

Commission permanente sur l'eau,
l'environnement, le développement
durable et les grands parcs

Ville de Montréal

Objet | Pour une politique concertée de la consignation à Montréal

Chèr.e.s membres de la Commission permanente sur l'eau, l'environnement, le développement durable et les grands parcs,

Nous développons co-po, les conserves soutenues par la communauté. Notre objectif est de rendre accessibles des fruits et légumes bio et locaux à l'année, à travers leur mise en conserve à l'échelle communautaire. Ainsi, nous souhaitons faciliter notre transition collective vers un système alimentaire viable. En ce sens, notamment, nous produisons dans des cuisines partagées, offrons des activités d'éducation populaire, souhaitons transformer des légumes moches et surplus agricoles, et utilisons des bocaux consignés. co-po est un projet soutenu par Solon [solon-collectif.org/co-po].

Selon une analyse réalisée pour co-po par Amélie Côté, co-fondatrice d'Incita, coop-conseil zéro déchet, et Aurore Bertieux-Boinot, fondatrice de La Tasse, les contenants à remplissages multiples sont les grands champions de la réduction des impacts environnementaux. Nous annexons à ce mémoire l'extrait pertinent de cette analyse.

La mise en place d'un système de consignation représente des défis de taille dans le contexte actuel. En effet, différentes initiatives se côtoient; en conséquence, une diversité de contenants consignés circulent et, pour un même format de contenant, différentes entreprises de transformation fixent des prix variés et les différents commerces fixent, eux aussi, des prix distincts. Il en résulte une situation comportant une certaine complexité, une faille et un système sous-optimal.

Une complexité d'une part pour les initiatives qui souhaitent utiliser la consigne. Il leur revient alors de choisir le coût de la consigne, de négocier ce coût avec les commerces partenaires, puis de déterminer de quelles manières identifier les bocaux. Une complexité pour les commerces partenaires, qui gèrent plusieurs flux de bocaux à retourner à différentes entreprises de production alimentaire. Une complexité enfin pour les mangeuse.eur.s qui ont accès moins fluidement aux points de dépôt pour retourner les bocaux consignés.

En termes de faille, comme différents systèmes co-existent sans concertation,

des “passagèr.e.s clandestin.e.s”¹ pourraient acheter les bocaux où ils sont consignés à un prix inférieur puis les rapporter à un endroit où ils sont consignés à un prix plus élevé. Nous imaginons difficilement la prévalence d’un tel comportement considérant l’état actuel de la consignation à Montréal. Toutefois, si les systèmes de consignation se multiplient sans la prise en compte de ce risque, ce dernier pourrait éventuellement entraver la mise en place d’un système de consignation dont les revenus parviennent à couvrir ses frais d’opération.

Sur le plan de l’efficacité logistique et des gains environnementaux, le plein potentiel de la consignation peut difficilement se réaliser dans un contexte où plusieurs systèmes de consignation sont opérés en parallèle. L’efficacité serait maximisée si les bocaux consignés étaient standardisés. Les commerçant.e.s pourraient alors remettre les bocaux consignés dès qu’une entreprise de transformation viendrait livrer de nouveaux produits, plutôt qu’attendre la venue de la “bonne” entreprise de transformation. Le stock total de pots pourraient ainsi être réduit, facilitant leur entreposage et réduisant l’empreinte écologique de la production des contenants. Les mangeuse.eur.s auraient accès à un plus grand nombre de points de dépôts, ce qui simplifierait le retour des contenants et améliorerait leur taux de retour et, de la sorte, les bénéfices de la consigne.

Compte tenu que plusieurs initiatives de consignation sont actuellement à l’oeuvre sur le territoire de l’agglomération montréalaise, nous croyons qu’une politique de la consignation pour Montréal gagnerait à être développée à travers un processus collaboratif incluant pleinement et dès le départ ces initiatives.

