

Mémoire du Conseil du système alimentaire montréalais

Audience publique | L'état des lieux et la gestion des résidus ultimes

Bureau d'audience publiques sur l'environnement (BAPE)



Mai 2021

 **CONSEIL** **SYSTÈME**
ALIMENTAIRE
MONTRÉALAIS
MONTRÉAL – MÉTROPOLE EN SANTÉ

Avant-propos

Le Conseil du système alimentaire montréalais

Le Système alimentaire montréalais (SAM) est le réseau régional de plus de 200 partenaires en alimentation (production, transformation, distribution, consommation et post-consommation).

En 2018, la Ville de Montréal s'est dotée officiellement d'un premier conseil de politiques alimentaires, le Conseil du système alimentaire montréalais. Le Conseil SAM assure un leadership régionale fort en matière d'alimentation par le biais de ses quatre rôles :

- Agir comme espace de coopération, de concertation et de maillage régional et local;
- Agir à titre de ressource-conseil régionale auprès des partenaires et acteurs publics et privés de l'agglomération;
- Développer des positions et promouvoir des priorités et des politiques favorables à un système alimentaire durable et équitable;
- Agir comme incubateur d'initiatives régionales structurantes et levier financier régional.

La mobilisation du Système alimentaire montréalais est soutenue par Montréal - Métropole en santé, la Table intersectorielle régionale en saines habitudes de vie pour la région de Montréal.

7200 Hutchison, bur. 304
H3N 1Z2
Montréal (Québec)



INTRODUCTION

Le Conseil du système alimentaire montréalais (Conseil SAM) soumet ce mémoire dans le cadre de l'audience publique tenue par le BAPE sur l'état des lieux et la gestion des résidus ultimes. Les recommandations incluses ci-dessous ont comme objectif de contribuer à ce qu'un cadre provincial puisse appuyer le développement d'un système alimentaire où toutes et tous ont accès à une alimentation saine, diversifiée, de proximité, abordable et durable.

Afin d'atteindre cette vision, une des cinq grandes orientations du Plan d'action intégré 2020-2022 du Conseil SAM est basée sur la réduction de l'empreinte écologique du système alimentaire montréalais ([Orientation 2: Diminuer l'empreinte écologique du système alimentaire montréalais](#)). La réduction du gaspillage alimentaire et des matières résiduelles se trouve parmi les objectifs pour y arriver ([Objectif général 2.5 : Réduire le gaspillage alimentaire et les matières résiduelles](#)).

Le Conseil du système alimentaire montréalais considère les grands enjeux liés à la gestion des résidus ultimes au niveau provincial comme étant directement en lien avec l'atteinte des objectifs adoptés par les 200 acteurs de sa mobilisation visant à construire un système alimentaire plus durable à Montréal.

Une grande part des données et recommandations inscrites dans ce mémoire sont directement tirées du plan d'action intégré 2020-2022 du Conseil du système alimentaire montréalais.

Qu'est-ce qu'un “résidu ultime”?

Dans le cadre de ce BAPE, la définition exposée est la suivante : “Le résidu ultime est celui qui se trouve à la toute fin du cycle de tri, de récupération et de mise en valeur des matières résiduelles. Cette notion de résidu ultime est évolutive et peut changer au gré des mesures qui seront mises en place pour détourner les matières résiduelles de l'élimination” ([Bureau d'audience publiques sur l'environnement, 2021](#)).

Par définition, un résidu ultime ne peut plus être réduit. Comme l'expose la définition proposée, notre capacité à réduire, réutiliser, recycler et valoriser les matières résiduelles est constamment améliorée par l'évolution technologique. Ainsi, en 2021, certains types de résidus devraient d'emblée être clairement écartés de cette définition. C'est le cas par exemple des résidus organiques. En effet, cela fait maintenant 10 ans que le gouvernement du Québec avait sérieusement envisagé pour la première fois l'interdiction d'enfouir des résidus organiques sur le territoire provincial, et ce en l'inscrivant comme objectif dans la politique québécoise de gestion des matières résiduelles ([Gouvernement du Québec, 2011](#)).

