

ASSOCIATION RESTAURATION QUÉBEC

MÉMOIRE SUR LA CONSULTATION SUR
LE PROJET DE PLAN DIRECTEUR DE
GESTION DES MATIÈRES RÉSIDUELLES
(PDGMR) 2020-2025

PRÉSENTÉ À LA COMMISSION SUR L'EAU,
L'ENVIRONNEMENT, LE DÉVELOPPEMENT
DURABLE ET LES GRANDS PARCS DE LA
VILLE DE MONTRÉAL



Notre mission

L'Association Restauration Québec (ARQ) a pour mission de fournir à l'ensemble des établissements de restauration membres à travers le Québec des services complets d'information, de formation, de rabais, d'assurances et de représentation gouvernementale.

Notre vision

L'ARQ consacre ses efforts à rassembler et à sensibiliser divers intervenants aux causes qui leur sont communes. Chaque action posée par l'ARQ a pour finalité de contribuer à l'essor de ses membres et de les aider à relever de nouveaux défis.

Personne-ressource

M. François Meunier

Vice-président, affaires publiques et gouvernementales

fmeunier@restauration.org

Date de parution

Le 9 janvier 2020

Éditeur

Association Restauration Québec

6880, Louis H.-Lafontaine

Montréal (Québec) H1M 2T2

Tél. : 514 527-9801 ou, sans frais, 1 800 463-4237

info@restauration.org

www.restauration.org

TABLE DES MATIÈRES

L'ASSOCIATION RESTAURATION QUÉBEC : LA RESTAURATION SOUS TOUTES SES FORMES!	4
INTRODUCTION	5
METTRE FIN À L'UTILISATION DU PLASTIQUE NON VALORISÉ	6
<i>Éviter de faire pire</i>	6
<i>Accompagner plutôt que punir</i>	11
ENRAYER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE	14
<i>Des outils pour continuer le travail amorcé</i>	14
OPTIMISER LA VALORISATION DES MATIÈRES ORGANIQUES	17
<i>Apparier l'offre aux besoins des ICI</i>	17
COLLECTE SYSTÉMATISÉE DES MATIÈRES RECYCLABLES	20
<i>Une uniformité inspirante</i>	20
STIMULATION DE LA PARTICIPATION CITOYENNE	21
<i>Stimuler l'implication par des actions ciblées</i>	21
CONCLUSION	23
SOMMAIRE DES RECOMMANDATIONS	24

L'ASSOCIATION RESTAURATION QUÉBEC : LA RESTAURATION SOUS TOUTES SES FORMES!

Le 6 juin 1938 était fondée, à Montréal, l'Association des restaurateurs du Québec. Si, à l'origine, l'organisation ne regroupait qu'une quinzaine de restaurateurs rassemblés pour combattre un projet de taxe sur les repas au restaurant, l'ARQ regroupe aujourd'hui plus de 5 550 membres ayant réalisé, en 2018, plus de 6 milliards de dollars de ventes, soit environ la moitié du total des recettes de toute l'industrie de la restauration au Québec.

Maintenant connue sous le nom de l'Association Restauration Québec (ARQ), elle regroupe les propriétaires et les gestionnaires du domaine de la restauration sous toutes ses formes. Celle-ci compte également des membres associés, des fournisseurs de produits et de services pour hôtels, restaurants et autres services alimentaires, ainsi que des membres affiliés œuvrant dans l'enseignement de la restauration et de l'hôtellerie.

L'organisation a pour mission de fournir aux gestionnaires de restaurants membres des services complets d'information, de formation, d'escomptes, d'assurances, d'accompagnement ainsi que de les représenter auprès du public et des pouvoirs publics afin de faire valoir leurs préoccupations.

L'ARQ représente, bien sûr, les intérêts des restauratrices et des restaurateurs, mais elle est aussi reconnue pour toujours le faire constructivement, en discussion constante avec les décideurs. Dans les dernières années, l'ARQ a travaillé conjointement sur plusieurs dossiers avec la Ville de Montréal, notamment en ce qui touche la réglementation sur la cuisine de rue, la livraison urbaine ainsi que la cuisson au four à bois.

Sur le plan environnemental, l'ARQ continue d'appuyer et de participer à l'élaboration de politiques publiques saines et de pratiques de gestion innovantes, s'efforçant toujours de réfléchir aux prochaines générations de restaurateurs et de restauratrices.

INTRODUCTION

L'environnement est un des sujets de l'heure pour l'Association et ses membres. En effet, l'ARQ a dédié la parution Été 2019 de son magazine bimestriel, *l'ARQ Info*, à ce sujet, afin notamment d'accompagner les gestionnaires de la restauration dans leurs actions. Elle a aussi participé à de nombreuses consultations de nature environnementale, dont une première en 2008, particulièrement en ce qui concerne la gestion des matières résiduelles à l'échelle provinciale.

L'ARQ a aussi toujours fait preuve d'une grande ouverture à écologiser les opérations de son industrie et estime que, si les buts définis par le *Projet de Plan directeur de gestion des matières résiduelles (PDGMR) 2020-2025* sont nobles, les moyens pour y parvenir doivent prendre en compte la réalité des exploitants commerciaux afin de connaître de véritables succès.