En somme, nous proposons:

- 1) l’analyse des systèmes de consignation à l’oeuvre et en développement à Montréal, en identifiant les lacunes et les perspectives de développement, en particulier dans le contexte d’une transition vers un mode de vie zéro déchet;
- 2) l’élaboration, à travers un processus collaboratif et inclusif, d’une politique de la consignation pour l’agglomération de Montréal;
- 3) la mise en place d’un programme de conscientisation à destination des entreprises de transformation alimentaire, des commerces alimentaires de détail comme des mangeuse.eur.s, afin de faire connaître les avantages de la consignation et d’accompagner le changement de pratique pour les entreprises et citoyen.ne.s qui le souhaitent.

En vous remerciant chaleureusement de votre travail et de cette opportunité de partager notre expérience et notre vision de changements souhaitables, nous

¹ En référence à la théorie de la tragédie des communs. Notons toutefois que nous partageons une vision des communs ancrées dans un solide corpus de recherches, qui montre que les biens communs peuvent exister, et avec succès, lorsqu’un travail communautaire les accompagne.

demeurons à votre entière disposition pour étayer plus complètement notre vision ou travailler ensemble à la mise en place d'une politique concertée de la consignation à Montréal.



Ariane Gagnon-Légaré, et

Josianne Gagnon

co-développeuses de co-po, les conserves
soutenues par la communauté,

un projet porté par Solon



Solon collectif

Projet de Conserves soutenues par la communauté (CSC)

Accompagnement Zéro Déchet



Amélie Côté

Le 1er mars 2019

Table des matières

1. Rappel du contexte de l'étude	1
2. Scénario de base et paramètres à l'étude	1
3. Bénéfices environnementaux	2
4. Choix du contenant	3
5. Définition du système de consigne	5
6. Réflexion préliminaire sur les coûts de gestion du système	9
7. Plan de communication préliminaire	10
8. Recommandations/ prochaines étapes	11
Annexe 1 : Questionnaire à l'attention des utilisateurs	12
Annexe 2 : Détails des discussions avec les partenaires	13
Annexe 3 : Analyse fictive de partenaires d'un milieu	15

LEXIQUE

ACV	Analyse de cycle de vie
CIRAIG	Centre international de référence sur le cycle de vie des produits, procédés et services
CRM	Contenants à remplissage multiple
CSC	Conserves soutenues par la communauté
GES	Gaz à effet de serre
GIEC	Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat

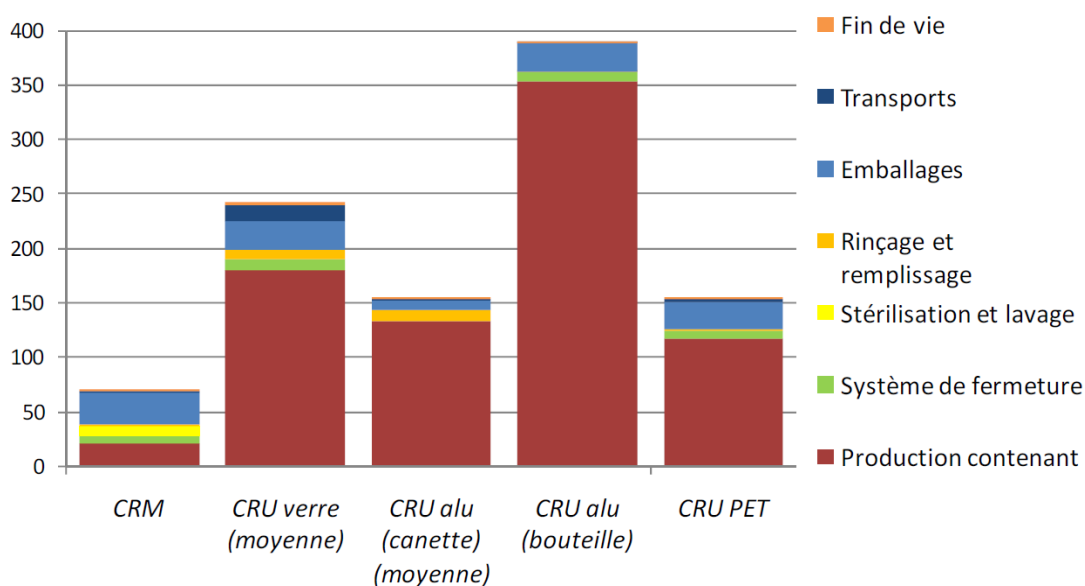
3. Bénéfices environnementaux

Il est à noter que les bénéfices environnementaux sont évalués selon le préalable que les contenants rapportés dans le cadre de la consigne sont réutilisés plusieurs fois, contrairement à certains systèmes qui permettent seulement de maximiser le taux de récupération de contenant à usage unique.

Les contenants à remplissages multiples (CRM): grands champions de la réduction des impacts environnementaux

En encourageant le réemploi par la mise en commun des produits, la consigne permet de diminuer le besoin de nouveaux contenants et donc l'extraction de ressources naturellesⁱⁱ. Moins de nouveaux produits signifie également une diminution des besoins énergétiques et des émissions de gaz à effet de serre (GES) liées au transport, et ce, même en tenant compte du transport nécessaire pour la récupération et le nettoyage des contenants.

En effet, une analyse de cycle de vie (ACV) réalisée par le Centre international de référence sur le cycle de vie des produits, procédés et services (CIRAIG) conclut de façon non équivoque que **les contenants à remplissage multiple en verre performent mieux d'un point de vue environnemental** que les contenants à remplissage unique (CRU) en aluminium, en verre et en plastiqueⁱⁱⁱ.



Source : RECYC-QUÉBEC (2010) Analyse de cycle de vie des contenants de bière au Québec p. 55

Les bénéfices environnementaux de la consigne sont également confirmés par le Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (GIEC), qui préconise d'instaurer des systèmes de consigne dans sa liste de recommandations pour la diminution des GES^{iv}.

Un taux de récupération performant grâce à la consigne

En second lieu, il est avéré que **la consigne est très efficace pour encourager le comportement de récupération**. Un taux de récupération exceptionnel demeure stable d'année en année. À priori, la population québécoise est réceptive aux systèmes de contenants consignés, étant donné qu'elle est habituée à pratiquer le retour de certains contenants de boissons depuis les

années 80. Ainsi, selon l'Association des brasseurs du Québec, jusqu'à 98% des contenants en verre à remplissage multiple consignés seraient rapportés par les utilisateurs^v. L'attrait pour la consigne ne se limite pas aux contenants visés par une réglementation. À titre d'exemple, en 2017 la proposition d'un système de consigne pour les contenants de boissons à emporter remportait 97% d'adhésion auprès de la population du quartier Villieray à Montréal (458 répondants uniques)^{vi}.

Plus globalement, 77,2 % des Québécois déclarent que l'usage d'un produit est plus important que le fait de le posséder^{vii}. Une tendance qui s'avère positive pour développer des systèmes de fonctionnalité.

Le taux de récupération du verre par les bacs de recyclage est quant à lui estimé à 79 %^{viii}. Cependant, quel que soit le modèle de récupération, le recyclage du verre par la suite représente actuellement un enjeu au Québec. En effet, en 2013 le principal recycleur de verre Klareco fermait ses portes. Conséquemment, le verre est désormais largement utilisé comme matière de recouvrement journalier des sites d'enfouissement, entraînant une chute vertigineuse du taux de recyclage de la matière dans la province. RECYC-QUÉBEC parlait en 2015 d'un taux de recyclage de seulement 14%^{ix}. Néanmoins plusieurs initiatives ont vu le jour afin de pallier cette situation. Éco Entreprises Québec (ÉEQ) a ainsi lancé en 2016 le Plan Verre l'innovation^x, avec pour objectif de moderniser les centres de tri et stimuler le développement de débouchés du verre².