Concernant le gaspillage alimentaire et de la gestion des matières résiduelles liée à l'alimentation

La gestion des matières résiduelles

Une matière résiduelle est définie au Québec comme étant « tout résidu d'un processus de production, de transformation ou d'utilisation, toute substance, matériau ou produit ou plus généralement tout bien meuble abandonné ou que le détenteur destine à l'abandon » ([Loi sur la qualité de l'environnement, R.L.R.Q., c. Q-2](#))

À Montréal, une bonne partie des résidus enfouis pourraient être réduits à la source ou encore valorisés. L'analyse réalisée pour la rédaction du plan d'action intégré 2020-2022 du Conseil du système alimentaire montréalais a permis de résumer la situation à l'échelle de la métropole :

« En huit ans à Montréal, la production de matières résiduelles n'a baissé que de 8 % pour se situer à 929 798 tonnes de matières résiduelles générées en 2018. Durant la même période, la production de matières par personne par année est passée de 534 kg à 465 kg.

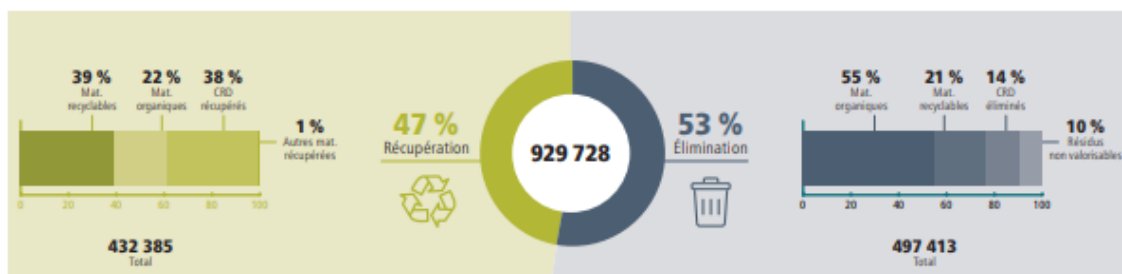
Des 929 798 tonnes récupérées par la Ville, seuls 47 % ont pu être revalorisés, alors que 53 % ont été enfouis dans le sol, produisant des GES et contaminant l'eau et la terre.

Ce 53 % enfoui représente 497 413 tonnes dont 55 % étaient constitués de matières organiques qui auraient pu être réduites à la source ou au moins envoyées dans des centres de traitement des matières organiques ou de biométhanisation. De ce 497 413 tonnes, 21 % étaient des matières recyclables qui auraient pu être revalorisées ou réduites à la source par moins de suremballages.

Enfin, 10 % étaient des déchets ultimes qui auraient aussi pu être réduits à la source par l'usage d'emballage écoresponsable (Ville de Montréal, 2019). »

Extrait tiré du Plan d'action intégré 2020-2022 du Conseil SAM ([Conseil SAM, 2020](#))

Génération des matières résiduelles Agglomération de Montréal, 2018, en tonnes et en %



Source : Ville de Montréal

Image tirée de : Ville de Montréal (2020). Montréal, zéro déchet 2020-2025. [Stratégie du Plan directeur de gestion des matières résiduelles de l'agglomération de Montréal](#), p.17

De nombreux efforts ont été déployés par la Ville de Montréal afin d'assurer la réduction de l'enfouissement des résidus alimentaires. Notamment par la mise en place de collecte de résidus alimentaires dans l'ensemble des immeubles de huit logements et moins dans l'agglomération. Des centres de compostage et de biométhanisation sont aussi en cours de développement.

À l'échelle du Québec, on rapporte que le pourcentage de matières organiques éliminées est passé de 41% en 2011 à 30% en 2019 ([Recyc-Québec, 2021](#)). Il s'agit d'une réduction notable qui mérite d'être applaudie. Il convient toutefois de se demander : quelle part de matières organiques enfouies consistent en du gaspillage alimentaire qui aurait pu être consommé ou valorisé?

À propos du gaspillage alimentaire au Québec

Au Québec, ce sont donc 30% des matières éliminées qui sont des matières organiques ([Recyc-Québec, 2021](#)). Malgré l'absence de données montréalaises, les estimations d'études à l'échelle nationale et internationale nous portent à croire qu'une grande partie de ces matières sont des aliments qui ont été gaspillés.

