-catégories		8 294 080	54,1 %
11	Pâtes alimentaires de toutes sortes (ex. : pennine, macaroni, linguine, etc.), couscous, riz, semoule de maïs	432 978	2,8 %
12	Tomates	414 341	2,7 %
13	Lait ou crème écrémé, partiellement écrémé, 1 %, 2 % ou 3,25 % MG, crème sure	380 623	2,5 %
14	Parmesan, fromage de chèvre, romano, cheddar râpé, mozzarella, fromage cottage	343 248	2,2 %
15	Pommes de terre	332 579	2,2 %
16	Laitue	321 469	2,1 %
17	Fruits autres	304 682	2,0 %
18	Concombres	296 004	1,9 %
19	Boissons de soya enrichies, Ensure, Boost, Red Bull, Monster, etc.	260 736	1,7 %
20	Agrumes	246 633	1,6 %
Total top 20 sous-catégories		11 627 372	75,8 %
Total 102 sous-catégories		15 339 080	100,0 %

Source : Moisson Montréal, Direction générale, 2014.

Quantités et valeur des denrées distribuées

En 2013-2014, Moisson Montréal a **distribué 14,4 millions de kilogrammes de denrées aux 208 organismes qu'elle aide**. Ces denrées représentent une valeur totale de près de **75 millions de dollars**, soit 10 millions de dollars de plus que la valeur totale des denrées distribuées l'année précédente.

Alors que les fruits et légumes représentaient le tiers des denrées distribuées, leur valeur équivalait à moins de 20 % de la valeur totale des denrées distribuées. À l'opposé, les breuvages ainsi que les viandes et substituts représentaient chacun 14 % de la valeur totale des denrées distribuées, bien que ces catégories ne comptaient respectivement que pour 8 % et 6 % de la quantité totale de ces denrées.



Source : Moisson Montréal, Direction générale, 2014.

Section 6 Projection des denrées collectées et distribuées au cours des 10 prochaines années

- 01. Présentation de l'organisme, contexte du mandat et contenu du rapport
- 02. Sommaire et faits saillants
- 03. Analyse de l'aide alimentaire offerte par Moisson Montréal
- 04. Impacts de la pauvreté sur l'alimentation et la santé des Montréalais
- 05. Analyse des denrées collectées et des principaux fournisseurs
- 06. Projection des denrées collectées et distribuées au cours des 10 prochaines années**
- 07. Analyse des coûts d'approvisionnement et de transport
- 08. Coûts d'élimination évités
- 09. Analyse des impacts environnementaux évités
- 10. Évaluation du marché additionnel potentiel
- 11. Annexes

Projection des quantités de denrées collectées au cours des 10 prochaines années

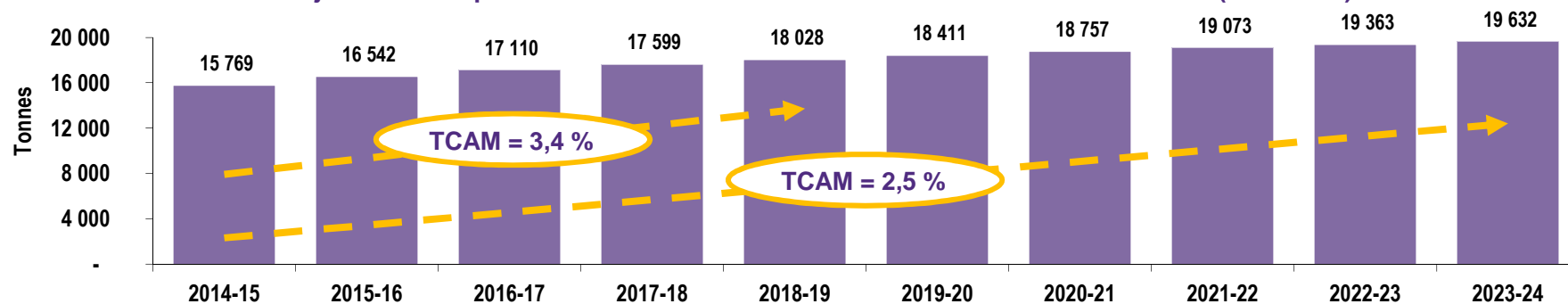
Méthodologie

En nous basant sur les quantités de denrées collectées au cours des cinq dernières années (2009-2010 à 2013-2014), nous avons utilisé des courbes de tendance logarithmiques afin de limiter l'impact des écarts de taux d'augmentation annuels des quantités de denrées collectées parfois très importants pour certaines catégories et années. Nous avons ensuite projeté les quantités de chaque catégorie de denrées pour les 10 prochaines années (2014-2015 à 2023-2024) et les avons additionnées pour établir la quantité de denrées totales projetée tout au long de la période.

Résultats

Alors que la quantité totale de denrées collectées par Moisson Montréal au cours des cinq dernières années a augmenté de 12 % par année en moyenne, des estimations plus conservatrices font plutôt état d'un **taux de croissance annuel moyen de 3,4 % au cours des cinq prochaines années et de 2,4 % pour la prochaine décennie**. Ces dernières estimations s'expliquent, d'abord, par l'utilisation des courbes de tendance logarithmiques, mais aussi par l'hypothèse que plusieurs réseaux de distribution continueront à s'optimiser au fil des années afin de limiter les pertes et produits non vendables qui sont ensuite offerts à Moisson Montréal. Au total, ce sont **4 300 tonnes de denrées additionnelles que pourrait collecter Moisson Montréal en 2023-2024** par rapport au 15 300 tonnes collectées en 2013-2014, une **augmentation de près de 30 %**.

Projection de la quantité totale de denrées collectées de 2014-2015 à 2023-2024 (en tonnes)



Sources : Moisson Montréal, Direction générale, 2014 et estimations de Raymond Chabot Grant Thornton.

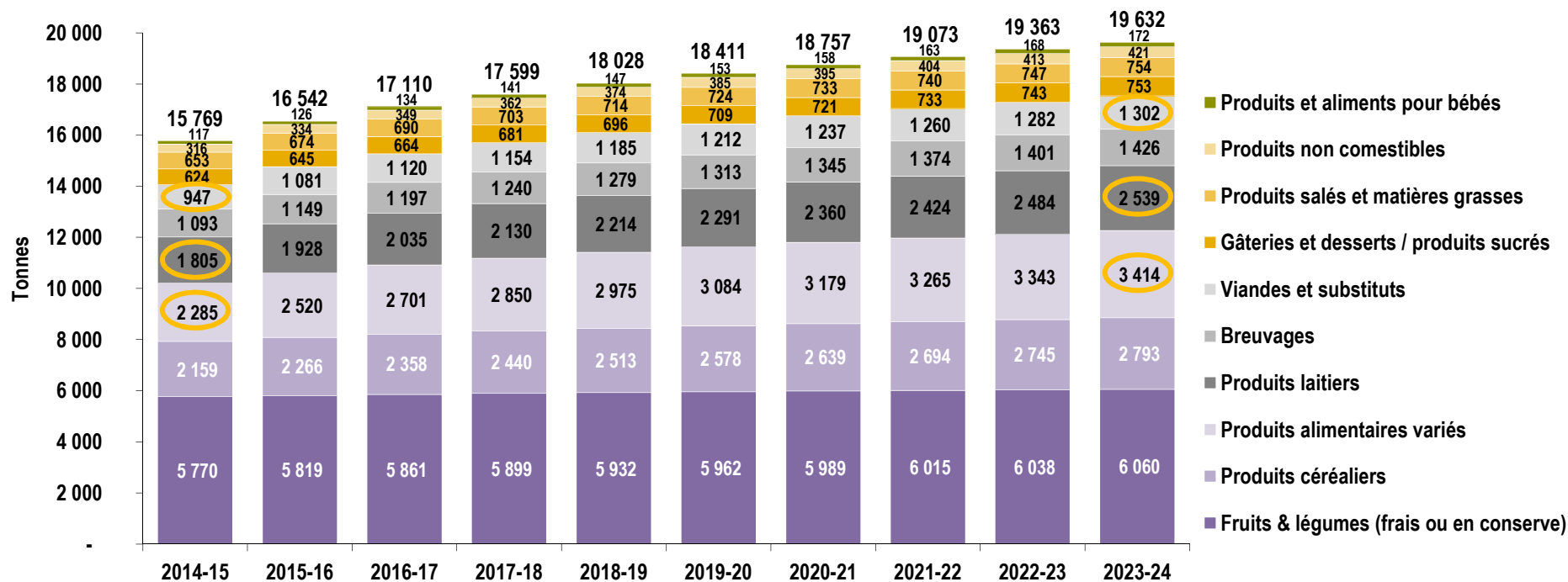
Projection des quantités de denrées collectées au cours des 10 prochaines années *(suite)*

Résultats par catégorie

Les catégories de denrées qui présenteront les taux de croissance annuels moyens les plus élevés sont les produits alimentaires variés (4,6 %), les produits laitiers (3,9 %) et la catégorie des viandes et substituts (3,6 %), principalement grâce au programme de récupération dans les supermarchés. À la suite du projet pilote entamé dans les supermarchés Loblaw en 2013-2014, ce programme devrait permettre de collecter 150 000 kilogrammes de viande additionnels par année à partir de 2015-2016.

Au total, la quantité de denrées que Moisson Montréal sera en mesure de collecter devrait passer de **15 800 tonnes** l'an prochain à **19 600 tonnes en 2023-2024**.

Projection des quantités de denrées collectées par catégorie de 2014-2015 à 2023-2024 (en tonnes)



Sources : Moisson Montréal, Direction générale, 2014 et estimations de Raymond Chabot Grant Thornton.

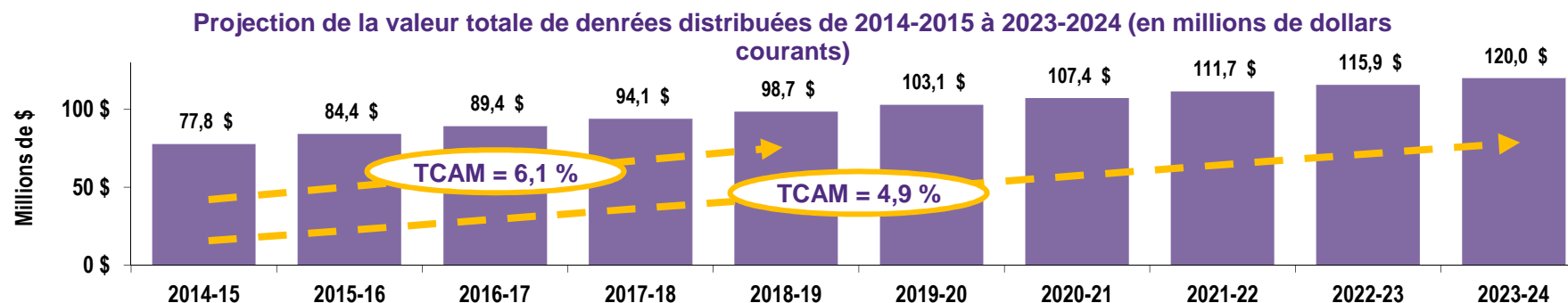
Projection de la valeur des denrées distribuées au cours des 10 prochaines années

Méthodologie

La projection sur 10 ans des quantités de denrées collectées par Moisson Montréal nous permet de calculer la projection de la valeur des denrées qui seront distribuées par l'organisme au cours des 10 prochaines années (2014-2015 à 2023-2024). Pour projeter la valeur par kilogramme de denrées de chaque catégorie, nous utilisons une moyenne sur deux ans (2012-2013 et 2013-2014) des prix de détail moyens des aliments établis par Statistique Canada calculés par kilogramme, à laquelle nous appliquons un taux d'augmentation annuelle de 2 % pour la période considérée. Nous multiplions ensuite la valeur par kilogramme obtenue pour chaque catégorie par la quantité de denrées correspondante projetée précédemment, et ce, pour chaque année jusqu'en 2023-2024. Nous considérons cependant que 5 % des denrées collectées par Moisson Montréal ne pourront être distribuées aux organismes bénéficiaires et sont traitées comme des pertes. Cette proportion demeure constante pour l'ensemble des catégories de denrées tout au long de la période considérée. C'est pourquoi nous utilisons 95 % des quantités projetées de denrées collectées pour établir les projections de valeur de celles-ci. Nous additionnons enfin les projections de valeur des denrées par catégorie obtenues pour estimer la valeur totale des denrées qui seront distribuées au cours des 10 prochaines années.

