



FCQGED

Front commun québécois pour une
gestion écologique des déchets

MÉMOIRE DU FCQGED SUR LA CESSATION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS L'AGGLOMÉRATION DE MONTRÉAL

Janvier 2021



WWW.FCQGED.ORG

1431, rue Fullum. Bur. 107
Montréal, QC. H2K 0B5

TABLE DES MATIÈRES

QU'EST-CE QUE LE FCQGED ?	3
1. MISE EN CONTEXTE.....	4
1.1 Enjeux et conséquences des pertes et gaspillage alimentaire	4
1.2 Acteurs des pertes et du gaspillage alimentaires	6
1.3 La carotte ou le bâton : quelle approche favoriser?	7
2. DÉFINITION ET ÉTUDE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE	7
3. OUTILS ET FREINS POUR LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE	8
3.1 Nature des mesures de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire.....	8
3.2 Objectifs des mesures	9
3.3 Réglementation et stratégies de gestion des matières organiques : leviers et freins	9
3.3.1 La gestion des matières organiques de l'agglomération de Montréal.....	9
3.3.2 La gestion des matières organiques au niveau provincial	11
4. PISTES D'ACTION	12
4.1 Production et transformation.....	12
4.2 Distribution, vente et restauration	13
4.3 Consommation.....	14
4.4 Dons et redistribution	15
4.5 Gestion des matières résiduelles.....	16
4.6 Outils transversaux	16
5. PARTICIPATION AUX RÉFLEXIONS ET MESURES PROVINCIALES ET FÉDÉRALES .	17
6. CONCLUSION	18
7. SOMMAIRE DES RECOMMANDATIONS.....	19

LISTE DES ACRONYMES, DES SYMBOLES ET DES SIGLES

CMM	Communauté métropolitaine de Montréal
FCQGED	Front commun québécois pour une gestion écologique des déchets
GES	Gaz à effet de serre
GMR	Gestion des matières résiduelles
GNR	Gaz naturel renouvelable
ICI	Industries, commerces et institutions
ISÉ	Information, sensibilisation et éducation
LQE	Loi sur la qualité de l'environnement
MAPAQ	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
MELCC	Ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques
MERN	Ministère de l'Énergie et des Ressources naturelles
MO	Matière(s) organique(s)
PDGMR	Plan directeur de gestion des matières résiduelles
PGA	Pertes et gaspillage alimentaires
PMGMR	Plan métropolitain de gestion des matières résiduelles
SA	Système alimentaire

Qu'est-ce que le FCQGED ?

Créé en 1991, le Front commun québécois pour une gestion écologique des déchets (FCQGED) est un organisme sans but lucratif dont fait partie près d'une quarantaine de groupes et de coalitions issus de l'ensemble des régions du Québec. Ses membres participent activement à la mise sur pied d'alternatives aux méthodes traditionnelles de traitement des matières résiduelles (incinération et enfouissement pêle-mêle).

En informant, sensibilisant et en éduquant la population et les élus à l'importance d'implanter une gestion écologique des déchets au Québec, le Front commun travaille au développement de politiques qui favorisent la mise en place de programmes de réduction, de réutilisation et de recyclage-compostage des déchets, et ce, tant au niveau local qu'à l'échelle nationale. Notamment, sous l'égide de Zéro déchet Québec, Le FCQGED organise la Semaine québécoise de réduction des déchets qui en était à sa 20^e édition cette année.

De plus, le Front commun travaille activement en vue d'encourager les citoyens à s'impliquer dans les processus démocratiques d'où peuvent découler des décisions ayant des impacts sur leur environnement. Par ses actions, il contribue à faire en sorte que ces citoyens saisissent la portée environnementale de leurs gestes lorsqu'ils disposent de leurs matières résiduelles.

Le Front commun peut s'impliquer dans tout dossier ayant une portée ou une incidence nationale et dans lequel son expertise peut être mise à contribution. Au-delà des interventions locales et nationales, le Front commun fait la promotion de quatre grands principes qui sont la pierre angulaire d'une gestion écologique et démocratique des déchets. Ces principes sont :

- a) la régionalisation
- b) la démocratisation
- c) la hiérarchie des 3R
- d) la responsabilisation

Ces principes, adoptés par l'organisme il y a près de trente ans, ont grandement inspiré le gouvernement du Québec dans l'élaboration de sa Politique québécoise sur la gestion des matières résiduelles.

Par ses multiples interventions, le Front commun continue à oeuvrer à les faire mettre en application.

1. Mise en contexte

Le FCQGED félicite l'agglomération de Montréal de s'attaquer à l'enjeu mal compris et sous-réglémenté qu'est le gaspillage alimentaire. Les efforts de lutte contre le gaspillage alimentaire sont principalement l'initiative de citoyens et d'organismes et rares sont les outils municipaux et provinciaux qui leur viennent en aide.

Les phénomènes de pertes et gaspillage alimentaires (PGA) s'imbriquent dans un système alimentaire (SA) complexe et qui dépasse les frontières montréalaises. Le fléau des PGA est la conséquence d'une myriade de décisions et d'enjeux des acteurs de la chaîne de production et de distribution alimentaire, ainsi que de comportements profondément ancrés chez les détaillants et les consommateurs. Les PGA surviennent à tous les niveaux, et les solutions doivent être réfléchies à chacune des étapes du SA.

Les PGA ont un impact environnemental important, mais sont également étroitement liés aux enjeux sociaux et économiques de l'insécurité alimentaire. Dépendamment de l'enjeu auquel on souhaite s'attaquer en priorité, les solutions à mettre en œuvre peuvent différer.

