

MAI 2021

ASSOCIATION RESTAURATION QUÉBEC

MÉMOIRE POUR LA CONSULTATION QUANT À L'ÉTAT DES LIEUX ET LA GESTION DES RÉSIDUS ULTIMES

PRÉSENTÉ AU BUREAU D'AUDIENCE
PUBLIQUES EN ENVIRONNEMENT



ASSOCIATION
RESTAURATION
QUÉBEC



Notre mission

L'Association Restauration Québec (ARQ) a pour mission de fournir à l'ensemble des établissements de restauration membres à travers le Québec des services complets d'information, de formation, de rabais, d'assurances et de représentation gouvernementale.

Notre vision

L'ARQ consacre ses efforts à rassembler et à sensibiliser tous ces intervenants aux causes qui leur sont communes. Chaque action posée par l'ARQ a pour finalité de contribuer à l'essor de ses membres et de les aider à relever de nouveaux défis.

Personne-contact

M. François Meunier

Vice-président, affaires publiques et gouvernementales

fmeunier@restauration.org

Date de parution

Le 14 mai 2021

Éditeur

Association Restauration Québec

6880, Louis H.-Lafontaine

Montréal (Québec) H1M 2T2

Tél. : 514 527-9801 ou sans frais 1 800 463-4237

info@restauration.org

www.restauration.org

TABLE DES MATIÈRES

L'ASSOCIATION RESTAURATION QUÉBEC : LA RESTAURATION SOUS TOUTES SES FORMES!	4
INTRODUCTION	5
ENJEUX RELATIFS AUX MATIÈRES ORGANIQUES	6
ENJEUX RELATIFS AUX MATIÈRES RECYCLABLES	11
CONCLUSION	16
ANNEXE 1 – SOMMAIRE DES RECOMMANDATIONS	17

L'ASSOCIATION RESTAURATION QUÉBEC : LA RESTAURATION SOUS TOUTES SES FORMES!

Le 6 juin 1938 était fondée, à Montréal, l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ). Si, à l'origine, l'organisation ne regroupait qu'une quinzaine de restaurateurs rassemblés pour combattre un projet de taxe sur les repas au restaurant, l'ARQ regroupe aujourd'hui plus de 5 000 membres ayant réalisé, en 2019, plus de 6 milliards de dollars de ventes, soit environ la moitié du total des recettes de toute l'industrie de la restauration au Québec.

Maintenant connue sous le nom de l'Association Restauration Québec, l'ARQ regroupe les propriétaires et les gestionnaires du domaine de la restauration sous toutes ses formes. Elle compte également des membres associés, des fournisseurs de produits et de services pour hôtels, restaurants et autres services alimentaires, ainsi que des membres affiliés œuvrant dans l'enseignement de la restauration et de l'hôtellerie.

L'organisation a pour mission de fournir aux gestionnaires de restaurants membres des services complets d'information, de formation, d'escomptes, d'assurances, d'accompagnement ainsi que de les représenter auprès du public et des pouvoirs publics afin de faire valoir leurs préoccupations.

La restauration est une industrie de premier plan dans le développement économique de l'ensemble des régions du Québec. Elle est aussi ancrée dans les communautés en étant l'un des rares secteurs à se trouver partout à travers le territoire. D'ailleurs, l'ARQ se plaît à dire que dans chaque ville et village au Québec, il y a une église, une caisse populaire et un restaurant même si depuis quelque temps, il ne reste bien souvent plus que le restaurant qui est en mesure d'offrir ce lieu de socialisation.

L'ARQ représente, bien sûr, les intérêts des restauratrices et des restaurateurs, mais elle est aussi reconnue pour toujours le faire constructivement, en discussion constante avec les décideurs. Actuellement, les efforts sont consacrés à la survie de l'industrie due aux conséquences importantes qu'a engendré la pandémie de COVID-19. Dans ce cadre, l'Association a travaillé dans les derniers mois en collaboration avec les gouvernements pour la mise en place des mesures sanitaires du secteur, mais aussi pour la création de programmes d'aide financière.

