

Service du greffe
Division du soutien aux commissions, aux conseils consultatifs
et au Bureau de la présidence du conseil
155, rue Notre-Dame Est, rez-de-chaussée
Montréal (Québec) H2Y 1B5
Téléphone : 514-872-3770
commissions@montreal.ca
www.ville.montreal.qc.ca/commissions

**COMMISSION PERMANENTE SUR L'EAU, L'ENVIRONNEMENT,
LE DÉVELOPPEMENT DURABLE ET LES GRANDS PARCS**

Consultation publique sur la cessation du gaspillage alimentaire

RECOMMANDATIONS

LA COMMISSION PERMANENTE SUR L'EAU, L'ENVIRONNEMENT, LE DÉVELOPPEMENT DURABLE ET LES GRANDS PARCS

a mené, de novembre 2020 à février 2021, une consultation publique portant sur les stratégies à mettre en œuvre pour faire cesser le gaspillage alimentaire à Montréal.

Cette consultation a été tenue en réponse à une demande déposée en vertu du droit d'initiative par un groupe de citoyennes et citoyens, qui se sont mobilisés pour demander que la Ville de Montréal « 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 ».

La Commission salue l'initiative de Mme Atlantide Larouche Desrochers, à l'origine de la formation de ce groupe, qui a recueilli au total 15 848 signatures valides en appui à sa demande. La préoccupation manifeste des Montréalaises et Montréalais à l'égard de cette problématique, ainsi que la participation enthousiaste et éclairante de centaines d'entre eux à cette consultation, témoignent de l'importance pour la Ville de prendre les moyens à sa disposition pour soutenir les commerces, institutions et industries dans leurs efforts pour limiter les quantités de nourriture perdues ou jetées. En tant que métropole du Québec, la Ville peut également avoir, par ses actions, un effet d'entraînement positif et inciter les paliers de gouvernement supérieurs à adopter les mesures fortes qui sont nécessaires pour réduire le gaspillage survenant à tous les maillons de la chaîne bioalimentaire au pays.

Les recommandations qui suivent ont été préparées dans un contexte de foisonnement exceptionnel de recherches, d'analyses et d'initiatives provenant à la fois des groupes communautaires et des milieux politique et économique et prenant place tant à l'échelle locale que nationale ou internationale. Selon les cas, ces initiatives visent autant à mieux comprendre, à mesurer ou encore à réduire le gaspillage des

denrées alimentaires. Sur le plan politique, notons par exemple l'adoption de la loi dite Garot¹ par la France en 2016, pour obliger les magasins d'alimentation d'une certaine taille à conclure une entente avec des associations pour la reprise de leurs invendus; l'initiative intergouvernementale nord-américaine de la Commission de coopération environnementale pour la prévention et la réduction de la perte et du gaspillage d'aliments²; et le projet de loi no 491 visant à lutter contre le gaspillage alimentaire³ déposé à l'Assemblée nationale du Québec et proposant une approche similaire à la loi française. Dans l'analyse des avis déposés lors de cette consultation, la Commission a tenu compte des débats entourant la mise en œuvre de ces multiples initiatives et reconnu que plusieurs études qui contribueront éventuellement à une meilleure compréhension de la problématique du gaspillage alimentaire à Montréal sont aujourd'hui toujours en cours.

Le contexte dans lequel cette consultation publique s'est déroulée est aussi marqué par une pandémie sans précédent, qui a exacerbé la précarité financière de plusieurs franges de la population montréalaise et augmenté le recours à l'aide alimentaire. Tout en reconnaissant que l'accès à une alimentation saine est un droit fondamental reconnu à toutes les Montréalaises et à tous les Montréalais, la Commission considère, à l'invitation d'une forte majorité de personnes et d'organismes entendus en consultation, que les défis respectivement associés à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à la lutte contre l'insécurité alimentaire ne sont pas intrinsèquement liés, et qu'ils requièrent donc des solutions distinctes et adaptées. Elle tient cependant non seulement à rappeler l'importance de soutenir le réseau montréalais de l'aide alimentaire, fragilisé à bien des égards ces derniers mois, mais également l'importance d'agir sur les facteurs déterminants à la source de l'insécurité alimentaire (revenus insuffisants, emplois précaires, abordabilité du logement, etc.).

