

***PERTES ET GASPILLAGE
ALIMENTAIRES
FICHE D'INFORMATION***

Mise à jour
Décembre 2024

metro

Informations prospectives

Nous avons utilisé, dans la présente fiche d'information, diverses expressions qui pourraient, au sens de la réglementation des Autorités canadiennes en valeurs mobilières, constituer des informations prospectives. De façon générale, toute déclaration contenue dans le présent rapport qui ne constitue pas un fait historique peut être considérée comme une déclaration prospective. L'usage du temps futur ainsi que les expressions « anticiper », « avoir l'intention », « pourrait », « seront » et autres expressions similaires indiquent en général des déclarations prospectives. Les déclarations prospectives pouvant être contenues dans la présente fiche d'information font référence à des hypothèses sur les industries alimentaire et pharmaceutique au Canada, l'économie en général, ainsi que notre plan d'action 2025 et notre [plan de responsabilité d'entreprise 2022-2026](#). Ces déclarations prospectives ne donnent pas de garantie quant à la performance future de METRO et elles supposent des risques connus et inconnus ainsi que des incertitudes pouvant faire en sorte qu'elles ne se réalisent pas. Nous croyons que nos déclarations sont raisonnables et pertinentes à la date de publication du présent document et qu'elles représentent nos attentes. METRO n'a pas l'intention de mettre à jour les déclarations prospectives qui pourraient être contenues dans la présente fiche d'information, sauf si cela est requis par la loi.

Introduction

Les pertes et gaspillage alimentaires (PGA) sont devenus un domaine d'intérêt important, car leur réduction participe à contrer l'insécurité alimentaire et à réduire les impacts environnementaux causés par l'élimination des déchets organiques dans les sites d'enfouissement. METRO s'est jointe à d'autres membres de l'industrie alimentaire canadienne pour réduire les PGA générés par nos activités.

Section 1 : Notre cible pour les pertes et le gaspillage alimentaires

En janvier 2019, METRO se fixait une cible de réduction de 50 % du gaspillage alimentaire d'ici 2025, par rapport à 2016¹. Pour cette cible spécifique, METRO s'est concentrée sur les activités sous son contrôle opérationnel, résultant des activités des magasins d'alimentation corporatifs et franchisés au Québec et en Ontario sous ses bannières Metro, Super C, Food Basics et Adonis. METRO divulgue également sa performance en matière de PGA dans ses centres de distribution et de production.

Section 2 : Comment nous quantifions les pertes et gaspillage alimentaires

2.1 Définition des PGA

METRO se conforme à la définition des pertes et gaspillage alimentaires (PGA) telle que décrite dans la [norme de comptabilisation et de quantification des pertes et gaspillage alimentaire](#) (« Norme PGA »), une norme internationale qui encadre la quantification de ce genre de matières résiduelles. Selon la norme, les PGA correspondent au poids des « aliments et/ou des parties non comestibles associées retirés de la chaîne d'approvisionnement alimentaire ».² En bref, les PGA désignent tous les aliments et les parties non comestibles associées qui n'atteignent pas leur destination prévue : la consommation humaine.³ C'est pourquoi les surplus alimentaires donnés ou vendus à prix réduits sur des applications anti-gaspillage ne sont pas considérés comme des pertes ou des déchets alimentaires, car ces aliments sont destinés à la consommation humaine.³

Par conséquent, notre quantification porte sur les aliments perdus ou gaspillés par les magasins et centres de distribution dont la destination finale est l'une des suivantes :

¹ [Les chefs de file de l'industrie alimentaire s'engagent à lutter contre le gaspillage alimentaire au Canada](#)

² [Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard, Glossary, p. 141, 2016](#)

³ [Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard, Table 2.1, p. 18, 2016](#)

- **Aliments pour animaux** : réacheminement des aliments de la chaîne d’approvisionnement alimentaire (directement ou après transformation) aux animaux.
- **Digestion anaérobie** : digestion anaérobie simultanée des PGA et d’autres matières organiques dans un digesteur. Ce processus génère du biogaz et des matières riches en nutriments.
- **Compostage**: production de matières organiques (par des processus aérobies) qui peuvent être utilisées comme amendement du sol.
- **Production de biocarburant** : transformation des huiles usées et de la graisse en biocarburant.
- **Enfouissement/incinération**: envoi de matériaux vers une zone de terrain ou un site excavé spécifiquement conçu et construit pour recevoir des déchets ou pour les incinérer (avec ou sans récupération d’énergie).⁴

