

CAFÉS ET RESTAURANTS POUR L'ENVIRONNEMENT LA VAGUE



**RÉDUIRE À LA SOURCE DANS LE
SECTEUR DE LA RESTAURATION
POUR EMPORTER :**

**Ce n'est pas seulement possible, c'est
indispensable!**

**PRÉSENTÉ AU
BUREAU D'AUDIENCES PUBLIQUES SUR L'ENVIRONNEMENT (BAPE)**

**COMMISSION D'ENQUÊTE PORTANT SUR
L'ÉTAT DES LIEUX ET GESTION DES RÉSIDUS ULTIMES**

MAI 2021

Table des matières

QUI EST L'ORGANISME LA VAGUE ?	3
COMMENTAIRES GÉNÉRAUX	3
RÉDUIRE À LA SOURCE LES EMBALLAGES À USAGE UNIQUE EN RESTAURATION POUR RÉDUIRE LA PRESSION SUR NOS SYSTÈMES DE COLLECTE	4
Une urgence environnementale et économique	4
Instaurer une loi-cadre ambitieuse sur l'usage unique	5
Encourager le développement à grande échelle de systèmes de distribution basés sur réutilisable	7
Utiliser l'écofiscalité comme levier de réduction à la source	10
Réglementer le marquage des emballages	12
RÉDUIRE À LA SOURCE LES MATIÈRES RECYCLABLES ET ORGANIQUES DIRIGÉES VERS L'ENFOUISSEMENT	11
Étendre et optimiser la collecte des matières recyclables hors foyer	11
Sensibiliser les restaurateurs et leurs employé.e.s à une meilleure gestion des matières recyclables	11
Déployer des services de collecte de matières organiques auprès des ICI et interdire l'élimination des matières organiques dans les commerces alimentaires	11
Instaurer une collecte spécifique pour le marc de café afin de développer cette filière d'économie circulaire très porteuse	12
AUTRES RECOMMANDATIONS	13
Financer et organiser le réemploi de façon coordonnée et systématique	13
Créer des indicateurs publics de traçabilité, de performance et de transparence concernant la gestion des matières résiduelles	14
S'entendre sur une définition du déchet ultime	14

QUI EST L'ORGANISME LA VAGUE ?

L'OBNL CRPE (Cafés et Restaurants Pour l'Environnement) La vague a été créé le 1er avril 2019 sous l'impulsion d'acteurs et d'actrices du milieu des cafés et de la restauration afin de s'unir pour améliorer les pratiques environnementales dans le secteur.

Les missions de l'organisme sont les suivantes :

- Regrouper en personne morale les acteurs et actrices œuvrant dans le domaine de la restauration et des cafés au Québec qui ont à cœur l'écoresponsabilité.
- Rechercher, partager, développer, mettre en place et promouvoir des solutions écoresponsables applicables dans le domaine de la restauration et des cafés au Québec.
- Sensibiliser et mobiliser la population québécoise aux enjeux et défis de l'écoresponsabilité dans le domaine de la restauration et des cafés, et favoriser l'adoption de nouveaux comportements.

Le réseau des membres de La vague s'étend à près de 400 établissements à travers la province. Séduisant majoritairement les cafés indépendants, le réseau La vague compte également des universités, cégep ou cafétérias d'entreprises. Deux tiers des membres sont situés à l'extérieur de Montréal.

COMMENTAIRES GÉNÉRAUX

La préservation et la saine gestion des ressources représentent un enjeu grandissant pour la résilience de nos systèmes économiques et sociaux. Dans ce contexte, la gestion des matières résiduelles joue un rôle significatif. **Après plusieurs décennies à aborder les matières résiduelles quasi uniquement par la gestion de la fin de vie, et un constat d'échec global, il est grand temps d'opérer un changement de paradigme profond et mettre enfin la réduction à la source au cœur de nos politiques.**

Oui il est nécessaire d'instaurer de meilleurs procédés de récupération et de recyclage, de développer les filières de valorisation, mais **aucune innovation en gestion de la fin de vie des matières ne saurait suffire sans préalablement diminuer drastiquement le robinet de l'usage unique!**

Il nous faut impérativement sortir de l'idéologie du « meilleur déchet » et plutôt combattre la culture du jetable.

