



**Accélérer la  
transition  
alimentaire par  
l'économie  
circulaire**

Mémoire présenté par l'OBNL La Transformerie dans le cadre de la consultation publique sur le projet de Feuille de route montréalaise en économie circulaire

24 avril 2023



## La Transformerie

OBNL initié en 2017, La Transformerie est convaincue que le gaspillage alimentaire doit être éliminé à la source, en s'attaquant aux racines du problème, de telle façon à ce que les systèmes alimentaires soient résilients et régénératifs, en harmonie avec la nature. C'est sa raison d'être.

Pour y arriver, La Transformerie travaille en collaboration étroite avec les acteurs des systèmes alimentaires pour éclairer, concerter et développer des solutions positives et efficaces avec l'objectif de faire aimer les aliments par tous, pour que le gaspillage alimentaire n'existe plus. C'est sa mission.

### Rescapés

Depuis mai 2019, avec son premier projet Rescapés, l'organisme sensibilise à la réduction du gaspillage alimentaire et aide à combattre l'insécurité alimentaire. Rescapés a réduit de 160 000 kg le gaspillage des épiceries et de distributeurs par la fabrication de délicieuses tartinades, marmelades et sauces avec des fruits invendus, en plus de redistribuer 107 000 kg de denrées alimentaires à des OBNLs en dépannage alimentaire.

### Perte Zéro

Tout récemment, La Transformerie a pré-lancé son service-conseil Perte Zéro pour accompagner des organisations de moyenne et grande taille à réduire leurs pertes financières liées au gaspillage alimentaire. Ce service conseille les bannières alimentation et épiceries, les distributeurs, le milieu institutionnel, les services alimentaires et cafétérias, les traiteurs et les transformateurs alimentaires.

## Sommaire des recommandations

### • Recommandation 1

Préconiser et appuyer l'approche systémique

- **Stratégie :** Appuyer et promouvoir les living labs

### • Recommandation 2

Préconiser et prioriser la réduction à la source (repenser) en amont d'optimiser

- **Stratégie 1 :** S'assurer de bien distinguer (hiérarchiser) les deux objectifs de l'économie circulaire
- **Stratégie 2 :** Se doter d'un langage commun

### • Recommandation 3

Accélérer la circularité par la réglementation



Ensemble, enrayons le gaspillage alimentaire !

## Accélérer la transition alimentaire par l'économie circulaire

Le secteur bioalimentaire du Québec génère des émissions de gaz à effet de serre (GES) à tous les maillons de l'écosystème alimentaire, de la production agricole à la gestion des matières résiduelles. Celles-ci sont émises, entre autres, par le transport, la transformation, le gaspillage alimentaire, l'utilisation d'équipements, etc. Le gaspillage alimentaire génère à lui seul 3,6 millions de tonnes d'émissions de GES, soit l'équivalent de 4 % des émissions totales de la province<sup>1</sup>. On estime que 41% de la nourriture produite est perdue et/ou jetée<sup>2</sup>. La province est donc confrontée à un problème majeur de gaspillage alimentaire qui participe également à la pollution de son environnement par une grande émission de GES<sup>3</sup>. De plus, la réduction du gaspillage alimentaire a un potentiel économique significatif et rapide. En effet, il est estimé que pour chaque dollar investi à réduire le gaspillage alimentaire, c'est 14\$ économisés<sup>4</sup>.

Le Québec doit donc agir pour remédier à ces enjeux, et ce, d'autant plus que le gouvernement a pour objectif d'atteindre une réduction de 37,5 % des GES d'ici 2030<sup>5</sup>. En effet, des solutions existent déjà, mais celle que nous devons préconiser est l'économie circulaire, et ce, en raison d'un contexte socio-économique caractérisé par la rareté des ressources, les fortes pressions sur les écosystèmes et les changements climatiques. Ce modèle économique est incontournable du fait qu'il offre des solutions qui répondent à l'ensemble de ces problématiques.

La Communauté métropolitaine de Montréal souligne l'importance de l'économie circulaire afin de concrétiser sa vision 3RV-E<sup>9</sup> et zéro enfouissement au sein de son projet de Plan métropolitain de gestion des matières résiduelles 2024-2031.

La Ville de Montréal s'est fixé des objectifs environnementaux ambitieux, comme celui d'être une ville zéro déchet d'ici 2030 ou encore, de devenir carboneutre d'ici 2050. L'économie circulaire sera un élément-clé pour l'atteinte de ces engagements.