Enfin, il est difficile de savoir exactement quelles sont les compétences municipales en matière de lutte contre les PGA, et quelles mesures peuvent être mises en place par les administrations.

Afin de ne pas se perdre dans les dédales des PGA et des solutions à ces enjeux, il convient donc de définir les limites dans lesquelles l'agglomération pourrait et devrait œuvrer. Il est fondamental de choisir si les actions de la Ville devraient s'attarder en priorité :

- aux enjeux environnementaux, sociaux ou économiques;
- aux producteurs et transformateurs, aux distributeurs et fournisseurs, aux restaurateurs ou aux consommateurs;
- à inciter aux bonnes pratiques, ou à pénaliser les mauvais comportements.

1.1 Enjeux et conséquences des pertes et gaspillage alimentaire

Enjeux environnementaux

Avec une augmentation marquée de l'intérêt porté envers les enjeux environnementaux par les médias, la population et les municipalités, l'impact environnemental des PGA inquiète de plus

en plus. Au premier regard, les PGA sont des aliments qui sont rejetés du SA par les producteurs, distributeurs et consommateurs : ils deviennent ainsi des matières résiduelles qui sont traditionnellement envoyées dans des lieux d'enfouissement. Le transport et la décomposition anaérobie de ces aliments émettent de grandes quantités de gaz à effet de serre (GES), responsables de la lourde empreinte carbone des PGA. Pour cette raison, le gouvernement québécois et les municipalités déploient des efforts pour détourner la matière organique (MO) des lieux d'élimination : le compostage et la biométhanisation permettent de limiter les émissions de méthane dans l'atmosphère, tout en permettant la production d'un compost ou d'un digestat qui pourra être recyclé comme amendement de sol.

Outre leur impact en fin de vie, les PGA ont également eu des impacts environnementaux tout au long de leur cycle de vie. Les aliments qui ne seront pas consommés auront inutilement utilisé des ressources lors de leur production (sols, intrants chimiques, amendements organiques, eau, combustibles, etc.), de leur transport, transformation, distribution (emballages) et lors de leur préparation par les consommateurs ou par les industries, commerces et institutions (ICI). Un aliment jeté à Montréal aura eu un impact environnemental sur son lieu de production, ainsi que sur les lieux d'extraction et de transformation des matières premières.

En considérant les PGA comme des matières résiduelles, on peut croire que le compostage et la biométhanisation permettront de régler la question. Toutefois, cette vision ferme les yeux sur les ressources gaspillées en amont et sur les emballages inutilement utilisés, des enjeux qui devraient plutôt être résolus par la réduction des PGA.

Recommandation no 1.1

Afin de limiter le gaspillage des ressources utilisées pour produire les aliments qui sont ultimement rejetés du SA, les pertes et le gaspillage alimentaire doivent être considérés comme étant plus qu'une simple matière résiduelle à recycler : des mesures doivent également être mises en œuvre afin de réduire les PGA.

Enjeux socio-économiques

Qu'ils surviennent lors de la production, transformation, distribution ou lors du transport, les PGA produits en amont du consommateur se traduisent par des investissements sans rendement, des pertes de revenus, et des frais de gestion des matières résiduelles (GMR). Ces coûts seront majoritairement internalisés dans le prix de détail des aliments et payés par les consommateurs. De même, tous les rejets alimentaires devront être gérés comme des matières résiduelles qui

engendreront des coûts pour les municipalités et les entreprises (élimination ou recyclage, transport, construction d'infrastructures de traitement, etc.). Encore une fois, ces frais seront ultimement payés par les consommateurs et les citoyens. Pour ces derniers, les PGA ont un impact direct sur leurs dépenses alimentaires et sur leurs taxes, un coût particulièrement difficile à absorber pour les familles à faible revenu et qui peut se traduire en insécurité alimentaire.

Paradoxalement, les PGA peuvent être vus comme une issue à l'insécurité alimentaire : le don et la redistribution des aliments invendus sont déjà implantés partout au Québec. Cependant, ces initiatives ne peuvent être la solution durable aux PGA, ni à l'insécurité alimentaire : le don et la redistribution d'invendus impliquent que des aliments doivent être rejetés du SA, alors que nous souhaitons limiter ces rejets. L'enjeu de l'insécurité alimentaire devrait pour sa part être réglé, notamment, par de meilleurs filets sociaux et par l'autonomisation des familles et citoyens. Le recours aux dons alimentaires peut être vu par ses bénéficiaires de façon négative, surtout s'ils sentent que leur sécurité alimentaire est dépendante de cette aide. Ceci étant dit, les dons et la redistribution gardent leur pertinence, surtout s'ils sont déployés comme une mesure transitoire où les bénéficiaires peuvent activement s'impliquer vers leur sécurité alimentaire.

Recommandation no 1.2

Les mesures contre les PGA ne doivent pas avoir comme objectif principal la lutte contre l'insécurité alimentaire. Toutefois, les dons et la redistribution d'invendus devraient être appuyés afin d'offrir une aide transitoire aux bénéficiaires, notamment dans un esprit d'autonomisation.

1.2 Acteurs des pertes et du gaspillage alimentaires

Les PGA ont lieu à tous les niveaux du SA. Selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), les pertes alimentaires ont lieu « [...] tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, depuis la récolte, l'abattage ou la capture jusqu'à la vente au détail, mais à l'exclusion de celle-ci [...] »¹, alors que le gaspillage alimentaire découlerait plutôt des décisions et des comportements des commerçants, restaurateurs et consommateurs². Les mesures à appliquer pour réduire les PGA diffèrent dépendamment du maillon de la chaîne à laquelle on souhaite s'attaquer.