2.2 Indicateurs de performance clés

Notre indicateur de performance clé (IPC) pour suivre notre réduction des PGA est le rapport entre le poids total des PGA (tonnes métriques (TM)) et les ventes totales de produits alimentaires (million \$)⁵:

$$\text{IPC Pertes et gaspillage alimentaires (magasins)} = \frac{\text{poids total des PGA (tonnes)}}{\text{ventes totales nourriture (M\$)}}$$

Afin d’avoir un indicateur représentatif, METRO a opté pour une métrique de l’intensité qui considère la croissance des ventes des magasins. Les ventes de produits alimentaires ont été sélectionnées en raison de leur lien direct avec la génération de PGA.

Notre IPC pour le suivi de la réduction des PGA dans les centres de distribution et de production est le rapport entre le poids total des PGA (en kilogrammes) et la surface de nos centres de distribution (en pieds carrés)⁶:

$$\text{IPC Pertes et gaspillage alimentaires (centres)} = \frac{\text{poids total des PGA (kg)}}{\text{surface totale (pi}^2\text{)}}$$

2.3 Détails sur la méthodologie

Nous suivons la Norme PGA en éliminant le poids associé aux emballages, ce qui garantit que nos données n’incluent que les PGA réels. Nous avons mandaté un auditeur de déchets externe pour effectuer une caractérisation des matières organiques, ce qui nous a permis d’établir une estimation précise, adaptée à nos circonstances spécifiques, du poids des emballages entrant dans notre flux de récupération de matières organiques.⁷

Chaque année, des auditeurs de déchets externes réalisent également des caractérisations de déchets dans un certain nombre de magasins et de centres de distribution et production afin de déterminer les matières présentes dans notre flux de déchets. Nous utilisons ces rapports pour déduire la part moyenne de nourriture présente dans nos conteneurs et compacteurs à déchets, et nous l’appliquons à nos données réelles sur le poids des matériaux envoyés à l’enfouissement.

⁴ Selon le [Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard, Table 6.1, p. 40, 2016](#)

⁵ Période 2024: juillet 2023 à juin 2024

⁶ Période 2024: juillet 2023 à juin 2024

⁷ [Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard p. 71, 2016](#)

Section 3 : Notre performance

3.1 Magasins corporatifs et franchisés

IPC Pertes et gaspillage alimentaires

Tableau 1 – Progrès des magasins sur l'IPC PGA

Année de référence	Poids PGA Tonnes métriques	Ratio PGA Poids PGA/ventes alimentaires	Variation Cible -50%
2016 (année de base)	57 022,0	6,3	0,0%
2022	51 165,3	4,7	-26,5%
2023	57 732,7	4,9	-21,2%
2024	60 002,6	4,8	-22,6%

Selon nos méthodes de quantification actuelles, METRO a généré moins de PGA relatifs à nos ventes alimentaires (ratio PGA) que l'année dernière. Cette meilleure performance est notamment due à un taux plus élevé de nourriture sauvée du gaspillage par les applications et les dons alimentaires.

La tendance de l'indicateur clé de performance (IPC) au cours des trois dernières années suggère qu'il est peu probable que METRO atteigne son objectif de réduction de 50 % l'année prochaine. Cependant, notre IPC peut ne pas refléter adéquatement nos efforts pour réduire les pertes et gaspillage alimentaires en raison du fait qu'elle est basée sur des caractérisations de déchets qui ne fournissent qu'un aperçu, limité dans le temps, d'un échantillon de magasins. Nous révisons présentement nos méthodes pour mettre à jour notre objectif au-delà de 2025.

