



Assurer des mesures structurantes pour la réduction à la source, à tous les niveaux.

Mémoire du Conseil du système alimentaire montréalais déposé dans le cadre de la consultation publique sur le projet de Plan métropolitain de gestion des matières résiduelles 2024-2031

Février 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.

Priorités du Conseil SAM

Le Conseil du système alimentaire montréalais (Conseil SAM) soumet ce mémoire dans le cadre de la consultation publique tenue par la Communauté métropolitaine de Montréal (CMM) sur le projet de Plan métropolitain de gestion des matières résiduelles (PMGMR) qui sera en vigueur de 2024-2031. Le Conseil SAM considère les grands enjeux liés à la gestion des matières résiduelles

au niveau de la CMM comme étant directement en lien avec l'atteinte des objectifs de son plan d'action 2023-3025 visant à construire un système alimentaire plus durable à Montréal.

Les recommandations incluses ci-dessous ont comme objectif que le PMGMR de la CMM puisse contribuer activement au développement de systèmes alimentaires dans la région montréalaise où toutes et tous ont accès à une alimentation saine, diversifiée, de proximité, abordable et durable.

Afin d'atteindre cette vision, 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](#)). La réduction du gaspillage alimentaire et des matières résiduelles se trouve parmi les objectifs visés pour y arriver ([Objectif général 2.5 : Réduire le gaspillage alimentaire et les matières résiduelles](#)).

Le Conseil SAM accorde une grande importance à la hiérarchisation des 3RV-E. Les six recommandations qui suivent s'intéressent ainsi à renforcer au maximum les efforts du PMGMR allant en ce sens. À cet effet, le PMGMR fait bonne figure. Sur les 41 mesures proposées, 13 consistent en des actions visant à renforcer la réduction à la source, soit l'ensemble de l'orientation 1. Il s'agit ainsi de l'orientation du plan qui présente le plus de mesures, mettant l'accent le respect de la hiérarchie des 3RV-E en priorisant la réduction. Nous applaudissons ces efforts.

Recommandation 1. Orienter les initiatives d'information, sensibilisation et d'éducation vers la réduction à la source (Orientation 5)

Le nouveau PMGMR vise de réduire à 425kg/pers./an la quantité de matières éliminées par tous les secteurs. Nous saluons cet objectif ambitieux. Afin d'atteindre cette cible, les mesures liées à l'orientation 5 « Mobiliser la société civile, les industries, les commerces et les institutions quant à l'importance de participer aux activités de réduction à la source, de récupération, de recyclage et de valorisation des matières résiduelles » devraient faire un effort particulier afin que les actions visant une réduction à la source soient véritablement priorisées dans les activités d'information, de sensibilisation, de formation et d'éducation.

Recommandation 2. Prévoir des dépenses à la hauteur des ambitions affichées : Informer, sensibiliser et éduquer (Orientation 5)

L'estimation des coûts des mesures métropolitaines qui soutiendront les organismes œuvrant en activités d'information, de sensibilisation, de formation et d'éducation concernant la gestion des matières résiduelles est portée à un total de 400 000\$, soit 50 000\$ par année sur les 8 années couvertes par le plan. Ce montant nous apparaît très bas considérant que le dernier PMGMR prévoyait le même montant total de 400 000\$ pour des activités d'ISE, mais en le dépensant toutefois sur 4 ans.

Recommandation 3. S'assurer de la mise en application des interdictions et règlements (mesures 1, 2 et 3)

Les trois premières mesures du PMGMR visent à interdire les sacs d'emplettes, certains articles à usages uniques et à encadrer la distribution d'imprimés publicitaires. Afin de s'assurer qu'ils soient véritablement respectés, ces interdictions et règlements doivent être suivis par des moyens qui assurent leurs mises en application dans les secteurs visés. Un soutien pour les ICI doit aussi être prévu de façon complémentaire afin d'appuyer ce secteur à adapter leurs pratiques en conséquence, en prévoyant par exemple des ateliers de travail sur les solutions de rechange aux articles à usage unique en plastique.