La Commission tient à remercier sincèrement les citoyennes, citoyens et les représentantes et représentants d'organismes, d'entreprises et d'institutions qui lui ont présenté un mémoire ou qui ont répondu au questionnaire en ligne diffusé à la population dans le cadre de cette consultation. La Commission remercie également, pour leur soutien continu et pour leur expertise dont elle a bénéficié, les personnes-ressources de la Direction de la gestion des matières résiduelles au Service de l'environnement et leurs collègues du Service du développement économique, du Service de la diversité et de l'inclusion sociale, ainsi que du Bureau de la transition écologique et de la résilience, qui ont également contribué à l'état des lieux initial.

Après analyse de l'ensemble des propositions et des commentaires reçus, la Commission soumet les recommandations suivantes :

CONSIDÉRANT l'importance du problème du gaspillage alimentaire à travers le monde, confirmée par le Rapport sur l'indice du gaspillage alimentaire 2021 du Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE), qui estime que 931 millions de tonnes de nourriture, soit 17 % de la production globale de denrées, ont été gaspillées mondialement en 2019⁴;

¹ République française, *Loi no 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire*, Journal officiel électronique authentifié n° 0036 du 12/02/2016, https://www.legifrance.gouv.fr/download/pdf?id=4KQs0wafKGdP3NIQTpzun2tc_Fh71x9KoG_z3damfY=.

² Commission de coopération environnementale, *Prévention et réduction de la perte et du gaspillage d'aliments*, <http://www.cec.org/fr/prevention-et-reduction-de-la-perte-et-du-gaspillage-daliments-2/>.

³ Assemblée nationale du Québec, *Projet de loi no 491, Loi visant à lutter contre le gaspillage alimentaire*, Assemblée nationale du Québec, 42^e législature, 1^{ère} session, 12 novembre 2020, <http://m.assnat.qc.ca/fr/travaux-parlementaires/projets-loi/projet-loi-491-42-1.html>.

⁴ United Nations Environment Programme (UNEP), *Food Waste Index Report 2021*, UNEP, Nairobi, mars 2021, p.8, <https://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021>.

CONSIDÉRANT qu'au Canada, ce sont 35,5 millions de tonnes métriques de nourriture qui sont jetées ou gaspillées chaque année, dont près du tiers (11,2 millions de tonnes) constitueraient des résidus évitables, qui auraient pu être mangés ou donnés, soit une quantité suffisante de denrées pour nourrir la population canadienne pendant près de cinq mois⁵;

CONSIDÉRANT que la valeur financière des pertes et gaspillages survenant tout au long de la chaîne bioalimentaire au pays est estimée à 49,5 milliards de dollars annuellement, et que les pertes économiques totales engendrées par ce gaspillage pourraient quant à elles dépasser les 100 milliards de dollars si l'on considère l'ensemble des ressources investies pour produire, transformer et distribuer ces aliments⁶;

CONSIDÉRANT que pour les consommatrices et consommateurs, ces pertes économiques peuvent engendrer une augmentation de plus de 10 % des prix des aliments⁷;

CONSIDÉRANT que de 8 à 10 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre (GES) seraient associées à des aliments qui ne sont pas consommés, et que la réduction du gaspillage alimentaire est présentée comme l'une des 76 solutions les plus efficaces pour réduire ces émissions d'ici 2050⁸;

CONSIDÉRANT que la mise en place d'une stratégie pour réduire le gaspillage alimentaire est identifiée comme l'une des 16 actions phares du Plan climat 2020-2030 de la Ville de Montréal;

CONSIDÉRANT l'engagement pris par la Ville de Montréal dans son Plan directeur de gestion des matières résiduelles (PDGMR) 2020-2025, de réduire de 50 % le gaspillage alimentaire à Montréal d'ici 2025 et d'élaborer pour ce faire, dans le cadre d'une démarche collaborative impliquant de multiples partenaires, un plan d'action;

CONSIDÉRANT les objectifs fixés dans le Plan d'action intégré 2020-2022 du Conseil du Système alimentaire montréalais (Conseil SAM)⁹ et les 92 projets développés par les organisations qui y prennent part;

