

Montréal le 25 janvier 2021

Service du greffe
Commission sur l'eau, l'environnement, le développement durable et les grands parcs
155, rue Notre-Dame Est
Montréal (Québec) H2Y 1B5

Par courriel : commissions@montreal.ca

Objet : Consultation publique sur la cessation du gaspillage alimentaire

Monsieur / Madame,

Le CPEQ a pris connaissance du [document de consultation publique sur la cessation du gaspillage alimentaire](#) (Document de consultation).

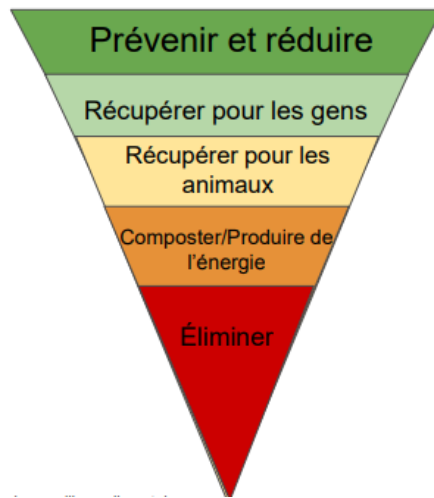
Créé en 1992 par des représentants des grands secteurs industriels et d'affaires du Québec, le Conseil Patronal de l'Environnement du Québec (CPEQ) constitue l'organisation parapluie qui représente le secteur d'affaires du Québec pour les questions reliées à l'environnement et au développement durable, sur des enjeux importants d'intérêts général et commun, et coordonne les objectifs de ses membres. Le CPEQ a donc pour mission de représenter les intérêts de ses membres en matière d'environnement et de développement durable. Le CPEQ regroupe plus de 300 entreprises et associations parmi les plus importantes au Québec, qui génèrent plus de 300 000 emplois directs et affichent des revenus combinés de plus de 45 milliards.

Nous vous ferons part de nos commentaires généraux portant sur le Document de consultation, puis de nos réponses aux questions de consultation.

Commentaires généraux

Définition du gaspillage alimentaire

Le CPEQ remarque que la définition du gaspillage alimentaire proposée par le document de consultation s'applique à une vaste gamme de matières. Nous croyons qu'il conviendrait d'exclure de cette définition les matières qui sont récupérées, par exemple à des fins de compostage ou de valorisation énergétique. En effet, ces matières ne sont pas « gaspillées ». Une telle approche serait cohérente avec la hiérarchie de récupération des aliments, proposée dans le document de consultation :



Nous notons par ailleurs que la cible de réduction de 50% du gaspillage alimentaire, prévue au [Plan directeur de gestion des matières résiduelles 2020-2025](#) (PDGMR 2020-2025) pourrait être difficile à atteindre si les matières récupérées à des fins autres que pour la consommation humaine sont considérées comme « gaspillées ».

Le gaspillage chez les consommateurs

Le Document de consultation indique que les ménages sont responsables de 21% du gaspillage alimentaire au Canada. Selon des données publiées par Macleans, cette part atteindrait plutôt 47%. Afin d'assurer une compréhension plus fine de la situation, nous croyons que des études devraient être menées sur le territoire de la Ville de Montréal pour connaître la part de responsabilité des consommateurs, des conditionneurs, des transformateurs, des commerces et des institutions en lien avec le gaspillage alimentaire.

Les emballages

Le CPEQ appuie la reconnaissance, dans le Document de consultation, du rôle important que jouent les emballages pour prolonger la durée de vie des aliments et ainsi réduire le gaspillage alimentaire. À ce sujet, nous croyons qu'il convient d'assurer un équilibre entre la réduction du recours aux emballages, préconisée par le PDGMR 2020-2025, et les objectifs de réduction du gaspillage alimentaire énoncés au Document de consultation. Ainsi, il convient d'encourager l'écoconception des emballages, de manière à augmenter leur recyclabilité et à intégrer une plus grande part de contenu recyclé dans les emballages neufs, lorsque c'est possible.

