

CONSULTATION PUBLIQUE SUR LA CESSATION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE



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

Décembre 2020

Table des matières

Section 1. Contexte et mandat de la Commission

- 1.1 Contexte
- 1.2 Objet de la pétition
- 1.3 Mandat de la Commission

Section 2. Quelques enjeux relatifs au gaspillage alimentaire

- 2.1 Définitions
- 2.2 Disponibilité de données propres à Montréal
- 2.3 Les raisons du gaspillage alimentaire
- 2.4 Enjeux environnementaux
- 2.5 Enjeux socio-économiques
- 2.6 Enjeux sanitaires – Pandémie COVID-19
- 2.7 Rôle des emballages

Table des matières (suite)

Section 3. Encadrements réglementaires en vigueur

- 3.1 Réglementation montréalaise
- 3.2 Réglementation provinciale
- 3.3 Réglementation fédérale
- 3.4 Autres exemples

Section 4. Les actions de la Ville pour réduire le gaspillage alimentaire

- 4.1 Actions du PDGMR 2020-2025
- 4.2 Autres actions de la Ville

Section 5. Questions de consultation

Section 1. Contexte et mandat de la Commission

- 1.1 Contexte
- 1.2 Objet de la pétition
- 1.3 Mandat de la Commission

1.1 Contexte

Origine du processus : Droit d'initiative en consultation publique

- Outil de démocratie participative prévu par la Charte montréalaise des droits et responsabilités et sur le droit d'initiative qui permet à la population montréalaise d'initier la tenue d'une consultation publique.
- Pétition signée par plus de 15 000 citoyennes et citoyens.

1.2 Objet de la pétition

Que la Ville s'inspire et se dote de mesures (changements réglementaires, plan d'action, incitatifs, etc.) répondant aux meilleures pratiques afin qu'il n'y ait plus de gaspillage et de destruction d'aliments encore propres à la consommation par les commerces, institutions et industries.



1.3 Mandat de la Commission

- Tenir une consultation publique sur la cessation du gaspillage alimentaire, conformément aux dispositions du Règlement sur la Charte montréalaise des droits et responsabilités et sur le droit d'initiative (05-056).
- Mandat confié le 8 janvier 2020 à la Commission sur l'eau, l'environnement, le développement durable et les grands parcs par le comité exécutif (CE20 0017).

Annonce publique	12 novembre 2020
Réception des mémoires	12 nov. 2020 au 5 fév. 2021
Séance d'information	3 décembre 2020
Audition des mémoires	27 janv. au 10 fév. 2021
Adoption des recommandations en assemblée publique	Printemps 2021
Dépôt du rapport de consultation au conseil municipal	Printemps 2021

Section 2. **Quelques enjeux relatifs au gaspillage alimentaire**

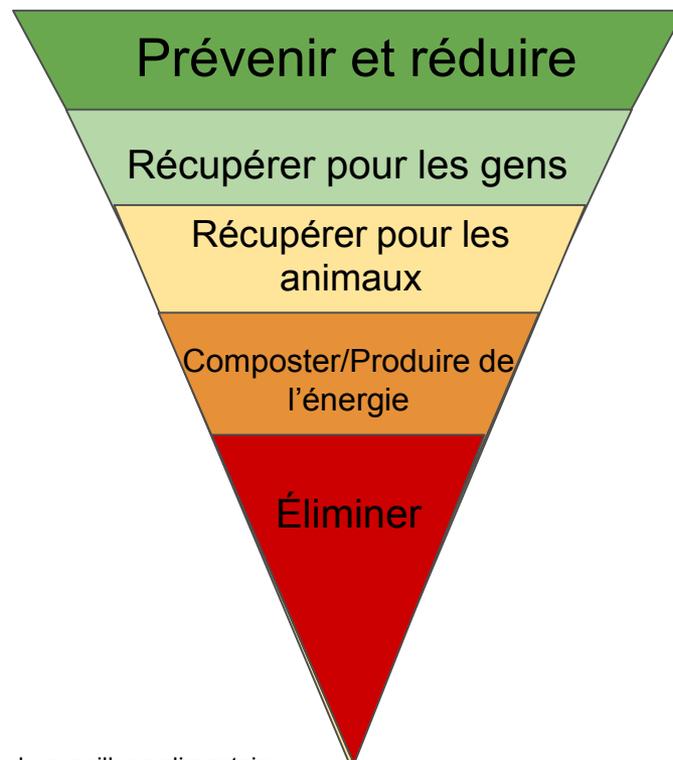
- 2.1 Définitions
- 2.2 Disponibilité de données propres à Montréal
- 2.3 Les raisons du gaspillage alimentaire
- 2.4 Enjeux environnementaux
- 2.5 Enjeux socio-économiques
- 2.6 Enjeux sanitaires – Pandémie COVID-19
- 2.7 Rôle des emballages

