

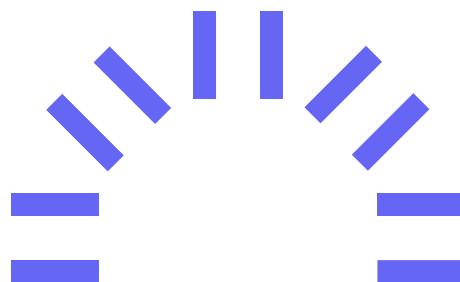
VALORISER

LE GUIDE

Redonner de la valeur
à vos pertes et invendus



Pour tous les commerces alimentaires montréalais



De la créativité en cuisine aux solutions collectives, comment transformer les surplus, les invendus et les déchets en ressources utiles?



Le Conseil du Système alimentaire montréalais (Conseil SAM) est un conseil de politiques alimentaires porté par Montréal – Métropole en santé. Sa mission est d'assurer un leadership régional fort en matière d'alimentation. Il promeut une alimentation saine, diversifiée, de proximité, abordable et durable pour toutes et tous.

Ce guide a vocation à apporter des réponses pratiques à ces questions légitimes, et à fournir un soutien concret aux commerçants et commerçantes qui souhaitent se lancer dans une démarche solidaire, écologique et économique!

Découvrez comment valoriser vos produits à l'interne (zones dédiées, rabais, recettes créatives, etc.), comment recourir à des solutions externes (applications, dons, partenariats), et enfin quelles filières de valorisation finale privilégier pour donner une seconde vie aux résidus alimentaires.



Le Guichet unique pour la transition alimentaire (GUTA) est un projet piloté par le Conseil SAM. Sa mission est d'outiller, accompagner et valoriser tous les restaurants et commerces alimentaires montréalais qui souhaitent adopter de meilleures pratiques en vue de réduire leur empreinte écologique.

Introduction

Valorisation
interne

Valorisation
externe

Compostage
et valorisation

Conclusion

POURQUOI VALORISER SES SURPLUS ET INVENDUS?

La valorisation des surplus et invendus peut générer des bénéfices en cascade : aussi bien pour votre commerce que pour la planète.

Au Québec, **3,1 millions de tonnes** de résidus alimentaires sont rejetées au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, dont **39 %** sont encore comestibles (Recyc-Québec).

Ces pertes représentent :

- un **impact environnemental évitable** : les pertes alimentaires comestibles produisent environ **3,6 millions de tonnes d'équivalent CO₂** au Québec, soit **4 % des émissions totales de la province**;
- un **coût direct** pour l'établissement et une **perte de valeur** pour des produits qui auraient pu être consommés.

La valorisation consiste à trouver une **seconde vie** pour ces produits, soit en les intégrant dans de nouvelles offres en interne, soit en les écoulant par des canaux externes.

ÉTUDE RECYC-QUÉBEC

Pour savoir plus, explorez les chiffres et les enjeux révélés par les études de quantification des pertes et gaspillage alimentaires au Québec :
« [Prévenir le gaspillage alimentaire](#) ».

LES BÉNÉFICES POUR UN COMMERCE

La valorisation apporte des avantages concrets :

- **économiques** : réduction des pertes financières, création de nouvelles sources de revenus, avantages fiscaux liés au don;
- **organisationnels** : meilleure gestion des stocks et anticipation des flux d'invendus;
- **sociaux** : soutien aux associations locales via le don, amélioration de l'image de marque et de la relation à la clientèle;
- **environnementaux** : réduction des résidus alimentaires et contribution à l'économie circulaire.

Les sections suivantes présentent des solutions pour valoriser vos surplus et pertes via des solutions **internes** et **externes** à votre commerce, avant d'aborder la question de la valorisation finale via le **compostage**. Vous trouverez également des exemples d'**organismes engagés** pour la lutte au gaspillage, ainsi qu'une **série de ressources** pour approfondir les réflexions.



RECETTES CRÉATIVES

La cuisine est un lieu stratégique pour donner une seconde vie aux produits.

Avec un peu de créativité, les restes deviennent des plats complets et attractifs, comment par exemple :

- pain rassis : transformé en boulettes végétariennes (Too Good To Go – Recettes & Astuces anti-gaspillage, p.12);
- viennoiseries de la veille : bases pour pain perdu ou dessert en verrine;
- fruits trop mûrs (bananes, pommes, poires, etc.) : smoothies, compotes, garnitures de desserts, muffins;
- légumes fatigués : potages du jour, sauces pour pâtes, garnitures pour sandwichs chauds (panini, wraps);
- herbes fraîches flétries : pestos, herbes séchées pour assaisonnement maison;
- café moulu invendu : biscuits au café, marinade pour viandes;
- fromages à la date de péremption : sauce au fromage, quiches, fondues, croquettes.

