



Atelier « 10 tables de discussions »

Communication sur les aliments valorisés

Comment favoriser l'acceptabilité d'aliments durables qui sont composés d'ingrédients issus de l'économie circulaire ?

Animée par Véronic Laliberté, FAC

Dans le cadre du Rendez-vous annuel du pôle bioalimentaire en avril 2025, des tables de discussion ont été organisées afin de faire émerger des pistes concrètes pour soutenir le développement d'un système bioalimentaire durable au Québec. Cette démarche visait à enrichir la programmation du Pôle bioalimentaire en s'appuyant sur l'intelligence collective et les expertises de terrain.

Bonnes pratiques et initiatives

- Plusieurs entreprises québécoises audacieuses sont déjà engagées dans l'économie circulaire et rayonnent dans le domaine.
- Ces entreprises se démarquent par leur capacité à sortir de leur zone d'expertise pour valoriser des rejets ou sous-produits, même hors de leur cœur d'activité habituel.
- La volonté d'innover dans l'économie circulaire existe, mais les acteurs sont souvent isolés, ce qui limite l'impact collectif.
- Enquête avec le Lab systèmes alimentaires pour évaluer la pertinence d'une appellation contrôle « Aliment circulaire du Québec »

Éléments manquants

- Il manque un réseau structurant pour connecter les générateurs de rejets (ex. sous-produits, surplus, résidus alimentaires) avec ceux qui pourraient les valoriser.
- Barrières à la créativité : les entreprises n'ont pas toujours accès aux expertises externes nécessaires pour innover hors de leur filière.
- Méconnaissance de la valeur des rejets : les entreprises ne savent pas toujours ce que deviennent leurs rejets, ni s'ils peuvent être revalorisés de façon sécuritaire et utile.
- Manque d'outils de communication efficaces pour éduquer le consommateur et faire reconnaître les produits issus de la circularité comme des aliments de qualité.

Actions à prioriser

1. Créer un hub intersectoriel
 - Un espace neutre de rencontre entre secteurs pour :
 - Briser les silos.
 - Stimuler la créativité.
 - Connecter les filières.
 - Ce hub pourrait agir comme catalyseur de projets, en réunissant chercheurs, transformateurs, distributeurs et créateurs de solutions.
2. Accompagner les entreprises dans la valorisation

- Sensibiliser les entreprises à la nature et à la qualité de leurs rejets.
 - Outiller les entreprises pour maintenir la qualité des matières jusqu'à la fin de la chaîne de production.
 - Favoriser l'émergence d'experts-conseils en économie circulaire appliquée à l'agroalimentaire.
3. Mettre en place une certification des produits circulaires
 - Créer un label de reconnaissance pour les entreprises engagées dans la revalorisation durable d'ingrédients.
 - Promouvoir cette certification auprès des consommateurs pour changer les perceptions autour des aliments issus de l'économie circulaire.
 4. Changer le regard du consommateur
 - Utiliser le hub comme vitrine de produits circulaires pour éduquer le public et renverser les idées reçues.
 - Déployer des campagnes de communication positive pour renforcer l'acceptabilité sociale des aliments valorisés.