

RÉPONSE DU COMITÉ EXÉCUTIF AU RAPPORT DE LA COMMISSION PERMANENTE SUR L'EAU, L'ENVIRONNEMENT, LE DÉVELOPPEMENT DURABLE ET LES GRANDS PARCS INTITULÉ CONSULTATION PUBLIQUE SUR LA CESSATION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Le 8 janvier 2020, la Commission permanente sur l'eau, l'environnement, le développement durable et les grands parcs (la Commission) 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).

Une demande d'un groupe de citoyennes et citoyens est à l'origine de la tenue de la consultation publique en s'étant prévalu d'un droit d'initiative 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 » à Montréal.

Le rapport intitulé Consultation publique sur la cessation du gaspillage alimentaire, publié à la conclusion de ces travaux, a été déposé à la séance du conseil municipal du 14 juin 2021.

Le comité exécutif souhaite d'abord remercier la Commission d'avoir mené à bien ces consultations, permettant ainsi d'entendre l'ensemble des considérations et des enjeux portant sur la cessation du gaspillage alimentaire à Montréal. Le comité exécutif remercie les membres de la Commission pour la qualité du rapport sur la cessation du gaspillage alimentaire et pour la pertinence des recommandations découlant de leurs travaux.

Le comité exécutif est en accord avec l'ensemble des recommandations. Le comité exécutif reconnaît la nécessité d'engager des changements afin de 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 (ICI) à Montréal, en toute cohérence avec Montréal 2030, le Plan climat 2020-2030, le Plan d'action solidarité, équité et inclusion (2021-2025), le Plan directeur de gestion des matières résiduelles de l'agglomération de Montréal 2020-2025 (PDGMR), le Plan de relance économique 2021 et l'initiative Montréal en commun.

La première priorité du PDGMR est la réduction à la source, avec pour cible une diminution d'au moins 50 % de la quantité de déchets municipaux enfouis en 2030, par rapport à la quantité enfouie en 2015. D'ailleurs, l'action 1.2 du PDGMR, de même que l'action 7 du Plan Climat, vise à enrayer le gaspillage alimentaire avec un objectif de réduction de 50 % d'ici 2025.

De plus, le comité exécutif entend les enjeux et la nécessité de mettre d'abord de l'avant des mesures qui s'appuient sur la prévention de la génération de surplus alimentaires et, dans un deuxième temps, des mesures visant à assurer leur redistribution pour l'alimentation humaine, puis leur valorisation à des fins autres que la consommation humaine.

Pour cela, de nombreuses actions sont d'ores et déjà initiées par la Ville de Montréal à travers ses différents services et instances. Néanmoins, le comité exécutif s'engage à approfondir son action et à mettre en place des mesures spécifiques dans les champs d'intervention suivants :

- Coordination des actions municipales et exemplarité;
- Stratégie réglementaire et fiscale incitative;
- Information, sensibilisation et éducation des ICI et de la collectivité montréalaise;
- Représentation auprès des gouvernements;
- Soutien aux initiatives économiques et communautaires.

Par ces mesures, l'administration poursuit ses engagements pris dans le cadre du PDGMR et par la signature de la déclaration du C40 *Advancing Towards Zero Waste* à tendre vers le zéro déchet et la signature de la déclaration du C40 *Good Food Cities Declaration* qui vise à utiliser le pouvoir d'achat des villes pour changer le type de nourriture achetée par leurs services et faire adopter des politiques qui permettront à toutes et à tous d'accéder à de la nourriture produite avec de faibles émissions de carbone. Elle vise également à faire prendre des mesures au sein de la Ville pour réduire le gaspillage et la perte de nourriture.

La Commission a formulé 21 recommandations à la suite de ses travaux. Dans le tableau qui suit, le comité exécutif apporte une réponse à chacune des recommandations émises par la Commission.

#	Recommandation	Service responsable	Commentaires
1	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 œuvres de ces mesures.	Direction générale Service de l'environnement	En cours Le comité exécutif est en accord avec cette recommandation principale de la Commission. Il s'engage 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 (ICI) à Montréal, conformément à Montréal 2030, au Plan climat 2020-2030, au Plan d'action solidarité, équité et inclusion (2021-2025), au Plan directeur de gestion des matières résiduelles de l'agglomération de Montréal 2020-2025 (PDGMR), au Plan de relance économique 2021 et à l'initiative Montréal en commun, dans lesquels la Ville de

			<p>Montréal a identifié la cessation du gaspillage alimentaire comme une des priorités, avec un objectif de réduction du gaspillage alimentaire de 50 % d'ici 2025. Le comité exécutif s'engage également à mettre 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.</p> <p>Pour arriver à ces fins, la Direction générale désigne le Service de l'environnement comme unité administrative de la Ville responsable d'assurer la création et la conduite d'un comité directeur en coordination avec le comité interne en sur l'alimentation existant . Ce comité directeur aura pour mission la coordination et la supervision des mesures initiées pour la réduction du gaspillage alimentaire.</p>
2	<p>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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 	<p>Service du développement économique</p> <p>Service de l'environnement</p> <p>Service de l'expérience citoyenne et des communications</p>	<p>Le comité exécutif est favorable à cette recommandation pour le développement d'outils efficaces de sensibilisation et de formation des ICI aux bonnes pratiques en matière de cessation du gaspillage alimentaire.</p> <p>Le Service du développement économique et le Service de l'environnement, en collaboration avec le Service de l'expérience citoyenne et des communications, soutiendront, collaboreront et mettront de l'avant à partir de 2023 divers projets de développement d'outils de sensibilisation des ICI du secteur alimentaire en matière de transition écologique et d'économie circulaire. Ces outils aborderont, entre autres, les enjeux de la cessation du gaspillage alimentaire tout au long du cycle de vie des aliments.</p> <p>Dans cet objectif, une collaboration avec le GUTA</p>

