

Par courriel

Montréal, le 7 février 2023

Communauté métropolitaine de Québec
Édifice Le Delta 3
2875, boul. Laurier,
10^e étage, bureau D3-1000
Québec (Québec) G1V 2M2

Objet : Observations de l'Association Restauration Québec quant au projet de Plan métropolitain de gestion des matières résiduelles (PMGMR) 2024-2031 révisé sur le territoire de la Communauté métropolitaine de Québec (CMQuébec)

Madame,
Monsieur,

Fondée en 1938, l'Association Restauration Québec (ARQ) est une organisation regroupant les propriétaires et gestionnaires du domaine de la restauration. À ce jour, nos membres exploitent plus de 5 000 établissements dans tout le Québec. En tant que principale voix de ce secteur, l'ARQ œuvre à l'essor et au développement de l'industrie de la restauration québécoise. À cette fin, l'Association soutient des initiatives économiques, environnementales et sociales tout en offrant un large éventail de services d'information, de formation, de rabais et d'assurance à ses membres.

L'ARQ est sensible à la question environnementale et considère la réduction des volumes de déchets produits et l'adoption de pratiques plus durables comme des enjeux cruciaux de notre époque. L'ARQ ainsi que l'industrie de la restauration québécoise sont conscientes qu'il faut poser des gestes pour préserver notre environnement et assurer un avenir aux générations futures. D'ailleurs, l'ARQ est historiquement favorable à une écologisation des pratiques de notre industrie. En effet, depuis 2008, elle participe à de nombreuses consultations de nature environnementale. Par exemple, en 2021, l'Association a notamment participé à la *Consultation quant à l'état des lieux et la gestion des résidus ultimes* du Bureau d'audiences publiques en environnement en déposant un mémoire suggérant huit recommandations d'amélioration du processus de collecte des déchets. En 2019, elle dédiait aussi son magazine bimestriel, l'*ARQ Info*, aux questions environnementales afin d'accompagner les gestionnaires de la restauration dans leur volonté croissante de rendre leurs opérations plus écoresponsables.

Ainsi, il est évident que l'ARQ a toujours fait preuve d'une grande ouverture et d'un volontarisme certain quant aux questions environnementales. Cependant, l'écologisation des opérations doit se faire avec des mesures et un rythme qui tiennent compte de la réalité des restaurateurs. Heureusement, le volume de résidus ultimes de l'industrie de la restauration, non recyclables ou compostables, est très faible. En effet, les déchets produits par les restaurants sont majoritairement de nature organique ou recyclable. Selon une étude de cas menée par RECYC-QUÉBEC, 58 % des déchets produits par un restaurant sont de nature organique de préconsommation, de postconsommation ou carbonés¹. La vaste majorité des autres matières résiduelles produites sont récupérables, ce qui permet finalement aux restaurants d'avoir 2 % de déchets ultimes².