Le présent mémoire reprend donc les sections libellées dans l'annexe *Détails des actions par catégorie* du PDGMR dans l'ordre où elles y sont présentées, afin d'étayer les considérations propres à la restauration commerciale pour les actions où celles-ci se croisent avec les volontés du PDGMR. Car si notre industrie possède une volonté manifeste de « verdir » ses opérations, elle évolue également dans un secteur qui sera fortement touché par plusieurs des recommandations de la déclaration *Advancing Towards Zero Waste*, qu'a signée la Ville de Montréal en août 2018. L'ARQ croit fermement que le changement est possible, mais aussi que toute action doit être accompagnée de moyens facilitateurs, de délais réalistes et de mesures d'encouragement plutôt que de dispositions coercitives afin que ce changement soit durable. Et le changement est déjà amorcé : le restaurant le plus vert au Canada en 2018 était Québécois (Chic Alors!¹), nos chaînes-fleurons ont mis en place leurs propres procédés écoresponsables (St-Huvert², Pacini Quartier des spectacles³) et même les restaurateurs indépendants jouent les pionniers en matière d'innovation verte (Le Grec de Trois-Rivières⁴).

Ce mémoire présentera donc les besoins de l'industrie, les inquiétudes qu'elle exprime quant aux changements proposés ainsi que des moyens palliatifs qui doivent être mis en place afin de mieux cheminer ensemble vers une agglomération zéro déchet.

¹ <https://www.chic-alors.com/nouvelles/>, site consulté le 20 décembre 2019.

² https://www.st-hubert.com/userfiles/file/entreprise/St-Hubert_Rapport-de-responsabilite-sociale_2016.pdf, site consulté le 20 décembre 2019.

³ <https://www.newswire.ca/fr/news-releases/ouverture-du-pacini-quartier-des-spectacles-le-premier-restaurant-pacini-au-coeur-d-un-centre-ville-824439417.html>, site consulté le 20 décembre 2019.

⁴ <https://www.lenouvelliste.ca/la-vitrine/60e-anniversaire-restaurant-le-grec/la-tradition-a-la-rencontre-de-linnovation-a69db7fc2cc8ad7908747afab36cbabf>, site consulté le 20 décembre 2019.

METTRE FIN À L'UTILISATION DU PLASTIQUE NON VALORISÉ

Éviter de faire pire

L'ARQ tient tout d'abord à réitérer sa volonté de participer à la construction d'une économie plus verte, entre autres par l'amélioration de la gestion des matières résiduelles que produit son industrie. Elle n'exclut pas d'emblée que l'interdiction éventuelle de certains plastiques soit nécessaire à l'atteinte de ce but, mais soutient que le nerf de cette guerre réside au niveau de la disponibilité préalable de solutions de remplacement viables, à la fois économiquement et environnementalement.

Les spécialistes en environnement ne cessent de décrier le phénomène du *greenwashing* ou l'art de faire miroiter une caractéristique écologique sans fondement scientifique. L'ARQ se préoccupe tout autant du bien-fondé des solutions alternatives que de leur coût additionnel pour le restaurateur et le consommateur.

Sur ce dernier point, le client moyen se dit prêt à payer davantage pour contribuer à écologiser sa consommation, mais les coûts doivent tout de même demeurer à l'intérieur d'une marge raisonnable. Par exemple, si le coût moyen unitaire d'une fourchette en plastique jetable varie entre 0,02 \$ et 0,05 \$ selon la qualité, les fourchettes compostables se détaillent entre 0,07 \$ et 0,11 \$⁵ chacune. Le restaurateur fait donc face à une augmentation de l'ordre de 60 à 250 % pour cet item seulement, et ce, dans une industrie où les marges bénéficiaires gravitent autour de 4 % depuis des années (4,4 % en 2017⁶). Une étude récente de l'Université Dalhousie⁷ démontrait que le consommateur moyen est prêt à déboursier un maximum de 2,5 % de plus à la caisse pour une solution au détail, ce qui représente 0,50 \$ sur une facture de 20 \$, un montant insuffisant pour combler la différence de prix entre tous les items d'un repas pour emporter classique comprenant des ustensiles, un contenant refermable, un gobelet avec paille, des couvercles et des contenants de condiments divers, lorsque ceux-ci sont remplacés par des contenants compostables, tel que démontré à la page suivante.

⁵ Prix tirés des catalogues de commande des fournisseurs partenaires du regroupement d'achats de l'ARQ.

⁶ « Dépenses et bénéfices d'exploitation des entreprises de restauration », adapté de Statistique Canada <<https://www.statcan.gc.ca>>, tableaux 21-10-0172-01 et 21-10-0171-01; extrait en juillet 2019.

⁷ « Le plastique à usage unique dans le secteur agroalimentaire : Dilemme et solutions », Charlebois, Walker, McGuinty et Music, Laboratoire de recherche en sciences analytiques agroalimentaires de l'Université Dalhousie, Université Dalhousie, 2019.

Le tableau ci-dessous illustre la différence de coût entre les items nécessaires à une commande pour emporter à l'heure actuelle, versus ces mêmes items en version compostable. Les prix sont extraits de ceux en vigueur chez les fournisseurs majeurs membres de l'ARQ.

Item	Coût unitaire moyen (plastique)	Coût unitaire moyen (compostable)	Différence
Ustensiles (ensemble 4 pièces)	0,09 \$	0,29 \$	0,29 - 0,09 = 0,20 \$
Contenant et son couvercle	Contenant style <i>clamshell</i> en styromousse : 0,13 \$	Bol en carton non laminé : 0,20 \$ Couvercle en carton non laminé : 0,15 \$	0,35 - 0,13 = 0,22 \$
Gobelet isolé et son couvercle	Gobelet en styromousse 12oz : 0,05 \$ Couvercle : 0,05 \$	Gobelet de carton à double paroi : 0,15 \$ Couvercle compostable : 0,06 \$	0,21 - 0,10 = 0,11 \$
Paille	Paille 8 po x 6 mm de diamètre : 0,01 \$	Paille compostable en PLA : 0,03 \$	0,03 - 0,01 = 0,02 \$
Petit contenant à condiments (2 oz)	Contenant : 0,02 \$ Couvercle : 0,02 \$	Contenant : 0,04 \$ Couvercle : 0,04 \$	0,08 - 0,04 = 0,04 \$
TOTAL	0,37 \$	0,96 \$	+0,59 \$
<p>Soit une augmentation du coût des items de 62,7 % <u>OU</u> une augmentation totale de 3,9 % sur une facture de 15 \$ <u>OU</u> une augmentation totale de 5,9 % sur une facture de 10 \$</p>			

