



FORUM NATIONAL – ÉDITION DU QUÉBEC

Moins de pertes et de gaspillage alimentaires, moins de déchets d'emballage

RAPPORT SOMMAIRE | DÉCEMBRE 2020

RECYC-QUÉBEC
Québec 

Éco
Entreprises
Québec 

zéroDÉCHET
LE CONSEIL NATIONAL ZÉRO DÉCHET
Une initiative de Metro Vancouver 



Le Conseil national zéro déchet est une initiative d'avant-garde pilotée par Metro Vancouver qui regroupe les acteurs gouvernementaux, commerciaux et non gouvernementaux dans le but de promouvoir la réduction des déchets au Canada grâce à de meilleures pratiques de design, de production et d'utilisation des produits.

REMERCIEMENTS

Ce rapport a été rédigé par RECYC-QUÉBEC et Éco Entreprises Québec.

L'édition québécoise du forum national a été organisée par le Conseil National Zéro Déchet en collaboration avec RECYC-QUÉBEC et Éco Entreprises Québec.

INTRODUCTION

Le Conseil National Zéro Déchet (CNZD) a commandé le rapport « Moins de pertes et de gaspillage alimentaires, moins de déchets d'emballage », en partenariat avec RECYC-QUÉBEC, Éco Entreprises Québec et PAC Packaging Consortium. Ce rapport a été rédigé par la firme d'experts-conseils Value Chain Management International (VCMI). Afin d'échanger avec les experts œuvrant en alimentation et en emballage sur les recommandations de ce rapport, trois forums nationaux ont été organisés à l'automne 2020 : Ouest canadien, Ontario, Québec. Ainsi, le CNZD, en collaboration avec RECYC-QUÉBEC et Éco Entreprises Québec (ÉEQ), a organisé un atelier virtuel pratique (forum national) pour les intervenants québécois, le 21 octobre 2020.

Le présent document présente une synthèse des informations échangées lors de cet atelier. En plus du déroulement de l'événement, des conférences, des participants et des thèmes abordés qui sont décrits, les idées soulevées lors des échanges en sous-groupes sont présentées. Elles offrent des pistes d'actions afin de réduire les pertes et le gaspillage alimentaires (PGA), de même que les déchets d'emballage, tout au long de la chaîne de valeur.

APERÇU DE L'ÉVÉNEMENT

OBJECTIF

Tel qu'indiqué précédemment, l'édition québécoise du forum national avait pour objectif de réunir des intervenants du secteur public et privé afin qu'ils échangent sur la mise en œuvre des recommandations du rapport.

Ces discussions s'inscrivaient dans un contexte où des initiatives émergent pour réduire les plastiques à usage unique, tant par l'industrie que par les divers paliers gouvernementaux. Les consommateurs ont par ailleurs des attentes en ce qui a trait à la réduction des emballages. Qui plus est, les services alimentaires doivent s'adapter avec la crise liée à la pandémie de la COVID-19.



PARTICIPANTS

Les intervenants participant à l'atelier pratique sont issus de diverses organisations telles que des ministères des deux paliers gouvernementaux, des organismes municipaux et des industries œuvrant en alimentation et en emballage. La liste des organisations participantes se trouve au tableau suivant.

GOVERNEMENT FÉDÉRAL	GOVERNEMENT PROVINCIAL	ORGANISMES MUNICIPAUX
<ul style="list-style-type: none"> • Agriculture et agroalimentaire Canada (AAC) 	<ul style="list-style-type: none"> • Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) • Ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (MELCC) 	<ul style="list-style-type: none"> • Communauté métropolitaine de Québec (CMQ) • Ville de Montréal
ENTREPRISES DU SECTEUR AGROALIMENTAIRE	COMMERCE DE DÉTAIL ET SERVICES ALIMENTAIRES	ENTREPRISE ŒUVRANT EN GESTION DES MATIÈRES RÉSIDUELLES
<ul style="list-style-type: none"> • Agropur • Association québécoise de la distribution de fruits et légumes (AQDFL) • Bonduelle Americas Long Life • La Transformerie • PRANA 	<ul style="list-style-type: none"> • Conseil québécois du commerce de détail (CQDC) • Épiceries LOCO • Metro • Supermarchés Avril 	<ul style="list-style-type: none"> • Plastrec
ORGANISATIONS ŒUVRANT DANS LE SECTEUR DE L'EMBALLAGE OU DE L'ÉCOCONCEPTION	ORGANISMES À BUT NON LUCRATIF	AUTRES PARTIES PRENANTES
<ul style="list-style-type: none"> • École de design de l'Université du Québec à Montréal (UQAM) • Institut de technologie des emballages et du génie alimentaire (ITEGA) • World Design Organization (WDO) 	<ul style="list-style-type: none"> • Banques alimentaires du Québec (BAQ) • Jour de la Terre • La Tablee des chefs • Les AmiEs de la Terre de Québec • RÉGAL 	<ul style="list-style-type: none"> • AGÉCO • BASF Canada

PROGRAMMATION

Le forum national s'est tenu de façon virtuelle sur la plateforme Zoom où un service de traduction simultanée était offert en anglais et en français. L'événement a eu lieu le mercredi 21 octobre 2020 de 13h30 à 15h30. La programmation se trouve ci-dessous.