INTRODUCTION

La question environnementale est incontestablement l'un des grands défis du 21^e siècle. La réduction des volumes de déchets produits et l'adoption de pratiques plus durables sont donc des enjeux cruciaux de notre époque. L'ARQ et l'industrie de la restauration québécoise sont conscients qu'il est essentiel de relever ces défis afin de préserver notre environnement. D'ailleurs, l'ARQ est historiquement favorable à une écologisation des pratiques de notre industrie. En effet, depuis 2008, l'Association Restauration Québec participe à de nombreuses consultations de nature environnementale. En 2019, elle dédiait d'ailleurs son magazine bimestriel, *l'ARQ Info*, aux questions environnementales, et ce, notamment afin d'accompagner les gestionnaires de la restauration dans leurs volontés de rendre leurs opérations plus écoresponsables.

Ainsi, il est évident que l'ARQ a toujours fait preuve d'une grande ouverture et d'un certain volontarisme quant aux questions environnementales. Cependant, l'écologisation des opérations doit se faire avec des mesures et un rythme qui tiennent compte de la réalité des exploitants. Puisque les matières organiques, le papier et le carton seront prochainement bannis des sites d'enfouissement, l'industrie de la restauration québécoise verra son volume de résidus ultimes diminuer drastiquement¹. En effet, les déchets produits par les restaurants sont très majoritairement de nature organique ou recyclable. Selon une étude de cas menée par Recyc-Québec, 58 % des déchets produits par un restaurant sont de nature organique de préconsommation, de postconsommation ou carbonés². La vaste majorité des autres matières résiduelles produites sont récupérables, ce qui permet finalement au restaurant d'avoir 2 % de déchets ultimes³. Considérant la faible production de résidu ultime de l'industrie de la restauration, ce mémoire exposera donc les enjeux liés à la collecte ainsi qu'au traitement de matières organiques et recyclables au sein de notre industrie qui peuvent avoir un impact sur le volume de résidus ultimes. Il espère ainsi contribuer à faciliter le processus de détournement de ces matières des sites d'enfouissement tout en facilitant cette transition pour les restaurateurs du Québec. L'ARQ tient donc à remercier le Bureau d'audiences publiques en environnement pour l'occasion qui nous est offerte de présenter nos observations quant à cet enjeu crucial pour notre environnement et notre industrie.

¹ MINISTÈRE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE, DE L'ENVIRONNEMENT ET DES PARCS (MDDEP), 2012. Bannissement des matières organiques de l'élimination au Québec : état des lieux et perspectives. Direction des matières résiduelles et des lieux contaminés, Service des matières résiduelles, ISBN 978-2-550-64215-2, 76 pages.

² RECYC-QUÉBEC, 2010, Étude de cas de récupération des matières organiques dans une industrie, commerce ou institution ; Restaurant Grec Baie-Jolie, [en ligne], <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/sites/default/files/documents/exemple-cas-restaurant-baie-jolie.pdf>.

³ *Ibid.*

ENJEUX RELATIFS AUX MATIÈRES ORGANIQUES

Tel que mentionné précédemment, la majorité des déchets produits dans le cadre des activités de restauration sont de nature organique. Considérant que l'interdiction d'enfouissement de ce type de résidu est en cours et que les résidus organiques alimentaires constituent plus de 65 % du poids des déchets éliminés par les restaurants⁴, il est capital d'offrir aux restaurateurs de la province des solutions efficaces de gestion et de collecte de ces matières. D'ailleurs, indépendamment de la bonne volonté environnementale des restaurateurs, force est d'admettre que la gestion des matières organiques peut aisément devenir problématique dans le cadre d'activités alimentaires.

