

VOUS CONNAISSEZ ?

Dans cette rubrique, apprenez-en davantage sur les diverses pratiques, activités et programmes pertinents en lien avec la gestion des matières résiduelles.

NESPRESSO ET THE POSITIVE CUP

NESPRESSO Les consommateurs de café Nespresso ont toujours pu rapporter leurs capsules usagées dans les boutiques Nespresso ou chez leurs partenaires. Or, depuis le 12 décembre 2016, une nouvelle option est offerte aux consommateurs situés sur l'île de Montréal : le bac de recyclage !

En effet, dans une volonté d'assurer un recyclage optimal de ses capsules (aluminium et marc de café) et de simplifier la vie de ses clients, l'entreprise a conclu un partenariat avec le Groupe TIRU, l'entreprise responsable des opérations au Centre de tri et de récupération des matières recyclables située au Complexe environnemental de Saint-Michel (CESM).

Cette initiative donne suite à un projet pilote mené de mars à août 2016 dans plus de 200 municipalités du Québec. Elle s'inscrit également dans le cadre du programme international *The Positive Cup* en vertu duquel la compagnie s'engage à devenir un acteur clé dans le développement d'une économie caféière durable et responsable d'ici 2020.

COMMENT ?

C'est simple. Les capsules utilisées sont déposées dans un sac de recyclage en plastique résistant fourni par Nespresso (en boutique ou en ligne). Une fois rempli, le sac est déposé directement dans le bac de recyclage. Une fois à destination (centre de tri), les matières sont triées, soit l'aluminium et le marc de café, et ensuite acheminées à l'usine de 2M Ressources située à Saint-Jean-sur-Richelieu, où elles seront séparées et revalorisées, le tout entièrement aux frais de Nespresso.

Pour de plus amples renseignements sur ce programme, visitez le [site Web de l'entreprise](#) et/ou visionnez la vidéo [Comment recycler mes capsules Nespresso ?](#)

ÉPICERIES ZÉRO DÉCHET : CHANGER LE MONDE UN PANIER À LA FOIS

Beaucoup de défis sont reliés aux matières résiduelles et il est nécessaire de continuellement s'adapter et de trouver des nouveaux moyens (technologiques, comportementaux, etc.), car les matières changent et la consommation aussi. C'est depuis la publication, en 2014, du livre *Zero Waste*, de la Franco-Américaine Béa Johnson, que le concept de « zéro déchet » a pris de l'ampleur... pour ne pas dire « a le vent dans les voiles ».

Plus près de chez nous, de plus en plus d'épicerie sans déchets ouvrent dans différents quartiers de Montréal comme Vrac & Bocaux et Méga Vrac dans Rosemont-La Petite-Patrie, LOCO dans Villeray-Saint-Michel-Parc-Extension ou encore le café Rico sur le Plateau

Mont-Royal. Méga Vrac est actuellement la plus grande épicerie zéro déchet à Montréal avec plus de 700 produits en vrac.

À défaut d'avoir des politiques publiques contraignantes sur le suremballage de produits, nous pouvons, en fréquentant entre autres ces épicerie « nouveau genre », transformer nos modes de consommation et développer de nouvelles façons de réduire la quantité de matières envoyées à l'enfouissement !

LE CONCEPT

Rendre accessible des produits biologiques, locaux, bons pour la santé, de saison et équitables sans aucun emballage. En plus d'être écologique, le vrac est une bonne façon d'économiser sur son épicerie ! On y retrouve d'ailleurs une grande variété de produits : épices, noix, légumineuses, farines, herbes médicinales, cafés, thés, fruits séchés, vinaigres, huiles, détergents, produits ménagers, lotions écologiques, etc.

LE BUT

Minimiser les pertes alimentaires à la source en achetant les quantités dont nous avons vraiment de besoin, en réduisant les coûts et en éliminant le gaspillage relié aux emballages.

COMMENT ?

En apportant et/ou en réutilisant nos propres contenants. Plusieurs possibilités de remplissage vous sont offertes : pots, sacs en tissu ou bouteilles.

CRÉER UN MOUVEMENT AU-DELÀ DES ÉPICERIES DE QUARTIER

Le président-directeur général de RECYC-QUÉBEC, Dany Michaud, pense que la multiplication des épicerie zéro déchet sensibilisera la population au gaspillage alimentaire tout en donnant l'exemple aux supermarchés. Selon RECYC-QUÉBEC, près de 40 % des aliments étaient gaspillés au Canada en 2015, ce qui représente une valeur de plus de 31 milliards de dollars, et 47 % de ces pertes proviennent du consommateur.

APPORTER SES PROPRES CONTENANTS, UN ENJEU DE PROPRIÉTÉ ?

Aux yeux du directeur général du Front commun québécois pour une gestion écologique des déchets, Karel Ménard, le problème ne vient pas du contenant, mais des pelles ou des cuillères utilisées. Les contenants utilisés par les clients ne touchent pas les produits, mais les pelles ou les cuillères sur place, oui. Des initiatives sont en cours chez certains commerçants pour contrer le problème.





LE SAVIEZ-VOUS ?

- Près de 1,3 milliard de tonnes de nourriture sont jetées, chaque année, dans les pays développés :
 - l'équivalent du débit annuel du fleuve Volga, en Russie, en plus d'être responsable du rejet dans l'atmosphère de 3,3 gigatonnes de gaz à effet de serre;
 - cette nourriture gaspillée, y compris les fruits et les légumes imparfaits, suffirait à nourrir les quelque 870 millions d'êtres humains souffrant de malnutrition dans le monde.