Vu la différence de prix considérable, advenant un bannissement complet des contenants de plastique à usage unique, les restaurateurs seraient donc tentés de se tourner vers la solution la moins chère afin de demeurer compétitifs, et celle-ci malheureusement, risque de ne pas se conformer aux conditions actuelles de récupération des matières résiduelles. En effet, si certains consommateurs loyaux à un petit nombre de commerces peuvent se permettre d'envisager la réutilisation de contenants par un système de consigne par exemple, la très grande majorité des gens n'ont pas des habitudes de consommation qui permettent à ce système de primer. Des initiatives de consignation comme celle de La tasse pour les breuvages chauds ou encore celle du restaurant Super Qualité avec ses *tiffins* en métal que le consommateur « emprunte » en

échange d'une somme de 20 \$, fonctionnent parce que leurs consommateurs ont des habitudes fidèles.

Par contre, il est facile de comprendre que ce système pourra difficilement fonctionner pour les touristes ou pour les gens désirant simplement essayer l'offre d'un nouvel établissement, puisque ces consommateurs n'ont pas le temps ou la possibilité de retourner sur place pour récupérer la somme laissée en consigne. La solution la plus abordable pour l'instant, et qui risque à tort d'être adoptée en cas d'un bannissement complet, à moins qu'elle ne soit elle-même bannie, est celle des plastiques biodégradables ou oxobiodégradables, largement honnis par les groupes environnementaux ainsi que les organismes de récupération et de recyclage, puisque ces matières se dégradent inévitablement en microplastiques dommageables et impossibles à reconstituer en matériaux utilisables⁸. Des contenants de formes et de tailles diverses faits de plastique dégradable sont actuellement offerts dans les réseaux de distribution de produits d'emballage québécois et leur différence de prix avec les contenants de plastique « traditionnels » (aussi faits de pétrole, mais généralement recyclables) est négligeable. Croyant poser un geste écologique, les membres de l'ARQ ont acheté à travers le regroupement d'achats l'an dernier près de 400 000 pailles⁹ faites de plastiques oxobiodégradables qui se désagrègeront à présent dans l'environnement, faute de solutions viables et d'éducation environnementale.

Aussi en matière de fausses bonnes idées, il est important de souligner que les contenants de carton laminé, comme celui duquel sont faits certains verres à boissons chaudes, par exemple, ne sont ni recyclables ni compostables et que les contenants faits de carton brut sont compostables uniquement. C'est pourquoi l'ARQ voit dans le bannissement complet des plastiques à usage unique une source potentiellement importante de nouveaux déchets ultimes. En effet, l'empreinte environnementale de l'utilisation du carton neuf est nettement supérieure à celle du plastique à usage multiple ou encore à contenu recyclé minimal, alors que bien des plastiques, même à usage unique, restent des matières récupérables possédant une valeur marchande. Il est primordial de réfléchir à ces questions, surtout à la lumière de l'amenuisement des ressources forestières québécoises et du développement potentiel d'une industrie de valorisation des

⁸ <https://www.tricentris.com/les-plastiques-biodegradables-dans-le-bac-ou-non/>, site consulté le 20 novembre 2019.

⁹ Chiffres extraits des données du regroupement d'achats de l'ARQ, représentant la période entre octobre 2018 et septembre 2019.

matières récupérées à l'intérieur de la Belle Province. Voilà pourquoi il est nécessaire que des experts en environnement fassent officiellement la part des choses.

Ceci dit, c'est alors vers des contenants à faible empreinte écologique, dont font partie certains contenants compostables, que les entreprises devront se tourner, et à ce chapitre, les options manquent.

Effectivement, même pour les restaurateurs qui choisissent de faire le virage vers les contenants compostables à 100 %, faits de maïs, de bagasse, de chanvre ou autre plastique biosourcé, les problèmes s'accumulent. Ils doivent non seulement faire face à l'augmentation de leurs coûts, mais aussi gérer seuls pour l'instant les matières compostables issues de la préparation alimentaire ainsi collectées dans leurs commerces, la collecte des matières organiques de la Ville de Montréal n'étant pas actuellement offerte aux industries, commerces et institutions (ICI) d'une part, et n'acceptant pas de façon uniforme les contenants faits de bioplastiques, d'autre part (voir la page 18 de ce mémoire pour plus de détails à ce sujet). Les types de matières acceptées varient effectivement d'un arrondissement à l'autre, selon qu'il se trouve dans le « Secteur est » ou dans le « Secteur ouest » de la ville et le consommateur final risque à son tour de ne pas pouvoir disposer convenablement de ce contenant, payé à prix fort.

En fait, le site Web de la Ville de Montréal, qui, par ailleurs, ne s'adresse qu'au segment résidentiel pour l'instant, ne fait aucune mention des contenants compostables dans sa page dédiée aux matières acceptées et refusées¹⁰. Comment, dans ce contexte, les clients pourront-ils disposer de leurs contenants afin qu'ils soient valorisés?