¹ FAO, 2021. Plateforme technique sur l'évaluation et la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires. <http://www.fao.org/platform-food-loss-waste/food-loss/introduction/fr/>

² FAO, 2021. Plateforme technique sur l'évaluation et la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires. <http://www.fao.org/platform-food-loss-waste/food-waste/introduction/fr/>

Sur un territoire comme celui de l'agglomération de Montréal où la consommation alimentaire est nettement plus élevée que la production, on peut s'attendre à ce que la lutte aux PGA soit davantage concentrée sur les maillons locaux de la chaîne alimentaire : la vente au détail et les grossistes, la restauration et les institutions, la consommation dans les ménages.

Une certaine production et transformation alimentaire existe sur le territoire de l'île de Montréal, toutefois, dans un souci d'alimentation locale et à l'heure où des efforts sont déployés pour favoriser l'agriculture urbaine, il serait mal avisé d'imposer des mesures qui pourraient mettre en péril ces initiatives urbaines. Des incitatifs et la sensibilisation à la lutte contre les pertes alimentaires seraient davantage les bienvenues.

Recommandation no 1.3

Les mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire à l'échelle de l'agglomération de Montréal devraient se concentrer sur la distribution (épiceries, marchés, grossistes, etc.), ainsi que la restauration et la consommation dans les ménages.

1.3 La carotte ou le bâton : quelle approche favoriser?

Les PGA ont un impact socio-économique important : les frais et les pertes de revenus sont majoritairement internalisés dans le coût des aliments au détail et dans les taxes municipales. Bien que l'on veuille lutter contre ces PGA, des pénalités fiscales imposées aux ICI qui jetteraient des aliments se répercuteraient elles aussi sur le coût des aliments. Pour éviter la hausse du coût des aliments, les incitatifs et l'appui des bonnes pratiques sont donc à prioriser.

Recommandation no 1.4

Afin de ne pas miner le SA montréalais, la lutte contre les PGA devrait se baser sur des mesures incitatives, et non pas coercitives.

2. Définition et étude du gaspillage alimentaire

N'étant pas encadrés, Les PGA ne sont pas définis précisément au niveau provincial ou fédéral. De même, comme le précise le document de présentation de la présente consultation, les données sur le gaspillage sont rares et ne suivent pas de protocole de comptabilisation standardisé. Avant d'encadrer la lutte contre les PGA, la Ville de Montréal devrait s'assurer de définir le concept et de standardiser la collecte de données afin de pouvoir colliger les données

sur l'ensemble du territoire. Ces données devraient permettre de différencier les aliments qui peuvent être redistribués ou non, notamment en fonction de la salubrité des aliments.

Dans un deuxième temps, la Ville de Montréal devrait peindre un portrait des PGA sur son territoire en les localisant et en les quantifiant. Il sera également nécessaire de réfléchir si certaines de ces pertes sont inévitables. Il ne fait aucun doute que le SA actuel produit une quantité trop élevée d'aliments, mais certains de ces surplus semblent être des productions tampons pour prévenir les pertes potentielles de production dues, entre autres, aux catastrophes naturelles qui pourraient être de plus en plus fréquentes avec les changements climatiques.

Recommandation no 2.1

Définir et étudier le gaspillage alimentaire afin de pouvoir effectuer un suivi des mesures mises en place et d'appuyer les initiatives de réduction des PGA.

Recommandation no 2.2

Évaluer quels sont les PGA évitables et inévitables afin de concentrer les efforts sur le gaspillage qui peut être évité sans mettre en danger notre autonomie alimentaire. Utiliser ces données pour établir des cibles atteignables de diminution des PGA.

3. Outils et freins pour la lutte contre le gaspillage alimentaire

Si elle l'encadrait, il semble que la Ville de Montréal serait pionnière de la lutte contre les PGA. Mais quels outils les municipalités ont-elles en main pour l'encadrer?

3.1 Nature des mesures de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire

Une municipalité peut adopter des mesures pour les compétences énoncées dans la Loi sur les compétences municipales. En matière de lutte contre les PGA, la compétence la plus à propos est peut-être celle de l'environnement. Selon la Loi, « Toute municipalité locale peut adopter des règlements en matière d'environnement. » Une grande latitude est donc offerte à une municipalité en matière d'environnement, ce qui pourrait lui permettre d'adopter des mesures non réglementaires ou réglementaires dans le but de limiter l'impact environnemental des PGA. Les règlements peuvent notamment prévoir des prohibitions. On pourrait imaginer un règlement interdisant le rejet d'aliments comestibles, mais comment la Ville pourrait-elle le faire respecter.

Des mesures non réglementaires, pour leur part, n'ont pas d'effet contraignant, mais officialiseraient une vision, une stratégie ou un plan d'action. Une municipalité peut également utiliser son pouvoir exécutif pour effectuer des actions concrètes : mettre sur pied un service, par exemple. Ces outils n'ont toutefois rien de coercitif et peuvent être sensibles à des changements de vision ou d'administration, menaçant leur pérennité. Ceci étant dit, une politique et son plan d'action de lutte contre les PGA devraient être à la base de la stratégie municipale afin de guider et suivre les efforts mis en œuvre. Une telle politique pourrait également soutenir la Ville dans les initiatives qu'elle appuie.

Recommandation no 3.1

En premier lieu, mettre en place des mesures non réglementaires qui permettront à la Ville d'étudier les PGA et les initiatives de lutte en place, tout en appuyant logistiquement ou financièrement certaines initiatives. Un règlement pourrait être adopté lorsqu'un écosystème de don et redistribution aura le potentiel de gérer l'ensemble des surplus alimentaires.