CONSIDÉRANT que le gaspillage alimentaire est un problème complexe, intrinsèquement lié au système agroalimentaire mondial, lequel s'imbrique « dans un "régime de gaspillage" qui est produit et maintenu par un ensemble d'institutions sociales et de conventions qui régulent la production et la distribution alimentaire »¹⁰;

⁵ Martin V. Gooch *et al.*, *The Avoidable Crisis of Food Waste: Technical Report*, Value Chain Management International et Second Harvest, 2019, p.5-6, <https://secondharvest.ca/wp-content/uploads/2019/01/Avoidable-Crisis-of-Food-Waste-Technical-Report-January-17-2019.pdf>.

⁶ L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture estime en effet que les coûts cumulatifs des ressources associées nécessaires pour la production alimentaire (énergie, eau, terres, main-d'œuvre, investissements en capital, infrastructure, machinerie et transport) représentent environ deux fois et demie la valeur financière des aliments perdus ou gaspillés. Voir : Martin V. Gooch et Abdel Fefel, « "\$27 billion" revisited. The Cost of Canada's Annual Food Waste », Value Chain Management International, 10 décembre 2017, p.5-6, <http://vcm-international.com/wp-content/uploads/2014/12/Food-Waste-in-Canada-27-Billion-Revisited-Dec-10-2014.pdf>.

⁷ *Idem.*

⁸ Project Drawdown, *Reduced Food Waste*, <https://drawdown.org/solutions/reduced-food-waste>.

⁹ Conseil du Système alimentaire montréalais, *Plan d'action intégré 2020-2022 : Innover pour mieux se nourrir et se développer*, Montréal, 2020, <https://csam.ca/>.

¹⁰ Zsuzsa Gille, cité par René Audet et Éliane Brisebois, *Le gaspillage alimentaire entre la distribution au détail et la consommation*, Contributions de la Chaire de recherche UQAM sur la transition écologique no 5, Université du Québec à Montréal, septembre 2018, p. 4, <https://chairetransition.esg.uqam.ca/wp-content/uploads/sites/48/2018/11/Le-gaspillage-alimentaire-entre-la-distribution-au-detail-et-la-consommation.pdf>.

CONSIDÉRANT que la Ville n'a pas tous les leviers à sa disposition pour agir sur les causes structurelles de la problématique au sein du système alimentaire montréalais, mais qu'en tant que gouvernement de proximité, elle peut jouer un rôle de catalyseur pour favoriser l'adoption de bonnes pratiques permettant de prévenir les surplus alimentaires et d'en assurer la redistribution et la valorisation;

CONSIDÉRANT l'initiative citoyenne à l'origine de cette consultation, lancée en réponse à une demande déposée en vertu du droit d'initiative et à laquelle plus de 15 000 Montréalaises et Montréalais ont donné leur appui à l'automne 2019;

CONSIDÉRANT la hiérarchie de récupération des aliments du Conseil national zéro déchet (CNZD) présentée en annexe, qui fait globalement consensus et qui suggère de privilégier, dans l'ordre, les mesures de prévention et de réduction à la source des surplus alimentaires, puis celles visant leur redistribution, et, dans un troisième temps seulement, celles visant leur valorisation,

la Commission recommande à l'Administration de :

- R1** S'engager fermement à contribuer à ce qu'il n'y ait plus de gaspillage et de destruction d'aliments encore propres à la consommation par les commerces, institutions et industries à Montréal, en mettant d'abord de l'avant des mesures qui s'appuient sur la prévention de la génération de surplus alimentaires et non seulement sur leur redistribution, et en désignant une unité administrative de la Ville qui serait responsable d'assurer la coordination et la supervision de la mise en œuvre de ces mesures.