Réponses aux questions de consultation

Question 1 : La Ville s'est donnée 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?

D'abord, nous remarquons que l'objectif de réduction du gaspillage alimentaire de 50% d'ici 2025 ne précise pas quelle année de référence sera utilisée. Afin de mesurer adéquatement les résultats obtenus, nous croyons qu'il convient d'indiquer à partir de quelle année la réduction de 50% du gaspillage alimentaire d'ici 2025 sera calculée.

De manière générale, nous croyons que la Ville devrait encourager en priorité les industries, commerces et institutions qui n'ont pas encore mis en place un programme de réduction du gaspillage alimentaire à adopter un tel programme. Cela permettrait de reconnaître les efforts déjà réalisés par certaines entreprises tout en nivelant par le haut les mesures prises pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Il convient également, à notre avis, de prioriser les mesures incitatives, comme des avantages fiscaux ou des programmes d'aide, plutôt que des instruments réglementaires ou des pénalités.

En outre, nous croyons que la Ville pourrait sensibiliser les autorités de santé publique quant aux impacts des dates de péremption sur le gaspillage alimentaire. En effet, nous notons que les dates de péremption sont généralement trop conservatrices et incitent les commerces et les consommateurs à jeter des aliments pourtant encore propres à la consommation humaine.

Industries

Le CPEQ croit que la Ville pourrait soutenir les synergies et les symbioses industrielles dans le secteur alimentaire, de sorte que les rebus d'une entreprise deviennent la matière première d'une autre.

Commerces

Nous croyons que la Ville pourrait aider, sur le plan logistique, les organismes qui récupèrent les invendus alimentaires à des fins caritatives. En effet, ces organismes ont parfois de la difficulté à maintenir la chaîne de froid ainsi qu'à transporter, entreposer et distribuer les dons alimentaires.

En outre, la Ville pourrait offrir un service de collecte des invendus alimentaires et des matières organiques à plus haute fréquence, ce qui réduirait les coûts et les risques d'insalubrité posés par l'entreposage des matières organiques sur une période prolongée, ainsi que l'attrait de l'élimination des invendus alimentaires. Ce service doit cependant demeurer optionnel et complémentaire aux services privés de collecte.

Institutions

Le CPEQ est d'avis que la Ville pourrait élaborer des programmes d'aide aux institutions pour mieux gérer leurs stocks d'aliments. Une aide serait par ailleurs utile pour la transformation sur place des aliments, ce qui permettrait de prolonger la durée de vie de ces derniers.

Question 2 : Y a-t-il des innovations ou des partenariats particuliers qui pourraient être mis en place pour réduire le gaspillage alimentaire dans ces secteurs?

Nous notons que les applications offrant des rabais sur les invendus, comme FlashFood et FoodHero, sont des outils utiles pour réduire le gaspillage alimentaire dans les grandes épicereries. La Ville pourrait encourager le déploiement de tels outils là où ces applications ne sont pas déjà disponibles, comme dans les restaurants et les plus petits commerces.

La Ville pourrait en outre encourager le déploiement de partenariats entre, d'une part, les industries, commerces et institutions qui génèrent des invendus alimentaires et, d'autre part, les organismes de dons alimentaires. Un soutien pourrait également être apporté aux entreprises qui transforment les invendus alimentaires afin qu'elles concluent des partenariats avec les commerces qui génèrent de tels invendus.

Question 3 : Quels sont les moyens de sensibilisation que vous préconiseriez pour amener les institutions, les commerces et les industries à réduire le gaspillage alimentaire?

Nous croyons que la sensibilisation des institutions, commerces et industries pourrait se faire par le biais de la réalisation d'études sur les coûts financiers du gaspillage alimentaire. Il serait également utile de proposer des outils concrets aux entreprises, comme un répertoire des organismes de dons alimentaires et des applications mobiles permettant de réduire le gaspillage alimentaire.

