



## **L'économie circulaire au service de la transition alimentaire**

*Mémoire du Conseil du système alimentaire montréalais déposé dans le cadre de la consultation publique sur le projet de Feuille de route montréalaise en économie circulaire*

Avril 2023

## Présentation du Conseil du système alimentaire montréalais

Le Conseil du système alimentaire montréalais (Conseil SAM) est le premier conseil de politiques alimentaires d'une ville francophone dans le monde. Depuis 2018, il porte deux mandats, soit ceux de conseiller l'agglomération de Montréal pour le développement de politiques et programmes et de mobiliser un réseau de 150 partenaires pour la mise en place de plans d'action régionaux intégrés. Le Conseil SAM est soutenu par Montréal – Métropole en santé, la Table intersectorielle régionale pour les saines habitudes de vie pour la région de Montréal.

Le Conseil SAM est composé de membres statutaires nommés par les institutions publiques ainsi que des membres issus de la société civile (organismes à but non lucratif, chercheurs, institutions philanthropiques, entrepreneurs, etc.) sélectionnés lors des appels de candidatures.

Au service de sa mission d'assurer un leadership régional fort en matière d'alimentation, le Conseil SAM crée des espaces de concertation et de partage de connaissance, développe et promeut des politiques favorables à un système alimentaire durable et inclusif, et soutient la mise en place d'initiatives structurantes.

## Résumé des recommandations

<b>Recommandation 1. Préconiser la réduction à la source en intégrant des stratégies basées sur l'idée de « repenser » le système de production et de consommation, au-delà de la gestion des matières résiduelles.</b> .....	<b>3</b>
Stratégie 1. Reconnaître et renforcer le rôle de l'agriculture urbaine dans l'économie circulaire montréalaise.....	4
Stratégie 2. Promouvoir des choix alimentaires sains, locaux et écoresponsables. ....	4
<b>Recommandation 2. Renforcer les moyens dissuasifs par une bonification de la réglementation.</b> .....	<b>5</b>
Stratégie 1. Intégrer des mesures d'écofiscalité afin de couvrir un maximum d'articles de plastique à usage unique.....	5
Stratégie 2. Interdire véritablement l'usage des plastiques à usage unique .....	6
<b>Recommandation 3. Produire des données sur les flux alimentaires</b> .....	<b>6</b>
<b>Recommandation 4. Promouvoir et appuyer les modèles économiques innovants, coopératifs et solidaires.</b> .....	<b>6</b>
<b>Recommandation 5. Renforcer l'accompagnement et la sensibilisation</b> .....	<b>8</b>
<b>Recommandation 6. Intégrer des indicateurs de suivi pour la transition alimentaire</b> .....	<b>8</b>

## **Priorités du Conseil SAM pour réduire l’empreinte écologique du système alimentaire**

Ce mémoire a été rédigé dans le cadre de la consultation publique tenue par la Ville de Montréal sur le projet de Feuille de route montréalaise en économie circulaire. Le Conseil SAM considère que l’économie circulaire comme une des stratégies innovantes incontournables pour l’atteinte des objectifs de son plan d’action 2023-3025 visant à construire un système alimentaire plus durable à Montréal. Une des cinq grandes orientations du Plan d’action intégré 2023-2025 du Conseil SAM est basée sur la réduction de l’empreinte écologique du système alimentaire montréalais ([Orientation 2: Diminuer l’empreinte écologique du système alimentaire montréalais](#)).

Les recommandations exposées dans ce mémoire ont comme objectif que la Feuille de route sur l’économie circulaire de la Ville de Montréal puisse contribuer activement au développement d’un système alimentaire où toutes les Montréalaises et les Montréalais ont accès à une alimentation saine, diversifiée, de proximité, abordable et durable.