Aliments sauvés du gaspillage

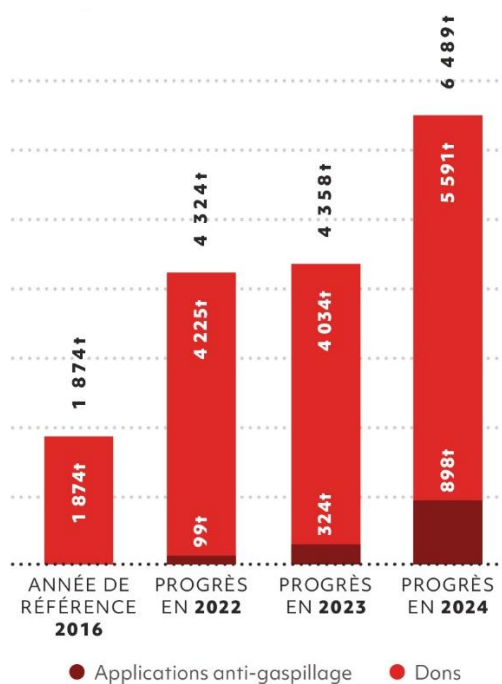
Si la nourriture n'est pas vendue par le biais de nos canaux traditionnels, elle est vendue à prix réduit ou redistribuée aux personnes par le biais de programmes qui sauvent les aliments du gaspillage. Nous suivons notre efficacité dans la migration des aliments d'un programme à faible valorisation (ex : la récupération des matières organiques) vers programme à plus grande valorisation (ex. : les applications anti-gaspillage et les dons de denrées alimentaires) afin de nous assurer que nous nourrissons des personnes avec nos surplus.

Le tableau 2 montre une augmentation constante de la quantité d'aliments sauvés du gaspillage par le biais d'applications anti-gaspillage comme FoodHero et Too Good To Go et par les dons alimentaires pour consommation humaine. Comme prévu, 2024 démontre des résultats encore plus élevés grâce à l'intégration de nouveaux partenaires de dons et à l'expansion des programmes d'applications anti-gaspillage.

Tableau 2 – Aliments sauvés du gaspillage en magasins (t)

Année de référence	Applications anti-gaspillage Tonnes métriques	Dons alimentaires Tonnes métriques	Total des aliments sauvés du gaspillage Tonnes métriques
2016 (année de base)	0,0	1 873,6	1 873,6
2022	98,7	4 224,9	4 323,7
2023	323,6	4 034,6	4 358,1
2024	8 976	5 591,2	6 488,8

Graphique 1 – Aliments sauvés du gaspillage en magasins (t)



Destination des surplus alimentaires

Conformément à la Norme PGA, METRO a identifié la destination finale des surplus alimentaires provenant de ses magasins en 2024. Les surplus alimentaires comprennent à la fois les aliments sauvés du gaspillage et les pertes et gaspillage alimentaires. Les destinations dans le Tableau 3 sont organisées de la valeur la plus élevée (haute valorisation) à la valeur la plus basse (faible/aucune valorisation), avec les aliments sauvés comme priorité absolue.

Tableau 3 – Destinations finales des surplus alimentaires des magasins en 2024 (t et %)

Destination finale	Niveau de valorisation ⁸	Tonnage par destination Tonnes métriques	Portion totale des surplus alimentaires Pourcentage (%)
Applications anti-gaspillage	Sauvé	897,6	1,4%
Dons alimentaires	Sauvé	5 591,2	8,4%
Aliments pour animaux	Élevé	6 772,1	10,2%
Digestion anaérobie ⁹	Modéré	24 016,5	36,1%
Compostage	Modéré	3 555,1	5,3%
Production de biocarburant ¹⁰	Modéré	3 969,1	6,0%
Enfouissement/Incinération	Faible/aucune	21 689,8	32,6%

⁸ La digestion anaérobie, le compost et la production de biocarburant sont tous catégorisés comme une valorisation « modéré ». METRO ne considère aucune de ces destinations finales comme étant plus favorable que les autres car le niveau de valorisation est très variable et dépend de plusieurs facteurs. La littérature scientifique ne fournit pas de consensus clair pour les classer de manière fiable.

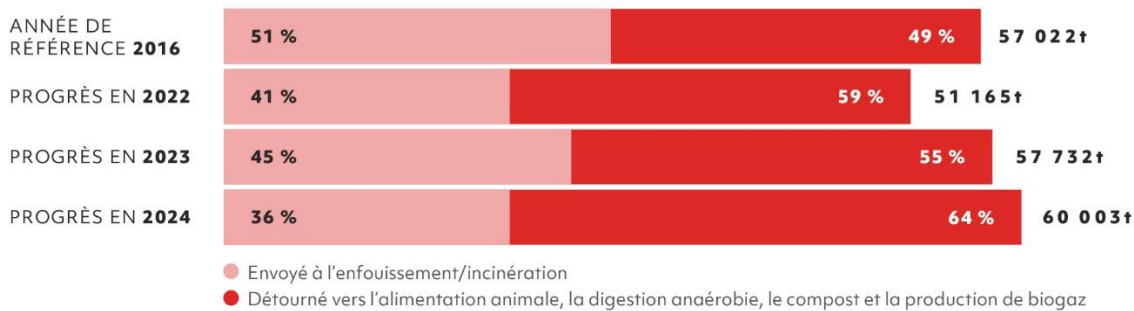
⁹ Inclus uniquement la récupération des matières organiques. Extraits inclus du biogas et du digestat qui peut être utilisé comme engrais.