Pour agir face à la problématique du verre, certaines municipalités ont adopté des systèmes de dépôts volontaires du verre afin de permettre aux ses citoyens de participer volontairement au recyclage de leurs contenants de verre et d'encourager le tri à la source ^{xi}.

Afin d'affiner l'évaluation des bénéfices environnementaux, une analyse spécifique aux contenants pour des ateliers de conserve pourrait être réalisée pour estimer le taux de retour (versus la mise au recyclage) pour ce type de contenant, ainsi que le taux de réemploi. L'annexe 1 présente les grands thèmes que contiendrait une telle analyse.

4. Choix du contenant

Les activités de conserve nécessitent d'utiliser soit des contenants en verre munis d'un **couvercle métallique fermé par un anneau métallique**, soit un couvercle de verre dont l'étanchéité est assurée par un **anneau de caoutchouc**. Les contenants employés dans le cadre des ateliers de conserve seront des pots de verre de 250 ml, 500 ml et 1 litre.

Le "Pot Mason" répond à ces critères. Cependant, s'il existe bel et bien un Pot Mason original, breveté en 1858 par l'américain John Landis Mason, le nom ne constitue pas à ce jour une marque déposée. Ainsi, il existe sur le marché plusieurs marques offrant des pots comportant la mention "Pot Mason", dont la qualité et la provenance divergent. Le tableau ci-dessous offre un aperçu des différentes options sur le marché.

2 Exemples de deuxième vie pour le verre : industrie du jet de sable ou du sable de filtration, fabrication de laine isolante, micronisation en ajout cimentaire, travaux d'infrastructures routières, usages locaux tels le revêtement de sentiers et l'horticulture.

5. Définition du système de consigne

Les systèmes de consigne pour des contenants de type pots en verre sont illimités dans leur diversité. S'il n'a pas été possible d'identifier un système similaire à celui à l'étude, plusieurs facteurs de succès se retrouvent néanmoins d'un procédé à l'autre.

Facteurs de succès des systèmes de consigne

- **Contenant robuste**
Pour assurer la résistance aux rotations pour le réemploi (voir section choix du contenant ci-dessus)
- **Coût abordable et pratiqué de façon uniforme**
Les contenants en verre de type pot Mason sont généralement consignés au coût de 1\$. Une consigne à coût perçu comme faible par les utilisateurs est potentiellement un incitatif insuffisant pour encourager le retour des objets. Néanmoins, afin de maximiser les possibilités de réinsertion des pots, il est essentiel de pratiquer un coût comparable aux autres systèmes.
- **Participation des utilisateurs activement encouragée**
La communication au sujet du système, notamment sur les modalités de participation et ses bienfaits, accroît le taux de participation au système. À noter que la participation est meilleure quand le tissu social est fort (1-Mc Donald et Oates, 2003) Plus de détails sont présentés dans la section communication ci-dessous.
- **Points de dépôt de proximité, intégrés au plus près dans la routine de l'utilisateur**
- **Facilité de gestion pour le point de dépôt**
Standardisation des pratiques, entreposage compact, facilité de nettoyage (si requis)
- **Facilité de gestion pour le récupérateur**
Logistique aller et retour réalisée avec les mêmes boîtes
- **Sécurité sanitaire**
La mise en conserve nécessite d'emblée des infrastructures permettant la stérilisation des contenants. C'est pourquoi l'enjeu de salubrité des contenants se pose seulement au niveau des points de dépôt, ou éventuellement de l'entreposage. Les organisations qui agissent à titre de point de dépôt mentionnent l'importance que les clients rapportent des contenants lavés.

Possibilités d'arrimage aux systèmes de consigne existant

Les discussions réalisées avec plusieurs acteurs locaux (détaillées en annexe 2) mettent en évidence que les organisations peuvent accepter d'agir à titre de point de dépôt, à la condition de nouer un **partenariat d'affaires direct avec l'organisme qui désire faire récolter ses pots**. Ainsi les épiceries zéro déchet récoltent les contenants de leurs partenaires producteurs, mais ne disposent pas nécessairement de leur propre système de consigne. Dans le cas des épiceries qui ont adopté la consigne pour leurs emballages, il s'agit majoritairement de contenants impropres à la conserve (sans anneaux de métal).