Notons que la plus grande part de responsabilité de ce gaspillage ne repose pas sur les consommateurs. En effet, selon la plus récente étude canadienne sur le gaspillage alimentaire, 79% du gaspillage alimentaire a lieu tout au long de la chaîne de production et de distribution, soit de la ferme à l'épicerie ([Gooch et al., 2019](#)). En effet, une certaine confusion persistait à la suite de la publication de la première version de cette étude réalisée par les mêmes auteurs quelques années auparavant, en 2014, qui affirmait que 51% du gaspillage alimentaire provenait des consommateurs à la maison ([Gooch et al. 2014](#)). Les auteurs de cette étude ont réalisé par la suite que le calcul du gaspillage alimentaire basé uniquement sur la valeur économique des aliments créait une distorsion par rapport à la réalité. En effet, un même aliment prendra une certaine valeur entre le moment où il sera vendu par le producteur jusqu'au moment où il sera acheté par le consommateur. La valeur économique des aliments gaspillés paraîtra ainsi toujours plus importante du côté des consommateurs. L'expérience nous prouve que le calcul du gaspillage alimentaire est complexe, et qu'il nécessite un cadre rigoureux.

Les données connues actuellement par rapport au gaspillage restent toutefois très macro et ne sont pour l'instant que des estimations. « À l'heure actuelle, bon nombre de pays, de villes, d'entreprises et d'autres entités ignorent la quantité d'aliments [...] retirés de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, la raison de cette élimination et la destination de ceux-ci. » ([World Resource Institute, 2016](#)).

Notons que, dans une perspective plus large, la gestion des résidus ultimes s'inscrit dans la lutte aux changements climatiques. Selon le projet Drawdown, la troisième meilleure façon de diminuer l'impact humain sur les changements climatiques serait de réduire le gaspillage alimentaire ([Project Drawdown, s.d.](#)).

NOS RECOMMANDATIONS

Pour contribuer à enrayer le gaspillage alimentaire

§ Bannir la matière organique des lieux d'enfouissement techniques

Au Québec, le taux de recyclage global pour les matières putrescibles était estimé en 2018 à 27%, ce qui inclut le compostage, la biométhanisation et l'épandage au sol ([Recyc-Québec, 2018](#)). Tel que mentionné précédemment, le gouvernement du Québec a déjà considéré bannir l'enfouissement des matières organiques putrescibles. Cet objectif n'a toutefois pas été conservé.

§ Assurer un engagement politique provincial fort afin de lutter contre le gaspillage alimentaire

Considérant l'ampleur du chantier que représente l'élimination du gaspillage alimentaire au Québec, il est primordial que le gouvernement provincial s'engage, encadre et appuie les initiatives visant à juguler cette problématique. L'économie circulaire fait partie des solutions innovantes potentielles pour réduire l'empreinte environnementale de notre système alimentaire.

§ Réduire l'empreinte écologique du secteur bioalimentaire en finançant des initiatives de réduction et revalorisation des aliments gaspillés

Considérant que la réduction du gaspillage est la 3^e meilleure façon de diminuer l'impact humain sur les changements climatiques, il est primordial que Recyc-Québec puisse attribuer des fonds à des initiatives permettant de réduire le gaspillage alimentaire ainsi que réutiliser, recycler et valoriser la matière organique générée par le secteur bioalimentaire. Recyc-Québec devrait être habilité afin de pouvoir attribuer ses fonds cumulés, soit 66 M\$ en 2020, pour financer de telles initiatives ([Recyc-Québec, 2020](#)). Malgré la complexité potentielle de son déploiement, l'adoption d'un outil fiscal est aussi à envisager afin de pérenniser le financement de telles initiatives ainsi que d'agir sur les causes profondes du gaspillage alimentaire au sein des industries, commerces et institutions (ICI).

§ Agir sur la réduction du gaspillage en respectant la préséance des actions visant la réduction à la source

L'approche dite des 3RV (réduire, réutiliser, recycler et valoriser), soit la « hiérarchie des solutions pour prévenir la génération des matières résiduelles » tel que définie par Recyc-Québec, doit être appliquée tant pour réduire les matières résiduelles tels que les emballages alimentaires, que dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. La hiérarchie des 3RV doit continuer d'être appliquée, et ce même dans une approche d'économie circulaire.

§ Adopter un cadre de gestion et de suivi du gaspillage alimentaire qui permet d'assurer une transparence au niveau des données

Actuellement au Québec, l'accès aux données concernant le gaspillage alimentaire est très restreint, notamment en ce qui concerne les acteurs agro-industriels. Malgré que certaines parties prenantes possèdent ces données à des fins d'optimisation interne, les acteurs de l'agro-industrie ne sont pas tenus de comptabiliser le gaspillage qu'ils génèrent. Encore en 2021, la majorité des aliments invendus sont gaspillés en étant envoyés à l'enfouissement, au compostage ou en alimentation animale (Ménard, 2019).