3.2 Objectifs des mesures

Si une municipalité souhaite se prévaloir de ses compétences en matière d'environnement, elle pourrait le faire notamment dans un esprit de réduction de l'impact environnemental de la GMR et du respect de la hiérarchie des 3R, de réduction des émissions de GES, ou de réduction de la surexploitation des ressources. Dans ce dernier cas, l'agglomération de Montréal n'étant pas un important producteur d'aliments frais, il serait difficile de légitimer une telle mesure. Dans le cas des GES émis au cours du cycle de vie des aliments, ceux attribuables à l'agglomération de Montréal se concentrent surtout au niveau du transport des aliments et des matières résiduelles, et de leur décomposition anaérobie dans les lieux d'enfouissement.

3.3 Réglementation et stratégies de gestion des matières organiques : leviers et freins

Il semble donc que des mesures de lutte contre les PGA sous l'angle des matières résiduelles pourraient être réalisables au niveau municipal. Comment de telles mesures cadreraient-elles parmi les réglementations et plans d'action municipaux et provinciaux?

3.3.1 La gestion des matières organiques de l'agglomération de Montréal

Actuellement, l'agglomération de Montréal se réfère à deux documents pour guider sa GMR. D'abord, le Plan métropolitain de gestion des matières résiduelles (PMGMR) s'applique à la Communauté métropolitaine de Montréal (CMM) et est obligatoire au sens de la LQE : il donne

les orientations des municipalités en terme de GMR et fait le pont avec la Politique québécoise de gestion des matières résiduelles. La mesure 1 du PMGMR vise à promouvoir les pratiques de réduction à la source des MO. Parmi les objectifs de cette mesure :

- « Réduire le gaspillage alimentaire à tous les niveaux de la chaîne de production et de consommation. »
- « Réduire les quantités de matières organiques gérées par les municipalités. »
- « Réduire les quantités de matières résiduelles produites et éliminées. »
- « Responsabiliser et mobiliser les producteurs, les distributeurs et les consommateurs de denrées alimentaires. »
- « Sensibiliser les citoyens, les industries, les commerces et les institutions à la problématique du gaspillage alimentaire. »

Malheureusement, les pistes d'action proposées se limitent à des efforts d'information, sensibilisation et éducation (ISÉ). Pourtant, le PMGMR reconnaît que « [...] la lutte au gaspillage [alimentaire] par une meilleure gestion des matières et par la redistribution présente des avantages évidents. » Sont ensuite mentionnés les obstacles aux efforts de redistribution et la nécessité de viser le maillage entre les générateurs de gaspillage et les bénéficiaires.

La mesure 15 peut également favoriser la lutte contre les PGA, notamment au niveau des ICI assimilables à la collecte sélective municipale des MO : « Interdire de jeter les matières organiques visées [...] pour toute unité desservie par la collecte des matières organiques. » On propose dans cette mesure de développer une réglementation en ce sens et de développer des incitatifs en appui au bannissement de l'élimination des MO. L'un des objectifs de la mesure est d'augmenter la quantité de MO recyclées. Une ouverture existe donc pour favoriser la lutte aux PGA, mais ces derniers sont en compétition avec les mesures de recyclage de la matière.

Recommandation no 3.2

Exploiter les mesures 1 et 15 du PMGMR afin de favoriser les mesures de lutte contre les PGA.

D'ailleurs, le PMGMR vise d'autres mesures pour la gestion des MO, des mesures qui ne respectent pas la hiérarchie des 3R, mais qui sont pourtant nettement favorisées par les administrations : l'implantation de la collecte des MO en vue de leur recyclage. Ces collectes sont déjà implantées dans la majorité des secteurs pour les huit logements et moins. Certains exemples anecdotiques existent également pour l'implantation de cette collecte chez des ICI assimilables. L'implantation massive de ces collectes s'accompagne de projets de construction de plateformes de compostage et de deux usines de biométhanisation, des projets dispendieux

qui permettront de recycler des quantités croissantes de MO localement. Afin de rentabiliser ces installations coûteuses, la Ville pourrait souhaiter mettre tous ses efforts de détournement de la MO dans le recyclage, plutôt que dans les efforts concrets de réduction à la source.

Recommandation no 3.3

Réfléchir l'implantation de la collecte chez les ICI afin de ne pas compétitionner les efforts de lutte contre les PGA.

Le deuxième document stratégique en GMR pour l'agglomération de Montréal est le Plan directeur de gestion des matières résiduelles (PDGMR). Ce document a déjà été cité lors de la présentation de cette consultation publique : l'agglomération y vise une réduction du gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Bien que cet objectif soit louable, il ne tient d'aucune obligation et ne représente qu'un faible levier pour la lutte contre les PGA. Ceci étant dit, les actions du PDGMR qui découlent de cet objectif devraient être au minimum poursuivies.

Recommandation no 3.4

Poursuivre les actions mises en œuvre dans le cadre du PDGMR 2020-2025.

3.3.2 La gestion des matières organiques au niveau provincial

Au Québec, la gestion des MO est guidée par deux documents du Ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (MELCC) : la Politique québécoise de gestion des matières résiduelles et son [Plan d'action 2019-2024](#), et la [Stratégie de valorisation de la matière organique](#). Le Ministère de l'Énergie et des Ressources naturelles (MERN) s'intéresse également à la valorisation des MO afin de stimuler la production de gaz naturel renouvelable (GNR) à partir de résidus verts et bruns. Tous ces documents pourraient concurrencer les mesures de lutte contre les PGA en favorisant plutôt le recyclage des MO.

Ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques

Avec sa politique de GMR, le Québec se donne comme objectif de recycler 60 % des MO générées d'ici 2023. Les actions proposées visent surtout le recyclage des MO grâce à une meilleure desserte de la collecte, par le financement d'installations de recyclage et par le bannissement de l'élimination de la MO. Le document s'intéresse aux PGA, mentionnant qu'il faut encourager les initiatives et projets innovants. Par contre, le seul indicateur de réduction des PGA ne s'intéresse qu'aux ménages.

En ce qui a trait à la Stratégie de valorisation de la matière organique, on mentionne que des initiatives de réduction du gaspillage alimentaire doivent être priorisées pour respecter la hiérarchie des 3R-V. Par contre, aucune action ne vient appuyer ces initiatives. Encore une fois, on favorise l'implantation des collectes chez les ménages et les ICI en vue de leur recyclage. 308 millions de dollars sont prévus pour soutenir les projets de traitement des MO par biométhanisation et compostage.

Au provincial, peu est fait pour faciliter la lutte aux PGA. Au contraire, des sommes importantes sont réservées au traitement des MO, des filières qui nécessiteront un apport important et constant en MO afin de rentabiliser ces investissements.

Ministère de l'Énergie et des Ressources naturelles

Selon le [Règlement concernant la quantité de gaz naturel renouvelable devant être livrée par un distributeur](#), les distributeurs de gaz naturel devront distribuer un minimum de 5 % de GNR dans leurs réseaux d'ici 2025. Pour y arriver, la province devra maximiser la production de biométhane à partir de MO, que ce soit dans des lieux d'enfouissement ou les usines de biométhanisation et de compostage. Ces besoins en GNR pourraient concurrencer les efforts de réduction.

Recommandation no 3.5

Travailler auprès des ministères et des organismes gouvernementaux afin de favoriser des politiques et stratégies qui guident et appuient la lutte contre les PGA.

4. Pistes d'action

4.1 Production et transformation

La production de produits frais est limitée dans l'agglomération de Montréal et il serait mal avisé de la décourager au travers de mesures contraignantes de lutte contre les PGA. Au contraire, l'accès aux produits ultralocaux doit être favorisé. Des incitatifs financiers et un appui logistique devraient être également mis en place afin de faciliter le don de surplus alimentaires.

Recommandation no 4.1

Favoriser la production et l'accès aux produits ultralocaux en réduisant les coûts d'exploitation de la production en milieu urbain (jardins, entreprises d'hydroponie verticale, serres sur toits, etc.).

Recommandation no 4.2

Offrir un appui logistique aux dons et à la redistribution des surplus de production du territoire montréalais. Faciliter les circuits courts et les initiatives ultralocales de redistribution afin d'éviter les pertes dues au transport et à la manutention.

En ce qui a trait à la transformation, l'économie circulaire devrait être favorisée afin d'établir des maillages entre les générateurs de surplus et les transformateurs. Diverses initiatives montréalaises démontrent que la transformation d'invendus peut s'opérer à petite et grande échelle, que ce soit par des entreprises qui transforment d'importantes quantités de produits récurrents, ou d'organismes qui adaptent leurs opérations en fonction des dons qui peuvent varier en volume et en nature. Ce maillage pourrait être intéressant notamment pour les grossistes alimentaires qui peuvent avoir de grandes quantités d'invendus.

Recommandation no 4.3

Encourager le maillage entre les générateurs de surplus alimentaires et les organismes et entreprises qui peuvent faire la transformation de ces aliments. Favoriser les circuits courts et appuyer le développement de cuisines communautaires de quartier pour que des organismes puissent opérer à la grandeur de leurs ambitions tout en assurant la salubrité des aliments. Utiliser des outils d'écofiscalité ou des crédits de taxes afin de rendre les dons attractifs. Appuyer la logistique de transport pour aider les organismes qui n'ont pas le financement nécessaire pour le matériel roulant et la main d'œuvre, et pour assurer un bon contrôle de la chaîne de froid.

4.2 Distribution, vente et restauration

Le gaspillage en épicerie et en restauration peut être difficile à encadrer puisqu'il pourrait être vu comme de l'ingérence municipale dans la gestion des entreprises. À prime à bord, des efforts sont déjà déployés dans la gestion des stocks chez les commerçants afin de limiter les pertes : personne n'a avantage à générer des pertes qui ont un impact direct sur son chiffre d'affaires. Plusieurs épiceries se sont dotées d'outils pour limiter les pertes, comme des présentoirs de fruits et légumes fatigués, des systèmes de rabais pour les produits approchant la date limite de consommation, le partenariat avec des organisations de gestion des aliments en fin de vie (Flashfood, Food Hero, etc). Les pertes sont absorbées sur le prix des aliments, mais, encore

une fois, les commerces n'ont pas intérêt à monter le prix de leurs produits. Évidemment, des surplus surviennent malgré ces pratiques, d'où la nécessité d'appuyer les dons alimentaires.

Au-delà de la gestion des stocks, d'autres pratiques peuvent générer des PGA. Les dates limites de conservation (« meilleur avant ») en sont un exemple. Bien entendu, ces dates ont leur raison d'être pour des aliments potentiellement dangereux tels que la viande et les poissons, mais plusieurs autres aliments à faible risque arborent des dates arbitraires qui peuvent mener au rejet d'aliments parfaitement salubres. Le choix de ces dates et leur inscription sur les aliments devraient faire l'objet d'une refonte au niveau du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ). Le cadre légal autour du don d'aliments « périmés » devrait également être précisé par le MAPAQ.

Recommandation no 4.4

Sensibiliser les commerçants à la possibilité de donner certains aliments ayant dépassé leur date limite de conservation. Les modalités de tels dons devraient être clairement indiquées dans des outils de communication, notamment afin de favoriser le don d'aliments salubres.