2.1 Définition commune du gaspillage alimentaire

- La définition du gaspillage alimentaire est large et ne fait pas consensus.
- La Ville doit s'appuyer sur une définition claire afin d'y rattacher des interventions efficaces, ciblées et à la portée de ses pouvoirs.
- Déf. de Recyc-Québec:
« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui est perdue ou jetée tout au long de la chaîne alimentaire, que ce soit au champ, dans le transport, lors de la transformation, à l'épicerie, dans les restaurants et hôtels ou encore à la maison ».
- Cette définition est large et inclusive, puisqu'elle englobe aussi les «pertes alimentaires» qui sont généralement définies comme étant des aliments qui sont perdus, jetés ou éliminés entre la production et la vente au détail.

2.1 Définition commune du gaspillage alimentaire (suite)

La démarche doit être cohérente avec la hiérarchie de récupération des aliments selon le Conseil national zéro déchet.



2.2 Disponibilité de données propres à Montréal

Canada

- Les plus grandes quantités d'aliments gaspillés le sont dans les secteurs du conditionnement et de la transformation (43%).¹
- Les ménages seraient responsables de 21 % du gaspillage alors que les commerces, les restaurants et les épiceries, 25 %.¹

Montréal

- Résultats préliminaires: études de cas dans 4 entreprises à diverses étapes de la chaîne alimentaire, tend à démontrer des pertes importantes :
 - pour une épicerie (3 200 tonnes/an)
 - pour un distributeur (3 200 tonnes/an)
 - pour un transformateur (4 599 tonnes/an)²

¹ Gooch et al., 2019. The avoidable crisis of food waste : technical report. <https://secondharvest.ca/wp-content/uploads/2019/01/Avoidable-Crisis-of-Food-Waste-Technical-Report-January-17-2019.pdf>

² Ménard, Éric 2019. Analyse du gaspillage alimentaire à Montréal. Études de cas. Montréal Métropole en santé https://regal.quebec/wp-content/uploads/2019/11/Analyse-du-gaspillage-alimentaire-a-Montreal_Etudes-de-cas_2019-11_LD.pdf

2.2 Disponibilité de données propres à Montréal (suite)

- Difficile de dresser un portrait statistique des pertes et du gaspillage alimentaire à l'heure actuelle en raison:
 - du manque de définition commune ;
 - de l'absence d'uniformité dans les méthodes de comptabilisation et ;
 - de l'absence de mécanisme de reddition de compte.
- Le Bureau de la transition écologique et de la résilience (BTER) et le Service de l'environnement (SENV) sont actuellement en discussion avec Recyc-Québec pour participer à une étude qui permettra d'obtenir davantage de données sur le gaspillage alimentaire sur le territoire de Montréal.
- Le BTER collabore avec le Centre international de référence sur le cycle de vie des produits, procédés et services (CIRAIG) pour développer une étude de portrait détaillée d'un secteur de la chaîne de valeur à Montréal afin d'identifier les leviers avec le plus grand potentiel de réduction du gaspillage alimentaire. (L'industrie de la transformation est pré-ciblée dans un secteur à fort impact).

2.3 Les raisons du gaspillage alimentaire

Le gaspillage se constate tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Dans les pays industrialisés, le rejet des denrées alimentaires est d'ailleurs souvent plus économique que leur valorisation.