De la même façon, on entend de plus en plus le terme économie circulaire utilisé abusivement pour désigner seulement les opérations de fin de vie. Or l'économie circulaire concerne avant tout le début de la chaîne, c'est-à-dire tout ce qui peut être fait pour diminuer l'extraction des ressources, bien avant la fin de vie. Ainsi, **créer une économie circulaire des matières**

commence prioritairement par des modes d'approvisionnement et de consommation innovants (ex : économie de fonctionnalité). Sans cela, on ne peut espérer de réels effets sur le volume de matières à gérer en fin de vie. C'est dans cette perspective que sont formulées nos recommandations ci-après.

En outre, les dernières décennies ont principalement mis l'accent sur l'individu et sa poubelle.

Or, les résultats de l'évolution des matières résiduelles l'ont démontré: les citoyen.ne.s ont réduit leurs matières, tandis que les ICI (industries, commerces et institutions) les ont augmentés¹.

C'est pourquoi **les ICI devraient être obligatoirement intégrées dans les PGMR² des villes et municipalités.**

Bien que la sensibilisation au grand public et demeurera toujours essentielle, force est de constater qu'il **est impossible d'atteindre des objectifs de réduction sans instaurer des pratiques ambitieuses auprès des ICI.** Les recommandations qui suivent proposent ainsi des avenues concrètes et efficaces concernant la réduction à la source des déchets issus des commerces alimentaires.

RÉDUIRE À LA SOURCE LES EMBALLAGES À USAGE UNIQUE EN RESTAURATION POUR RÉDUIRE LA PRESSION SUR NOS SYSTÈMES DE COLLECTE

Une urgence environnementale et économique

Le coût environnemental des objets à usage unique n'est plus à démontrer (dépenses en ressources et en énergie pour quelques minutes d'utilisation, impacts sur les écosystèmes marins et terrestres en fin de vie). Il n'existe malheureusement pas d'étude permettant d'évaluer la consommation globale d'usage unique en restauration au Québec. Néanmoins, les quelques données suivantes offrent une certaine perspective de la problématique autant environnementale qu'économique.

Ainsi, une étude³ de caractérisation de la collecte hors foyer à Montréal, réalisée en 2016, a mis en évidence que **les gobelets/ tasses à usage unique représentent à eux seuls :**

- La principale source de contamination des bacs de collecte du recyclage (1/3 des bacs)
- 1/4 des poubelles de déchets ultimes
- Une part importante de la pollution visuelle
- 15% des déchets sauvages

L'étude soulève également que ce type d'objets est une source de remplissage rapide des équipements (étant donné leur corps creux) et donc **augmente les coûts de la gestion des**

¹Recyc-Québec (2021). Rapport sectoriel de RECYC-QUÉBEC dans le cadre du mandat du BAPE sur L'état des lieux et la gestion des résidus ultimes

² Plan de Gestion des Matières Résiduelles

³ Coopérative de solidarité les Valoristes (2016). Étude de caractérisation des outils et des modes de collecte hors foyer sur plusieurs artères et parcs à Montréal

déchets et du maintien de la propreté par la Ville. À titre d'exemple en 2016, la Ville de Vancouver a estimé à 2,5 millions \$/an le coût de la collecte et le nettoyage des objets à usage unique dans les espaces publics)⁴. Cette ville estime consommer 2,6 millions de gobelets chaque semaine⁵, tandis que la consommation annuelle canadienne de ces objets jetables est estimée selon diverses sources à 1,5 à 2 milliards par an (statistiques prépandémie).

- **Un seul café**, pour 100 consommations/ jour ouvert :
 - produit dans une année 700 kg (1500 lb) de gobelets à café jetables
 - dépense dans une année environ 4000\$ pour ces gobelets (7000\$ en version compostable)⁶
- **Un seul restaurant**, pour 100 repas commandés/ jour ouvert :
 - produit dans une année 375 kg (830 lb) de kits d'ustensiles jetables (couteau + fourchette + cuillère + serviette)
 - dépense dans une année environ 3000\$ pour ces ustensiles (4900\$ en version compostable)

Le même exercice s'applique aux condiments, bols, etc., qui additionnés représentent chaque année une part non négligeable du budget de nos commerçant.e.s. En outre, l'augmentation de la demande a entraîné une volatilité des prix, des retards de livraison, même des arrêts de livraison de certains produits. Pourtant **des millions de produits sont distribués automatiquement aux clients, alors que ceux-ci ne l'ont pas demandé et n'en ont simplement aucune utilité.**

Et pour les produits vraiment nécessaires, il est même tout à fait possible de fonctionner autrement qu'avec de l'usage unique, y compris pour les consommations pour emporter, et y compris en période de crise sanitaire. Les sections suivantes abordent les solutions et remettent en question la place de l'usage unique dans le secteur de la restauration pour emporter.