Pour un transformateur alimentaire qui pratique la consigne dans ses propres activités **la provenance du contenant récupéré ou son étiquetage n'importent pas, tant que le modèle est similaire.**

À la lumière des facteurs clés énumérés plus haut, ainsi que des discussions avec les partenaires potentiels, **il est conseillé d'envisager des scénarios multiples, pouvant s'adapter à la réalité locale, selon les types d'organisations présentes dans le milieu.**

Dans un premier temps, le tableau 2 ci-dessous détaille les différents types de partenariat à développer. Ceux-ci sont présentés par ordre prioritaire de développement, selon qu'ils permettent d'optimiser la possibilité de réinsérer les pots.

Il est à noter que tout autre organisme qui ne correspond à aucune des définitions de partenariats ci-dessous peut toutefois être envisagé comme des partenaires de communication (exemple : organismes impliqués dans le "last mile delivery").

Dans un second temps, les partenaires identifiés sont analysés selon des critères relatifs au maillage du réseau (tableau 3).

Tableau 2: Définitions des différents types de partenariat

Type de partenariat	Définition	Rôle	Exemples de partenaires potentiels
A. Gestionnaire de système de consignation avec pot similaire	Organisation offrant des contenants similaires dans le cadre de leurs activités de transformation et vente alimentaires	L'organisation collecte les contenants, les lave et les réinsère dans son propre système	<i>La Transformerie Kiwi Mornings La Panthère Verte Le 5e</i>
B. Point de dépôt des contenants consignés et vente des produits transformés	Organisation procédant à la vente des produits transformés et pouvant agir à titre de point de dépôt pour les contenants consignés de ces produits (typiquement épiceries zéro déchet)	L'organisation collecte les contenants déjà lavés et les entrepose. Ils sont ensuite remis aux producteurs lors de leur livraison. Partenariat pour le volet vente, mais aussi par l'intermédiaire des producteurs des produits vendus. Le gestionnaire des ateliers doit les récupérer périodiquement auprès du point de dépôt ou auprès du partenaire producteur.	<i>BocoBoco Vrac & Bocaux Épicerie LOCO (pas Méga Vrac)</i>
C. Récupérateur de contenants consignés	Organisation ayant des activités de livraison pouvant collecter des contenants consignés auprès de certains participants	L'organisation collecte les contenants déjà lavés lors de ses activités habituelles de livraison et les entrepose. Partenariat pour le volet vente, mais aussi par l'intermédiaire des producteurs des produits vendus. Le gestionnaire des ateliers doit les récupérer périodiquement auprès du point de dépôt ou auprès du partenaire producteur.	<i>Vrac sur roues Pots Maison BocoBoco</i>
D. Autres points de dépôt locaux	Organisation ayant de l'espace pour entreposer des contenants consignés	L'organisation collecte les contenants déjà lavés et les entrepose. Le gestionnaire des ateliers doit les récupérer périodiquement.	<i>NousRire Organismes communautaires et/ou environnementaux</i>

Évaluation des partenaires identifiés

Une fois les partenaires potentiels identifiés et catégorisés, il s'agit de les **analyser selon des critères permettant de tisser un réseau proche des citoyens**. Ainsi, une organisation n'ayant à priori que peu en commun avec l'alimentaire peut tout à fait ressortir comme un partenaire de choix au sein d'un milieu de vie spécifique. L'annexe 3 présente un exemple fictif d'une telle analyse.