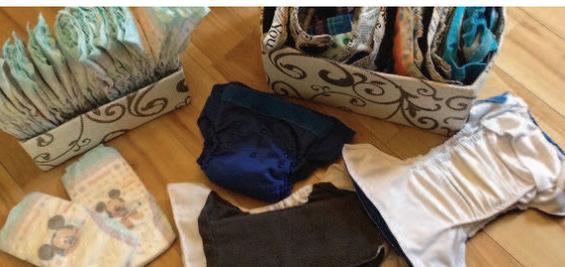
(Source : Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture - FAO)

- La Belgique, l'Italie et la France sont parmi les premiers pays à avoir mis en place des dispositions réglementaires (*Loi sur la lutte contre le gaspillage alimentaire*) pour interdire aux grandes surfaces de mettre leurs produits périmés aux ordures.

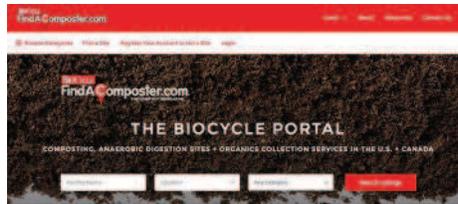
LES COUCHES EN CHIFFRES :

- une tonne de couches jetables (5000 à 7000 unités) est envoyée dans les sites d'enfouissement par enfant jusqu'à la propreté;
- 230 couches jetables sont remplacées par l'utilisation d'une seule couche lavable;
- 250 municipalités au Québec offrent des subventions pour encourager l'utilisation des couches lavables ([liste des municipalités qui subventionnent l'achat de couches lavables](#));
- 200 à 500 ans, c'est le temps estimé pour la décomposition des couches jetables dans un site d'enfouissement;
- 600 millions de couches jetables sont envoyées dans les sites d'enfouissement chaque année au Québec.

(Source : Environnement Canada, Ville de Gatineau et Ville de Québec)



PORTAIL SUR LE RECYCLAGE DES MATIÈRES ORGANIQUES



En avril 2007, *BioCycle* a lancé *FindAComposter.com*®, une base de données publique sur les installations et activités de compostage aux États-Unis et au Canada. L'objectif ? Faciliter la recherche des installations de compostage existantes pour y acheminer les matières à valoriser et stimuler l'achat du compost produit. Cet [annuaire en ligne](#) est un service gratuit pour tous les utilisateurs.

Près de 10 ans après la création du portail, les infrastructures de recyclage des matières organiques ont fleuri, offrant une plus grande variété d'équipements et de services. Cela comprend, entre autres, plusieurs catégories distinctes d'opérations de compostage, plusieurs types de digesteurs anaérobies et diverses options de gestion pour la collecte des matières organiques. Pour tenir compte de cette évolution, BioCycle a décidé d'étendre ses portails en introduisant la nouvelle marque [BioCycle FindADigester.com](#) et [BioCycle FindOrganicsHauler.com](#).

Le *Biodegradable Products Institute (BPI)* est le commanditaire fondateur de *BioCycle FindAComposter.com*. Les autres commanditaires de *BioCycle FindAComposter*, *FindADigester* et *FindOrganicsHauler* sont le *Packaging Institute Foodservice*, la *Closed Loop Foundation*, l'institut *Local Self-Reliance* et le Conseil canadien du compostage (CCC).

TRI-LOGIQUE : NOUVEAU PROGRAMME DE SENSIBILISATION DES CITOYENS



Initié par Réseau Environnement en 2015, en association

avec ÉEQ, le programme a pour objectif d'outiller et d'informer les citoyens aux bonnes pratiques de la récupération et vise également à faire comprendre le principe et l'application des 3R (réduire, réemployer,

recycler). Pour ce faire, des agents de sensibilisation parcourent le Québec afin de sensibiliser les citoyens dans les écoles, les camps de jour, les événements publics, etc.

En 2016, ce sont 16 villes qui ont adhéré au programme à travers le Québec.

L'édition 2017 du programme Tri-logique se déroulera du 1^{er} mai au 4 août. Pour plus d'informations ou pour vous inscrire à l'édition 2017, visitez le [site Web de Réseau Environnement](#) ou contactez programmes@reseau-environnement.com

SYNERGIE QUÉBEC : POUR CRÉER DES SYNERGIES !



Développée par le Centre de transfert technologique en

[écologie industrielle \(CTTÉI\)](#), Synergie Québec est une plate-forme Web mettant en vitrine la communauté des projets de symbiose industrielle. Moyennant des frais d'adhésion, chacun peut y présenter ses partenaires et ses activités dans un blogue en édition autonome. Le site propose également un outil informatique permettant d'identifier les synergies potentielles à partir des offres et des demandes des organisations membres.

En d'autres mots, cette initiative vise à mettre en œuvre des démarches d'écologie industrielle en permettant aux entreprises de réaliser des maillages entre elles : les extrants des uns deviennent ainsi les intrants des autres.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Sur le territoire de l'agglomération de Montréal, la symbiose de Montréal Est-de-l'Île a été créée en 2016. Synergie Montréal est soutenu financièrement par le programme PR@M-Est de la Ville de Montréal et le Secrétariat de la région métropolitaine du gouvernement du Québec. Dix entreprises ont déjà adhéré à la démarche ! Ce projet vient concrétiser une approche gagnante pour un développement économique local durable dans l'est de la Ville. À l'heure actuelle, il existe huit symbioses au Québec.

Pour en apprendre davantage à ce sujet visitez la page Web synergiequebec.ca.