Production

- Excédents produits pour garantir des livraisons conformes aux quantités exigées.
- Denrées ne remplissant pas les conditions de sécurité sanitaire.
- Critères esthétiques rigoureux pour les produits alimentaires frais.

Transformation

- Erreurs commises au cours des opérations de transformation.

Transport et entreposage

- Non-respect de certaines conditions d'hygiène (ex : bris de la chaîne de froid).

Vente au détail

- Offre variée et abondante sur les étales.
- Offre « à volonté » ou de type « un produit gratuit offert par achat ».

2.4 Enjeux environnementaux

Les aliments gaspillés génèrent inutilement des impacts environnementaux et nécessitent la consommation de ressources lors des différentes étapes de la chaîne alimentaire:

- utilisation d'eau, de pesticides, d'engrais, etc. ;
- utilisation d'énergies non renouvelables ;
- surexploitation des terres agricoles ;
- émissions de gaz à effet de serre.

L'empreinte écologique du système alimentaire

PRINCIPAUX IMPACTS



Source: ADEME (2016)

2.5 Enjeux socio-économiques

Pour les Institutions, commerces et industries (ICI)

- Le gaspillage alimentaire représente une perte pour les ICI à plusieurs niveaux puisqu'en plus de représenter une perte de revenus (puisque'il n'y a pas de vente), un aliment gaspillé peut impliquer des coûts pour :
 - l'achat de l'aliment ;
 - les frais de livraison, d'entreposage et/ou de transport ;
 - le temps de la main-d'oeuvre requise à chacune des étapes (achat, entreposage, inventaire, gestion des matières résiduelles, etc.) ;
 - les services de collecte (souvent à contrat).
- Le gaspillage alimentaire représente une perte d'opportunités de développement de nouvelles entreprises et créations d'emplois. La lutte contre le gaspillage alimentaire est une occasion de renforcer le développement de l'économie circulaire en maximisant le plus longtemps possible la valeur de la ressource.

2.5 Enjeux socio-économiques (suite)

Pour la Ville

- Les enjeux économiques pour la Ville découlent notamment de la gestion de la fin de vie des aliments gaspillés : collecte, traitement et recyclage.
- Réduire le gaspillage alimentaire contribuerait à diminuer les coûts de collecte et de traitement et entraînerait une réduction potentielle des besoins en infrastructures de traitement.
- Les enjeux concernent dans les faits plusieurs services ou unités administratives de la Ville
 - Service de l'environnement (SENV)
 - Bureau de la transition écologique et de la résilience (BTER)
 - Service de la diversité et inclusion sociale (SDIS)
 - Service du développement économique (SDE)
 - Laboratoire d'innovation urbaine de Montréal (LIUM)

2.5 Enjeux socio-économiques (suite)

Dons alimentaires

- Le don d'aliments périmés ou sur le point de l'être n'est pas une solution permanente à l'insécurité alimentaire. Il représente tout au plus un moyen transitoire de réduire l'insécurité et le gaspillage pendant le déploiement de solutions permanentes aux deux problèmes.
- Au Québec, depuis 2015, les entreprises agricoles et transformateurs d'aliments qui font des dons de produits spécifiques tel que : le lait, le lait maternisé, les aliments pour bébé, l'huile, la farine, le sucre, les pâtes alimentaires, les légumes surgelés et les mets préparés, peuvent bénéficier d'un crédit d'impôt.
- Des documents comme les *Lignes directrices visant à réduire le gaspillage alimentaire et à promouvoir les dons d'aliments* et *Don d'aliments et responsabilité civile au Canada*, publiés par le Conseil national zéro déchet, sont de bons outils pour aider les ICI dans des démarches de dons d'aliments.

2.6 Enjeux sanitaires : Pandémie COVID-19

Le contexte propre à la pandémie a des répercussions sur le gaspillage alimentaire, tant par les ICI que par les particuliers, mais il demeure difficile d'en prendre la pleine mesure.