Résultats

La valeur totale des denrées distribuées devrait **augmenter en moyenne d'environ 6 % par année pour les cinq prochaines années et de 5 % par année sur l'ensemble de la période considérée.**



Sources : Moisson Montréal, Direction générale, 2014, Statistique Canada et estimations de Raymond Chabot Grant Thornton.

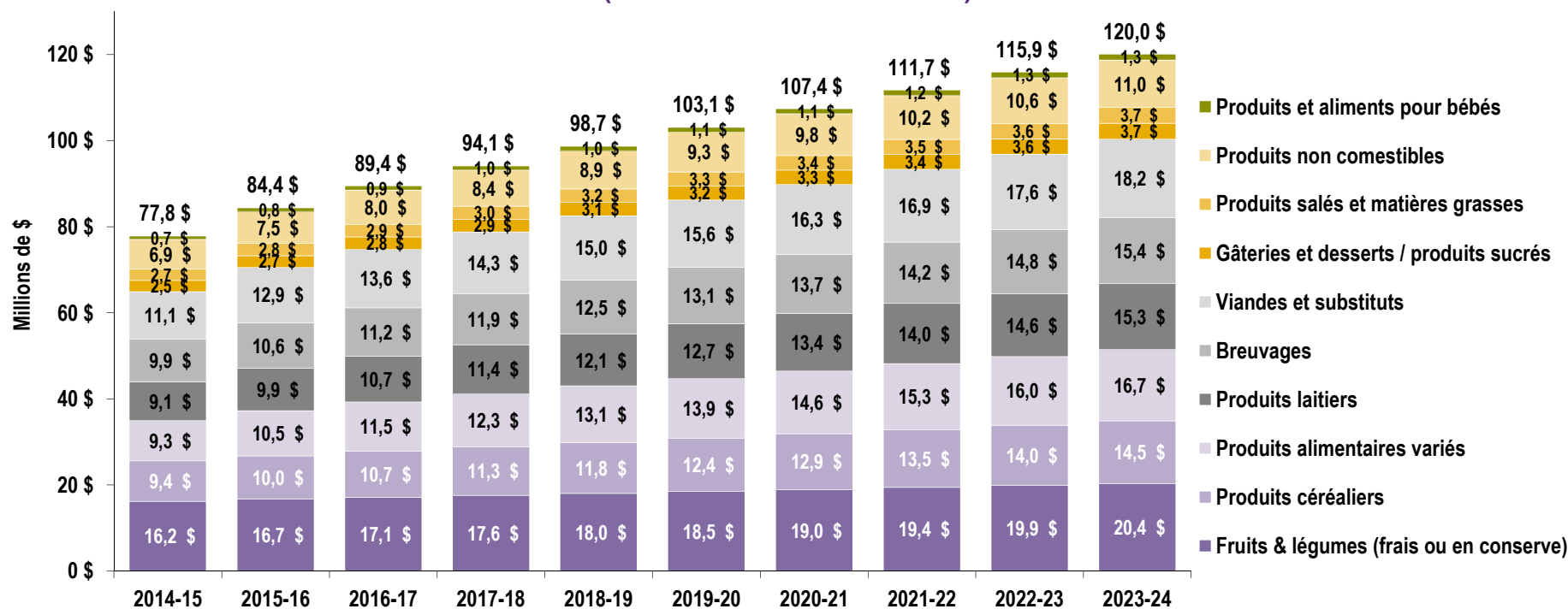
Projection de la valeur des denrées distribuées au cours des 10 prochaines années *(suite)*

Résultats par catégorie

À l'instar des projections des quantités de denrées collectées présentées aux pages 32 et 33, les catégories de denrées distribuées qui présenteront la plus forte augmentation de leur valeur sont les produits alimentaires variés, avec une croissance annuelle moyenne de 6,6 % au cours des 10 prochaines années, de même que les produits laitiers (5,9 %) et les viandes et substituts (5,7 %).

Alors que la valeur totale des denrées distribuées en 2013-2014 s'élevait à près de 75 millions de dollars, celle-ci devrait atteindre **120 millions de dollars en 2023-2024, soit une augmentation de 60 % sur 10 ans.**

Projection de la valeur des denrées distribuées par catégorie de 2014-2015 à 2023-2024
(en millions de dollars courants)



Sources : Moisson Montréal, Direction générale, 2014, Statistique Canada et estimations de Raymond Chabot Grant Thornton.

Section 7 Analyse des coûts d'approvisionnement et de transport

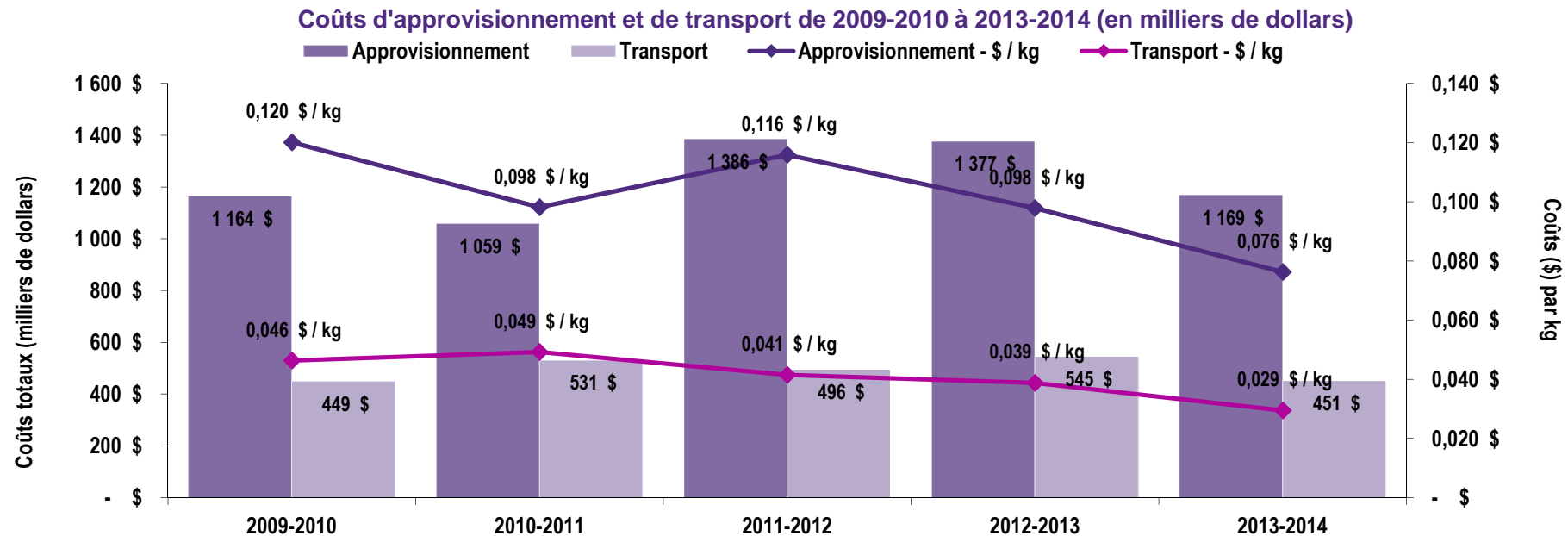
- 01. Présentation de l'organisme, contexte du mandat et contenu du rapport
- 02. Sommaire et faits saillants
- 03. Analyse de l'aide alimentaire offerte par Moisson Montréal
- 04. Impacts de la pauvreté sur l'alimentation et la santé des Montréalais
- 05. Analyse des denrées collectées et des principaux fournisseurs
- 06. Projection des denrées collectées et distribuées au cours des 10 prochaines années
- 07. Analyse des coûts d'approvisionnement et de transport**
- 08. Coûts d'élimination évités
- 09. Analyse des impacts environnementaux évités
- 10. Évaluation du marché additionnel potentiel
- 11. Annexes

Coûts totaux d'approvisionnement et de transport

En 2013-2014, les coûts d'approvisionnement et de transport ont atteint respectivement 1,17 million de dollars et 451 300 \$, en baisse chacun de 15 % et de 17 % comparativement à l'année précédente. **Les deux catégories de coûts sont demeurées relativement stables au cours des cinq dernières années**, avec une augmentation annuelle moyenne d'à peine 0,1 %.

Calculés en dollars par kilogramme de denrées totales collectées chaque année, les coûts d'approvisionnement et de transport ont toutefois diminué tous les deux de près de 11 % en moyenne par année au cours de la même période, avec une diminution de près de 25 % la dernière année seulement.

Au cours de la dernière année, **le total des coûts d'approvisionnement et de transport, qui s'élevait à 1,62 M\$, n'a représenté que 2,17 % de la valeur totale des denrées distribuées par Moisson Montréal.**

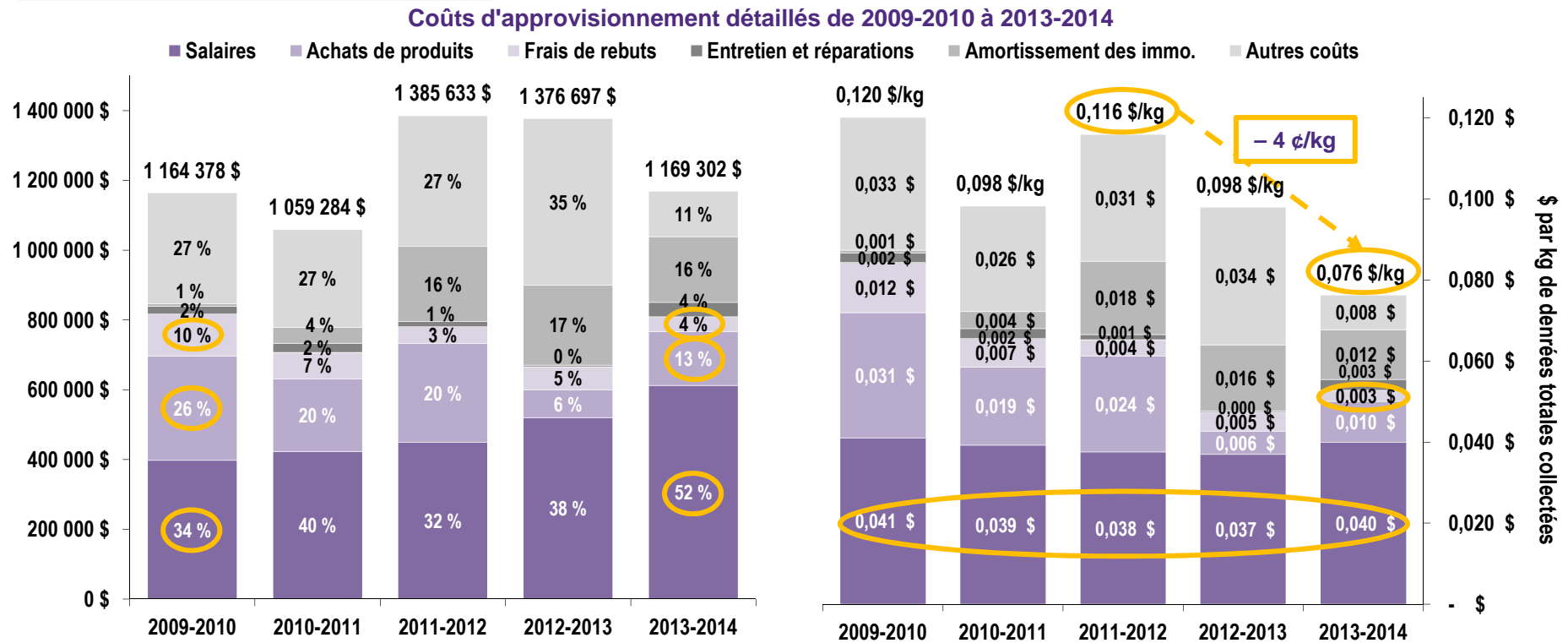


Sources : Rapports financiers de Moisson Montréal inc. de 2010 à 2014.

