



Association des restaurateurs du Québec

**CONSULTATIONS PARTICULIÈRES
SUR LA GESTION DES MATIÈRES RÉSIDUELLES**

**Mémoire présenté à la
Commission des transports et de l'environnement**

Février 2008

Table des matières

L'ARQ, à votre table depuis 1938!.....	3
Portrait de l'industrie de la restauration québécoise	4
Introduction	6
Le point sur la gestion des matières résiduelles dans les restaurants.....	7
La consigne des bouteilles de vin et autres contenants à remplissage unique	11
La récupération des matières putrescibles	15
Conclusion et recommandations	17
Annexe.....	19
Références	22

L'ARQ, à votre table depuis 1938!

Fondée en 1938, l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ) est le plus ancien et le plus important organisme à regrouper les propriétaires de restaurant et les gestionnaires de services alimentaires au Québec.

Célébrant cette année ses 70 ans d'existence, l'ARQ compte dans ses rangs près de 4200 membres corporatifs exploitant plus de 6500 établissements au Québec, et ce, de toutes les catégories, dans toutes les régions. Ces entreprises ont généré, en 2006, des ventes totalisant au-delà de 4 milliards de dollars, soit plus de 50 % du chiffre d'affaires total de l'industrie au Québec.

Organisme sans but lucratif, l'ARQ a pour mission de fournir aux restauratrices et restaurateurs membres dans l'ensemble du Québec des services complets d'information, de formation, de rabais, d'assurance et de représentation gouvernementale.

Depuis sa fondation, l'ARQ assure un rôle de promoteur et de protecteur des intérêts de l'industrie de la restauration québécoise. Bannissement de l'usage du tabac dans les restaurants, plan de lutte à l'évasion fiscale et formation en hygiène et salubrité alimentaires sont au nombre des importants dossiers sur lesquels l'ARQ a joué et/ou joue encore un rôle actif.

C'est donc à titre de porte-parole d'une industrie de premier plan que l'ARQ participe à ces consultations particulières sur la gestion des matières résiduelles au Québec.

Portrait de l'industrie de la restauration québécoise

- L'industrie québécoise de la restauration compte plus de 18 000 établissements de toutes catégories répartis à travers l'ensemble du territoire. C'est la région de Montréal qui en compte le plus, suivie de la Montérégie et de la région de la Capitale-Nationale. C'est au Nord-du-Québec que l'on compte le moins de restaurants (voir tableau 1).
- 180 000 Québécoises et Québécois travaillent dans un établissement de restauration, ce qui représente 34 % des emplois du secteur alimentaire au Québec. Le chiffre d'affaires total de l'industrie s'établit à environ 8 milliards de dollars pour l'année 2006; une croissance nulle avec l'année 2005 si l'on tient compte de l'inflation.
- L'industrie est majoritairement composée de petites et moyennes entreprises indépendantes employant en moyenne 12 personnes. Le chiffre d'affaires moyen par établissement était de 567 000 \$ en 2006.
- En 2005, les bénéfices avant impôts des restaurants québécois ont été, en moyenne, de 4 %. Toutefois, ceux des restaurants avec service aux tables se situaient à 3,1 %, en baisse de 16 % par rapport à 2003.
- En 2006, 227 restaurants ont fait faillite au Québec; une hausse par rapport à 2005. C'est sans compter les 3000 établissements qui ferment chaque année, pour toutes sortes de raisons.
- Le taux de survie des entreprises en restauration démontre que rares sont celles qui survivent au-delà de 10 ans. Après seulement trois ans d'exploitation, c'est plus de 55 % d'entre elles qui fermeront leurs portes.

Tableau 1
Nombre de détenteurs de permis de restauration au Québec (juin 2007)¹

CATÉGORIES	Bas Saint-Laurent	Saguenay/Lac St-Jean	Québec	Mauricie	Cantons-de-l'Est	Montréal	Outaouais	Abitibi-Témiscamingue	Côte-Nord	Nord-du-Québec	Gaspésie/Îles-de-la-M.	Chaudière-Appalaches	Laval	Lanaudière	Laurentides	Montréal	Centre-du-Québec	TOTAL
Restaurants	319	337	1000	365	481	3806	478	211	156	41	213	441	328	565	823	1631	281	11476
Casse-croûte	143	104	230	110	93	275	141	78	60	11	72	183	79	98	201	317	89	2284
Restaurants service rapide	47	89	280	79	70	554	93	20	25	2	23	77	140	69	155	366	55	2144
Traiteurs	18	20	47	32	33	115	25	11	11	2	5	47	23	21	39	112	40	601
Bars laitiers	18	14	43	19	15	108	24	13	10	0	13	24	18	38	55	115	15	542
Rest. mets pour emporter	6	5	22	10	8	90	38	8	6	0	2	8	11	10	30	52	4	310
Bars salon/tavernes	7	2	29	7	11	50	4	3	3	0	0	9	5	2	5	27	3	167
Brasseries	1	1	11	7	11	49	1	12	1	1	1	1	7	10	9	43	4	170
Cabanes à sucre	11	3	15	27	23	0	13	6	1	0	3	30	0	51	46	76	25	330
TOTAL	570	575	1677	656	745	5047	817	362	273	57	332	820	611	864	1363	2739	516	18 024

¹ Source MAPAQ

Introduction

L'Association des restaurateurs du Québec (ARQ) est heureuse de présenter son point de vue dans le cadre des travaux de la Commission des transports et de l'environnement sur la gestion des matières résiduelles au Québec.

