

Portrait de la performance environnementale des pois, haricots et maïs sucré de transformation québécois

Une filière québécoise qui se démarque positivement

Soucieux de répondre aux nouvelles exigences des consommateurs et des citoyens en matière de développement durable, les membres de la Table filière des légumes de transformation ont entrepris une analyse du cycle de vie afin de documenter la performance environnementale de la filière, en considérant quatre légumes (haricots, maïs, pois et concombres) et les conditions de travail pour la culture des concombres.

Objectifs de la démarche

- Répertoire des données quantitatives fiables et représentatives de la performance environnementale des légumes de transformation au Québec (pois, haricots et maïs).
- Identifier les pistes d'amélioration, tant pour les producteurs que pour les transformateurs.

Un projet novateur pour la filière

Tous les acteurs de la Table filière ont participé à ce projet, inscrit dans ses orientations stratégiques, qui a pu bénéficier d'une aide financière du Programme de soutien aux stratégies sectorielles de développement du MAPAQ, ainsi que de la participation active de :



Fédération québécoise
des producteurs de fruits et légumes
de transformation



Le cycle d'un légume de transformation

Les étapes du cycle de vie d'un légume de transformation incluent la production des semences et des intrants agricoles (fertilisants, pesticides, etc.), les opérations agricoles (machinerie), le transport des légumes, la transformation à l'usine, l'entreposage, la distribution, la production des emballages et leur fin de vie chez le consommateur.



Changements
climatiques



Santé humaine



Qualité des
écosystèmes



Ressources



Eau prélevée

Pourquoi L'ACV?

L'analyse du cycle de vie permet d'évaluer les impacts sociaux et environnementaux d'un produit agricole, de la production au champ jusqu'à sa consommation, en incluant la production et la fin de vie de ses emballages.

C'est également une méthode scientifique et reconnue mondialement pour mesurer la performance environnementale et sociale des produits, services et organisations.

Éléments documentés dans le projet :

- cinq indicateurs d'impacts environnementaux,
- les conditions de travail, dont les horaires et la santé et sécurité au travail.

Mars 2015



La majeure partie de l’empreinte carbone est liée à la méthode de conservation :

- la congélation chez le consommateur pour les légumes surgelés,
- la production de la boîte de conserve pour les légumes en conserve.

Les principales conclusions environnementales de l’étude

- Les bilans environnementaux sont très similaires pour les trois légumes surgelés, et pour les trois légumes en conserve.
- Les fertilisants contribuent majoritairement à l’impact de la production des légumes de transformation, ce qui est attribuable aux pertes par volatilisation des engrais azotés et aux émissions de CO₂ associées à la production de fertilisants.
- L’étape de transformation est bien optimisée puisque plusieurs innovations ont été instaurées sur la chaîne de production, au niveau de l’efficacité énergétique et de la gestion des pertes.

Pour les conserves, la production du contenant en acier, suivie de la production des légumes au champ contribuent de façon importante à l’impact.

Pour les surgelés, outre la congélation, la production du légume au champ contribue le plus à l’impact. L’emballage représente une faible contribution à l’impact compte tenu de l’utilisation optimisée du sac plastique.

Des pistes d’amélioration concrètes

Dans une perspective d’amélioration continue, des recommandations ont été formulées, dont notamment :

- Maintenir et soutenir la recherche pour améliorer les pratiques agronomiques.
- Optimiser les emballages en réduisant l’épaisseur, la masse, le volume ou en changeant le type de matériau. Le remplacement de la conserve en acier par un sachet à fond plat permet une réduction d’environ 15% de l’empreinte carbone globale.
- Rester à l’affût de nouvelles technologies permettant d’accroître l’efficacité énergétique, envisager le remplacement du gaz naturel avec une autre source d’énergie à faible coût carbone et optimiser les transports inter-usine pour les produits surgelés.

Pour un positionnement stratégique



Mesurer

- Approfondir l’analyse des enjeux environnementaux rencontrés dans les principales chaînes d’approvisionnement du secteur afin de mieux gérer les risques qui y sont associés et y ajouter la dimension sociale.
- Mettre en place un mécanisme de suivi de la performance socio-environnementale de la filière québécoise.



Communiquer

- Valoriser les résultats de l’étude auprès des membres de l’industrie afin de démontrer l’engagement de la Table filière en matière de responsabilité sociale à partir des indicateurs documentés.

Pour plus d’informations :

Myriam Gagnon, Conseillère au développement et à la recherche



Fédération québécoise
des producteurs de fruits et légumes
de transformation

Courriel : mgagnon@upa.qc.ca

¹Calcul réalisé avec le format 12 oz. de maïs en conserve.