Coûts d'approvisionnement détaillés

Les salaires ont augmenté de 34 % à plus de 50 % des coûts totaux d'approvisionnement entre 2009-2010 et 2013-2014 (400 k\$ à 612 k\$). Calculés en dollars par kilogramme de denrées totales collectées, ils sont cependant demeurés stables (environ 4 ¢/kg) au cours de la même période, alors que la quantité totale de denrées collectées augmentait en moyenne de 12 % par année.

Les achats de produits sont passés de 26 % à 13 % de ceux-ci au cours de la même période (300 k\$ à 155 k\$), tandis que les frais de rebuts sont passés de 120 k\$ en 2009-2010 (10 % du total ou 1,2 ¢/kg) à 42 k\$ en 2013-2014 (4 % du total ou 0,3 ¢/kg). Notons que **les coûts d'approvisionnement ont diminué de 4 ¢/kg (34 %) au cours des deux dernières années.**

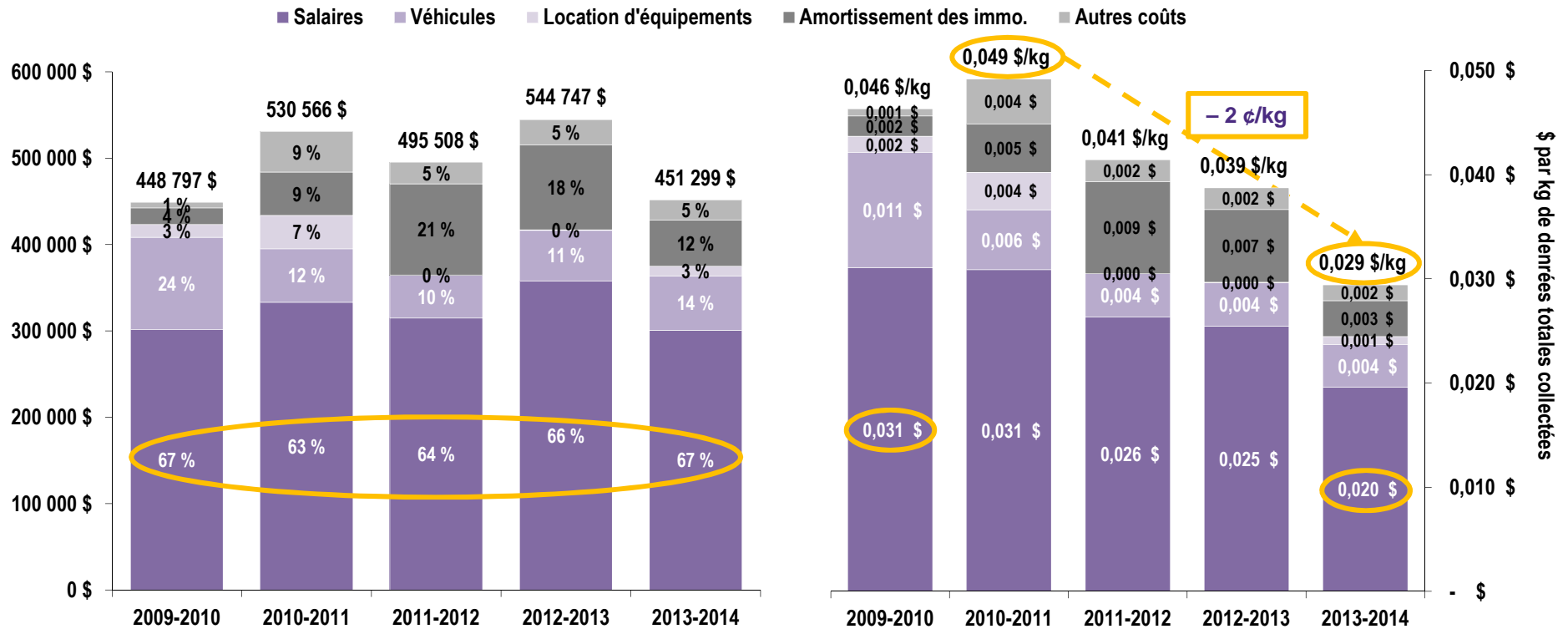


Coûts de transport détaillés

Les salaires ont représenté environ 65 % des coûts totaux de transport entre 2009-2010 et 2013-2014, variant entre 300 k\$ et 360 k\$ par année, alors que calculés en dollars par kilogramme de denrées totales collectées, ils ont diminué de 3,1 à 2 ¢/kg au cours des cinq dernières années.

Les frais de véhicule sont passés quant à eux de 24 % des coûts de transport totaux en 2009-2010 (107 k\$ et 1,1 ¢/kg) à 14 % au cours de la dernière année (63 k\$ et 0,4 ¢/kg). De plus, **les coûts de transport ont baissé de 2 ¢/kg (40 %) depuis 2010-2011.**

Coûts de transport détaillés de 2009-2010 à 2013-2014



Sources : Rapports financiers de Moisson Montréal inc. de 2010 à 2014.

Projection des coûts totaux d'approvisionnement et de transport au cours des 10 prochaines années

Méthodologie

La projection des quantités totales de denrées collectées par Moisson Montréal au cours des 10 prochaines années est utilisée pour estimer les coûts totaux d'approvisionnement et de transport que devra déboursier l'organisme pour réaliser ces collectes au cours de la même période. Nous utilisons aussi les coûts par kilogramme de denrées collectées des cinq dernières années en y appliquant des courbes de tendance logarithmiques afin de réduire l'impact des écarts de taux d'augmentation ou de décroissance parfois importants d'une année à l'autre tout en préservant la tendance marquée à la baisse que nous venons de décrire aux pages précédentes. Nous considérons ici aussi une augmentation annuelle de 2 % des coûts pour l'ensemble de la période considérée. Nous multiplions ensuite les coûts d'approvisionnement et de transport obtenus (totaux et par poste de coûts) par les quantités totales de denrées projetées et présentées à la section précédente afin de projeter les coûts qu'engendrera leur collecte sur 10 ans.

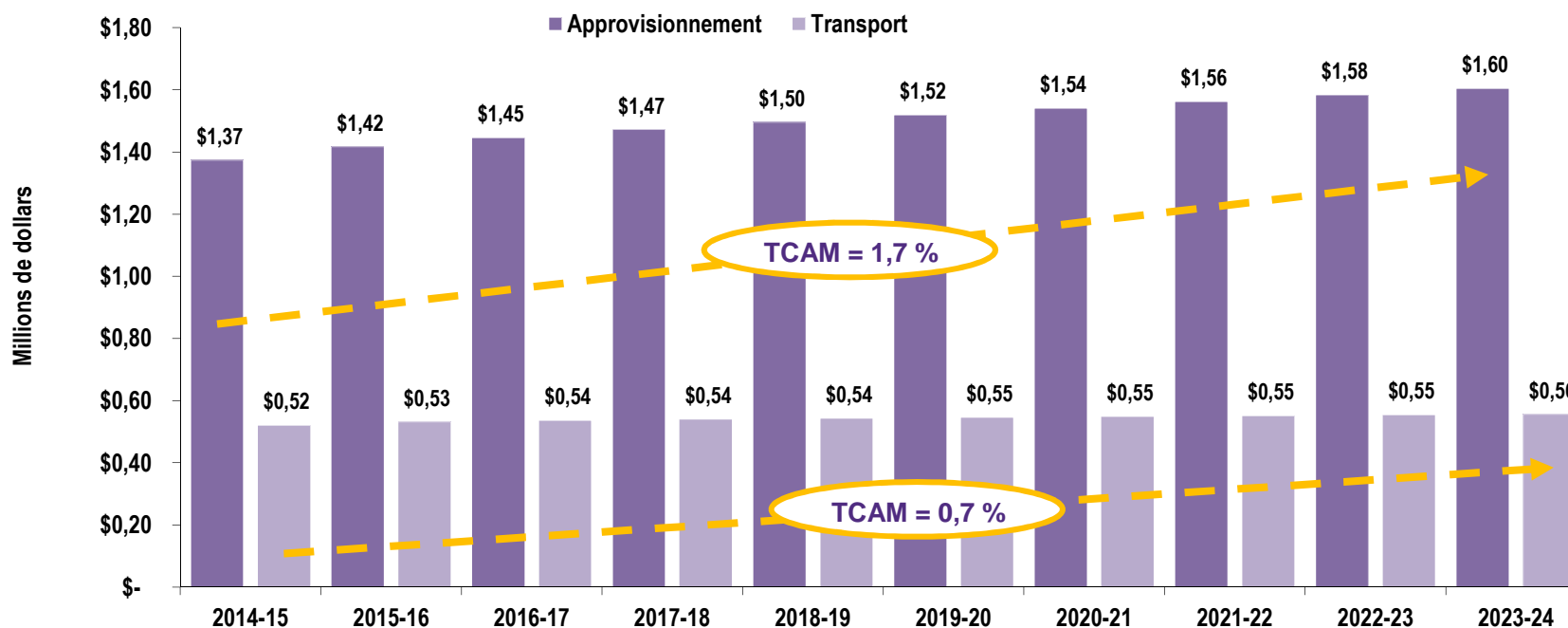
Résultats

Le graphique de la page suivante présente les résultats de la projection des coûts totaux d'approvisionnement et de transport au cours des 10 prochaines années. Alors que les coûts totaux d'approvisionnement devraient augmenter de 1,7 % par année en moyenne au cours de cette période, ceux de transport devraient plutôt croître d'à peine 0,7 % annuellement.

En additionnant les deux catégories de coûts, le total des coûts devrait atteindre 1,89 M\$ l'an prochain et augmenter en moyenne de 1,5 % par année pour atteindre 2,16 M\$ en 2023-2024. **En comparant les coûts totaux d'approvisionnement et de transport à la valeur projetée des denrées qui seront distribuées au cours de la période considérée, nous prévoyons que ceux-ci devraient passer de 2,43 % de la valeur des denrées distribuées l'an prochain à seulement 1,80 % en 2023-2024.** Ces résultats démontrent l'impressionnant effet de levier que les opérations de collecte et de transport de denrées de Moisson Montréal représentent par rapport à la valeur importante des denrées que l'organisme distribue aux organismes bénéficiaires.

Projection des coûts totaux d'approvisionnement et de transport au cours des 10 prochaines années *(suite)*

**Projection des coûts d'approvisionnement et de transport de 2014-2015 à 2023-2024
(en millions de dollars courants)**



Coûts totaux (M\$)	1,89 \$	1,95 \$	1,98 \$	2,01 \$	2,04 \$	2,06 \$	2,09 \$	2,11 \$	2,14 \$	2,16 \$
Valeur des denrées (M\$)	77,8 \$	84,4 \$	89,4 \$	94,1 \$	98,7 \$	103,1 \$	107,4 \$	111,7 \$	115,9 \$	120,0 \$
% coûts / valeur	2,43 %	2,31 %	2,22 %	2,14 %	2,07 %	2,00 %	1,94 %	1,89 %	1,84 %	1,80 %

Sources : Rapports financiers de Moisson Montréal inc. de 2010 à 2014 et estimations de Raymond Chabot Grant Thornton.

Section 8 Coûts d'élimination évités

- 01. Présentation de l'organisme, contexte du mandat et contenu du rapport
- 02. Sommaire et faits saillants
- 03. Analyse de l'aide alimentaire offerte par Moisson Montréal
- 04. Impacts de la pauvreté sur l'alimentation et la santé des Montréalais
- 05. Analyse des denrées collectées et des principaux fournisseurs
- 06. Projection des denrées collectées et distribuées au cours des 10 prochaines années
- 07. Analyse des coûts d'approvisionnement et de transport
- 08. Coûts d'élimination évités**
- 09. Analyse des impacts environnementaux évités
- 10. Évaluation du marché additionnel potentiel
- 11. Annexes

Coûts d'élimination évités grâce aux opérations de collecte de Moisson Montréal en 2013-2014

En plus de fournir des denrées alimentaires à plus de 200 organismes annuellement, qui, à leur tour, fournissent une aide alimentaire à plus de 135 000 personnes par mois, **la collecte gratuite de ces denrées par Moisson Montréal auprès d'entreprises privées et d'autres organisations leur permet d'économiser plus d'un million de dollars par année en coûts d'élimination.**

En effet, nous pouvons supposer que la totalité des denrées collectées et distribuées par Moisson Montréal ne serait pas vendue par leurs canaux de distribution habituels et que ces organisations devraient éliminer les denrées autrement. Nous estimons à 90 \$ par tonne les coûts moyens d'élimination dans la région de Montréal en 2013-2014.