	<p>de la quantité achetée) ou, au contraire, à des stratégies anti-gaspillage qui pourraient être privilégiées, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> • promouvoir une « charte éthique » attestant des initiatives prises par les commerces, industries et institutions afin de réduire à la source leur gaspillage alimentaire. 		<p>(guichet unique pour la transition alimentaire) permettra de tester et diffuser ces outils aux restaurants et commerces de détail alimentaire montréalais qui souhaitent poser des gestes permettant de réduire leur empreinte écologique.</p> <p>D'ici 2025, des partenariats seront initiés par le Service du développement économique et le Service de l'environnement avec des parties prenantes externes du secteur de la distribution alimentaire. Outre un appui au développement d'outils d'accompagnement et à la stratégie de diffusion qui leur est associée, ces partenariats seront l'occasion d'établir une discussion avec les acteurs du secteur et de développer une collaboration dans l'objectif de provoquer leur engagement pour l'atteinte de cibles communes.</p> <p>De plus, une « charte éthique volontaire » attestant des initiatives et des engagements pris par les ICI du secteur de la distribution alimentaire afin de réduire à la source leur gaspillage alimentaire sera rédigée et promue par le Service de l'environnement, en collaboration avec le Service du développement économique et le Service de l'expérience citoyenne et des communications, pour inviter ces acteurs à la signer. Celle-ci inclura un engagement de reddition de compte à la Ville de Montréal.</p>
3	<p>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</p>	<p>Service du développement économique</p> <p>Service de l'environnement</p>	<p>Le comité exécutif est favorable à cette recommandation pour former, mobiliser et soutenir le réseau de la Ville de Montréal et de ses partenaires afin de diffuser les outils mentionnés dans la réponse à la recommandation 2 et d'accompagner les ICI visés.</p>

	<p>institutions visés dans les différents territoires (ce pourrait être, par exemple, les sociétés de développement commercial et les éco-quartiers).</p>	<p>Service de l'expérience citoyenne et des communications</p>	<p>Dans cet objectif, le Service de l'environnement identifiera – à l'appui des travaux du comité directeur – les moyens de formation et de diffusion, dans le cadre des activités des services de la Ville et auprès de relais pertinents, et étudiera les mesures d'accompagnement les plus adaptées.</p> <p>La Ville s'appuiera, entre autres, sur son siège au Conseil du Système alimentaire montréalais (Conseil SAM) et en poursuivant son soutien et en collaborant au projet de Guichet unique (GUTA) — pour accompagner les restaurants et les commerces alimentaires de la Ville dans leur transition alimentaire — porté par le dit Conseil et financé actuellement dans le cadre d'un appel à projets réalisé par le Service du développement économique et le MAPAQ pour la période d'avril 2021 à décembre 2022. Ce guichet unique regroupe les informations et services pertinents sur, entre autres, les volets d'action de la réduction du gaspillage alimentaire et de l'augmentation de l'achat local.</p> <p>De plus, le Service de l'expérience citoyenne et des communications soutiendra le Service de l'environnement dans l'élaboration des moyens de diffusion, entre autres, pour assurer une synergie entre les actions de sensibilisation, de formation et de communication. En outre, le Service de l'expérience citoyenne et des communications, en collaboration avec le Service du développement économique, contribuera à faire rayonner ces initiatives auprès des clientèles cibles et des parties prenantes.</p> <p>De surcroît, le Service du développement économique intégrera le développement de l'accompagnement des ICI dans cette transition lors de l'élaboration de ses</p>
--	---	--	---

			futurs programmes de soutien économique pour une transition écologique et une circularité à Montréal.
4	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.	Service de l'environnement	<p>Le comité exécutif est favorable à cette recommandation pour la mesure des effets des actions entreprises afin d'assurer l'atteinte des objectifs.</p> <p>Le Service de l'environnement développera des indicateurs de quantification et de mesure de l'impact des actions mises en œuvre pour atteindre les objectifs définis. De plus, des indicateurs de suivi des quantités des résidus alimentaires jetés (aliments comestibles perdus ou gaspillés (ACPG) et parties non comestibles associées (PNCA)) seront élaborés. Leur évaluation sera effectuée sur une base biannuelle à partir des données disponibles. Une reddition de comptes sera produite annuellement.</p>
5	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.	<p>Bureau de la transition écologique et de la résilience</p> <p>Service de l'expérience citoyenne et des communications</p>	<p>Le comité exécutif est favorable à cette recommandation pour le développement d'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.</p> <p>Le Bureau de la transition écologique et de la résilience a mandaté le Centre international de référence sur le cycle de vie et la transition durable (CIRAIG) pour réaliser une étude portant sur l'analyse de cycle de vie du gaspillage alimentaire chez les consommateurs, permettant d'identifier des comportements à plus fort potentiel de réduction de</p>