Des campagnes de sensibilisation visant particulièrement les commissions scolaires et les centres intégrés de santé et de services sociaux pourraient aussi être mises sur pied. En effet, ces institutions sont responsables d'une part importante du gaspillage alimentaire institutionnel.

Le CPEQ note également que certains fournisseurs de services de collecte des invendus alimentaires offrent de la formation et mènent des campagnes de sensibilisation sur la réduction du gaspillage alimentaire auprès de leurs clients. La Ville pourrait soutenir de telles initiatives.

Par ailleurs, nous sommes d'avis que la sensibilisation des industries, commerces et institutions n'est pas suffisante. Il convient en effet de sensibiliser aussi les consommateurs, dont les choix ont une influence significative sur le gaspillage alimentaire. D'abord, les consommateurs doivent être sensibilisés aux impacts de certains comportements, comme la recherche de l'aliment parfait et le fait de jeter des aliments à la maison. Une meilleure sensibilisation des consommateurs aura d'ailleurs un impact positif sur les attentes de ces derniers envers les industries, commerces et institutions.

Pour mieux sensibiliser les consommateurs, nous croyons que des campagnes en continu doivent être priorisées, plutôt que les campagnes ponctuelles, dont les effets sont limités dans le temps. À ce sujet, la Ville pourrait soutenir la tenue, sur une base régulière, de conférences sur la réduction du gaspillage telles que « À vos frigos ». Il convient également de recourir à des outils de communication innovants comme l'application « Ça va où » de RECYC-QUÉBEC.

Conclusion

Le CPEQ accueille favorablement la réflexion de la Ville contre le gaspillage alimentaire. À ce sujet, nous croyons que les éléments suivants pourraient être pris en compte :

- Exclure de la définition du gaspillage alimentaire les matières qui sont récupérées, par exemple à des fins de compostage ou de valorisation énergétique;
- Réaliser des études sur le territoire de la Ville de Montréal afin de mieux connaître la part de responsabilité des consommateurs, des conditionneurs, des transformateurs, des commerces et des institutions en lien avec le gaspillage alimentaire;
- Assurer un équilibre entre la réduction des emballages, préconisée par le PDGMR 2020-2025, et les objectifs de réduction du gaspillage alimentaire énoncés au Document de consultation;
- Préciser l'année de référence pour la cible de réduction du gaspillage alimentaire de 50% d'ici 2025;
- Encourager en priorité les entreprises qui n'ont pas encore mis en place un programme de réduction du gaspillage alimentaire à adopter un tel programme;
- Prioriser les mesures incitatives plutôt que les instruments réglementaires ou les pénalités;
- Sensibiliser les autorités de santé publique quant aux impacts des dates de péremption sur le gaspillage alimentaire;
- Soutenir les synergies et les symbioses industrielles dans le secteur alimentaire;
- Aider, sur le plan logistique, les organismes qui récupèrent les invendus alimentaires à des fins caritatives;
- Offrir un service de collecte des invendus alimentaires et des matières organiques à plus haute fréquence, tout en permettant aux entreprises de recourir aux services de collecte d'un fournisseur privé;
- Élaborer des programmes d'aide aux institutions pour mieux gérer leurs stocks d'aliments et pour transformer ces aliments sur place;
- Encourager le déploiement d'applications offrant des rabais sur les invendus alimentaires;
- Mener des campagnes de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire visant particulièrement les commissions scolaires et les centres intégrés de santé et de services sociaux;
- Soutenir les fournisseurs de services de collecte des invendus alimentaires qui offrent de la formation et mènent des campagnes de sensibilisation sur la réduction du gaspillage alimentaire auprès de leurs clients;
- Sensibiliser les consommateurs aux impacts de leurs choix sur le gaspillage alimentaire.

En espérant que ces commentaires vous seront utiles, je vous prie de recevoir l'expression de mes sentiments les meilleurs.

A handwritten signature in black ink, reading 'Hélène Lauzon'. The signature is fluid and cursive, written in a professional style.

Hélène Lauzon
Présidente-directrice générale
Conseil Patronal de l'Environnement du Québec