## **À propos de l’importance de réduire l’empreinte écologique de notre système alimentaire**

Le 6<sup>e</sup> rapport du GIEC expose notamment 23 à 42% des émissions globales de GES sont issues des systèmes alimentaires ([IPCC, 2022](#)). Au Québec, selon les derniers chiffres exposés par le MAPAQ, le secteur bioalimentaire serait responsable de plus de 19% des émissions de GES de la province. Toujours selon le MAPAQ, ce sont toutefois les étapes de la production et de la distribution des aliments qui émettent une très grande majorité, soit 70%, des émissions de GES ([MAPAQ, 2023](#)). Ces statistiques mettent bien de l’avant l’importance de repenser notre production bioalimentaire afin de réduire son impact environnemental.

Du côté du gaspillage alimentaire, malgré le manque de données actuellement disponibles sur les quantités générées à Montréal, il est largement reconnu que tous les chaînons du système alimentaire, incluant les citoyens, doivent rapidement passer à l’offensive pour enrayer le gaspillage alimentaire. Le gaspillage alimentaire serait responsable de 4% des émissions totales du Québec ([Recyc-Québec, 2022](#)). Rappelons que, selon le [Projet Drawdown](#), la réduction du gaspillage alimentaire constitue la 3<sup>e</sup> meilleure façon de diminuer l’impact humain sur les changements climatiques. En effet, lorsqu’on considère tous les intrants (énergie, fertilisants, eau, etc.) nécessaires à la production d’aliments qui seront jetés, l’impact environnemental du gaspillage alimentaire est substantiel, allant bien au-delà des impacts environnementaux des résidus alimentaires.

## **Réaliser la transition alimentaire grâce à l’économie circulaire**

La transition alimentaire désigne l’ensemble des transformations dans un système alimentaire afin de rendre plus durable l’ensemble des processus de production, de transformation, de distribution, de consommation, de gestion de fin de vie des aliments et de toutes les activités qui

y sont liées. Grâce à cette transition, le système alimentaire a un impact moindre sur l'environnement et il favorise l'accès à une alimentation saine, diversifiée, de proximité, abordable et durable pour l'ensemble de la population. Comme le rappelle le Laboratoire sur l'agriculture urbaine, la transition alimentaire doit aussi être inclusive : « la transition des systèmes alimentaires nécessite la mise en place d'environnements favorables pour que toutes et tous les citoyens aient accès à un régime alimentaire adapté à leurs besoins et préférences culturelles » ([Laboratoire sur l'agriculture urbaine, 2023](#)).

Afin de créer des environnements favorables à des choix alimentaires sains et durables, certains objectifs ont été priorités par le Conseil SAM :

- Réduire le gaspillage alimentaire;
- Réduire les emballages alimentaires;
- Renforcer l'accès à des aliments sains, locaux et écoresponsables afin de réduire la consommation d'aliments ultra-transformés;
- Augmenter la consommation des produits à base de protéines végétales afin de réduire la consommation de protéines animales.

Les recommandations qui suivent sont donc des propositions d'actions qui soutiennent la transition alimentaire et qui s'inscrivent dans une approche d'économie circulaire.

### **Recommandation 1. Préconiser la réduction à la source en intégrant des stratégies basées sur l'idée de « repenser » le système de production et de consommation, au-delà de la gestion des matières résiduelles.**

L'économie circulaire est un modèle basé sur deux principes hiérarchisés. D'abord, repenser la production et la consommation des ressources pour préserver les écosystèmes. Ensuite, optimiser l'utilisation des ressources déjà en circulation à chaque étape du cycle de vie d'un bien ou d'un service pour générer le moins de rejet et de gaspillage possible. Le Conseil SAM accorde une grande importance à la priorisation de l'action de repenser la production et la consommation afin de réduire la consommation de ressources et préserver les écosystèmes, avant de passer à la réalisation d'actions visant l'optimisation des ressources. Dans la pratique, même si les modèles hiérarchiques préconisent tous la réduction à la source ou l'idée de « repenser » le système, de nombreuses mesures adoptées s'appuient davantage sur la gestion des surplus alimentaires ou des matières résiduelles que sur la prévention de la génération de ces derniers (Mourad, 2016; Redlingshöfer et al., 2020).