Instaurer une loi-cadre ambitieuse sur l'usage unique

Le plus possible, bannir plutôt que remplacer par du “recyclable” ou du “compostable”

La réduction est encore trop souvent confondue avec la substitution vers des matières recyclables ou compostables. Or, les importants écueils de la performance du recyclage à l'échelle mondiale, notamment avec les difficultés à trouver des marchés de matières postconsommations locaux et fiables, nous forcent à considérer enfin le recyclage à sa juste place: soit l'un des derniers recours. En outre, les installations de compostage industriel ne permettent pas d'accepter systématiquement les emballages dits compostables. Ainsi, nombre de ces produits deviennent des contaminants pour les installations de compostage industriels. D'autre

⁴ City of Toronto (2017). creating a single-use item reduction strategy for disposable cups, take-out containers and shopping bags

⁵ Boynton et Hua (2017). With millions of coffee cups thrown away in Vancouver every year, advocates push for refund-deposit system. Global News

⁶ Sans compter le manchon

part, certains de ces produits sont facilement confondus avec des plastiques traditionnels et finissent bien souvent dans les bacs de recyclage qu'ils contaminent⁷. Particulièrement dans un contexte de consommation alimentaire à l'extérieur du foyer, bon nombre de ces emballages se retrouvent dans les poubelles de déchets ultimes, où ils produisent du méthane.

Ainsi, on ne peut se contenter de substituer les produits à usage unique conventionnels par des équivalents dits recyclables ou compostables. Il faut éviter d'encourager l'idéologie du « meilleur déchet » et bannir ce qui peut l'être.

En restauration, les objets suivants peuvent parfaitement être distribués **uniquement sur demande** sans perturber les modes de consommation actuels :

- pailles
- ustensiles
- sachets de sucre
- serviettes
- petits pots de lait, crème, beurre
- condiments

Ne pas viser un bannissement des matières plastiques seulement

Le plastique a très mauvaise presse, à juste titre, et on assiste aujourd'hui à une avalanche de « nouvelles matières » s'affichant comme écoresponsables du seul fait qu'elles ne soient pas issues de la pétrochimie. Néanmoins, outre les problématiques en fin de vie mentionnées dans la section précédente, les impacts environnementaux de ces nouvelles matières sont encore peu connus, et plusieurs études semblent indiquer qu'en considérant l'ensemble de leur cycle de vie, elles ne performant pas mieux d'un point de vue environnemental que le plastique conventionnel. Il faut toutefois souligner que les analyses du cycle de vie ne prennent pas en compte des problèmes tels que les microplastiques dans l'environnement ou les effets de bioaccumulation sur la santé humaine, tout simplement parce qu'il n'existe pas de paramètres de mesure pour cela. Quoi qu'il en soit, même sans être issues de la pétrochimie, toute matière à usage unique persiste dans une économie extractiviste, insoutenable au regard des capacités de régénération de la planète.

Ainsi, encourager une vision manichéenne dans laquelle il y aurait d'un côté le « méchant plastique » et de l'autre les « matières non plastiques », retarde le changement des habitudes de consommation et rate les cibles de réduction à la source.

C'est pourquoi encore une fois il s'agit de sortir de l'idéologie du meilleur déchet : **là où le bannissement est possible, il doit être priorisé, et ce, peu importe le type de matière.**

Interdire la vaisselle à usage unique pour les consommations sur place

Recevoir ses consommations dans de l'usage unique alors qu'elles ne doivent pas être transportées plus loin que la salle à manger du commerce est inacceptable.