L'entreposage et la gestion des déchets organiques attendant d'être collectés peuvent rapidement devenir un cauchemar pour les restaurateurs. En effet, les odeurs et le caractère visuellement repoussant de ces détritrus peuvent rebuter la clientèle si les méthodes de stockage sont inadéquates. En effet, de nombreux petits exploitants doivent stocker leurs ordures à l'extrémité de leurs stationnements ou dans un autre emplacement exposé à la vue de tous. Il est donc important que les conteneurs destinés à la collecte commerciale de déchets organiques soient refermables et laissent s'échapper un minimum d'odeur. Il est également nécessaire que ces derniers possèdent une taille appropriée quant au volume de matière rejetée par les restaurants.

À ce titre, considérant que la matière organique est la principale source de déchets des restaurants, il est préférable que les conteneurs soient de grandes tailles. Cela évitera que les restaurateurs se retrouvent avec une myriade de bacs trop petits qui requerraient collectivement plus de temps de collecte à la municipalité qu'un ou deux gros conteneurs. De plus, le nombre élevé de bacs engendre un temps de nettoyage et un grand espace de stockage qui pourraient rebuter certains restaurateurs de participer au triage.

L'entreposage des déchets organiques pourrait également provoquer des problèmes avec les réglementations relatives à la salubrité et l'hygiène en vigueur dans le milieu de la restauration. Effectivement, la collecte des déchets organiques interdit généralement l'usage de sacs en plastique traditionnels, car ces derniers ne sont pas biodégradables ou compostables. Cependant, il est impensable pour un restaurant d'utiliser des sacs de papiers, car les déchets alimentaires sont

⁴ RECYC-QUÉBEC, 2009 Les résidus organiques du secteur des industries, des commerces et des institutions, [en ligne], <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/entreprises-organismes/matieres-organiques/guides-et-etudes/residus-organiques-entreprises#:~:text=Restaurants%2C%20bars%20et%20services%20%3A%20entre,tonne%20par%20employ%C3%A9%20par%20ann%C3%A9e>.

généralement humides et ces les sacs de papier absorberaient le liquide présent dans ces détritux et deviendraient rapidement inutilisables. De plus, l'utilisation de sacs de papier contreviendrait clairement aux normes de salubrité qui interdisent les matériaux absorbants et non étanches dans l'entreposage des déchets. En effet, selon le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), dans les restaurants :

« Des poubelles doivent être prévues pour entreposer des déchets temporairement à l'intérieur. Ces récipients à déchets doivent être étanches, non absorbants, rigides et munis d'un couvercle. Il faut les maintenir propres et assainis dès qu'ils sont vidés. »⁵

L'utilisation de bacs en plastique rigide qui permettent le transfert des déchets de la cuisine vers les conteneurs extérieurs est également problématique. Actuellement, dans le cadre du fonctionnement normal d'un restaurant, les nombreuses poubelles de la cuisine sont vidées plusieurs fois par service. Le fait que les déchets soient contenus dans un sac plastique hermétique permet de ne pas avoir à nettoyer les poubelles après chaque vidange. L'utilisation de bacs rigides sans sac viendrait quant à elle complexifier sensiblement les opérations quotidiennes des restaurateurs, car les réglementations actuelles sur la salubrité voudraient que les bacs soient assainis entre chaque utilisation. À titre comparatif, vider une poubelle standard, porter le sac dans la benne extérieure, rentrer et changer le sac prend approximativement deux minutes à un employé. Vider un bac plastique serait en théorie plus rapide, mais si l'on calcule le temps de nettoyage nécessaire pour respecter les normes sanitaires, la vidange de bacs rigides pourrait prendre en réalité plus de cinq minutes. De surcroît, un employé peut sortir plusieurs sacs simultanément pour gagner du temps, ce qui n'est pas possible avec des bacs rigides.

