



Ville de Montréal - Commission spéciale pour le Plan Directeur de Gestion des Matières Résiduelles 2020-2025

31 décembre 2019

Jessica Regan, Fondatrice et PDG

Mesh Exchange (dba FoodMesh)

jessica@foodmesh.ca

778-840-8600

INTENTION

Nous aimerions officiellement présenter à la consultation publique sur le Plan Directeur de Gestion des Matières Résiduelles afin de démontrer la façon dont les solutions de FoodMesh pourraient aider la Ville de Montréal et ses entreprises alimentaires locales à respecter leurs engagements en matière de détournement des matières organiques et de réduction à la source via la réduction du gaspillage alimentaire, et ce, en apportant une solution à l'insécurité alimentaire.

FoodMesh est une entreprise sociale basée au Canada (Vancouver, C-B) qui utilise la technologie pour détourner les surplus de nourriture vers de nouveaux utilisateurs de manière sécuritaire et dynamique. Nous croyons que notre travail résonne fortement avec la volonté de Montréal de fournir une solution évolutive et durable pour réduire le gaspillage alimentaire tout en luttant contre l'insécurité alimentaire en aidant les organismes de bienfaisance locaux à avoir un meilleur accès à des denrées.

PROPOSITION

Nous voulons présenter notre plan de développer un réseau de récupération alimentaire à Montréal, un programme qui rassemble divers intervenants locaux, notamment: les banques alimentaires et charités, les initiatives de valorisation des aliments (Loop, Transformerie, etc), les agriculteurs et les petites et grandes entreprises travaillant vers des objectifs communs sur une plateforme intégrée, tout en aidant la ville à

trouver des solutions viables à ses objectifs de durabilité et de réduction des déchets alimentaires.

Le programme s'est déroulé avec succès dans d'autres districts municipaux de la Colombie-Britannique et FoodMesh cherche à rencontrer le Conseil pour présenter une proposition sur la façon de créer un réseau régional de partage des aliments dans votre communauté.

DOMAINE (S) STRATÉGIQUE (S) DE CONCENTRATION

Notre programme est conçu de manière unique pour atteindre les objectifs et priorités personnalisés que la Ville cherche à atteindre, tout en fournissant un logiciel qui offre des mesures en temps réel sur les activités de perte et de gaspillage alimentaires, un angle mort actuel. Nous proposons des analyses avancées sur le comportement de diversion de l'industrie, les données sur les dons, et d'autres tendances en rapport avec vos exigences de déclaration.

Plus précisément, en tant que fournisseur de services, notre programme peut aider la Ville de Montréal à respecter les engagements suivants, sans utiliser des ressources en effectif personnel.

PRIORITÉS

1. Réduire le gaspillage alimentaire des collectivités et des entreprises
2. Détourner les matières organiques du flux de déchets solides
3. Créer des options de recouvrement des coûts pour les entreprises alimentaires
4. Faciliter les activités communes d'économie circulaire.
5. Accroître l'accès à de la nourriture saine et abordable qui aidera ainsi à réduire l'insécurité alimentaire.

ENGAGEMENTS ENVERS LE C40:

Notre proposition aidera Montréal à réaliser les engagements suivants associés à l'engagement des Villes C40:

- Diminuer d'au moins 50 % la quantité de déchets municipaux enfouis en 2030 par rapport à 2015

- Augmenter d'au moins 70 % le taux de détournement de l'enfouissement en 2030 bien que la Ville de Montréal s'est engagée à dépasser ces buts et vise un taux de détournement de l'enfouissement de 85% d'ici 2030¹

Pour atteindre ces objectifs, les villes du C40 se sont engagées à mettre en œuvre des actions telles que:

- Réduire les pertes et le gaspillage alimentaires au niveau des détaillants et des consommateurs en diminuant les pertes tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, en minimisant la production de surplus alimentaires et en facilitant les dons d'aliments sains pour la consommation et les dons des sous-produits alimentaires pour nourrir les animaux.
- Renforcer la sensibilisation au gaspillage alimentaire et adresser ce problème en promouvant la réduction à la source et en facilitant la récupération et la redistribution pour les personnes dans le besoin (banques alimentaires) et en implémentant la revalorisation des déchets alimentaires.