⁷ UQAM en partenariat avec Éco-entreprise Québec (2017). *Avons-nous besoin d'un autre emballage?*

Bien sûr, l'utilisation de vaisselle réutilisable peut être limitée pour certains commerces ne possédant pas de lave-vaisselle. Néanmoins, il faut tout mettre en œuvre pour que de telles pratiques cessent, d'autant plus qu'une étude réalisée par Recyc-Québec en 2017 a démontré que le recours à la vaisselle lavable est largement plus économique pour les commerçant.e.s⁸. Une subvention à l'achat de lave-vaisselle industriels pourrait aider les commerces à faire la transition vers le réutilisable pour les consommations sur place.

Encourager le développement à grande échelle de systèmes de distribution basés sur réutilisable

Les analyses de cycle de vie concluent que **d'un point de vue écologique, le réutilisable performe systématiquement mieux que n'importe quelle option à usage unique**⁹.

Une saine gestion des matières résiduelles ne passera pas par davantage d'objets recyclables ou compostables, mais par une transition vers de nouvelles façons de s'approvisionner et de consommer.

Des systèmes organisés et répliquables pour la restauration se multiplient partout dans le monde

Loin d'être une utopie irréaliste, le réutilisable en restauration pour emporter est en train de devenir la norme dans plusieurs endroits dans le monde! On compte actuellement des centaines d'entreprises ayant ce modèle d'affaires, un nombre grandissant. De nombreux projets sont d'ailleurs en émergence au Canada. En voici quelques exemples:

- Ontario : [Suppli](#), [Inwit](#), [Dream Zero](#)
- France : [Bare Pack](#), [BoxEaty](#), [Reconcil](#), [La Consigne GreenGo](#)
- Allemagne : [Vytal](#)
- États-Unis : [Green To Go](#)
- Australie : [Return](#)
- Suisse : [Recircle](#)
- etc

Au Québec, La vague travaille actuellement de concert avec les entreprises montréalaises Cano, Cupko, Ecocup Québec, Retourncy Coop de solidarité et Bopaq pour [formaliser un réseau de systèmes de contenants réutilisables pour la Ville de Montréal](#).

La consigne permet en effet d'une part de **favoriser l'accessibilité sociale** de cette transition de mode de consommation, d'autre part de **diminuer les impacts environnementaux en aval en multipliant les usages**.

⁸ Centre international de référence sur le cycle de vie des produits, procédés et services (CIRAIG) (2014). Rapport technique : analyse du cycle de vie de tasses réutilisables et de gobelets à café à usage unique

⁹ Centre international de référence sur le cycle de vie des produits, procédés et services (CIRAIG) (2014). Rapport technique : analyse du cycle de vie de tasses réutilisables et de gobelets à café à usage unique

À l'instar de l'initiative québécoise, [La tasse](#) (explicitée plus bas), des contenants réutilisables consignés, en circuits ouverts ou fermés, pourraient être utilisés pour le transport d'un large éventail d'aliments chauds ou froids, liquides ou solides (soupes, salades, desserts, viennoiseries, sandwiches, ...).

De plus, le modèle de contenants réutilisables consignés comme outil de réduction à la source est répliquable et peut être utilisé par d'autres acteurs de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Cela permettrait de s'attaquer aux enjeux allant bien au-delà de la seule étape de la consommation dans des établissements (bouteilles de lait en verre consignées, boîtes de café, etc.).

Ainsi il y a toujours création de valeur économique, mais dans un modèle qui nécessite moins d'extraction de ressources naturelles, moins de gaz à effet de serre, et génère moins de déchets.

Exemple québécois à succès: La tasse, une alternative réutilisable et consignée aux gobelets jetables

La tasse est un **système de gobelets de boissons pour emporter**, durables et réutilisables, distribués **en consigne dans un réseau** de près de 400 commerces¹⁰.

La tasse remplace les gobelets à usage unique, qui utilisent des ressources naturelles et énergétiques pour une durée de vie moyenne de 13 minutes, ne sont pas systématiquement traités dans la collecte sélective de recyclage et augmentent le volume de déchets. Ainsi, en comparaison avec un gobelet à usage unique, sur une année, l'emploi d'une tasse réutilisable en polypropylène permettrait de réduire jusqu'à **92% les émissions de gaz à effet de serre**, jusqu'à **96% le volume de déchets**, et jusqu'à **99% les besoins en énergie**¹¹.