Pour découvrir davantage de **recettes anti-gaspillage classées par saison** ainsi que des **astuces de conservation** et de réutilisation, consultez le guide **Recettes & Astuces anti-gaspillage (Too Good To Go)**



ASTUCE PRATIQUE

Créer une **fiche-recette anti-gaspillage** pour l'équipe cuisine, regroupant toutes les déclinaisons possibles avec les invendus récurrents (pain, viennoiseries, légumes fatigués). Cela facilite l'intégration de ces pratiques au quotidien.

PRODUITS DÉCLASSÉS

Les produits « déclassés » — moins esthétiques, proches de leur date ou issus de surplus — peuvent encore être valorisés auprès de la clientèle.

Zones anti-gaspillage : regrouper les produits à consommer rapidement dans un espace dédié avec une tarification avantageuse, sans donner l'impression de brader.

Transformation sur place : intégrer les produits à des plats préparés (sandwichs, salades, plats cuisinés prêts-à-manger). Ex. : légumes fatigués = soupe du jour, viande à la date de péremption = sauce bolognaise.

Collaboration avec un transformateur local : par exemple, une boulangerie qui écoule ses surplus auprès d'une microbrasserie pour la fabrication de bières au pain.

Rabais ciblés : apposer un autocollant coloré indiquant un rabais sur les produits proches de leur date de péremption.

Paniers anti-gaspillage : composer des paniers surprises pour écouler rapidement les surplus et les vendre directement en caisse ou via des applications (cf. page 6).

Tarification dynamique : La solution technologique Wasteless va plus loin que les autocollants de rabais. Le système ajuste automatiquement le prix d'un produit sur les étagères en fonction de sa date de péremption : plus la date approche, plus le rabais augmente.

- > Avantage : permet d'optimiser la valeur des invendus, de réduire le gaspillage et de simplifier la gestion des prix en magasin;
- > Limite : la technologie est encore peu répandue au Québec, mais elle représente une innovation inspirante pour les commerces souhaitant moderniser leur gestion des produits déclassés.

Introduction

Valorisation
interne

Valorisation
externe

Compostage
et valorisation

Conclusion

DONS ALIMENTAIRES

Les dons alimentaires génèrent de nombreux bénéfices : limiter le gaspillage, agir pour la planète et soutenir la solidarité locale!

Avec un peu de créativité, les restes deviennent des plats complets et attractifs, comment par exemple :

- **Partenariats structurés** avec des organismes comme ceux affiliés aux [Banques alimentaires du Québec](#), ou encore avec [La Tablee des Chefs](#) (pour les hôtels, restaurants et institutions) afin de redistribuer les repas excédentaires de façon sécurisée;
- **donner la nourriture à ses employés** avec une procédure claire pour bien encadrer le tout;
- **types de produits acceptés** : invendus de boulangerie, fruits et légumes hors calibre, produits secs non périmés, plats préparés excédentaires respectant la chaîne du froid, etc.;
- **logistique et sécurité** : collecte régulière par camionnettes réfrigérées, points de dépôt et conventions de partenariat.



UNE PROTECTION POUR LES DONNEATEURS

[La Loi du bon samaritain](#) (fédérale) protège les donateurs de bonne foi contre toute responsabilité civile en cas de don alimentaire.

BONNES PRATIQUES

S'appuyer sur un partenaire régulier : plusieurs guides recommandent qu'un hôtel ou un restaurant ait **au moins un partenaire de don actif** (banque alimentaire, association locale, épicerie sociale). Cela permet :

- > d'écouler les surplus de manière régulière et sécurisée;
- > de simplifier la logistique (jours et heures de ramassage fixes);
- > d'instaurer une relation de confiance sur le long terme.

Image positive : valoriser le don alimentaire dans la communication améliore la réputation de l'établissement;

Former les équipes aux règles de tri et traçabilité : mettre en place un registre interne des produits donnés (quantité, date, organisme bénéficiaire);

Communiquer avec les associations : anticiper les volumes, adapter les types de produits donnés et éviter les ruptures de chaîne.

Introduction

Valorisation
interne

Valorisation
externe

Compostage
et valorisation

Conclusion

APPLICATIONS SPÉCIALISÉES

Certaines applications offrent des débouchés rapides pour écouler les invendus alimentaires et attirer une clientèle nouvelle.