### Leadership en économie circulaire de la Ville de Montréal

Nous tenons à féliciter Montréal pour son désir de se positionner comme leader en Amérique du Nord sur la question de l'économie circulaire en plus de déjà compter sur des réalisations probantes, ainsi qu'un réseau de partenaires et d'entreprises de toute taille mobilisés.

En ce sens, Luc Rabouin, élu responsable de ce dossier, mentionne dans la préface du document de consultation publique : «Nous souhaitons ainsi faire émerger des pistes de solution structurantes et concrètes pour accompagner, voire accélérer, le virage circulaire de l'économie montréalaise.»

Les recommandations de ce mémoire visent la bonification de la Feuille de route montréalaise sur l'économie circulaire (FRMÉC) pour permettre à Montréal de se donner le moyen de ses ambitions afin d'atteindre au moins 17% d'indice de circularité pour son économie en 2030.

<sup>1</sup> RECYC-QUÉBEC, 2022, Étude de quantification des pertes et gaspillage alimentaires au Québec.

<sup>2</sup> Ibid

<sup>3</sup> Le méthane (CH4) est 25 fois plus polluant que le CO2 pour le réchauffement climatique. En ce qui concerne l'oxyde de nitreux (N2O), l'équivalence CO2 est de l'ordre 298 fois plus polluant. Ces deux types de gaz se retrouvent par exemple dans les sites d'enfouissement ou il y a présence de matière organique et dans les différents résidus organiques issus de l'agriculture. (MELCCFP, 2022, Guide de quantification des émissions de gaz à effet de serre, p.16).

<sup>4</sup> Champions 12.3, 2017: The Business Case for Reducing Food Loss and Waste

<sup>5</sup> MELCCFP, 2022, Engagements du Québec ; Nos cibles de réduction d'émissions GES

<sup>6</sup> RECYC-QUÉBEC et Circle Economy, 2021, Rapport sur l'indice de circularité de l'économie du Québec

<sup>7</sup> The circular Gap Report, 2023

<sup>8</sup> RECYC-QUÉBEC et Circle Economy, 2021, Rapport sur l'indice de circularité de l'économie du Québec

<sup>9</sup> 3RV : réduction à la source, réemploi, recyclage et valorisation et élimination



Ensemble, enrayons le gaspillage alimentaire !

## Recommandation 1

### Préconiser et prioriser une approche systémique

Avec 41 % de toute la nourriture circulant au Québec gaspillée chaque année et un indice de circularité bien inférieur (3,5 %<sup>10</sup>) à la moyenne mondiale (7,2 %<sup>11</sup>), il est dans l'intérêt de Montréal d'agir pour participer à remédier la situation. Pour ce faire, il est essentiel que les divers acteurs clés puissent se réunir afin de cesser le travail en silos et avoir la possibilité de partager les meilleures pratiques/solutions. En dépit de l'important foisonnement d'initiatives du secteur bioalimentaire liées à l'économie circulaire à travers le Québec<sup>12</sup>, il n'existe que peu ou pas de liens entre ceux-ci. Le gaspillage alimentaire est un problème touchant l'ensemble du Québec dont Montréal, il nécessite donc une réponse à l'échelle de tout l'écosystème alimentaire (du champ à l'assiette), une approche systémique. Cette approche permet d'éviter le déplacement des impacts et de réunir tous les acteurs pertinents d'un secteur sous le même toit pour ouvrir un dialogue et ensuite, agir de manière tangible sur les conclusions tirées. Cette approche serait plus que pertinente pour les 5 secteurs prioritaires identifiées par le projet de FRMÉC.

- **Stratégie : Appuyer et promouvoir les livings labs**

Une belle opportunité se dessine pour rassembler les acteurs de chaque secteur prioritaire identifié et pour adopter une approche systémique: les living labs. Il est important de mentionner que la FRMÉC s'intéresse déjà à la mise sur pied de living labs, structures communes en Europe avec 400 laboratoires différents de ce type (European Network of Livings Labs).

Plus concrètement, La Transformerie désire mettre en place un living lab avec le laboratoire d'accélération en économie circulaire pour les systèmes alimentaires (lab systèmes alimentaires) en co-direction avec le Centre d'études et de recherches intersectorielles en économie circulaire (CERIEC). Un premier laboratoire d'accélération, démarré en avril 2021 pour le secteur de la construction, a validé la pertinence et l'aspect mobilisateur de ce type de démarche, puisqu'il a rassemblé plus de 200 acteurs clés issus de plus de 100 organisations du secteur, qui ont participé à une quarantaine d'ateliers de cocréation et de rencontres ayant fait émerger 17 pistes de solutions pour lever les freins à la circularité. Quinze de celles-ci sont le sujet de projets d'expérimentation en cours de réalisation.