Manufacturiers, distributeurs, services de lavage: développer le marché des contenants réutilisables en restauration, c'est développer une économie locale et (réellement!) circulaire

Grâce à l'Appel de propositions visant la promotion de la réduction, de l'utilisation, et du rejet de plastique à usage unique lancé par Recyc-Québec, La vague travaille actuellement à développer de nouveaux contenants réutilisables. Le projet [Commerces en transition](#) a en effet pour objectif de diagnostiquer les besoins des commerçants en matière de contenants pour emporter, évaluer différentes alternatives réutilisables aux contenants à usage unique, puis tester et documenter ces alternatives.

¹⁰ La vague. (2021). Le réseau

¹¹ Lockrey, L. (2012). The Eco-Craze, a case study: Negotiating a Greener Product Design Landscape. *Design Principals and Practices Journal*, 5(4), 41-62.

Pandémie ou non, les systèmes de distribution réutilisables peuvent être parfaitement sécuritaires, et même davantage, que les options à usage unique

En dehors du milieu médical, le lien que nous faisons sans même nous en apercevoir entre « usage unique » et « sanitaire » relève davantage d'un conditionnement marketing que de la science. Un corollaire insidieux voudrait que ce qui n'est pas à usage unique ne soit pas sécuritaire. Ce raccourci erroné a eu pour conséquence désastreuse que de nombreux commerces ont reculé dans leurs pratiques de réduction de l'usage unique au nom d'un principe de précaution, basé sur des perceptions et non des faits. Et l'industrie plastique a bien entendu tout intérêt à alimenter les perceptions et la peur, étant donné que l'usage unique représente une part grandissante de leur chiffre d'affaires.

Mais dans les faits, les virus et bactéries n'ont que faire du caractère jetable ou réutilisable d'une surface. Dès lors, pour le coronavirus comme pour tout autre virus d'ailleurs, **la question n'est pas de savoir si on sert la clientèle dans du jetable ou du réutilisable, mais de savoir si la manipulation est sanitaire.** En la matière, les contenants réutilisables présentent l'immense avantage de pouvoir être assainis.

Et si nous voyions la crise sanitaire plutôt comme une opportunité pour généraliser des systèmes de distribution basés un service réutilisable et aseptisé?

Ce qui sauverait des tonnes de déchets, mais aussi beaucoup d'argent pour les commerces! Des centaines de scientifiques se sont d'ailleurs levés au cœur de la pandémie pour rappeler que le réutilisable peut être parfaitement sécuritaire¹². Malgré tout, ces nouveaux modes de consommation zéro déchet génèrent des questions légitimes du côté des client.e.s comme des commerçant.e.s. Il est donc nécessaire d'**aider ces nouvelles pratiques à perdurer et se développer tout en garantissant la protection des publics.** C'est pourquoi [un guide](#) s'adressant aux commerces, restaurants et cafés québécois a été conçu par un regroupement d'organisations ainsi que la Direction régionale de santé publique du CIUSSS du Centre-Sud-de-l'Île-de-Montréal.

Ce guide offre des conseils sur les bonnes pratiques sanitaires pour la gestion des contenants et autres objets réutilisables. Il vient répondre à un besoin criant des commerçants pour de l'information centralisée sur ces questions. Cependant, il ne saurait remplacer la réassurance d'un positionnement fort et clair de la part du MAPAQ. Nous comprenons qu'une situation de crise sanitaire rend tout positionnement délicat, néanmoins il est démontré que le statu quo actuel, c'est-à-dire s'enfermer dans le tout jetable, n'est une solution ni durable ni justifiée. Les commerçant.e.s espèrent aujourd'hui impatiemment que le MAPAQ rassure publiquement le plus rapidement possible à l'égard des pratiques en réduction des emballages.

¹² [Greenpeace \(2020\). Le réutilisable, c'est sécuritaire : plus de 125 expert·es de la santé ripostent à l'industrie du plastique](#)

Utiliser l'écofiscalité comme levier de réduction à la source

L'idée que le jetable n'a pas à être gratuit fait son chemin dans divers endroits à travers le monde¹³. Ainsi la Ville de Berkeley, aux États-Unis, a émis le décret *Disposable-Free Dining* en 2019 afin de rendre obligatoire la mise en place d'une charge supplémentaire de 0,25\$ sur les gobelets jetables dans les cafés et restaurants¹⁴. Ce décret est entré en vigueur en janvier 2020.

