



Mémoire sur nos actions en économie circulaire dans le cadre de nos activités par :

9379-6779 Québec Inc. en tant que Traiteur et Compagnie/Boulangerie St-Vincent et par Globe Protein Inc.

À l'attention de **Madame Valérie Patreau,**

Conseillère d'arrondissement, Outremont Présidente de la Commission sur l'eau, l'environnement, le développement durable et les grands parcs commissions@ville.montreal.qc.ca

Et de

Pierre Lessard-Blais, Maire de l'arrondissement Mercier-Hochelaga-Maisonneuve
pierre.lessard-blais@montreal.ca

Objet : Montréal, objectif zéro déchet. Consultation publique sur le projet de Plan directeur de gestion des matières résiduelles 2020-2025.

Problématique au niveau de l'économie circulaire au Québec :

Le Rapport sur l'indice de circularité de l'économie du Québec publié en 2021 (<https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/sites/default/files/documents/rapport-indice-circularite-fr.pdf>) nous indique que le Québec a un très faible taux de 3.5%. Cet indice indique que 96% des intrants au Québec ne sont pas circulaires. En se comparant aux Pays Bas qui a un taux de circularité de 24,5 %, nous avons du chemin à faire.

Brève historique de nos entreprises;

Ayant comme mission première de faire des affaires proprement, **Boulangerie St-Vincent/ Traiteur et Compagnie** tente d'intégrer l'alimentation durable dans son offre alimentaire et a réussi à le faire par des innovations en économie circulaires initiées dès 2020. Des collaborations avec des entreprises en démarrage tel que Coop Boomerang nous ont permis de les aider à revaloriser des résidus de production de bière, aussi appelées drêches de brasserie en les réduisant en farine à la suite de leur déshydratation. Boulangerie St-Vincent à créer des recettes de pains qui intègre ces drêches ce qui résulte en un produit qui sont meilleur au gout grâce à leurs arômes de grains torréfiés, meilleur pour la santé grâce à leur apports en minéraux, protéines et surtout en fibres mais surtout meilleur pour l'environnement dû au fait que ces drêches évite d'être transportés dans un centre d'enfouissement, d'être envoyé dans un lieu de compostage ou de biométhanisation, dans une ferme ou elles aurait servi d'aliment pour du bétail mais plutôt revalorisées en une matière riche en nutriment pour l'alimentation humaine.

Globe Protein de son côté à lancé en 2019 le premier pain protéiné intégrant de la poudre de grillon en Amérique. **Grillon le Pain**, nommé comme "Plus grande Innovation au Québec en Boulangerie en 2019" par le **CTAQ**, se veut notre première marque qui tente d'amener l'alimentation durable dans l'assiette des consommateurs. **Lupcycle** est notre nouvelle marque qui s'attaque elle à l'**économie circulaire**. Tous les aliments créés intégreront des ingrédients circulaires. Les premiers produits lancés au printemps



2023 sont des mix de farines pour fabriquer du pain à la maison dans lequel nous intégrons une bonne part de drêches de brasserie et des pains de blé et drêches prêt à consommer.

Voici les problématiques encourues dans notre développement ou la Ville de Montréal pourrait avoir la possibilité de nous aider :

- 1- Notre secteur, coin Lacordaire et Hochelaga dans Mercier Hochelaga est considéré être un désert alimentaire. Étant entouré d'un secteur résidentiel dense et de plusieurs nouvelles constructions résidentielles additionnelles dans les secteurs de L'Assomption entre Sherbrooke et Hochelaga, la demande pour une offre alimentaire santé est en croissance. Aussi, nous avons, depuis 5 ans tout fait à partir de notre cuisine du 2471 Lacordaire à Montréal. Nous sommes actuellement en forte croissance aussi au niveau de nos activités Traiteur. Des possibilités de relocaliser notre cuisine dans des locaux plus spacieux s'offre à nous mais les complications administratives relatives au zonage nous empêchent d'aller de l'avant, Personne à la ville de Montréal semble en mesure de nous aider à démêler ces problématiques. Nous avons actuellement l'intention de lancé la transformation de résidus de plusieurs sources en aliments santé et délicieux mais somme bloquée par ces complications administratives. Pourrait-on avoir une personnes ressources qui pourrait accompagner les entreprises tel la nôtre pour aider à matérialiser ces projets et ainsi augmenter le Taux de circularité au Québec?
- 2- Financement : Des aides financières directe pour aider à réaliser des projets concrets pourraient aider à accélérer nos projets. Actuellement, tout est financé par nos actifs et tout le développement se base sur notre passion pour faire une différence et rendre le milieu alimentaire plus durable. À ce rythme-là et dans ces conditions-là, les objectifs de la ville de Montréal pour 2025 ne se réaliseront jamais.
- 3- Promotion des produits circulaires conçu à Montréal avec ou sans l'aide financière municipale (Surtout ceux développée et de source locale Montréalaise) en créant des incitatifs pour que les Restaurants, les institutions (Hôpitaux, écoles ...) et tous les acteurs alimentaires Montréalais utilisent ces aliments que nous développons pour aider à diminuer nos coûts de production, rendre nos projets viables et démocratiser l'alimentation durable circulaire.

Merci pour l'opportunité de faire connaitre nos actions et nos problématiques fasse à l'économie circulaire. On espère être compris et pris au sérieux pour nous permettre de faire une différence sur l'indice de circularité de l'économie du Québec.

François-Pierre Blain et Thanyaphon Kraiwisom

@ Commandes@traiteuretcompagnie.com



514-240-7115