Au total, ce sont 1,38 M\$ qui ont été évités à l'ensemble des entreprises et organisations en coûts d'élimination grâce aux collectes de denrées réalisées par Moisson Montréal auprès d'elles l'an dernier. Si l'on ne considère que les **denrées qui ont été collectées directement auprès d'entreprises privées**, qui représentent **71 % des denrées totales**, les **coûts d'élimination évités par celles-ci s'élevaient à près de 977 000 \$ en 2013-2014.**

Denrées 2013-2014	Quantité de denrées	Coûts d'élimination évités
Denrées totales	15 339 080 kg	1 380 517 \$
Denrées collectées directement auprès d'entreprises privées	10 853 731 kg	976 836 \$

Sources : Moisson Montréal, Direction générale, 2014 et estimations de Raymond Chabot Grant Thornton.

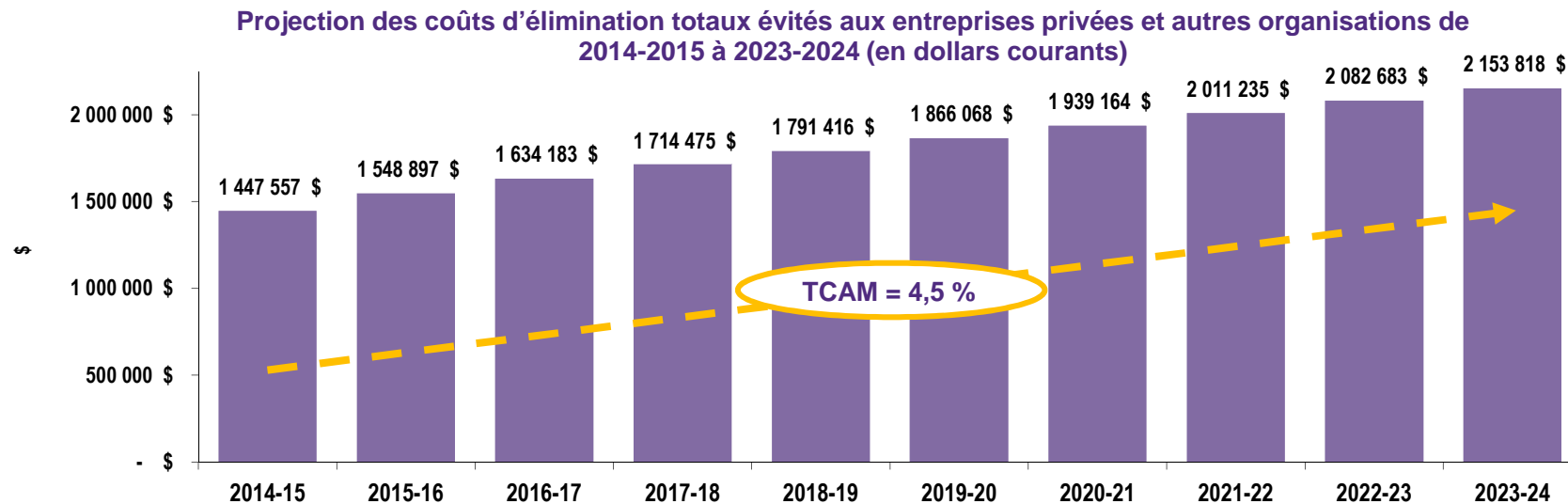
Projection des coûts d'élimination évités au cours des 10 prochaines années

Méthodologie

Afin d'estimer les coûts d'élimination futurs qui seront évités par les entreprises privées et autres organisations auprès desquelles Moisson Montréal collectera des denrées au cours des 10 prochaines années, la projection des quantités de denrées collectées au cours de la même période et présentée à la section 6 a été utilisée. Nous avons ensuite appliqué un taux de croissance annuelle de 2 % au coût moyen de 90 \$ par tonne et multiplié le montant obtenu par la quantité de denrées collectées correspondante pour chaque année de la période de projection considérée.

Résultats

Les coûts d'élimination évités grâce aux opérations de collecte de Moisson Montréal devraient atteindre près de **1,5 M\$ l'an prochain** et augmenter en moyenne de 4,5 % par année jusqu'à totaliser près de **2,2 M\$ en 2023-2024**.



Sources : Moisson Montréal, Direction générale, 2014 et estimations de Raymond Chabot Grant Thornton.

Section 9 Analyse des impacts environnementaux évités

- 01. Présentation de l'organisme, contexte du mandat et contenu du rapport
- 02. Sommaire et faits saillants
- 03. Analyse de l'aide alimentaire offerte par Moisson Montréal
- 04. Impacts de la pauvreté sur l'alimentation et la santé des Montréalais
- 05. Analyse des denrées collectées et des principaux fournisseurs
- 06. Projection des denrées collectées et distribuées au cours des 10 prochaines années
- 07. Analyse des coûts d'approvisionnement et de transport
- 08. Coûts d'élimination évités
- 09. Analyse des impacts environnementaux évités**
- 10. Évaluation du marché additionnel potentiel
- 11. Annexes

Évaluation des impacts environnementaux évités

Grâce à ses activités, Moisson Montréal détourne de l'enfouissement une certaine quantité de denrées afin que celle-ci soit consommée ou utilisée au lieu d'être acheminée vers une des filières de gestion des matières résiduelles. En fonction du partenaire (producteur, distributeur, détaillant, etc.) Moisson Montréal intervient à différentes étapes du cycle de vie des produits (voir figure ci-après).

Hypothèses

Considérant que les denrées et les produits récupérés par Moisson Montréal auraient autrement été enfouis, l'organisation permet de remettre en circulation des denrées alimentaires et ainsi permet d'éviter les impacts associés à la production de nouvelles denrées et à l'enfouissement des denrées ainsi récupérées.

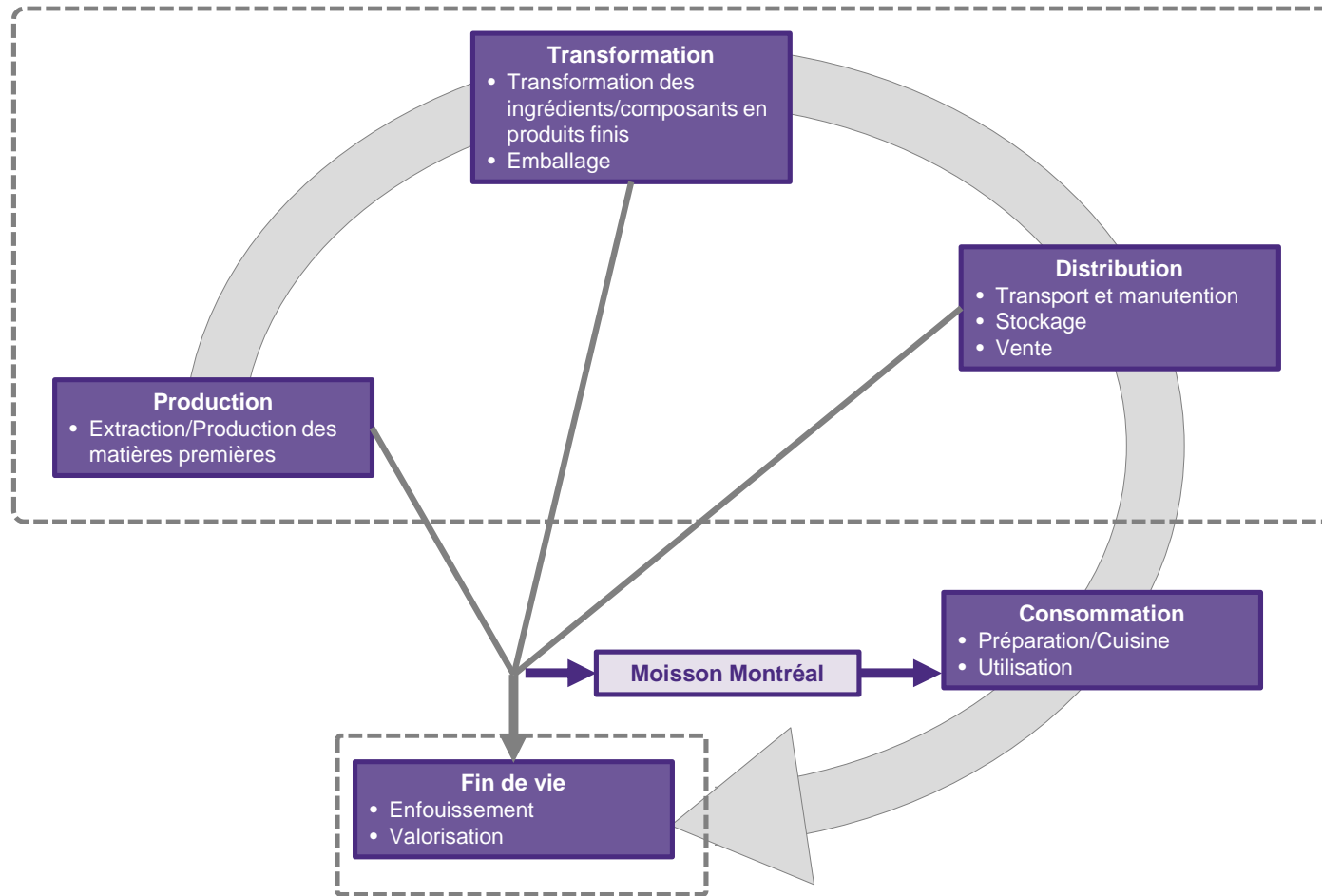
Selon RECYC-QUÉBEC, 14 % des résidus organiques des ICI sont détournés de l'enfouissement vers une forme de valorisation. Il est donc considéré dans cette étude que seuls 86 % des denrées alimentaires (matière organique) distribuées contribuent à l'impact de l'enfouissement évité.

Près de 15,3 millions kilogrammes de denrées ont été redistribués par Moisson Montréal en 2013-2014, dont 98 % étaient des denrées alimentaires. Ces denrées sont classées en 12 catégories. Les catégories les plus importantes sont les fruits et légumes (35 %), les produits céréaliers (15 %) et les produits laitiers (13 %).

Limites de l'étude

Cette analyse d'impacts environnementaux a été réalisée selon le principe de cycle de vie, mais n'a pas fait l'objet d'une révision externe selon la norme ISO 14044.

Évaluation des impacts environnementaux évités (suite)



Évaluation des impacts environnementaux évités (*suite*)

Description des impacts

Trois types d'impacts sont modélisés :

- Empreinte carbone (EC), en tonnes équivalent carbone (t éq. CO₂)
- Empreinte eau (EE), en mètres cubes d'eau utilisés (m³)
- Utilisation des terres (UT), en hectares de terres arables utilisées sur une période d'un an (ha.an)

L'empreinte carbone est la quantité de gaz à effet de serre (GES) émis au cours des phases du cycle de vie. Ces émissions peuvent découler de la consommation d'énergie et de carburants, de fuites d'équipements de réfrigération, de la décomposition de la matière organique, etc. Les phases de production, de transformation, de distribution et de fin de vie des produits sont prises en compte dans l'empreinte carbone présentée dans les pages suivantes.

L'empreinte eau quantifie le volume d'eau utilisé pour la production et la transformation des produits considérés. Au sein d'une empreinte eau, une distinction est faite entre trois types d'eau¹ :

- « L'eau verte » est l'eau de pluie ou l'humidité du sol utilisée;
- « L'eau bleue » est l'eau de surface ou souterraine utilisée (souvent considérée comme l'eau potable);
- « L'eau grise » est l'eau polluée.

Dans cette étude, seule la consommation d'eau bleue et d'eau verte est présentée.

L'utilisation des terres évalue la superficie équivalente de terres arables nécessaires à la production des produits.

Source : (1) Water Footprint Network (2011). *The Water Footprint Assessment Manual*.

Évaluation des impacts environnementaux évités (*suite*)

Modélisation des impacts

Le calcul des différents impacts a été réalisé en multipliant les quantités de denrées par les facteurs d'impact disponibles dans la littérature pour chaque sous-catégorie de denrées.