1. Réduire le gaspillage alimentaire à la source, en prévenant les surplus

CONSIDÉRANT l'importance, dans une perspective de réduction à la source,

- d'agir sur l'ensemble de la chaîne de production–transformation–distribution au détail, afin de garantir que « toute partie d'aliment propre à la consommation et qui aurait été chassée, cultivée, pêchée, élevée, produite ou cueillie, de façon intentionnelle ou non »¹¹, soit destinée à la consommation humaine;
- d'agir également sur le lien entre distribution au détail et consommation, afin d'inciter les consommatrices et consommateurs à ne se procurer que les aliments qui leur sont nécessaires;

CONSIDÉRANT le rôle joué par les standards commerciaux élevés (besoin d'éviter les ruptures de stocks, critères esthétiques, etc.) dans la génération de surplus et de rejets d'aliments tout à fait salubres aux différentes étapes de la chaîne bioalimentaire¹²;

CONSIDÉRANT qu'aucune disposition réglementaire n'empêche la vente ou la distribution au Canada de produits dont la date « meilleur avant » aurait été dépassée, en autant qu'ils ne soient pas altérés ou impropres à la consommation;

¹¹ Audet et Brisebois, 2018, *op.cit.*, p. 14.

¹² Éric Ménard, *Analyse du gaspillage alimentaire à Montréal : études de cas dans les secteurs commercial et industriel*, Étude réalisée pour le Conseil du Système alimentaire montréalais et financée dans le cadre du Plan d'action régional 2017-2019 de Montréal Métropole en santé, 2019, p.53,

https://regal.quebec/wp-content/uploads/2019/11/Analyse-du-gaspillage-alimentaire-a-Montreal_Etudes-de-cas_2019-11_LD.pdf.

CONSIDÉRANT, tel qu'indiqué par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), que « la durée de conservation des produits ou des catégories n'est pas prescrite par règlement » et qu'en conséquence, « ce sont les fabricants ou les détaillants qui ont la responsabilité de déterminer la durée de conservation des produits [...] [et se trouvent donc] en quelque sorte en conflit d'intérêts puisque les dates ont un effet sur les ventes »¹³;

CONSIDÉRANT que de plus en plus d'actrices et d'acteurs sont conscientisés à l'importance de réduire le gaspillage alimentaire et mettent en œuvre des initiatives novatrices en ce sens;

CONSIDÉRANT que la Division de l'inspection des aliments (DIA) du Service de l'environnement de la Ville de Montréal contribue actuellement, dans le cadre de l'inspection de 14 000 établissements à l'échelle de l'agglomération, à réduire le gaspillage alimentaire à la source à travers la validation du respect des règles de maintien de l'innocuité des aliments;

CONSIDÉRANT les différentes barrières identifiées par les commerces, restaurants et institutions pour l'implantation de mesures de prévention du gaspillage alimentaire, tel que noté dans différents mémoires soumis lors de cette consultation;

CONSIDÉRANT les résultats d'un sondage réalisé en 2019 par la DIA auprès de 265 propriétaires de commerces alimentaires montréalais, qui ont indiqué, dans une proportion de 65 %, leur intérêt pour un accompagnement dans leur transition écologique, incluant l'adoption de pratiques de réduction du gaspillage alimentaire;

CONSIDÉRANT que les comportements et les choix de consommation des individus ont une incidence sur les niveaux de gaspillage alimentaire dans les industries, commerces et institutions (ICI);

CONSIDÉRANT l'intention inscrite dans le Plan climat, de mettre sur pied « un pôle d'innovation en bioalimentaire axé sur l'économie circulaire [...] afin de renforcer l'écosystème de la transformation alimentaire et [d']offrir un accompagnement spécialisé aux entreprises »;

CONSIDÉRANT la création du Fonds économie circulaire, annoncée à la fin mars 2021 par Fondation, en partenariat avec RECYC-Québec et la Ville de Montréal, et visant l'accélération de la transition écologique, notamment dans le secteur de l'agroalimentaire;

CONSIDÉRANT l'engagement d'exemplarité pris par la Ville dans son PDGMR, et l'appel de plusieurs personnes et organismes ayant participé à la consultation, qui demandent que l'administration municipale fasse preuve de leadership et de cohérence et qu'elle adopte des mesures fortes pour réduire le gaspillage alimentaire associé à ses propres processus et activités,

la Commission recommande à l'Administration de :

R2 Développer un outil convivial et efficace de sensibilisation aux bonnes pratiques en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, en partenariat avec le secteur de la distribution alimentaire (commerces, restaurants et institutions telles que garderies, hôpitaux, centres d'accueil et cafétérias d'établissements d'enseignement). Cet outil devrait :

¹³ ACIA et Conseil national zéro déchet, cités par Audet et Brisebois, 2018, *op.cit.*, p.43.