En ce sens, le projet de lab systèmes alimentaires se veut un lieu de recherche et d'expérimentation terrain qui réunira des acteurs de tous les maillons de l'écosystème alimentaire et des chercheurs de diverses disciplines liées au secteur bioalimentaire. Combinant et mobilisant science et pratique, le lab systèmes alimentaires permettra de répondre aux enjeux et besoins réels du milieu bioalimentaire québécois et montréalais, de développer des solutions structurantes à la fine pointe des connaissances et de contribuer à augmenter l'indice de circularité.

<sup>10</sup> RECYC-QUÉBEC et Circle Economy, 2021, Rapport sur l'indice de circularité de l'économie du Québec

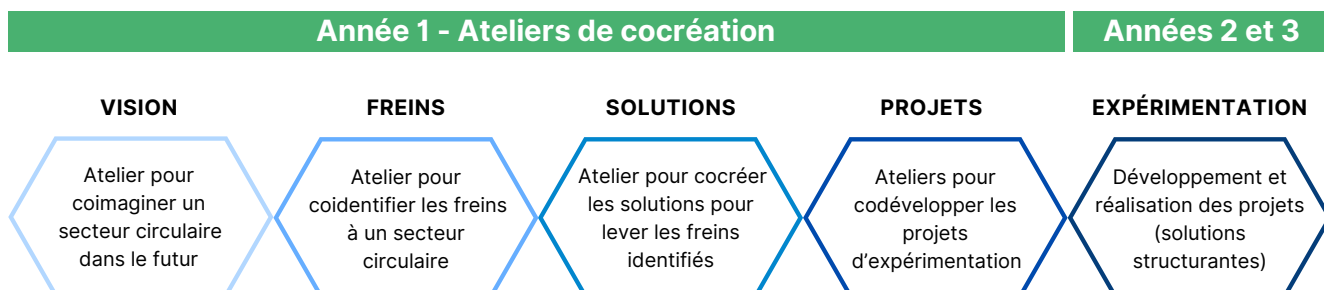
<sup>11</sup> The circular Gap Report, 2023

<sup>12</sup> MAPAQ, 2022, Portrait des initiatives favorisant la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires



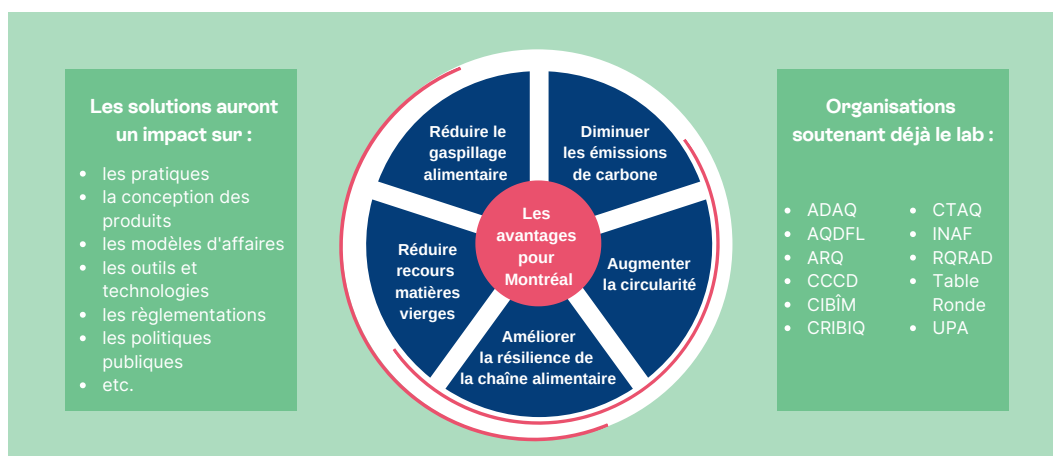
Le projet se déroulera sur trois ans. La première année sera une année de cocréation avec les acteurs pour développer une vision commune d'un secteur bioalimentaire circulaire. Pour cela, il convient de co-identifier les freins (obstacles) à la réalisation de cette vision, de co-créer des solutions pour lever les freins identifiés et co-développer des projets d'expérimentation pour tester sur le terrain avec les acteurs les solutions les plus structurantes. Une fois la première étape terminée, les projets d'expérimentation seront réalisés au cours des années 2 et 3.