Plusieurs villes québécoises travaillent actuellement à l'adoption de règlements en ce sens. Néanmoins, **l'impact serait beaucoup plus grand et efficient si la réglementation avait lieu au niveau provincial**. Ce n'est qu'une question de temps avant que la logique du pollueur-payeur s'étende aux objets à usage unique en restauration. En agissant plus tôt que tard, le Québec se placerait aux côtés des leaders sur cette question.

Certains commerçants n'ont pas attendu de règlement pour charger le jetable. Créé en février 2019, le [Programme 0,25\\$](#) consiste en la mise en place d'une charge supplémentaire de vingt-cinq sous par gobelet jetable par les cafés, restaurants et autres établissements participants. Dans certains commerces cette somme est ensuite remise sous forme de dons à La vague afin de permettre à l'organisme de mener à bien sa mission, par la recherche et le développement de solutions écoresponsables pour ses membres.

L'objectif premier de ce projet est de conscientiser les client.e.s et citoyen.ne.s aux impacts environnementaux de leur consommation – parfois quotidienne – de boissons dans des gobelets jetables et d'encourager la réduction à la source. Le succès du Programme 0,25\$ repose donc sur **la mise en place d'une mesure coercitive clairement visible, associée à un montant suffisamment élevé**¹⁵, ainsi que sur le travail de communication des employé.e.s pour inciter à apporter leurs propres contenants réutilisables ou à consommer sur place.

L'approche des membres de notre organisme qui chargent le jetable tout en offrant une alternative en consigne a permis un retour d'expérience sur cette forme d'écofiscalité :

- Les clientèles ont très majoritairement accueilli positivement le nouveau frais, implanté petit à petit suite à une campagne de communication par l'établissement et une "période d'exemption".
- Tous les commerçant.e.s ont observé une augmentation des contenants réutilisables ainsi qu'une augmentation de la vente de leurs propres tasses réutilisables.
- Une réduction d'environ 30% des gobelets jetables est mesurée.

Ainsi, nos membres restaurateurs qui ont adopté ces mesures **appuient la tarification sur l'usage unique comme vecteur de réduction à la source et de changement du comportement**.

¹³ [United Nations Environment Programme \(UNEP\) \(s.d\). PLASTIQUES À USAGE UNIQUE Plan d'action en vue de la durabilité](#)

¹⁴ [Lost Angeles Times \(2019\). Berkeley approves 25-cent fee on disposable cups at restaurants](#)

¹⁵ [Laur E. Fisher. \(2008\). Signaling Change Clean Water Action. \(2016\). Reducing Litter and Achieving Zero Waste by Charging for Take-Out Cups](#)

RÉDUIRE À LA SOURCE LES MATIÈRES RECYCLABLES ET ORGANIQUES DIRIGÉES VERS L'ENFOUISSEMENT

Étendre et optimiser la collecte des matières recyclables hors foyer

Une stratégie spécifique aux cafés et restaurants est essentielle afin de réussir. Par exemple, le volume de matières généré varie grandement selon le type de l'offre alimentaire. Les restaurateurs ont souvent besoin de bacs plus volumineux et/ ou de collectes plus fréquentes de leurs matières recyclables que les résidences citoyennes.

Établir des modes de collecte variables (taille de bac, fréquence) selon le type de commerce

Sensibiliser les restaurateurs et leurs employé.e.s à une meilleure gestion des matières recyclables

À l'instar des citoyen.ne.s, les propriétaires de restaurants et leurs employé.e.s sont souvent perdu.e.s face aux différentes règles entourant "ce qui va dans le bac". Nous recommandons la mise en oeuvre d'une **campagne de sensibilisation qui cible spécifiquement les matières traitées par ces commerçant.e.s** (reçus de caisse, pellicules de cellophane, cartons de lait, gobelets pour boissons, papier brun, etc.).

