

Mémoire

Présenté à la commission d'enquête portant sur l'état des lieux et la gestion des résidus ultimes

Par Anabelle Beaudoin

Selon la Commission des normes de l'équité de la santé et de la sécurité du travail (CNESST), le moyen de prévention le plus efficace est d'éliminer le risque à la source.¹ Bien qu'il soit ici question de la gestion des résidus ultimes, j'approche ce mandat dans une optique de prévention. J'ai la certitude que la mise en place d'actions veillant à la sensibilisation, l'encouragement et l'accompagnement des citoyens dans leurs efforts entourant la réduction des résidus ultimes serait essentielle pour contrer les enjeux actuels.

D'un point de vue personnel, les difficultés rencontrées dans mon cheminement vers un mode de vie plus écoresponsable sont nombreuses. Parmi les barrières à une telle démarche, on compte la visibilité restreinte des alternatives entourant la réduction des déchets, la perception générale de la majorité des gens sur la gestion de leurs propres résidus ultimes, les coûts et la planification nécessaire aux changements majeurs de la réorientation des habitudes de consommation etc.

En d'autres termes, réduire le gaspillage alimentaire, minimiser la consommation de produits à emballages uniques, favoriser l'achat d'articles de seconde main et revoir de façon général les habitudes de consommation peut s'avérer complexe. J'ai la certitude qu'il serait bénéfique de mettre en place des mesures afin d'encourager la réduction des déchets à la source. C'est pourquoi j'aimerais soumettre quelques enjeux et suggestions à cet effet.

1. Réduction des emballages

- Emballages à usage uniques chez les restaurateurs

Enjeux :

Rare sont les restaurateurs qui acceptent de mettre les repas demandés en "take-out" dans les contenants des consommateurs et pour cause. Cette pratique est loin d'être répandue si bien qu'aucun protocole n'est établi en lien avec les bonnes pratiques de salubrité à cet effet.

Suggestions :

Accompagnement et incitation auprès des restaurateurs

¹ <https://www.cnesst.gouv.qc.ca/fr/prevention-securite/organiser-prevention/faire-un-programme-prevention/corriger-risques>

- Emballages à usage uniques chez les épiciers

Enjeux :

Bien que le nombre d'épiceries en vrac de Québec ait augmenté de façon notable dans les dernières années, certains produits comme le fromage, le yogourt, le beurre et la viande sont très difficile à trouver sans emballages.

Même s'il est possible de visiter une épicerie en vrac pour s'approvisionner, il est nécessaire de visiter plusieurs établissements pour trouver l'ensemble des articles recherchés.

Suggestions :

On voit apparaître, de plus en plus, des sections destinés aux produits en vrac dans les épiceries traditionnelles.

Certain services de boucherie sont ouvert à placer les achats dans les contenants des acheteurs.

« À Montréal les sacs de plastique léger sont bannis dans les commerces. »² Pourquoi ne trouverait-on pas une alternative aux petits sacs en plastiques destinés à la section des fruits, des légumes, des poissons et de la viande? Un système de prêt de contenants consignés est-il envisageable?

- Emballages destinés à la conservation des produits frais (fruits, légumes, pain, viande etc.)

Enjeux :

Comme la grande majorité des produits frais achetés en épicerie nécessitent la prise de mesures lié à la conservation pour le transport et l'entreposage, il est presque impossible de trouver ces articles sans emballage à prix raisonnables. Par exemple, les seules carottes qui ne sont pas vendues dans un sacs sont, pour la majorité, vendues au double du prix.

Suggestions :

Favorisons le marché de proximité minimisant les besoins des produits frais en terme d'emballages et de manutention.

Sachant que dans le milieu de l'alimentation, c'est toujours l'article le moins cher qui sera d'abord sélectionné par le consommateur, rendons les articles moins emballés plus accessibles.

² <https://montreal.ca/articles/sacs-de-plastique-adoptons-les-bons-gestes-3866#:~:text=L'interdiction%20en%20vigueur%20vise,%20soit%20l'%C3%A9paisseur.>

2. Revaloriser ses déchets

- Réutilisation et retransformation des résidus alimentaires

Enjeux :

De nombreuses méthodes de revalorisation des résidus alimentaires comme les bouillons, la confitures, les gelées et les jus sont simples et efficaces. Pourtant, il semble peu répandu de faire macérer ses pelures d'orange dans le vinaigre afin d'obtenir un excellent nettoyant tout usage. « Si le gaspillage alimentaire était un pays, il serait le 3e plus gros producteur de GES, après la Chine et les États-Unis. »³

Suggestions :

Souvent, le temps est un facteur important dans les actions des ménages entourant la réduction du gaspillage alimentaire. Outre la sensibilisation des ménages, je crois que bon nombre de résidus alimentaires pourraient être recueillis et offert à des organismes comme l'Auberivière⁴, Café Rencontre Centre-ville⁵ ou Moisson Québec⁶

- Compostage

Enjeux :

Bien que des organismes comme Craque-Bitume⁷ offrent des espaces de compostage urbain et sensibilisent la population à l'importance des actions écoresponsables, ces espaces sont restreint et les listes d'attente s'allongent.

Suggestions :

Cet enjeu exprime d'ailleurs un besoin criant au niveau de la gestion des résidus ultimes de la population; l'urgence de mettre à disposition des citoyens un bac brun destiné au centre de biométhanisation présentement en construction.

³ <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/citoyens/mieux-consommer/gaspillage-alimentaire>

⁴ <https://lauberiviere.org/soupe-populaire/>

⁵ <https://www.caferencontre.org/services/soupe-populaire/>

⁶ <https://www.moissonquebec.com/dons-et-benevolat/>

⁷ <https://craquebitume.org/a-propos/>

3. Recyclage et récupération des tissus

Enjeux :

Il ne semble pas y avoir de recycleur de textiles à Québec. L'outil *ça va ou*⁸ de Recyc-Québec propose de mener les articles textiles désuets à l'écocentre le plus proche.

Une autre option entourant la récupération des textiles concerne la revalorisation des textiles en leur donnant une deuxième vie. Pourtant, il n'est pas donné à tous d'avoir le temps et le talent nécessaire afin de veiller à la réutilisation des textiles.

Suggestions :

Encourager les alternatives citoyennes entourant la réutilisation et la revalorisation des vêtements et des accessoires textiles notamment en veillant au soutien des travailleurs autonomes de ce domaine ou en incitant des initiatives communautaires faisant la promotion d'articles de seconde main.

J'aimerais terminer en mentionnant que selon moi, il s'agit de sensibiliser la population à sa façon de consommer. Je ne parle pas de campagne marketing ou d'annonces publicitaires, je parle des leviers sociaux-économiques encourageant les producteurs locaux ou de proximité, les restaurateurs, les bouchers, les épiciers et plusieurs autres acteurs commerciaux à accepter les contenants réutilisables. Je parle aussi de supporter les minorités qui font des pieds et des mains pour faire de leur réalité écoresponsable un mode de vie *mainstream*. Je parle de mes concitoyens qui veulent changer leurs habitudes de consommation. De commerçants qui travaillent d'arrache-pied pour que leurs méthodes écoresponsables changent l'idéologie de leur clientèle.

J'ai confiance qu'en rendant l'offre d'un mode de consommation écoresponsable plus attrayant, facile et accessible, la minorité actuelle deviendra une majorité. Les habituelles routines de surconsommation actuelle pourront alors laisser place à moins de déchets pour tous au quotidien.

⁸ <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/points-de-recuperation>