L'utilisation de contenants devant être nettoyés entre chaque vidange s'accompagne également du problème du nettoyage de ces derniers. Selon toute évidence, ces bacs à ordure ne peuvent être nettoyés dans la section « plonge » de la cuisine par risque de contamination croisée. Pour beaucoup d'établissements, l'adoption d'un tel système s'accompagnerait donc de travaux visant à créer une zone de nettoyage dédiée aux bacs rigides. Ces derniers ne sont donc pas une option viable pour la restauration.

⁵MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION (MAPAQ),2015, Sources environnementales de contamination, [en ligne], <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Restauration/Qualitedesaliments/securitealimentations/inspection/methodeinspection/Pages/Sourcesenvironnementales.aspx>

Inversement, les sacs compostables semblent représenter une alternative intéressante pour faciliter le triage des matières organiques dans les restaurants. Contrairement à ceux en papier, ces sacs répondent aux critères du MAPAQ, car ils sont étanches et non absorbants. Ils pourraient donc simplement remplacer les sacs plastiques actuellement utilisés dans l'industrie, sans nuire à la productivité des employés ou provoquer de bouleversements dans les opérations journalières. Les sacs compostables ont l'avantage de réduire les efforts nécessaires au lavage des contenants et d'éviter le nettoyage journalier des bacs⁶. De plus, ils limitent les odeurs (lors de l'entreposage) et permettent de réduire la nuisance provoquée par les drosophiles ou autres insectes⁷, sans oublier qu'ils facilitent la manutention des déchets organiques vers la benne extérieure⁸.

Cependant, plusieurs sites de traitement des matières organiques ne sont pas autorisés à recevoir des résidus alimentaires en sac de plastique, même compostables⁹. De surcroît, une confusion est possible entre les sacs de plastique compostables certifiés et les sacs oxobiodégradables non compostables, mais étiquetés comme étant biodégradables¹⁰. Or, ces sacs « biodégradables » sont en fait simplement enrichis d'un enzyme permettant leur morcellement plus rapide une fois ces derniers jetés. Ils ne sont donc aucunement compostables et demeurent nocifs pour l'environnement, notamment en aggravant le problème des microparticules de plastique présentes dans les sols et dans l'eau. Il faut également considérer que l'achat de sacs compostables certifiés représente une dépense supplémentaire comparativement aux sacs en plastiques traditionnels.

Néanmoins, même si nous considérons les désavantages des sacs compostables, ces derniers nous apparaissent s'imposer comme la meilleure solution tant pour les restaurateurs que pour l'environnement. En effet, l'adoption de ces derniers n'entraînerait pas de bouleversements majeurs au sein de l'industrie et ne représente pas une grande augmentation des dépenses de fonctionnement des restaurants. De plus, ces derniers n'ont pas d'impact sur la qualité du compost obtenu lors du traitement des déchets.

⁶ RECYC-QUÉBEC, 2019, Guide d'utilisation des sacs de plastique pour récupérer les résidus alimentaires en entreprise, [en ligne], <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/entreprises-organismes/matieres-organiques/guides-etudes/guide-utilisation-sacs-recuperation-residus-alimentaires>.

⁷ *Ibid.*

⁸ *Ibid.*

⁹ RECYC-QUÉBEC, Guide d'utilisation des sacs, [en ligne], <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/municipalites/matieres-organiques/participation-citoyenne/guide-utilisation-sacs>.

¹⁰ *Ibid.*

La collecte des matières organiques résiduelles peut également s'avérer problématique pour les restaurateurs. Évidemment, le potentiel putrescible de cette matière nécessite une collecte rapide, régulière et fiable. Tel qu'expliqué précédemment, il peut être économiquement dommageable pour un restaurateur de voir des déchets organiques odorants s'accumuler à proximité de son établissement. La position de départ de l'Association est que les restaurateurs devraient avoir le choix de faire affaire avec des compagnies de collectes privées ou avec le service de la municipalité afin de pouvoir changer de compagnies si les termes de la collecte ne leur conviennent pas (fréquence, volume, types de sacs acceptés, etc.) ou si les tarifs ne s'avèrent pas concurrentiels.