¹⁰ Inclus uniquement la récupération des huiles usées et trappe à graisse.

Lorsque les PGA se produisent, nos magasins utilisent les filières de récupération, telles que notre programme pour nourrir les animaux (fermes, refuges fauniques, et zoos), la récupération des matières organiques et la récupération du gras et des os. Les destinations finales des aliments récupérés par ces programmes sont les aliments pour animaux, la digestion anaérobie ou le compostage.

Le graphique 2 montre une amélioration significative de l'utilisation de ces programmes de récupération en 2024 par rapport à toutes les années précédentes, avec 64 % des aliments valorisés à terme. Veuillez consulter notre [fiche d'information sur la diversion des matières résiduelles](#) pour plus d'informations sur le réacheminement des matières.

Graphique 2 – Diversion des PGA des magasins par rapport à leur enfouissement, en % de tonnes métriques de matières résiduelles générées



3.2 Centres de distribution et de production

Le tableau 4 ci-dessous présente nos progrès en matière de réduction des PGA. En un an, l'indicateur clé de performance de 2024 indique une augmentation de 39 % des PGA générés par ces sites, comparé à 2023. Voici quelques facteurs qui y contribuent :

1. Un conflit de travail a engendré l'arrêt des opérations quotidiennes de certains centres entraînant un délai dans le transport des aliments vers les magasins. Les aliments frais se sont détériorés au-delà de leur comestibilité et ont dû être jetés¹¹ une fois les opérations reprises.
2. Le déploiement d'un programme national de récupération des matières organiques a augmenté la visibilité des PGA dans les données (voir la section 2.3 sur la méthodologie).
3. Certains de nos centres ont fait la transition vers des systèmes automatisés en 2024. Il est possible qu'il y ait une augmentation des PGA pendant que nos équipes affinent et ajustent les nouveaux processus. Nous prévoyons que ces systèmes, une fois optimisés, réduiront à terme les PGA.

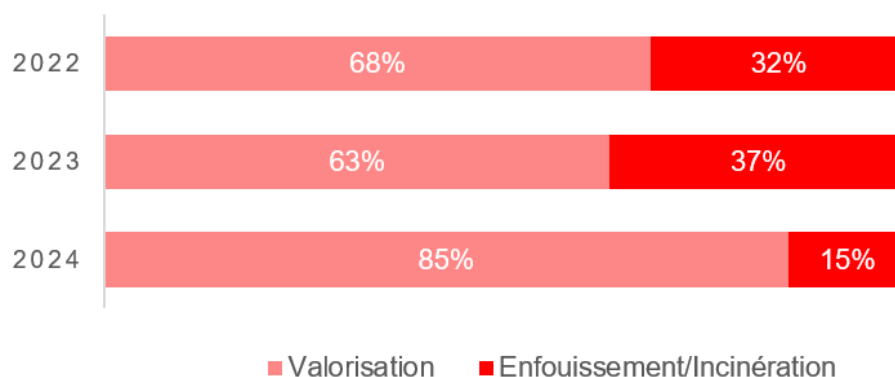
Tableau 4 – Progrès des centres sur l'IPC PGA

Année de référence	Poids des PGA Tonnes métriques	Surface opérationnelle pi ²	IPC centres de distribution kg/pi ²	Variation Pas de cible
2022	3 966,2	5 082 909,0	0,8	N/A
2023	3 544,6	5 069 477,0	0,7	-10,4%
2024	5 431,3	5 600 648,0	1,0	+38,7%

¹¹ En priorisant les filières de récupération.

Le graphique 3 montre que malgré une quantité plus élevée de PGA, 85 % des aliments ont été réacheminés vers des filières de récupération et donc valorisés.

Graphique 3 – Portion des PGA enfouie et valorisée des centres (t)



Section 4 : Notre stratégie en action

METRO n'a pas ménagé ses efforts pour mieux lutter contre les pertes et gaspillage alimentaires générés par ses activités quotidiennes.