HEURE	SUJETS ABORDÉS
13h00	Introduction au forum national Sophie Langlois-Blouin, Vice-présidente - Performance des opérations, RECYC-QUÉBEC, membre du conseil d'administration du Conseil national zéro déchet et animatrice de l'atelier
13h10	Recommandations du rapport « Moins de pertes et de gaspillage alimentaires, moins de déchets d'emballage » Martin Gooch, PDG, Value Chain Management International
13h25	Présentation d'une étude de cas : Les emballages de PRANA Émilie Jobin Poirier, Gestionnaire Développement durable chez PRANA
13h35	Présentation d'une étude de cas : Le zéro déchet en épicerie Andréanne Laurin, Directrice générale et cofondatrice des Épiceries LOCO
13h50	Vote virtuel Sélection de trois recommandations
14h00	Salles virtuelles Échanges sur les trois recommandations sélectionnées
14h35	Plénière
14h55	Conclusion et remerciements

RECOMMANDATIONS DU RAPPORT

Les dix recommandations suivantes, tirées du rapport « Moins de pertes et de gaspillage alimentaires, moins de déchets d'emballage » ont été présentées en début d'événement par Martin Gooch, le chercheur principal du rapport chez VCMI :

1. **Prévention des PGA et des déchets d'emballages** – Vente d'aliments et de boissons non emballés ou en vrac et utilisation d'emballages réutilisables (à l'échelle du consommateur)
2. **Prévention des PGA et des déchets d'emballages** – Soutenir les analyses de cycle de vie
3. **Prévention des PGA et des déchets d'emballages** – Établissement d'objectifs (de réduction), incluant des moyens de suivis et de mesures
4. **Prévention des déchets d'emballages** – Accélération de l'adhésion et de l'implantation des emballages réutilisables (à l'échelle de la chaîne d'approvisionnement)
5. **Types d'emballages** – Établissement de procédures opérationnelles normalisées (PON) pour l'emballage
6. **Types d'emballages** – Accélération du développement de nouveaux matériaux et de nouvelles solutions d'emballages
7. **Gestion en fin de vie** – Soutien à la mise en place d'une collecte et d'un traitement efficaces des emballages recyclables et compostables
8. **Niveau national** – Initiatives législatives telles que la responsabilité élargie des producteurs, la certification des emballages, l'intégration de contenu recyclé postconsommation
9. **Niveau national – Gestion en fin de vie** – Stratégie nationale de recyclage et de compostage
10. **Niveau national – Gestion en fin de vie** – Infrastructures nationales de recyclage et de traitement de la matière organique (ex. : cibles d'investissement et d'innovation, financement)

PRÉSENTATION D'ÉTUDES DE CAS

Deux conférencières ont offert de courtes présentations sur les défis que leurs entreprises ont dû surmonter afin de prévenir les PGA tout en offrant une option d'emballage écoresponsable qui répond aux attentes des consommateurs.

D'abord, Émilie Jobin Poirier, responsable du développement durable chez PRANA, a abordé la question du choix de l'emballage et de la perception des consommateurs quant à son écoresponsabilité.

Ensuite, Andréanne Laurin, cofondatrice des Épiceries LOCO, a partagé les défis qu'elle et son équipe relèvent afin d'offrir des aliments en vrac et de limiter les emballages.

Les deux présentations peuvent être visionnées sur le [lien ci-contre](#), à partir de la minute vingt-sept.

VOTE POUR LA SÉLECTION DES RECOMMANDATIONS

À la suite de la présentation des recommandations du rapport et des deux études de cas, un sondage virtuel a permis aux participants de sélectionner trois recommandations sur lesquelles ils souhaitaient échanger à l'intérieur des salles virtuelles. Les recommandations suivantes ont été choisies :

- 1. Prévention des PGA et des déchets d'emballages**
– Vente d'aliments et de boissons non emballés ou en vrac et utilisation d'emballages réutilisables (à l'échelle du consommateur)
- 4. Prévention des déchets d'emballages** – Accélération de l'adhésion et de l'implantation des emballages réutilisables (à l'échelle de la chaîne d'approvisionnement)
- 6. Types d'emballages** – Accélération du développement de nouveaux matériaux et de nouvelles solutions d'emballages



RÉSULTATS DE L'ATELIER

CONSTATS ISSUS DES ÉCHANGES EN SOUS-GROUPES

Les participants avaient pour objectif de répondre aux deux questions ci-dessous pour chacune des trois recommandations sélectionnées :

En fonction de la façon dont vous ou votre organisation abordez l'emballage et la prévention des pertes et du gaspillage alimentaires :

1. Quelles actions suggérez-vous pour la mise en œuvre de cette recommandation?
2. Quel rôle peut jouer votre organisation dans la mise en œuvre de cette recommandation?