Nouveau programme fédéral pour récupérer les excédents alimentaires

- Le ministère fédéral de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire a dévoilé un nouveau programme qui consiste pour le fédéral à racheter les aliments excédentaires (ex.: pommes de terre, poisson, fruits de mer et viande) des restaurants et des hôtels qui ont dû fermer leurs portes en raison des mesures sanitaires.
- Ces denrées seront redistribuées aux citoyens en situation de vulnérabilité.
- Ce nouveau programme fédéral a un budget de 50 millions de dollars.

2.7 Rôle des emballages

Des études montrent que l'emballage peut permettre de réduire le gaspillage alimentaire de plus de 30% par rapport aux aliments non emballés ou moins efficacement emballés.

Protéger le produit

- Manutention et salubrité des aliments, protection contre les dommages, surveillance des produits, inviolabilité, gestion de la chaîne du froid.

Ex : Emballage plus robuste afin de réduire les pertes lors du transport et de la manutention.

Prolonger la durée de conservation

- Technologie de barrière, prévention de la détérioration et de la contamination.

Ex : Sac qui filtre la lumière afin de prévenir la détérioration d'un aliment frais.

Promouvoir les changements de comportement

- Dosage et contrôle des portions, caractéristiques refermables, indicateurs de fraîcheur, messages aux consommateurs, datation.

Source : Conseil National Zéro Déchet - *Moins de pertes et de gaspillage alimentaires - moins de déchets d'emballage*

Section 3. Encadrements réglementaires en vigueur

- 3.1 Réglementation montréalaise
- 3.2 Réglementation provinciale
- 3.3 Réglementation fédérale
- 3.4 Autres exemples

3.1 Réglementation montréalaise

Important : aucun règlement municipal n'a une portée directe sur le gaspillage alimentaire

Règlement sur les services de collecte 16-049 :

- Définit uniquement les modalités de collecte pour le résidentiel et les ICI*
- Type d'ICI pouvant être desservis : écoles avec ou sans cafétéria, garderies, cafés, boulangeries, restaurants, petits marchés, dépanneurs, etc.
- Fréquence : 1 fois semaine pour la collecte des résidus alimentaires
- Quantités permises: illimitée pour les institutions, 720 litres pour les industries et commerces
- Stipule qu'il est interdit de déposer aux ordures une matière destinée à une collecte offerte

* Des études seront requises pour évaluer le pourcentage des ICI desservis par les collectes municipales.

3.2 Réglementation provinciale

C.P-29 Loi sur les produits alimentaires du Québec

- Délégation de pouvoir du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) à la Ville de Montréal pour l'inspection des aliments par la Division de l'inspection des aliments (DIA) du Service de l'environnement.
- La DIA est mandatée pour assurer l'hygiène et la salubrité des aliments vendus et servis dans tous les restaurants, détaillants, transformateurs ou distributeurs d'aliments sur le territoire de l'agglomération et de prendre les poursuites judiciaires en ce sens via la cour municipale.
- Le MAPAQ a mandaté le Centre interuniversitaire de recherche en analyse des organisations (CIRANO) pour la réalisation d'une étude sur le gaspillage alimentaire. Cette étude est en cours de finalisation. La portée de cette étude reste à clarifier.

3.3 Réglementation fédérale

L.C. 2012, ch. 24 Loi sur la salubrité des aliments

- Interdiction à toute personne d'altérer un produit alimentaire, son étiquette ou son emballage avec l'intention de :
 - rendre le produit nuisible à la santé humaine ;
 - causer une crainte raisonnable qu'il soit nuisible à la santé humaine.
- L'altération des aliments constitue une **infraction punissable** en vertu du *Code criminel du Canada*.
 - Infraction par mise en accusation :
 - amende dont le montant est laissé à l'appréciation du tribunal
 - emprisonnement maximal de cinq ans
 - Infraction par procédure sommaire, pour une première infraction :
 - amende maximale de 500 000 \$
 - emprisonnement maximal de dix-huit mois

3.4 Autres exemples

En France : *Loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire*

Objectifs :

- Empêcher les distributeurs du secteur alimentaire de rendre les invendus alimentaires impropres à la consommation ou à toute autre forme de valorisation, selon le principe de la pyramide des résidus alimentaires.
- Obliger les commerces de grande taille, comme les supermarchés, de conclure une entente avec un organisme caritatif afin de céder gratuitement les denrées alimentaires invendues.