La Ville de Montréal a mis en œuvre un Plan directeur de gestion des matières résiduelles (PDGMR) 2020-2025. Les principaux objectifs poursuivis par le PDGMR sont les suivants:

- Détourner 85% des déchets des décharges d'ici 2030, avec un objectif intermédiaire de 70% d'ici 2025.
- Le Plan directeur de gestion des matières résiduelles de Montréal a un taux cible de récupération des déchets de 70% d'ici 2025.
- L'une des 3 priorités pour atteindre zéro déchet en 2030 dans le contexte de Montréal comprend le détournement de toute matière organique de l'enfouissement.
 - L'une des actions prioritaires pour y parvenir est l'interdiction progressive de l'élimination des matières organiques pour les commerces et épiceries qui ont été identifiés comme les principaux générateurs.

¹ Selon le document: Montréal, objectif zéro déchet | Octobre 2019 | p.8

QUI SOMMES-NOUS?

Mesh Exchange (dba FoodMesh) est une entreprise sociale canadienne de récupération alimentaire qui élabore des solutions numériques intégrées pour simplifier et suivre la distribution des surplus et des dons de nourriture.

Créé en mars 2016, FoodMesh s'est concentrée sur la sensibilisation à la crise mondiale du gaspillage alimentaire en développant des solutions technologiques commerciales viables pour des entreprises et villes progressives ciblant leurs objectifs de réduction des déchets.



FoodMesh crée des applications et propose des programmes pour les organisations caritatives, les entreprises et les gouvernements qui cherchent à lutter contre le gaspillage alimentaire évitable. Nous offrons 3 programmes principaux: un marché B2B et un réseau d'échange, un programme de récupération au détail et un programme gouvernemental de création de réseaux d'échange alimentaires régionaux.

Avec plus de 1000 fournisseurs, acheteurs, agriculteurs et organismes de bienfaisance utilisant nos plateformes, notre objectif est de connecter rapidement les surplus alimentaires inattendus aux marchés secondaires. En toute simplicité, les fournisseurs de produits alimentaires ayant des surplus les répertorient sur FoodMesh de façon sécuritaire auprès d'un réseau vérifié et des entreprises ou charités peuvent en faire la demande et en bénéficier.

Depuis son lancement, FoodMesh a réussi à détourner plus de 2 millions de kilogrammes d'aliments comestibles des sites d'enfouissements vers des utilisations finales plus élevées, aidant l'écosystème alimentaire à économiser collectivement de l'argent, à réduire les déchets et à nourrir davantage de personnes .

FoodMesh fournit des indicateurs de performance clés (KPI) rapportant des données telles que les kilogrammes de nourriture sauvée des décharges, l'argent économisé, les repas fournis et la quantité de gaz à effet de serre épargnée.

RECOMMANDATIONS FACE AU PDGMR 2020-2025

1. Adopter une solution clé en main, fonctionnelle en C-B et prête à implémenter immédiatement pour avoir un impact direct sur la réduction du gaspillage alimentaire et l'insécurité alimentaire.
2. Aider les acteurs de la chaîne d'approvisionnement qui ont des surplus à le redistribuer de façon sécuritaire et pratique au moyen de solutions technologiques.
3. Adopter la hiérarchie des solutions au gaspillage alimentaire et préconiser l'utilisation au plus haut de la pyramide avant le compost.
4. Octroyer un budget pour aider les charités à amplifier leurs infrastructures pour avoir des capacités accrues de récupération de denrées (camions, réfrigérateurs, congélateurs, locaux, etc.)

CONCLUSION

Le gaspillage alimentaire est un problème mondial. Dans le cadre des engagements de la Ville de Montréal en matière de réduction des déchets des collectivités et des entreprises, FoodMesh offre une solution qui pourrait contribuer à le réduire.

FoodMesh a l'expertise pour fournir des services et des programmes pour exécuter cela et pour assurer l'échange de nourriture en toute sécurité. Le résultat est un réseau de récupération des aliments plus connecté et plus responsable qui permet d'économiser de l'argent, de réduire les déchets et de nourrir davantage.