Il n'a pas été possible de trouver au sein de la littérature et des facteurs d'impact propres à chaque sous-catégorie de produits distribués par Moisson Montréal :

- Empreinte carbone : des facteurs d'émissions spécifiques ont été trouvés pour des sous-catégories regroupant 56 % de la masse totale de produits distribués;
- Empreinte eau : des facteurs d'impact spécifiques sont disponibles pour près de 69 % de la masse totale de produits;
- Utilisation des terres : des facteurs d'impact spécifiques sont disponibles pour seulement 27 % de la masse totale de produits distribués.

Lorsqu'aucun facteur d'impact spécifique n'était disponible pour une sous-catégorie de produit, une donnée moyenne de la catégorie a été utilisée, ce qui a permis d'augmenter l'exhaustivité du modèle.

Pour certaines sous-catégories de produits, aucun facteur d'impact n'a pu être utilisé par manque d'informations pertinentes dans la littérature. L'ensemble des denrées n'est donc pas comptabilisé dans le modèle.

Évaluation des impacts environnementaux évités (*suite*)

Modélisation des impacts

L'exhaustivité de la modélisation de chaque impact est reprise dans le tableau ci-contre (portion des denrées couvertes par l'évaluation de l'impact – EC, EE, UT) et est comparée à la proportion massique de la catégorie par rapport au total de denrées distribuées (% massique).

Pour évaluer l'impact de l'enfouissement évité des denrées, des facteurs spécifiques ont été utilisés pour l'empreinte carbone et l'utilisation des terres, dans la limite de leur disponibilité dans la littérature.

Complétude des données utilisées pour l'EC, EE et UT

Catégories de produits	% massique	EC	EE	UT
Fruits et légumes	35 %	100 %	100 %	98 %
Produits céréaliers	15 %	100 %	100 %	100 %
Produits laitiers	13 %	100 %	100 %	38 %
Breuvages	7 %	100 %	87 %	0 %
Produits alimentaires variés	7 %	100 %	100 %	100 %
Viandes et substituts	6 %	98 %	97 %	100 %
Produits à trier	6 %	95 %	95 %	95 %
Produits sucrés ou secs	5 %	100 %	100 %	100 %
Produits salés et matières grasses	4 %	100 %	100 %	97 %
Produits non comestibles	2 %	62 %	66 %	0 %
Produits et aliments pour bébés	1 %	83 %	99 %	54 %
Autres produits triés	0,2 %	0 %	29 %	17 %
Total	100 %	99 %	98 %	82 %

Sommaire des impacts environnementaux évités

Empreinte carbone

Les émissions de GES évitées associées aux produits distribués par Moisson Montréal en 2013-2014 sont de 28 934 t éq. CO₂. Chaque tonne de denrées distribuées a donc permis d'éviter 1,9 t éq. CO₂. La ventilation de ces résultats permet d'évaluer que près de 34 % de ces émissions peuvent être associées à l'enfouissement évité, soit 9 813 t éq. CO₂.

Empreinte eau

La distribution des denrées par Moisson Montréal a permis d'éviter l'utilisation de 34 millions de m³ d'eau. L'« eau bleue » représente 7 % de ce volume, soit plus de 3,1 millions de m³ d'eau en une année ou 148,2 litres d'eau potable par kilogramme de denrées.

Utilisation des terres

La distribution des denrées par Moisson Montréal permet d'éviter l'utilisation de 3 128 ha de terres arables. De cette superficie, seulement 0,1 % auraient été utilisés pour l'enfouissement des produits, soit 20 101 m², le reste étant majoritairement utilisé lors de la production des produits.

Impacts environnementaux évités en 2013-2014

	EC (t éq. CO ₂)	EE verte (m ³)	EE bleue (m ³)	UT (ha.an)
Impact total	28 934	32 354 097	2 265 186	3 128

Empreinte carbone de l'enfouissement évité des produits

	Masse (kg)	EC (t éq. CO ₂)	% total EC
Denrées alimentaires	14 925 134	9 627	33,3 %
Autres produits	351 789	186	0,6 %
Total des denrées	15 276 923	9 813	33,9 %

Utilisation des terres liée à l'enfouissement

	Masse (kg)	UT (m ² a.an)	% total UT
Denrées alimentaires	14 925 134	19 638	0,1 %
Autres produits	351 789	462	0,0 %
Total des produits	15 276 923	20 101	0,1 %

Empreinte carbone

Empreinte carbone

La catégorie qui contribue le plus à l’empreinte carbone totale est la catégorie fruits et légumes (23 %). C’est également la catégorie qui représente la plus grande part de la masse totale de produits distribués (35 %).

Parmi les sous-catégories de produits, celle qui a le plus grand facteur d’émission est la viande de bœuf avec un facteur de 24,62 kg éq. CO₂/kg, suivie par le beurre dont le cycle de vie émet 12,36 kg éq. CO₂/kg. Cependant, ces deux sous-catégories ne représentent que respectivement 0,04 % et 0,14 % de la quantité totale de denrées distribuées.

La sous-catégorie des fruits et légumes possédant le plus grand facteur d’émission est la laitue avec un facteur de 3,27 kg éq. CO₂/kg. Cette sous-catégorie représente 2,1 % de la quantité totale de denrées.

Contribution à l’empreinte carbone selon les catégories de produits

Catégories de produits	% massique	EC (t éq. CO ₂)	% EC
Fruits et légumes	35 %	6 653,64	23 %
Produits céréaliers	15 %	3 702,51	13 %
Produits laitiers	13 %	6 256,65	22 %
Breuvages	7 %	565,85	2 %
Produits alimentaires variés	7 %	2 712,61	9 %
Viandes et substituts	6 %	3 334,27	12 %
Produits à trier	6 %	2 450,68	8 %
Produits sucrés ou secs	5 %	565,47	2 %
Produits salés et matières grasses	4 %	2 291,46	8 %
Produits non comestibles	2 %	61,41	0 %
Produits et aliments pour bébés	1 %	339,99	1 %
Autres produits triés	0,2 %	-	0,0 %
Total		28 935 t éq. CO₂	

Note : Les facteurs d’émissions peuvent varier en fonction de la provenance du produit et de la méthode de mesure utilisée. Dans le cadre de cette étude, des facteurs moyens ont été calculés à partir de l’ensemble des sources et références consultées.

Empreinte carbone (*suite*)

Enfouissement évité des denrées

Selon l'*Environmental Protection Agency (EPA)*, l'enfouissement de matières organiques entraîne l'émission de 0,75 kg éq. CO₂/kg et 0,53 kg éq. CO₂/kg pour l'enfouissement de déchets divers.

L'enfouissement évité des denrées représente ainsi 34 % de l'empreinte carbone totale des denrées distribuées, soit 9 813 t éq. CO₂.

Empreinte carbone du bâtiment

En 2011, Moisson Montréal a réalisé un inventaire des émissions de GES de son bâtiment sur la période 2009-2011. Cette étude incluait la consommation d'énergie pour le chauffage, la consommation de propane pour les chariots et les initiatives internes d'efficacité énergétique.

L'empreinte carbone moyenne annuelle du bâtiment de Moisson Montréal est estimée à 157 t éq. CO₂.

De plus, au cours de l'année 2013-2014, 29 500 litres de diesel ont été consommés par les camions de Moisson Montréal, ce qui a généré 82 t éq. CO₂.

Au total, nous estimons que les activités de Moisson Montréal ont généré 239 t éq. CO₂, soit 0,8 % de l'impact total évité par la distribution de denrées.

Empreinte carbone de l'enfouissement évité des produits

	Masse (kg)	EC (t éq. CO ₂)	% total EC
Denrées alimentaires	14 925 134	9 627	33,3 %
Autres produits	351 789	186	0,6 %
Total des produits	15 276 923	9 813	33,9 %

Empreinte carbone des activités de Moisson Montréal

	EC (t éq. CO ₂)	% total EC
Bâtiment et chariots	157	0,5 %
Transport en camion	82	0,3 %
Total	239	0,8 %

Empreinte eau

Empreinte eau bleue

La catégorie de produits (excluant les catégories de produits variés) qui contribue le plus à l’empreinte eau (eau bleue) est la catégorie des viandes et substituts, qui représente 14 % du volume total d’eau bleue.

La sous-catégorie de produits qui possède le facteur d’impact le plus élevé est l’huile d’olive vierge, qui nécessite 2 388 m³/t.

Parmi les viandes, la sous-catégorie de produits ayant le plus grand facteur d’impact est la viande de bœuf, avec un facteur d’impact de 428 m³/t.

Parmi les fruits et légumes, la sous-catégorie de produits ayant le plus grand facteur d’impact est la mangue, avec un facteur d’impact de 361 m³/t.

Contribution des catégories de produits à l’empreinte eau bleue

Catégories de produits	% Masse	EE bleue (m ³)	% EE bleue
Fruits et légumes	35 %	10 %	220 477
Produits céréaliers	15 %	11 %	247 781
Produits laitiers	13 %	4 %	93 944
Breuvages	7 %	7 %	160 721
Produits alimentaires variés	7 %	20 %	462 850
Viandes et substituts	6 %	14 %	322 034
Produits à trier	6 %	18 %	418 157
Produits sucrés ou secs	5 %	1 %	24 388
Produits salés et matières grasses	4 %	12 %	280 010
Produits non comestibles	2 %	0 %	10
Produits et aliments pour bébés	1 %	1 %	32 877
Autres produits triés	0,2 %	0,1 %	1 937
Total		2 265 186 m³	

Note : Les facteurs d’impact peuvent varier en fonction du lieu de production du produit et de la méthode de mesure utilisée. Dans le cadre de cette étude, des facteurs moyens ont été calculés à partir de l’ensemble des sources et références consultées.

Utilisation des terres

Utilisation des terres

La catégorie de produits distribués qui contribue le plus à l'impact de l'utilisation des terres est la catégorie des produits salés et matières grasses (31 %), suivi des produits céréaliers (26 %).

Les deux sous-catégories de produits ayant l'impact le plus élevé sont le bœuf, qui possède un facteur d'impact de 19,1 m²a/kg* et l'huile d'olive qui a un facteur de 18,4 m²a/kg*.

Enfouissement évité des denrées

Comme mentionné, l'enfouissement évité des denrées distribuées représente une portion minime de l'impact total des denrées (0,1 %) sur l'ensemble de leur cycle de vie. En termes d'utilisation des terres, l'enfouissement évité possède un impact de 2 ha.an.

Utilisation des terres liée à l'enfouissement

	Masse (kg)	UT (ha.an)	% total UT
Denrées alimentaires*	14 925 134	1,96	0,1 %
Autres produits	351 789	0,46	0,0 %
Total des produits	15 276 923	2,01	0,1 %

Contribution des catégories de produits à l'utilisation des terres

Catégories de produits	% Massique	UT (ha.an)	% UT
Fruits et légumes	35 %	156	5 %
Produits céréaliers	15 %	8 237	26 %
Produits laitiers	13 %	122	4 %
Brevages	7 %	0	0 %
Produits alimentaires variés	7 %	250	8 %
Viandes et substituts	6 %	506	16 %
Produits à trier	6 %	225	7 %
Produits sucrés ou secs	5 %	40	1 %
Produits salés et matières grasses	4 %	984	31 %
Produits non comestibles	2 %	0	0 %
Produits et aliments pour bébés	1 %	18	1 %
Autres produits triés	0,2 %	1	0,0 %
Total		3 128 ha.an	

Note (*) : Les facteurs d'impact peuvent varier en fonction du lieu de production du produit et de la méthode de mesure utilisée. Dans le cadre de cette étude, des facteurs moyens ont été calculés à partir de l'ensemble des sources et références consultées.