Inversement, il est important que les petits ICI (industries, commerces et institutions), comme les restaurants de quartier, aient accès en premier lieu aux services de collecte municipaux. En milieux urbains, cela empêchera qu'il y ait davantage de camions de collecte qui sillonnent les rues, aggravant ainsi les problèmes de trafic. De plus, ces établissements sont déjà sur le trajet de la collecte municipale et ne rallongent donc pas le trajet de cette dernière. Les matières organiques ainsi récupérées seront profitables à la ville une fois transformées. Il s'agit donc d'une situation mutuellement bénéfique. De surcroît, il faut préciser que certaines compagnies de collecte privée refusent de desservir les plus petits ICI, car ils ne produisent pas assez de déchets organiques pour que la collecte soit rentable pour eux ou sinon, ils exigeront souvent des frais importants pour les petits ICI afin de compenser les coûts élevés de la collecte.

Dans son ensemble, la collecte des matières organiques auprès de l'industrie de la restauration doit donc être cohérente avec les obligations de salubrité qui caractérisent cette industrie. La collecte se doit d'être fréquente et fiable. Le service doit également offrir des bacs d'un volume conséquent qui ne débordent pas après quelques jours ou ne nécessiteront pas que les restaurateurs possèdent de nombreux petits bacs encombrants. Le non-respect de ces conditions minimales entraînerait évidemment des odeurs indésirables aux abords des restaurants et des problèmes avec la réglementation établie par le MAPAQ. Une telle situation risquerait de contraindre les restaurateurs à de nouveaux investissements importants, comme la construction de chambres froides destinées aux déchets organiques. Évidemment, un tel scénario est à éviter impérativement.

RECOMMANDATION N° 1

L'ARQ recommande que l'utilisation des sacs compostables soit permise pour l'ensemble des restaurateurs du Québec dans le cadre de la collecte des matières organiques résiduelles.

RECOMMANDATION N° 2

L'ARQ recommande qu'en matière de collecte des déchets organiques, les exploitants conservent la liberté de choisir entre des services de collecte privés ou municipaux.

RECOMMANDATION N° 3

L'ARQ recommande que les petits ICI (petits restaurants de quartier) aient accès en premier lieu aux services de collecte municipaux des résidus organiques

ENJEUX RELATIFS AUX MATIÈRES RECYCLABLES

Il existe une véritable volonté au sein de l'industrie de la restauration de réduire le volume de résidus ultimes produits par les exploitants. Cela s'explique par une conscience écologique croissante, mais aussi par un désir pragmatique de limiter les coûts entraînés par les redevances exigibles pour l'élimination de matières résiduelles (RREEMR). Considérant que les restaurateurs sont désireux de réduire leur production de résidus ultimes, il est important de prévoir un système de recyclage qui puisse assurer efficacement un service de qualité à tous. Cependant, la collecte des matières recyclables présente également son lot d'enjeux pour l'industrie de la restauration.

Tout d'abord, comme pour les matières organiques, il est primordial que les restaurateurs conservent la liberté de choisir entre des entreprises de collectes privées et le service municipal. En effet, selon leurs régions ou la taille de leur entreprise, les restaurants sont souvent confrontés à des services de collecte municipaux qui ne répondent pas à leurs besoins. À ce titre, la collecte peut ne pas être assez fréquente et provoquer une accumulation de matières recyclables chez les restaurateurs. Il est également possible que les heures de cueillette des matières résiduelles ne correspondent pas toujours aux heures d'ouverture des établissements, car dans certaines municipalités, comme celle de Montréal, des règlements restreignent les périodes où il est autorisé de déposer les bacs de matières résiduelles aux endroits prévus pour la collecte¹¹. Ainsi, les restaurants peuvent se voir exclus de la collecte ou même s'exposer à des amendes pour non-respect des heures de collecte¹².

