



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

Consultation publique sur la cessation du gaspillage alimentaire

RAPPORT ET RECOMMANDATIONS

Rapport déposé au conseil municipal
Le 14 juin 2021

Montréal 

Pour suivre les travaux et l'actualité des commissions permanentes

Abonnez-vous à l'[infolettre](#)

Visitez notre site web : ville.montreal.qc.ca/commissions

Suivez-nous sur les réseaux sociaux :

 @commissions.mtl

 Comm_MTL

Service du greffe

Division du soutien aux commissions permanentes,
aux conseils consultatifs et au Bureau de la présidence du conseil
155, rue Notre-Dame Est
Montréal (Québec) H2Y 1B5

PRÉSIDENTE

Mme Valérie Patreau
Arrondissement d'Outremont

VICE-PRÉSIDENT

M. Francesco Miele
Arrondissement de Saint-Laurent

MEMBRES

Mme Josefina Blanco
Arrondissement du Plateau–
Mont-Royal

Mme Lisa Christensen
Arrondissement de Rivière-des-
Prairies–Pointe-aux-Trembles

**Mme Catherine Clément-
Talbot**
Arrondissement de
Pierrefonds–Roxboro

M. Gilles Déziel
Arrondissement de Rivière-des-
Prairies–Pointe-aux-Trembles

Mme Fanny Magini
Arrondissement d'Outremont

M. Jérôme Normand
Arrondissement d'Ahuntsic–
Cartierville

Mme Maeva Vilain
Arrondissement du Plateau–
Mont-Royal

Montréal, le 14 juin 2021

*Madame Suzie Miron
Présidente du conseil municipal
Hôtel de ville de Montréal
155, rue Notre-Dame Est
Montréal (Québec) H2Y 1B5*

Madame la présidente,

Conformément au Règlement sur la Charte montréalaise des droits et responsabilités et sur le droit d'initiative (05-056), nous avons l'honneur de déposer, au nom de la Commission permanente sur l'eau, l'environnement, le développement durable et les grands parcs, le rapport et les recommandations préparés à l'issue de la consultation publique sur la cessation du gaspillage alimentaire à Montréal.

Nous vous prions d'agréer, Madame la présidente, l'expression de nos sentiments les meilleurs.

- ORIGINAL SIGNÉ -

*Valérie Patreau
Présidente*

- ORIGINAL SIGNÉ -

*Myriam Laforce
Secrétaire recherchiste*

Table des matières

INTRODUCTION	2
1- PROCESSUS DE CONSULTATION	4
1.1 – Moyens de communication	4
1.2 – Bilan de la participation.....	5
2- ENJEUX DE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE À MONTRÉAL	8
2.1 – Les enjeux relatifs au gaspillage alimentaire.....	8
2.1.1 – Les impacts environnementaux du gaspillage alimentaire.....	9
2.1.2 – Les impacts économiques	9
2.1.3 – Les enjeux sociaux.....	10
2.2 – Les encadrements réglementaires en vigueur.....	10
2.3 – Les actions de la Ville pour réduire le gaspillage alimentaire.....	11
3- MÉMOIRES ET COMMENTAIRES RECUEILLIS: L'ANALYSE DE LA COMMISSION.....	13
3.1 – Portrait de mémoires déposés.....	13
3.1.1 – De quoi parle-t-on?.....	13
3.1.2 – Des milieux en marche : initiatives citoyennes, communautaires ou privées de réduction	14
3.1.3 – La hiérarchisation des actions	15
3.1.4 – Le lien entre la lutte contre le gaspillage et la lutte contre l'insécurité alimentaire	16
3.2 – Résultat des outils de consultation en ligne.....	17
3.2.1 – Les actions prioritaires	18
3.2.2 – Les innovations et les partenariats porteurs.....	19
3.2.3 – Les moyens de sensibilisation efficaces	19
3.3 – Synthèse ayant guidé la rédaction des recommandations de la Commission.....	20
4- LES RECOMMANDATIONS	22
CONCLUSION	30
ANNEXE 1 : Résolution CE20 0017	31
ANNEXE 2 : Liste des intervenantes et intervenants	32
ANNEXE 3 : Liste des personnes et organismes ayant déposé une opinion écrite, sans présentation	35
ANNEXE 4 : Idées proposées (plateforme Réalisons Montréal)	36

INTRODUCTION

Le 8 janvier 2020, la Commission permanente sur l'eau, l'environnement, le développement durable et les grands parcs a reçu le mandat de tenir une consultation publique portant sur la cessation du gaspillage alimentaire à Montréal, conformément aux dispositions du *Règlement sur la Charte montréalaise des droits et responsabilités et sur le droit d'initiative* (05-056). La résolution CE20 0017 en lien avec ce mandat est jointe en annexe (Annexe 1).

Le droit d'initiative est l'outil de démocratie participative prévu depuis 2009 par la Charte montréalaise des droits et responsabilités, et qui permet à toute personne âgée de 15 ans et plus résidant sur le territoire de la Ville de Montréal, par le dépôt d'une pétition, de proposer une idée inédite, de la faire connaître et d'en valider la pertinence au cours d'une consultation publique. Il peut porter sur tout objet de la compétence de la Ville, à l'échelle centrale ou dans les arrondissements, sous réserve des conditions prévues. L'exercice de ce droit par la collecte, dans les délais prescrits, d'un minimum de 15 000 signatures d'appui valides (pour les objets concernant la Ville dans son ensemble) a pour effet de forcer la tenue d'une consultation.

Le groupe de citoyennes et citoyens s'étant prévalu en l'occurrence de ce droit (ci-après, le groupe requérant) demandait la tenue d'une consultation publique pour que « la Ville s'inspire et se dote de mesures (changements réglementaires, plan d'action, incitatifs, etc.) répondant aux meilleures pratiques, afin qu'il n'y ait plus de gaspillage et de destruction d'aliments encore propres à la consommation par les commerces, institutions et industries »¹ à Montréal. Ses motivations étaient ainsi décrites :

Nous sommes des citoyennes et citoyens et des organismes préoccupés par le gaspillage alimentaire et son empreinte écologique. Il a des impacts environnementaux (gaspillage de ressources, matières résiduelles à traiter, émissions de gaz à effet de serre, etc.) et des répercussions sociales (ressources qui pourraient servir à nourrir des gens dans le besoin, être redonnées à des cuisines collectives, servir lors d'ateliers culinaires, etc.). Nous souhaitons une réflexion collective pour que les acteurs montréalais s'inspirent des meilleures pratiques afin que ces ressources soient mieux utilisées².

Cette consultation s'est déroulée en trois phases, adaptées au contexte sanitaire et aux restrictions prévalant au moment de son lancement en matière de rassemblement et de déplacements non essentiels. La phase d'information a tout d'abord consisté en la tenue, le 3 décembre 2020, d'une première assemblée publique virtuelle, au cours de laquelle la personne représentant le groupe requérant a présenté sa vision et ses constats de la situation actuelle. Cette intervention a été suivie par une présentation du dossier de consultation préparé par la Ville de Montréal pour alimenter la réflexion des personnes intéressées, puis par une période de questions et de commentaires du public.

La phase de collecte des opinions a suivi, avec la planification de quatre assemblées virtuelles d'audition des mémoires en janvier et en février 2021, au cours desquelles la Commission a entendu et échangé avec les groupes et personnes s'étant préalablement inscrits. La Commission recueillait également, au cours de cette période, les avis écrits sous diverses formes, et elle invitait la population à participer au volet en ligne de la consultation sur la plateforme Réalisons Montréal.

Au terme de cet exercice, la Commission s'est réunie à six reprises en séance de travail à huis clos pour analyser les commentaires et les mémoires reçus et préparer les recommandations qu'elle souhaitait

¹ Ville de Montréal, *Avis public - Pétition présentée en vertu de l'annexe B du Règlement sur la Charte montréalaise des droits et responsabilités et sur le droit d'initiative* (05-056) « Une consultation pour faire cesser le gaspillage alimentaire », Début de la période de signature de pétition (90 jours), 19 août 2019, http://applicatif.ville.montreal.qc.ca/som-fr/pdf_avis/pdfav27475.pdf.

² Ville de Montréal, *Demandes de consultation publique - Faire cesser le gaspillage alimentaire*, <https://beta.montreal.ca/petitions/detail/5d0d49bcfa6f9100107a5fa3>.

adresser à l'Administration dans ce dossier. Le 21 avril 2021, dans une dernière phase de restitution des résultats, la Commission a adopté publiquement ces recommandations, et a répondu aux questions soumises par le public au sujet des orientations retenues.

1- PROCESSUS DE CONSULTATION

La pétition demandant la tenue d'une consultation publique sur la cessation du gaspillage alimentaire a officiellement été déposée au Service du greffe de la Ville de Montréal le 27 juin 2019. Le 9 décembre 2019, le greffier reconnaissait la validité des 15 848 signatures recueillies par le groupe requérant et confirmait à la personne-ressource désignée la conformité de la pétition, enclenchant la planification d'un processus de consultation publique portant sur l'objet libellé dans la pétition.

Le calendrier des préparatifs de la consultation et des grandes étapes de la consultation elle-même, rendu public en vertu de l'article 17 du *Règlement sur la Charte montréalaise des droits et responsabilités et sur le droit d'initiative* dans les suites de la transmission de cet avis de conformité, prévoyait le lancement de la consultation en septembre 2020, après une période de recherche, d'analyse et de préparation, par la Ville de Montréal, de la documentation devant servir de base à la consultation.

Compte tenu des arrêtés ministériels en vigueur à ce moment concernant l'ordonnance de mesures visant à protéger la santé de la population en situation de pandémie de la COVID-19, et de la nécessité de prévoir des mesures de consultation alternatives aux assemblées publiques dans ce contexte, le calendrier diffusé à l'origine a dû être légèrement revu. Le 12 novembre 2020, avec quelques semaines de retard, la Commission sur l'eau, l'environnement, le développement durable et les grands parcs annonçait finalement le lancement d'un processus de consultation sur la cessation du gaspillage alimentaire entièrement virtuel.

Au préalable, la Commission avait tenu deux séances de travail à huis clos pour étudier le document de consultation préparé dans le cadre d'une démarche interdisciplinaire par quatre unités administratives de la Ville de Montréal, sous la coordination du Service de l'environnement, et abordant la problématique du gaspillage alimentaire sous différents angles (notamment économique, social et environnemental). La version finale de ce document, rendue disponible au moment de l'annonce de la consultation, a été présentée lors de l'assemblée d'information du 3 décembre 2020.