- être axé spécifiquement sur la réduction des surplus, en contenant par exemple des informations relatives à la planification des besoins et à la gestion des inventaires, à la maximisation de l'utilisation de chaque aliment, aux pratiques de marketing qui tendent à induire plus de gaspillage et seraient donc à éviter (ex. : rabais en fonction de la quantité achetée) ou, au contraire, à des stratégies anti-gaspillage qui pourraient être privilégiées, etc.
- promouvoir une « charte éthique » attestant des initiatives prises par les commerces, industries et institutions afin de réduire à la source leur gaspillage alimentaire.

R3 Identifier, mobiliser et soutenir, au sein du réseau de la Ville de Montréal, des actrices et acteurs pouvant faire office de personnes « ambassadrices » pour la diffusion de l'outil mentionné en R2 et l'accompagnement, en collaboration avec les inspectrices et inspecteurs de la DIA, des commerces et institutions visés dans les différents territoires (ce pourrait être, par exemple, les sociétés de développement commercial et les éco-quartiers).

R4 Recueillir des données à échéance régulière pour mesurer l'effet de ces activités de sensibilisation et d'accompagnement sur les pratiques des commerces, restaurants et institutions visés et produire une reddition de comptes publique à cet effet.

R5 Développer une stratégie de sensibilisation incitant la collectivité montréalaise aux changements de comportement, en mettant entre autres l'accent sur les impacts environnementaux du gaspillage alimentaire et sur la consommation sécuritaire de certains aliments autour de leur date de péremption.

R6 Intégrer la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'analyse de mesures écofiscales adaptées aux secteurs de la production, de la transformation et de la distribution alimentaires aux travaux du comité expert chargé d'analyser la dimension de l'écofiscalité dans le cadre de la mise en œuvre du PDGMR.

R7 Poursuivre et amplifier, avec une approche multisectorielle (aussi bien économique, qu'environnementale et sociale),

- le soutien aux projets et modèles d'affaires visant à raccourcir les chaînes d'approvisionnement en alimentation (ex. : projets d'agriculture urbaine, projets de mutualisation de ressources et d'infrastructures, agriculture soutenue par la communauté, marchés de proximité, etc.);
- le soutien au démarrage de projets-pilotes contribuant à la réduction des pertes alimentaires à l'étape de la production (projets visant par exemple la distribution au détail de produits habituellement déclassés, notamment les fruits et légumes);
- le soutien et l'accompagnement aux initiatives de synergies industrielles qui ont cours sur le territoire montréalais dans le domaine de l'agroalimentaire et qui permettent de rediriger les aliments déclassés vers d'autres débouchés alimentaires (ex. : recherche de débouchés pour les « retailles potentiellement comestibles » issues du secteur de la transformation, technologies de surcyclage¹⁴ des aliments en économie circulaire, etc.);
- le soutien à la consolidation des concertations en place dans le système alimentaire montréalais.

¹⁴ Le surcyclage (*upcycling* en anglais) est une pratique qui implique de récupérer et de redonner une valeur aux produits ou aux matériaux qui ne servent plus, pour les transformer en produits ou matériaux de qualité ou d'utilité supérieure.

- R8** Faire des représentations auprès des gouvernements provincial et fédéral pour que les normes d'étiquetage relatives à la durée de conservation des aliments soient révisées ou clarifiées, de manière à amener les fabricants et les détaillants à faire la distinction entre les enjeux de salubrité et ceux de fraîcheur ou de qualité, dans une perspective de diminution du gaspillage alimentaire (ex. : différenciation selon le type d'aliment et le moyen de conservation).
- R9** Intégrer des critères de réduction du gaspillage alimentaire dans les processus d'approvisionnement de la Ville et de ses arrondissements (en favorisant, par exemple, les entreprises qui ont adopté des mesures en ce sens) et veiller à la sensibilisation du personnel sur la réduction à la source, la planification des achats en fonction des besoins, etc.

