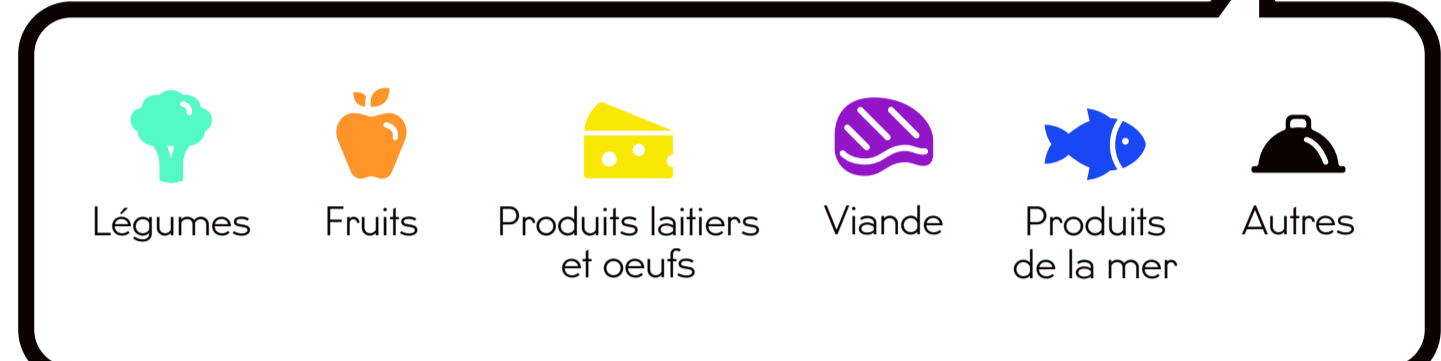
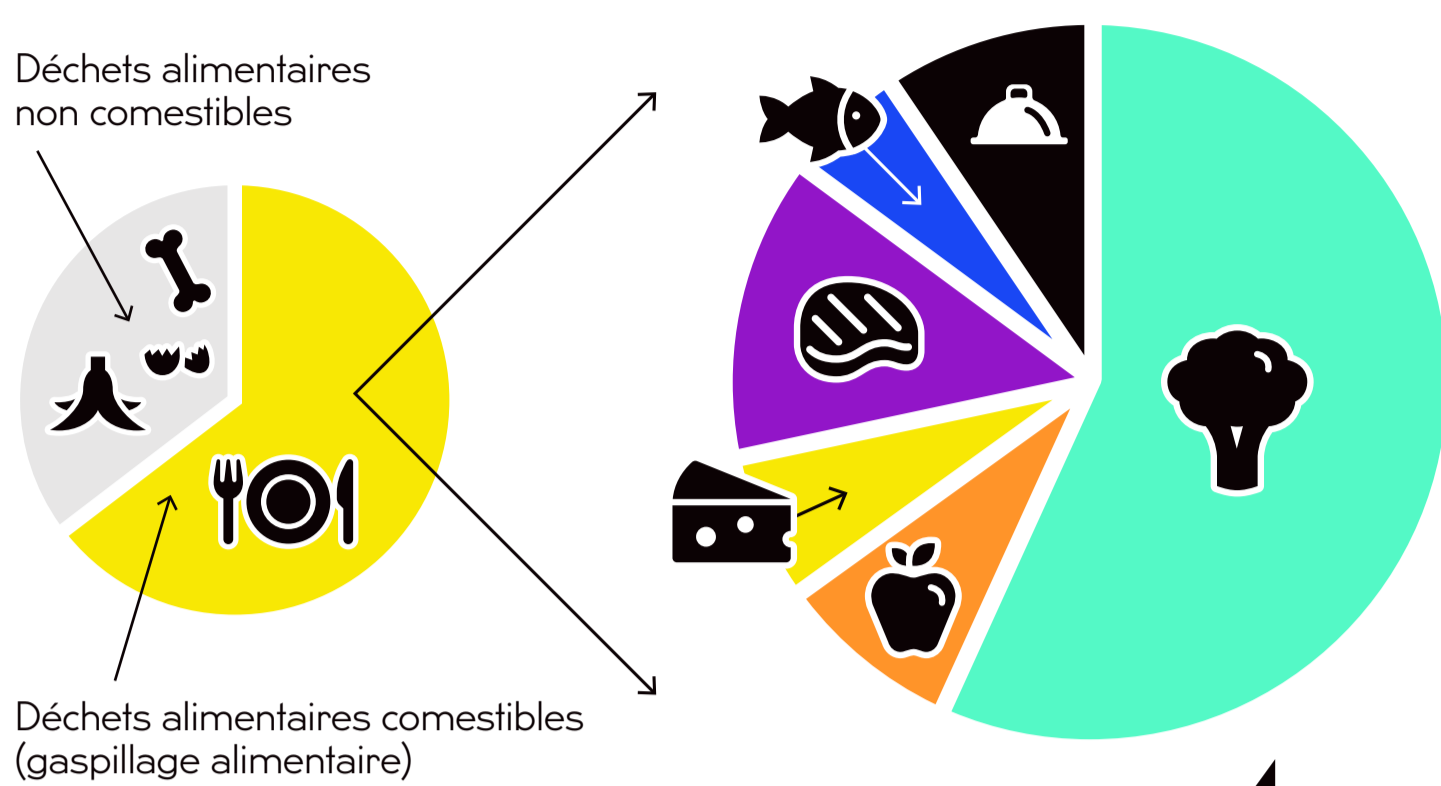