La feuille de route telle que présentée actuellement s'appuie justement davantage sur la gestion des surplus alimentaires ou des matières résiduelles et ne semble pas intégrer d'éléments liés à l'action prioritaire que préconise en théorie l'économie circulaire : repenser notre production et notre consommation. Le Conseil SAM 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. Reconnaître et renforcer le rôle de l'agriculture urbaine dans l'économie circulaire montréalaise.**

Pour le Conseil SAM, il est crucial de repenser la production alimentaire afin de s'assurer que toutes les Montréalaises et tous les Montréalais aient accès à une alimentation saine, diversifiée, de proximité, abordable et durable. En ce sens, la Ville de Montréal est déjà bien engagée dans le développement de l'agriculture urbaine, notamment avec sa [Stratégie d'agriculture urbaine](#) pour les années 2021 à 2026 qui vise à accroître de 33% la superficie des terres cultivées. Au-delà d'un objectif de superficies à mettre en culture, l'agriculture urbaine pourrait véritablement être un outil qui vise à répondre à l'objectif transversal mentionné actuellement dans la feuille de route : « Renforcer l'économie locale et les chaînes d'approvisionnement courtes » (p.18).

Si on explore les 12 stratégies de circularité exposées par le CERIEC sur sa plateforme [Québec circulaire](#), on retrouve « Consommation et approvisionnement responsables ». Dans sa forme actuelle, la Stratégie sur l'agriculture urbaine de la Ville de Montréal n'intègre pas de cibles d'approvisionnement et l'apport réel et potentiel de l'agriculture urbaine pour augmenter la consommation des fruits et légumes n'y est pas clairement nommé, alors que la sous-consommation de fruits et légumes est un des enjeux alimentaires les plus importants à Montréal. La feuille de route sur l'économie circulaire se présente à nos yeux comme une opportunité pour renforcer ces lacunes.

Selon l'OCDE, un des 3 principes de l'économie circulaire est « régénérer les systèmes naturels » ([OCDE, 2022](#)). Dans son plan d'action 2020-2022, le Conseil SAM a relevé les nombreux enjeux environnementaux auxquels l'agriculture urbaine permet de répondre : « L'agriculture urbaine est l'une des stratégies identifiées afin de répondre à différents enjeux environnementaux du système alimentaire actuel, tels que l'effondrement de la biodiversité, les changements climatiques, les îlots de chaleur, la gestion des résidus urbains et de l'eau, et l'épuisement des sols » (Duchemin et al., 2008; Gagneron et Mayol, 2019). En effet, que ce soit par le recyclage de déchets organiques urbains, la valorisation des espaces vides tels que les friches et les toits ou encore sa contribution à la formation de ceintures vertes, l'agriculture urbaine doit être reconnue pour son apport à la régénération des systèmes naturels ([Conseil SAM, 2020](#)).

Ainsi, la feuille de route sur l'économie circulaire pourrait être renforcée en exposant des objectifs liés à l'agriculture urbaine, non seulement afin de renforcer l'accès à une alimentation saine, locale et écoresponsable, mais aussi dans une optique de régénération des systèmes naturels.

### **Stratégie 2. Promouvoir des choix alimentaires sains, locaux et écoresponsables.**

En tenant compte de l'ensemble du cycle de vie des denrées sur notre territoire, l'assiette d'un Québécois ou d'une Québécoise en 2020 a généré en moyenne 2,5 tonnes équivalent de CO<sub>2</sub> par an (CIRAIG, 2020). L'empreinte écologique des aliments varie toutefois selon leur type. Par exemple, l'empreinte écologique de la viande d'animaux d'élevage est en général beaucoup plus importante que celles des protéines végétales (Poore et Nemecek, 2018).