En outre, vu l'effet combiné des actions de la catégorie 6 du PDGMR, notamment l'action 6.3.5 voulant « Réaliser des études avec la chaire de recherche sur la valorisation des matières résiduelles », la fermeture des marchés étrangers aux matières récupérées et le but ultime des actions de la catégorie 3 soit « Une augmentation des gains en matières recyclées [...] », il serait souhaitable d'examiner si une obligation de contenu minimal recyclé pour les produits de plastique créés et vendus au Québec pourrait, à long terme, engendrer plus de bénéfices économiques et environnementaux que la création d'une nouvelle dépendance sur des produits faits de bioplastiques étrangers tels que la canne à sucre, le bambou ou autre matière abondante ailleurs sur la planète. Dans cette optique, le bannissement des plastiques à usage unique est

¹⁰ https://ville.montreal.qc.ca/portal/page?_pageid=7237,142421320&_dad=portal&_schema=PORTAL, site consulté le 2 décembre 2019.

ultimement contradictoire avec la création d'une véritable économie circulaire des matières récupérées québécoises, cette dernière ayant le potentiel d'être un vecteur de création d'emplois payants et d'innovation exportable pour le Québec dans son ensemble.

Par ailleurs, certains contenants faits de plastique résistant sont effectivement réutilisés bon nombre de fois par le consommateur, les excluant par le fait même de la catégorie des « plastiques à usage unique ». Ces contenants de plastique à usages multiples seront-ils considérés comme une solution viable à l'usage de contenants moins résistants? Si oui, quel sera le seuil pour qu'un contenant soit considéré comme tel? Cette question prouve la nécessité de mettre en place des directives claires et uniformes préalablement à tout bannissement.

Finalement, ayant en mémoire l'augmentation des prix fulgurante qu'ont connus les produits céréaliers lors de l'explosion de la production d'éthanol et de biodiésel¹¹ au tournant du millénaire, dont celle de l'ordre de 70 % du maïs en 2007, et vu la relation intime de l'industrie de la restauration avec le cours international des produits agricoles, il est impératif que les solutions de rechange au plastique n'exercent pas de pression indue sur un système agroalimentaire déjà fragilisé par l'instabilité globale. À cette constatation s'ajoute le fait que la qualité du compost, tant privé que municipal, est grandement compromise par l'apport de grandes quantités de matières sans nutriments comme les contenants et ustensiles compostables, et qu'il semble donc parfaitement insensé de dédier des ressources agraires à la fabrication de matières neuves qui ne nourriront ni l'humain, ni le compost qui soutient son agriculture.

C'est pourquoi il est nécessaire d'identifier formellement des solutions viables plutôt que de laisser le marché s'ouvrir à tous les prétendants dans ce contexte, en mandatant notamment un organisme, tel Éco Entreprises Québec par exemple, qui sera chargé de se prononcer sur le bien-fondé des solutions à l'utilisation des plastiques à usage unique. C'est aussi pour ces raisons que l'ARQ propose d'instaurer une période de transition permettant l'implantation d'un cocktail de solutions recommandées par cet organisme, incluant l'identification de contenants ayant un faible impact sur l'environnement, l'instauration d'un seuil minimal de contenu recyclé et la définition du contenant réutilisable, ainsi que la promotion de ces solutions au grand public et aux décideurs industriels.

¹¹ <https://www.lapresse.ca/affaires/economie/200901/06/01-681463-suivre-le-prix-des-cereales-cest-complique.php>, site consulté le 26 novembre 2019.

Accompagner plutôt que punir

Dans le contexte actuel, où le volume des commandes pour emporter et de livraison ne cesse d'augmenter, phénomène dû notamment à l'essor des applications mobiles de commande en ligne, il est impensable d'imposer un bannissement total des contenants et autres articles de plastique sans mettre en place les moyens nécessaires à leur remplacement. En effet, les restaurateurs du Québec commandent chaque année des millions d'items de formes diverses qui possèdent chacun des caractéristiques propres à leur usage. À titre indicatif, voici une liste non exhaustive des produits de plastique à usage unique communément commandés par les restaurateurs membres de l'ARQ, et ce, peu importe qu'ils offrent le service aux tables complet, les commandes pour emporter ou encore la livraison. Ces produits sont commandés de façon régulière par des milliers d'établissements à travers la province, pour fournir des millions de repas par année et devront chacun avoir un équivalent écologique acceptable avant la mise en place de tout bannissement.

- Contenants en styromousse de 10 x 9 x 3 pouces pour assiettes complètes
- Verres de plastique pour boissons froides
- Pailles de plastique
- Bâtonnets à café
- Couvercles de plastique pour verres à boissons froides
- Contenants en styromousse de 6 x 6 x 3 pouces pour accompagnements
- Bols en styromousse de 12 oz pour sauces ou petites soupes
- Couvercles pour bols en styromousse de 8 oz
- Assiettes en styromousse
- Bols en styromousse de 4 à 20 oz pour sauces ou soupes
- Bols de plastique blanc de 4 à 20 oz pour sauces ou soupes
- Couvercles pour contenants de 1,5 oz
- Petits contenants à condiments de 1,5 oz
- Verres à boissons chaudes en styromousse
- Contenants de plastique noir ronds ou rectangulaires avec couvercles en dôme
- Couvercles de plastique pour verres à boissons froides
- Fourchettes, couteaux et cuillères en plastique
- Ensembles d'ustensiles avec serviette de table
- Contenants de plastique transparent de type *clamshell*
- Etc.

À la lumière de cette liste, il est facile de voir comment un bannissement subit et irréfléchi pourrait avoir un impact sur, non seulement l'industrie de la production de contenants et les matières premières qu'elle utilise, mais sur l'ensemble de la chaîne de valeur de ces dernières. Un bannissement complet aurait en plus comme effet de rendre inutilisables les stocks d'emballages ne se conformant pas à la législation, créant la triste catégorie des « plastiques à zéro usage », destinés directement à la poubelle.