Travailler auprès du MAPAQ afin de revoir le système d'attribution des dates limites de conservation et de leur étiquetage.

Comme le rappelle le Conseil national zéro déchet dans son rapport [Moins de pertes et de gaspillage alimentaires, moins de déchets d'emballage](#), les emballages sont parfois utiles pour allonger la durée de vie de certains aliments. Toutefois, bon nombre d'emballages utilisent inutilement trop de ressources, ou sont difficilement recyclables. Aussi, l'emballage nous oblige parfois à acheter des formats supérieurs à nos besoins, ce qui peut causer du gaspillage dans les ménages. Pour ces raisons, le vrac devrait être offert dans toutes les épiceries pour des aliments frais et secs.

Recommandation no 4.5

Faciliter l'accès au vrac dans les marchands en alimentation au travers de mesures réglementaires. Développer des outils d'ISÉ pour les commerces sur les bonnes pratiques de ventes et d'achat en vrac.

4.3 Consommation

Les ménages jettent d'importantes quantités d'aliments pour diverses raisons. Ce peut être dû à l'achat de trop grandes quantités d'aliments, ou encore dû à la peur de consommer un produit dont la date limite de conservation est dépassée. Le gaspillage peut aussi être dû à une

conservation non optimale qui cause une dégradation prématurée des aliments (rancissement, développement de microorganismes, détérioration des propriétés organoleptiques, etc.). Pour limiter ces phénomènes, des outils d'ISÉ devraient être déployés.

Recommandation no 4.6

Développer et déployer des outils d'ISÉ à l'intention des citoyens et des consommateurs, notamment pour la gestion des aliments achetés en vrac.

4.4 Dons et redistribution

Comme vu plus tôt, les dons et la redistribution d'aliments invendus peuvent s'intégrer dans un maillage d'économie circulaire pour en assurer la transformation par des entreprises ou organismes. Les dons et la redistribution au travers de banques alimentaires devraient, quant à eux, être maintenus, mais devraient assurer l'autonomisation des bénéficiaires en situation d'insécurité alimentaire. Pour ce faire, les initiatives impliquant activement les bénéficiaires dans leurs activités devraient être particulièrement encouragées.

Recommandation no 4.7

Appuyer les initiatives de don et redistribution qui impliquent activement les bénéficiaires.

Les quantités, la qualité et la nature des dons alimentaires varient d'un commerce à l'autre. Certaines entreprises généreront des pertes constantes d'un même produit, d'autres généreront des pertes en fonction des produits de saison. Certains généreront de grandes quantités de pertes plus faciles à absorber par de gros organismes de redistribution, alors que d'autres généreront de petites quantités qui trouveront plutôt preneur à une échelle ultralocale. Les restaurateurs et hôteliers produisent plutôt des produits prêts-à-manger. La compréhension des flux de surplus alimentaires est nécessaire afin de créer des maillages optimaux entre générateurs et organismes. Dans l'agglomération de Montréal, les producteurs sont moins nombreux que les commerçants. En ce sens, une attention particulière devrait être accordée afin de soutenir les écosystèmes de redistribution ultralocaux.

Dans le cas des produits frais, le temps est un facteur clé de la redistribution efficace et salubre des aliments. Dans cet esprit, les initiatives de quartier devraient être favorisées et encouragées afin de créer des écosystèmes ultralocaux impliquant les organismes sociaux, les commerces et les organismes environnementaux tels que les écoquartiers, entre autres.

Recommandation no 4.8

Cartographier les générateurs de surplus alimentaires et les entreprises et organismes qui peuvent accepter les dons alimentaires. Sensibiliser les générateurs aux enjeux socioéconomiques et environnementaux des PGA. Faciliter le maillage entre les commerces et organismes en fonction de leurs offres et de leurs capacités. Offrir un soutien logistique pour le transport des aliments. Encourager l'émergence et la consolidation d'écosystèmes de redistribution alimentaire à l'échelle des quartiers.

4.5 Gestion des matières résiduelles

Alors que le bannissement de l'élimination des MO s'opère et que les collectes municipales et privées des MO sont déployées, la gestion des surplus alimentaires par recyclage pourrait compétitionner les efforts de lutte contre les PGA. En ce sens, Montréal doit offrir des incitatifs afin de rendre les dons alimentaires avantageux du point de vue des commerçants. Toutefois, cet avantage ne doit pas se traduire par le don d'aliments insalubres de la part des commerces.

Recommandation no 4.9

Offrir des avantages aux commerçants afin de rendre les dons alimentaires attrayants d'un point de vue économique et logistique. Si des incitatifs financiers sont déployés pour les dons alimentaires, les quantités de dons déclarées devraient être approuvées par les organismes bénéficiaires et corrigées pour ne pas comptabiliser les aliments impropres à la consommation et ainsi d'en décourager le don.

Le transport, comme la collecte des matières organiques, pourrait être encadré par la municipalité.

4.6 Outils transversaux

Actuellement, plusieurs initiatives de lutte contre les PGA existent ou naissent dans la métropole. Chacun de ces projets opère d'une façon qui lui est propre, ce qui offre une source importante d'apprentissage dans le cadre d'une stratégie montréalaise de lutte contre les PGA. Afin de faciliter l'opérationnalisation d'une telle stratégie et d'assurer l'adhérence des commerces et entreprises génératrices de surplus alimentaires, il serait pertinent d'en standardiser certains éléments. Cette stratégie devrait notamment optimiser la communication entre les générateurs, les transporteurs et les organisations qui acceptent les dons. Les modes et outils de cueillette auprès des générateurs pourraient également être standardisés afin de limiter tout désagrément auprès des commerçants.