			<p>l'empreinte écologique..</p> <p>Le Bureau de la transition écologique et de la résilience, en collaboration avec le Service de l'expérience citoyenne et des communications, développera des actions de communication basées sur les résultats de l'étude. Afin d'atteindre ces objectifs et d'éviter de dupliquer les actions actuelles, les solutions de sensibilisation existantes seront analysées en concertation avec les parties engagées dans la cessation du gaspillage alimentaire, dont les arrondissements et la CMM. Un arrimage avec la campagne « J'aime manger, pas gaspiller Canada » développée par le Conseil national zéro déchet (NZWC) devra également être réalisé. Les patrouilles vertes de la Ville pourraient être un moyen de sensibilisation et d'éducation utilisé.</p>
6	<p>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.</p>	<p>Service de l'environnement</p> <p>Bureau de la transition écologique et de la résilience</p> <p>Service des affaires juridiques</p> <p>Service du développement économique</p> <p>Service des finances</p>	<p>Le comité exécutif est favorable à cette recommandation. Le Service de l'environnement, en collaboration avec le Service des affaires juridiques et le Bureau de la transition écologique et de la résilience, analysera les mesures écofiscales adaptées aux secteurs de la production, de la transformation et de la distribution alimentaires pour la cessation du gaspillage alimentaire dans le cadre des travaux du comité expert, animé par le Bureau de la transition écologique et de la résilience. Ce comité évaluera la dimension de l'écofiscalité dans le cadre de la réalisation de l'action 6.2.4 du PDGMR – visant à considérer la dimension de l'écofiscalité dans la gestion des matières résiduelles – d'ici 2025. Le Service du développement économique pourra contribuer également à la réflexion afin d'identifier des mesures écofiscales adaptées aux réalités du secteur.</p>

			Une analyse sera effectuée par le Service des affaires juridiques afin de déterminer si la Ville de Montréal dispose des pouvoirs habilitants lui permettant de mettre en œuvre et d'appliquer de telles mesures sur son territoire.
7	<p>Poursuivre et amplifier, avec une approche multisectorielle (aussi bien économique, qu'environnementale et sociale),</p> <ul style="list-style-type: none"> 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, technologie de 	<p>Service de la diversité et de l'inclusion sociale</p> <p>Service du développement économique</p> <p>Service de la planification stratégique et de la performance organisationnelle</p> <p>Service de l'environnement</p>	<p>En cours</p> <p>Le comité exécutif est favorable à cette recommandation pour la poursuite et l'amplification des mesures de soutien de la Ville de Montréal aux projets et aux modèles d'affaires visant à raccourcir les chaînes d'approvisionnement en alimentation, à contribuer à la réduction des pertes alimentaires à l'étape de la production, au développement des initiatives de synergies industrielles dans le domaine de l'agroalimentaire qui permettent de rediriger les aliments déclassés vers d'autres débouchés alimentaires, ainsi qu'à la consolidation des concertations en place dans le système alimentaire montréalais</p> <p>Le Service de la diversité et de l'inclusion sociale soutient plusieurs initiatives d'OBNL qui poursuivent ces objectifs. Conjointement avec la Direction régionale de santé publique, un soutien financier sur deux ans est actuellement offert à divers organismes œuvrant à l'échelle supra-locale luttant contre l'insécurité alimentaire. Quelques projets s'inscrivent en agriculture urbaine soutenue par la communauté, dans la valorisation des circuits courts ainsi que dans la revalorisation d'aliments ou la récupération d'invendus.</p> <p>De plus, le Service de la diversité et de l'inclusion sociale a financé, avec le soutien du MAPAQ, une étude sur les conditions d'élaboration d'un modèle</p>

	<p>surcyclage des aliments en économie circulaire, etc.);</p> <ul style="list-style-type: none"> ● le soutien à la consolidation des concertations en place dans le système alimentaire montréalais. 		<p>d'affaires viable pour les épiceries solidaires, dans l'objectif de pouvoir valider le financement de certains projets. Une réflexion sur la nature des produits alimentaires qui sont vendus a été amorcée. Un volet 2 à cette étude est prévu qui portera notamment sur les produits offerts. Une réflexion sur la place des produits alimentaires de réemploi sera menée.</p> <p>En outre, la Ville de Montréal soutient la consolidation des concertations en place du système alimentaire montréalais en siégeant, tel que mentionné dans la réponse à la recommandation 3, et en soutenant financièrement le Conseil SAM. Un des rôles de cette concertation est d'agir comme espace de coopération, de concertation et de maillage régional et local. D'ailleurs, le Conseil SAM réalise un portrait des systèmes alimentaires locaux à Montréal, dans l'objectif de caractériser et d'étudier les différentes formes de concertation sur le territoire montréalais. L'étude devrait être publiée à l'automne 2022.</p> <p>Le Service du développement économique a réitéré jusqu'au 31 décembre 2024 son soutien financier à Synergie Montréal qui accompagne les entreprises montréalaises dans l'adoption de modèles d'affaires circulaires et la mise en œuvre de synergies et symbioses industrielles, dont celles du secteur de l'alimentation. Sur la recommandation du Service du développement économique, Synergie Montréal a d'ailleurs récemment entamé une démarche pilote en partage de ressources pour une cohorte d'entreprises de transformation alimentaire en collaboration avec le Conseil des industries bioalimentaires de l'Île de Montréal (CIBIM).</p> <p>Aussi, en mars 2021, la Ville de Montréal, RECYC-</p>
--	---	--	--