En lieu et place d'un bannissement, l'ARQ est d'avis qu'il est nécessaire de mettre en place une période de transition assortie de programmes incitatifs tels que :

- la mise en place d'un service de consultation gratuit en solutions environnementales pour les petites entreprises, qui guidera les exploitants à l'aide des recommandations faites par l'organisme mandaté par la ville;
- la réduction des coûts de transition par l'écofiscalité (ex. : réduction marginale du taux de taxation des immeubles non résidentiels ayant effectué la transition avant une date déterminée, ou encore la mise en place d'un programme d'aide financière à la transition écologique pour les exploitants);
- une période de transition suffisante pour écouler les stocks existants et tester les produits de remplacement.

De plus, cette période de transition accompagnerait intelligemment les ICI de la Ville de Montréal en prévision du bannissement envisagé par le gouvernement fédéral en 2021, tout en étant d'utilité publique pour les autres municipalités du Québec qui seront forcées de se conformer à la réglementation fédérale future. Cette initiative du gouvernement fédéral n'étant pas encore en marche et ses balises étant floues, voici une excellente opportunité pour la Ville de Montréal de faire preuve d'initiative et de montrer l'exemple d'une transition réfléchie et harmonieuse, effectuée dans le respect des parties prenantes ainsi que de l'engagement pris lors de la signature de la déclaration *Advancing Towards Zero Waste*.

RECOMMANDATION n° 1

Que la Ville de Montréal établisse une période de transition comprenant des mesures d'éducation environnementale et des incitatifs financiers à l'écoconception, en lieu et place d'un bannissement complet.

RECOMMANDATION n° 2

Que la Ville de Montréal mandate un organisme pour évaluer et proposer des solutions aux plastiques non valorisés à la fois économiquement et environnementalement viables, incluant les contenants réutilisables, les plastiques biosourcés, les contenants compostables certifiés et l'établissement d'exigences de contenu recyclé minimal.

RECOMMANDATION n° 3

Que la Ville de Montréal se base sur les recommandations de l'organisme qu'elle aura mandaté pour établir le cadre réglementaire de la réduction à la source des plastiques non valorisés.

ENRAYER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Des outils pour continuer le travail amorcé

Les restaurateurs du Québec ont d'ores et déjà mis la main à la pâte pour contribuer à enrayer le gaspillage alimentaire et l'ARQ est fière de souligner son implication auprès d'organismes de récupération tels que La Tablée des Chefs. En effet, M. Jean-François Archambault, le fondateur de cet organisme offrant des services de courtage en alimentation durable, a reçu le prix Hommage Chapeau restaurateurs de la Fondation ARQ en 2018. L'ARQ soutient La Tablée des Chefs depuis ses débuts en appuyant sa demande d'élargir aux restaurateurs le crédit d'impôt non remboursable pour dons de produits alimentaires, accordé aux agriculteurs et aux transformateurs en 2016, ainsi qu'en faisant la promotion de ses services auprès de ses membres.

En fait, les restaurateurs sont bien sensibilisés à la cause du gaspillage, la restauration étant désireuse de maximiser l'utilisation de ses intrants comme toute autre industrie. Un sondage effectué conjointement avec La Tablée des Chefs en 2016 indiquait que 58 % des établissements questionnés élaboraient les menus du jour en fonction des surplus alimentaires et qu'un autre 24 % les offraient aux employés de l'établissement en guise d'avantage¹². D'autres combinent ces deux méthodes ou utilisent les morceaux moins attirants de certaines viandes ou végétaux afin d'en faire des soupes, consommés et autres préparations. Aussi, l'édition 2020 du sondage *Tendances en restauration 2020*, effectué chaque année par l'ARQ et HRIImag, fait état du fait qu'au moins un restaurateur sur dix aurait l'intention d'offrir des demi-portions à prix réduit à ses clients afin de répondre à la préoccupation grandissante qu'est le gaspillage alimentaire ainsi qu'aux nouveaux besoins alimentaires d'une population vieillissante. En fait, selon une étude canadienne datant de 2010, plus de 50 % des 27 milliards de dollars en valeur de production alimentaire produite au Canada et non consommée chaque année proviendrait des ménages, contre seulement 8 % pour le secteur de la restauration commerciale et des institutions en général¹³. L'ARQ est donc d'avis que les actions de la Ville devraient donc prioriser la réduction du gaspillage alimentaire chez les résidents.

¹² *Tracer le portrait de la gestion des surplus alimentaires dans le secteur de la restauration au Québec*, Association Restauration Québec et La Tablée des Chefs, 2016.

¹³ Gooch, Felfel and Marenick, *Food Waste in Canada: Opportunities to increase the competitiveness of Canada's agri-food sector, while simultaneously improving the environment*, Value Chain Management Centre, George Morris Centre, 2010.

Ce n'est pas dire qu'il n'y a pas de place à l'amélioration au sein de l'industrie, notamment en ce qui concerne les services de restauration rapide, les traiteurs et les buffets qui préparent souvent de grandes quantités de nourriture afin de pouvoir répondre prestement aux demandes du consommateur. C'est en réfléchissant aux besoins de ceux-ci que l'ARQ reconnaît la nécessité de mettre en place des infrastructures de collecte et d'entreposage des surplus alimentaires efficaces.