Puisque le calcul et le suivi du gaspillage alimentaire est un enjeu complexe, le gouvernement du Québec devrait assurer la mise en place d'un cadre standardisé pour la collecte de données. De plus, l'octroi d'un financement adéquat devra être assuré aux ICI et entités municipales. En effet, ces dernières devront non seulement assurer une caractérisation visant une collecte de données standardisée et le suivi d'indicateurs clairs, mais aussi déployer des initiatives d'accompagnement auprès des différents acteurs de l'agroindustrie pour assurer une gestion saine et écoresponsable de leurs matières résiduelles.

Pour contribuer à mettre fin au suremballage alimentaire ¹

§ Intégrer des critères de réduction du suremballage dans les processus d'approvisionnement des institutions

Plusieurs entreprises agroalimentaires mettent de l'avant des efforts concrets afin de mettre sur le marché des produits dont l'emballage est réduit et optimisé. Il serait possible de favoriser dans les institutions publiques l'achat de produits non emballés, en vrac ou dont l'emballage a été pensé et optimisé d'un point de vue écologique, tant au niveau du type d'emballage utilisé que pour prolonger la durée de vie des aliments.

§ Bannir les articles à usage unique et développer des alternatives réutilisables en amont

L'interdiction par le Canada de faire usage de certains articles en plastique à usage unique est un bon premier pas qui a toutefois fortement été ralenti en 2020 avec la pandémie. L'expérience nous a toutefois prouvé que le plastique à usage unique n'est pas une garantie pour une plus grande sécurité au niveau de l'hygiène et de la salubrité. En effet, les contenants réutilisables, lorsque gérés adéquatement ne présentent pas de risque particulier au niveau de l'hygiène et de la salubrité comme le rapporte la Coopérative Incita: "Le nettoyage et l'assainissement des contenants réutilisables assurent en fait leur innocuité, ce qui ne peut être fait avec leurs versions jetables." ([Incita, 2020](#)).

Plusieurs initiatives porteuses existent au Québec pour inciter les québécoises et québécois à utiliser des contenants réutilisables, mais un réel engagement au niveau du gouvernement québécois, appuyé par une réglementation claire, permettrait d'engager la province dans une

¹ Les recommandations liées au suremballage sont inspirées des solutions proposées par Équiterre ([Équiterre, 2021](#))

démarche sérieuse pour réduire l'utilisation de plastiques à usage unique et augmenter l'usage de contenants réutilisables.

§ Standardiser les types d'emballage et encourager l'éco-conception pour favoriser la réutilisation et le recyclage

Considérant la crise qui a secoué les centres de tri de matières recyclables au cours des dernières années, il est primordial d'appuyer les initiatives et les innovations permettant de réduire la production d'emballages alimentaires à usage unique ou recyclables étant donné le pourcentage important de ce type de résidus qui finissent par être enfouis. En 2015, seulement 18% du plastique déposé dans les bacs de récupération au Québec était effectivement recyclé (Recyc-Québec, 2015). Les mesures à adopter pour les entreprises produisant des contenants et emballages de plastiques demeurent sur une base volontaire. Des standards doivent être imposés au niveau de la production afin de favoriser une saine gestion en fin de vie. L'industrie agroalimentaire doit être encouragée à innover afin d'augmenter l'utilisation de matériel recyclable pour ses emballages.

§ Rendre accessible l'eau non embouteillée de qualité, notamment dans les institutions scolaires et le réseau de la santé

Le Ministère de la Santé et des Services sociaux a adopté un plan d'action en 2019 visant à réduire la consommation de boissons sucrées et promouvoir l'eau ([MSSS, 2019](#)). Ce plan d'action met de l'avant l'objectif d'améliorer l'accès physique à l'eau. Afin de respecter la hiérarchie des 3RV, il est primordial d'assurer un accès à de l'eau potable de qualité pour toutes et tous avec des infrastructures favorisant la consommation d'eau non embouteillée, notamment dans les services de garde, les établissements scolaires, les établissements du réseau de la santé et des services sociaux.