Afin de préserver notre planète d'une dégradation environnementale insoutenable tout en s'assurant d'améliorer la santé de la population avec une alimentation saine, la commission Eat-Lancet recommande une consommation minimale de viande rouge, une consommation optionnelle de volaille, d'œufs et de lait, et une consommation abondante de légumes, fruits, légumineuses, grains entiers et noix (Willett et al., 2019). Le rapport du groupe d'expert EAT-Lancet a démontré que les choix alimentaires ont un impact sur le réchauffement climatique ainsi que la perte de biodiversité. Pour respecter les limites planétaires, il faut favoriser des choix alimentaires basés sur l'alimentation végétale et les produits frais. Il faut donc diminuer la consommation des viandes et les aliments ultra-transformés, pour la santé de l'humain et de la planète.

De plus, une étude récemment publiée et basée sur l'analyse de l'empreinte écologique de la consommation de différents types d'aliments en France conclut que « la consommation des aliments ultra-transformés contribue de façon importante à l'utilisation des ressources énergétiques » (Kesset-Guillot, 2023).

Considérant que le Plan climat 2020-2030 vise à réduire nos émissions de GES, mais que celui-ci n'aborde pas la qualité de l'alimentation des Montréalaises et des Montréalais, la feuille de route sur l'économie circulaire est une opportunité de s'inscrire en complémentarité en mettant de l'avant des objectifs et initiatives faisant la promotion et facilitant l'accès pour toutes et tous à une alimentation saine, locale et écoresponsable.

## **Recommandation 2. Renforcer les moyens dissuasifs grâce à une bonification de la réglementation.**

### **Stratégie 1. Intégrer des mesures d'écofiscalité afin de couvrir un maximum d'articles de plastique à usage unique.**

Certains articles de plastique à usage unique ne sont pas touchés par la réglementation montréalaise actuelle. C'est le cas notamment des tasses, des verres et des contenants de carton enduits de plastique (compostables ou non) ainsi que des barquettes en styromousse (plastique #6) pour la viande ou le poisson crus.

Afin de compléter leur propre réglementation similaire, des villes du Québec ont déployé une écofiscalité sur certains articles de plastique à usage unique. C'est le cas de la Ville de Prévost qui, mettant de l'avant la responsabilisation de la population par rapport à ses choix de consommation, impose une redevance entre 10 et 50 cents à l'achat d'articles à usage unique (bouteilles d'eau, verres, assiettes). L'argent récolté par cette redevance permet de créer un Fonds pour la consommation responsable et financer des initiatives de transition écologique sur le territoire de la ville. Afin de pallier la pression négative qu'une telle taxe pourrait générer sur les populations les moins nanties, les Fonds créés devraient être orientés vers des initiatives qui desservent certains territoires en priorité, par exemple en renforçant l'accès à l'eau non embouteillée.

## **Stratégie 2. Interdire véritablement l'usage des plastiques à usage unique.**

**Des articles demeurent disponibles lorsqu'on en fait la demande.** La réglementation montréalaise actuelle interdit de distribuer des articles à usage unique, mais elle permet aux restaurants et commerces alimentaires d'offrir les ustensiles de plastiques à usage unique #1 à #5 dans le cadre de commandes pour emporter ou pour les livraisons lorsque la clientèle en fait la demande ou en a besoin pour des raisons de limitations fonctionnelles. Une interdiction complète, ou une écotaxe, permettrait de renforcer la responsabilité des consommateurs à faire usage de vaisselle réutilisable et réduirait d'autant plus les matières résiduelles liées à l'alimentation.

**Certaines catégories de produits ne sont pas touchées actuellement.** Certains produits ne sont pas visés actuellement par le règlement sur les articles de plastique à usage unique. C'est le cas notamment des petits pots individuels de lait et de crème, les sachets individuels de sucre, de sel et de condiments, les serviettes de table et finalement les films pochettes et feuillets alimentaires. La réglementation visant l'interdiction ou des mesures d'écofiscalité devraient s'appliquer aussi à ces articles afin d'enrayer leur usage et les remplacer par des solutions en vrac et/ou réutilisables.