Une piste de solution prometteuse est l'accroissement du financement des organismes de courtage en alimentation durable, comme La Tablee des Chefs et les banques alimentaires locales. Ceux-ci auraient besoin d'augmenter leur capacité opérationnelle afin de pouvoir présenter un service réellement utile aux restaurateurs désireux de faire don de leurs surplus. Il est impensable de forcer les restaurateurs à se déplacer pour aller livrer leurs dons dans des centres désignés, surtout en contexte de pénurie de main-d'œuvre où les ressources humaines se font rares et les heures de travail, de plus en plus précieuses. D'imposer des *malus* basés sur un tri des déchets ou des conteneurs de matières organiques (si la Ville de Montréal rend ceux-ci disponibles aux ICI; voir le chapitre suivant), équivaldrait à ajouter une contrainte à la bonne volonté des exploitants. De plus, la plupart des restaurateurs n'étant pas équipés pour livrer des aliments réfrigérés, la chaîne de froid, notion en hygiène et salubrité voulant que la réfrigération d'un aliment ne soit pas interrompue jusqu'à ce que celui-ci soit réchauffé pour être servi au consommateur, risque d'être gravement compromise, tout comme d'autres concepts de salubrité par ailleurs. C'est pourquoi l'ARQ prône plutôt l'utilisation de *bonus* pouvant être accordés aux entreprises qui font preuve d'initiative dans ce sens ainsi que la participation financière de la Ville de Montréal à la création de solutions économiquement viables qui passeraient par la valorisation des aliments près d'être périmés ou ayant été surproduits.

L'ARQ croit fermement que des mesures incitatives, telles que celles présentées dans le PDGMR, connaîtront un succès beaucoup plus grand qu'une réglementation contraignante ou punitive ne pourrait avoir. Les applications mobiles donnant un accès direct aux invendus comme l'entreprise Montréalaise *FoodHero* ou la Torontoise *Freshfood*, par exemple, offrent une option économiquement intéressante pour les supermarchés désireux de contrer le gaspillage alimentaire tout en évitant d'encaisser une perte pure sur les produits arrivés près de leur date de péremption.

L'incubation par la Ville de Montréal de telles idées (aidée d'organismes tels que le Système alimentaire Montréalais, par exemple), adaptées au domaine de la restauration, pourrait offrir une solution à la destruction des stocks d'aliments, surtout pour les aliments à faible valeur nutritionnelle (ex. : les beignets, biscuits et autres pâtisseries) ou à détérioration rapide (ex. : les sandwiches préemballés), dont certains consommateurs désirent encore faire l'achat à prix réduit.

L'ARQ souhaite manifester son intérêt continu à faire partie d'un éventuel groupe de travail (action 1.2.1 du projet du PDGMR) sur le sujet du gaspillage alimentaire et souhaite participer à l'élaboration d'outils et de services-conseils personnalisés (action 1.2.2) qui aideraient ses membres et non-membres à enrayer le gaspillage alimentaire.

RECOMMANDATION n° 4

Que la Ville de Montréal encourage l'innovation et la création de valeur pour les surplus alimentaires comestibles, par l'appui financier de La Tablee des Chefs et l'incubation d'idées ouvrant des nouvelles voies d'accès aux consommateurs désireux d'en faire l'achat.

OPTIMISER LA VALORISATION DES MATIÈRES ORGANIQUES

Apparier l'offre aux besoins des ICI

Si l'ARQ a exprimé son ouverture, dans les autres sections de ce mémoire, envers les orientations de la Ville de Montréal en matière d'efforts pour tendre vers l'objectif « zéro déchets », elle croit aussi fermement que la collecte élargie des matières organiques est la clé pour permettre aux restaurateurs de verdir de façon durable leurs opérations. L'ARQ soutient même le bannissement des matières organiques de l'enfouissement depuis plus de dix ans, tel que prouvé par le contenu de son mémoire présenté à la Commission des transports et de l'environnement dans le cadre des Consultations particulières sur la gestion des matières résiduelles en 2008. C'était à l'époque 46 % des restaurateurs interrogés qui se disaient prêts à participer à la collecte des matières organiques si le service était offert par leur municipalité¹⁴, et tout porte à croire que ce taux n'a fait que grimper.

Comme mentionné au premier chapitre traitant de l'interdiction de certains plastiques, les contenants pour emporter font partie de l'offre alimentaire saine, rapide et pratique que fournissent les restaurants de la métropole et leur utilisation ne fait qu'augmenter avec le temps. Parmi les multiples types de solutions de remplacement des plastiques non valorisés possibles, les contenants compostables auront sans doute une place considérable dans l'ensemble et c'est pourquoi la collecte uniforme des contenants ainsi que des sacs compostables est d'importance tout aussi primordiale que la collecte des matières organiques générées en cuisine.

Pour le moment, la collecte des matières organiques pour les ICI est faite de façon volontaire et aux frais de l'établissement qui s'y engage, la Ville de Montréal n'offrant aucun service aux petits commerces. Si la plupart des restaurateurs arrivent assez facilement à modifier les habitudes de leurs clients et employés afin de l'intégrer dans la routine opérationnelle, les coûts d'implantation peuvent être une barrière insurmontable à la mise en place d'une telle pratique. De plus, la desserte par des entreprises privées mène à la multiplication des camions sillonnant les rues de la Ville, phénomène générateur de GES et d'embouteillages que les élus tentent d'atténuer depuis des années.

¹⁴ *Consultations particulières sur la gestion des matières résiduelles*, Mémoire présenté à la Commission des transports et de l'environnement, février 2008, page 15.

C'est donc dire qu'il est nécessaire que la Ville et ses différents arrondissements proposent un service pour les petits ICI, soit ceux générant un volume de matières résiduelles généralement comparable à celui d'un immeuble résidentiel de moins de huit logements, et s'engagent à rendre les règles du jeu claires, constantes et commodes, tel qu'énoncé aux actions 3.1.2 et 3.1.3 du PDGMR.