Section 10 Évaluation du marché additionnel potentiel

- 01. Présentation de l'organisme, contexte du mandat et contenu du rapport
- 02. Sommaire et faits saillants
- 03. Analyse de l'aide alimentaire offerte par Moisson Montréal
- 04. Impacts de la pauvreté sur l'alimentation et la santé des Montréalais
- 05. Analyse des denrées collectées et des principaux fournisseurs
- 06. Projection des denrées collectées et distribuées au cours des 10 prochaines années
- 07. Analyse des coûts d'approvisionnement et de transport
- 08. Coûts d'élimination évités
- 09. Analyse des impacts environnementaux évités
- 10. Évaluation du marché additionnel potentiel**
- 11. Annexes

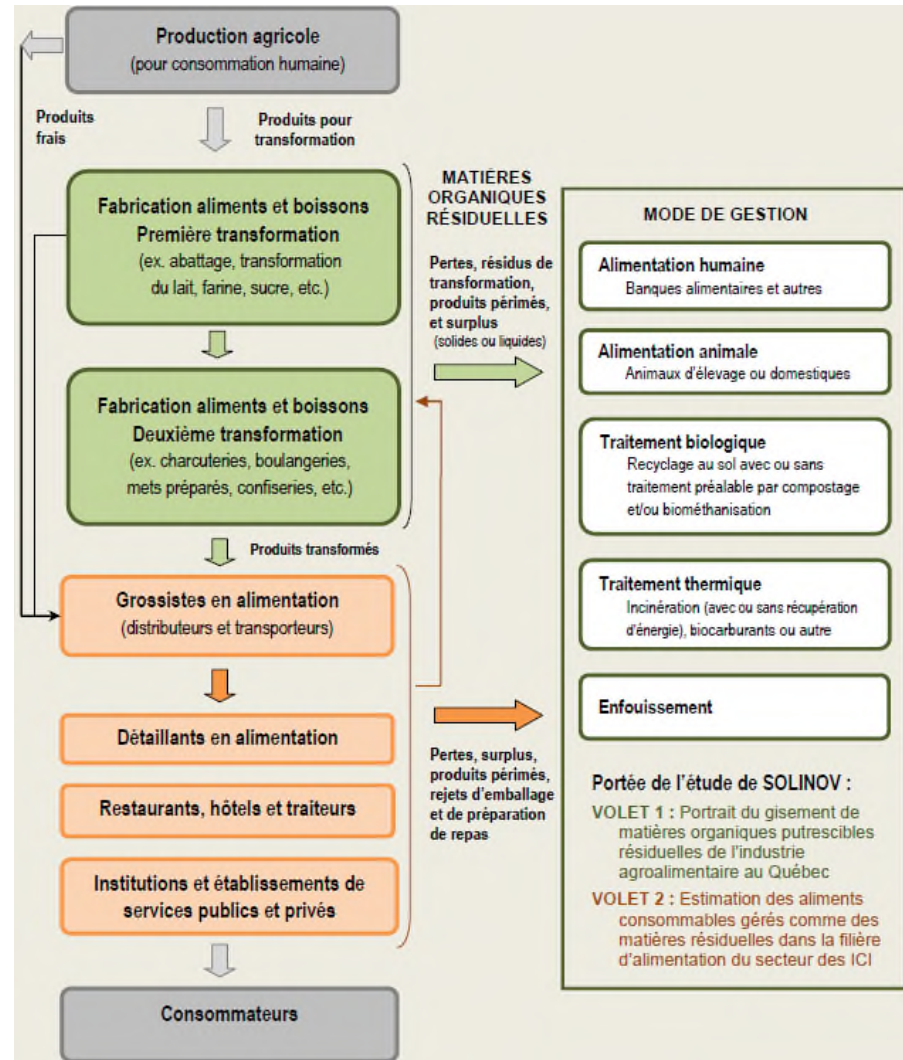
Étude de Solinov sur l'estimation des aliments consommables gérés comme des résidus par les ICI de la filière de l'alimentation au Québec

Contexte de l'étude

Dans la foulée de l'adoption en 2011 de sa Politique québécoise de gestion des matières résiduelles qui prévoit un bannissement de l'enfouissement des matières organiques d'ici 2020, le ministère du Développement durable, de l'Environnement, de la Faune et des Parcs (MDDEFP) a mandaté la firme d'experts-conseils en environnement Solinov pour réaliser une étude comportant les deux volets suivants :

1. Dresser le portrait québécois des résidus organiques que produisent les industries de fabrication d'aliments et de boissons, par secteur de transformation et par région administrative;
2. Estimer la quantité d'aliments consommables gérée comme des matières résiduelles par les ICI de la filière québécoise de l'alimentation. Ce volet permet de dresser l'état de la situation sur le réacheminement d'aliments consommables, qui étaient auparavant gérés comme des déchets, vers les organismes de bienfaisance.

Le schéma ci-contre présente les secteurs d'activités inclus dans les deux volets de l'étude de Solinov et les principaux modes de gestion des résidus organiques issus des ICI de la filière alimentaire.



Source : Solinov, pour le ministère du Développement durable, de l'Environnement, de la Faune et Parcs. *Portrait du gisement de résidus organiques de l'industrie agroalimentaire au Québec et estimation des aliments consommables gérés comme des résidus par les ICI de la filière de l'alimentation*, mai 2013.

Pertes d'aliments consommables et quantités actuellement récupérées par les banques alimentaires

Définition de « perte d'aliments consommables »

« Aliments et boissons consommables rejetés à différentes étapes de transformation, de distribution et de consommation des aliments et des boissons, qui sont gérés comme des matières résiduelles. Étant consommables, ils sont susceptibles d'être réacheminés vers l'alimentation humaine via des organismes de bienfaisance.

Ils constituent une fraction des résidus organiques générés par les ICI de la filière de l'alimentation (préparation, transformation, distribution, et consommation d'aliments et boissons). »

Récupération actuelle d'aliments consommables par les banques alimentaires

Selon l'enquête réalisée par Solinov, à laquelle a participé Moisson Montréal, **les banques alimentaires du Québec recueillent annuellement près de 30 000 tonnes de denrées alimentaires périssables et non périssables**, dont environ la moitié est récupérée par Moisson Montréal. Cette quantité comprend de 1 % à 5 % de biens non comestibles, tels que des articles de toilette et de cuisine, des vêtements ou autres. Les participants à l'enquête ont indiqué qu'une part importante des denrées recueillies, soit environ 21 000 tonnes, est qualifiée de pertes et de résidus alimentaires par les fournisseurs. Ces données correspondent aux estimations de Banques alimentaires Québec (BAQ), qui prétendent qu'approximativement **80 % des denrées distribuées par les banques alimentaires sont des denrées alimentaires invendables récupérées**. Le reste des quantités distribuées aux bénéficiaires par les banques alimentaires « provient de dons, de collectes spéciales de denrées auprès des consommateurs et d'achat de denrées normalement retrouvées dans les marchés d'alimentation ou obtenues auprès de producteurs agricoles et d'entreprises de transformation alimentaire ».

Source : Solinov, pour le ministère du Développement durable, de l'Environnement, de la Faune et des Parcs. *Portrait du gisement de résidus organiques de l'industrie agroalimentaire au Québec et estimation des aliments consommables gérés comme des résidus par les ICI de la filière de l'alimentation*, mai 2013.

Aliments consommables gérés comme des résidus par le secteur québécois de la fabrication d'aliments et de boissons

Estimation des pertes d'aliments consommables

Les secteurs ICI de la filière alimentaire comprennent les activités de préparation et de fabrication des aliments et boissons, de distribution alimentaire (gros et détail), de restauration et d'hébergement ainsi que les aliments préparés et servis dans les institutions, par exemple, celles de la santé et de l'éducation.

Dans le secteur industriel de la fabrication d'aliments et de boissons, les résultats de l'enquête de Solinov permettent d'estimer à près de 1,3 million de tonnes la quantité totale de résidus organiques générée annuellement. Toutes les entreprises de ce secteur contactées dans le cadre de l'enquête ont indiqué « faire des efforts pour réduire au minimum les pertes d'aliments et les quantités de sous-produits de transformation générées par leurs activités dans le but d'optimiser l'utilisation des matières premières ».

Plusieurs des répondants ayant indiqué produire des pertes d'aliments consommables ont cependant admis ne pas les acheminer aux banques alimentaires ou de le faire pour de très petites quantités, totalisant 2 000 tonnes pour l'ensemble de l'industrie québécoise. **Ce secteur industriel des ICI renferme donc un potentiel pour le réacheminement d'aliments consommables vers les banques alimentaires.** La **quantité potentielle est toutefois difficile à évaluer de façon précise** et **plusieurs contraintes logistiques et organisationnelles devraient être surmontées pour y avoir accès.**

Toutefois, l'enquête de Solinov auprès de l'industrie a permis d'estimer à **environ 12 000 tonnes la quantité annuelle d'aliments consommables gérés comme des résidus organiques par l'ensemble des secteurs de l'industrie de la fabrication d'aliments et de boissons au Québec.** Cela représenterait près de 1,5 % des résidus organiques solides générés par ce secteur qui pourraient être redirigés vers la consommation humaine par les banques alimentaires.

Source : Solinov, pour le ministère du Développement durable, de l'Environnement, de la Faune et des Parcs. *Portrait du gisement de résidus organiques de l'industrie agroalimentaire au Québec et estimation des aliments consommables gérés comme des résidus par les ICI de la filière de l'alimentation*, mai 2013.

Aliments consommables gérés comme des résidus par le secteur québécois de la fabrication d'aliments et de boissons *(suite)*

Le tableau ci-dessous présente les estimations des aliments consommables gérés comme des résidus par l'industrie agroalimentaire et qui pourraient potentiellement être collectés par des banques alimentaires comme Moisson Montréal.

Le secteur de la **fabrication d'autres aliments**, qui inclut notamment la fabrication de mets préparés, **présente le plus grand taux d'aliments considérés comme « consommables » dans les résidus organiques avec 22 %, soit près de 10 000 tonnes par an.**

Sous-secteur d'activité (Code SCIAN)	Production de résidus organiques (tonnes/an)	Quantité consommable estimée (tonnes/an)
Fabrication d'aliments pour animaux (3111)	4 568	0
Mouture de céréales et de graines oléagineuses (3112)	409	23
Fabrication de sucre et de confiseries (3113)	10 682	27
Mise en conserve de fruits et de légumes et spécialités alimentaires (3114)	184 143	15
Fabrication de produits laitiers (3115)	264 972	310
Fabrication de produits de viande (3116)	548 231	175
Préparation et conditionnement de poissons et de fruits de mer (3117)	17 942	0
Boulangeries et fabrication de tortillas (3118)	88 792	1 229
Fabrication d'autres aliments (3119)	49 813	10 250
Fabrication de boissons et de produits du tabac (312)	116 635	0
Total	1 286 188	12 030

Source : Solinov, pour le ministère du Développement durable, de l'Environnement, de la Faune et des Parcs. *Portrait du gisement de résidus organiques de l'industrie agroalimentaire au Québec et estimation des aliments consommables gérés comme des résidus par les ICI de la filière de l'alimentation*, mai 2013.

Limites à la redistribution des pertes alimentaires dans le secteur québécois de la fabrication d'aliments et de boissons et potentiel additionnel pour Moisson Montréal

Limites à la redistribution des pertes alimentaires

L'enquête réalisée par Solinov a permis d'identifier les principaux éléments qui limitent la redistribution des pertes alimentaires provenant des entreprises de transformation des aliments :

- La réglementation, l'hygiène et la salubrité;
- Les coûts de gestion, de collecte et de tri des aliments récupérés;
- Les préoccupations en lien avec l'image des entreprises et la crainte que les produits récupérés soient revendus sur le marché;
- La méconnaissance du réseau de distribution et d'organisation des banques alimentaires.

Potentiel de récupération additionnel pour Moisson Montréal

Nous émettons d'abord l'hypothèse que 50 % de la production et de la transformation alimentaire totale québécoise sont effectuées à l'intérieur d'un rayon de 100 km des installations de Moisson Montréal. En appliquant cette proportion aux 12 000 tonnes de pertes alimentaires annuelles au Québec qui pourraient être redirigées, nous pouvons estimer à **6 000 tonnes la quantité de denrées alimentaires consommables additionnelles accessibles à Moisson Montréal au cours d'une année.**

Si l'on considère que d'autres banques alimentaires qui se situent sur le territoire considéré pourraient aussi bénéficier de ce marché additionnel potentiel, ces quantités sont en phase avec les 4 300 tonnes additionnelles que devrait être en mesure de collecter Moisson Montréal en 2023-2024 (19 600 tonnes) par rapport aux 15 300 tonnes collectées en 2013-2014 (voir section 6).