En effet, la protection de l'environnement étant l'une des priorités de la société d'aujourd'hui, l'ARQ est bien consciente que des actions concrètes se doivent d'être entreprises en cette matière, pour le bien de tous.

Dans cette optique, l'ARQ a publiquement appuyé, l'automne dernier, le plan d'action mis de l'avant par la Table pour la récupération hors foyer. Cette table, composée de partenaires des secteurs public, privé et associatif, entend étendre à grande échelle un programme pour la récupération des matières recyclables dans les aires publiques municipales ainsi que dans les restaurants, bars et hôtels du Québec.

Aussi, l'ARQ proposera cette année une section « verte » lors de son exposition annuelle, le Salon Rest-Hôte, qui aura lieu du 16 au 18 mars prochain au Centre des congrès de Québec. À cette occasion, des milliers de restaurateurs pourront s'enquérir des services offerts et des nouveautés touchant le développement durable (services de récupération, vaisselle biodégradable, etc.).

Un sondage effectué auprès de nos membres (voir en annexe), au cours des dernières semaines, nous confirme que les restaurateurs sont grandement interpellés par cet enjeu. En effet, 96 % des restaurateurs sondés sont tout à fait d'accord avec l'énoncé voulant qu'il est important que les entreprises du secteur de la restauration se préoccupent de l'environnement et fassent des efforts pour améliorer la situation actuelle.

L'ARQ salue donc l'initiative de la Commission de procéder dès maintenant à des consultations sur la question de la gestion des matières résiduelles. Cette démarche permettra un débat serein, non partisan, sans la précipitation qui entoure parfois l'étude d'un projet de loi ou d'un énoncé de politique. Cela permettra ainsi de mettre en place, avec la collaboration de tous, des actions ciblées qui porteront fruit.

Le document qui suit vise à exposer nos constats et notre réflexion, et ce, particulièrement sur la consigne des bouteilles de vin et autres contenants à remplissage unique ainsi que sur la récupération des matières putrescibles, deux aspects touchant plus particulièrement le secteur de la restauration.

Le point sur la gestion des matières résiduelles dans les restaurants

Ces dernières années, au Québec, des efforts considérables ont été accomplis en ce qui concerne la récupération des matières recyclables.

Afin de respecter leurs obligations en vertu de la *Politique québécoise de gestion des matières résiduelles 1998-2008*, fixant à 65 % l'objectif global de récupération des matières qui peuvent être valorisées, plusieurs municipalités se sont dotées de plans de gestion incluant les industries, commerces et institutions (ICI).

Implantés depuis peu dans certaines villes, offerts à certaines conditions dans d'autres, restrictifs en nombre de bacs ou, encore, réduits en terme de fréquence, les services municipaux de récupération aux ICI sont autant variés qu'il y a de villes.

Afin de mieux documenter la situation qui prévaut dans la restauration, l'ARQ a réalisé du 14 au 18 janvier dernier un sondage, dont les résultats complets apparaissent en annexe, auquel ont participé 300 exploitants de restaurants provenant de toutes les régions du Québec.

En voici les principaux faits saillants :

- 61 % des répondants font déjà du recyclage;
- 50 % de ceux qui jettent les contenants à la poubelle agissent de la sorte, car aucun service de récupération municipal ne leur est offert;
- 67 % de ceux qui recyclent le font par le biais de la collecte municipale;
- 30 % des restaurateurs qui récupèrent trouvent que la cueillette n'est pas assez fréquente;
- Les deux principaux obstacles à la récupération sont le manque d'espace pour les bacs (29 %) et les services municipaux de récupération inadéquats (28 %);
- Les restaurateurs privilégient la récupération (58 %) plutôt que la consigne (25 %) pour augmenter le taux de récupération des contenants à usage unique;
- 96 % des répondants sont tout à fait d'accord avec le fait qu'il est important que les entreprises du secteur de la restauration se préoccupent de l'environnement et fassent des efforts pour améliorer la situation;
- 46 % des répondants seraient prêts à récupérer les matières putrescibles si le service était offert dans leur municipalité.

Principaux constats qui se dégagent du sondage :

Les services de récupération offerts par les municipalités sont inadéquats

Parmi ceux qui disent mettre les bouteilles et autres contenants de verre à la poubelle, 50 % disent le faire parce que le service de récupération n'est pas offert aux commerces dans leur municipalité.

Selon les répondants à notre sondage, les services municipaux existants pour les industries, commerces et institutions ne répondent pas à leurs besoins. En effet, dans une proportion de 28 %, les restaurateurs jugent inadéquats les services qu'ils reçoivent.

Les répondants, dans une proportion de 61 %, font déjà de la récupération dans leur établissement. Cependant, plusieurs mentionnent qu'une fois les bacs remplis, le reste prend malheureusement le chemin du site d'enfouissement, faute d'avoir les moyens de tout récupérer.

Ce premier constat ne vise certainement pas à discréditer les efforts faits par les villes pour la récupération des matières recyclables dans les commerces. Ce constat démontre toutefois que les services offerts aux ICI en sont encore aux balbutiements.

Les services de récupération offerts par le privé sont encore trop dispendieux

La question des coûts est aussi préoccupante pour les restaurateurs. Parmi ceux qui jettent leurs bouteilles vides à la poubelle, 17 % le font parce qu'ils jugent trop cher de faire affaires avec un entrepreneur privé.