Tableau 3: Développement du réseau de partenaires pour les pots de conserves consignés

Critères : Contenants de type pot Mason De qualité et formats standard Vendus en consigne pour 1\$					
ORGANISATION	TYPE DE PARTENARIAT	INTÉGRATION DE L'ORGANISATION DANS LA ROUTINE DE L'UTILISATEUR	PROXIMITÉ DU MILIEU DE VIE (ACCESSIBILITÉ DES TRANSPORTS EN COMMUN, PRÉSENCE DE PÔLES D'INTÉRÊT ADJACENTS)	IMPORTANCE DE L'ORGANISATION DANS LE TISSU SOCIAL	NOTE GLOBALE
	POINTS ATTRIBUÉS				
	A=4 B=3 C=2 D=1	1, 3 ou 5	1, 3 ou 5	1, 3 ou 5	
	Attribuer selon catégorie identifiée au tableau 2.	5 : Répond parfaitement au critère 3 : Répond moyennement au critère 1 : Répond faiblement au critère			

6. Réflexion préliminaire sur les coûts de gestion du système

Les réflexions préliminaires ont été réalisées en fonction des informations disponibles au moment de la rédaction du rapport. Celles-ci pourront éventuellement être bonifiées en tenant compte des informations telles que :

- **Le volume de contenants nécessaires, par catégorie**
- **La répartition du volume d'activité entre les ateliers d'une part et la vente de produits transformés d'autre part.**
- **Les objectifs d'expansion du système.**

Valeur de la consigne

- Proposer une consigne à 2\$ permet d'inclure les coûts de remplacement des contenants endommagés.
- Proposer une **consigne à 1\$** permet d'assurer une intégration des pots dans les systèmes les plus répandus. La différence avec le coût d'achat ainsi que les coûts de remplacement des pots endommagés peuvent être inclus dans le prix de participation aux ateliers et le prix de vente des produits transformés (**recommandé**). Les utilisateurs qui rapportent les contenants lors de l'atelier de l'année suivante n'auront bien entendu pas à déboursé de nouveau la consigne. Par contre, afin de favoriser le comportement de réinsertion des contenants dans le réseau élargi, il n'est **pas recommandé de prévoir un incitatif économique supplémentaire** pour ces utilisateurs.

Partenariats pour le système de consignation

- Favoriser les points de dépôts qui réintègrent eux-mêmes les contenants dans leur système, ou les partenariats avec des transformateurs utilisant des contenants similaires permet de ne générer **aucun coût de logistique supplémentaire**.
- Les contenants rapportés par le biais des canaux de vente des produits transformés peuvent être récupérés au moment de la livraison de nouveaux produits. Pour faciliter le processus, il est grandement conseillé de prévoir une **boîte de stockage chez le partenaire identique à la boîte de livraison**.
- La compensation monétaire des partenaires (points de dépôt) ne semble pas être obligatoire. Des alternatives de bénéfices non monétaires pourraient être proposées pour compenser le temps de gestion du système et l'entreposage des contenants.
- **Bénéfices non monétaires pour les partenaires :**
 - Produits transformés offerts pour les employés
 - Intégration dans un réseau de proximité développé pour les communautés locales
 - Visibilité associée à un projet novateur (plan de visibilité établi au besoin).

Annexe 3 : Analyse fictive de partenaires d'un milieu

Vive le Vrac : Épicerie locale zéro déchet ne pratiquant pas la consigne avec des contenants adaptés à la conserve. Les conserves CSC y sont vendues. Placée sur l'artère principale à proximité d'une épicerie traditionnelle.

Mmm c'est bon : restaurant qui vend des produits en conserve dans des contenants de type pot Mason. Relativement nouveau dans le tissu local et peu accessible en transport en commun.

Centre communautaire Saint-Germain : organisme local très actif dans son milieu, situé dans le même bâtiment que la bibliothèque et la piscine. Organise notamment une cuisine communautaire. Accepte de participer à la récupération des pots Mason en consigne.