Malgré ses positions en faveur d'un verdissement des pratiques de l'industrie de la restauration, l'ARQ conserve une certaine réserve quant à la mesure n°7 du PMGMR. En effet, bien que l'Association soit favorable à un bannissement des produits de plastiques non recyclables et à usage unique, elle vise une transition harmonieuse comme celle proposée par le règlement de la Ville de Montréal ou la réglementation fédérale. Elle croit qu'une interdiction de vente de l'ensemble des contenants à usage unique serait néfaste pour les restaurateurs de la CMQ. En effet, certains types de contenants jetables sont essentiels pour maintenir des activités de livraison alimentaire. Par exemple, la livraison d'une soupe tonkinoise (phô) nécessite un bol pouvant être fermé hermétiquement. Or, une telle livraison serait malheureusement impossible avec un couvercle de carton. La même réalité s'applique à la sauce BBQ qui accompagne le poulet de rôtisserie, aux boissons en fontaine, aux vinaigrettes des salades, etc. Certes, on pourrait penser qu'un système de contenants réutilisables et consignés par le restaurant pourrait ultimement remplacer les récipients jetables, un peu comme les tiffins indiens (boîte à lunch en métal hermétique à étage). Cependant, un tel système est impossible à instaurer dans le contexte de la restauration québécoise. En effet, le volume important de livraisons, la variété de l'offre alimentaire attendue par les consommateurs et la probabilité que le client ne rapporte jamais ses contenants forceraient les restaurateurs à conserver un stock colossal de plats. Considérant que ces contenants seraient systématiquement plus encombrants que leurs homologues jetables, leur entreposage représenterait un véritable problème et serait incompatible avec la superficie de nombreux établissements. Ce problème est aggravé par la variété de l'offre alimentaire qui forcerait les exploitants à posséder plusieurs types de plats en grande quantité. De plus, le coût de ces contenants consignés provoquerait une explosion du prix des mets livrés, car la consigne devrait dédommager le restaurateur dans l'éventualité que son client décide de garder ou de jeter ses plats. Parallèlement, une telle hausse de la tarification des menus de livraison et des responsabilités des consommateurs risque de réduire la clientèle de ces services, au point de menacer leur rentabilité.

¹ RECYC-QUÉBEC, 2010, *Étude de cas de récupération des matières organiques dans une industrie, commerce ou institution ; Restaurant Grec Baie-Jolie*, [en ligne], <https://www.recyq-quebec.gouv.qc.ca/sites/default/files/documents/exemple-cas-restaurant-baie-jolie.pdf>.

² *Ibid.*

L'enjeu de la salubrité est également problématique, car l'entreposage hygiénique de barquettes jetables préalablement emballées est sensiblement plus facile que celui d'une grande quantité de plats réutilisables qui seront exposés à la poussière, aux éclaboussures, aux miettes, etc. D'ailleurs, ces plats consignés devraient être assainis entre chaque usage, augmentant alors la charge de travail requise pour opérer l'établissement. Une problématique grave pour une industrie en proie à une pénurie de main-d'œuvre historique. Pour toutes ces raisons, l'ARQ est persuadée que le maintien des contenants de nourriture à usage unique est un mal nécessaire pour l'industrie de la restauration.

Quant au point n° 8 du PMGMR, l'ARQ est persuadé qu'une grande partie de notre industrie serait intéressée à favoriser la redistribution des surplus alimentaires afin de lutter contre la faim et la pauvreté. Cependant, il faut savoir que la nette majorité des aliments qui sont jetés dans une activité de restauration sont les restes que les clients n'ont pas souhaité emporter. Cette source de surplus n'est donc pas redistribuable pour des raisons évidentes. Dans les faits, la nourriture est la ressource première de notre industrie et tout gaspillage représente une perte nette pour les restaurateurs. C'est d'ailleurs pour cette raison que les cuisiniers sont depuis longtemps des spécialistes de l'optimisation alimentaire. Lorsqu'un chef décide de récupérer des retailles de légumes et les os de volaille pour faire le bouillon de la prochaine soupe du jour, il maximise en fait l'utilisation des produits achetés et donc leur rentabilité. Le fait d'éviter le gaspillage alimentaire fait donc partie de l'ADN de la restauration, car un exploitant qui gâche beaucoup de nourriture ne rentabilise pas le plein potentiel de son entreprise et est donc un piètre gestionnaire. Certes, des surplus alimentaires existent quand même au sein de notre industrie. Cependant, ils sont traditionnellement offerts aux employés et sont donc rarement gaspillés. Par conséquent, bien que nous pensons que de nombreux restaurateurs, principalement les traiteurs et les buffets seraient intéressés à participer à un projet de redistribution des surplus alimentaires, il nous semble peu probable que le volume de denrées collectées auprès de notre industrie soit suffisant pour justifier la mise en place d'une collecte particulière à grande échelle.