Les services privés de collecte des matières recyclables, quant à eux, peuvent également poser des problèmes à certains restaurateurs. D'abord, comme pour les résidus compostables, certaines compagnies de collecte refusent de servir les petites entreprises, car leur production de matières recyclables n'est pas suffisante pour rentabiliser les frais de la cueillette. Parallèlement, comme les coûts de collecte pour ces petits ICI sont importants, d'autres compagnies privées de collecte des matières recyclables chargent des frais de ramassage trop élevés pour les restaurateurs. De plus, le restaurant de quartier indépendant peut difficilement justifier une collecte pour lui seul. Un nombre minimal de restaurants est nécessaire pour que la cueillette opérée par une entreprise

¹¹ VILLE DE MONTRÉAL, 2016, Règlement Sur Les Services De Collecte, [en ligne], <http://ville.montreal.qc.ca/sel/sypre-consultation/afficherpdf?idDoc=27525&typeDoc=1>

¹² *Ibid.*

privée puisse s'avérer rentable. Inversement, les chaînes peuvent facilement négocier un contrat avec un collecteur privé pour l'ensemble de leurs franchisés.

Par conséquent, il est important que les restaurants, incluant les ICI, puissent choisir entre la collecte privée et le service municipal afin d'opter pour la formule convenant le plus à leurs besoins. Par exemple, dans le cas d'un restaurant déjeuner ouvert de 7 h à 16 h se situant dans une municipalité où la collecte s'effectue de 18 h à 21 h, il est important que ce dernier puisse décider de faire affaire avec un service privé dont les horaires lui correspondraient davantage. Dans la même optique, certaines municipalités offrent un service de collecte des matières recyclables hebdomadaire suffisant pour la majorité des restaurateurs, ce qui est notamment le cas de la ville de Laval¹³. Néanmoins, certaines villes offrent des services de collectes moins fréquents, comme la municipalité de Sainte-Adèle où la cueillette est bi hebdomadaire, ce qui est insuffisant pour de nombreux établissements locaux¹⁴.

Un autre problème relatif à la collecte des matières recyclables dans l'industrie de la restauration est le manque d'uniformité dans les matières qui sont acceptées dans la collecte sélective. Certaines villes acceptent les sacs et les pellicules plastiques dans leurs cueillettes, alors que d'autres les interdisent¹⁵. Le cas du polystyrène (plastique numéro 6) est également source de confusion, car il est majoritairement refusé par les différentes collectes municipales, mais certaines régions acceptent de le traiter¹⁶.

Ce manque d'uniformité dans le traitement des matières recyclables entraîne une confusion inutile et risque de conduire certains particuliers et entrepreneurs à jeter des matières qui auraient pu être recyclées, accroissant ainsi inutilement le volume de résidus ultimes qui finissent dans les sites d'enfouissement. Il est également possible que cette confusion conduise certains individus à ajouter des matières non recyclables à la collecte, ce qui aura pour conséquence d'alourdir inutilement la tâche des centres de triage. Il est donc nécessaire d'uniformiser la liste des

¹³ VILLE DE LAVAL, 2021, Collecte Du Recyclage Pour Les Industries, Commerces Et Institutions (Ici), [en ligne], <https://www.laval.ca/Pages/Fr/Affaires/recyclage.aspx#:~:text=%C3%80%20Laval%2C%20la%20collecte%20du,janvier%2C%20o%C3%B9%20elle%20est%20annul%C3%A9e>.

¹⁴ VILLE DE SAINTE-ADÈLE, 2021, Calendrier des collectes, [en ligne], <https://ville.sainte-adele.qc.ca/page-calendrier-des-collectes.php>.

¹⁵ RÉCUP-QUÉBEC, Qu'est-ce qui va dans le bac?, [en ligne], <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/citoyens/mieux-recuperer/quest-ce-qui-va-dans-le-bac>

¹⁶ *Ibid.*

différentes matières acceptées dans la collecte sélective pour tout le territoire québécois, afin d'éviter des confusions pouvant nuire aux résultats de la gestion nationale des déchets.