Malgré la standardisation des initiatives de lutte contre les PGA, une certaine flexibilité devrait être assurée afin de permettre aux organismes, entreprises et commerçants de l'adapter à leur

réalité et à celle de leur quartier : cette standardisation devrait avoir pour objectif principal d'outiller les acteurs.

Recommandation no 4.10

Standardiser les outils logistiques et d'ISÉ pour harmoniser les projets et initiatives de lutte contre les PGA, tout en leur laissant une flexibilité d'adaptation.

5. Participation aux réflexions et mesures provinciales et fédérales

Les systèmes alimentaires diffèrent grandement d'une région à l'autre. Dans la métropole, la consommation alimentaire est nettement plus élevée que la production, et les efforts de lutte contre les PGA devraient se concentrer sur la distribution, la vente, la restauration et la consommation. En ce qui a trait à la production et à la transformation, qui ont majoritairement lieu dans les autres régions ou dans d'autres états, il sera plus difficile pour l'agglomération de Montréal d'en réduire les pertes.

Pour avoir un impact au-delà de ses frontières, l'administration montréalaise et les autres institutions du territoire pourraient faire preuve d'exemplarité et, dans leurs processus d'approvisionnement et leurs appels d'offres, favoriser les entreprises qui ont des mesures de lutte contre les PGA.

Recommandation no 5.1

Faire preuve d'exemplarité dans les processus d'approvisionnement et encourager les institutions du territoire montréalais à faire de même.

L'agglomération de Montréal devrait également encourager le gouvernement du Québec à agir pour lutter contre les PGA. Une société d'État devrait être responsable de la question des PGA et faire le pont entre le MELCC et le MAPAQ. Cette société devrait être distincte de RECYC-QUÉBEC afin de pouvoir faire valoir l'avantage de la lutte aux PGA comparativement au recyclage des MO. Cette société pourrait, en plus de définir et standardiser l'étude et l'analyse des PGA, favoriser et encadrer les maillages d'économie circulaire, surtout entre régions.

Recommandation no 5.2

Faire pression auprès du gouvernement du Québec afin de s'attaquer aux enjeux des PGA au niveau provincial. Demander la création d'une société d'État dont la mission sera d'encadrer et favoriser la lutte contre les PGA.

6. Conclusion

Le gaspillage alimentaire est un sujet très complexe qui implique des enjeux sociaux, économiques et environnementaux complexes, et dont les problématiques et les solutions diffèrent d'une région à l'autre. Aussi, il est difficile de s'attaquer à un problème au niveau local alors que les systèmes alimentaires sont internationaux.

Pour s'attaquer à cet enjeu, l'agglomération de Montréal doit avant tout définir l'objectif de sa stratégie. Si le but est de réduire les émissions de GES du territoire, l'administration pourrait décider d'accélérer l'implantation de la collecte des MO. Néanmoins, dans un esprit de réduction à la source, il serait nettement plus pertinent de s'attaquer aux PGA sous l'angle des dons, de la transformation, de l'économie circulaire et de la redistribution.

Réglementer les PGA serait prématuré considérant que les ressources pour transformer et redistribuer les surplus alimentaires ne sont pas encore suffisantes pour répondre à tous ces rejets. Il serait préférable de viser des mesures non réglementaires : appuyer, standardiser et outiller les entreprises et organismes qui peuvent accepter des dons en vue de la transformation ou de la redistribution est peut-être la première action concrète que pourra mettre en place l'agglomération de Montréal. Cela passe par l'étude de l'enjeu des PGA, et la cartographie des surplus, des rejets et des organisations qui peuvent bénéficier de ces surplus. Des outils pour sensibiliser les producteurs et les ICI pourront être mis à la disposition de tous. Un appui logistique de la part des municipalités sera également nécessaire pour le transport des denrées et offrir des lieux de cuisine et transformation qui respectent les normes de salubrité. Enfin, les initiatives ultralocales devraient être privilégiées afin de favoriser les circuits courts et d'impliquer les bénéficiaires de façon active vers leur sécurité alimentaire. Évidemment, les initiatives régionales telles que Moisson et les entreprises de transformation de masse gardent leur importance pour traiter des quantités plus importantes de surplus.

Enfin, pour suivre une telle stratégie, Montréal pourrait se doter d'un commissaire à l'environnement qui vérifierait l'atteinte des objectifs. Dans le cas d'une réglementation, déployer des inspecteurs sera fondamental pour faire respecter les mesures antigaspillage.

Recommandation no 6.1

Nommer un commissaire à l'environnement pour la Ville de Montréal qui vérifiera la mise en œuvre des mesures de lutte contre les PGA.

7. Sommaire des recommandations

Recommandation no 1.1

Afin de limiter le gaspillage des ressources utilisées pour produire les aliments qui sont ultimement rejetés du SA, les pertes et le gaspillage alimentaire doivent être considérés comme étant plus qu'une simple matière résiduelle à recycler : des mesures doivent également être mises en œuvre afin de réduire les PGA.

Recommandation no 1.2

Les mesures contre les PGA ne doivent pas avoir comme objectif principal la lutte contre l'insécurité alimentaire. Toutefois, les dons et la redistribution d'invendus devraient être appuyés afin d'offrir une aide transitoire aux bénéficiaires, notamment dans un esprit d'autonomisation.

Recommandation no 1.3

Les mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire à l'échelle de l'agglomération de Montréal devraient se concentrer sur la distribution (épiceries, marchés, grossistes, etc.), ainsi que la restauration et la consommation dans les ménages.