Recommandation 4. Travailler sans attendre pour réduire le gaspillage alimentaire (Mesure 9)

Malgré le manque de données actuellement disponibles sur le gaspillage alimentaire, 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. Rappelons que, selon le Projet Drawdown, la réduction du gaspillage alimentaire constitue la 3^e meilleure façon de diminuer l'impact humain sur les changements climatiques. Le portrait du gaspillage alimentaire métropolitain prévu dès la première année du PMGMR et qui vise à « déterminer les secteurs les plus problématiques où les actions seront à prioriser » est une excellente initiative qui permettra de faire avancer notre compréhension de l'enjeu. Cette étude permettra de pousser plus loin les données sur le gaspillage au Québec produites récemment par Recyc-Québec, CIRANO et le CIRAIG.

Toutefois, le budget soutenant la réalisation de projets visant la réduction du gaspillage alimentaire est limité à 200 000\$ pour l'année 2027. Considérant l'ampleur de l'enjeu et sa contribution aux changements climatiques, la réalisation de projets visant la réduction du gaspillage alimentaire devrait être soutenue sans attendre, et ce à travers l'ensemble des huit années couvertes par le PMGMR. Afin d'optimiser les actions initiées, il pourrait être pertinent de porter un intérêt particulier aux projets de réduction du gaspillage alimentaire qui visent les aliments ayant un plus grand impact en gaz à effets de serre tels que la viande et les produits laitiers. Considérant que la réduction des gaz à effet de serre est plus en amont de la chaîne de valeur que sur la gestion des déchets, il est primordial de travailler sur la réduction à la source.

« Contrairement à ce que certaines personnes croient, les rejets de méthane liés à la décomposition des aliments dans les sites d'enfouissement ont un impact minime par rapport à celui de tout leur cycle de vie, c'est-à-dire de la culture ou de la production de l'aliment à son arrivée dans notre frigo » - Catherine Houssard, membre du Conseil SAM

Recommandation 5. Récupérer, redistribuer et composter c'est bien, mais réduire à la source, c'est mieux.

Le budget actuel prévoit 100 000\$ par année afin de réaliser la mesure 7 « Appuyer et soutenir les organismes et entreprises qui œuvrent dans le domaine de la récupération et de la valorisation auprès de la population ». Tel que rapporté par Brisebois et al. dans leur mémoire déposé à la Ville de Montréal dans le cadre de la consultation sur la cessation du gaspillage alimentaire :

« Le gaspillage alimentaire et l'insécurité alimentaire sont deux problèmes systémiques et complexes qui comportent des enjeux qui leur sont propres et il n'y

a pas de lien intrinsèque de causes à effet entre les deux. Les luttes contre ces problèmes ne devraient donc pas être systématiquement perçues comme interreliées/interdépendantes. (...) Dans cette optique, l'aide alimentaire est une solution « pansement » à l'insécurité alimentaire, car elle vient temporairement soulager la faim, tout comme la redistribution des surplus alimentaires l'est pour le problème du gaspillage alimentaire, alors qu'il faudrait d'abord chercher à éviter ces surplus par des mesures de prévention « forte » (Mourad, 2016). » (Brisebois et al. 2021)

Bien que l'appui financier aux organismes et entreprises qui œuvrent dans le domaine de la récupération et de la valorisation auprès de la population soit une initiative très positive, il est fondamental que les actions visant une véritable réduction à la source soient prioritaires. Le débalancement budgétaire pour appuyer ces dernières au profit des mesures de redistribution serait donc à réviser.

Il faut reconnaître que la redistribution des surplus alimentaires de l'agro-industrie ne permet ni d'enrayer véritablement le gaspillage alimentaire, ni d'adresser les causes de l'insécurité alimentaire. Il est donc primordial d'agir en conséquence en ne privilégiant pas ce genre de mesure au détriment des moyens qui préviennent la génération des surplus et du gaspillage alimentaire.