Les capacités infrastructurelles et de superficie des établissements de restauration peuvent également s'avérer problématiques dans le cadre de la gestion des matières résiduelles. En effet, l'instauration d'une collecte de plusieurs matières peut être problématique pour certains restaurateurs, car certains d'entre eux ne possèdent tout simplement pas l'espace nécessaire pour installer les différents bacs nécessaires au tri.

De surcroît, les restaurants doivent posséder des aires de stockage dédiées aux matières résiduelles en attente d'être collectées. Ces espaces peuvent être situés à l'intérieur ou à l'extérieur du restaurant, en fonction des contraintes propres à chaque établissement (superficie disponible, volume de matières résiduelles généré, réglementation municipale, etc.). Évidemment, l'entreposage de matières résiduelles à l'intérieur peut causer des problèmes de salubrité et doit donc être encadré, ce qui alourdit la charge de travail du personnel. De plus, cette méthode d'entreposage peut engendrer des investissements importants, nécessaires pour respecter les exigences de la réglementation en salubrité, comme l'installation de chambres froides dédiées aux déchets. Il est donc important que les restaurateurs puissent choisir entre différentes offres en matière de gestion des déchets, de sorte à pouvoir trouver un service convenant à leurs besoins spécifiques à un coût abordable.

L'adoption des différentes collectes peut représenter un défi pour les restaurateurs disposant d'un espace extérieur restreint. En effet, la gestion complète des matières résiduelles nécessite trois conteneurs extérieurs distincts, soit un pour la récupération, un pour les déchets organiques et un pour les résidus ultimes. Évidemment, il peut être difficile de trouver l'espace nécessaire à ces trois bennes en milieu urbain. Toutefois, la situation peut également être complexe en région rurale puisque la collecte est souvent moins fréquente, ce qui signifie que les restaurateurs doivent se procurer un plus grand nombre de conteneurs extérieurs ou dédier une plus grande superficie intérieure aux déchets.

D'ailleurs, dans le cas des collectes municipales, les différents bacs du processus de gestion des matières résiduelles sont souvent les mêmes que ceux attribués aux particuliers. Dans le cas des exploitations de moyennes ou de grandes tailles, le format de ces bennes est très largement insuffisant et cette situation contraint les exploitants à posséder plusieurs exemplaires de chacun

des bacs associés à une collecte. Ces bennes prennent ainsi beaucoup plus d'espace que de grands conteneurs et s'avèrent généralement difficiles à dissimuler à la clientèle. De plus, elles demandent un temps de collecte et d'entretien plus important. Il serait donc intéressant qu'à l'avenir les municipalités proposent des bacs de récupération et de compost de plus grands formats.

Finalement, il serait pertinent de développer des mécanismes permettant à Éco Entreprises Québec (ÉEQ) de remplir plus facilement ses obligations de reddition de compte, d'augmentation des taux de recyclage et d'amélioration de la traçabilité. Ces mécanismes sont nécessaires pour optimiser les coûts du système de collecte sélective et ainsi, que les producteurs, comme les gestionnaires de la restauration, n'aient pas à payer des redevances gonflées par des inefficacités du système. À titre de rappel, l'industrie de la restauration verse annuellement près de 5 millions de dollars de redevance à l'ÉEQ.

Nous pensons qu'avec les moyens appropriés, Éco Entreprises Québec pourrait contribuer à remédier à plusieurs problématiques abordées précédemment. Considérant que ÉEQ a pour mandat de financer les services municipaux de collecte sélective afin qu'ils soient plus performants, l'organisation pourrait favoriser l'adoption par les municipalités de bacs de cueillette de format commercial. Le dossier de l'uniformisation des matières acceptées dans la collecte sélective sur l'ensemble du territoire québécois pourrait également profiter d'une action de ÉEQ.

RECOMMANDATION N° 4

L'ARQ recommande qu'en matière de collecte des résidus recyclables, les exploitants conservent la liberté de choisir entre des services de collecte privés ou municipaux.