METRO dispose d'un comité de travail dédié à superviser les efforts de réduction des PGA et la gestion du plan d'action. Notre stratégie vise à empêcher la perte ou le gaspillage de nourriture tout au long de notre chaîne d'approvisionnement interne et à faciliter son acheminement vers l'assiette d'une personne lorsque nous avons des excédents de nourriture.

4.1 Prévenir : rechercher les causes profondes des PGA et améliorer les opérations

- En 2024, nous avons travaillé avec La Transformerie pour cartographier les processus qui génèrent des PGA dans notre centre de distribution de fruits et légumes du Québec et dans nos magasins. Grâce à cette étude, nous avons pu identifier certaines pistes d'amélioration avec des actions clés qui peuvent avoir un impact important sur la réduction des PGA.
- Nous nous engageons à participer activement, en tant que membre de l'industrie, à participer à des conférences, des ateliers et des événements qui favorisent les efforts de collaboration en vue de cocréer des solutions pour un système alimentaire plus durable. Cette année, nous avons participé au [Lab systèmes alimentaires](#) du Centre d'études et de recherches intersectorielles en économie circulaire (CERIEC) et de La Transformerie, ainsi qu'au comité du Conseil canadien du commerce de détail (CCCD) sur la réduction des PGA et des emballages. Nous avons également contribué à l'étude de Deuxième Récolte et de Value Chain Management International (VCMI) pour valider [leur estimation nationale des PGA de 2019](#).
- Nous avons développé un outil interactif qui facilite la fluidité opérationnelle des produits frais et surgelés de nos centres vers nos magasins. Cet outil donne la priorité aux canaux de vente existants (notre propre chaîne d'approvisionnement) pour les aliments qui auraient pu être gaspillés pour diverses raisons, telles que des unités endommagées dans une caisse, ou un volume plus élevé que prévu pour un produit.
- Nous poursuivons la mise en application d'outils de gestion d'inventaire dans l'ensemble de nos opérations. Grâce à l'utilisation de l'intelligence artificielle pour prévoir la demande et faciliter la planification de l'inventaire, ces outils jouent un rôle important dans l'optimisation des opérations et contribuent à réduire le surplus alimentaire.

- Nous continuons de multiplier les opportunités de formation et d'engagement sur la question des PGA, en étendant nos efforts à nos équipes opérationnelles et à nos cadres supérieurs. En 2024, nous avons notamment intégré des points de vérification des PGA dans nos audits environnementaux internes des magasins et organisé un webinaire pour l'ensemble du personnel administratif sur la gestion des PGA chez METRO et à la maison.

4.2 Réagir : sauver, redistribuer ou récupérer les surplus alimentaires

- Nous continuons d'optimiser notre programme « Ensemble, évitons le gaspillage » qui offre 30 % de rabais sur les produits dont la fin de vie approche. Nous développons actuellement des moyens d'augmenter la visibilité des sections de ces produits pour permettre à plus de clients d'économiser sur la nourriture et d'éviter qu'elle ne soit gaspillée. Nous allons étendre ce programme à la bannière Adonis en F2025.
- Nos partenariats avec les applications anti-gaspillage FoodHero et Too Good To Go continuent de se développer, couvrant plus de catégories d'aliments et plus de magasins, ce qui a permis de sauver 574 tonnes métriques de nourriture supplémentaires du gaspillage en 2024 par rapport à l'année précédente. Suite au succès de Too Good To Go dans les enseignes Metro Ontario et Adonis, Metro Québec a commencé à offrir des assortiments surprises de fruits et légumes encore consommables sur la plateforme, complétant ainsi l'offre de produits surgelés (viande et substituts, produits de boulangerie, etc.) déjà couronnée de succès sur FoodHero. Nos partenariats avec des applications anti-gaspillage continueront à se développer dans notre réseau de magasins.
- Chaque année, le programme Récupartage élargit son réseau en mettant en relation davantage de magasins avec des banques alimentaires et des organisations communautaires. En 2024, 13 magasins supplémentaires ont été intégrés au programme au Québec. En Ontario, METRO s'est associée à l'application Bouffe Récup de Deuxième Récolte, facilitant les dons de 9 magasins supplémentaires.
- Cette année, nous avons réussi à identifier les destinations finales de tous nos surplus alimentaires pour augmenter la visibilité et prioriser les destinations à haute valorisation (voir Tableau 3).