Source : Solinov, pour le ministère du Développement durable, de l'Environnement, de la Faunes et des Parcs. *Portrait du gisement de résidus organiques de l'industrie agroalimentaire au Québec et estimation des aliments consommables gérés comme des résidus par les ICI de la filière de l'alimentation*, mai 2013.

Aliments consommables gérés comme des résidus par le secteur de la distribution des aliments

Les résultats de l'étude de Solinov démontrent que le secteur de la distribution des aliments générerait approximativement 325 000 tonnes de résidus organiques par année. Les grossistes-distributeurs et les marchés d'alimentation distribuent et vendent dans leurs établissements plusieurs types de denrées alimentaires :

- **Les denrées non périssables** : celles-ci sont généralement récupérées par des firmes spécialisées en récupération telles que Alternative Processing System (APS) et Allied Reclamation Services (Allied). Ces entreprises ont généralement des ententes avec les grandes chaînes de marchés d'alimentation et réacheminent une partie de ces denrées vers les banques alimentaires (surplus ou aliments invendables). Ces deux firmes ont d'ailleurs fourni à Moisson Montréal quelque 890 000 kg de denrées en 2013-2014.
- **Les denrées congelées** : la récupération de ce type de mets préparés n'est pas aussi bien organisée que celle des denrées non périssables. Puisque les camions de récupération de denrées des firmes spécialisées ne sont généralement pas réfrigérés, ce type de denrées, lorsque invendues, est plutôt géré comme le sont les matières résiduelles.
- **Les denrées périssables** : pour ces denrées (viandes, poissons, produits laitiers, produits de boulangerie, fruits et légumes), la fraîcheur et le respect des dates de péremption requièrent des détaillants une gestion quotidienne de leurs stocks. Les stocks invendus des magasins sont généralement jetés sur place. Toutefois, dans le cas de certains fournisseurs ou produits, comme les boulangeries commerciales ou les biscuits, les aliments invendus sont rapportés aux entrepôts par les distributeurs et leur disposition est alors gérée par le fournisseur.

Source : Solinov, pour le ministère du Développement durable, de l'Environnement, de la Faune et des Parcs. *Portrait du gisement de résidus organiques de l'industrie agroalimentaire au Québec et estimation des aliments consommables gérés comme des résidus par les ICI de la filière de l'alimentation*, mai 2013.

Aliments consommables gérés comme des résidus par le secteur de la distribution des aliments (*suite*)

- Les fruits et légumes : selon les informations recueillies par Solinov auprès d'associations et d'entreprises du secteur, les pertes de fruits et légumes en surplus ou invendus peuvent représenter des quantités très importantes.

Les pertes de denrées périssables dans les marchés d'alimentation varient selon le type de produits et sont estimées de la façon suivante par Solinov* :

- Produits laitiers = 0,5 % à 2,0 %
- Produits de boulangerie (sur place) = 6 % à 10 %
- Viandes fraîches ou congelées et charcuteries = 5 % à 8 %
- Poissons et fruits de mer = 5 % à 6 %
- Fruits et légumes 3 % à 5 %

Ces aliments représentent certainement un potentiel de réacheminement vers les banques alimentaires. Cependant, les intervenants consultés et la revue de la littérature effectuée par Solinov **n'ont pas permis de faire une estimation quantitative fiable des pertes d'aliments consommables qui sont gérés comme des résidus organiques dans le secteur de la distribution alimentaire.** Les données recueillies lors de l'enquête indiquent que **la proportion pourrait se situer autour de 20 % à 50 % des résidus organiques et serait constituée en grande partie d'aliments périssables.**

* Ordre de grandeur des pertes par catégorie de produits, basé sur la valeur des produits et ne comprenant pas les retours de marchandises non conformes; information tirée d'une entrevue avec le gérant d'un marché d'alimentation d'une grande chaîne; celui-ci ne participe pas à la récupération de denrées alimentaires périssables avec les banques alimentaires. Source : Solinov, pour le ministère du Développement durable, de l'Environnement, de la Faune et des Parcs. *Portrait du gisement de résidus organiques de l'industrie agroalimentaire au Québec et estimation des aliments consommables gérés comme des résidus par les ICI de la filière de l'alimentation*, mai 2013.

Aliments consommables gérés comme des résidus par le secteur de la restauration et de l'hébergement

En raison du **très grand nombre d'établissements** qui participeraient à la récupération de denrées alimentaires auprès des restaurateurs et des établissements d'hébergement (hôtels ou autres), et des **petites, voire de très petites quantités de denrées générées, la logistique à mettre en place de même que les ressources nécessaires et les coûts engendrés pour en faire la collecte seraient beaucoup plus importants.** Ce secteur n'a donc pas été identifié par Solinov comme une source d'approvisionnement actuelle significative pour les banques alimentaires. Le peu d'informations sur la nature des résidus organiques rejetés par les restaurateurs et les établissements d'hébergement n'a pas permis à Solinov d'évaluer la quantité potentielle globale de repas ou de denrées pouvant être récupérée à des fins alimentaires auprès de ces derniers.

D'autre part, **les initiatives actuellement en place visant la récupération des aliments consommables auprès du secteur de la restauration,** telles que Tablee des Chefs ou celles de certaines banques alimentaires, **ne permettent pas pour l'instant d'estimer de façon précise les quantités d'aliments consommables rejetés par ce secteur.** Toutefois, selon les informations obtenues lors de l'enquête de Solinov, il apparaît que **le potentiel de récupération est beaucoup moins important dans le secteur de la restauration en comparaison de celui du secteur de la distribution.** Une estimation qualitative et préliminaire de ce potentiel indique que celui-ci ne pourrait être que **tout au plus de l'ordre de 1 % à 5 % des quantités totales de résidus organiques générés par le secteur.**

Source : Solinov, pour le ministère du Développement durable, de l'Environnement, de la Faune et des Parcs. *Portrait du gisement de résidus organiques de l'industrie agroalimentaire au Québec et estimation des aliments consommables gérés comme des résidus par les ICI de la filière de l'alimentation*, mai 2013.

Aliments consommables gérés comme des résidus par le secteur institutionnel

Les résidus organiques générés par le secteur institutionnel sont principalement des restes d'aliments consommés sur place ne pouvant être considérés comme des aliments consommables. Certains grands établissements, tels que les hôpitaux et les institutions d'enseignement, possèdent leur propre service de restauration ou de cafétéria. La clientèle y étant plus régulière, la planification des repas y est d'autant plus facile et davantage rationalisée que dans le secteur de la restauration et de l'hôtellerie. Par conséquent, **le secteur institutionnel ne présente que peu ou pas de potentiel de récupération d'aliments consommables**. Ce constat est d'ailleurs confirmé par l'expérience réalisée par la Tablee des Chefs, qui a tenté des approches auprès de certaines grandes institutions de santé de la région de Montréal, sans grand succès.

Source : Solinov, pour le ministère du Développement durable, de l'Environnement, de la Faune et des Parcs. *Portrait du gisement de résidus organiques de l'industrie agroalimentaire au Québec et estimation des aliments consommables gérés comme des résidus par les ICI de la filière de l'alimentation*, mai 2013.

Section 11 Annexes

- 01. Présentation de l'organisme, contexte du mandat et contenu du rapport
- 02. Sommaire et faits saillants
- 03. Analyse de l'aide alimentaire offerte par Moisson Montréal
- 04. Impacts de la pauvreté sur l'alimentation et la santé des Montréalais
- 05. Analyse des denrées collectées et des principaux fournisseurs
- 06. Projection des denrées collectées et distribuées au cours des 10 prochaines années
- 07. Analyse des coûts d'approvisionnement et de transport
- 08. Coûts d'élimination évités
- 09. Analyse des impacts environnementaux évités
- 10. Évaluation du marché additionnel potentiel
- 11. Annexes**

Les plus importants fournisseurs de denrées par catégorie en 2013-2014

Fruits et légumes		Quantité	%
1	Canadawide	781 800	14,8 %
2	Courchesne Larose	498 712	9,4 %
3	Chenail	416 093	7,9 %
4	Gaétan Bono	301 261	5,7 %
5	Coosemans	237 977	4,5 %
6	Thomas	230 740	4,4 %
7	Global	207 228	3,9 %
8	Agri-Mondo	204 245	3,9 %
9	Défi Jeunesse	161 874	3,1 %
10	J.D. Marketing	161 544	3,1 %
Total top 10 fournisseurs		3 201 473	60,6 %
11	Moisson Rive-Sud	137 038	2,6 %
12	Moisson Mauricie	136 202	2,6 %
13	Bonduelle Amérique du Nord inc.	126 329	2,4 %
14	Aliment Bercy	125 816	2,4 %
15	Botsis Fruits et Légumes	125 679	2,4 %
16	9 Stars	119 960	2,3 %
17	Jardins Paul Cousineau	93 233	1,8 %
18	Bar Imex Int'l inc	80 126	1,5 %
19	Moisson Laurentides	71 496	1,4 %
20	Patasol	64 992	1,2 %
Total top 20 fournisseurs		4 282 344	81,0 %
Total 112 fournisseurs		5 283 896	100,0 %

Produits céréaliers		Quantité	%
1	BAC-Kraft	568 067	24,5 %
2	Weston	459 276	19,8 %
3	Boulangerie Saint-Méthode	241 479	10,4 %
4	Kraft Vaudreuil (Partage)	207 044	8,9 %
5	Moisson Québec	81 994	3,5 %
6	BAC-Pepsi-QTG Canada	73 475	3,2 %
7	Pain Doré	53 677	2,3 %
8	Multibar Usine 2	52 762	2,3 %
9	Moisson Mauricie	51 261	2,2 %
10	Moisson Rive-Sud	48 224	2,1 %
Total top 10 fournisseurs		1 837 258	79,2 %
11	Boulart	44 605	1,9 %
12	BAQ-Ronzonis	38 454	1,7 %
13	Banques alimentaires Canada	35 314	1,5 %
14	BAC-General Mills Canada Corporation	35 131	1,5 %
15	BAC-Kellogg Canada Inc	32 200	1,4 %
16	Horizon Milling GP	29 158	1,3 %
17	Kraft Vaudreuil	27 753	1,2 %
18	Rudolph	24 058	1,0 %
19	Méto inc.	21 345	0,9 %
20	Première Moisson	16 402	0,7 %
Total top 20 fournisseurs		2 141 678	92,4 %
Total 94 fournisseurs		2 318 520	100,0 %

Source : Moisson Montréal, Direction générale, 2014.

Les plus importants fournisseurs de denrées par catégorie en 2013-2014 (suite)

APS		Quantité	%
1	APS	605 596	31,0 %
2	Allied	253 592	13,0 %
3	BAC-Bonduelle Amérique du Nord	146 608	7,5 %
4	Bonduelle Amérique du Nord inc.	142 582	7,3 %
5	Banques alimentaires Canada	110 900	5,7 %
6	Kraft Vaudreuil (Partage)	98 681	5,1 %
7	Kraft Vaudreuil	60 579	3,1 %
8	Sobeys	58 565	3,0 %
9	G.P. Ovation	54 936	2,8 %
10	Centre communautaire Mada	31 791	1,6 %
Total top 10 fournisseurs		1 563 830	80,2 %
11	BAC-General Mills Canada Corporation	26 266	1,3 %
12	BAC-McCain Foods	24 446	1,3 %
13	McMahon	23 465	1,2 %
14	Collecte corpo Noël 2013	22 552	1,2 %
15	BAC Target	21 678	1,1 %
16	Métro inc.	21 013	1,1 %
17	Donateur corporatif	16 366	0,8 %
18	Meilleures Marques	12 070	0,6 %
19	TASS Import-Export	10 185	0,5 %
20	Moisson Rive-Sud	8 882	0,5 %
Total top 20 fournisseurs		1 750 752	89,8 %
Total 118 fournisseurs		1 950 481	100,0 %

Produits laitiers		Quantité	%
1	General Mills Canada (Versa Cold)	736 943	38,3 %
2	BAQ –Natrel Agropur	361 130	18,8 %
3	Kraft Vaudreuil (Partage)	176 439	9,2 %
4	Danone	140 210	7,3 %
5	Kraft Vaudreuil	125 769	6,5 %
6	Moisson Rive-Sud	100 237	5,2 %
7	Liberté	46 969	2,4 %
8	Moisson Mauricie	43 619	2,3 %
9	Sobey's Trois-Rivières	41 306	2,1 %
10	GMCR Canada	37 947	2,0 %
Total top 10 fournisseurs		1 810 569	94,0 %
11	Moisson Saguenay-Lac-St-Jean	24 144	1,3 %
12	BAC-Kraft	15 459	0,8 %
13	Parmalat	15 333	0,8 %
14	Aliments Ultima	13 518	0,7 %
15	BAC-Nestlé	8 183	0,4 %
16	APS	6 547	0,3 %
17	Frigo Royal Inc.	5 965	0,3 %
18	Frigo Liberté	3 762	0,2 %
19	FRIGORA	3 621	0,2 %
20	Provigo	2 759	0,1 %
Total top 20 fournisseurs		1 909 859	99,2 %
Total 44 fournisseurs		1 925 992	100,0 %

Source : Moisson Montréal, Direction générale, 2014

Les plus importants fournisseurs de denrées par catégorie en 2013-2014 (*suite*)

Breuvages		Quantité	%
1	Banques alimentaires Canada	207 751	19,5 %
2	BAC-Pepsi-QTG Canada	143 899	13,5 %
3	Métro-Richelieu inc. – Division des fruits	86 990	8,2 %
4	Lassonde (5e Avenue)	81 644	7,7 %
5	GMCR Canada	53 251	5,0 %
6	BAC-Campbell Company of Canada	51 090	4,8 %
7	BAC-Ocean Spray International Services	41 931	3,9 %
8	BAC-General Mills Canada Corporation	40 322	3,8 %
9	Moisson Laval	38 836	3,7 %
10	Métro inc.	34 206	3,2 %
Total top 10 fournisseurs		779 920	73,4 %
11	GURU Beverages	25 979	2,4 %
12	Aviva Canada Inc.	22 080	2,1 %
13	Moisson Mauricie	18 092	1,7 %
14	Aliments PatiBoul Inc.	15 648	1,5 %
15	Jean-Paul Beaudry Ltée	14 975	1,4 %
16	Aliment Select International	14 146	1,3 %
17	Centre communautaire Mada	13 711	1,3 %
18	BAC-McCain Foods	13 544	1,3 %
19	Les Eaux Blue Orchid	12 408	1,2 %
20	STC Food inc.	12 375	1,2 %
Total top 20 fournisseurs		942 879	88,7 %
Total 53 fournisseurs		1 063 094	100,0 %

Viandes et substituts		Quantité	%
1	Bonduelle Amérique du Nord inc.	171 946	17,7 %
2	BAC-McCain Foods	141 752	14,6 %
3	Kraft Vaudreuil (Partage)	122 705	12,7 %
4	Métro inc.	58 616	6,0 %
5	Cordon Bleu	58 001	6,0 %
6	BAC-Nestle	39 000	4,0 %
7	BAQ - Commensal S.E.C.	35 546	3,7 %
8	Olymel	34 893	3,6 %
9	Wong Wing	24 432	2,5 %
10	Olymel Lafleur Anjou	17 760	1,8 %
Total top 10 fournisseurs		704 650	72,6 %
11	Moisson Québec	17 742	1,8 %
12	Banques alimentaires Canada	17 011	1,8 %
13	BAC-Fédération des producteurs d'œufs	16 506	1,7 %
14	Bonduelle	16 080	1,7 %
15	Baxters	13 212	1,4 %
16	Pêcherie Atlantique	12 176	1,3 %
17	Maître Saladier, S.E.C.	11 974	1,2 %
18	McCain Foods Canada	8 698	0,9 %
19	Acme Seafoods Ltd	8 477	0,9 %
20	Les Plats du Chef	8 383	0,9 %
Total top 20 fournisseurs		834 907	86,1 %
Total 74 fournisseurs		969 983	100,0 %

Source : Moisson Montréal, Direction générale, 2014.

Les plus importants fournisseurs de denrées par catégorie en 2013-2014 (*suite*)

Produits sucrés		Quantité	%
1	BAC-KRAFT	218 316	31,5 %
2	Kraft Vaudreuil (Partage)	150 544	21,7 %
3	The Hershey Company	49 374	7,1 %
4	Saputo	45 712	6,6 %
5	Kraft Vaudreuil	44 720	6,5 %
6	Sobeys	20 965	3,0 %
7	Rapid Snack	20 208	2,9 %
8	BAC-General Mills Canada Corporation	19 891	2,9 %
9	BAC-McCain Foods	13 675	2,0 %
10	Banques alimentaires Canada	13 272	1,9 %
Total top 10 fournisseurs		596 677	86,1 %
11	BAC-Ocean Spray International Services	12 336	1,8 %
12	Distribution Freres Magid	8 808	1,3 %
13	BAC-Pepsi-QTG Canada	8 568	1,2 %
14	Euro Excellence	6 745	1,0 %
15	Accueil Bonneau	6 182	0,9 %
16	Centre communautaire Mada	5 815	0,8 %
17	Métro inc.	5 481	0,8 %
18	McMahon	5 172	0,7 %
19	Multibar Usine 2	4 434	0,6 %
20	Moisson Laurentides	3 900	0,6 %
Total top 20 fournisseurs		664 118	95,9 %
Total 56 fournisseurs		692 684	100,0 %

Produits salés et matières grasses		Quantité	%
1	Kraft Vaudreuil (Partage)	323 303	52,0 %
2	Kraft Vaudreuil	98 691	15,9 %
3	BAC-Kraft	29 498	4,7 %
4	Centre communautaire Mada	25 292	4,1 %
5	BAC-Pepsi-QTG Canada	25 005	4,0 %
6	Banques alimentaires Canada	18 164	2,9 %
7	North American Salt Company	15 808	2,5 %
8	Meilleures Marques	13 635	2,2 %
9	Métro inc.	9 984	1,6 %
10	Cordon Bleu	9 204	1,5 %
Total top 10 fournisseurs		568 584	91,5 %
11	Parmalat Lactantia – Victoriaville	7 204	1,2 %
12	BAC-General Mills Canada Corporation	4 338	0,7 %
13	Moisson Sud-Ouest	3 604	0,6 %
14	E.D. Foods	3 188	0,5 %
15	Provigo	3 157	0,5 %
16	Moisson Laval	2 838	0,5 %
17	Entrepôt Frigorifique Montenac	2 835	0,5 %
18	BAQ - Natrel Agropur	2 804	0,5 %
19	Agropur	2 803	0,5 %
20	Donateur corporatif	1 770	0,3 %
Total top 20 fournisseurs		603 125	97,0 %
Total 50 fournisseurs		621 636	100,0 %

Source : Moisson Montréal, Direction générale, 2014.

Les plus importants fournisseurs de denrées par catégorie en 2013-2014 (*suite*)

Produits non comestibles		Quantité	%
1	Banques alimentaires Canada	90 995	31,0 %
2	BAC- Kik Custom Products	67 139	22,9 %
3	Lavo Inc.	51 353	17,5 %
4	BAC-Mars Canada Inc.	20 038	6,8 %
5	Centre communautaire Mada	18 569	6,3 %
6	Mondou	7 034	2,4 %
7	BAC Target	6 651	2,3 %
8	McMahon	4 808	1,6 %
9	Donateur corporatif	4 228	1,4 %
10	Métro inc.	3 726	1,3 %
Total top 10 fournisseurs		274 542	93,6 %
11	Entreposage Touch Inc. (Q13)	2 360	0,8 %
12	Moisson Outaouais	2 184	0,7 %
13	Accueil Bonneau	2 103	0,7 %
14	L'Oréal Canada	1 830	0,6 %
15	Moisson Sud-Ouest	1 293	0,4 %
16	Mission Old Brewery	1 110	0,4 %
17	BAC-Kraft	960	0,3 %
18	Les Distilleries Corby Limitée	895	0,3 %
19	Bio V	816	0,3 %
20	APS_ALLIED_KRAFTV	750	0,3 %
Total top 20 fournisseurs		288 841	98,5 %
Total 36 fournisseurs		293 386	100,0 %

Aliments et produits pour bébés		Quantité	%
1	BAC-Kimberly-Clark Canada	35 481	26,9 %
2	Natrel	31 716	24,1 %
3	Centre communautaire Mada	14 704	11,2 %
4	Grande Récolte	13 444	10,2 %
5	BAC-Nestlé	9 995	7,6 %
6	Donateur corporatif	7 431	5,6 %
7	Private Brands Consortium (PBC) Inc	5 602	4,3 %
8	Banques alimentaires Canada	4 281	3,3 %
9	Moisson Maskoutaine	2 640	2,0 %
10	Nestlé Canada INC.	1 830	1,4 %
Total top 10 fournisseurs		127 123	96,6 %
11	McMahon	1 407	1,1 %
12	Mission Bon Accueil	1 296	1,0 %
13	Métro inc.	934	0,7 %
14	Kimberly-Clark	864	0,7 %
15	Donateur individuel	30	0,0 %
16	Chenail	1	0,0 %
Total top 16 fournisseurs		131 655	100,0 %

Source : Moisson Montréal, Direction générale, 2014

Les plus importants fournisseurs de denrées par catégorie en 2013-2014 *(suite)*

	Produits salle de tri	Quantité	%
1	Banques alimentaires Canada	12 559	49,3 %
2	Guérin Editeur Ltée	2 790	10,9 %
3	Métro inc.	2 568	10,1 %
4	Bonduelle Amérique du Nord inc.	2 354	9,2 %
5	APS_ALLIED_KRAFTV	1 607	6,3 %
6	Mondou	1 277	5,0 %
7	Cordon Bleu	1 270	5,0 %
8	Centre communautaire Mada	508	2,0 %
9	Baxters	470	1,8 %
10	Vitran Express (Montréal)	92	0,4 %
Total top 10 fournisseurs		25 495	100,0 %

Source : Moisson Montréal, Direction générale, 2014.

Sources et références utilisées pour l'analyse des impacts environnementaux évités

- Agri-footprint database (2014).
- Beverage Industry Environmental Roundtable (2012). *Research on the Carbon Footprint of Carbonated Soft Drinks*.
- Beverage Industry Environmental Roundtable (2012). *Research on the Carbon Footprint of Bottled Water*.
- Centre for environmental strategy (2008). *Life cycle assessment (LCA) of domestic vs. imported vegetables*, Case studies on broccoli, salad crops and green beans, University of Surrey
- Chayer, J-A (2012). *Environmental LCA of milk in Canada*.
- ecoinvent database 3.1.
- Environmental Working Group (2011). *Meat eater's guide to climate change + health*, Lifecycle assessments: methodology & results.
- Figueiredo, F (2012). *LCA of sunflower oil addressing alternative land use change scenarios and practices*.
- Mekonnen, M.M. and Hoekstra, A.Y. (2012). *A global assessment of the water footprint of farm animal products*, Water Footprint Network.
- Mekonnen, M.M. and Hoekstra, A.Y. (2011). *The green, blue and grey water footprint of crops and derived crop products*, Hydrology and Earth System Sciences, Water footprint Network.
- Mekonnen, M.M. and Hoekstra, A.Y. (2011). *National water footprint accounts: the green, blue and grey water footprint of production and consumption*, Value of Water Research Report Series , Water footprint Network
- OCO Technologies (2010). *Évaluation du niveau de perfectionnement à apporter à l'outil de quantification des émissions de GES de la FPPQ pour quantifier l'empreinte carbone de la production porcine au Québec*.
- Öko-Institut e.V. (2009). *Greenhouse-Gas Emissions from the Production and Processing of Food*.
- RECYC-QUÉBEC (2014). *Bilan 2012 de la gestion des matières résiduelles au Québec*.
- SENSE (2013). *Environmental impact assessment for the European food industry*, LCA of food and drink products
- Stoessel, F. (2012). *Life Cycle Inventory and Carbon and Water FoodPrint of Fruits and Vegetables: Application to a Swiss Retailer*, Environmental Science & Technology.
- UN FAO (2013). *Food Wastage Footprint Impacts on natural resources*, Technical Report
- US EPA (2014). *Documentation for Greenhouse Gas Emission and Energy Factors Used in the Waste Reduction Model (WARM)*, Landfilling, version 13.
- Wallén, A (2004). *Does the Swedish consumer's choice of food influence greenhouse gas emissions?*