1.1 – Moyens de communication

Tous les détails relatifs à ce processus de consultation ont d'abord été annoncés dans un avis public paru le 12 novembre 2020 dans deux quotidiens montréalais, l'un en français et l'autre en anglais, et par la diffusion d'un communiqué de presse à tous les médias.

Une invitation a également été directement adressée aux personnes abonnées du bulletin des commissions permanentes ainsi qu'à plusieurs dizaines d'organismes, d'entreprises et d'institutions potentiellement intéressés (associations commerciales et industrielles, organismes environnementaux, organismes communautaires, centres et instituts de recherche, groupes spécialisés en gestion des matières résiduelles, etc.). Cette consultation a en outre été publicisée sur le site web de la Ville de Montréal et sur celui des commissions permanentes, ainsi que par l'intermédiaire de leurs médias sociaux respectifs.

Afin de susciter une participation large de la population montréalaise, une page dédiée à ce dossier a par ailleurs été créée sur la plateforme de consultation en ligne de la Ville de Montréal, Réalisons Montréal (realisonsmtl.ca/gaspillagealimentaire).

La Commission y invitait les personnes intéressées à répondre à l'une ou l'autre des trois questions présentées dans le Tableau 1 ci-dessous, et à lui faire part de leurs idées au sujet des actions que la Ville devrait adopter en priorité pour atteindre l'objectif de réduction du gaspillage alimentaire de 50 % à

l'horizon 2025 qui a été fixé dans le Plan directeur de gestion des matières résiduelles de l'agglomération de Montréal 2020-2025 (PDGMR)³.

Tableau 1
Questionnaire en ligne diffusé sur la plateforme Réalisons Montréal

Questions	
1	<p>La Ville s'est donné pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Quelles actions devrait-elle adopter en priorité pour atteindre cet objectif et contribuer à réduire le gaspillage...</p> <ul style="list-style-type: none"> • ...dans les institutions (écoles, hôpitaux, etc.)? • ...dans les commerces de différents types (marchés publics, épiceries, boucheries, cafés, restaurants, etc.)? • ...dans les industries (transformation, transport, distribution, etc.)?
2	<p>Y a-t-il des innovations ou des partenariats particuliers qui pourraient être mis en place pour réduire le gaspillage alimentaire dans ces secteurs?</p>
3	<p>Quels seraient les moyens de sensibilisation à préconiser pour amener les institutions, les commerces et les industries à réduire le gaspillage alimentaire?</p>

En intégrant à la fois des outils informatifs (grandes étapes de la consultation, bibliothèque de documents, onglet « qui est à l'écoute ? ») et contributifs (questionnaire, outil « Idées », volet « Nous joindre »), cette plateforme permettait à toute personne intéressée de se tenir au courant de l'évolution de la consultation, de communiquer avec les responsables du dossier et de donner son opinion, soit par des réponses courtes ou encore par des commentaires plus élaborés. Afin de maintenir l'intérêt pour le projet, la page d'accueil a d'ailleurs fait l'objet de mises à jour en continu tout au cours du processus de consultation.

Au-delà de cette plateforme, le document produit par la Ville pour servir de base à cette consultation a aussi été rendu disponible en ligne dès le 12 novembre 2020 sur le site web des commissions permanentes à l'adresse ville.montreal.qc.ca/gaspillagealimentaire. Les personnes n'ayant pas d'accès internet avaient quant à elles la possibilité de demander que la documentation leur soit transmise par la poste en communiquant avec le secrétariat des commissions permanentes.

1.2 – Bilan de la participation

Ce sont au total plus d'une quarantaine de personnes qui ont participé activement à l'une ou l'autre des six assemblées publiques virtuelles tenues par la Commission, soit en y présentant une opinion détaillée, soit en posant une question ou en soumettant un commentaire plus court. La liste des personnes qui sont intervenues lors de chacune de ces séances est présentée à l'Annexe 2 de ce rapport. Par ailleurs, bien qu'il soit difficile d'estimer le nombre de personnes ayant assisté aux séances virtuelles considérant leur

³ Ville de Montréal, *Montréal, zéro déchet – Stratégie du Plan directeur de gestion des matières résiduelles de l'agglomération de Montréal 2020-2025*, septembre 2020, https://portail-m4s.s3.montreal.ca/pdf/2020_montreal_zero_dechet_2020_2025.pdf.

diffusion sur différentes plateformes, le nombre de visionnements cumulés des six séances sur la chaîne Youtube de la Ville de Montréal⁴, en direct ou en différé, s'élevait, au terme de la consultation, à plus de 1 500⁵.

Lors de l'assemblée de présentation du dossier, qui a eu lieu le 3 décembre 2020, la représentante du groupe requérant, Mme Atlantide Larouche Desrochers, a exposé les préoccupations à l'origine de la demande de consultation publique. Mme Paula Urria, chef de division, Collecte, transport et matières résiduelles à la Direction de la gestion des matières résiduelles du Service de l'environnement, a ensuite dressé le portrait des enjeux relatifs au gaspillage alimentaire, des encadrements réglementaires en vigueur, et des actions actuellement menées par la Ville pour contribuer à réduire le gaspillage alimentaire sur son territoire, tels qu'exposés dans la documentation rassemblée de manière collaborative par le Service de l'environnement, le Service du développement économique, le Service de la diversité et de l'inclusion sociale et par le Bureau de la transition écologique et de la résilience⁶.

Les personnes-ressources de la Ville de Montréal et Mme Larouche Desrochers ont en outre pu répondre, au cours de cette assemblée, à neuf questions d'éclaircissement ou commentaires soumis par des citoyennes et citoyens, questions et commentaires dont la Commission a tenu compte dans la poursuite de ses travaux.

L'expression des opinions plus détaillées a débuté trois semaines plus tard et s'est échelonnée, tel qu'indiqué plus haut, du 27 janvier au 10 février. Au cours de cette période, la Commission a entendu en audience publique 31 personnes, représentant 22 organismes, entreprises et institutions⁷. Jusqu'au 5 février 2021, la Commission recueillait également les avis de toute personne souhaitant soumettre une opinion écrite sans participer aux audiences publiques. Certains de ces avis ont pris la forme de mémoires formels d'une page ou plus, tandis que d'autres ont été déposés sous forme de réponse au questionnaire en ligne ou à l'outil « Idées », disponibles sur la plateforme Réalisons Montréal.

Dans le premier cas, la Commission a reçu huit mémoires de la part des organismes dont les noms apparaissent à l'Annexe 3⁸; dans le second cas, ce sont 95 personnes qui ont répondu aux trois questions de consultation proposées sur le web entre le 12 novembre 2020 et le 5 février 2021 (ou, dans certains cas seulement, à l'une ou l'autre de ces trois questions) et sept autres qui ont inscrit une suggestion par l'intermédiaire de l'outil « Idées » disponible au cours de la même période. L'Annexe 4 de ce rapport présente les réponses recueillies à l'aide de ce dernier outil, tandis que les réponses détaillées soumises via le questionnaire sont disponibles en ligne⁹.

Rappelons par ailleurs que cette participation active à la consultation fait écho à l'intérêt suscité par le dossier à l'étape de la signature de la pétition, le groupe requérant du droit d'initiative ayant recueilli l'appui de plus de 15 800 Montréalaises et Montréalais à sa démarche, sur une période d'un peu moins de trois mois, entre le 19 août et le 17 novembre 2019.

⁴ Accessible à l'adresse suivante : https://www.youtube.com/playlist?list=PLTCuXtmZ_Ew6hBREjgXomXQ7NMA7hofoK.

⁵ Soit, en date du 9 mai 2021, 600 visionnements pour la séance d'information du 3 décembre 2020, 166 pour la séance d'audition des mémoires du 27 janvier 2021, 80 pour la séance d'audition des mémoires du 29 janvier 2021, 234 pour la séance d'audition des mémoires du 4 février 2021, 232 pour la séance d'audition des mémoires du 10 février 2021 et enfin, 198 pour la séance d'adoption des recommandations du 21 avril 2021.

⁶ La liste des personnes-ressources de la Ville de Montréal ayant contribué à cet état des lieux est présentée à l'Annexe 2 de ce rapport.

⁷ Il est à noter que quatre d'entre elles se sont réunies pour rédiger un mémoire collectif, ce qui porte à 19 le nombre de mémoires présentés en audience publique.

⁸ Deux de ces mémoires avaient préalablement été soumis à la Commission lors de la consultation publique portant sur le projet de PDGMR tenue quelques mois plus tôt et qui comportait un volet de lutte contre le gaspillage alimentaire. Lors de l'annonce de la consultation sur la cessation du gaspillage alimentaire, la Commission a en effet offert aux personnes et aux groupes qui s'étaient déjà penchés sur cet enjeu lors de cette précédente consultation, la possibilité de rappeler à son attention les considérations contenues dans les mêmes documents. Deux d'entre eux se sont prévalus de cette offre.

⁹ Accessibles à l'adresse suivante : <https://www.realisonsmtl.ca/18025/widgets/71513/documents/52772>.

Le nombre d'avis déposés en cours de consultation en fonction des catégories de participantes et participants – tous supports confondus – est présenté en détail dans le Tableau 2 ci-dessous.

Tableau 2
Dépôt de mémoires et opinions : état de la participation

Catégorie de participantes et participants	Nombre d'avis déposés
Citoyennes et citoyens	104*
Organismes à vocation sociale ou communautaire	8
Organismes à vocation environnementale	7
Regroupements et associations d'affaires	5
Entreprises privées	2
Centres de recherche et chercheurs indépendants	2
Milieu politique	1
TOTAL	129

** dont 95 réponses au questionnaire en ligne et 7 propositions déposées via l'outil « Idées », mécanismes de consultation tous deux disponibles sur la page [Réalisons Montréal](#).*

Tous les mémoires et opinions en question ont été déposés sur le site web des commissions permanentes au lendemain de leur présentation ou de leur dépôt. Ils peuvent être consultés à l'adresse suivante : ville.montreal.qc.ca/gaspillagealimentaire.

2- ENJEUX DE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE À MONTRÉAL

Afin d'offrir aux personnes intéressées à participer à la consultation un premier portrait des défis associés à la lutte contre le gaspillage alimentaire à Montréal, et tenant compte du caractère complexe et multifacette de cette problématique, les services municipaux impliqués dans ce dossier ont mené une démarche de recherche interdisciplinaire qui les a conduit à identifier trois éléments pouvant servir de base à toute réflexion portant sur les mesures à mettre en place pour réduire le gaspillage alimentaire dans les industries, commerces et institutions (ICI) montréalais, soit (1) les enjeux relatifs au gaspillage alimentaire de manière générale; (2) les encadrements réglementaires en vigueur et pouvant influencer les pratiques des ICI; et (3) les actions déjà menées par la Ville pour contribuer à cette réduction.