2. Réutiliser et redistribuer les surplus alimentaires en circuit court

CONSIDÉRANT que de nombreux ICI montréalais font preuve de créativité et de proactivité pour limiter les pertes et redistribuer les surplus alimentaires, grâce à de multiples projets qu'ils mettent de l'avant ou auxquels ils participent (transformation sur place, Programme de récupération en supermarchés des Banques alimentaires du Québec, plateformes numériques et applications mobiles, ententes avec des organismes communautaires, etc.);

CONSIDÉRANT que l'écosystème de la redistribution des surplus alimentaires est foisonnant à Montréal, avec plus de 650 organismes travaillant de près ou de loin à la lutte contre l'insécurité alimentaire, et ce dans les 19 arrondissements¹⁵;

CONSIDÉRANT la priorité no 6 de l'axe *Renforcer la solidarité, l'équité et l'inclusion* du plan stratégique *Montréal 2030*, qui est de « Tendre vers l'élimination de la faim et [d']améliorer l'accès à des aliments abordables et nutritifs sur l'ensemble du territoire »;

CONSIDÉRANT que la lutte contre l'insécurité alimentaire à Montréal a récemment fait l'objet d'une planification concertée à travers l'adoption du Plan d'action intégré 2020-2022 du Conseil SAM;

CONSIDÉRANT que les dons et la redistribution des surplus alimentaires ne constituent pas une solution pour lutter de manière pérenne contre l'insécurité alimentaire, dont les causes structurelles dépassent le système alimentaire lui-même;

CONSIDÉRANT que la redistribution des surplus alimentaires vers des organismes d'aide et d'éducation à une saine alimentation représente néanmoins une stratégie permettant de réduire en partie le gaspillage alimentaire, en détournant ces denrées de l'élimination et en garantissant leur utilisation pour consommation humaine (seconde priorité de la hiérarchie de récupération des aliments du CNZD);

CONSIDÉRANT l'expertise notable des organismes communautaires montréalais en la matière et leur contribution historique et soutenue au détournement massif de denrées alimentaires encore comestibles des circuits de gestion des matières résiduelles;

¹⁵ Moisson Montréal, *Portrait des acteurs en sécurité alimentaire sur l'île de Montréal*, Moisson Montréal, en partenariat avec le Système alimentaire montréalais (SAM), 2019, https://sam.montrealmetropoleensante.ca/uploads/resources/Plan_d_action_2017-2019/02.Moisson_Montreal/MOISSON_etude-insécurité-alimentaire-mtl_v4.pdf.

CONSIDÉRANT que les dons et la redistribution des surplus alimentaires peuvent aussi apporter des bénéfices collatéraux pour les communautés concernées (émancipation, activités de sensibilisation à une saine alimentation, inclusion, etc.);

CONSIDÉRANT l'ampleur des besoins actuels des organismes qui récupèrent les invendus alimentaires en matière d'espace d'entreposage, de capacité logistique, de gestion et de distribution, et les limites de leur capacité d'accueil de volumes supplémentaires de denrées qui en découlent;

CONSIDÉRANT l'importance de miser sur l'échelle locale et de viser les circuits courts pour la réutilisation et la redistribution des surplus alimentaires, à la fois pour assurer une redistribution rapide, efficace et salubre de ces aliments, pour diminuer les impacts environnementaux associés à ces activités, et pour renforcer leur capacité à servir de liant social,

la Commission recommande à l'Administration de :

R10 Mettre en place une réglementation effective d'ici 2025 qui aura pour effet de rendre obligatoire, sur l'ensemble du territoire de la Ville de Montréal, la conclusion d'une entente de redistribution des invendus encore propres à la consommation avec un organisme reconnu pour les secteurs du commerce de détail et de la restauration, en débutant par le secteur de la grande distribution et de l'hôtellerie.

R11 Interdire d'ici 2022 sur l'ensemble du territoire de la Ville de Montréal, l'altération délibérée d'invendus alimentaires encore consommables.