En effet, 8 % des répondants qualifient de « beaucoup trop cher » leur service de récupération et 11 % pensent que le coût est le plus grand obstacle à la récupération dans les restaurants.

La récupération des matières recyclables; bien plus compliquée qu'on le pense

Parce que les quantités de matières générées dans les restaurants sont plus importantes que dans les résidences, les contraintes sont nombreuses pour de nombreux restaurateurs et constituent pour eux un frein à prendre part à la récupération :

- L'espace pour les bacs de récupération est souvent insuffisant, les restaurateurs n'ayant pas d'espace à l'intérieur pour les garder et ne pouvant pas les entreposer à l'extérieur, parfois en raison de la réglementation municipale. Dans ce sens, 29 % des répondants jugent que l'espace pour mettre les bacs est l'un des obstacles à la récupération dans leur restaurant.
- Les heures de cueillette ne correspondent souvent pas aux heures d'ouverture des restaurants. En effet, certains règlements municipaux interdisent de mettre les bacs en bordure de la rue la veille de la collecte. Un restaurant qui fermerait à minuit et qui n'ouvrirait qu'à 11 heures le lendemain matin ne pourrait donc mettre ses bacs à la fermeture du restaurant, sous peine de se voir coller une amende.
- La fréquence des cueillettes n'est pas adéquate aux besoins des restaurateurs. Les données de notre sondage vont dans ce sens. En effet, 30 % des restaurateurs qui ont accès aux services de récupération trouvent que le service n'est pas assez fréquent. Étant donné le volume élevé de matières produites qui ne sont pas facilement compactables (ex. : bouteilles de vin) et l'impossibilité d'entreposer les bacs, il est évident que la fréquence des cueillettes, souvent programmée aux deux semaines, doit être augmentée pour offrir un service efficace.
- La plupart des municipalités qui offrent le service de récupération aux ICI ne permettent que d'utiliser deux bacs roulants de 360 litres; ce qui est nettement insuffisant pour la plupart des restaurateurs. En effet, après deux jours, les bacs sont pleins et le reste devra malheureusement aller à la poubelle puisque le camion de récupération ne passera bien souvent que 12 jours plus tard.

- L'entreposage de centaines de bouteilles de vin en période chaude peut aussi causer des problèmes d'insectes; ce qui n'est vraiment pas souhaitable dans le cas d'un restaurant. En effet, la présence de mouches à fruits dans les bouteilles d'alcool peut entraîner une amende à l'exploitant, en vertu de la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques. En outre, la présence d'insectes dans les restaurants est fortement prohibée par les inspecteurs en hygiène et salubrité alimentaires.

En clair, à ce moment-ci, nous constatons que les services de collecte de matières recyclables pour les ICI ne sont pas pleinement efficaces ou n'ont pas encore atteint leur plein potentiel.

Parce que dans bien des cas les restaurateurs ont des besoins en récupération qui dépassent ce que les municipalités sont en mesure de leur offrir, ils sont laissés à eux-mêmes et doivent faire appel au privé. Pensons un instant à une situation où tous les propriétaires résidentiels devraient individuellement organiser la gestion de leurs matières résiduelles, s'engager contractuellement avec une compagnie qui viendrait faire la collecte, négocier le prix, la fréquence, etc. Nous vous laissons le soin d'imaginer ce qui se produirait. Vous saurez alors avec quoi les commerçants doivent composer présentement.

Notre opinion est que, lorsque les commerçants bénéficieront de services adéquats et moins coûteux qui répondront à leurs besoins, ils participeront naturellement à l'effort environnemental et intégreront la récupération à leur mode de vie au travail.

La consigne des bouteilles de vin et autres contenants à remplissage unique

Dans son document de consultation, intitulé *La Gestion des matières résiduelles, Mandat d'initiative*, la Commission des transports et de l'environnement se questionne si, « un système de consigne pour les bouteilles de vin (pourrait) faire augmenter significativement le taux de récupération dans le secteur des hôtels, des restaurants et des bars? »².

Plusieurs provinces ayant déjà implanté la consigne, il est certain que le gouvernement du Québec prendra en considération cette option, toujours dans le but d'atteindre au plus vite les objectifs de récupération fixés par la *Politique 1998-2008 sur la gestion des matières résiduelles*.

L'ARQ croit que le gouvernement ne choisirait pas la bonne option en allant de l'avant avec la consigne. En effet, nous jugeons que la collecte sélective est beaucoup moins coûteuse, moins complexe et plus performante que la consigne, lorsque les services offerts sont adéquats aux besoins de la population, et encore plus dans le cas de nos membres, les restaurateurs, dont la réalité est particulière.

La consigne est plus coûteuse

Il est clair que l'implantation de la consigne serait très coûteuse au Québec. La SAQ estime que « [...] la consignation coûterait 0,20 \$ par contenant, cinq fois plus que la collecte sélective, en raison des frais de transport, d'aménagement des succursales, de manutention et d'administration. Cette évaluation ne tient pas compte des dépenses de dépanneurs et magasins d'alimentation qui devraient gérer la consigne. »³.

Pour les restaurateurs, dont le volume de bouteilles achetées n'est en rien comparable à celui du consommateur québécois moyen, l'impact d'une hausse des coûts serait bien sûr nettement plus significatif.