En ce qui concerne les points n° 12 et n° 13 du PMGMR, l'ARQ considère qu'il est capital d'offrir aux restaurateurs des solutions efficaces de gestion et de collecte de ces matières. En effet, indépendamment de la bonne volonté environnementale des restaurateurs, force est d'admettre que la gestion des matières organiques peut aisément devenir problématique dans le cadre d'activités alimentaires. De nombreux petits exploitants doivent stocker leurs ordures à l'extrémité de leurs stationnements ou dans un autre emplacement exposé à la vue de tous qui, dans certains milieux densifiés, peuvent créer des problèmes d'odeurs. Il est donc important que les conteneurs destinés à la collecte commerciale de déchets organiques soient refermables et laissent s'échapper un minimum d'odeur. Il est également nécessaire que ces derniers possèdent une taille appropriée quant au volume de matière rejetée par les restaurants.

À ce titre, considérant que la matière organique est la principale source de déchets des restaurants, il est préférable que les conteneurs soient de grandes taille. Cela évitera que les restaurateurs ne se retrouvent avec une myriade de bacs trop petits qui requerraient collectivement plus de temps de collecte à la municipalité qu'un ou deux gros conteneurs. De plus, le nombre élevé de bacs nécessite un temps de nettoyage et un grand espace de stockage qui pourraient rebuter certains restaurateurs de participer au triage. Évidemment, comme le projet de collecte proposé par la CMQ est basé sur un système de couleurs dans un seul bac, l'ARQ considère que cela pourrait être facilitant pour les exploitants et répondrait à nos observations.

La collecte des matières organiques résiduelles peut également s'avérer problématique pour les restaurateurs. Évidemment, le potentiel putrescible de cette matière nécessite une collecte rapide, régulière et fiable. Comme expliqué précédemment, il peut être économiquement dommageable pour un restaurateur de voir des déchets organiques odorants s'accumuler à proximité de son établissement. La position de départ de l'Association est que les restaurateurs devraient avoir le choix de faire affaire avec des compagnies de collecte privée ou avec le service de la municipalité afin de pouvoir changer de compagnies si les termes de la collecte ne leur conviennent pas (fréquence, volume, types de sacs acceptés, etc.) ou si les tarifs ne s'avèrent pas concurrentiels.

Inversement, il est important que les petits ICI (industries, commerces et institutions), comme les restaurants de quartier, aient accès en premier lieu aux services de collecte municipaux. C'est en pensant à ce segment important de l'industrie que nous voyons d'un bon œil l'adoption de la mesure 13. En milieux urbains, la création d'un tel service empêchera qu'il y ait davantage de camions de collecte qui sillonnent les rues, aggravant ainsi les problèmes de trafic et de pollution. De plus, ces établissements sont déjà sur le trajet de la collecte municipale et ne rallongent donc pas le trajet de cette dernière. Les matières organiques ainsi récupérées seront profitables à la ville une fois transformées. Il s'agit donc d'une situation mutuellement bénéfique. De surcroît, il faut préciser que certaines compagnies de collecte privée refusent de desservir les plus petits ICI, car ils ne seront pas assez nombreux avec le même fournisseur pour que la collecte soit rentable pour eux ou sinon, ils exigeront souvent des frais importants pour les petits ICI afin de compenser les coûts élevés de la collecte. Cette même logique s'applique à la collecte des matières recyclables et c'est pourquoi il faudrait aussi inscrire à la mesure 12 que les petits ICI soient admissibles à une telle collecte.

Considérant que les restaurateurs sont facturés en fonction de la grandeur et du volume de leurs conteneurs à déchet, mais pas pour les bennes à recyclage ou à matières organiques, il est important que la collecte des matières compostable soit effectuée dans un conteneur distinct, qui pourraient être jumelé aux matières recyclables. Un système de sacs colorés mélangés dans une benne à ordures commune aurait donc pour conséquence d'accroître sensiblement les frais d'exploitation des restaurateurs. De plus, il forcerait de nombreux exploitants à augmenter la taille de leur conteneur à ordures, car comme les déchets ultimes sont marginaux au sein de l'industrie de la restauration, de nombreux exploitants ont choisi d'opter pour de petites bennes.