Constats : certaines grandes surfaces n'ont pas attendu cette loi pour mettre en place le système de don.

Le don obligatoire pourrait entraîner des effets négatifs :

- un surplus de denrées alimentaires de moins bonne qualité distribuées aux organismes;
- la responsabilité des organismes de se départir de certains aliments périmés, à leurs frais;
- un manque de ressources matérielles et humaines pour gérer le surplus de denrées.

Section 4. Les actions de la Ville pour réduire le gaspillage alimentaire

- 4.1 Actions du PDGMR 2020-2025
- 4.2 Autres actions de la Ville

4.1 Actions du PDGMR 2020-2025

Dans son **plan directeur de gestion des matières résiduelles (PDGMR)**, la Ville de Montréal s'est donnée l'objectif de réduire de 50% le gaspillage alimentaire d'ici 2025 en adoptant deux mesures spécifiques :

- **Mesure 1.2.1** - Participer à des groupes de travail et établir un plan
- **Mesure 1.2.2** - Conseiller les propriétaires de commerces alimentaires sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.

4.1 Actions du PDGMR 2020-2025 (suite)

Mesure 1.2.1 - Participer à des groupes de travail et établir un plan

Partenaires potentiels

Organisations	Rôles
Conseil national zéro déchet	Initiative intersectorielle forte réunissant des gouvernements, des entreprises et des organisations non gouvernementales afin de prévenir le gaspillage et la production de déchets ainsi que promouvoir une économie circulaire. Voir campagne fédérale « J’aime manger, pas gaspiller Canada ».
Chantier du gaspillage alimentaire	Initiative interministérielle du gouvernement provincial à laquelle participe le ministère de l’Environnement et de la Lutte aux changements climatiques ainsi que le ministère de l’Agriculture, des Pêcheries et de l’Alimentation du Québec pour arrimer leurs efforts de lutte au gaspillage alimentaire.
RECYC-QUÉBEC	A pour mission d’amener le Québec à réduire, réutiliser, recycler et valoriser les matières résiduelles dans une perspective d’économie circulaire et de lutte contre les changements climatiques. (Trousse à outils)
Association québécoise zéro déchet (AQZD)	L’Association a pour mission de sensibiliser et d’inspirer les citoyens, gouvernements, entreprises et groupes régionaux aux nombreux bienfaits du mouvement zéro déchet. Elle outille et accompagne dans l’action pour initier le changement (accompagnement, conférences, atelier, expos, etc.).
Table québécoise sur la saine alimentation	A pour mission d’optimiser les retombées potentielles des actions présentes et futures en saine alimentation. .
Conseil système alimentaire montréalais (CSAM)	Le CSAM est une instance régionale de concertation en alimentation. Il élabore des plans d’action régionaux avec une approche systémique visant notamment la réduction de l’empreinte écologique du système alimentaire.

4.1 Actions du PDGMR 2020-2025 (suite)

Mesure 1.2.1 - Participer à des groupes de travail et établir un plan

- Membre du Conseil national zéro déchet (CNZD) depuis le 29 avril 2015 (CE15 0813)
 - Membre du groupe de travail sur la réduction du gaspillage alimentaire depuis 2016. **I**
 - Participation à l'organisation d'ateliers et à la documentation développée par le CNZD relativement à la réduction du gaspillage alimentaire.
 - Motion CM15 1293 du conseil municipal (23 novembre 2015) : Déclaration en faveur de l'introduction d'un incitatif fiscal fédéral encourageant les producteurs et les détaillants de denrées alimentaires à donner des aliments comestibles invendus à des organismes de bienfaisance.
- Membre du Conseil système alimentaire montréalais (CSAM) depuis sa fondation (2018)
 - Membre du groupe de travail sur la réduction de l'empreinte écologique liée au système alimentaire.
- Appui à la campagne de la Commission de coopération environnementale *Réduisons la montagne de gaspillage alimentaire*, lancée le 3 septembre 2020.