En outre, il faudra aussi être extrêmement prudent dans toute comparaison avec les autres provinces qui ont implanté la consigne, car la commercialisation des boissons alcoolisées est variable d'une province à l'autre. En Ontario par exemple, il faut aller à la LCBO pour se procurer du vin ou des spiritueux ou dans un *The Beer Store* pour acheter de la bière. Toutefois, seuls les *The Beer Store* gèrent le retour des bouteilles et remboursent la consigne.

Au Québec, nous le savons, on peut acheter du vin et de la bière à la SAQ, à l'épicerie, au dépanneur, etc.

Si une consigne est imposée, plusieurs questions méritent donc d'être posées :

- La SAQ sera-t-elle tenue de reprendre les bouteilles qu'elle a vendues?
- La SAQ devra-t-elle aussi s'engager à reprendre ses bouteilles chez les détenteurs de permis d'alcool pour consommation sur place?
- Les dépanneurs et épicerie acceptent-ils d'occuper la fonction de centre de dépôt?
- Ne devrait-on pas plutôt créer de toutes pièces des centres de dépôt?
- Ça coûtera combien tout ça?

La consigne est plus complexe

Si, pour un citoyen, il est beaucoup plus simple de déposer ses bouteilles vides non consignées dans un bac de récupération que de les conserver chez lui jusqu'au moment où il en a suffisamment pour les rapporter, souvent en voiture, à un point de consignation pour récupérer son dépôt, imaginez alors ce que cela serait pour les restaurateurs.

Avec la consigne, on ajouterait une étape à la récupération parce que malgré tout, les bouteilles de vin, de jus et autres contenants à usage unique ne sont pas réutilisés par leur fabricant, contrairement aux bouteilles de bière qui sont nettoyées et réutilisées plusieurs fois. En ce qui concerne les bouteilles de vin, il serait inapproprié et néfaste pour l'environnement de les retourner dans leur pays d'origine.

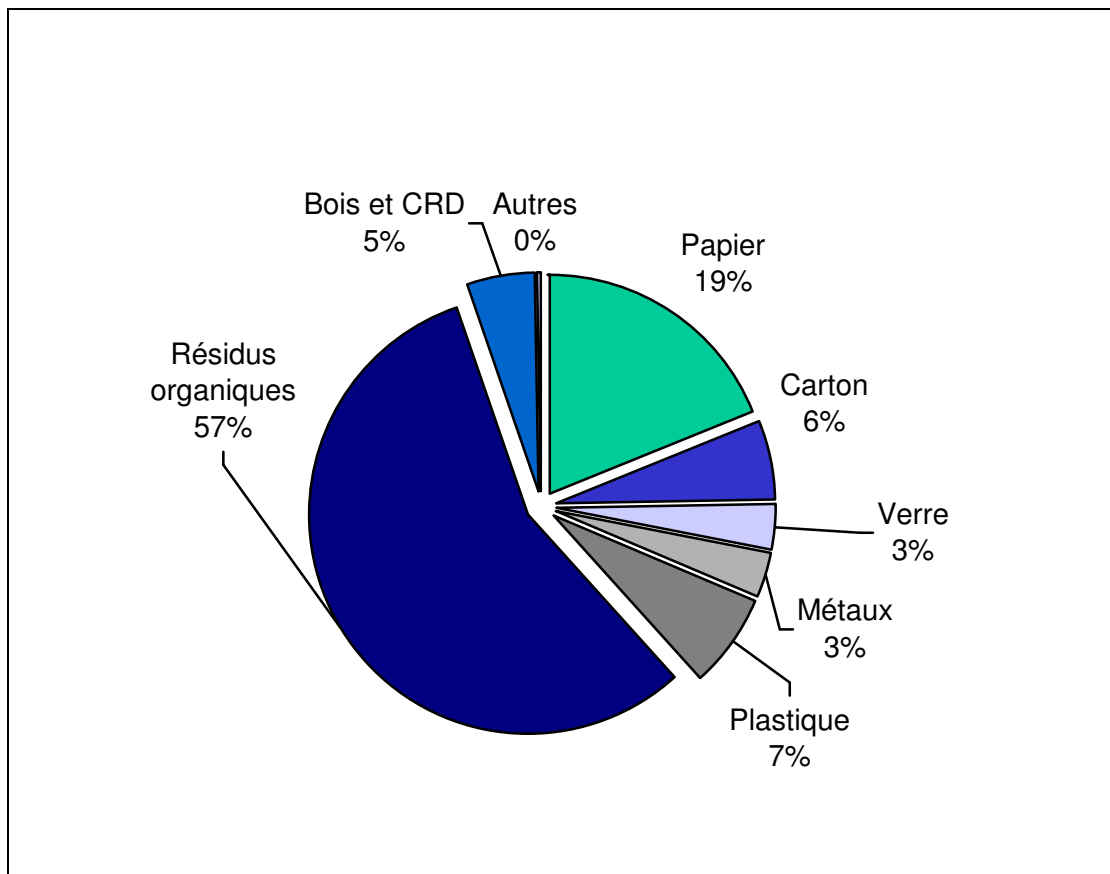
Même avec une consigne, les bouteilles finiraient donc au même endroit que si elles avaient été mises en premier lieu dans le bac de recyclage, soit au centre de tri. Tout ce qu'on ferait au bout du compte, c'est de compliquer les choses pour atteindre le même but, récupérer la matière.

