

Madame, Monsieur,

Voici deux propositions

1) Améliorer la récupération, le transport, l'entreposage, la transformation et la redistribution alimentaire avec les entreprises de Montréal

A – Transition circulaire des entreprises

Après une sensibilisation à des pratiques d'approvisionnement responsable qui permettrait une réduction à la source, la ville de Montréal pourrait améliorer la gestion des matières résiduelles chez les ICI (Industries, Commerces et Institutions). Pour la première proposition il s'agirait de trouver des débouchés aux aliments. Cette proposition ne vise pas la lutte contre le gaspillage alimentaire qui doit être fait en amont (par des démarches ISE) pour effectuer une réduction à la source mais propose plutôt des moyens de recyclage et de valorisation via la gestion et la collecte des matières organiques. La proposition se découpe en deux étapes.

Tout d'abord la création d'un programme à l'intention des entreprises de Montréal. Ce programme pourra inciter les entreprises de l'alimentaire mais aussi chaque entreprise de Montréal qui se retrouve avec des aliments comestibles dans ses bacs de matières organiques (via un service de cantine par exemple). Les entreprises qui souhaitent diminuer leur gaspillage alimentaire pourront avoir accès à des lieux d'entreposage de leur aliment. Il est nécessaire d'effectuer une phase de communication pour faire connaître le projet. La première partie du projet consiste donc à inciter les entreprises de Montréal à rendre disponible leurs aliments non consommés et encore comestibles en fin de journée. Soit avec des frigos solidaires aux seins même des entreprises soit avec des frigos solidaires de quartier. L'avantage évident pour les entreprises est une diminution des coûts dû à la gestion des matières organiques. La difficulté majeure va alors résider dans l'implication des entreprises dans le programme. Surtout que les étapes de récupération et de transport des aliments seront de leur ressort.

La deuxième étape consiste donc à avoir assez de matériels dans chaque quartier de Montréal et à proximité des entreprises qui souhaitent participer au programme. Pour cela il faut favoriser la récupération de matériels (frigidaires, congélateurs, matériels de cuisine) et permettre, peut être en collaboration avec des organismes de dons, le stockage et la redistribution gratuite de ces aliments à destination des citoyens de Montréal. Finalement, pour s'assurer d'une bonne participation au projet il pourrait être intéressant de créer une plateforme numérique disponible aux entreprises et aux citoyens permettant de mettre à jour les localisations des lieux d'entreposages et les disponibilités en aliment en ces lieux.

2) Améliorer et augmenter la récupération des données issues des ICI pour créer des bases de données (extrants / intrants) permettant des synergies

D – Stratégies circulaires

Un des enjeux principaux de l'économie circulaire est de réussir à créer des synergies entre les entreprises à Montréal. Pour réussir cela il est nécessaire de permettre la communication des données entre les entreprises souhaitant participer au projet de synergie industrielle. La difficulté majeure à laquelle on peut s'attendre est le manque de participation des entreprises (par manque de temps ou d'ambition). Pour faciliter le

transfert d'informations il peut être intéressant de créer une cartographie des extrants des entreprises de Montréal et de tenter de créer des liens avec les intrants nécessaires à [certain.es](http://certain.es) entreprises ou organismes.

Dans un contexte de gestion des matières résiduelles la ville de Montréal pourraient créer une base de données des matières résiduelles produites par chaque type d'industrie dans la ville. Pour remplir cette base de données plusieurs solutions sont possibles : des entretiens avec certains membres de chaque industrie, des relevés des données des extrants, des sondages etc. Une fois la base de données créée et remplie celle-ci pourrait être diffusée pour permettre aux entreprises intéressées à réfléchir à des possibilités d'utilisation de ces extrants.

Marie Germain-Questiaux, étudiante en échange universitaire au sein de la maîtrise en Environnement de l'Université de Sherbrooke