



POLITIQUE  
BIOALIMENTAIRE  
2018 | 2025

RENCONTRE  
THÉMATIQUE  
**SUR LA TRANSFORMATION  
ALIMENTAIRE ET LE  
DÉVELOPPEMENT DURABLE**

13 MAI 2022 DE 8 H 30 À 11 H 30

EN VISIOCONFÉRENCE



# 1 CANEVAS DE LA RENCONTRE

## OBJECTIFS DE LA RENCONTRE

- Favoriser une compréhension commune des enjeux de durabilité environnementale en transformation alimentaire.
- Approfondir en coconstruction des avenues pour aller plus loin.
- Susciter les échanges avec le secteur sur leurs enjeux.

## PRÉSENTATIONS

- Enjeux de durabilité environnementale pour la transformation alimentaire : Nicolas Gagnon, directeur général, Centre québécois de développement durable
- Développement durable – Perspectives d'Agropur – Comment aller plus vite et plus loin? : Dominique Benoît, vice-président principal Affaires institutionnelles et communications, Agropur
- Actions et offre de services des ministères
  - Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
  - Ministère de l'Économie et de l'Innovation
  - Investissement Québec
  - Ministère de l'Énergie et des Ressources naturelles
  - RECYC-QUÉBEC

## PARTICIPANTS

- **Ministre :**
  - André Lamontagne, ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
- **41 participants à la plénière**
  - Membres du Groupe Production-transformation
  - Représentants des groupes sectorielles de la Politique bioalimentaire ayant participé aux prérencontres en 2022 — entreprises et associations
  - Autres transformateurs alimentaires (ex: économie circulaire, boissons et protéines alternatives, etc.)
  - Centres d'expertise en développement durable

## ? QUESTIONS DE LA PLÉNIÈRE

### Enjeux et défis

- Quels sont vos défis les plus déterminants pour résoudre les enjeux de durabilité environnementale que vous rencontrez?
- Quelles sont les motivations et les retombées pour les entreprises de transformation alimentaire de s'inscrire dans une démarche de développement durable?

### Opportunités et pistes d'accompagnement

- Quels sont les éléments clés d'une démarche de développement durable réussie?
- Quelles sont les collaborations requises avec les partenaires de la Politique bioalimentaire (production, transformation, distribution)?
- Considérant les enjeux environnementaux que vous rencontrez, considérez-vous que l'offre gouvernementale présentée plus tôt est alignée avec vos besoins?

## 2 PRINCIPAUX ENJEUX ET DÉFIS SOULEVÉS

---

- Les enjeux de durabilité en transformation alimentaire sont la gestion des matières résiduelles, la gestion de l'énergie et des gaz à effet de serre (GES), la gestion de l'eau, l'approvisionnement responsable, l'investissement responsable et l'offre de produits écoresponsables.
- Le sérieux des engagements en matière de développement durable est de plus en plus déterminant pour attirer et retenir la main-d'œuvre qualifiée et pour répondre aux attentes des consommateurs, des grands acheteurs et des bailleurs de fonds.
- En ce qui concerne la gestion des matières résiduelles, la transformation alimentaire est un des plus grands producteurs de matières organiques au Québec.
- En plus de recycler la matière, les entreprises bioalimentaires doivent faire de la récupération, de la revalorisation et utiliser des matières recyclées.
- Le système alimentaire serait responsable d'environ 21 % des émissions totales de GES au Québec. Le transport par camionnage des aliments (agricoles et transformés) génère près de 10 % de ces émissions.
- Le manque d'infrastructures en électrification des transports retarde la transition énergétique.
- L'eau est un important intrant en transformation alimentaire et elle n'est pas toujours gérée efficacement.
- Dans certaines régions plus que dans les grands centres, les entreprises ont besoin d'un soutien financier pour implanter des systèmes de traitement des eaux.
- C'est dans les secteurs des viandes, du lait, des fruits et légumes ainsi que des poissons et crustacés que les rejets d'eaux usées sont les plus importants.
- La traçabilité de la matière première tout au long de la chaîne de valeur est difficile à réaliser pour les transformateurs alimentaires. Cela leur permettrait toutefois de calculer leur réelle empreinte carbone ou de faire l'analyse de cycle de vie de leurs produits.
- Une réglementation adaptée et évolutive est nécessaire au développement de nouvelles entreprises innovantes (ex. : insectes comestibles).
- Les entreprises expriment un besoin d'accompagnement pour prendre le virage environnemental, prioriser leurs actions et bénéficier des programmes offerts.

### 3 PISTES D'ACCOMPAGNEMENT SOULEVÉES PAR LES PARTICIPANTS

---

- Travailler dans une approche de chaîne de valeur bioalimentaire, de la terre ou de la mer à la table, pour résoudre les enjeux environnementaux du secteur de la transformation alimentaire.
- Explorer l'approche d'innovation vivante (living lab) et de coconstruction en faisant participer les différentes parties prenantes pour répondre aux enjeux liés à la gestion de l'eau, à l'emballage, au recyclage et à la carboneutralité dans le secteur bioalimentaire afin d'atteindre les objectifs environnementaux et de réduction des GES.
- Faire évoluer les programmes d'aide aux besoins des PME et des grandes entreprises.
- Tenir compte des disparités régionales dans les programmes d'aide.
- Offrir du soutien pour faire connaître l'utilisation de nouveaux produits issus de l'économie circulaire.
- Aider les entreprises à bonifier leur image de marque par l'obtention de certifications en développement durable et soutenir la commercialisation des produits respectant des normes environnementales certifiées.
- Disposer de centres de valorisation de matières résiduelles en région.
- Installer plus de bornes de recharge pour les véhicules électriques.

### 4 SUIVIS

---

- Poursuite de la mobilisation et de la concertation entre les acteurs du secteur bioalimentaire et le gouvernement du Québec pour la recherche de solutions en développement durable.
- Accompagnement des entreprises
  - Explorer les projets de collaboration potentiels avec le Fonds Écoleader.
- Vision du système alimentaire
  - Explorer l'approche d'innovation vivante auprès des différents maillons de la chaîne de valeur du secteur bioalimentaire dans une optique d'économie circulaire.

---

ALIMENTER  
**NOTRE  
MONDE**