R12 Se doter dès maintenant de lignes directrices pour exiger la conclusion d'une entente de redistribution des aliments propres à la consommation avec un organisme reconnu pour tout événement impliquant la vente ou la distribution d'aliments et qui serait organisé par la Ville ou par un partenaire sur un site ou dans un bâtiment de propriété municipale.

R13 Développer des plans d'action locaux de redistribution des surplus alimentaires (à l'échelle de territoires pertinents tels que les arrondissements ou les quartiers) en :

- procédant à une recension des systèmes et des initiatives existant à l'échelle des 19 arrondissements montréalais dans les secteurs commercial et institutionnel;
- soutenant, selon les cas, l'émergence ou la consolidation d'écosystèmes de redistribution à l'échelle des quartiers, notamment dans un objectif de mutualisation des ressources et des infrastructures (ex. : espaces de stockage, infrastructures de conservation, réfrigérateurs, moyens de collecte et redistribution, etc.) et de centralisation ou de simplification de la chaîne logistique.

R14 Faire les représentations nécessaires auprès du gouvernement du Québec pour que :

- soient mis en place des programmes de soutien accessibles aux banques alimentaires et aux organismes locaux d'aide alimentaire pour l'obtention de fonds dédiés au renforcement de leurs capacités logistiques et/ou à la professionnalisation de leur personnel bénévole ou employé;
- la réutilisation et la redistribution des surplus alimentaires encore sains soient rendues obligatoires à toutes les étapes de la chaîne bioalimentaire, notamment en exigeant, de

la part des commerces de détail et des comptoirs alimentaires des institutions, la vente à rabais des produits autour de leur date de péremption;

- soit adaptée la réglementation de manière à faciliter, pour les commerces de détail, l'offre de repas « prêts-à-manger » via des recettes gérées en magasin et préparées à partir d'aliments invendus encore propres à la consommation.

R15 Mettre à contribution les outils de communication de la Ville et de ses arrondissements pour faire connaître les plateformes numériques qui mettent en relation les commerces, institutions et industries cherchant à écouler leurs surplus alimentaires et les personnes ou organismes intéressés à les consommer, à les transformer ou à les redistribuer.

3. Valoriser à des fins autres que la consommation humaine (détourner les surplus de l'élimination)

CONSIDÉRANT que toute démarche cohérente avec la hiérarchie de récupération des aliments du CNZD implique de récupérer pour l'alimentation humaine d'abord, puis animale, et de composter ou de produire de l'énergie ensuite, et ce, avant d'envisager l'élimination des résidus ou des invendus alimentaires;

CONSIDÉRANT que le ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques, dans sa *Stratégie de valorisation de la matière organique* publiée en 2020, a fixé l'objectif de « gérer la matière organique dans 100 % des industries, commerces et institutions d'ici 2025 »;

CONSIDÉRANT les engagements inscrits dans le PDGMR pour l'optimisation de la valorisation des matières organiques, notamment la mise en place de services municipaux de collecte auprès d'institutions et de commerces ciblés (avec une priorité donnée aux écoles);

CONSIDÉRANT que la Ville s'est engagée à interdire progressivement l'élimination des matières organiques dans les commerces et les épiceries, avec pour priorité les principaux générateurs;

CONSIDÉRANT que pour l'instant, la collecte des matières organiques dans les ICI est faite de façon volontaire et à un coût souvent supérieur à celui défrayé pour la gestion des résidus ultimes,

la Commission recommande à l'Administration de :

R16 Soutenir des projets de symbiose industrielle qui permettent la valorisation de résidus de production et de transformation alimentaire à des fins d'alimentation animale ou qui donnent lieu à la création d'autres débouchés dans une perspective d'économie circulaire, si la récupération pour l'alimentation humaine n'est pas possible.

R17 Intégrer une dimension de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les campagnes de communication mises en œuvre lors de l'implantation de la collecte des matières organiques dans les ICI assimilables, en ciblant tout particulièrement les milieux scolaires.

R18 Dans la transition vers la mise en place de services municipaux de collecte des matières organiques auprès d'institutions et de commerces ciblés, offrir un accompagnement aux ICI de petite taille (commerces et restaurants) pour encourager la participation à ce type de collecte et en faciliter l'implantation (service-conseil, soutien à des initiatives de mutualisation des ressources, programmes d'aide financière, etc.).