La plateforme Miro, qui sert de tableau blanc interactif, a été utilisée en simultané afin de noter les interventions des participants. Il est possible de consulter les notes prises lors de l'événement en suivant [ce lien](#).

Synthèse des discussions sur la recommandation 1

Bien que le vrac permette de réduire les déchets d'emballage des aliments, certains se prêtent moins bien à un tel type de vente. Ainsi, pour réduire les PGA tout en réduisant les déchets d'emballage, des innovations technologiques de conservation des aliments, outre l'emballage, devraient être encouragées et démontrées. Ces innovations pourraient faire œuvre de vitrine technologique et aider l'industrie à adopter des modèles semblables. En parallèle, les consommateurs pourraient être mis à contribution pour mieux évaluer si de nouvelles façons de vendre les aliments représenteraient un

attrait pour eux. En effet, une innovation bien présentée et comprise par ceux-ci pourrait être profitable. Il est également important de réfléchir les emballages et la mise en marché des produits, qu'elle soit avec ou sans emballage, en regardant le scénario d'usage. De plus, les consommateurs doivent bien comprendre comment conserver leurs aliments à la maison afin de prévenir le gaspillage. Des campagnes de sensibilisation nationales devaient faire partie des actions à privilégier.

Synthèse des discussions sur la recommandation 4

Les participants mentionnent les difficultés de mettre en place des réseaux de contenants réutilisables sur le marché pour les défis de logistique qui y sont liés à travers la chaîne d'approvisionnement. Un réseau unique offrant des contenants réutilisables pour plusieurs produits alimentaires pourrait permettre de surmonter ces défis, mais d'autres surviennent comme ceux liés au nettoyage et au retour de ces contenants. Des études de cas documentés sur des réseaux en place pourraient influencer d'autres entreprises à favoriser cette forme d'emballage. Des incitatifs financiers liés à l'utilisation de contenants réutilisables seraient à privilégier, plutôt que d'envisager des resserrements réglementaires au niveau de la conception des emballages. Les emballages réutilisables et consignés devraient également être encouragés au niveau de l'emballage secondaire et tertiaire, soit en amont de la vente au détail. Une autre approche serait d'encourager le consommateur à utiliser ses propres emballages réutilisables, à la manière de certaines épiceries qui encouragent leurs clients à apporter leurs contenants de la maison pour emballer leurs produits. Cela décharge ainsi le commerce de certaines tâches au niveau de la logistique et du nettoyage.

Synthèse des discussions sur la recommandation 6

Les participants évoquent le besoin d'aborder la gestion de la fin de vie d'un emballage dès sa conception. Les déchets d'emballages surviennent lorsque ceux-ci n'ont pas été conçus pour les systèmes de traitement, que ces emballages soient réutilisables ou à usage unique. Dans quelques cas, il se peut même que des emballages n'aient pas été conçus de manière à prévenir les PGA. En ce sens, des lignes directrices d'écoconception d'emballages devraient être développées. Ainsi, des critères d'écoresponsabilité pourraient être suggérés comme l'implantation d'une part minimale de contenu recyclé dans les emballages ou encore, la compostabilité et la recyclabilité des emballages, en cohérence avec les infrastructures de traitement actuelles. Il serait alors plus aisé de communiquer auprès des entreprises sur la base de messages et d'informations ayant préalablement fait consensus. Cela permettrait ainsi aux intervenants de la chaîne de valeur de faire de meilleurs choix en termes d'emballage. Par ailleurs, des analyses de cycle de vie sur les différents emballages pourraient également permettre aux fabricants de prendre des décisions basées sur des critères d'écoresponsabilité établis.

CONCLUSION

Les participants à l'édition québécoise du forum national qui s'est tenu le 21 octobre 2020 ont pu entendre les recommandations formulées dans le rapport d'étude « Moins de pertes et de gaspillage alimentaires, moins de déchets d'emballages ». Les présentations de deux conférencières ont permis de mieux comprendre comment peuvent s'implanter ces recommandations à l'intérieur des entreprises du secteur alimentaire et les défis qui y

sont propres. Des échanges sur trois recommandations du rapport ont permis aux participants de faire jaillir des idées sur la façon dont elles peuvent être mises en action dans leur organisation et comment des décisions à plus hauts niveaux pourraient faciliter leur implantation. Ces idées serviront de guide pour les futures actions à mettre en œuvre par les participants.