2.1 – Les enjeux relatifs au gaspillage alimentaire

Alors que la Ville de Montréal reconnaît l'importance de s'appuyer sur une définition claire du gaspillage alimentaire, condition essentielle pour être en mesure de développer des interventions efficaces, ciblées et qui sont à la portée de ses pouvoirs comme municipalité pour en réduire l'incidence, il n'existe pas, dans la littérature, de définition précise qui fasse consensus. La Ville propose néanmoins de se rallier à la définition proposée par RECYC-QUÉBEC, qui considère comme gaspillage alimentaire « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui est perdue ou jetée tout au long de la chaîne alimentaire, que ce soit au champ, dans le transport, lors de la transformation, à l'épicerie, dans les restaurants et hôtels ou encore à la maison »¹⁰.

Cette définition présente l'avantage d'englober le concept de « pertes alimentaires », généralement définies comme étant des aliments qui sont perdus, jetés ou éliminés entre l'étape de la production et celle de la vente au détail, au-delà donc des habitudes de consommation des ménages, qui ne sont pas l'objet de la consultation en tant que tel. De même, cette définition apparaît cohérente avec la hiérarchie de récupération des aliments proposée par le Conseil national zéro déchet (CNZD), qui met l'accent sur l'importance de prévenir et de réduire les pertes alimentaires avant d'envisager de les redistribuer, d'abord pour les gens, puis pour les animaux. La valorisation énergétique (compostage, biométhanisation, etc.) interviendrait donc en quatrième temps seulement, et l'élimination serait tout simplement à proscrire.

En plus d'être un objet relativement complexe à définir, le gaspillage alimentaire serait de surcroît, et de manière certainement corollaire, difficile à mesurer. Le manque de définition commune constituerait effectivement l'une des raisons expliquant l'absence, à l'heure actuelle, d'un portrait statistique complet de l'état des pertes et du gaspillage alimentaire à Montréal. L'absence d'uniformité dans les méthodes de comptabilisation et l'absence de mécanismes de reddition de comptes y contribueraient aussi.

Les résultats préliminaires d'une étude citée par la Ville dans son document de consultation et réalisée auprès de quatre entreprises montréalaises présentes à diverses étapes de la chaîne de production alimentaire permettraient néanmoins de comprendre que des pertes importantes existent, tant au sein des épicerie (3 200 tonnes de denrées perdues par an), que des distributeurs (3 200 tonnes par an

¹⁰ Ville de Montréal, *Consultation publique sur la cessation du gaspillage alimentaire*, Commission permanente sur l'eau, l'environnement, le développement durable et les grands parcs, décembre 2020, p. 9, http://ville.montreal.qc.ca/pls/portal/docs/PAGE/COMMISSIONS_PERM_V2_FR/MEDIA/DOCUMENTS/DOC_GASPILLAGE_2020_112.PDF.

également) et des transformateurs (4 599 tonnes par an)¹¹. Au Canada, les plus grandes quantités d'aliments gaspillés le seraient aussi dans les secteurs du conditionnement et de la transformation (43 %), et on estime que les commerces, restaurants et épiceries seraient responsables de 25 % du gaspillage alimentaire (comparativement à 21 % pour les ménages)¹².

Dans tous les cas, la Ville reconnaît, dans les différents facteurs à l'origine des pratiques de gaspillage alimentaire, le fait que le rejet de denrées alimentaires apparaisse souvent plus économique que leur valorisation, particulièrement dans les pays industrialisés. Selon les étapes de la chaîne d'approvisionnement, d'autres raisons permettraient d'expliquer un haut taux de rejet, incluant, par exemple, la production d'excédents pour garantir des livraisons conformes aux quantités exigées; les denrées ne remplissant pas les conditions de sécurité sanitaire (bris de la chaîne de froid); des critères esthétiques rigoureux pour les produits alimentaires frais; des erreurs commises au cours des opérations de transformation; ou encore, à l'étape de la vente au détail, la popularité d'une offre variée, abondante, ou encore de type « à volonté ».

2.1.1 – Les impacts environnementaux du gaspillage alimentaire

Le système alimentaire mondial possède une empreinte écologique importante, documentée à chacune de ses étapes (production, transport, transformation, commercialisation et consommation). Chaque aliment produit, cueilli, chassé, élevé ou cultivé a requis l'utilisation de ressources, exploitées en vain lorsque l'aliment en question aboutit aux ordures avant d'avoir été consommé.

Au-delà des impacts générés par l'activité de gestion des matières résiduelles requise pour disposer de ces aliments jetés, et dont les coûts économiques, sociaux et environnementaux demeurent indissociables du phénomène de gaspillage alimentaire, on reconnaît donc la surexploitation des terres agricoles, les émissions de gaz à effet de serre (GES), l'utilisation d'énergies non renouvelables et l'utilisation d'eau, de pesticides et d'engrais comme autant d'impacts environnementaux découlant directement des pratiques qui induisent du gaspillage tout au long de la chaîne alimentaire.

Par ailleurs, notons que tout en faisant eux-mêmes l'objet de cibles de réduction dans une perspective « zéro déchet », les emballages pourraient permettre de réduire le gaspillage alimentaire de plus de 30 % par rapport aux aliments non emballés (ou moins efficacement emballés) selon une étude du CNZD¹³. Les réflexions quant aux mesures à privilégier pour réduire à la fois l'un et l'autre doivent donc aller de pair.

2.1.2 – Les impacts économiques

Le gaspillage alimentaire a également un coût proprement économique pour les différentes catégories d'acteurs concernés. Pour les industries, commerces et institutions (ICI), il représente par exemple non seulement une perte de revenus (considérant que les aliments gaspillés n'ont pas été vendus), mais aussi des dépenses de divers ordres associées, notamment, à l'achat de l'aliment en question, aux frais assumés pour sa livraison, son entreposage ou son transport, au temps de la main-d'œuvre requise à chacune des étapes et aux paiements faits pour les services de collecte, souvent à contrat, et qui

¹¹ 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, <https://regal.quebec/wp-content/uploads/2019/11/Analyse-du-gaspillage-alimentaire-a-Montreal-Etudes-de-cas-2019-11-LD.pdf>, cité dans Ville de Montréal, *Consultation publique sur la cessation du gaspillage alimentaire*, 2020, *op.cit.*, p. 11.

¹² Martin V. Gooch *et al.*, *The Avoidable Crisis of Food Waste: Technical Report*, Value Chain Management International et Second Harvest, 2019, <https://secondharvest.ca/wp-content/uploads/2019/01/Avoidable-Crisis-of-Food-Waste-Technical-Report-January-17-2019.pdf>, cité dans Ville de Montréal, *Consultation publique sur la cessation du gaspillage alimentaire*, 2020, *op.cit.*, p. 11.

¹³ Conseil national zéro déchet (CNZD), *Moins de pertes et de gaspillage alimentaires – moins de déchet d'emballage*, cité dans Ville de Montréal, *Consultation publique sur la cessation du gaspillage alimentaire*, 2020, *op.cit.*, p. 20.

ultimement permettent aux ICI de disposer de l'aliment non vendu. De plus, on considère que le gaspillage alimentaire représente une perte d'opportunités de développement de nouvelles entreprises et de création d'emplois, qui pourraient a contrario être favorisées par la maximisation de la valeur d'une ressource dans une logique d'économie circulaire.

La Ville assume en outre sa part des coûts associés au gaspillage alimentaire, entre autres ceux qui découlent de la gestion de la fin de vie des aliments gaspillés (collecte, traitement et recyclage). Il est à cet égard reconnu, dans le document produit pour les fins de cette consultation, que la réduction du gaspillage alimentaire pourrait contribuer à diminuer les coûts de collecte et de traitement des matières résiduelles et ainsi entraîner une réduction potentielle des besoins en infrastructures de traitement¹⁴.

2.1.3 – Les enjeux sociaux

La redistribution des invendus à des organismes de charité qui viennent en aide aux personnes en situation d'insécurité alimentaire apparaît comme une solution naturelle au phénomène du gaspillage alimentaire. Certes, les dons d'aliments périmés (ou sur le point de l'être) mais encore salubres permettent de réduire les quantités de denrées qui aboutissent dans les sites d'enfouissement. Cependant, la Ville de Montréal a tenu à rappeler dans son document de consultation que ces dons ne peuvent pas constituer une solution durable à l'insécurité alimentaire que connaît une partie de sa population, ni représenter une stratégie pérenne de lutte contre le gaspillage. Ils représenteraient tout au plus un moyen transitoire permettant de réduire à la fois l'insécurité alimentaire et le gaspillage alimentaire en attendant le déploiement de solutions permanentes à ces deux problèmes.

Les ICI n'en demeurent pas moins encouragés, dans le contexte actuel, à s'engager dans des démarches de dons d'aliments. Au Québec par exemple, un crédit d'impôt est offert depuis 2015 aux entreprises agricoles et aux transformateurs d'aliments qui font don de produits spécifiques. De même, alors que les restrictions mises en place dans le contexte de la crise sanitaire découlant de la pandémie de COVID-19 ont entraîné la fermeture des restaurants et hôtels pendant plusieurs mois, un nouveau programme doté d'un financement de 50 milliards de dollars a été lancé par le ministère fédéral de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire pour le rachat des aliments excédentaires de ces établissements, et leur redistribution aux populations en situation de vulnérabilité.

2.2 – Les encadrements réglementaires en vigueur

Bien qu'aucun règlement municipal n'ait une portée directe sur la problématique du gaspillage alimentaire à Montréal, le *Règlement sur les services de collecte* (16-049) a une incidence sur les pratiques des industries, commerces et institutions en matière de gestion de leurs matières résiduelles et notamment de leurs résidus alimentaires. Ainsi, les écoles avec ou sans cafétéria, les garderies, cafés, boulangeries, restaurants, petits marchés et dépanneurs peuvent, s'ils le souhaitent, être desservis par les collectes municipales. Offerte depuis peu, la collecte des résidus alimentaires a lieu une fois par semaine en quantité illimitée pour les institutions et pour une quantité maximale de 720 litres pour les industries et commerces. Le règlement stipule également qu'il est interdit de déposer aux ordures une matière destinée à une collecte spécifique offerte (les résidus alimentaires devant par exemple obligatoirement être déposés à la collecte des matières organiques si ce type de collecte est disponible au sein d'un arrondissement).

Pour ce qui concerne la gestion des aliments au sein des ICI, c'est la *Loi sur les produits alimentaires du Québec* (C.P-29) qui s'applique, et qui fait l'objet, dans le cas de Montréal, d'une délégation de pouvoir

¹⁴ Ville de Montréal, *Consultation publique sur la cessation du gaspillage alimentaire*, 2020, *op.cit.*, p. 17.

du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) à la Division de l'inspection des aliments (DIA) du Service de l'environnement. La DIA est mandatée pour assurer l'hygiène et la salubrité des aliments vendus et servis dans tous les restaurants, détaillants, transformateurs ou distributeurs d'aliments sur le territoire de l'agglomération, soit plus de 14 000 établissements.

Au fédéral, la *Loi sur la salubrité des aliments* (L.C. 2012, ch. 24) établit de son côté une interdiction pour toute personne d'altérer un produit alimentaire, son étiquette ou son emballage, avec l'intention de rendre le produit nuisible à la santé humaine. L'altération des aliments constitue d'ailleurs une infraction punissable en vertu du Code criminel du Canada.

Ainsi, les pratiques de gaspillage alimentaire ne font pas l'objet d'un encadrement spécifique au Canada. De son côté, la France a tout récemment adopté la *Loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire*, citée par le groupe requérant du droit d'initiative à l'origine de cette consultation, qui invite la Ville de Montréal à s'en inspirer. L'objectif de cette loi est, d'une part, d'empêcher les distributeurs du secteur alimentaire de rendre leurs invendus impropres à la consommation ou à toute autre forme de valorisation et, d'autre part, d'obliger les commerces de grande taille, comme les supermarchés, à conclure une entente avec un organisme caritatif afin de céder gratuitement les denrées alimentaires invendues.

Dans le document de consultation, on reconnaît que le don obligatoire tel qu'ainsi appliqué peut cependant entraîner des effets négatifs, par exemple un surplus de denrées alimentaires de moins bonne qualité distribuées aux organismes, la responsabilité des organismes de se départir de certains aliments périmés à leurs frais, ou encore un manque de ressources matérielles et humaines pour gérer le surplus de denrées¹⁵.

2.3 – Les actions de la Ville pour réduire le gaspillage alimentaire

Depuis un certain nombre d'années, les différentes unités administratives de la Ville qui sont concernées par la problématique du gaspillage alimentaire mènent plusieurs actions en vue de réduire l'incidence de cette pratique dans les industries, commerces et institutions à Montréal, et d'inciter les acteurs concernés à adopter de meilleures pratiques. Deux mesures spécifiques ont à ce titre été inscrites en 2020 dans le PDGMR en vue de contribuer à l'objectif de réduire de 50 % le gaspillage alimentaire d'ici 2025.

La Ville s'est en effet engagée, dans un premier temps, à participer à des groupes de travail et à établir un plan d'action visant la réduction du gaspillage alimentaire (mesure 1.2.1)¹⁶. Déjà, la Ville est membre du CNZD depuis 2015 (et de son groupe de travail sur la réduction du gaspillage alimentaire depuis 2016) ainsi que du Conseil du Système alimentaire montréalais depuis sa fondation en 2018. De plus, la Ville appuie la campagne *Réduisons la montagne de gaspillage alimentaire*, lancée en septembre 2020 par la Commission de coopération environnementale. Parmi les autres partenaires potentiels qui ont été identifiés, notons le Chantier du gaspillage alimentaire, une initiative interministérielle du gouvernement provincial à laquelle participent le MAPAQ, le ministère de l'Environnement et de la Lutte aux changements climatiques, RECYC-QUÉBEC, l'Association québécoise zéro déchet et la Table québécoise sur la saine alimentation.

¹⁵ *Ibid.*, p. 25.

¹⁶ Ville de Montréal, *Montréal, zéro déchet – Plan d'action du Plan directeur de gestion des matières résiduelles de l'agglomération de Montréal 2020-2025*, septembre 2020, p.13, <https://www.realisonsmtl.ca/12167/widgets/48175/documents/38801>.

D'autre part, par l'intermédiaire de la DIA, la Ville s'est engagée à poursuivre son rôle-conseil et sa sensibilisation auprès des commerces alimentaires visités en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire (mesure 1.2.2)¹⁷.

À travers ses différents programmes de soutien, le Service du développement économique agit aussi pour favoriser la réduction du gaspillage alimentaire sur le territoire de la Ville de Montréal. Par l'entremise du réseau PME MTL, il appuie par exemple diverses entreprises dont le modèle d'affaires mise sur l'économie circulaire et sur la récupération et la valorisation de surplus alimentaires. Il offre également un soutien financier à divers organismes pour des initiatives du même ordre et œuvre, à travers Synergie Montréal, à l'optimisation de l'utilisation des ressources sur le territoire montréalais par l'écologie industrielle. Signalons en outre que le secteur de l'agroalimentaire a été identifié comme l'une des trois priorités pour le développement d'une stratégie d'économie circulaire à Montréal dans le cadre du Plan de relance économique *Une impulsion pour la métropole; agir maintenant*.

Le Service de la diversité et de l'inclusion sociale, en offrant un soutien financier de près de 200 000 dollars à Moisson Montréal, la plus grande banque alimentaire au Canada, contribue de la même manière à limiter le gaspillage alimentaire sur le territoire de l'île. On estime en effet que grâce à son Programme de récupération dans les supermarchés, Moisson Montréal aurait permis en 2018 d'éviter de jeter 1,2 million de kilos d'invendus alimentaires, qui ont plutôt été redistribués à quelque 250 organismes communautaires montréalais. Enfin, le projet du *Défi des villes intelligentes* mené par le Laboratoire d'innovation urbaine de Montréal constitue un autre pan de l'implication de la Ville en faveur des objectifs de réduction qui ont été fixés, son volet alimentaire visant l'accroissement d'une offre d'aliments frais et locaux aux populations vulnérables, offre qui pourra contribuer, à moyen terme, à la réduction souhaitée.

¹⁷ *Ibid.*, p. 14.

3- MÉMOIRES ET COMMENTAIRES RECUEILLIS: L'ANALYSE DE LA COMMISSION

À l'heure où les Montréalaises et les Montréalais sont plus que jamais invités à prendre part à la marche de la Ville vers une transition écologique juste et équitable, et font l'effort de repenser leurs propres comportements dans cet objectif, le dépôt de quantités importantes de denrées alimentaires encore salubres dans des bacs à ordures n'apparaît plus comme une pratique normale ou acceptable. En parcourant l'ensemble des opinions qu'elle a recueillies, la Commission permanente sur l'eau, l'environnement, le développement durable et les grands parcs a en effet constaté l'existence d'un consensus fort concernant l'importance de soutenir les efforts qui sont faits actuellement pour réduire le gaspillage alimentaire dans les industries, commerces et institutions à Montréal.

Qu'elles proviennent du milieu communautaire, environnemental, de la recherche ou des affaires, qu'elles soient déjà engagées dans une démarche visant à repenser leurs pratiques ou qu'elles se positionnent comme observatrices analysant les tendances actuelles dans le domaine, toutes les personnes ayant participé à cette consultation se sont montrées favorables à l'adoption, par la Ville de Montréal, de mesures cohérentes et adaptées pour réduire concrètement le gaspillage, conformément au souhait exprimé par le groupe requérant du droit d'initiative.

La section qui suit présente une synthèse de ces opinions et des grandes tendances qui s'en dégagent. Tous les avis déposés à la Commission sont disponibles sur la page consacrée à la consultation (section mémoires). Les présentations qui ont eu lieu lors des audiences publiques tenues en janvier et février 2021 peuvent quant à elles être visionnées en différé sur la page Youtube de la Ville de Montréal.

3.1 – Portrait des mémoires déposés

Dans la documentation produite pour les fins de cette consultation, la Ville présente différentes initiatives de recherche sur le gaspillage alimentaire actuellement en cours de déploiement¹⁸. Reconnaissant que les résultats de ces études permettront éventuellement à la Ville d'identifier les leviers qui offriront le plus grand potentiel de réduction dans le contexte montréalais, la Commission a néanmoins pu s'appuyer sur les analyses de grande qualité fournies dans les mémoires, lesquelles, prises conjointement, offrent un portrait tout à fait intéressant de la situation sur le terrain et des défis auxquels sont confrontées les différentes catégories d'acteurs concernés.

3.1.1 – De quoi parle-t-on?

Le développement d'une compréhension commune du gaspillage alimentaire représente certainement le premier défi qu'une majorité de participantes et participants à la consultation recommande à la Ville de relever pour être à même de mener une lutte efficace et cohérente contre ce phénomène, dans toute sa globalité. Alors que la Ville propose de s'appuyer sur la définition de RECYC-QUÉBEC, plusieurs ont rappelé la confusion qui existe dans les termes utilisés selon les différents maillons de la chaîne

¹⁸ Le Bureau de la transition écologique et de la résilience (BTER) et le Service de l'environnement se sont par exemple récemment associés à RECYC-QUÉBEC pour la réalisation d'une étude qui permettra de quantifier les pertes et le gaspillage alimentaire dans la chaîne de valeur alimentaire québécoise, ainsi que leur impact en matière d'émissions de GES. De même, le BTER collabore avec le Centre international de référence sur le cycle de vie des produits, procédés et services (CIRAIG) pour mener une étude de caractérisation du gaspillage alimentaire dans le secteur de la transformation de la viande à Montréal. La méthodologie développée dans cette étude pourra ensuite servir de base pour l'étude d'un autre secteur alimentaire. Enfin, une étude du Centre interuniversitaire de recherche en analyse des organisations (CIRANO) commandée par le MAPAQ et visant à mieux comprendre le comportement des consommateurs en matière de gaspillage alimentaire serait sur le point d'être complétée.

alimentaire (aliments gaspillés, surplus alimentaires, pertes alimentaires, résidus d'origine alimentaire, etc.) et les difficultés de « mesurer » le gaspillage alimentaire dans ce contexte.

Or, pour la plupart, il ne fait pas de doute que toute cible de réduction devrait être fixée à partir d'une estimation rigoureuse des volumes d'aliments qui sont gaspillés sur le territoire montréalais. On recommande donc quasi unanimement de procéder à une ou à des « études de caractérisation quantitatives et qualitatives » ou à un « diagnostic complet » du gaspillage alimentaire à l'échelle de la métropole, diagnostic qui pourrait inclure des données précises relatives à ses impacts, notamment en termes de pertes financières ainsi qu'en matière d'émissions de GES directes et indirectes. L'objectif serait d'avoir en main des données de référence à partir desquelles les progrès réalisés pourraient également être mesurés. De telles données pourraient aussi permettre d'identifier les filières où se gaspillent actuellement le plus les aliments, ou encore les gisements les plus importants d'aliments gaspillés qui pourraient encore être transformés ou redistribués pour consommation humaine.

Tout en reconnaissant l'absence de consensus terminologique et de protocole de comptabilisation standardisé, certains organismes et associations ont néanmoins attiré l'attention de la Commission sur l'abondance d'analyses menées ces dernières années et sur le nombre important de tribunes mises en place pour réfléchir au phénomène, tant à l'échelle nationale qu'internationale. Pour eux, les études déjà réalisées sur le sujet – et auxquelles plusieurs mémoires réfèrent d'ailleurs – sont sans équivoque : le gaspillage alimentaire est un problème sérieux qui a des coûts importants sur les plans économique, social et environnemental; il est temps de passer à l'action et d'investir temps et ressources pour s'y attaquer.

3.1.2 – Des milieux en marche : initiatives citoyennes, communautaires ou privées visant à réduire le gaspillage alimentaire

Déjà, diverses initiatives qui permettent de donner une seconde vie aux surplus alimentaires des commerces, industries et institutions sont bien connues du public : le Programme de récupération en supermarché de Moisson Montréal mentionné plus haut par exemple, ou encore les applications comme Flashfood ou Food Hero, par lesquelles il est possible de bénéficier de rabais sur des produits sur le point d'être périmés.

La somme des mémoires déposés lors de cette consultation a cependant révélé un foisonnement impressionnant d'initiatives citoyennes, communautaires ou privées actuellement en marche et qui proposent aux ICI des alternatives concrètes au simple rejet de leurs surplus alimentaires. Il est intéressant de rappeler à ce titre que la personne représentant le groupe requérant à l'origine de la présente démarche est elle-même à la tête de Partage & Solidarité, organisme fondé en 2015 et qui a pour mission de récupérer les invendus des magasins pour les redistribuer gratuitement à des personnes dans le besoin. L'organisme gère aujourd'hui trois centres d'aide alimentaire qui, grâce à un partenariat avec une vingtaine de commerces de l'arrondissement du Plateau-Mont-Royal, offrent chaque mois un soutien alimentaire à plus de 5 000 personnes.

Cette forme de maillage entre générateurs de surplus alimentaires et organismes venant en aide aux plus démunis est au cœur de la mission de plusieurs organismes et entreprises qui ont été entendus par la Commission. Certains interviennent à une échelle très locale, et ont développé des stratégies de collecte et de redistribution axés sur des circuits courts et sur l'utilisation du transport actif, dans une perspective de transition écologique. D'autres misent plutôt sur les nouvelles technologies ou des plateformes d'échange pour faciliter cette rencontre. Certains visent des secteurs en particulier comme la restauration ou l'hôtellerie. D'autres ont développé des modèles d'affaires axés sur la transformation des invendus alimentaires, qui sont ensuite commercialisés, souvent à bas prix, ou redistribués gratuitement. Plusieurs incluent un volet de sensibilisation ou d'éducation à leur action, que ce soit en encourageant l'autonomisation des bénéficiaires des initiatives d'aide alimentaire, par le biais d'ateliers ou de cuisines

collectives par exemple, ou encore par des actions de communication ou de représentation destinées soit à encourager les ICI à redistribuer gratuitement leurs invendus, soit à sensibiliser plus largement la population à la problématique.

De manière générale, les organismes et entreprises concernés, après avoir présenté dans leur mémoire leur mode de fonctionnement, recommandaient à la Ville, d'une part, de reconnaître la pertinence de leur action et sa contribution à la réduction du gaspillage alimentaire dans les ICI montréalais et, d'autre part, d'encourager l'émergence de projets ou de modèles d'affaires à vocation similaire. Des besoins ont aussi été exprimés en matière de structures locales ou régionales de concertation ou de coopération qui permettraient, entre autres, la mutualisation des ressources ou des infrastructures. En présentant les défis auxquels ils font face au quotidien et les solutions qui pourraient être mises en œuvre pour faciliter leur travail, la plupart en ont appelé à un soutien plus structurant à leur action, ou à la mission des organismes avec lesquels ils collaborent.

Le soutien au renforcement des capacités logistiques des organismes qui bénéficient des réseaux de redistribution des surplus alimentaires en place à Montréal a également été présenté par certaines des associations commerciales qui ont participé à cette consultation comme la mesure clé que la Ville de Montréal devrait mettre en place pour contribuer à réduire le gaspillage alimentaire sur son territoire. Il semble en effet que dans le contexte actuel, même si un nombre croissant d'ICI participait à l'effort de redistribution des surplus alimentaires qu'ils génèrent, les organismes d'aide alimentaire montréalais ne seraient pas tous en mesure d'absorber le volume de denrées qui en résulterait. Les capacités de ces organismes en matière de main-d'œuvre, de transport, d'entreposage, de gestion des inventaires et de distribution seraient à bien des égards limitées, et reposeraient en grande partie sur des dons et sur l'implication bénévole.

Si les pratiques et les réseaux de redistribution des surplus alimentaires sont déjà bien implantés dans divers secteurs de l'économie montréalaise, il en va de même des initiatives prises par les ICI eux-mêmes pour limiter, réutiliser ou transformer leurs invendus et ainsi les détourner des circuits de gestion de matières résiduelles. La plupart indiquent par exemple faire une gestion serrée de leurs stocks, offrent souvent la vente à rabais d'aliments sur le point d'atteindre leur date de péremption ou transforment leurs invendus encore salubres en repas « prêts-à-manger » produits sur place.

De même, certaines organisations œuvrent spécifiquement au développement de synergies entre industries ou commerces, où les surplus de l'un peuvent devenir les matières premières ou les intrants dont l'autre a besoin. Les techniques de surcyclage en économie circulaire, qui suscitent de plus en plus d'intérêt, sont décrites dans certains mémoires comme des solutions efficaces pour valoriser une partie des pertes et des résidus alimentaires notamment issus des secteurs de la production et de la transformation.

À cet égard, les opinions soumises dans le cadre de cette consultation indiquent que les ICI montréalais sont somme toute bien sensibilisés à l'importance de réduire les pertes et le gaspillage alimentaire causés par leurs activités. La majorité d'entre eux cherchent ainsi à innover pour optimiser leurs chaînes d'approvisionnement et de distribution. Ils bénéficieraient cependant d'initiatives leur permettant de mieux connaître certaines solutions de réduction à la source ou de réemploi qui s'offrent à eux dans une perspective d'économie circulaire, ou d'autres mesures d'accompagnement.

3.1.3 – La hiérarchisation des actions

Les activités de circularisation des surplus alimentaires jouent certes un rôle important dans le détournement de l'enfouissement de milliers de tonnes d'aliments invendus mais encore propres à la consommation. Pour plusieurs, incluant de nombreux organismes et entreprises dont la mission repose en tout ou en partie sur cette forme de récupération, ces initiatives n'en représentent pas moins une

solution temporaire aux problèmes structurels beaucoup plus profonds qui sont à l'origine du phénomène de gaspillage alimentaire, ici comme ailleurs. Ainsi, la réduction des surplus alimentaires à la source est-elle présentée, dans une majorité de mémoires, comme l'objectif que la Ville devrait poursuivre en priorité dans le déploiement de son action dans ce domaine.

Cette perspective est tout à fait cohérente avec l'approche des 3 RV-E privilégiée par la Ville de Montréal dans son PDGMR et qui permet d'assurer une gestion performante des matières résiduelles. Elle exige que la réduction à la source des biens et marchandises produits ait préséance sur leur réemploi d'abord, et sur leur recyclage ensuite, la valorisation étant une stratégie à privilégier en quatrième lieu seulement, tout juste avant l'élimination, qui représente l'ultime recours. C'est précisément cette même logique qui est proposée par le CNZD dans sa hiérarchie de récupération des aliments évoquée plus haut et citée dans un certain nombre de mémoires. Divers participants et participantes à la consultation ont effectivement insisté sur l'importance d'adopter des mesures fortes permettant de *prévenir* la génération de surplus aux différentes étapes de la chaîne alimentaire et non seulement d'en assurer une gestion optimale.

En lançant une réflexion sur la cessation du gaspillage alimentaire sur son territoire, la Ville touche également à des enjeux plus vastes mais qui méritent, d'après divers mémoires, d'être abordés, à commencer par la surproduction alimentaire. Alors que la transition écologique a été placée au cœur de la relance économique de la métropole et de ses perspectives de développement pour les dix prochaines années, Montréal ne peut, de l'avis de plusieurs, faire l'économie de l'identification des leviers d'actions qu'elle pourrait déployer, en partenariat avec les acteurs concernés, pour contribuer à la réduction de la production de denrées alimentaires ou encore à l'émergence de modèles d'affaires alternatifs.

Selon la majorité, la Ville peut aussi, par des mesures de sensibilisation et d'éducation, participer aux changements de perceptions et de comportements qui sont à l'origine de la persistance de certaines pratiques qui induisent beaucoup de gaspillage, tant chez les ICI que chez les consommateurs et consommatrices (gestion trop stricte des dates de péremption, critères esthétiques élevés, etc.). Cette sensibilisation devrait porter à la fois sur la problématique du gaspillage alimentaire en elle-même et ses impacts, et sur les solutions qui sont à la portée des uns et des autres pour y remédier.

Notons par ailleurs que, tout en reconnaissant l'intérêt de détourner de l'élimination les matières organiques en les valorisant à des fins énergétiques ou de compostage, quelques intervenantes et intervenants ont rappelé que cette avenue ne doit pas être priorisée, et ce, même si la Ville de Montréal s'est dotée de cibles ambitieuses de récupération de ces matières, arrimées à l'augmentation de la capacité de traitement des matières organiques permise par l'entrée en opération de nouvelles infrastructures sur l'île. La valorisation ultime serait à privilégier avant tout dans les cas de résidus impossibles à récupérer pour l'alimentation humaine ou animale. À cet effet, l'élargissement de la collecte des matières organiques à un maximum d'ICI montréalais et l'amélioration de son accessibilité technique et financière sont encouragés.

Aux yeux de certains, vu la complexité de la chaîne alimentaire et la multiplicité des acteurs qui y interviennent (producteurs, grossistes, distributeurs, transformateurs, détaillants), la hiérarchisation des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire pourrait en outre se faire à l'échelle des différents secteurs, qui devraient pouvoir définir, sur la base d'un diagnostic qui leur est propre, des cibles et des moyens de réduction à la source qui seraient adaptés à leur réalité.

3.1.4 – Le lien entre la lutte contre le gaspillage et la lutte contre l'insécurité alimentaire

Tout comme la redistribution des invendus ou des surplus alimentaires encore salubres ne constitue pas, de l'avis de la majorité, un moyen de lutter de manière pérenne contre le gaspillage alimentaire, elle ne représenterait pas non plus une solution pertinente à la lutte contre l'insécurité alimentaire. En écho aux

observations faites par la Ville elle-même dans son document de consultation, plusieurs sont en effet venus rappeler que ces deux problèmes doivent être abordés de manière distincte, en tenant compte de leurs causes structurelles, qui sont, évidemment, fort différentes. Pour eux et elles, le fardeau de la gestion des invendus des détaillants de l'alimentation ne devrait pas être transféré aux organismes en sécurité alimentaire, qui devraient pouvoir bénéficier d'un financement à la hauteur de leurs besoins.

À ce sujet, il faut noter un paradoxe : la maximisation des dons et l'optimisation de la redistribution des invendus alimentaires à des fins caritatives, aussi louables et nécessaires soient-elles dans le contexte actuel, impliquent qu'un flux constant de surplus soit généré. Pourtant, si l'on souhaite réduire à la source et diminuer l'empreinte écologique du système alimentaire, ceux-ci doivent plutôt être éliminés. Certains organismes d'aide alimentaire qui sont intervenus lors de la consultation ont d'ailleurs tenu à indiquer que l'insécurité alimentaire n'est pas causée par un manque d'aliments, mais bien plutôt par un manque d'accès abordable à des aliments sains. Selon eux, il est important de reconnaître que la population en situation d'insécurité alimentaire et qui bénéficie de manière ponctuelle des services de ces organismes a tout à fait le droit d'avoir accès à des aliments variés, de qualité, et qui correspondent à ses besoins.

L'aide alimentaire, surtout lorsqu'elle est offerte dans une perspective d'autonomisation et en respect de la dignité des bénéficiaires, peut être vue comme une solution transitoire nécessaire. Par contre, de meilleurs filets sociaux, l'accès à des revenus suffisants, à des emplois décents et à des logements abordables sont des objectifs qui doivent être poursuivis pour agir sur les facteurs déterminants à la source de l'insécurité alimentaire, que tous reconnaissent comme étant un problème important à Montréal, dont l'acuité a de surcroît été exacerbée par la crise découlant de la pandémie de COVID-19.

Dans le même ordre d'idées, le soutien au développement de systèmes alimentaires locaux résilients, sous le modèle des « quartiers nourriciers », a aussi été identifié dans divers mémoires comme une avenue intéressante pour améliorer l'accès de la population montréalaise, notamment celle en situation de pauvreté, à des aliments sains et abordables. D'autres bénéfices sociaux (création d'emplois) et environnementaux (production à plus petite échelle et réduction de la chaîne de distribution) pourraient du reste en être tirés.

3.2 – Résultat des outils de consultation en ligne

Tel que décrit précédemment, le questionnaire en ligne soumis à la population sur la plateforme Réalisons Montréal était orienté autour des mesures bien précises que la Ville pourrait mettre de l'avant pour atteindre son objectif de réduction du gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Il ciblait à cet effet tout particulièrement les ICI, conformément à l'objet de la pétition à l'origine de cette consultation.

Bien que le questionnaire présentait une distinction des actions qui concerneraient plus particulièrement les institutions (question 1), les commerces (question 2), et les industries (question 3), les réponses recueillies s'appliquent en général, et à quelques exceptions près, à ces trois secteurs. La Commission invitait en outre les répondantes et répondants à lui fournir leurs suggestions d'innovations ou de partenariats particuliers qui pourraient être mis en place (question 4), et des propositions quant aux moyens de sensibilisation à préconiser (question 5).

Dans le même esprit, par l'outil « Idées » de la plateforme Réalisons Montréal, on invitait les personnes intéressées à soumettre, en quelques mots, des propositions générales sur ce qui pourrait être fait pour réduire le gaspillage alimentaire dans les ICI à Montréal.

3.2.1 – Les actions prioritaires

Sans surprise, c'est le fait d'inciter ou encore de contraindre les ICI à faire don de leurs aliments non servis ou invendus à des organismes communautaires locaux, pour une redistribution auprès des personnes les plus démunies, qui revient le plus souvent dans les réponses fournies au sujet des actions prioritaires à mettre en place pour réduire le gaspillage alimentaire à Montréal. Rappelant les recommandations contenues dans les mémoires, certains suggèrent d'obliger les ICI, par règlement, à conclure des ententes de service avec des organismes à cette fin, tandis que d'autres invitent la Ville à mieux soutenir l'action de ces organismes qui revalorisent ainsi des aliments qui autrement seraient jetés, soit financièrement ou logistiquement (entreposage, transport, infrastructures de réfrigération, etc.).

La redistribution gratuite ou à prix modique des invendus alimentaires au personnel ou aux bénéficiaires est aussi présentée comme une solution intéressante à privilégier dans le cas des institutions (programmes de rachat dans les écoles et les hôpitaux, offre de soupers dans les services de garde, etc.). Pour le secteur commercial, on parle des frigos publics, où les commerces, traiteurs et restaurants pourraient déposer leurs invendus.

La transformation des surplus alimentaires pour en faire des produits à valeur ajoutée (sauces, confitures, etc.), et la valorisation des résidus du secteur industriel pour alimentation humaine ou animale sont également identifiées comme autant de solutions permettant de réduire le gaspillage, au même titre d'ailleurs que la valorisation énergétique. Ainsi, contrairement à la majorité des mémoires présentés, qui privilégient une perspective hiérarchique où la réduction à la source et la consommation humaine seraient prioritaires, pour plusieurs participantes et participants au volet web de la consultation, le compostage et la biométhanisation représentent des avenues intéressantes pour détourner les résidus alimentaires des sites d'enfouissement.

Là encore, les répondantes et répondants proposent à la fois d'adopter des mesures incitatives pour favoriser la réutilisation, la valorisation ou la redistribution des surplus (par exemple en augmentant les déductions fiscales associées aux dons alimentaires ou en offrant des incitatifs financiers à la circularisation des invendus) et des mesures contraignantes (par exemple en rendant illégale, pour tous les acteurs de la chaîne alimentaire, la destruction d'aliments encore comestibles, en imposant une taxe sur les déchets alimentaires ou en obligeant tous les commerces à vendre à rabais leurs produits déclassés ou sur le point d'être périmés).

Prises conjointement, les réponses aux trois premières questions permettent aussi de dresser un certain inventaire des bonnes pratiques dont la promotion pourrait être faite par la Ville auprès des ICI montréalais. On suggère notamment de sensibiliser les commerces, restaurants et institutions à une gestion optimale de leur offre alimentaire et de leurs menus, dans une perspective de réduction à la source. Celle-ci pourrait passer par une meilleure évaluation des besoins des clientèles et des bénéficiaires, notamment en les impliquant en amont, ou par l'offre de choix de portions variées, ce qui permettrait d'éviter le gaspillage associé à des repas inadaptés, tant en termes de quantité que de qualité. Les menus fixes et uniformes seraient par exemple à éviter dans les milieux hospitaliers, à la faveur d'une planification flexible en fonction de l'offre locale de denrées.

Au même titre que les personnes entendues par la Commission en audience publique, divers répondants et répondantes insistent par ailleurs sur la nécessité d'une meilleure sensibilisation pour modifier les perceptions de la population et des ICI eux-mêmes quant à l'importance d'une offre commerciale abondante en tout temps et quant aux standards esthétiques élevés, entre autres en matière de fruits et légumes. Un certain nombre de réponses portaient d'ailleurs sur la sensibilisation à la réduction du gaspillage alimentaire chez les particuliers (enfants et jeunes en milieu scolaire, consommateurs et consommatrices), qui peut avoir un effet d'entraînement positif sur les commerces et institutions qu'ils et elles fréquentent.

Dans un autre ordre d'idées, les ICI devraient, selon plusieurs, être incités à augmenter la durée de vie des produits alimentaires qu'ils utilisent. Des formations pourraient par exemple être offertes aux propriétaires ou au personnel en vue de maximiser les techniques de transformation des surplus alimentaires, de réviser les méthodes de fixation des dates de péremption ou encore d'améliorer les techniques de stockage et de rotation des aliments sur les tablettes. Moins directement liés aux pratiques de gaspillage, mais permettant d'agir en amont pour limiter l'empreinte écologique du système alimentaire montréalais, l'approvisionnement local à plus petite échelle et l'agriculture urbaine ressortent aussi comme des avenues à promouvoir à court et à moyen terme pour lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire à Montréal.

3.2.2 – Les innovations et les partenariats porteurs

Mis à part les partenariats à approfondir et à multiplier entre les ICI générateurs de surplus alimentaires et les organismes qui peuvent en assurer la redistribution, les réponses à la quatrième question sont assez variées, allant de la suggestion de favoriser l'émergence d'entreprises qui agissent comme des intermédiaires entre ces deux maillons de la chaîne alimentaire montréalaise ou qui se spécialisent dans la transformation des invendus, à la recommandation de soutenir les partenariats entre commerces de détail et petits producteurs locaux (notamment à travers les marchés publics et les serres urbaines).

Des participantes et participants invitent aussi la Ville de Montréal à faire appel aux sociétés de développement commercial qui ont parfois déjà mis en place des initiatives de lutte contre le gaspillage alimentaire pour leurs membres. D'autres proposent d'instaurer une table de concertation intersectorielle permettant aux différents acteurs de la chaîne de collaborer plus facilement pour faire émerger des solutions novatrices à cette problématique.

Du côté des innovations qui pourraient être encouragées pour réduire le gaspillage alimentaire dans les ICI, l'accent a surtout été placé sur les modes de revalorisation des résidus alimentaires du secteur industriel fonctionnant dans une logique d'économie circulaire et que plusieurs acteurs expérimentent actuellement. À une autre échelle, on propose de permettre la création et l'accès à des espaces de transformation collective de denrées alimentaires, qui seraient ouverts au public, aux organismes et aux institutions.

Les applications mobiles et autres solutions technologiques qui mettent en relation les propriétaires de commerces et les organismes ou les particuliers sont également reconnues comme des innovations qui pourraient donner des résultats intéressants pour la réduction du gaspillage alimentaire. Enfin, l'écoconception des emballages pourrait, selon certains répondants et répondantes, être stimulée, de manière à prolonger la durée de vie des aliments tout en réduisant les matières résiduelles connexes à leur traitement, à leur transport, à leur distribution et à leur consommation.

3.2.3 – Les moyens de sensibilisation efficaces

Questionnées sur les moyens de sensibilisation qui devraient être préconisés auprès des ICI pour les inciter à agir pour réduire le gaspillage alimentaire généré par leurs activités, certaines personnes ont indiqué ne plus croire en la sensibilisation et souhaiter que la Ville adopte plutôt des réglementations pour les y contraindre (interdictions, taxations, etc.). D'autres identifient les incitatifs « positifs » (déductions fiscales, programmes d'accréditation ou de reconnaissance, bourses reconnaissant l'exemplarité, etc.) comme des moyens de sensibilisation efficaces, qui vont un pas plus loin que les simples campagnes d'information.

Les campagnes d'information et de sensibilisation n'en demeurent pas moins privilégiées dans un certain nombre de réponses, qui mettent de l'avant l'intérêt d'informer le personnel et les propriétaires des ICI de

la valeur réelle des surplus alimentaires et des actions qu'ils pourraient prendre pour y remédier. Les mesures proposées à ce titre sont variées : coaching, diffusion d'un guide de bonnes pratiques, embauche de « spécialistes d'expérience usager », visites de sites de gestion des matières résiduelles, etc.

Tel que mentionné plus haut, les répondantes et répondants au questionnaire considèrent aussi, dans l'ensemble, que la sensibilisation de la population en général peut contribuer à des changements à plus long terme dans l'équilibre de l'offre et de la demande pour des produits alimentaires répondant à des critères esthétiques moins stricts, ou commercialisés en moins grande abondance ou variété. Cette sensibilisation devrait selon plusieurs débiter à l'école même. Elle pourrait utiliser le potentiel de rayonnement des médias sociaux et miser sur l'expertise et l'ancrage local des éco-quartiers.

3.3 – Synthèse ayant guidé la rédaction des recommandations de la Commission

Au terme de la démarche de consultation, et comme indiqué en introduction, la Commission s'est réunie à six reprises pour analyser les opinions décrites ci-haut et préparer ses recommandations. Le premier constat qu'elle a fait à cet égard est celui de l'existence à Montréal d'un riche écosystème qui détourne chaque semaine de l'élimination des milliers de tonnes de résidus et de surplus alimentaires issus des activités des ICI et qui sont encore propres à la consommation.

Compte tenu de l'étendue et de la complexité de la problématique du gaspillage alimentaire et de sa contribution à la crise environnementale actuelle, les initiatives existantes ne sont certainement pas suffisantes. Néanmoins, il ne fait pas de doute pour la Commission que la Ville de Montréal ne doit, par les mesures qu'elle pourrait prendre, ni se substituer à cet écosystème en place, ni en affecter la vivacité en imposant des restrictions trop contraignantes pour les acteurs concernés.

Ainsi, tout en favorisant l'adoption d'une approche réglementaire pour amener les ICI montréalais qui n'auraient encore pris aucune mesure pour revaloriser ou redistribuer leurs surplus alimentaires à le faire, la Commission a souhaité insister sur l'importance, d'abord, de dresser le portrait de ce qui se fait déjà à l'échelle des quartiers, et ensuite, d'adopter des mesures de soutien à ces initiatives pour en assurer le développement ou la pérennité. Tel que suggéré par de nombreux organismes entendus en consultation et par plusieurs répondantes et répondants à son volet en ligne, le soutien à la concertation, à la mutualisation des ressources et aux partenariats a également été identifié comme un domaine où la Ville de Montréal peut faire une différence.

La Commission a retenu, pour la préparation de ses recommandations, l'échelle de priorisation des actions basée sur la hiérarchie de récupération des aliments du CNZD, utilisée comme référence quasi unanime lors de la consultation. Dans la pratique, prioriser les actions de réduction à la source reste cependant un grand défi, les surplus alimentaires pouvant être perçus comme une « ressource » nécessaire et utile autant au fonctionnement de tout un réseau d'aide alimentaire, qu'au fonctionnement et à la rentabilisation des équipements de traitement des matières organiques de l'agglomération.

De même, il est apparu rapidement à la Commission que les leviers dont la Ville dispose en vertu des champs de compétence qui lui sont dévolus comme municipalité sont plus limités pour intervenir en faveur d'une *prévention* des surplus alimentaires. Elle propose donc que Montréal travaille en étroite collaboration avec les autres paliers de gouvernement pour stimuler les changements structurels nécessaires à une plus large échelle dans le système alimentaire national et international, système auquel sont liés la plupart des ICI montréalais. La sensibilisation, tout en étant une stratégie insuffisante

en elle-même, peut néanmoins jouer un grand rôle pour permettre l'émergence de conditions favorables à ces changements.

Dans tous les cas, il ne fait pas de doute pour la Commission que la Ville se doit d'être exemplaire et réduire au maximum le gaspillage alimentaire généré par ses propres activités. L'Administration est aussi invitée, dans les recommandations qui suivent, à maintenir une vigie et à tester les mesures porteuses prises par d'autres municipalités et qui pourraient avoir un fort potentiel de contribution à la réduction du gaspillage alimentaire dans le contexte montréalais.

Rappelons en terminant que le contexte dans lequel cette consultation publique s'est déroulée a été 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 a adhéré à la vision proposée par une majorité de personnes et d'organismes entendus en consultation, qui ont rappelé 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.

4- LES RECOMMANDATIONS

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 2019¹⁹;

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 mois²⁰;

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 aliments²¹;

CONSIDÉRANT que pour les consommatrices et consommateurs, ces pertes économiques peuvent engendrer une augmentation de plus de 10 % des prix des aliments²²;

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 2050²³;

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)²⁴ 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

¹⁹ 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>.

²⁰ Martin V. Gooch *et al.*, 2019, *op.cit.*, p.5-6.

²¹ 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 Felfel, « "\$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>.

²² *Idem*.

²³ Project Draw down, *Reduced Food Waste*, <https://drawdown.org/solutions/reduced-food-waste>.

²⁴ Conseil du Système alimentaire montréalais, *Plan d'action intégré 2020-2022 : Innover pour mieux se nourrir et se développer*, Montréal, 2020, <https://csam.ca/>.

par un ensemble d'institutions sociales et de conventions qui régulent la production et la distribution alimentaire »²⁵;

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) 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 »²⁶, 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 bioalimentaire²⁷;

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;

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

²⁵ 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.esq.uqam.ca/wp-content/uploads/sites/48/2018/11/Le-gaspillage-alimentaire-entre-la-distribution-au-detail-et-la-consommation.pdf>.

²⁶ René Audet et Éliane Brisebois, 2018, *op.cit.*, p. 14.

²⁷ Éric Ménard, 2019, *op.cit.*, p.53.

des produits [...] [et se trouvent donc] en quelque sorte en conflit d'intérêts puisque les dates ont un effet sur les ventes »²⁸;

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 »²⁹;

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 :

- 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.

²⁸ ACIA et Conseil national zéro déchet, cités par René Audet et Éliane Brisebois, 2018, *op.cit.*, p.43.

²⁹ Ville de Montréal, *Plan climat 2020-2030*, décembre 2020, p. 19,

<https://res.cloudinary.com/villemontreal/image/upload/v1607536657/portail/ktpxrxvj5qxggayecchd.pdf>.

- 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 surcyclage³⁰ des aliments en économie circulaire, etc.);
 - le soutien à la consolidation des concertations en place dans le système alimentaire montréalais.
- 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.

³⁰ 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.

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 arrondissements³¹;

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 »³²;

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;

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

³¹ 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-insecurite-alimentaire-mtl_v4.pdf.

³² Ville de Montréal, *Montréal 2030. Plan stratégique*, décembre 2020, p. 28, https://portail-m4s.s3.montreal.ca/pdf/20210128_montreal_2030_vdm.pdf.

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.

CONCLUSION

La Commission permanente sur l'eau, l'environnement, le développement durable et les grands parcs remercie sincèrement toutes les personnes-ressources de la Ville de Montréal qui l'ont soutenue dans la réalisation de ce mandat et dont les noms sont présentés en annexe. Elle tient également à saluer l'initiative de Mme Atlantide Larouche Desrochers, à l'origine de la mobilisation citoyenne qui a donné lieu à la tenue de cette consultation, ainsi que la participation enthousiaste et éclairante de certaines de Montréalaises et Montréalais à la démarche, malgré les contraintes associées au contexte de pandémie.

Une telle participation témoigne sans aucun doute d'une grande préoccupation de la population à l'égard de la problématique du gaspillage alimentaire, et 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 dans le cadre de leurs activités. 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 alimentaire au pays.

Conformément à la réglementation sur les commissions permanentes du conseil municipal, le présent document peut être consulté sur la page dédiée à la consultation sur le site web des commissions permanentes (ville.montreal.qc.ca/gaspillagealimentaire), de même qu'au Service du greffe de la Ville de Montréal, au rez-de-chaussée de l'hôtel de ville (édifice Lucien-Saulnier, 155, rue Notre-Dame Est). Tous les documents d'information présentés en soutien à cette consultation, ainsi que les mémoires et avis reçus par la Commission, sont aussi disponibles sur la même page web.

ANNEXE 1
Résolution CE20 0017



Extrait authentique du procès-verbal d'une séance du comité exécutif

Séance ordinaire du mercredi 8 janvier 2020

Résolution: CE20 0017

Il est

RÉSOLU :

- 1- de mandater la Commission sur l'eau, l'environnement, le développement durable et les grands parcs pour tenir une consultation publique sur la cessation du gaspillage alimentaire, conformément aux dispositions du *Règlement sur la Charte montréalaise des droits et responsabilités et sur le droit d'initiative* (05-056);
- 2- de mandater le Service de l'environnement à titre d'unité d'affaires responsable de ce dossier aux fins de la consultation publique.

Adopté à l'unanimité.

30.005 1193599011
/mt

Benoit DORAIS

Président du comité exécutif

Emmanuel TANI-MOORE

Greffier adjoint

(certifié conforme)

Emmanuel TANI-MOORE
Greffier adjoint

Signée électroniquement le 9 janvier 2020

ANNEXE 2

Liste des intervenantes et intervenants

Représentantes et représentants de la Ville de Montréal

M. Arnaud Budka, directeur, Direction de la gestion des matières résiduelles, Service de l'environnement

Mme Paula Urra, chef de division, Collecte, transport et matières résiduelles, Direction de la gestion des matières résiduelles, Service de l'environnement

Mme Maud Fillion, chef de section, Planification et développement gestion de matières résiduelles, Division Collecte, transport et matières résiduelles, Direction de la gestion des matières résiduelles, Service de l'environnement

M. Sylvain Boissonnier, conseiller en planification, Division Collecte, transport et matières résiduelles, Direction de la gestion des matières résiduelles, Service de l'environnement

M. Martin Héroux, ingénieur, Direction de la gestion des matières résiduelles, Service de l'environnement

Mme Sylvie Mayer, conseillère en planification, Division Collecte, transport et matières résiduelles, Direction de la gestion des matières résiduelles, Service de l'environnement

Mme Salwa Majouji, chef de section, Expertise conseil et programmes, Division de la lutte à la pauvreté et de l'itinérance, Service de la diversité et de l'inclusion sociale

Mme Natacha Beauchesne, commissaire au développement économique, Direction de la mise en valeur des pôles économiques, Service du développement économique

M. Charles-André Major, commissaire au développement économique, Direction Intelligence économique et rayonnement international, Service du développement économique

Mme Marieke Cloutier, chef de division, Division Mobilisation, biodiversité et résilience, Bureau de la transition écologique et de la résilience

Mme Félicia Lareau Carpentier, conseillère en planification, Division Mobilisation, biodiversité et résilience, Bureau de la transition écologique et de la résilience

Mme Marie-Philippe Chouinard, chargée d'expertise et de pratique, Division Mobilisation, biodiversité et résilience, Bureau de la transition écologique et de la résilience

Intervenantes et intervenants à l'assemblée publique du 3 décembre 2020

Mme Atlantide Larouche Desrochers, fondatrice, Partage & Solidarité, et représentante du groupe requérant du droit d'initiative sur la cessation du gaspillage alimentaire

M. Nathe Perrone, citoyen

Mme Lesley Levy, citoyenne

M. Johny Saliby, fondateur, Sauvegarde

M. Philippe Pagé, représentant, Quartier Nourricier

Mme Jennifer Coutou Dellar, co-instigatrice, FEEDback Ahuntsic-Cartierville

M. Guillaume Cantin, co-initiateur et directeur général, La Transformerie

M. Bobby Grégoire, représentant, L'Atelier du goût

Mme Josiane Tremblay, citoyenne

Intervenantes et intervenants à l'assemblée publique du 27 janvier 2021

Mme Ruba Ghazal, députée, circonscription de Mercier, Assemblée nationale du Québec

M. John Saliby, fondateur, Sauvegarde

Mme Marie-José Mastromonaco, directrice des opérations, Deuxième Récolte (Second Harvest)

Mme Anjelika Jangazina, fondatrice et présidente, Le Projet Zéro Déchet

Intervenantes et intervenants à l'assemblée publique du 29 janvier 2021

M. Jean-François Archambault, fondateur et directeur général, La Tablée des Chefs

Mme Ève Lortie-Fournier, directrice générale et **Mme Catherine Ouellet**, chargée de projet, Regroupement des éco-quartiers

Mme Isabelle Bissonnette, chargée de projet, Transition écologique et **M. Claude Rainville**, directeur général, Société de développement de l'avenue du Mont-Royal

Mme Sklaerenn Le Gallo, adjointe aux services en sécurité alimentaire et **Mme Maggie Lebeau**, coordonatrice aux services en sécurité alimentaire, Centre de ressources et d'action communautaire de La Petite-Patrie

Mme Marion Nuss, administratrice, Association québécoise Zéro Déchet

Intervenantes et intervenants à l'assemblée publique du 4 février 2021

M. Nicholas Chevalier, agent de recherche et de développement, Front commun québécois pour une gestion écologique des déchets

M. Francis Mailly, directeur, Relations gouvernementales, Division alimentation et **M. Philippe Cantin**, directeur principal, Innovation en développement durable et économie circulaire, Conseil canadien du commerce de détail

M. Stéphane Lacasse, directeur, Affaires publiques et gouvernementales et **M. Pierre-Alexandre Blouin**, président-directeur général, Association des détaillants en alimentation du Québec

M. Billal Tabaichount, coordonnateur et **Mme Agathe Mertz**, agente de projets en environnement, Groupe de recommandations et d'actions pour un meilleur environnement (GRAME)

Mme Sylvie Chamberland, co-directrice et **Mme Marie-Andrée Aubergiste**, paire aidante, Comité d'action et de réflexion sur l'autonomie alimentaire (CARAA) du Carrefour alimentaire Centre-Sud

Intervenantes et intervenants à l'assemblée publique du 10 février 2021

M. Karan Kumar, citoyen

M. Olivier Kolmel, porte-parole, Nature & Alimentation, Greenpeace Canada et **M. Jean Phariste Pharicien**, témoin et accompagnateur

Mme Élisabeth Paradis, **Mme Stéphanie Desormiers** et **Mme Jennifer Coutou-Dellar**, co-instigatrices, FEEDback Ahuntsic-Cartierville

M. Guillaume Cantin, co-initiateur et directeur général, La Transformerie, **M. Éric Ménard**, expert et leader en lutte au gaspillage alimentaire, fondateur et coordonnateur, RÉGAL - Réseau contre le gaspillage alimentaire, **Mme Éliane Brisebois**, coordonatrice et agente de recherche, Chaire de recherche sur la transition écologique, Université du Québec à Montréal et **Mme Eva Murith**, co-fondatrice, Preserve

Intervenantes et intervenants à l'assemblée publique du 21 avril 2021

Mme Atlantide Larouche Desrochers, fondatrice, Partage & Solidarité, et représentante du groupe requérant du droit d'initiative sur la cessation du gaspillage alimentaire

M. Matthew Lynch, Associate Director, Ivey Centre for Building Sustainable Value, Ivey Business School, Western University

M. Pierre-Alexandre Blouin, président-directeur général, Association des détaillants en alimentation du Québec

Mme Élisabeth Paradis, co-instigatrice, FEEDback Ahuntsic-Cartierville

M. Francis Mailly, directeur, Relations gouvernementales, Division alimentation, Conseil canadien du commerce de détail

M. Martin Vézina, responsable, Communication et affaires publiques, Association Restauration Québec

Mme Sylvie Chamberland, co-directrice, Carrefour alimentaire Centre-Sud (pour le Comité d'action et de réflexion alimentaire - CARAA)

M. Guillaume Cantin, co-initiateur et directeur général, La Transformerie

Mme Stéphanie Desormiers, co-instigatrice, FEEDback Ahuntsic-Cartierville

Mme Éliane Brisebois, coordonnatrice et agente de recherche, Chaire de recherche sur la transition écologique, Université du Québec à Montréal

M. Éric Ménard, expert et leader en lutte au gaspillage alimentaire, fondateur et coordonnateur, RÉGAL - Réseau contre le gaspillage alimentaire,

M. Jayson Proulx, représentant, Projet FEEDback Ahuntsic-Cartierville

ANNEXE 3

Liste des personnes et organismes ayant déposé une opinion écrite, sans présentation verbale

- Association Restauration Québec (*rappel du mémoire déposé dans le cadre de la consultation sur le projet de Plan directeur de gestion des matières résiduelles (PDGMR)*)
- Ateliers d'éducation populaire du Plateau
- Conseil patronal de l'environnement du Québec
- Fondation David Suzuki
- M. Jury Gualandris, professeur, Ivey Business School, Western University
- Moisson Montréal (*rappel du mémoire déposé dans le cadre de la consultation sur le projet de PDGMR*)
- Table de développement social de Rivière-des-Prairies
- Toucan Solutions

ANNEXE 4

Idées proposées (plateforme Réalisons Montréal)

	Thèmes	Propositions
1		Tous les commerçants d'alimentation doivent envoyer toutes la nourriture comestible invendue aux banques alimentaires, sinon pénalités.
2	Ramassage et distribution (voir description)	La Ville devrait d'abord envoyer un document aux commerçants, distributeurs et producteurs, leur expliquant l'importance tant environnementale qu'humaine de sa démarche et leur fournir des coordonnées où les déposer, ou pour téléphoner afin que les denrées soient ramassées. Elle devrait aussi envisager un genre de récompense pour ceux qui y participent, comme une réduction des taxes (vu que moins de déchets auront à être ramassés et enfouis) ou une subvention et possiblement une amende pour ceux qui refusent de s'y conformer (créer un règlement de salubrité en conséquence). Ensuite, elle devrait fournir un ou des véhicules et créer une liste d'employés bénévoles dans chaque arrondissement, qui iraient ramasser et livrer les denrées durant leur journée de travail. Une seconde liste devrait être faite après avoir contacté les organismes communautaires, les refuges et par exemple, le Chic resto pop, qui aident les plus démunis et qui accepteraient la livraison de ces denrées. Autre exemple: l'hôpital Victoria, transformé en refuge, pourrait être desservi par ce service et servir d'entrepôt au besoin.
3	Politique de choix de grandeur d'assiette au menu en restauration	Considérant que la faim de chaque individu diffère selon différentes variables, il serait souhaitable que tous les restaurateurs affichent deux choix de grandeurs d'assiettes pour chaque plat dans son menu. Cette initiative permettrait d'éviter le gaspillage en adaptant la quantité de nourriture (et son prix) selon la faim de chaque client. Si vous acceptez cette idée, je suggère d'appeler cette initiative, « la politique Gino » en signe de reconnaissance de mon idée.
4	Technologie facilitant les dons ou la vente des produits non conformes à des organismes communautaires ou des entreprises alimentaires	Les solutions Toucan permettent de développer les filières d'économie circulaire dans la chaîne agroalimentaire, par une plateforme de gestion de l'information qui calibre les denrées, les répartit dans un réseau (ex: banques alimentaires), gère les inventaires de produits, agrège les achats groupés du réseau, facilite la logistique et la communication entre les membres du réseau.
5	Envoyer les invendus, proche de la date de péremption à des organismes...	...qui pourraient collectivement, dans des activités de groupes, transformer ces produits et les revendre dans ces mêmes épiceries en donnant un pourcentage à ceux-ci et le reste pour eux. Comme par exemple, des confitures.
6	Tarification au poids des matières mises en bordure de rue	Le poids du gaspillage alimentaire est très lourd. Ça donnerait un incitatif financier additionnel à réduire le gaspillage.
7	Valoriser et favoriser l'achat en vrac	Laisser le consommateur choisir la quantité requise d'un aliment permet d'acheter ce qu'on a vraiment besoin. Proposer des incitatifs financiers pour l'implantation d'un maximum de ventes de fruits et légumes en vrac.