La consigne est moins performante

Élément peut-être le plus important : la consigne ne permettrait pas de récupérer toutes les matières récupérables générées par les restaurants (carton, papier, conserves, etc.).

Des données présentées à l'industrie en 2006 par Recyc-Québec démontrent que le verre ne représente que 3 % des matières résiduelles éliminées par le secteur de l'hébergement et de la restauration (voir graphique ci-dessous)⁴. En fait, l'industrie génère davantage de papier (19 %) que de verre (3 %) et de plastique (7 %) réunis.

Estimation des quantités des matières résiduelles éliminées par le secteur de l'hébergement et de la restauration⁴.



Si l'objectif ultime vise à récupérer toutes les matières, il est clair pour nous que la consigne n'est pas une option valable.

Avec la consigne, les commerçants devront trouver un moyen différent pour faire récupérer les autres matières recyclables. Pourquoi imposer une nouvelle structure quand toute la récupération peut se faire en une seule étape?

Les conséquences de la consigne pour les restaurateurs :

- Retourner les bouteilles à la SAQ ou à un centre de dépôt. Quand vous avez plus de 100 bouteilles à vous débarrasser par fin de semaine, c'est nettement plus compliqué que pour le commun des mortels.
- Si la SAQ vient les chercher, elle le fera à quel coût?
- Il y aura inévitablement une hausse du prix des vins et des spiritueux pour couvrir ces nouvelles dépenses.
- La consigne, c'est de l'argent qui dort pour ceux qui possèdent une cave ou un cellier.
- Malgré tout, les exploitants devront recycler les autres matières (carton, papier, aluminium, conserve, etc.) et auront besoin d'un service adéquat pour le faire.

Les plus grands acteurs québécois en matière d'environnement, Recyc-Québec au premier chef, se sont engagés, par le biais de la Table pour la récupération hors foyer, dans un plan d'action axé sur la collecte sélective. Il serait, selon nous, dommageable et contre-productif de contrecarrer ces efforts en imposant la consignation sur les contenants à remplissage unique.

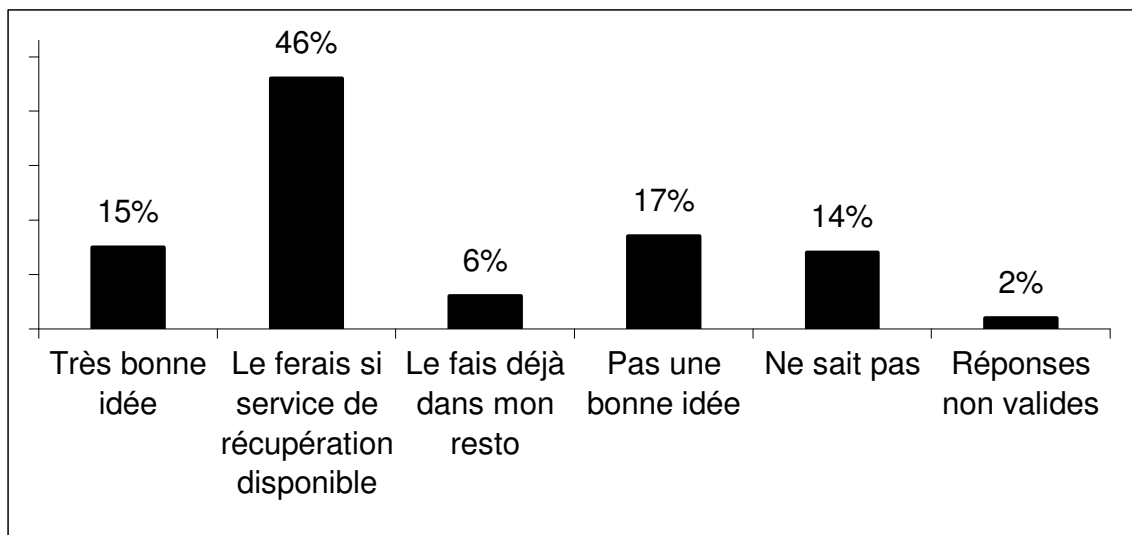
La récupération des matières putrescibles

Considérant la nature même des entreprises de restauration, nous ne pouvons éluder la question de la récupération des matières putrescibles.

Les répondants à notre sondage ne repoussent pas du revers de la main cet aspect du dossier, loin de là.

En effet, les restaurateurs se montrent intéressés par la récupération des matières putrescibles. C'est ainsi que 46 % des répondants seraient prêts à participer à la récupération des matières organiques si le service était offert dans leur municipalité (voir graphique ci-dessous). Cela n'a rien d'étonnant quand on se rappelle que 57 % des matières éliminées dans le secteur de l'hébergement et de la restauration sont de nature organique.

Que pensez-vous de la récupération de matières organiques (ex. : pelures de pommes de terre, restants de table, etc.) dans les restaurants?



Sondage effectué par l'Association des restaurateurs du Québec en janvier 2008

L'ARQ croit, tout de même, qu'avant d'envisager cette collecte au niveau des restaurants, il faut d'abord implanter celle-ci de façon efficace dans le milieu résidentiel. Une fois les gens habitués à le faire chez eux, ce sera plus facile d'intégrer éventuellement le tout dans les restaurants et ainsi éviter des complications majeures. Il ne faut pas oublier que si le tri est mal fait à la source, la matière récupérée est inutilisable par la suite.