L'ÉCO-EFFICIENCE COMME OUTIL DE PRIORISATION DANS LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION

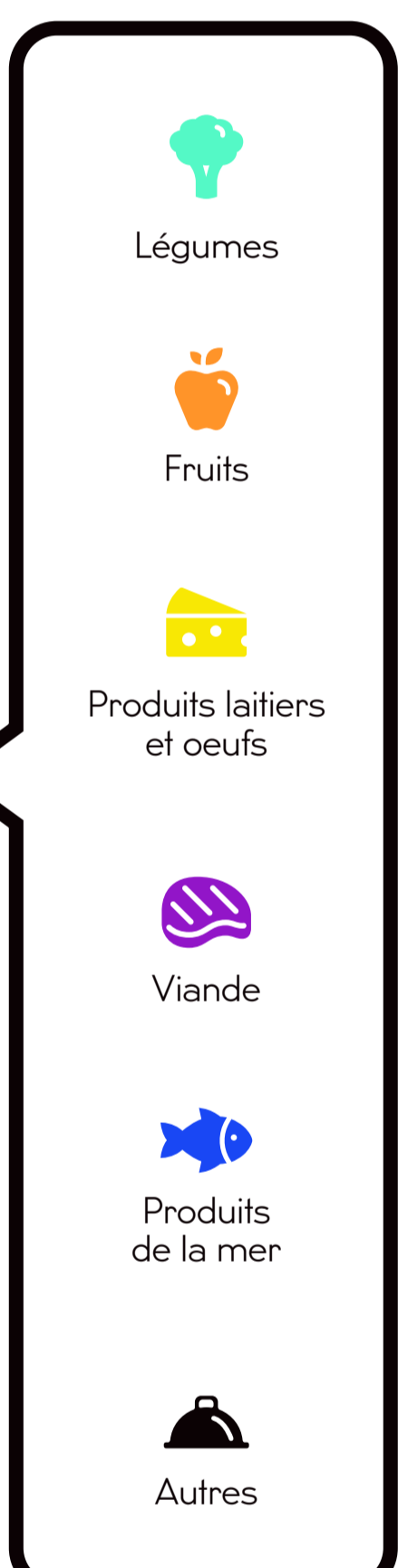
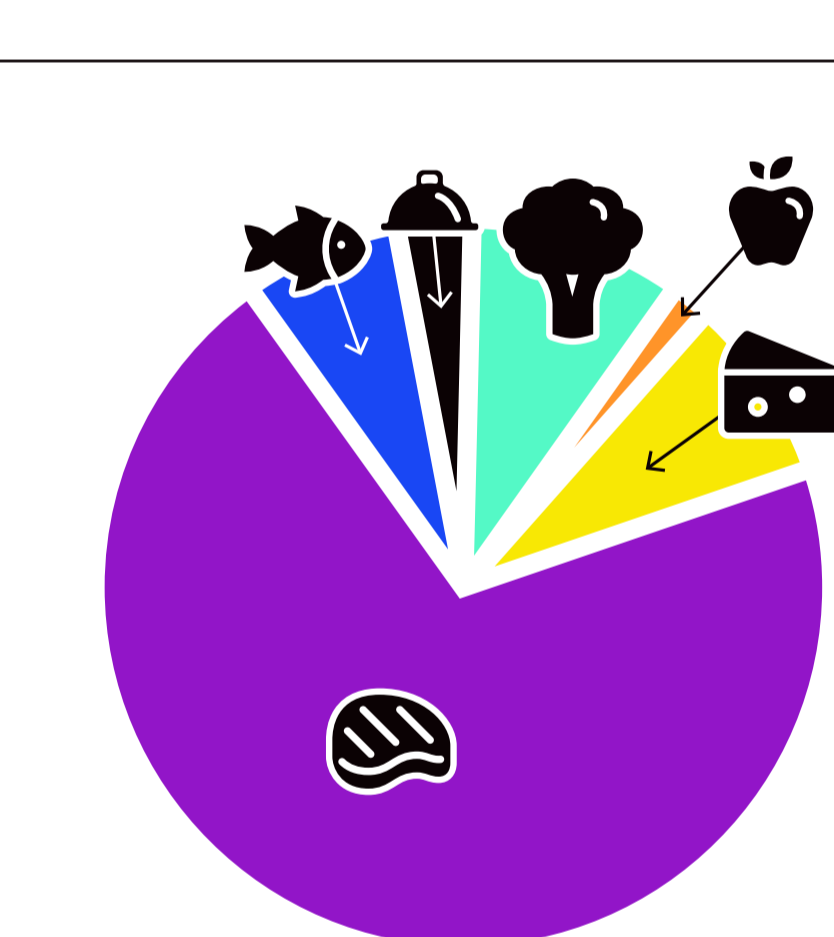
APPROCHE CONVENTIONNELLE