Too Good To Go (France, disponible au Québec) : L'application la plus connue à l'international. Elle fonctionne sur le principe du « **panier surprise** », composé d'invendus vendus à prix réduit (souvent -50 % à -70 %). Too Good To Go a contribué à sauver plus de **350 millions de repas** depuis son lancement.

FoodHero (Québec) : Application mobile qui permet aux commerces de vendre à prix réduit leurs **surplus et invendus alimentaires** sous forme de paniers. Les consommateurs profitent de rabais tout en contribuant à la réduction du gaspillage. Depuis son lancement, FoodHero a permis de sauver plusieurs millions de repas au Québec, en partenariat avec de grandes bannières d'épicerie (ex. Métro, IGA).

Avantages et limites

- **Too Good To Go**

- > Avantage : grande visibilité grâce à une base d'utilisateurs très large;
- > Limite : le restaurateur n'a pas toujours la main sur le contenu précis du panier, ce qui peut créer des attentes variables chez la clientèle.

- **FoodHero**

- > Avantage : réduit le gaspillage, prix abordables, revenus pour les commerces.
- > Limite : qualité et diversité des paniers parfois variables, moins adapté pour les invendus de restauration (plus axé sur la grande distribution).

Une limite commune à ces deux applications demeure la **manutention additionnelle** qu'elles génèrent pour les commerces (préparer les paniers, gérer les invendus, organiser la remise à la clientèle).





COMPOSTER : PAR OÙ COMMENCER?

Lorsqu'ils ne peuvent pas être réutilisés, vos résidus alimentaires peuvent devenir une ressource agronomique ou énergétique!

Pour mettre en place le compost dans votre établissement, suivre ces quelques étapes préalables.

1 S'engager :

Nommer un responsable et obtenir le soutien de la direction.
Fixer des objectifs simples et mesurables.

2 Réaliser un diagnostic :

Observer pendant 3 à 5 jours les matières produites (lieux de génération, types de résidus, volumes). Identifier les zones les plus génératrices.

3 Planifier et choisir :

Évaluer les types et volumes de contenants et la fréquence de collecte.
Choisir la solution adaptée :
> **Collecte externe** (municipale ou privée);
> **Traitement sur place** (composteur ou digesteur).

Un bon diagnostic facilite le choix du matériel et des activités et outils de communication.

MISE EN PRATIQUE

Mettre en place les bons gestes :

- installer des **bacs identifiés** à chaque poste de travail (préparation, plonge, salle);
- utiliser des **pictogrammes et codes couleur uniformes** pour éviter la confusion;
- former le personnel sur les matières **acceptées** (résidus alimentaires, fibres souillées, café et filtres, etc.) et **refusées** (emballages, plastiques – même compostables, etc.);
- vider les bacs à la fin de chaque service et les nettoyer quotidiennement.

Mobiliser les équipes :

- afficher un petit **guide visuel de tri** dans les zones de travail;
- vérifier la qualité du tri et effectuer des rétroactions;
- féliciter les employés qui appliquent les bonnes pratiques.



COLLECTEURS DE MATIÈRES ORGANIQUES

Contactez [Affaires Montréal](#) pour connaître les modalités de la collecte municipale sur votre territoire. Si celle-ci n'est pas proposée, il est toujours possible de recourir aux services de [collecteurs privés](#), qui offrent des collectes adaptées aux besoins particuliers des commerces.

Introduction

Valorisation
interne

Valorisation
externe

Compostage
et valorisation

Conclusion

LOGISTIQUE ET CONFORMITÉ

Choisir les bons équipements :

- utiliser des **bacs rigides, étanches et munis d'un couvercle**;
- préférer les **sacs compostables certifiés BNQ**, *si acceptés par le collecteur*;
- placer les bacs à proximité des zones de production pour éviter les oublis.

Respecter les normes sanitaires :

- **nettoyer** et **désinfecter** les contenants chaque semaine;
- garder les zones de tri et d'entreposage **propres** et **ventilées** pour limiter les odeurs et autres nuisances.

Assurer le suivi :

- adapter la fréquence de collecte au besoin (ex. : fluctuations saisonnières);
- conserver les **bordereaux de collecte** comme preuve de conformité;
- vérifier que les matières soient bien destinées à la **valorisation** (compostage ou biométhanisation).