4. Comprendre le gaspillage alimentaire et identifier les meilleures pratiques de réduction

CONSIDÉRANT le caractère ambitieux de la cible de réduction de 50 % du gaspillage alimentaire à Montréal d'ici 2025 inscrite dans le PDGMR;

CONSIDÉRANT la nécessité de mettre en place des mécanismes de suivi qui permettent de mesurer la progression vers la réalisation des objectifs de réduction qui ont été fixés;

CONSIDÉRANT le manque actuel de données portant sur les flux de surplus alimentaires à Montréal et les disparités dans les méthodologies de collecte de données retenues dans les études existantes;

CONSIDÉRANT la production imminente de nouvelles données d'intérêt sur le gaspillage alimentaire, grâce aux initiatives de recherche en cours et auxquelles le gouvernement du Québec et la Ville participent,

la Commission recommande à l'Administration de :

R19 Dans l'élaboration du « plan d'action montréalais visant la réduction du gaspillage alimentaire » inscrit au PDGMR :

- assurer la cohérence des orientations et actions proposées avec les autres stratégies de la Ville en matière de transition écologique, telles que le Plan climat, le PDGMR et le volet alimentation de l'initiative *Montréal en commun*;
- proposer, de manière concertée, une définition claire permettant de développer une compréhension commune de l'enjeu du gaspillage alimentaire;
- intégrer des objectifs concrets, reconnus par l'ensemble des parties prenantes et assortis d'indicateurs permettant de suivre les progrès réalisés en cours de mise en œuvre;
- se doter, d'ici 2022, d'une année de référence par rapport à laquelle calculer l'objectif de 50 % de réduction du gaspillage alimentaire;
- inclure un échéancier précis de mise en œuvre des actions proposées.

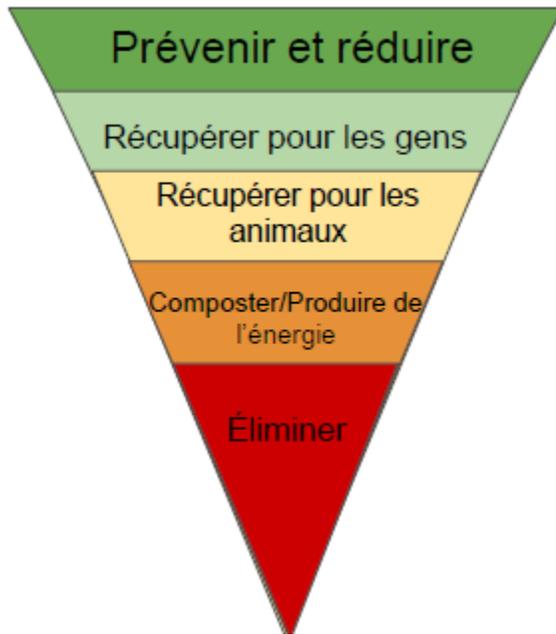
R20 Poursuivre le soutien à des initiatives de recherche permettant de caractériser quantitativement et qualitativement le phénomène du gaspillage alimentaire à Montréal, selon les différentes catégories d'acteurs et ses sources, et en assurer la restitution des résultats afin de favoriser la standardisation des collectes de données ainsi que l'identification des solutions à plus fort potentiel de réduction dans le contexte montréalais.

R21 En collaboration avec des centres de recherche montréalais, le Conseil SAM et les villes partenaires du réseau C40, maintenir une veille des meilleures pratiques municipales en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire et intégrer au plan d'action celles identifiées comme ayant le plus fort potentiel de réduction.

Les 21 recommandations, sur proposition de Mme Lisa Christensen, appuyée par Mme Fanny Magini, ont été adoptées à l'unanimité lors de l'assemblée publique virtuelle du 21 avril 2021.

ANNEXE 1

Hiérarchie de récupération des aliments selon le Conseil national zéro déchet



Source: National Zero Waste Council, *A Food Loss and Waste Strategy for Canada*, mai 2018, p. 9, <http://www.nzwc.ca/Documents/NZWC-FoodLossWasteStrategy.pdf>.