## Chronologie du laboratoire systèmes alimentaires



Les solutions qui seront développées pourront être implémentées et affecteront les pratiques de l'industrie, la conception des produits, les modèles d'affaires, les outils et les technologies, les règlements et les politiques publiques, pour ne citer que ceux-là. Ayant comme objectif des retombées partagées, les solutions ainsi que les méthodes et les résultats des projets d'expérimentation pourront être transférés à l'ensemble du secteur et mis à l'échelle au bénéfice de tous. Le Québec et Montréal pourront ainsi non seulement répondre à ses propres enjeux, mais également exporter le savoir-faire développé à l'extérieur de ses frontières et contribuer à accélérer la transition à l'échelle nord-américaine, voire internationale.

Les avantages d'un tel laboratoire sont nombreux. Non seulement, le gaspillage alimentaire sera réduit de façon significative, mais l'indice de circularité du Québec sera en hausse, l'utilisation de matières vierges sera réduite, les émissions de carbone seront diminuées, la productivité et la résilience de la chaîne alimentaire seront améliorées, etc. Bref, nos ressources et nos connaissances seront pleinement utilisées et seront en phase avec la réalité du secteur bioalimentaire à l'échelle de la province et de Montréal. En dynamisant les acteurs sur le territoire, le projet de laboratoire bénéficiera grandement à Montréal.



Ensemble, enrayons le gaspillage alimentaire !

## Recommandation 2

### Préconiser et prioriser la réduction à la source (repenser) en amont d'optimiser

L'économie circulaire vise deux objectifs. En priorité, il s'agit de repenser nos modes de production et de consommation pour consommer moins de ressources et protéger les écosystèmes qui les génèrent. En deuxième, il s'agit d'optimiser l'utilisation des ressources qui circulent déjà dans nos sociétés.

La vision de La Transformerie est d'éliminer à la source le gaspillage alimentaire. Cette même vision se transpose au niveau de l'économie circulaire. L'action de repenser, réduire à la source, doit être priorisée avant de chercher à optimiser l'utilisation des ressources.

Comme le mentionne le CSAM dans son mémoire, le projet de FRMÉC met l'emphase sur l'optimisation et intègre peu d'éléments liés à l'action prioritaire préconisée par l'économie circulaire : repenser. La Transformerie soutient que l'intégration d'actions s'inscrivant dans cette approche de « repenser » permettrait un meilleur arrimage de la feuille de route proposée avec les autres démarches complémentaires en cours visant à réduire notre impact environnemental et les émissions de GES, tels que le Plan climat 2020-2030.

- **Stratégie 1 : S'assurer de bien distinguer (hiérarchiser) les deux objectifs de l'économie circulaire**

Pour ne pas mélanger les deux objectifs de l'économie circulaire ainsi que les acteurs, La Transformerie croit important de bien distinguer et hiérarchiser ceux-ci afin de s'assurer que la réduction à la source (repenser, prévention) soit toujours priorisée. Comme mentionné dans le projet de FRMÉC, « L'étude réalisée par Circle Economy<sup>14</sup> fait ressortir des enjeux d'envergure, communs aux différentes chaînes » dont, entre autres, « La complexité de la collecte, du tri et de la logistique des résidus, notamment ceux des ICI ». Ceci est une démonstration que le meilleur déchet est celui qui n'existe pas.

- **Stratégie 2 : Se doter d'un langage commun**

Le 14 avril dernier, suite à un travail avec différentes organisations de la province, l'Office québécois de la langue française a lancé un vocabulaire de 120 mots en économie circulaire. Ce vocabulaire est une belle base pour un langage commun qui pourrait être bonifié et adapté pour le projet de FRMÉC.

## Recommandation 3

### Accélérer la circularité par la réglementation

Pour accélérer la circularité, La Transformerie encourage Montréal à aller de l'avant avec des réglementations bien réfléchies. Par exemple, le rapport de la Commission permanente sur l'eau, l'environnement, le développement durable et les grands parcs dans le cadre de la consultation publique sur la cessation du gaspillage alimentaire recommandait :

<sup>13</sup> Mourad, 2016; Redlingshöfer et al., 2020

<sup>14</sup> Circle Economy, Montréal circulaire-Évaluation de référence, 2022



Ensemble, enrayons le gaspillage alimentaire !

- Mettre en place une réglementation effective d'ici 2025 qui aura 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

Ce type de réglementation pourrait être autant bénéfique pour accélérer les acteurs à mettre en place des stratégies d'économie circulaire que réduire le gaspillage.



Ensemble, enrayons le gaspillage alimentaire !