Afin d'optimiser le processus de collecte, l'ARQ considère également qu'il serait intéressant de repenser la philosophie de collecte. Actuellement, le compostage cible exclusivement les déchets alimentaires. Or, nous pensons que cette cible devrait être revue de sorte à englober toutes substances biologiques issues d'un végétal ou d'un animal. De la sorte, les matières comme les résidus verts, le papier kraft, les serviettes en papier, le papier de boucherie, etc. pourraient être compostées. Dans la même logique, nous pensons que les petits contaminants comme les godets de lait ou de beurre et les petits pots de sauce jetables devraient être tolérés dans le compost, car leur présence accidentelle dans le compost est inévitable dans notre industrie. En effet, ces petits contenants peuvent facilement être dissimulés dans les restes alimentaires d'un client et échapper à la vigilance d'un employé qui vide une assiette dans le compost. De toute façon, lors du processus de collecte, le compost sera ramassé dans des sacs de plastique qui seront éventrés et déchiquetés, avant que le tout soit tamisé. Il est notable que la présence accidentelle de plastique dans le compost soit une possibilité dans toute la chaîne de collecte, autant dans les

autres industries que chez les particuliers. Nous pensons donc qu'il serait plus simple de reconnaître immédiatement cette réalité impossible à contrôler.

Finalement, pour l'ARQ la mesure n° 22 proposée par le PMGMR devrait considérer l'instauration de certifications attestant de la faible empreinte environnementale d'un commerce ou de sa pratique fidèle du modèle zéro déchet. Un restaurant fournissant des efforts environnementaux conséquents pourrait alors afficher cette attestation et profiter de la perception positive des consommateurs à l'égard de cette démarche. La remise de prix lors d'un gala de reconnaissance des bonnes pratiques environnementales est également une démarche intéressante qui permettra aux commerçants de rentabiliser concrètement leurs efforts en matière d'écologie. En effet, comme pour une certification, l'obtention d'un prix en lien avec le verdissement des opérations d'un restaurant peut avoir d'excellentes retombées pour l'exploitant. Bien utilisée, cette pratique peut encourager de nombreux commerçants à adopter des pratiques environnementales plus audacieuses. L'ARQ désire tout de même recommander que le programme soit plus simple que ceux actuels qui découragent plusieurs exploitants de participer activement aux efforts pour une meilleure gestion des matières résiduelles.

Il est évident que les enjeux en gestion de matières résiduelles représentent l'un des plus grands défis que la société québécoise devra surmonter au cours des prochaines décennies. Consciente de cette réalité, l'ARQ croit que la réduction du volume de résidus ultimes et l'adoption de pratiques plus durables sont des enjeux cruciaux de notre époque. À ce titre, nous pensons que le meilleur moyen de réduire l'utilisation des sites d'enfouissement est d'éviter qu'un maximum de déchets ne finisse inutilement incinéré. Pour ce faire, il est important d'améliorer la gestion des matières résiduelles en s'assurant que les matières organiques et recyclables sont effectivement séparées des résidus ultimes.

L'industrie de la restauration n'est pas opposée à la modification de ses pratiques. Elle désire trouver une solution qui serait gagnante pour tous. Cependant, ce changement ne doit pas devenir une source de dépenses massives et de transformations radicales, surtout dans le contexte actuel de pénurie de main-d'œuvre qui ébranle notre l'industrie. L'optimisation des pratiques de collecte des matières organiques constituerait en ce sens un excellent moyen de réduire le volume de résidus ultimes produits par la restauration.

Pour conclure, l'ARQ tient à remercier la Communauté métropolitaine de Québec de permettre à l'ARQ ainsi qu'à l'ensemble des restauratrices et restaurateurs qu'elle représente de s'exprimer sur cet enjeu crucial pour notre société. Vous pourrez compter sur notre implication pour faire du prochain plan une réussite.

Le président du conseil d'administration



Hugues Philippin