RECOMMANDATION N° 5

L'ARQ recommande que les petits ICI (petits restaurants de quartier) aient accès en premier lieu aux services municipaux de collecte des matières recyclables.

RECOMMANDATION N° 6

L'ARQ recommande d'uniformiser les matières acceptées dans la collecte sélective sur tout le territoire québécois.

RECOMMANDATION N° 7

L'ARQ recommande que les municipalités proposent un choix de bacs de récupération et de compost de grands formats.

RECOMMANDATION N° 8

L'ARQ recommande le développement de mécanismes permettant à Éco Entreprises Québec (ÉEQ) de remplir plus facilement ses obligations de reddition de compte, d'augmentation des taux de recyclage et d'amélioration de la traçabilité.

CONCLUSION

Les enjeux environnementaux sont probablement les plus grands défis que la société québécoise devra surmonter au cours des prochaines décennies. Consciente de cette réalité, l'ARQ croit que la réduction du volume de résidus ultimes et l'adoption de pratiques plus durables sont des enjeux cruciaux de notre époque.

À ce titre, nous pensons que le meilleur moyen de réduire l'utilisation des sites d'enfouissement est d'éviter qu'un maximum de déchets ne finissent inutilement ensevelis. Pour ce faire, il est important d'améliorer la gestion des matières résiduelles en s'assurant que les matières organiques et recyclables sont effectivement séparées des résidus ultimes.

Avec le présent mémoire, l'ARQ espère contribuer à la réduction de l'enfouissement de ces matières réutilisables tout en facilitant la gestion des matières résiduelles pour les restaurateurs du Québec. L'industrie de la restauration n'est pas opposée à la modification de ses pratiques, mais ce changement ne doit pas devenir une source de dépenses massives et de transformations radicales, surtout dans le contexte actuel pandémique qui a déjà fortement ébranlé l'industrie. L'amélioration des pratiques de collecte des matières organiques et recyclables constituerait en ce sens un excellent moyen de réduire le volume de résidus ultimes produits par la restauration.

Pour conclure, l'ARQ tient à remercier le Bureau d'audiences publiques en environnement de permettre à l'ARQ et à l'ensemble des parties prenantes impliquées dans la gestion des matières résiduelles de s'exprimer sur ce sujet.

ANNEXE 1 – SOMMAIRE DES RECOMMANDATIONS

RECOMMANDATION N° 1

L'ARQ recommande que l'utilisation des sacs compostables soit permise pour l'ensemble des restaurateurs du Québec dans le cadre de la collecte des matières organiques résiduelles.

RECOMMANDATION N° 2

L'ARQ recommande qu'en matière de collecte des déchets organiques, les exploitants conservent la liberté de choisir entre des services de collecte privés ou municipaux.

RECOMMANDATION N° 3

L'ARQ recommande que les petits ICI (petits restaurants de quartier) aient accès en premier lieu aux services de collecte municipaux des résidus organiques

RECOMMANDATION N° 4

L'ARQ recommande qu'en matière de collecte des résidus recyclables, les exploitants conservent la liberté de choisir entre des services de collecte privés ou municipaux.

RECOMMANDATION N° 5

L'ARQ recommande que les petits ICI (petits restaurants de quartier) aient accès en premier lieu aux services municipaux de collecte des matières recyclables.

RECOMMANDATION N° 6

L'ARQ recommande d'uniformiser les matières acceptées dans la collecte sélective sur tout le territoire québécois.

RECOMMANDATION N° 7

L'ARQ recommande que les municipalités proposent un choix de bacs de récupération et de compost de grands formats.

RECOMMANDATION N° 8

L'ARQ recommande le développement de mécanismes permettant à Éco Entreprises Québec (ÉEQ) de remplir plus facilement ses obligations de reddition de compte, d'augmentation des taux de recyclage et d'amélioration de la traçabilité.