Déployer des services de collecte de matières organiques auprès des ICI et interdire l'élimination des matières organiques dans les commerces alimentaires

Les cafés et restaurants non desservis attendent avec impatience d'avoir accès à la collecte du compost, ainsi que leur clientèle. Répondons à leur demande pour pouvoir atteindre les objectifs de réduction!

Par ailleurs, dans les quartiers actuellement desservis par les services, plusieurs cafés et restaurants peinent à participer à la collecte de matières compostables, notamment durant la période hivernale. En effet, les commerçants sont confrontés à des problématiques liées au gel et bris multiples de leurs bacs de compostage (45 litres), difficiles à remplacer auprès de la ville notamment en raison des fréquentes ruptures de stock. De plus, le rythme de remplissage des bacs de 45 litres est tel que les services fournis par la Ville ne suffisent pas à prendre en charge la totalité du compost de ces établissements. Permettre à ces derniers de **collecter leurs matières compostables dans des bacs de plus grande capacité (80, 120 et 140 litres)** faciliterait leur accès à la collecte du compost.

En outre, les cafés et restaurants sont un public essentiel car ils représentent un **terrain privilégié de sensibilisation** auprès des citoyen.ne.s. Ils permettent également de créer un **sentiment de constance pour les citoyen.ne.s** entre le comportement à domicile et le comportement de consommateur.rice.

Réglementer le marquage des emballages

Le domaine des emballages s'apparente en ce moment à un véritable « far west » dans lequel **il est quasiment impossible pour les commerçant.e.s ou les consommateur.rice.s de comprendre de ce qui compose réellement ces produits et comment s'en départir de façon appropriée.**

D'autre part, la variété de termes entourant l'offre marketing de ces produits (« compostables », « biodégradables », « oxobiodégradables », etc.) crée une grande confusion auprès du public. La meilleure façon pour les utilisateurs d'adopter les bons gestes, et pour les centres de traitement de recevoir les bons produits serait **d'aboutir à un marquage simple et compréhensible**: accepté au compost oui ou non, accepté au recyclage oui ou non. Bien entendu un tel marquage est difficile à mettre en œuvre si les installations de traitement diffèrent drastiquement d'un territoire à l'autre, il faut cependant absolument tendre vers cet objectif pour espérer une collecte efficace. Ainsi, en Suisse, un marquage «nid d'abeille» identifie clairement les sacs compostables. Le pays envisage également **un marquage négatif, c'est à dire indiquer clairement ce qui n'est pas compostable**, afin que les consommateurs se rendent compte de la quantité d'objets qui finissent en déchets ultimes¹⁶.

Instaurer une collecte spécifique pour le marc de café afin de développer cette filière d'économie circulaire très porteuse

Nous souhaitons souligner le potentiel très intéressant que représente le gisement de marc de café. En effet il s'agit d'une matière résiduelle en constante augmentation, étant donné l'importance de la consommation de café (72% des Canadien.ne.s en consomme quotidiennement), dont 44% se fait à l'extérieur de la maison¹⁷. Une étude de caractérisation réalisée en 2020 par La vague et Synergie Montréal a conclu qu'**un café moyen produit 30 kg ou près de 50 L de marc de café chaque semaine.**

La composition du marc de café peut entrer dans la production de **biocarburants**, de **biomatériaux**, ou encore de charbon actif. Il s'agit d'autant de **marchés potentiels qui représentent des avantages environnementaux et socio-économiques innovants et prometteurs**¹⁸. Par exemple, le marc de café est déjà connu pour son potentiel à faire pousser jusqu'à trois fois plus vite différentes variétés de champignons. En plus de représenter une option plus économique que le compost de champignon habituel, il est pasteurisé par la torréfaction et la percolation¹⁹. Le marc de café est également utilisé comme matière première d'exfoliants naturels par des compagnies de produits de beauté, éliminant par la même occasion les produits chimiques habituellement associés à ce type de produits. La vague travaille actuellement en collaboration avec Synergie Montréal pour explorer les avenues de valorisation de cette matière.

¹⁶ ABE-RTS (2021) L'impossible recyclage du bioplastique. 18:38.