La quantification du gaspillage alimentaire sur la base de son poids

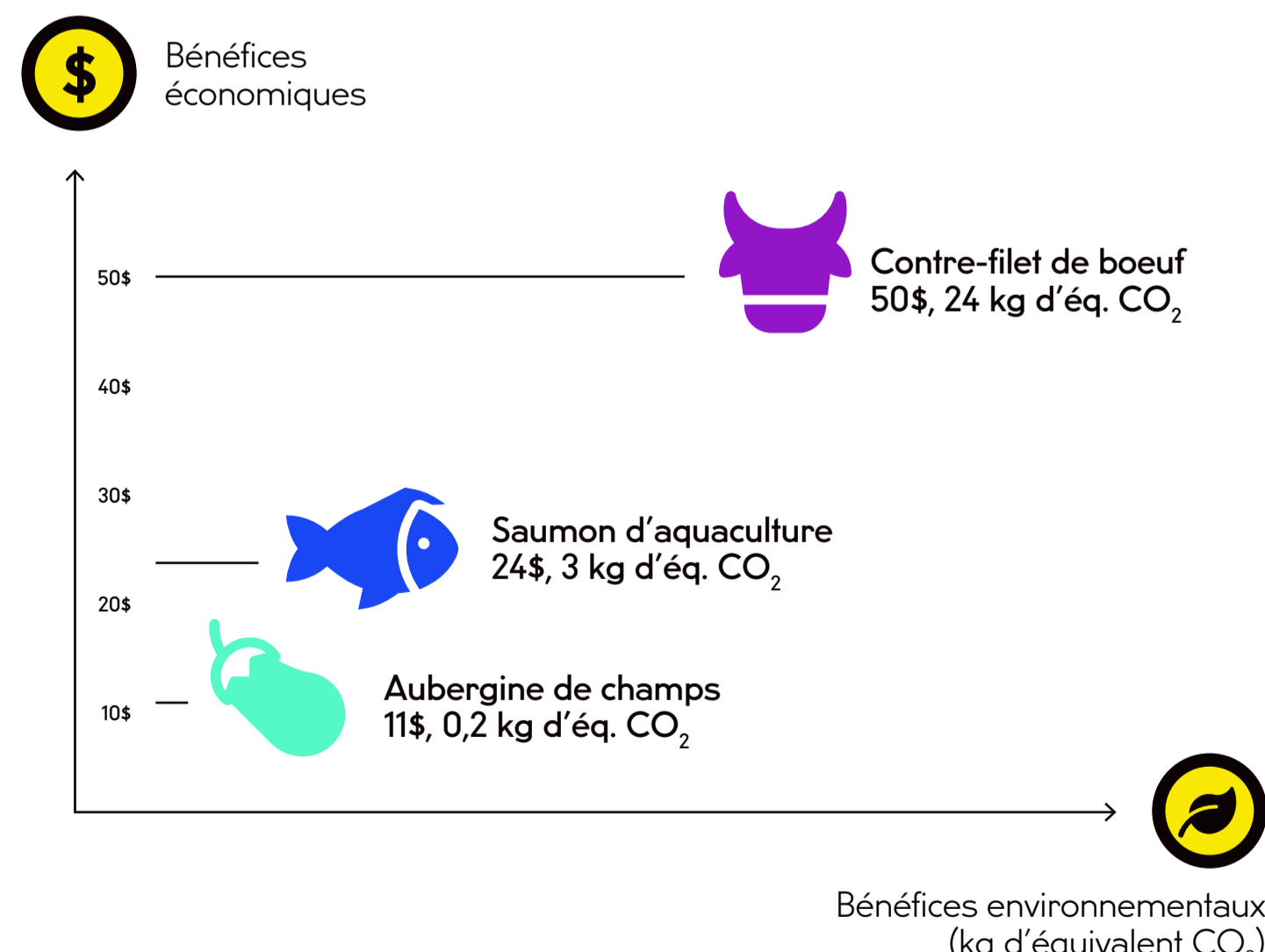


APPROCHE INNOVANTE

La quantification du gaspillage alimentaire sur la base de l'éco-efficience



Bénéfices de la réduction de 1 kg de gaspillage de trois aliments



Répartition, par catégorie d'aliment, du gaspillage alimentaire d'un restaurant SUR LA BASE DE LA QUANTITÉ PRODUITE (en kg)

Répartition, par catégorie d'aliment, du gaspillage alimentaire d'un restaurant SUR LA BASE DES COÛTS (en CAD)

Répartition, par catégorie d'aliment, du gaspillage alimentaire d'un restaurant SUR LA BASE DE L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL (en kg d'équivalent CO₂)

L'analyse du gaspillage alimentaire sous l'angle de l'éco-efficience permet de cibler les aliments gaspillés à coût élevé et à fort impact environnemental. Le tout permet :

- D'identifier les aliments gaspillés à réduire en priorité;
- D'appuyer l'élaboration de stratégies prometteuses de réduction du gaspillage alimentaire;
- De réduire son empreinte carbone tout en améliorant la rentabilité de son restaurant par l'adoption de pratiques responsables.

Pour en savoir plus, [visionner la capsule vidéo](#)

GastronomiQc Lab

Recherche menée par

^{1,2,3}Jade Lévesque, étudiante au doctorat
^{1,3,4}Véronique Perreault, professeure-chercheuse
^{1,2,3}Sergey Mikhaylin, professeur agrégé

¹GastronomiQc Lab,
²Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, département des sciences des aliments, Université Laval,
³Institut sur la nutrition et les aliments fonctionnels (INAF),
⁴Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ).