

**PROCÈS-VERBAL** d'une assemblée publique de la  
COMMISSION SUR L'EAU, L'ENVIRONNEMENT, LE DÉVELOPPEMENT DURABLE ET LES GRANDS PARCS

Le mercredi 21 avril 2021, à 19 h  
Par visioconférence, webdiffusée à l'adresse [ville.montreal.qc.ca/gaspillagealimentaire](http://ville.montreal.qc.ca/gaspillagealimentaire)

---

**Présences :**

**Mme Valérie Patreau, présidente**  
Conseillère d'arrondissement, Outremont

**M. Francesco Miele, vice-président**  
Conseiller de la ville, Saint-Laurent

**Mme Josefina Blanco**  
Conseillère d'arrondissement, Le Plateau–Mont-Royal

**Mme Lisa Christensen**  
Conseillère d'arrondissement, Rivière-des-Prairies–Pointe-aux-Trembles

**Mme Catherine Clément-Talbot**  
Conseillère de la ville, Pierrefonds-Roxboro

**M. Gilles Déziel**  
Conseiller d'arrondissement, Rivière-des-Prairies–Pointe-aux-Trembles

**Mme Fanny Magini**  
Conseillère d'arrondissement, Outremont

**M. Jérôme Normand**  
Conseiller de la ville, Ahuntsic–Cartierville

**Mme Maeva Vilain**  
Conseillère d'arrondissement, Le Plateau–Mont-Royal

**Aucune absence.**

**Personnes-ressources :**

**Mme Maud Fillion**, cheffe de section, Planification et développement gestion des 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

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

**Le quorum est atteint.**

---

**1. Ouverture de l'assemblée**

La présidente de la Commission, Mme Valérie Patreau, déclare l'assemblée ouverte à 19 h 01 et souhaite la bienvenue aux personnes qui assistent à la séance grâce à la webdiffusion. Elle invite les commissaires à se présenter, puis nomme les personnes-ressources de la Ville de Montréal qui participent à cette assemblée et qui ont soutenu la Commission tout au cours de la réalisation de son mandat sur la cessation du gaspillage alimentaire à Montréal.

La présidente rappelle que cette consultation a été lancée à la demande d'un groupe de Montréalaises et Montréalais qui ont déposé une pétition en vertu du droit d'initiative et qui souhaitaient que la Ville s'inspire et se dote de mesures 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, les institutions et les industries (ICI) à Montréal.

La présidente rappelle les étapes du processus de consultation publique en cours. Elle mentionne qu'une présentation publique du dossier a eu lieu le 3 décembre 2020 et précise que cette séance a aussi été l'occasion pour la personne à l'origine de cette consultation, Mme Atlantide Larouche Desrochers, de présenter les raisons qui ont motivé sa demande et ses

constats de la situation actuelle. La présidente salue au passage la présence de Mme Larouche Desrochers à cette séance d'adoption des recommandations.

L'assemblée du 3 décembre a été suivie de quatre séances publiques d'audition des mémoires virtuelles tenues en janvier et février 2021. La présidente indique qu'une trentaine de mémoires ont été soumis à la Commission tout au cours de cette consultation et qu'une centaine de personnes ont aussi répondu au questionnaire en ligne disponible au cours de la même période sur la plateforme Réalisons Montréal à l'adresse [realisonsmtl.ca/gaspillagealimentaire](https://realisonsmtl.ca/gaspillagealimentaire). La présidente conclut en signalant que la Commission s'est réunie à six reprises pour analyser les propositions reçues et élaborer les recommandations qui seront adoptées lors de la présente assemblée publique.

La présidente explique que ces recommandations présentent les mesures suggérées par la Commission à l'Administration pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Elle précise que le rapport détaillé présentant l'analyse qui a mené à ces recommandations sera déposé lors du prochain conseil municipal.

## **2. Adoption de l'ordre du jour**

La présidente explique le déroulement de la séance. Elle mentionne que les recommandations sont disponibles en ligne pour ceux et celles qui souhaitent s'y référer.

Sur une proposition de M. Francesco Miele, appuyée par Mme Fanny Magini, l'ordre du jour est adopté à l'unanimité tel que proposé.

## **3. Consultation publique sur la cessation du gaspillage alimentaire : Lecture et adoption des recommandations de la Commission**

Avant de débiter la lecture du projet de recommandations que la Commission entend déposer à l'Administration, la présidente souligne que celles-ci ont été préparées dans un contexte de foisonnement exceptionnel de recherches, d'analyses et d'initiatives de toutes sortes menées dans différents milieux, à Montréal et ailleurs, et qui visent autant à réduire le gaspillage des denrées alimentaires qu'à mieux comprendre ce phénomène ou à mieux le mesurer. Elle précise que, dans l'analyse des avis déposés lors de cette consultation, la Commission a tenu compte des débats entourant la mise en œuvre de ces multiples initiatives. Elle a aussi reconnu que plusieurs études qui contribueront éventuellement à une meilleure compréhension de la problématique à Montréal sont aujourd'hui toujours en cours.

La présidente observe que le contexte dans lequel cette consultation publique s'est déroulée est aussi marqué par une pandémie sans précédent, qui a exacerbé la précarité financière de plusieurs franges de la population montréalaise et augmenté le recours à l'aide alimentaire. Elle indique que, tout en reconnaissant que l'accès à une alimentation saine est un droit fondamental reconnu, la Commission considère 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 à rappeler l'importance de soutenir le réseau montréalais de l'aide alimentaire, et aussi de continuer à agir, en parallèle, sur les facteurs qui sont à la source de l'insécurité alimentaire.

La présidente procède à la lecture des recommandations, qui vont comme suit :

\*\*\*\*

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 2019;

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 mois;

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 aliments;

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

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 2050;

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) et les 92 projets développés par les organisations qui y prennent part;

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

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

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

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

la Commission recommande à l'Administration de :

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

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

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

- d'agir sur l'ensemble de la chaîne de production–transformation–distribution au détail, afin de garantir que « toute partie d'aliment propre à la consommation et qui aurait été chassée, cultivée, pêchée, élevée, produite ou cueillie, de façon intentionnelle ou non », 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 bioalimentaire;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

la Commission recommande à l'Administration de :

- R2** Développer un outil convivial et efficace de sensibilisation aux bonnes pratiques en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, en partenariat avec le secteur de la distribution alimentaire (commerces, restaurants et institutions telles que garderies, hôpitaux, centres d'accueil et cafétérias d'établissements d'enseignement). Cet outil devrait :
- être axé spécifiquement sur la réduction des surplus, en contenant par exemple des informations relatives à la planification des besoins et à la gestion des inventaires, à la maximisation de l'utilisation de chaque aliment, aux pratiques de marketing qui tendent à induire plus de gaspillage et seraient donc à éviter (ex. : rabais en fonction de la quantité achetée) ou, au contraire, à des stratégies anti-gaspillage qui pourraient être privilégiées, etc.
  - promouvoir une « charte éthique » attestant des initiatives prises par les commerces, industries et institutions afin de réduire à la source leur gaspillage alimentaire.
- R3** Identifier, mobiliser et soutenir, au sein du réseau de la Ville de Montréal, des actrices et acteurs pouvant faire office de personnes « ambassadrices » pour la diffusion de l'outil mentionné en R2 et l'accompagnement, en collaboration avec les inspectrices et inspecteurs de la DIA, des commerces et institutions visés dans les différents territoires (ce pourrait être, par exemple, les sociétés de développement commercial et les éco-quartiers).
- R4** Recueillir des données à échéance régulière pour mesurer l'effet de ces activités de sensibilisation et d'accompagnement sur les pratiques des commerces, restaurants et institutions visés et produire une reddition de comptes publique à cet effet.

- R5** Développer une stratégie de sensibilisation incitant la collectivité montréalaise aux changements de comportement, en mettant entre autres l'accent sur les impacts environnementaux du gaspillage alimentaire et sur la consommation sécuritaire de certains aliments autour de leur date de péremption.
- R6** Intégrer la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'analyse de mesures écofiscales adaptées aux secteurs de la production, de la transformation et de la distribution alimentaires aux travaux du comité expert chargé d'analyser la dimension de l'écofiscalité dans le cadre de la mise en œuvre du PDGMR.
- R7** Poursuivre et amplifier, avec une approche multisectorielle (aussi bien économique, qu'environnementale et sociale),
- le soutien aux projets et modèles d'affaires visant à raccourcir les chaînes d'approvisionnement en alimentation (ex. : projets d'agriculture urbaine, projets de mutualisation de ressources et d'infrastructures, agriculture soutenue par la communauté, marchés de proximité, etc.);
  - le soutien au démarrage de projets-pilotes contribuant à la réduction des pertes alimentaires à l'étape de la production (projets visant par exemple la distribution au détail de produits habituellement déclassés, notamment les fruits et légumes);
  - le soutien et l'accompagnement aux initiatives de synergies industrielles qui ont cours sur le territoire montréalais dans le domaine de l'agroalimentaire et qui permettent de rediriger les aliments déclassés vers d'autres débouchés alimentaires (ex. : recherche de débouchés pour les « retailles potentiellement comestibles » issues du secteur de la transformation, technologies de surcyclage 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.

## **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 arrondissements;

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

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

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

CONSIDÉRANT que la redistribution des surplus alimentaires vers des organismes d'aide et d'éducation à une saine alimentation représente néanmoins une stratégie permettant de réduire

en partie le gaspillage alimentaire, en détournant ces denrées de l'élimination et en garantissant leur utilisation pour consommation humaine (seconde priorité de la hiérarchie de récupération des aliments du CNZD);

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

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

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

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

la Commission recommande à l'Administration de :

- R10** Mettre en place une réglementation effective d'ici 2025 qui aura pour effet de rendre obligatoire, sur l'ensemble du territoire de la Ville de Montréal, la conclusion d'une entente de redistribution des invendus encore propres à la consommation avec un organisme reconnu pour les secteurs du commerce de détail et de la restauration, en débutant par le secteur de la grande distribution et de l'hôtellerie.
- R11** Interdire d'ici 2022 sur l'ensemble du territoire de la Ville de Montréal, l'altération délibérée d'invendus alimentaires encore consommables.
- R12** Se doter dès maintenant de lignes directrices pour exiger la conclusion d'une entente de redistribution des aliments propres à la consommation avec un organisme reconnu pour tout événement impliquant la vente ou la distribution d'aliments et qui serait organisé par la Ville ou par un partenaire sur un site ou dans un bâtiment de propriété municipale.
- R13** Développer des plans d'action locaux de redistribution des surplus alimentaires (à l'échelle de territoires pertinents tels que les arrondissements ou les quartiers) en :
- procédant à une recension des systèmes et des initiatives existant à l'échelle des 19 arrondissements montréalais dans les secteurs commercial et institutionnel;
  - soutenant, selon les cas, l'émergence ou la consolidation d'écosystèmes de redistribution à l'échelle des quartiers, notamment dans un objectif de mutualisation des ressources et des infrastructures (ex. : espaces de stockage, infrastructures de conservation, réfrigérateurs, moyens de collecte et redistribution, etc.) et de centralisation ou de simplification de la chaîne logistique.
- R14** Faire les représentations nécessaires auprès du gouvernement du Québec pour que :
- soient mis en place des programmes de soutien accessibles aux banques alimentaires et aux organismes locaux d'aide alimentaire pour l'obtention de fonds dédiés au renforcement de leurs capacités logistiques et/ou à la professionnalisation de leur personnel bénévole ou employé;
  - la réutilisation et la redistribution des surplus alimentaires encore sains soient rendues obligatoires à toutes les étapes de la chaîne bioalimentaire, notamment en exigeant, de la part des commerces de détail et des comptoirs alimentaires des institutions, la vente à rabais des produits autour de leur date de péremption;
  - soit adaptée la réglementation de manière à faciliter, pour les commerces de détail, l'offre de repas « prêts-à-manger » via des recettes gérées en magasin et préparées à partir d'aliments invendus encore propres à la consommation.
- R15** Mettre à contribution les outils de communication de la Ville et de ses arrondissements pour faire connaître les plateformes numériques qui mettent en relation les commerces, institutions et industries cherchant à écouler leurs surplus alimentaires et les personnes ou organismes intéressés à les consommer, à les transformer ou à les redistribuer.

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

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

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

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

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

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

la Commission recommande à l'Administration de :

- R16** Soutenir des projets de symbiose industrielle qui permettent la valorisation de résidus de production et de transformation alimentaire à des fins d'alimentation animale ou qui donnent lieu à la création d'autres débouchés dans une perspective d'économie circulaire, si la récupération pour l'alimentation humaine n'est pas possible.
- R17** Intégrer une dimension de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les campagnes de communication mises en œuvre lors de l'implantation de la collecte des matières organiques dans les ICI assimilables, en ciblant tout particulièrement les milieux scolaires.
- R18** Dans la transition vers la mise en place de services municipaux de collecte des matières organiques auprès d'institutions et de commerces ciblés, offrir un accompagnement aux ICI de petite taille (commerces et restaurants) pour encourager la participation à ce type de collecte et en faciliter l'implantation (service-conseil, soutien à des initiatives de mutualisation des ressources, programmes d'aide financière, etc.).

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

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

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

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

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

la Commission recommande à l'Administration de :

- R19** Dans l'élaboration du « plan d'action montréalais visant la réduction du gaspillage alimentaire » inscrit au PDGMR :
- assurer la cohérence des orientations et actions proposées avec les autres stratégies de la Ville en matière de transition écologique, telles que le Plan climat, le PDGMR et le volet alimentation de l'initiative *Montréal en commun*;
  - proposer, de manière concertée, une définition claire permettant de développer une compréhension commune de l'enjeu du gaspillage alimentaire;

- intégrer des objectifs concrets, reconnus par l'ensemble des parties prenantes et assortis d'indicateurs permettant de suivre les progrès réalisés en cours de mise en œuvre;
- se doter, d'ici 2022, d'une année de référence par rapport à laquelle calculer l'objectif de 50 % de réduction du gaspillage alimentaire;
- inclure un échéancier précis de mise en œuvre des actions proposées.

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

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

\*\*\*

La présidente invite ses collègues à procéder à l'adoption de ces recommandations.

Sur une proposition de Mme Lisa Christensen, appuyée par Mme Fanny Magini, les recommandations sont adoptées à l'unanimité.

#### 4. Période de questions et de commentaires du public

La présidente rappelle qu'étant donné la tenue de cette assemblée en visioconférence, la participation du public a été rendue possible par l'intermédiaire de la transmission de questions et de commentaires écrits. À cette fin, un formulaire web a été rendu disponible à partir de 9 h ce matin pour les personnes intéressées, qui pouvaient également à partir de ce moment prendre connaissance du projet de recommandations de la Commission.

Avant de débiter la lecture des questions et commentaires reçus, la présidente cède la parole à Mme Atlantide Larouche Desrochers, initiatrice de cette consultation, pour qu'elle fasse part à l'assemblée de ses propres questions ou commentaires. Mme Larouche Desrochers remercie la Commission pour son travail et insiste sur l'importance du rôle des commerces qui remettent leurs invendus à la population dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Elle rappelle également l'importance des infrastructures nécessaires pour s'assurer que les invendus des commerces soient distribués localement.

La présidente remercie à son tour Mme Larouche Desrochers pour son initiative, puis procède à la lecture des questions et commentaires transmis à la Commission et y répond, le cas échéant.

M. Pierre-Alexandre Blouin, Association des détaillants en alimentation du Québec	Rappelle que son organisme a décrit à la Commission les besoins criants des organismes partenaires en matière de ressources et d'infrastructures / Mentionne qu'obliger la conclusion d'ententes de récupération des invendus pour tous les commerces ne garantit en rien une offre de service équivalente, surtout pour les petits détaillants / Précise que la mutualisation est une piste intéressante, mais que de remettre la responsabilité dans la cour des organismes, les détaillants et le gouvernement du Québec le laisse sur sa faim / Demande quelle sera la contribution de la Ville pour aider ces organismes essentiels.
Mme Élisabeth Paradis, FEEDback Ahuntsic-Cartierville	Mentionne être satisfaite des recommandations proposées, notamment l'encadré 2 intitulé « Réutiliser et redistribuer les surplus alimentaires en circuit court » et la R-13 qui porte sur les plans d'action locaux de redistribution à l'échelle des quartiers / Confirme qu'il s'agit de la meilleure alternative pour limiter les pertes / Demande des précisions sur la centralisation de la chaîne logistique et sur la façon dont celle-ci s'inscrit dans un contexte de redistribution en circuit court.



<p>M. Francis Mailly, Conseil canadien du commerce de détail</p>	<p>Mentionne que la R-10 n'aura qu'un impact marginal par rapport aux ressources requises pour la mettre en œuvre / Souligne qu'une grande proportion des détaillants/distributeurs participe au Programme de récupération en supermarché et/ou collaborent avec des organismes / Ajoute que la mise en place d'une réglementation mur à mur n'aura que pour effet de créer une structure bureaucratique de suivi onéreuse / Précise qu'un accompagnement des entreprises problématiques aurait un impact beaucoup plus important, tout en évitant de pénaliser la majorité des détaillants/distributeurs.</p>
<p>M. Martin Vézina, Association Restauration Québec</p>	<p>Mentionne souscrire à plusieurs des recommandations, notamment la R-18 / Indique que son association s'oppose fermement à la R-10 / Ajoute qu'en plus d'ajouter au fardeau réglementaire d'une industrie éprouvée par la COVID-19, obliger les restaurants à conclure une entente de redistribution risque de déshabiller Pierre pour habiller Paul / Avance que cette mesure aura pour effet que les propriétaires de restaurants devront cesser de redistribuer leurs invendus à leur personnel pour plutôt les donner à un organisme.</p>
<p>Mme Sylvie Chamberland, Carrefour alimentaire Centre-Sud (pour le Comité d'action et de réflexion alimentaire)</p>	<p>Indique être préoccupée par l'ampleur du travail et les retombées que les recommandations de la section 2 (Réutiliser et redistribuer les surplus alimentaires en circuit court) aura sur les organismes communautaires / Aimerais que des critères très spécifiques soient établis quant à la qualité des aliments qui seront acheminés vers les organismes communautaires / Demande quelles mesures sont prévues afin de s'assurer que les personnes à faible revenu aient accès à une saine alimentation.</p>
<p>M. Guillaume Cantin, La Transformerie</p>	<p>Souligne que la R-10 suggère la conclusion d'une entente de redistribution des invendus encore propres à la consommation avec un organisme reconnu pour plusieurs secteurs, dont celui du commerce de détail / Demande si la Commission considère que l'intégration de pratiques de réduction à la source est une priorité pour ce secteur.</p>
<p>Mme Stéphanie Desormiers, FEEDback Ahuntsic- Cartierville</p>	<p>Relève que la R-10 parle d'une réglementation qui rendrait obligatoire une entente de redistribution / Demande des précisions sur les modalités de telles ententes (fréquence des dons, imputabilité quant à la qualité des aliments, définition d'un organisme reconnu, etc.)</p>
<p>Mme Éliane Brisebois, Chaire de recherche sur la transition écologique, Université du Québec à Montréal</p>	<p>Mentionne que le renforcement des écosystèmes locaux de redistribution pour la sécurité alimentaire pourrait nécessiter des investissements massifs sans toutefois permettre de régler les problématiques fondamentales, soit la pauvreté et le gaspillage alimentaire / Demande s'il n'est pas préférable d'investir avant tout ces sommes dans des solutions qui seraient plus efficaces pour lutter contre la pauvreté et réduire à la source le gaspillage alimentaire.</p>
<p>M. Éric Ménard, Expert et leader en lutte au gaspillage alimentaire</p>	<p>Souligne que, bien que la réduction à la source soit présentée comme étant la priorité, les recommandations en ce sens semblent basées quasi uniquement sur de la sensibilisation et des démarches volontaires, sans mesures contraignantes, ni structurantes / Demande si cette approche sera suffisante et efficace pour réellement engendrer l'adoption d'actions significatives de réduction à la source en première priorité / Demande si la Ville n'aurait pas le pouvoir de faire plus en ce sens.</p>
<p>M. Jayson Proulx, FEEDback Ahuntsic- Cartierville</p>	<p>Observe que la R-14 suggère d'encourager la mise en place de programmes de soutien aux organismes à but non lucratif / Signale que ces fonds pourraient servir à la professionnalisation du personnel / Demande des précisions quant aux implications de cette professionnalisation / Mentionne que des attentes élevées par rapport à la profession des gens impliqués dans ces processus pourrait limiter l'accès à un tel programme / Précise qu'un renforcement des capacités opérationnelles de l'organisation par un accompagnement serait plus inclusif.</p>

## 5. Période de commentaires des commissaires

La présidente invite les membres de la Commission qui souhaitent émettre un commentaire à prendre la parole à tour de rôle.

M. Jérôme Normand	Salue la contribution de FEEDBack Ahuntsic-Cartierville à cette consultation en général, et à cette assemblée en particulier / Indique que les préoccupations soulevées aujourd'hui permettront certainement d'alimenter la réflexion du comité exécutif dans la préparation de sa réponse aux recommandations / Remercie l'ensemble des personnes et organismes qui ont présenté une opinion dans le cadre de cette consultation.
Mme Catherine Clément-Talbot	Remercie Mme Atlantide Larouche Desrochers pour son initiative / Considère que cette consultation a permis l'amorce d'une réflexion intéressante et que les recommandations adoptées aujourd'hui permettront de se pencher à la fois sur les enjeux environnementaux et sociaux associés au gaspillage alimentaire / Se dit très fière de cette consultation publique.
Mme Josefina Blanco	Remercie Mme Larouche Desrochers pour son implication / Se dit très fière de la mobilisation entourant cette consultation et optimiste pour la suite.
Mme Maeva Vilain	Indique également être très fière du travail accompli par Mme Larouche Desrochers.
M. Francesco Miele	Remercie aussi Mme Larouche Desrochers pour son engagement, ainsi que la secrétaire recherchiste de la Commission, Mme Myriam Laforce, pour son travail durant la consultation.

## 6. Levée de l'assemblée

Avant de lever la séance, la présidente remercie à son tour toutes les personnes qui ont donné leur avis dans le cadre de cette consultation, les personnes-ressources de la Ville en soutien aux travaux de la commission, ainsi que ses collègues commissaires pour leur participation. Elle reconnaît la qualité du travail accompli par Mme Laforce dans le cadre de cet exercice et la remercie pour sa diligence.

La présidente rappelle que les recommandations adoptées aujourd'hui sont disponibles en ligne et que le rapport y sera déposé après le prochain conseil municipal. Le comité exécutif y donnera les suites qu'il juge appropriées dans un second temps. Elle invite en terminant la population à consulter régulièrement la page de la consultation sur la plateforme Réalisons Montréal pour suivre les dernières étapes de la consultation.

La séance est levée à 20 h 35, sur une proposition de M. Gilles Déziel, appuyée par Mme Lisa Christensen.

DÉPOSÉ LE 17 novembre 2022

---

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

---

Julie Demers, pour  
Myriam Laforce  
Secrétaires recherchistes