Par exemple, en Nouvelle-Écosse, on a pleinement intégré ce type de récupération dans le milieu résidentiel et c'est seulement par la suite que la mesure a été implantée dans les restaurants, en commençant par la récupération des matières organiques issues de la préparation et de la transformation des aliments.

Aussi, il ne faut pas perdre de vue que les normes d'hygiène devront alors être revues en conséquence par les autorités concernées. De quelle façon les matières putrescibles récupérées devront-elles, en effet, être entreposées pour éviter les odeurs et les insectes, sans nuire à la salubrité de l'établissement et sans incommoder les voisins, particulièrement s'il est situé en milieu urbain?

Finalement, malgré la bonne volonté de l'industrie, celle-ci a une capacité limitée à assimiler de nouvelles règles. Étant déjà extrêmement encadrés, les gens qui œuvrent dans notre industrie finissent par s'y perdre entre ce qu'ils doivent faire et ne doivent pas faire. Le taux de roulement des employés n'aide certainement pas les choses, les exploitants passant un temps appréciable à former et former de nouveau leur personnel.

Conclusion et recommandations

La population, en général, est de plus en plus conscientisée à la protection de l'environnement, surtout les plus jeunes générations dont la récupération, par exemple, fait maintenant partie intégrante de leur vie.

L'ARQ et ses membres restaurateurs sont persuadés qu'en offrant des services de récupération améliorés et efficaces, notamment au secteur commercial, les objectifs fixés par la *Politique 1998-2008 sur la gestion des matières résiduelles* seront atteints.

Imposer une consigne sur les contenants à remplissage unique ne ferait qu'ajouter une étape inutile et coûteuse dans la chaîne de récupération et ne favoriserait en rien la récupération des autres matières recyclables générées par les restaurants du Québec.

L'ARQ croit plutôt que le gouvernement devrait laisser le temps aux initiatives en cours, notamment celle de la Table pour la récupération hors foyer, de faire leurs preuves. Des efforts concrets sont faits présentement pour inciter les commerçants, incluant les restaurateurs, à participer activement à la récupération des matières recyclables. La volonté des restaurateurs de participer à de telles initiatives est là; il faut seulement leur donner les moyens et les outils pour le faire.

Il en va de même avec la récupération des matières putrescibles. La volonté des restaurateurs est bien réelle, mais l'ARQ croit qu'il est nécessaire que ce type de collecte soit d'abord bien implanté dans le milieu résidentiel avant de l'imposer dans les restaurants et de bien évaluer les tenants et aboutissants sous-entendant la mise en place d'un tel programme.

Considérant ce qui précède, l'Association des restaurateurs du Québec recommande :

Recommandation 1

De ne pas imposer un système de consigne pour les contenants à remplissage unique, telles les bouteilles de vin, mais plutôt de favoriser le développement de services de récupération des matières recyclables efficaces, adéquats et moins coûteux pour toutes les clientèles incluant les ICI.

Recommandation 2

De ne pas implanter la récupération des matières putrescibles dans les restaurants avant d'avoir implanté le tout avec succès dans le secteur résidentiel, et ce, après avoir tenu compte des réalités opérationnelles et réglementaires du secteur de la restauration, notamment en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires.

Annexe

Sondage sur la récupération dans les restaurants

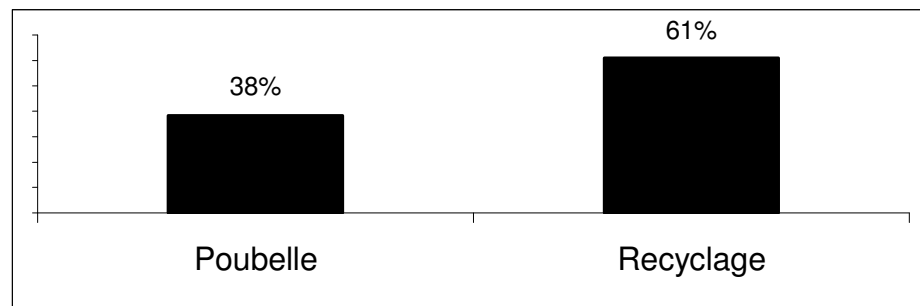
Ce sondage a été envoyé, par télécopieur, à 3855 membres restaurateurs de l'Association des restaurateurs du Québec dans la semaine du 14 au 18 janvier 2008.

De ce nombre, 299 restaurateurs ont répondu au sondage. Le taux de réponse est donc de $\pm 8 \%$.

Profil des répondants

- 92 % sont détenteurs de permis d'alcool pour vendre
- Leurs établissements se situent à :
 - ▶ 19 % dans la région de Québec
 - ▶ 23 % dans la région de Montréal
 - ▶ 58 % dans les autres régions
- 41 % possèdent une cave à vin et/ou un cellier comptant en moyenne 1500 bouteilles.

Actuellement, de quelle façon disposez-vous des bouteilles de vin vides et/ou autres contenants (bouteilles d'eau, de jus, etc.)?