Recommandation no 1.4

Afin de ne pas miner le SA montréalais, la lutte contre les PGA devrait se baser sur des mesures incitatives, et non pas coercitives.

Recommandation no 2.1

Définir et étudier le gaspillage alimentaire afin de pouvoir effectuer un suivi des mesures mises en place et d'appuyer les initiatives de réduction des PGA.

Recommandation no 2.2

Évaluer quels sont les PGA évitables et inévitables afin de concentrer les efforts sur le gaspillage qui peut être évité sans mettre en danger notre autonomie alimentaire. Utiliser ces données pour établir des cibles atteignables de diminution des PGA.

Recommandation no 3.1

En premier lieu, mettre en place des mesures non réglementaire qui permettront à la Ville d'étudier les PGA et les initiatives de lutte en place, tout en appuyant logistiquement ou financièrement certaines initiatives. Un règlement pourrait être adopté lorsqu'un écosystème de don et redistribution aura le potentiel de gérer l'ensemble des surplus alimentaires.

Recommandation no 3.2

Exploiter les mesures 1 et 15 du PMGMR afin de favoriser les mesures de lutte contre les PGA.

Recommandation no 3.3

Réfléchir l'implantation de la collecte chez les ICI afin de ne pas compétitionner les efforts de lutte contre les PGA.

Recommandation no 3.4

Poursuivre les actions mises en œuvre dans le cadre du PDGMR 2020-2025.

Recommandation no 3.5

Travailler auprès des ministères et des organismes gouvernementaux afin de favoriser des politiques et stratégies qui guident et appuient la lutte contre les PGA.

Recommandation no 4.1

Favoriser la production et l'accès aux produits ultralocaux en réduisant les coûts d'exploitation de la production en milieu urbain (jardins, entreprises d'hydroponie verticale, serres sur toits, etc.).

Recommandation no 4.2

Offrir un appui logistique aux dons et à la redistribution des surplus de production du territoire montréalais. Faciliter les circuits courts et les initiatives ultralocales de redistribution afin d'éviter les pertes dues au transport et à la manutention.

Recommandation no 4.3

Encourager le maillage entre les générateurs de surplus alimentaires et les organismes et entreprises qui peuvent faire la transformation de ces aliments. Favoriser les circuits courts et appuyer le développement de cuisines communautaires de quartier pour que des organismes puissent opérer à la grandeur de leurs ambitions tout en assurant la salubrité des aliments. Utiliser des outils d'écofiscalité ou des crédits de taxes afin de rendre les dons attractifs. Appuyer la logistique de transport pour aider les organismes qui n'ont pas le financement nécessaire pour le matériel roulant et la main d'œuvre, et pour assurer un bon contrôle de la chaîne de froid.

Recommandation no 4.4

Sensibiliser les commerçants à la possibilité de donner certains aliments ayant dépassé leur date limite de conservation. Les modalités de tels dons devraient être clairement indiquées dans des outils de communication, notamment afin de favoriser le don d'aliments salubres.

Travailler auprès du MAPAQ afin de revoir le système d'attribution des dates limites de conservation et de leur étiquetage.

Recommandation no 4.5

Faciliter l'accès au vrac dans les marchands en alimentation au travers de mesures réglementaires. Développer des outils d'ISÉ pour les commerces sur les bonnes pratiques de ventes et d'achat en vrac.

Recommandation no 4.6

Développer et déployer des outils d'ISÉ à l'intention des citoyens et des consommateurs, notamment pour la gestion des aliments achetés en vrac.

Recommandation no 4.7

Appuyer les initiatives de don et redistribution qui impliquent activement les bénéficiaires.

Recommandation no 4.8

Cartographier les générateurs de surplus alimentaires et les entreprises et organismes qui peuvent accepter les dons alimentaires. Sensibiliser les générateurs aux enjeux socioéconomiques et environnementaux des PGA. Faciliter le maillage entre les commerces et organismes en fonction de leurs offres et de leurs capacités. Offrir un soutien logistique pour le transport des aliments. Encourager l'émergence et la consolidation d'écosystèmes de redistribution alimentaire à l'échelle des quartiers.

Recommandation no 4.9

Offrir des avantages aux commerçants afin de rendre les dons alimentaires attrayants d'un point de vue économique et logistique. Si des incitatifs financiers sont déployés pour les dons alimentaires, les quantités de dons déclarées devraient être approuvées par les organismes bénéficiaires et corrigées pour ne pas comptabiliser les aliments impropres à la consommation et ainsi d'en décourager le don.

Le transport, comme la collecte des matières organiques, pourrait être encadré par la municipalité.

Recommandation no 4.10

Standardiser les outils logistiques et d'ISÉ pour harmoniser les projets et initiatives de lutte contre les PGA, tout en leur laissant une flexibilité d'adaptation.

Recommandation no 5.1

Faire preuve d'exemplarité dans les processus d'approvisionnement et encourager les institutions du territoire montréalais à faire de même.

Recommandation no 5.2

Faire pression auprès du gouvernement du Québec afin de s'attaquer aux enjeux des PGA au niveau provincial. Demander la création d'une société d'État dont la mission sera d'encadrer et favoriser la lutte contre les PGA.

Recommandation no 6.1

Nommer un commissaire à l'environnement pour la Ville de Montréal qui vérifiera la mise en œuvre des mesures de lutte contre les PGA.



FCQGED

Front commun québécois pour une
gestion écologique des déchets

514.396.2686 p.701 (Bur.)
514.647.3438 (cell.)



info@fcqged.org
www.fcqged.org



1431, rue Fullum. Bur. 107
Montréal, QC. H2K 0B5