4.1 Actions du PDGMR 2020-2025 (suite)

Mesure 1.2.2 - Conseiller les propriétaires de commerces alimentaires sur la lutte contre le gaspillage alimentaire

- Sensibilisation au gaspillage alimentaire lors des inspections menées par la Division de l'inspection des aliments du Service de l'environnement :
14 000 établissements visés sur le territoire de l'agglomération

4.2 Autres actions de la Ville

Service du développement économique

- Soutien aux entreprises dont le modèle s'appuie sur l'économie circulaire par l'entremise du réseau PME-MTL :
 - La Transformerie (récupération d'aliments dans les épiceries) ;
 - Jus Loop (fabrication de jus et bières à partir de déchets de fruits et légumes) ;
 - Fondation Fourmi Verte
 - Les Brasseurs sans Gluten (fabrication de bière à base de pain invendu).
- Soutien financier à divers organismes pour leurs initiatives en économie circulaire:
 - Récolte (développement d'un parcours d'accompagnement dédié aux entrepreneurs) ;
 - Défi Coopérathon et Concours Zéro déchets (réduction de la production de matières résiduelles).

4.2 Autres actions de la Ville (suite)

Service du développement économique

- Soutien à Synergie Montréal, initiative propulsée par PME MTL Est-de-l'Île, qui a pour mission d'optimiser l'utilisation des ressources sur le territoire montréalais par l'écologie industrielle.
 - 30 entreprises du secteur bioalimentaire cette année
 - 2 regroupements (La Vague et Centrale Agricole)
 - 4 fermes urbaines
 - 10 microbrasseries
 - 2 entreprises de la filière de la nourriture animale
 - 5 entreprises en distribution
 - 6 entreprises en transformation
 - Plus de 500 tonnes de matières organiques détournées de l'enfouissement annuellement, ce qui représente 19,9 tonnes de Co₂ équivalent/an évités.
 - Création d'une synergie entre les réseaux d'entraide en sécurité alimentaire et les commerces qui génèrent des surplus alimentaires.

4.2 Autres actions de la Ville (suite)

Service du développement économique

- Le secteur de l'agroalimentaire est l'un des trois secteurs priorités pour le développement d'une stratégie d'économie circulaire à Montréal dans le cadre du Plan de relance économique *Une impulsion pour la métropole: agir maintenant*. Cette stratégie vise :
 - L'élaboration d'une feuille de route en économie circulaire qui comprendra notamment des études sur les opportunités du secteur en lien avec l'analyse de flux de matières;
 - La mise sur pied d'un Fonds d'investissement privé en économie circulaire visant une capitalisation minimale de 30 M\$ et dont l'agroalimentaire sera l'un des secteurs priorités (le fonds prévoit soutenir entre 15 et 20 entreprises).

4.2 Autres actions de la Ville (suite)

Service de la diversité et de l'inclusion sociale

- Soutien à Moisson Montréal - 187 000\$ (2019)

Le SDIS soutient Moisson Montréal, la plus grande banque alimentaire au Canada, qui à travers son Programme de récupération dans les supermarchés a permis, en 2018, d'éviter de jeter 1,2 million de kilos d'invendus, qui sont ensuite redistribués auprès de quelques 250 organismes communautaires montréalais.

4.2 Autres actions de la Ville (suite)

Laboratoire d'innovation urbaine de Montréal

- Défi des villes intelligentes

Le volet alimentaire du Défi des villes intelligentes contribuera à moyen terme à la réduction du gaspillage alimentaire en visant l'accroissement d'une offre d'aliments frais et locaux aux populations vulnérables.

Section 5. Questions de consultation

5. Questions de consultation

- La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50% d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage :
 - dans les institutions (écoles, hôpitaux, etc.)
 - dans les commerces de différents types (marchés publics, épiceries, boucheries, cafés, restaurants, etc.)
 - dans les industries (transformation, transport, distribution, etc.)
- Y a-t-il des innovations ou des partenariats particuliers qui pourraient être mis en place pour réduire le gaspillage alimentaire dans ces secteurs?
- Quels sont les moyens de sensibilisation que vous préconiserez pour amener les institutions, les commerces et les industries à réduire le gaspillage alimentaire?

Merci