DES OUTILS PRATIQUES POUR UN TRI EFFICACE

Afin de faciliter votre démarche, RECYC-QUÉBEC met à disposition des [modèles de pictogrammes](#) et d'[affiches](#). Vous pouvez également consulter leur [fiche sur la gestion des matières organiques](#) et, en cas de doute, l'application [Ça va où?](#) est là pour vous !

SUIVRE, ADAPTER ET COMMUNIQUER

Mesurer les résultats :

- pesez les matières organiques collectées (ou estimer les volumes de bacs remplis) et comparez-les dans le temps.

Observer et corriger :

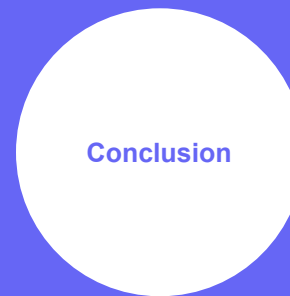
- vérifier régulièrement la qualité du tri;
- identifier les erreurs récurrentes (plastique, restes non triés, etc.);
- rappeler les consignes avec bienveillance : affiches, réunions, rappels visuels.

Mettre en valeur les résultats :

- afficher vos données : « X kg de matières organiques valorisées / mois »;
- présenter les résultats en équipe : réunions, panneaux, infolettres;
- transformer les chiffres en visuels simples : bacs remplis, kg évités, CO₂ réduits.

Communiquer les actions :

- mentionner la gestion des résidus alimentaires sur les menus, les réseaux sociaux, etc.;
- mettre en avant les partenaires (collecteurs, municipalité);
- intégrer l'initiative au [programme de reconnaissance ICI on recycle+](#).



INSPIRATION ET RESSOURCES PRATIQUES

Valoriser, c'est transformer une contrainte en opportunité.

En combinant solutions internes et externes, chaque établissement peut réduire ses pertes tout en créant de la valeur. Quelques bonnes questions à se poser :

- ai-je intégré au moins **une recette anti-gaspillage** au menu?
- ai-je mis en place une **zone ou un panier anti-gaspillage**?
- ai-je établi un **partenariat actif de don alimentaire** avec un organisme local?
- ai-je prévu une solution pour mes **matières organiques**?

Ces deux organismes démontrent qu'il est possible de renforcer son modèle économique tout en participant activement à la lutte contre le gaspillage alimentaire :

- **La Transformerie** est un OBNL qui récupère les invendus alimentaires auprès d'épicerie de quartier via son projet Rescapés :
 - > 25% sont transformés en tartinades, sauces et marmelades « Rescapés » mises en vente pour soutenir les activités;
 - > 66% sont redistribués à des organismes communautaires.À ce jour, c'est plus de 250 000 kg d'aliments qui ont été sauvés!
- **LOOP Mission** est une entreprise montréalaise qui valorise les fruits et légumes invendus ou rejetés pour en faire des jus, bières, spiritueux et collations. Le modèle de LOOP démontre que l'économie circulaire peut transformer des surplus en produits innovants, tout en sensibilisant les consommateurs et en réduisant le gaspillage.

Pour maximiser l'impact, la valorisation doit s'intégrer dans une démarche plus large :

- **MESURER** d'abord ses pertes;
- **ADAPTER** ses pratiques en cuisine et en salle;
- **RÉUTILISER** au maximum les produits encore consommables;
- **SENSIBILISER** les équipes et la clientèle afin de mobiliser autour de la lutte anti-gaspillage;
- **DONNER** une dimension solidaire en orientant les denrées vers celles et ceux qui en ont besoin.

Ces fiches complémentaires offrent un parcours cohérent pour réduire durablement le gaspillage alimentaire.

Ressources complémentaires pour aller plus loin :

- **Recyc-Québec** – [Démarche de gestion des matières organiques pour les restaurants](#)
- **ADEME** – Guide [Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective](#)
- **ADEME** – Guide [Gaspillage et métiers de bouche](#) : fiches par métiers avec exemples de valorisation adaptée.
- **Ville de Sherbrooke** – [Projet pilote de collecte des matières organiques dans les ICI](#) : fiches pratiques et capsules vidéo.



Ce guide a été rédigé dans le cadre du projet « Trousse anti-gaspillage alimentaire », à retrouver en intégralité sur notre portail guichetguta.ca

Suivez les actualités du GUTA sur Instagram [@guichetguta](https://www.instagram.com/guichetguta) - et en souscrivant à notre infolettre.

Ensemble, opérons la transition alimentaire.

UN PROJET DU :



RÉALISÉ AVEC LE SOUTIEN DE :