			<p>QUÉBEC et Fondation annonçaient la création du premier fonds d'investissement pour l'économie circulaire au Canada. Il s'agit d'un fonds de 30 M\$ visant l'accélération de la transition écologique dans les secteurs de l'agroalimentaire, du recyclage et de la valorisation des ressources, ainsi que de l'écoconstruction. La cessation du gaspillage alimentaire est donc une partie intégrante des secteurs considérés. En plus du financement reçu, les entreprises bénéficient d'un accompagnement technique de la Ville offert par l'entremise de Synergie Montréal.</p> <p>Le Service du développement économique soutient également le démarrage et la croissance de projets en agriculture urbaine via les partenariats stratégiques établis avec la Centrale Agricole et le Laboratoire sur l'agriculture urbaine ainsi que via les appels à projets organisés en collaboration avec le MAPAQ. De surcroît, le Service du développement économique soutient la Corporation de gestion des marchés publics de Montréal dans son offre de services destinées aux producteurs et commerçants notamment pour ce qui a trait à la mise en œuvre des meilleures pratiques d'affaires et de commercialisation.</p> <p>Le Service de la planification stratégique et de la performance organisationnelle pilote l'initiative Montréal en commun (volet montréalais du Défi des villes intelligentes), une communauté de projets d'innovation animée par un désir de repenser la ville. Les partenaires qui la composent expérimentent, entre autres, des solutions en accès à l'alimentation et en réglementation municipale afin d'améliorer la qualité de vie de la communauté montréalaise. Dans le volet</p>
--	--	--	---

			<p>« accès en alimentation », le Système alimentaire local et intégré (SALIM), est un projet multi-parties prenantes porté par l'organisme Récolte. Il a pour mission de renforcer le réseau d'approvisionnement des organismes communautaires alimentaires à Montréal en produits frais, sains et locaux. D'ici 2025, le SALIM accompagnera la mise en place d'infrastructures à la fois physiques et numériques qui faciliteront la logistique depuis les fermes de l'île et des alentours jusqu'à l'assiette des Montréalaises et des Montréalais ce qui permettra, entre autres, de réduire les pertes alimentaires à cette étape de la chaîne de valeur.</p> <p>Le Service du développement économique, dans le cadre de son Plan de relance économique, a entrepris des démarches en vue de mettre sur pied un pôle d'innovation dont l'un des buts sera d'accompagner les entreprises du secteur bioalimentaire afin qu'elles adoptent des modèles durables tels que l'économie circulaire et participent à enrayer le gaspillage alimentaire.</p> <p>La Ville continuera de soutenir la consolidation des concertations en place du système alimentaire montréalais en siégeant au Conseil SAM et en le finançant. De surcroît, la Ville soutiendra le développement d'infrastructures telles que des pôles logistiques alimentaires et des pôles de quartiers mutualisés afin de répondre aux besoins d'espace de stockage et d'optimisation de la distribution, des producteurs comme des organismes communautaires; notamment en assurant la continuité du soutien au SALIM.</p>
--	--	--	---

8	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).	Bureau des relations gouvernementales et municipales Service de l'environnement	Le comité exécutif est favorable à cette recommandation pour que les normes d'étiquetage relatives à la durée de conservation des aliments soient révisées, 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. Le Bureau des relations gouvernementales et municipales, en collaboration avec le Service de l'environnement, sensibilisera à ces enjeux les membres des groupes de travail sur lesquels elle siège, parmi lesquels des représentants des gouvernements provincial et fédéral.
9	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.	Service de l'approvisionnement Bureau de la transition écologique et de la résilience Service de l'expérience citoyenne et des communications	En cours Le comité exécutif est favorable à cette recommandation pour l'exemplarité de la Ville dans la cessation du gaspillage alimentaire, à travers ses processus d'approvisionnement et la sensibilisation de son personnel. Le Service de l'approvisionnement explore l'intégration de critères environnementaux, sociaux et économiques, cependant, compte tenu des contraintes légales actuelles, cette piste de solution est difficilement applicable à ce jour. C'est pourquoi le Service de l'approvisionnement examine la possibilité de privilégier les fournisseurs qualifiés de « responsables » dans le cadre des achats municipaux en deçà du seuil de l'appel d'offres public. Un projet pilote est mené, lequel vise à analyser les opportunités sur le marché en ce qui a trait à la performance économique, environnementale et sociale ainsi qu'à déployer des outils pour favoriser la réduction des gaspillages et pertes alimentaires.