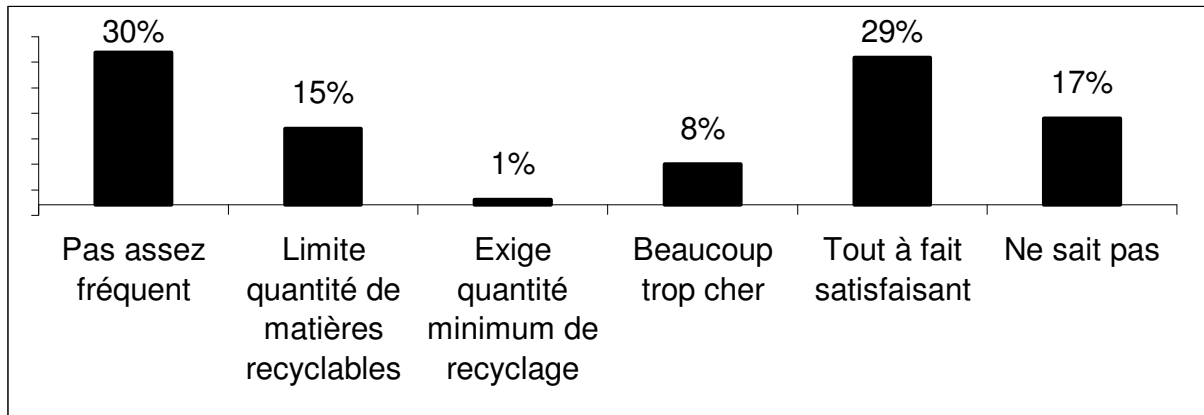
Ceux qui les jettent à la poubelle le font pour les raisons suivantes :

- 50 % Service de récupération non offert aux commerçants dans leur municipalité
- 17 % Trop cher de faire affaires avec entrepreneur privé en récupération
- 25 % Trop compliqué, pas le temps, manque d'espace
- 8 % Autres raisons

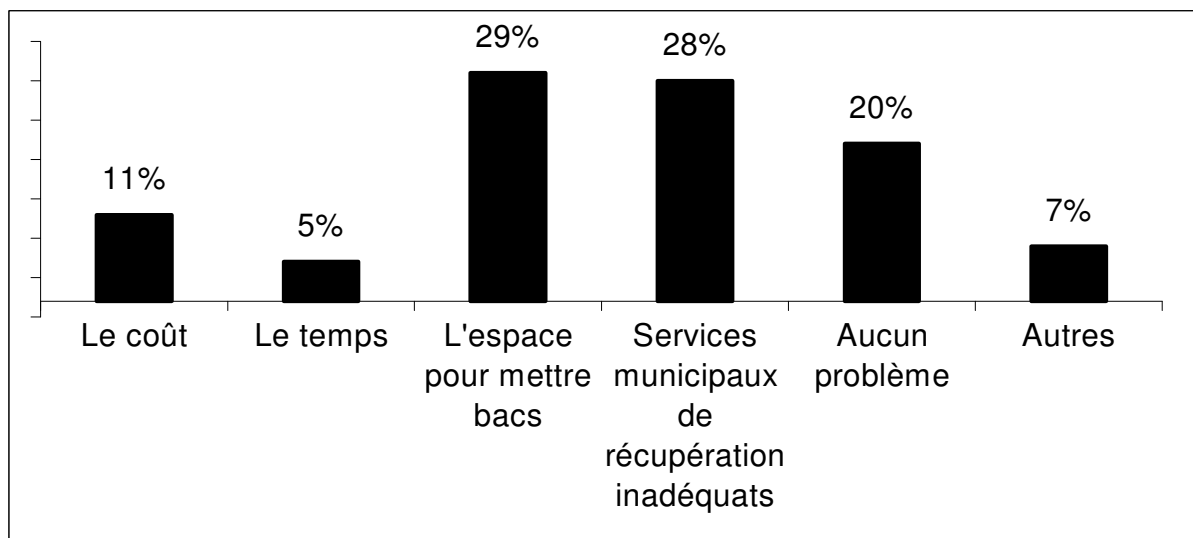
Parmi ceux qui recyclent :

- 67 % Utilisent le service de recyclage de leur municipalité
- 17 % Mandatent un entrepreneur privé pour récupérer leur recyclage
- 9 % Utilisent le service de recyclage de leur municipalité ET mandatent un entrepreneur privé pour récupérer leur recyclage
- 7 % Utilisent un autre moyen de recyclage

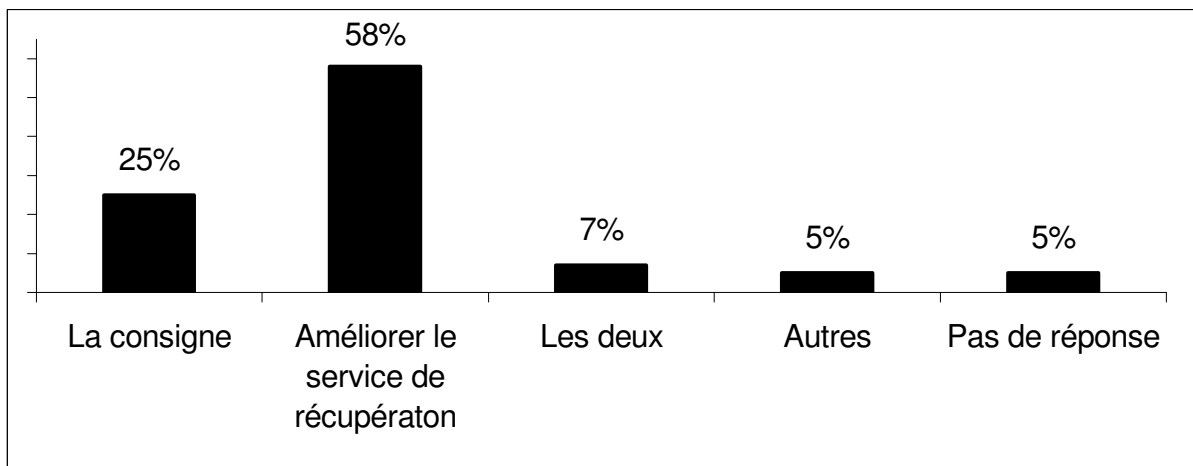
Comment qualifiez-vous votre service de récupération?