Critères :					
Contenants de type pot Mason					
De qualité et formats standard					
Vendus en consigne pour 1\$					
Organisation	Type de partenariat	Intégration de l'organisation dans la routine de l'utilisateur	Proximité du milieu de vie (accessibilité des transports en commun, présence de pôles d'intérêt adjacents)	Importance de l'organisation dans le tissu social	Note globale
	A=4 B=3 C=2 D=1	1, 3 ou 5	1, 3 ou 5	1, 3 ou 5	
<i>Vive le Vrac</i>	3	5	5	3	16
<i>Mmm c'est bon</i>	4	1	1	1	7
<i>Éco-quartier Saint-Germain</i>	1	3	5	5	14

Références

- ⁱ Conversation entre Guillaume Cantin et Amélie Côté, 12 février 2019.
- ⁱⁱ Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME). (2016). Allongement de la durée de vie des produits. <https://www.ademe.fr/allongement-duree-vie-produits>
- ⁱⁱⁱ Recyc-Québec. (2010). Analyse de cycle de vie des contenants de bière au Québec. <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/sites/default/files/documents/acv-contenants-biere.pdf>
- ^{iv} Association des brasseurs du Québec. (s-d). La consigne: un système primordial dans le développement durable de l'industrie de la bière au Québec. https://www.hec.ca/developpement_durable/evenements_passes/consigne_brassers_qc.pdf
- ^v Association des brasseurs du Québec. (s-d). La consigne: un système primordial dans le développement durable de l'industrie de la bière au Québec. https://www.hec.ca/developpement_durable/evenements_passes/consigne_brassers_qc.pdf
- ^{vi} Éco-quartier Villeray. (2017). Gobelets consignables dans les cafés de Villeray (réponses). <https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdh2RDFD06Qt1u9zcvs45veY6kLpDr8LYHMRyWIT7bWxvX-uw/viewanalytics>
- ^{vii} Observatoire de la consommation responsable (OCR). (2017). Baromètre de la consommation responsable : édition Québec 2017. https://ocresponsable.com/wp-content/uploads/2017/11/BCR_2017_Final_V2.pdf
- ^{viii} Recyc-Québec. (s-d). Caractérisation des matières résiduelles du secteur résidentiel Résultats 2012-2016. <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/sites/default/files/documents/carac-residentielle-2012-2016.pdf>
- ^{ix} Recyc-Québec. (2017). Bilan 2015 de la gestion des matières résiduelles au Québec. <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/sites/default/files/documents/bilan-gmr-2015.pdf>
- ^x Éco-entreprises Québec (2019). Bilan du plan Verre l'innovation : la solution pour le recyclage de 100 % du verre de la collecte sélective au Québec. http://www.eeq.ca/wp-content/uploads/Bilan_PVI_synthese_VF.pdf
- ^{xi} Recyc-Québec. (2018). Étude sur les dépôts volontaires de verre <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/sites/default/files/documents/etude-depots-volontaires-verre-rapport-complet.pdf>
- ^{xii} Côté amélie (2012). Évaluation des préférences des québécois concernant les systèmes de récupération des contenants de boissons. https://www.usherbrooke.ca/environnement/fileadmin/sites/environnement/documents/essais2012/cote__amelie_-_20-09-2012.pdf

^{xiii} Côté amélie (2012). Évaluation des préférences des québécois concernant les systèmes de récupération des contenants de boissons. https://www.usherbrooke.ca/environnement/fileadmin/sites/environnement/documents/essais2012/cote__amelie_-_20-09-2012.pdf

Autres documents consultés :

Conseil National de l'Emballage. (2016). Emballages et consigne : Panorama des systèmes de réemploi. https://conseil-emballage.org/wp-content/uploads/2016/04/Emballages-et-Consigne_Fr.pdf

Recyc-Québec. (2015). Mise à jour d'une analyse du cycle de vie de contenants de bière au Québec. <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/sites/default/files/documents/acv-contenants-biere-rapport-2015.pdf>.

Recyc-Québec. (2018). Contenants de verre. <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/sites/default/files/documents/fiche-contenant-verre.pdf>