**Obligation de la vaisselle lavable dans les chaînes de restauration rapide.** Il existe ailleurs dans le monde des réglementations qui visent à interdire l'usage de vaisselle jetable dans les enseignes de restauration rapide pour la consommation sur place. C'est le cas en France où la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire a permis de transformer les façons de faire dans les grandes chaînes de restauration rapide qui ont dû passer à la vaisselle lavable.

## **Recommandation 3. Produire des données sur les flux alimentaires.**

Tel que mentionné par l'analyse réalisée par Circle economy, « les données alimentaires présentent des lacunes compliquant le travail de recherche (...) les données sur le commerce des produits alimentaires lors de chaque étape de la chaîne de valeur sont rares et seulement de l'information éparse a pu être trouvée » ([Circle economy, 2022](#)). Depuis plusieurs années maintenant, le Conseil SAM recommande de réaliser un travail proactif afin de renforcer la collecte de données sur les matières résiduelles générées par les ICI, plus particulièrement par rapport aux quantités d'aliments gaspillés dans les différents maillons de la chaîne alimentaire. Bien qu'il soit impératif de garder en tête que le gaspillage alimentaire se trouve dans l'ensemble des chaînons du système alimentaire, l'acquisition de données est stratégique pour l'élaboration et la priorisation d'actions de réduction du gaspillage alimentaire. Pour renforcer les efforts en ce sens, il serait possible par exemple d'exiger des ICI de produire aux 3 ans un diagnostic, un plan d'action et des objectifs chiffrés de réduction du gaspillage et de leurs matières résiduelles. Ce travail permettrait de bâtir au fil du temps une cartographie des résidus alimentaires et non-alimentaires produits et mieux comprendre les flux générés.

## **Recommandation 4. Promouvoir et appuyer les modèles économiques innovants, coopératifs et solidaires.**

Les entreprises d'économie sociale occupent un rôle stratégique dans l'accélération de la transition alimentaire à Montréal. En effet, celles-ci sont à l'avant-plan pour renforcer

l'intégration des pratiques écoresponsables innovantes dans l'ensemble des chaînons du système alimentaire. Des fermes agricoles en passant par les traiteurs et les initiatives de sécurité alimentaire qui sont investis d'une mission d'éducation en insertion socioprofessionnelle, en allant jusqu'aux services aux entreprises pour l'intégration d'emballages réutilisables et la valorisation des aliments gaspillés. Les exemples d'initiatives d'économie sociale qui portent et réalisent quotidiennement la vision d'une alimentation saine, diversifiée, abordable, de proximité et durable à Montréal se comptent par centaines.

Dans certains cas, ces entreprises d'économie sociale assurent un accompagnement pour les ICI afin d'optimiser leur performance environnementale, notamment pour réduire le gaspillage alimentaire, valoriser les résidus alimentaires de production (parties non consommables des aliments), réduire les matières résiduelles liées à l'alimentation et promouvoir l'intégration de contenants réutilisables.

**Assurer un financement à la mission pour les initiatives d'économie sociale avec un potentiel d'impact régional structurant.** La Ville de Montréal travaille déjà en collaboration avec ces initiatives, notamment en assurant des financements par projets. Les projets les plus structurants à l'échelle régionale, notamment les initiatives favorisant le réemploi de contenants alimentaires, pourraient avoir un impact pérenne dans le temps et à plus grande échelle si du financement à la mission leur était assuré. Certains projets actuels ont un potentiel de retombées à l'échelle régionale, mais le financement par appel à projets impose des cycles de réalisation courts et ne permet pas une mise à l'échelle à la hauteur de leur véritable potentiel.

Plusieurs entreprises d'économie sociale opèrent d'emblée en synergie les unes avec les autres. Pensons notamment aux contenants Retourzy qui sont utilisés par de plus en plus de traiteurs engagés dans une approche écoresponsable comme La Place commune. À travers ses projets, ses groupes de travail, ses activités de concertation et de réseautage qu'il organise, le Conseil SAM vise à briser le travail en silo et appuyer le renforcement de ces synergies et collaborations entre les entreprises d'économie sociale qui portent des initiatives d'économie circulaire à Montréal.