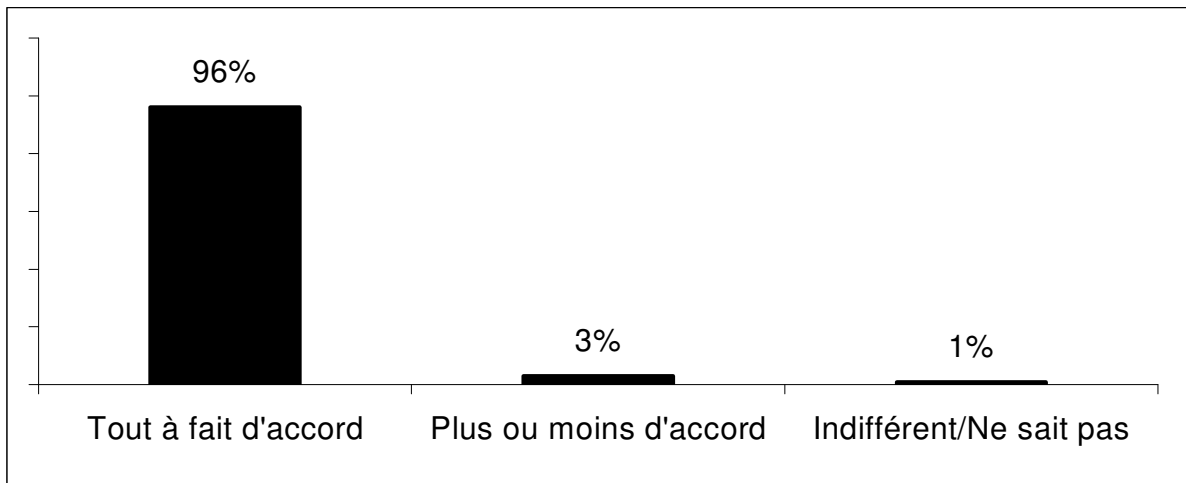
Quel est le plus grand obstacle à la récupération des matières recyclables comme les bouteilles de vin dans les restaurants?



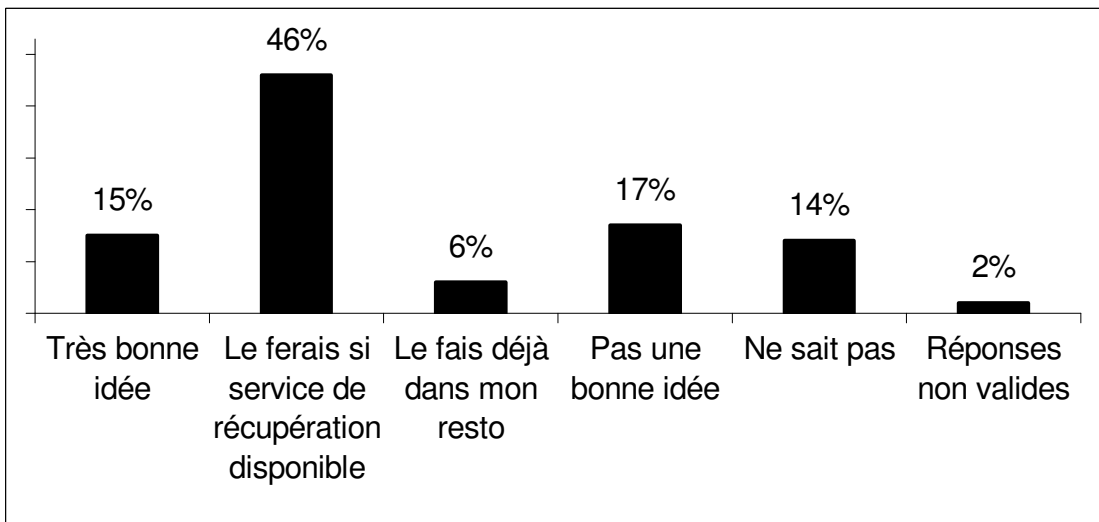
En tant que restaurateur, quelle méthode privilégiez-vous pour augmenter le taux de récupération des contenants à remplissage unique au Québec?



Considérez-vous important que les entreprises du secteur de la restauration se préoccupent de l'environnement et fassent des efforts pour améliorer la situation?



Que pensez-vous de la récupération des matières organiques (ex. : pelures de pommes de terre, restants de table, etc.) dans les restaurants?



Références

1. Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, *Direction de la normalisation et de l'appui à l'inspection des aliments*.
2. ASSEMBLÉE NATIONALE DU QUÉBEC, *La gestion des matières résiduelles, Mandat d'initiative*, décembre 2007.
3. MOREAULT, Éric. « La récupération plutôt que la consigne. Les embouteilleurs et les distributeurs proposent la collecte sélective des bouteilles de vin et d'eau », *Le Soleil* (Québec), 25 janvier 2007.
4. RECYC-QUÉBEC, *La gestion des matières résiduelles dans le secteur de la restauration rapide*, janvier 2006.