¹⁷ Coffee Association of Canada (2018). Canadian Coffee Consumption

¹⁸ Francky Carassou (2015). Une récupération spécifique du marc de café aurait-elle une plus-value pour la communauté? Cas de l'île de montréal

¹⁹ Blog Économie Circulaire (2018). Le marc de café, cet or noir

AUTRES RECOMMANDATIONS

Financer et organiser le réemploi de façon coordonnée et systématique

Tout le monde s'entend pour dire que la hiérarchie des 3RV doit être respectée, avec en tête de liste la réduction à la source et le réemploi. Pourtant le réemploi est encore cantonné à des initiatives plus ou moins locales, alors qu'il devrait faire l'objet d'un plan d'action concerté au niveau gouvernemental.

On entend souvent qu'il y a déjà bien assez de travail avec l'optimisation du recyclage, mais c'est occulter que **prioriser le réemploi réglerait une bonne partie des problèmes en matière de gestion de la fin de vie!**

Créer un département consacré au réutilisable chez Recyc-Québec

Nous tenons à mentionner que nos initiatives de réemploi en restauration n'auraient pas pu voir le jour sans la contribution de Recyc-Québec. En effet, la société d'État a financé à hauteur de 10,000\$ les débuts du projet La tasse en 2018, et finance actuellement à hauteur de 145,000\$ nos développements de nouveaux contenants réutilisables partagés. L'équipe témoigne régulièrement d'un formidable soutien à nos activités.

Néanmoins, la société d'État se fixe simplement de mettre en œuvre une initiative par année visant la réduction à la source et le réemploi. Pour toutes les raisons mentionnées dans ce mémoire, nous pensons que cette cible est insuffisante, et que **le réemploi (pas seulement en restauration) mérite son propre département au sein de la société d'État, ses propres objectifs, et ses propres budgets.**

Ainsi, le réemploi pourrait enfin prendre sa juste place dans les stratégies gouvernementales de gestion des matières résiduelles.

Financer l'approche réemploi grâce aux redevances déjà versées par les entreprises sur le principe du pollueur-payeur

Éco-entreprises Québec (ÉEQ) collecte des redevances exigées aux entreprises qui mettent sur le marché québécois des contenants, des emballages et des imprimés, afin de financer les coûts des services municipaux de collecte sélective. ÉEQ opère également un important travail de réduction à la source des emballages par l'écoconception et l'optimisation des emballages. Néanmoins, les contributions considérables de ces milliers d'entreprises ne sont jamais employées à faire avancer la réduction à la source par le réemploi. Or, **même un très faible pourcentage des sommes récoltées par le principe du pollueur-payeur permettrait de faire considérablement progresser la réutilisation, et ainsi s'inscrire véritablement dans l'économie circulaire.** Car, encore une fois, en économie circulaire l'augmentation du nombre d'utilisations vient bien avant le recyclage!

Augmenter réellement les coûts d'élimination

Les coûts d'élimination devraient permettre de financer prioritairement la réduction à la source, le réemploi et l'économie circulaire. Les tarifs fixés actuellement, même en considérant l'augmentation prévue, ne sont pas suffisamment dissuasifs pour rendre les alternatives plus attrayantes ou s'efforcer de réduire à la source.

Créer des indicateurs publics de traçabilité, de performance et de transparence concernant la gestion des matières résiduelles

Toutes matières confondues, il est actuellement impossible pour les citoyen.ne.s et les commerçant.e.s de faire confiance dans un système qui apparaît comme profondément opaque. **Les réalisations positives des différentes instances se trouvent amoindries, voire anéanties, par l'absence de communication sur le devenir des matières.**

La seule façon que la population ait confiance en ce qui fonctionne, est d'être transparent sur ce qui ne fonctionne pas.

S'entendre sur une définition du déchet ultime

Enfin, la définition de déchet ultime ne devrait pas être considérée comme "évolutive selon les conditions techniques ou économiques" comme c'est actuellement le cas, mais tout simplement comme **ce qui n'est ni recyclable, ni compostable, ou qui n'aurait pas pu être réemployé.**

Cette définition claire, simple, et surtout plus juste, permettrait d'éviter de détourner les yeux devant les matières qui pourraient connaître une autre fin que l'enfouissement, et de garder systématiquement les solutions dans la conversation.

Pour toute information contacter:

Aurore Courtieux-Boinot, Cofondatrice et coordonnatrice générale
info@la-vague.ca