			<p>De plus, le Service de l'approvisionnement a adopté une nouvelle Politique d'approvisionnement responsable de la Ville de Montréal en septembre 2021. Celle-ci vise à sensibiliser et à mobiliser les unités d'affaires dans une démarche d'approvisionnement responsable selon une approche de réduction à la source en lien avec les orientations de la Ville. La bonification de la Politique d'approvisionnement responsable s'inscrit dans le cadre des initiatives identifiées pour le Plan approvisionnement responsable 2020-2025 et considère l'ensemble du processus de la chaîne d'approvisionnement, de la planification jusqu'à la fin de vie d'un produit ou service. Également, une clause portant sur l'approvisionnement responsable est présente aux documents contractuels afin de sensibiliser le marché à adopter un comportement responsable dans le cadre de ses activités.</p> <p>En outre, le Service de l'approvisionnement travaille à l'élaboration d'une directive venant appuyer les principes de la Politique d'approvisionnement responsable, pour son opérationnalisation, ainsi qu'au développement d'outils visant à encourager la circularité en amont du processus d'approvisionnement, et donc, de réduire tout gaspillage en lien avec les achats municipaux, nonobstant la valeur du contrat.</p> <p>Le Service de l'approvisionnement intégrera les enjeux de la cessation du gaspillage alimentaire dans les travaux qu'il mène pour un approvisionnement responsable et circulaire à la Ville de Montréal, et pour analyser la façon dont il serait possible d'intégrer des critères pour cette catégorie d'achat.</p>
--	--	--	--

			<p>En outre, le Bureau de la transition écologique et de la résilience a mis sur pied une première capsule de formation visant à informer et sensibiliser les employés sur les enjeux climatiques auxquels la Ville doit faire face. Le Bureau de la transition écologique et de la résilience et le Service de l'expérience citoyenne et des communications, en collaboration avec le Service de l'approvisionnement, sensibiliseront le personnel de la Ville afin de permettre une pleine réussite des démarches d'approvisionnement responsable et circulaire développées et initiées.</p> <p>Aussi, le Service de l'expérience citoyenne et des communications élaborera une opération de communication visant à faire connaître la nouvelle Politique d'approvisionnement responsable aux clientèles internes et externes, notamment les gens de la communauté d'affaires montréalaise.</p>
10	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.	<p>Service de l'environnement</p> <p>Service des affaires juridiques</p>	<p>Le comité exécutif prend acte de cette recommandation. La Ville de Montréal dispose en effet des pouvoirs habilitants lui permettant de mettre en œuvre et d'appliquer cette recommandation sur son territoire en toute cohérence avec la stratégie de valorisation des matières organiques du ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques, de la Faune et des Parcs (MELCCFP) publié en 2020 et dont l'une des cibles est de gérer la matière organique dans 100 % des industries, commerces et institutions d'ici 2025.</p> <p>Ainsi, tel qu'annoncé dans le plan directeur de gestion des matières résiduelles adopté pour la période 2020-2025 (action 2.1.5), le service de l'Environnement a</p>

			pour objectif d'adopter une réglementation visant à "Interdire progressivement l'élimination des matières organiques dans les commerces et les épiceries avec pour priorité les principaux générateurs" en 2025. Pour cela, une première étape pourra être d'exiger la déclaration par les ICI des quantités d'invendus propres à la consommation ainsi que des quantités de matières organiques générées.
11	Interdire d'ici 2022 sur l'ensemble du territoire de la Ville de Montréal, l'altération délibérée d'invendus alimentaires encore consommables.	Service de l'environnement Service des affaires juridiques	Le comité exécutif prend acte de cette recommandation. Bien que la Ville de Montréal dispose des pouvoirs habilitants lui permettant de mettre en œuvre et d'appliquer une telle recommandation sur son territoire, la capacité de la Ville à appliquer un règlement de ce type (preuves hors de tout doute) reste à établir et est en analyse avec le service des affaires juridiques de la Ville.
12	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.	Direction générale Service de l'environnement Service de l'approvisionnement	Le comité exécutif est favorable à cette recommandation pour l'exemplarité de la Ville dans la cessation du gaspillage alimentaire, à travers l'organisation de ses événements ou de ceux de ses partenaires sur un site ou dans un bâtiment de propriété municipale et impliquant la vente ou la distribution d'aliments. Le Service de l'environnement définira les termes de ces lignes directrices et pour s'assurer de leur prise en considération par le comité de travail entrepris dans le cadre de la réalisation de l'action 5.2 du PDGMR – visant à faire preuve d'exemplarité municipale. De plus, tel que présenté dans la réponse à la recommandation 9, le Service de l'approvisionnement

			intégrera les enjeux de la cessation du gaspillage alimentaire dans les travaux qu'il mène pour un approvisionnement responsable et circulaire à la Ville de Montréal, comme prévu au Plan approvisionnement responsable 2020-2025.
13	<p>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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Service de la planification stratégique et de la performance organisationnelle</p> <p>Service de l'environnement</p> <p>Service du développement économique</p> <p>Service de la diversité et de l'inclusion sociale</p>	<p>Le comité exécutif est favorable à cette recommandation pour le développement de plans d'action locaux de redistribution des surplus alimentaires sur le territoire de Montréal, à différentes échelles.</p> <p>Le Service de la diversité et de l'inclusion sociale soutient depuis de nombreuses années les activités de Moisson Montréal, la plus grande banque alimentaire du Canada qui récupère et redistribue des millions de tonnes de nourriture à plus de 250 organismes locaux, notamment par l'entremise de son Programme de récupération en supermarchés. Ce support est capital pour faire face aux enjeux d'approvisionnement actuel des banques alimentaires.</p> <p>Le Service de la planification stratégique et de la performance organisationnelle soutient plusieurs projets de mutualisation des ressources et des infrastructures dans le cadre de Montréal en Commun. Ainsi, la Cantine pour tous a développé la plateforme en ligne MutuAli qui facilite le partage d'espaces et d'équipements de cuisine à Montréal. Les organismes en production alimentaire peuvent ainsi augmenter le nombre de repas qu'ils préparent pour nourrir les communautés plus vulnérables. Toutes les organisations du secteur de l'alimentation, des transformateurs aux distributeurs, pourront contribuer à la plateforme et en bénéficier; incluant les organisations qui transforment des produits</p>

			<p>alimentaires invendus.</p> <p>Le Service de l'environnement, en collaboration avec le Service du développement économique, le Service de la diversité et de l'inclusion sociale, le Service de la planification stratégique et de la performance organisationnelle, procédera à un recensement des systèmes et des initiatives existants, notamment en matière d'économie circulaire, afin de soutenir l'émergence et la consolidation d'écosystèmes de redistribution à l'échelle des quartiers (incluant la mutualisation des ressources et des infrastructures et la centralisation ou la simplification de la chaîne logistique).</p> <p>De plus, tel que mentionné dans la réponse à la recommandation 3, la Ville poursuivra son soutien et sa collaboration au projet de GUTA afin de guider les commerces alimentaires vers des ressources pertinentes, notamment en matière de redistribution des surplus alimentaires.</p> <p>En outre, tel que présenté dans la réponse à la recommandation 7, la Ville soutiendra le développement d'infrastructures telles que des pôles logistiques alimentaires et des pôles de quartiers mutualisés afin de répondre aux besoins d'espace de stockage et d'optimisation de la distribution, des producteur.trice.s comme des organismes communautaires; notamment en assurant la continuité du soutien au SALIM.</p>
14	<p>Faire les représentations nécessaires auprès du gouvernement du Québec pour que :</p> <ul style="list-style-type: none"> • soient mis en place des programmes 	Bureau des relations gouvernementales et municipales	Le comité exécutif est favorable à cette recommandation pour effectuer des représentations en ce sens auprès du gouvernement du Québec.

	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Service de l'environnement</p>	<p>Des représentations ont été faites et se poursuivront par le Bureau des relations gouvernementales et municipales auprès du MTESS, visant une meilleure reconnaissance et un meilleur soutien des partenaires locaux, incluant les organismes qui œuvrent pour favoriser l'accès à une alimentation saine pour les personnes défavorisées.</p> <p>Le Bureau des relations gouvernementales et municipales, en collaboration avec le Service de l'environnement, assurera l'arrimage du plan d'action de la Ville avec celui du gouvernement provincial et relayera les présents messages aux instances concernées.</p>
15	<p>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.</p>	<p>Service de l'expérience citoyenne et des communications</p> <p>Service de l'environnement</p> <p>Service du développement</p>	<p>Le comité exécutif est favorable à cette recommandation et considère que cette recommandation va de pair avec la recommandation 2. La Ville intégrera directement ces enjeux dans les mesures présentées en réponse à la recommandation 2.</p>

		économique Bureau de la transition écologique et de la résilience	
16	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.	Service du développement économique	<p>Le comité exécutif est favorable à cette recommandation et considère qu'elle va de pair avec la recommandation 7.</p> <p>Les services devront s'assurer que les projets soutenus et les stratégies mises en place priorisent la hiérarchie des 3R (réduire, réutiliser, recycler) des résidus alimentaires définie par RECYC-QUÉBEC et appuient l'action en amont, afin d'obtenir les plus grandes réductions d'émissions de GES et d'optimiser les ressources dans une perspective d'économie circulaire (voir recommandation 19). Ce qui se traduit notamment par l'optimisation des opérations et la réduction à la source, le don de surplus d'aliments comestibles favorisé, et la création de nouveaux produits alimentaires à partir d'aliments perdus ou gaspillés et de parties non comestibles.</p> <p>Tel que présenté dans la réponse à la recommandation 7, le Service du développement économique accorde un soutien financier à Synergie Montréal jusqu'au 31 décembre 2024, ce qui permettra l'accompagnement d'entreprises montréalaises dans l'adoption de modèles d'affaires circulaires et la mise en œuvre de synergies et symbioses industrielles dans le secteur de l'alimentation. Il en va de même avec le premier fonds d'investissement pour l'économie circulaire du Canada annoncé en mars dernier par la Ville de Montréal, RECYC-QUÉBEC et Fondation.</p>

			Tel que présenté dans la réponse à la recommandation 7, le Service du développement économique entreprendra des démarches en vue de mettre sur pied un pôle d'innovation dont l'un des mandats sera d'accompagner les entreprises du secteur bioalimentaire qui misent sur des modèles durables tels que l'économie circulaire.
17	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.	Service de l'expérience citoyenne et des communications Service de l'environnement Bureau de la transition écologique et de la résilience	<p>Le comité exécutif est favorable à cette recommandation pour associer la cessation du gaspillage alimentaire à la collecte des matières organiques dans ses communications auprès des ICI assimilables.</p> <p>Le Service de l'expérience citoyenne et des communications, en collaboration avec le Service de l'environnement, intégrera cette dimension dans les campagnes de communication mises en œuvre pour l'implantation de la collecte des matières organiques auprès des ICI assimilables. Dans le cas des milieux scolaires, cette dimension sera intégrée à des outils spécifiques qui seront développés en 2023 en collaboration avec le Bureau de la transition écologique et de la résilience.</p> <p>Conformément aux objectifs énoncés dans le PDGMR, le déploiement de la collecte des matières organiques dans les ICI assimilables (incluant les écoles) se fera graduellement jusqu'à la fin de l'année 2025, selon un échéancier développé de concert avec les arrondissements.</p>
18	Dans la transition vers la mise en place de services municipaux de collecte des matières organiques auprès d'institutions et	Service de l'environnement	Le comité exécutif est favorable à cette recommandation pour encourager les ICI de petite taille à participer à la collecte municipale des matières

	<p>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.).</p>	<p>Service du développement économique</p> <p>Service de l'expérience citoyenne et des communications</p>	<p>organiques et pour en faciliter l'implantation.</p> <p>Le Service de l'environnement implante actuellement la collecte des matières organiques auprès des ICI assimilables et finance un accompagnement de ces derniers afin d'assurer une pleine réussite de l'opération. Cette mission est assurée par les arrondissements qui peuvent s'associer aux partenaires de leur choix pour la mener à bien.</p> <p>De plus, tel qu'énoncé dans la réponse à la recommandation 2, le Service du développement économique et le Service de l'environnement, en collaboration avec le Service de l'expérience citoyenne et des communications, soutiendront, collaboreront et mettront de l'avant d'ici 2023 divers projets d'organisations pour le développement d'outils d'accompagnement des ICI du secteur alimentaire en matière de transition écologique et d'économie circulaire. Ces outils aborderont, entre autres, les enjeux du recyclage des matières organiques.</p>
19	<p>Dans l'élaboration du « plan d'action montréalais visant la réduction du gaspillage alimentaire » inscrit au PDGMR :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>Service de l'environnement</p>	<p>Le comité exécutif est favorable à cette recommandation pour l'élaboration du « plan d'action montréalais visant la réduction du gaspillage alimentaire » inscrit au PDGMR.</p> <p>Le Service de l'environnement élaborera un plan d'action montréalais visant la réduction du gaspillage alimentaire. Le Service de l'environnement assurera avec évidence la cohérence des orientations et des actions proposées dans le cadre de l'élaboration du plan d'action avec les autres stratégies de la Ville telles que Montréal 2030, le Plan climat, le Plan d'action solidarité, équité et inclusion (2021-2025), le PDGMR et le volet alimentation de l'initiative Montréal</p>

	<p>alimentaire;</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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. 		<p>en commun.</p> <p>Dans le cadre de l'élaboration de son plan d'action, le Service de l'environnement utilisera la définition du gaspillage alimentaire définie par RECYC-QUÉBEC, puisqu'elle permet de développer une compréhension commune de l'enjeu du gaspillage alimentaire à l'échelle du Québec. Il appliquera la hiérarchie des 3R des résidus alimentaires définie par RECYC-QUÉBEC, qui vise à mettre en place des stratégies qui permettent d'obtenir les plus grandes réductions d'émissions de GES et d'optimiser les ressources dans une perspective d'économie circulaire.</p> <p>De plus, il inclura des objectifs concrets et reconnus qui seront assortis d'indicateurs permettant de suivre les progrès réalisés tout au long de l'échéancier de mise en œuvre des actions.</p> <p>L'année de référence par rapport à laquelle calculer l'objectif de 50 % de réduction du gaspillage alimentaire est 2019. 2019 est en effet l'année de référence utilisée par l'Étude sur la quantification du gaspillage alimentaire au Québec, financée par la Ville en partenariat avec RECYC-QUÉBEC et réalisée par l'organisme Value Chain Management International (VCMI) (précisions dans la réponse à la recommandation 20). En 2019, il est évalué que la région administrative de Montréal a gaspillé 753 124 tonnes d'aliments, ce qui représente 24,3 % du Québec. Néanmoins, bien qu'elles donnent un ordre d'idée, ces données sont évaluées sur la base de nombreuses hypothèses aux incertitudes trop élevées pour en faire une référence de calcul. La Ville s'appuiera donc sur la mesure des impacts des actions soutenues pour la réduction du gaspillage</p>
--	--	--	---

			alimentaire. En complément, elle travaillera à mettre en place des indicateurs de suivi des quantités des résidus alimentaires jetés (aliments comestibles perdus ou gaspillés (ACPG) et parties non comestibles associées (PNCA)).
20	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.	Service de l'environnement Bureau de la transition écologique et de la résilience Service du développement économique	<p>Le comité exécutif est favorable à cette recommandation pour la poursuite du soutien à des initiatives de recherche permettant de caractériser quantitativement et qualitativement le phénomène du gaspillage alimentaire à Montréal, tout au long de la chaîne de valeur du secteur alimentaire, afin d'obtenir des données standardisées et favoriser l'identification des solutions à plus fort potentiel de réduction dans le contexte montréalais.</p> <p>Le Service de l'environnement et le Bureau de la transition écologique et de la résilience ont co-financé pour un montant de 39 600\$ et participé au comité de suivi d'une étude publiée en juin 2022 en partenariat avec RECYC-QUÉBEC et réalisée par Value Chain Management International (VCMI). À partir des données de 2019, l'étude établit une estimation québécoise détaillée et rigoureuse des aliments comestibles perdus ou gaspillés (ACPG) et des parties non comestibles associées (PNCA) à travers la chaîne d'approvisionnement bioalimentaire québécoise, puis elle calcule les émissions d'équivalent CO₂. Ce premier portrait chiffré spécifique au Québec devient un outil de référence pour orienter les initiatives mises en place pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires. Il permet également d'identifier des cibles précises et de prioriser les interventions.</p> <p>L'étude révèle entre autres que 16 % des aliments</p>

			<p>entrants dans le système bioalimentaire québécois sont gaspillés, mais auraient pu être consommés. Ces aliments sont majoritairement des fruits et légumes (45 %), des produits céréaliers et grains (25 %), ainsi que des viandes et volailles (13 %). Cette dernière catégorie, bien que moins imposante en termes de tonnage, représente toutefois 59 % des émissions de gaz à effets de serre associées aux aliments perdus ou gaspillés. Le gaspillage se constate majoritairement dans les ménages (28%) et dans les commerces de détail (22%) et à la transformation (18%). Cela dit, des efforts doivent être mis sur l'ensemble de la chaîne pour avoir le plus d'impact, le plus rapidement, puisque le gaspillage se constate à chaque étape, de la terre (et de la mer) à la table. En outre, l'étude conclut que les effets combinés de la réduction des résidus alimentaires par la mise en œuvre de stratégies d'économie circulaire qui priorisent la réduction et le réemploi réduiraient de façon significative les émissions d'équivalent CO₂.</p> <p>Tel que mentionné dans la réponse à la recommandation 5, le Bureau de la transition écologique et de la résilience mène une étude en collaboration avec le CIRAIQ portant sur l'analyse de cycle de vie du gaspillage alimentaire chez les consommateurs. Cette étude sera publiée d'ici la fin d'année 2022 et permettra d'identifier les comportements à plus fort potentiel de réduction de l'empreinte écologique.</p> <p>De plus, le Service du développement économique réalise une étude portant sur l'analyse du métabolisme des ressources et la mesure de l'écart de circularité des autres études menées pour la province de Québec. L'analyse est concentrée, entre</p>
--	--	--	--

			<p>autres, sur la chaîne de valeur de l'alimentation et son rôle dans la réduction de l'écart de circularité des initiatives et activités d'économie circulaire existantes à Montréal, et explore les étapes pratiques et tangibles dans lesquelles la Ville peut jouer un rôle de premier plan. L'étude sera publiée fin 2022.</p> <p>En outre, la Ville de Montréal poursuivra son soutien aux initiatives de recherche complémentaires qui permettront entre autres :</p> <ul style="list-style-type: none"> • de quantifier ou des caractériser la quantité et la nature des ACPG et des PNCA générés par les ménages montréalais, mais également par les commerces de détail et restaurants, et leur redirection vers chacune des destinations finales potentielles; • de déclarer et de suivre les quantités de ACPG et de PNCA gérées par les entreprises, et d'évaluer l'amélioration des performances; et, • de développer la mise en application auprès des entreprises de l'analyse des coûts des flux de matières (ACFM) afin de prendre en compte les réels coûts du gaspillage de matières premières dans les processus des organisations et d'identifier les gains potentiels reliés à la mise en œuvre d'une meilleure gestion des ressources.
21	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.	<p>Service de l'environnement</p> <p>Service du développement économique</p> <p>Bureau de la</p>	<p>Le comité exécutif est favorable à cette recommandation pour maintenir une veille des meilleures pratiques municipales en matière de cessation du gaspillage alimentaire et d'intégrer au plan d'action celles identifiées comme ayant le plus fort potentiel de réduction.</p> <p>À l'échelle internationale, le Service de</p>

		<p>transition écologique et de la résilience</p> <p>Service de la diversité et de l'inclusion sociale</p>	<p>l'environnement, le Service du développement économique et le Bureau de la transition écologique et de la résilience participent aux groupes de travail sur le gaspillage alimentaire avec les villes partenaires du réseau Villes C40. Ce réseau permet à la Ville de s'inspirer des meilleures pratiques municipales internationales.</p> <p>À l'échelle pancanadienne, le Service de l'environnement participe aux groupes de travail sur le gaspillage alimentaire avec les membres du Conseil national zéro déchet (NZWC), incluant plusieurs municipalités canadiennes (Toronto, Vancouver, Banff, etc.). Ce réseau permet à la Ville de s'inspirer des meilleures pratiques municipales pancanadiennes. De plus, le Service du développement économique et le Service de l'environnement participent au Réseau des pairs du projet canadien Villes et régions circulaires, dans lequel la cessation du gaspillage alimentaire est prépondérante. Ce réseau complémentaire permet à la Ville d'aborder la dimension de la cessation du gaspillage alimentaire à travers le prisme de la circularité.</p> <p>À l'échelle de l'agglomération, la Ville de Montréal siège au Conseil SAM et le Service de l'environnement, le Service du développement économique et le Service de la diversité et de l'inclusion sociale participent aux groupes de travail qui en émanent. Ce réseau permet à la Ville d'observer la dynamique territoriale des principaux acteurs du secteur alimentaire.</p> <p>Le Service de l'environnement, le Service du développement économique, le Bureau de la</p>
--	--	---	--

		<p>transition écologique et de la résilience et le Service de la diversité et de l'inclusion sociale poursuivront leur présence dans ces réseaux et leur participation à ces groupes de travail intégrant la dimension de la cessation du gaspillage alimentaire. Ces services maintiendront une veille des meilleures pratiques municipales et intégreront au plan d'action celles identifiées comme ayant le plus fort potentiel de réduction.</p> <p>En outre, la Ville soutiendra le développement de la collaboration des services de la Ville avec des centres de recherche montréalais dans cette dimension.</p>
--	--	---