§ Élargir la consigne à tous les contenants de boissons et innover en matière de contenants réutilisables

Le gouvernement du Québec a déjà emboîté le pas en annonçant en janvier de 2020 l'élargissement de la consigne aux bouteilles de vin et de spiritueux, bouteilles d'eau et de jus en plastique et cartons de lait à partir de 2022. Le déploiement de cette initiative doit effectivement aller de l'avant avec cette mesure qui demandera d'importants investissements et le tout doit être réalisé en collaboration avec les acteurs de l'alimentation qui seront directement impactés, notamment les détaillants.

RÉFÉRENCES

- Bureau d'audiences publiques sur l'environnement (2021). L'état des lieux et la gestion des résidus ultimes - Le BAPE lance une vaste consultation publique. Bureau d'audiences publiques sur l'environnement. Communiqué de presse. [En ligne].
<https://www.newswire.ca/fr/news-releases/l-etat-des-lieux-et-la-gestion-des-residus-ultimes-le-bape-lance-une-vaste-consultation-publique-870830776.html>
- Conseil SAM (2020). Plan d'action intégré – document intégral, 2020-2022. Conseil du système alimentaire montréalais. Montréal-Métropole en santé. [En ligne].
https://csam.ca/wp-content/uploads/2020/09/Plan-daction-integre-20-22-CSAM_DocumentIntegral.pdf
- Coopérative Incita et al. (2020). GUIDE des bonnes pratiques sanitaires en alimentation pour la gestion des contenants et autres objets réutilisables.<https://incita.ca/guide-alimentaire-zero-dechet/>
- Project Drawdown (s.d.). Table of solutions. [En ligne].
<https://www.drawdown.org/solutions/table-of-solutions>
- Équiterre (2021). Nos déchets : 4 problèmes et leurs solutions.[En ligne]
<https://www.equiterre.org/actualite/nos-dechets-4-problemes-et-leurs-solutions>
- Gooch et al. (2014). Food waste in Canada: opportunities to increase the competitiveness of Canada's agri-food sector, while simultaneously improving the environment. [En ligne]
https://www.researchgate.net/publication/285832431_Food_waste_in_Canada_opportunities_to_increase_the_competitiveness_of_Canada%27s_agri-food_sector_while_simultaneously_improving_the_environment
- Gooch et al. (2019). The avoidable crisis of food waste. Technical report. Value Chain Management International Inc.
<https://secondharvest.ca/wp-content/uploads/2019/01/Avoidable-Crisis-of-Food-Waste-Technical-Report-January-17-2019.pdf>
- Gouvernement du Québec (2011). Politique québécoise de gestion des matières résiduelles. [En ligne]
<http://legisquebec.gouv.qc.ca/fr/showdoc/cr/q-2,%20r.%2035.1>
- Loi sur la qualité de l'environnement, R.L.R.Q., c Q-2 [En ligne].
<http://legisquebec.gouv.qc.ca/fr/showdoc/cs/q-2>
- Ménard, Éric (2019). Analyse du gaspillage alimentaire à Montréal : études de cas dans les secteurs commercial et industriel. [En ligne]
https://sam.montrealmetropoleensante.ca/uploads/resources/files/References_et_recherches_SAM/ RapportPGA EricMenard 2019-10-01 FINAL.pdf

Ministère de la santé et des services sociaux (2019). Plan d'action pour réduire la consommation de boissons sucrées et promouvoir l'eau. Gouvernement du Québec [En ligne].

<https://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/document-002270/>

Recyc-Québec (2018). Bilan 2018 de la gestion des matières résiduelles au Québec. [En ligne].

<https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/sites/default/files/documents/bilan-gmr-2018-complet.pdf>

Recyc-Québec (2020). Rapport annuel 2019-2020. Recyc-Québec [En ligne].

<https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/sites/default/files/documents/rapport-annuel-2019-2020vF.pdf>

Recyc-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. [En ligne].

<https://voute.bape.gouv.qc.ca/dl/?id=00000236275>

Ville de Montréal (2020). Montréal Zéro-déchet. Stratégie du Plan directeur de gestion des matières résiduelles de l'agglomération de Montréal. [En ligne]

https://portail-m4s.s3.montreal.ca/pdf/2020_montreal_zero_dechet_2020_2025.pdf

World Resource Institute (2016). Norme de comptabilisation et de déclaration de pertes et gaspillages alimentaires. Protocole relatif aux pertes et gaspillages alimentaires. [En ligne]

https://flwprotocol.org/wp-content/uploads/2019/02/FLW_Standard_Exec_Summary_Francais.pdf