**Implanter des pôles alimentaires sur le long terme, dans des espaces avec baux à durée indéterminée.** Dans sa feuille de route, la Ville de Montréal expose la priorité de « Favoriser l'implantation de lieux phares et le développement de projets structurants facilitant l'innovation, l'expérimentation et la commercialisation de solutions circulaires. » L'accès aux locaux étant une problématique de plus en plus étendue sur le territoire de la Ville, la Ville de Montréal devrait poursuivre son travail d'allier envers les entreprises d'économie sociale en assurant l'implantation de pôles alimentaires dans différents secteurs de la ville. Ces pôles alimentaires pourraient servir de lieux communs facilitant la mutualisation des ressources entre les initiatives d'économie sociale. À l'instar de la Ville de Paris qui fournit ce type d'espace avec des baux à durée indéterminée, la Ville de Montréal pourrait implanter ces pôles dans une perspective à long terme, notamment afin d'assurer une proximité avec la population desservie. En effet, l'accès à des locaux près des populations desservies est de plus en plus un défi face à la hausse des loyers. Ce type d'initiative réalisé à Paris permet du même coup de décarboner le transport des flux



alimentaires en les centralisant dans des pôles qui font ensuite faire le dernier kilomètre via une mobilité plus douce.

### **Recommandation 5. Renforcer l'accompagnement et la sensibilisation.**

**Poursuivre les efforts de sensibilisation.** L'orientation 1.3 de la feuille de route proposée expose la volonté de « Sensibiliser et outiller les entreprises à saisir les opportunités d'affaires liées à l'économie circulaire en partenariat avec l'écosystème de partenaires ». Comme mentionné dans la Feuille de route, le projet GUTA vise directement à répondre à cet objectif. Une étude réalisée par le GUTA auprès de l'écosystème d'affaires visé par le projet - les restaurateurs et les détaillants - révèle que les entrepreneurs ne voient pas toujours la nécessité de mettre en œuvre certaines pratiques durables pourtant essentielles à la transition alimentaire, telle que la végétalisation des menus. Nous encourageons donc la Ville à poursuivre les efforts entamés en appuyant la réalisation de campagnes de sensibilisation et de promotion des bonnes pratiques auprès des entreprises. Les bonnes pratiques mises en place par les entrepreneurs devraient être diffusées via des capsules vidéo, des trousseaux à outils et de l'affichage. Des plateformes d'échanges entre commerçants pourraient permettre de favoriser le partage des bons coups et solutions mises en place pour renforcer la transition alimentaire.

Les accompagnements de détaillants alimentaires et restaurateurs ayant cours actuellement à travers le projet GUTA pourraient être dupliqués à l'échelle régionale. L'ensemble des artères commerciales gagneraient à être intégrées dans un programme commun d'accompagnement pour la transition alimentaire avec des objectifs régionaux auxquels les commerces seraient invités à contribuer. Ce genre d'initiative pourrait être réalisée en partenariat avec les multiples associations montréalaises de commerçants. Pour ce faire, il serait primordial de produire des outils de sensibilisation sur les retombées économiques positives des initiatives de transition alimentaire.

### **Recommandation 6. Intégrer des indicateurs de suivi pour la transition alimentaire.**

La réduction du gaspillage alimentaire, la réduction des emballages alimentaires, l'intégration de choix alimentaires à base de protéines végétales et l'approvisionnement local devraient être suivis grâce à des indicateurs de la transition alimentaire. Les commerces pourraient être incités à atteindre des objectifs chiffrés et à se doter d'un plan d'action adapté pour contribuer aux objectifs de la Ville. Un tel système de suivi des avancées devrait être intégré pour l'ensemble des orientations de la feuille de route en économie circulaire.