Les inquiétudes des résidents quant aux désagréments qui pourraient être causés par une collecte des matières organiques élargie sont partagées par les restaurateurs, qui ne veulent pas avoir à gérer des bacs de collecte sales ou odorants. La réglementation en hygiène et salubrité en vigueur demande au restaurateur de nettoyer et désinfecter ses contenants à rebuts chaque fois qu'ils sont vidés¹⁵. Il est facile de voir comment cette tâche peut devenir très lourde pour un restaurant typique qui aurait un minimum de trois poubelles (salle à manger – cuisine – plonge) additionnée de trois poubelles à compost ainsi que de trois bacs de récupération. Considérant que la très grande majorité des établissements urbains n'ont pas accès à un raccord d'eau extérieur et que les températures au Québec sont au-dessous de 0°C plusieurs mois par année de toute façon, le lavage des bacs doit être une considération dans la collecte commerciale. Assurément que personne ne veut imposer à un aide-cuisinier de devoir laver un bac à matières organiques à la plonge d'un restaurant en pleine heure de pointe du dîner par exemple, pour ensuite être forcé de désinfecter la station de plonge au complet et finalement reprendre son travail régulier. C'est pourquoi il est essentiel que la Ville autorise l'utilisation de sacs compostables de tailles variées dans son service de collecte des matières organiques.

Pour le moment, les sacs compostables certifiés ne sont acceptés que dans la Secteur est¹⁶ de la Ville et, d'ailleurs, il en est présumément de même pour les contenants compostables faits de bioplastique, bien que le site officiel de la Ville n'en fasse aucune mention. L'harmonisation des matières acceptées sur l'ensemble du territoire de la métropole est nécessaire au succès de cet effort, surtout lorsque l'on pense qu'un contenant de repas vendu par un restaurant dans un quartier X, peut très facilement terminer dans un bac à matières organiques dans le quartier Y et le gobelet à café qui accompagnait ce repas atterrir dans le quartier Z.

¹⁵ *Loi sur les produits alimentaires*, R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, sec 2.1.3.3 : « Le lieu ou le véhicule doit disposer de récipients pour les déchets (...) étanches, non absorbants, rigides et munis d'un couvercle. (...) Ils doivent être lavés ou nettoyés et désinfectés dès qu'ils sont vidés ».

¹⁶ https://ville.montreal.qc.ca/portal/page?_pageid=7237,75371890&_dad=portal&_schema=PORTAL, site consulté le 26 novembre 2019.

L'ARQ croit qu'il est nécessaire que ces mesures soient mises en place avant d'interdire l'enfouissement des matières organiques comme le prévoit le gouvernement du Québec, afin notamment d'assurer une transition harmonieuse.

RECOMMANDATION n° 5

Que la Ville de Montréal mette en place rapidement le service municipal de collecte des matières organiques pour les petits ICI, à des conditions propices à l'adhésion des restaurateurs.

RECOMMANDATION n° 6

Que la Ville de Montréal harmonise les types de matières acceptées par les différentes collectes municipales de la Ville de Montréal afin d'inclure les sacs ainsi que les contenants compostables certifiés.

COLLECTE SYSTÉMATISÉE DES MATIÈRES RECYCLABLES

Une uniformité inspirante

L'ARQ voit d'un bon œil la volonté de la Ville d'établir des normes de récupération pour les matières recyclables hors foyer ainsi que le déploiement des îlots de récupération harmonisés (action 3.1.1). Elle tient à féliciter la Ville de Montréal de saisir l'opportunité d'accompagner le citoyen dans ses déplacements puisque l'on estime qu'entre 16 et 45 % des matières contenues dans les contenants à déchets hors foyer sont en fait des matières récupérables¹⁷ et ce, même lorsqu'il y a un bac de récupération à proximité. En effet, les contenants de toutes sortes font partie du mode de vie moderne et il est important de rendre le geste écologique facile et simple pour le citoyen moyen.

L'ARQ félicite également la Ville pour le travail fait au niveau du déploiement de la collecte municipale des matières recyclables, qui a vraisemblablement été offerte sous une forme quelconque dans tous les arrondissements et à tous les ICI produisant un volume de matières comparable à une résidence familiale et utilisant les mêmes types de contenants que ceux offerts par la collecte municipale. Malgré que certains arrondissements limitent toujours la quantité des matières récupérées par le nombre de bacs, l'uniformité des matières acceptées ainsi que l'accessibilité des services porte à croire que les mêmes résultats peuvent être atteints pour ce qui est de la collecte des matières organiques.

RECOMMANDATION n° 7

Que la Ville de Montréal s'inspire du travail fait dans le dossier de la collecte des matières recyclables pour uniformiser et élargir la collecte des matières organiques.

¹⁷ *Caractérisation des matières résiduelles du secteur hors foyer 2016*, Éco Entreprises Québec et Recyc-Québec, 2016.

STIMULATION DE LA PARTICIPATION CITOYENNE

Stimuler l'implication par des actions ciblées

Si la sensibilisation et la participation citoyenne sont véritablement essentielles pour assurer l'atteinte des buts du PDGMR, il est tout aussi essentiel de réfléchir aux campagnes d'information, de sensibilisation et d'éducation (ISÉ) qui doivent être mises en place pour informer les utilisateurs de première ligne des contenants en plastique à usage unique, soit ceux qui en font l'achat direct, des mesures qui s'adressent à eux.

Les restaurateurs devront être informés des options dont ils disposent afin de participer à la réduction des déchets et éviter de faire pire par manque d'information ou parce qu'ils ont succombé à des messages publicitaires trompeurs. C'est ici que l'ARQ croit que la Ville de Montréal possède un rôle important en tant qu'accompagnateur et conseiller, et c'est par une communication efficace des conclusions de l'organisme dont la nomination est souhaitée en page 10 de ce mémoire qu'elle peut assurer une transition harmonieuse.

L'ARQ souhaite voir, entre autres, des conseillers spécialisés tels que ceux mis à la disposition des commerçants par la ville de Vancouver à l'occasion du bannissement du plastique expansible, ou styromousse, entré en vigueur le 1^{er} janvier 2020¹⁸. En plus de créer des brochures offrant des solutions aux emballages en styromousse, et ce, dans plus de six langues, Vancouver a mis sur pied une équipe mobile polyglotte qui se rend directement chez le commerçant afin d'expliquer aux exploitants ce qu'ils doivent faire afin de se conformer à la nouvelle réglementation.

Une campagne d'ISÉ ciblée (action 5.1.2), s'adressant spécifiquement aux restaurateurs, devrait donc être créée en abordant minimalement des sujets tels que :

- les différentes options qui s'offrent à eux pour remplacer les contenants de plastique à usage unique;
- les mesures incitatives (action 6.2.2) que fournira la Ville pour accompagner les commerçants dans cette transition;
- l'échéancier qui sera établi pour concorder avec une éventuelle législation fédérale.

¹⁸ <https://vancouver.ca/green-vancouver/request-foam-resources.aspx>, site consulté le 2 décembre 2019.

RECOMMANDATION n° 8

Que la Ville de Montréal crée des campagnes d'information, de sensibilisation et d'éducation (ISÉ) distinctes pour les consommateurs et pour les exploitants d'établissements de restauration commerciale.

CONCLUSION

À la lumière de ce qui est présenté dans ce document, il est clair que l'ARQ a énormément d'ouverture envers le processus amorcé par la Ville de Montréal afin de réduire les déchets qu'elle génère et écologiser le mode de vie de ses citoyens. Il est clair aussi que ce processus doit être balisé de façon réfléchie, surtout au vu des expériences passées ainsi que du pur volume de matériaux qu'implique l'élimination progressive de certains plastiques non valorisés.

Étant elle-même impliquée auprès de ses membres sur plusieurs dossiers environnementaux, et ce, depuis de nombreuses années, l'ARQ souhaite ardemment que ses propositions soient entendues par la Ville, notamment au sujet des solutions de remplacement viables aux plastiques à usage unique ainsi que par rapport au délai qui sera accordé aux commerçants pour effectuer cette transition.

Cette dernière est d'ailleurs intimement liée à l'offre de service de la Ville en matière de collecte des matières organiques, dont la portée actuelle est insuffisante pour assurer la participation des restaurateurs, qui sont soumis à des réglementations en matière d'hygiène strictes ainsi qu'à une pénurie de personnel. L'ARQ invite la Ville de Montréal à s'inspirer de ses succès dans le domaine de la collecte des matières recyclables afin d'offrir une collecte élargie uniforme à ses citoyens ainsi qu'aux ICI dont ils sont clients.

En terminant, le contrôle du gaspillage alimentaire offre certainement un énorme potentiel de réduction à la source, mais il est clair aussi qu'une grande part du gaspillage attribuable aux établissements de restauration pourrait être évitée en facilitant simplement l'accès au surplus, que ce soit par la collecte de ceux-ci par des organismes de courtage alimentaire ou encore en bonifiant l'accès direct du consommateur désireux de réaliser des aubaines. La frontière entre ce qui constitue une denrée alimentaire désirable et une denrée indésirable tient d'ailleurs souvent dans des notions préconçues ou erronées, et les campagnes d'information, de sensibilisation et d'éducation du consommateur auront un rôle important à jouer pour réduire les pertes alimentaires, puisque c'est chez ce dernier que se situe la part du lion du gaspillage.

L'information, la sensibilisation et l'éducation sont aussi les fils conducteurs qui permettront aux différents volets du PDGMR d'atteindre les buts souhaités, et dans le cas de la restauration, il sera nécessaire d'accompagner et d'éduquer chacun selon son rôle, afin de pouvoir compter sur la coopération de tous, et porter tout un chacun le succès des initiatives amorcées.

SOMMAIRE DES RECOMMANDATIONS

RECOMMANDATION n° 1

Que la Ville de Montréal établisse une période de transition comprenant des mesures d'éducation environnementale et des incitatifs financiers à l'écoconception, en lieu et place d'un bannissement complet.

RECOMMANDATION n° 2

Que la Ville de Montréal mandate un organisme pour évaluer et proposer des solutions aux plastiques non valorisés à la fois économiquement et environnementalement viables, incluant les contenants réutilisables, les plastiques biosourcés, les contenants compostables certifiés et l'établissement d'exigences de contenu recyclé minimal.

RECOMMANDATION n° 3

Que la Ville de Montréal se base sur les recommandations de l'organisme qu'elle aura mandaté pour établir le cadre réglementaire de la réduction à la source des plastiques non valorisés.

RECOMMANDATION n° 4

Que la Ville de Montréal encourage l'innovation et la création de valeur pour les surplus alimentaires comestibles, par l'appui financier de La Tablee des Chefs et l'incubation d'idées ouvrant de nouvelles voies d'accès aux consommateurs désireux d'en faire l'achat.

RECOMMANDATION n° 5

Que la Ville de Montréal mette en place rapidement le service municipal de collecte des matières organiques pour les petits ICI, à des conditions propices à l'adhésion des restaurateurs.

RECOMMANDATION n° 6

Que la Ville de Montréal harmonise les types de matières acceptées par les différentes collectes municipales de la Ville de Montréal afin d'inclure les sacs ainsi que les contenants compostables certifiés.

RECOMMANDATION n° 7

Que la Ville de Montréal s'inspire du travail fait dans le dossier de la collecte des matières recyclables pour uniformiser et élargir la collecte des matières organiques.

RECOMMANDATION n° 8

Que la Ville de Montréal crée des campagnes d'information, de sensibilisation et d'éducation (ISÉ) distinctes pour les consommateurs et pour les exploitants d'établissements de restauration commerciale.



ASSOCIATION
RESTAURATION
QUÉBEC

6880, Louis-H.-La Fontaine
Montréal (Québec) H1M 2T2

514 527-9801
1 800 463-4237

restauration.org