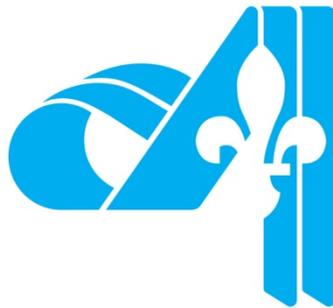


Mandat d'initiative — Les enjeux de recyclage et de valorisation locale du verre

CTE – 013M
C.P. – Enjeux de
recyclage et de
valorisation locale
du verre

Mémoire présenté par :
L'Association des détaillants en alimentation du
Québec



À la
Commission des transports et de l'environnement

Montréal, le 17 juin 2019

L'ADA EN BREF

Fondée en 1955, l'Association des détaillants en alimentation du Québec (ADA) est la seule association qui représente l'ensemble des détaillants en alimentation propriétaires du Québec. Notre mission est de représenter les intérêts des 8000 détaillants en alimentation, quels que soient leur bannière ou le type de surface qu'ils opèrent. Le secteur du détail alimentaire est un maillon important de la filière bioalimentaire puisqu'il représente plus de 126 380 emplois, soit 25 % du nombre total d'emplois du secteur bioalimentaire. De plus, les ventes au détail des magasins d'alimentation traditionnels (épiceries, dépanneurs, magasins spécialisés) représentent plus de 20 milliards de dollars annuellement.

MISE EN CONTEXTE

Depuis des décennies, les détaillants en alimentation font partie du paysage économique et social du Québec. À travers le temps, ils ont su s'adapter aux besoins de leurs clients, ils ont su innover et ils ont toujours eu à cœur le bien-être collectif de la population. Du magasin général à la grande surface, du dépanneur à l'épicerie spécialisée, les détaillants ont marqué l'histoire du commerce de détail par leur proximité avec la population. Par ailleurs, ils ont été les premiers à recueillir les nombreuses bouteilles de verre (bières, boissons gazeuses, etc.) dans leur magasin. Au fil des ans, ils ont développé une expertise indéniable en ce qui concerne la gestion de la consigne version québécoise.

Pour ce mémoire, nous allons cibler plus particulièrement le verre comme matière, car ce mandat d'initiative porte sur ces matières recyclables.

Il est important de vous présenter les différents produits qui se retrouvent dans nos magasins. Bien sûr, les produits alcoolisés (bière et vin) sont à la fois importants comme symbole comme en volume, mais nous avons également des contenants en verre pour d'autres types de produits alimentaires; confitures, condiments, jus, bouteilles d'eau minérale, bouteilles d'eau plate, produits laitiers, marinades, sauces, etc. Malgré le fait que plusieurs entreprises dans le secteur alimentaire ont délaissé le verre pour des matières plus résistantes et légères telles que le plastique ou le carton multicouche, nous retrouvons de nombreux contenants en verre dans nos commerces.

GESTION DU VERRE PAR LA CONSIGNE

Dans le domaine de la récupération des contenants, il y a plusieurs lois et règlements qui encadrent la gestion des contenants au Québec. Il nous apparaît important de distinguer la gestion de la consigne privée des contenants de bière à remplissage multiple, la consigne publique des contenants à remplissage unique et la collecte sélective des autres contenants. Il y a beaucoup de confusion et même de mythes tenaces entre ces systèmes, nous allons tenter d'y faire un peu de ménage.

La consigne privée sur la bière

Depuis longtemps, il existe une entente privée (et volontaire) entre les brasseurs et les détaillants concernant la consigne sur les contenants à remplissage multiple (CRM). Un CRM devrait être un « *contenant dont les caractéristiques et les propriétés font en sorte qu'il puisse être réutilisé un minimum de 10 fois aux mêmes fins pour lesquelles il a été conçu à l'origine* ». Les différentes marques de boisson gazeuse ont déjà été largement distribuées dans des CRM, mais ces contenants ont aujourd'hui majoritairement disparu au profit de contenant à remplissage unique (CRU) dans d'autres matières.

Une consigne généralement de 0,10\$ est prélevée sur chaque CRM de bière et lorsque le consommateur retourne les contenants dans un commerce, celui-ci lui remet le même montant. Les brasseurs sont ensuite responsables de la cueillette des CRM.

Ce système a passé les décennies et il a fait ses preuves, car d'un côté, les brasseurs ont besoin de recueillir leurs bouteilles pour maintenir leur approvisionnement et les consommateurs ont pris l'habitude de retourner leurs bouteilles « brunes » chez les détaillants en alimentation. Difficile de dire depuis quand exactement, mais on ramasse ces bouteilles vides principalement pour aider nos partenaires d'affaires qui souhaitent les réutiliser, ça va de soi.

En théorie, ce système est idéal, puisqu'il encourage la réutilisation des contenants. Dans les opérations au quotidien, ce n'est jamais aussi simple. Le système de CRM nécessite aussi beaucoup de transport (et donc de gaz à effet de serre) et nécessite beaucoup d'eau pour le lavage et la sanitation des

contenants. Le système est complexe et il engendre une foule de problématiques tant chez les détaillants que dans la filière de collecte et de récupération.

La bière est un liquide sucré et collant, souvent les clients ne vident pas les fonds, ne rincent pas les bouteilles et y déposent des objets (cigarette, lime ou autre déchet) si bien qu'on se retrouve avec des contenants souillés dans un environnement alimentaire. On ne peut contrôler où les clients ont conservé leurs bouteilles : dans un garage, sur un balcon ou dans un bac de recyclage ou si elles ont été simplement ramassées dans un fossé. Ces contenants sont propices à la prolifération de moucheron et attirent la vermine. Dans des caisses complètes et droites c'est déjà mieux, mais un bon nombre de bouteilles nous sont rapportées seules. *Si ça pue chez vous, imaginez rendu chez nous?* Il nous faut trier et classer les contenants dans les caisses appropriées. Certains brasseurs nous fournissent des cartons, d'autres non, c'est frustrant puisque nous ne décidons pas du volume qui nous revient ni à quel moment de la journée.

Les grands brasseurs font état d'un taux de réutilisation de 98 % (ou 95 % selon les années) pour la bouteille standard d'industrie (BSI - 341 ml), un taux impressionnant quand on compare aux contenants de bière en verre clair et vert dans la consigne publique qui peinent à dépasser des taux de 70 %. On ne nous a jamais partagé les données (apparemment privées) qui corroborent cette différence significative, d'autant plus que beaucoup de gens s'appuient sur ces données sans avoir pu les vérifier.

Il est important de savoir que nous avons négocié avec l'Association des brasseurs du Québec (ABQ) une prime d'encouragement à la récupération de la bouteille brune standard (BSI) est passée de 0,10 \$ (2008) à 0,24 \$ (2012) par caisse métrique (24 bouteilles). Rappelons que cette entente touche uniquement les CRM de bière BSI. Nous sommes toujours en discussions avec l'Association des brasseurs du Québec afin d'en corriger les omissions notamment en ce qui a trait aux bouteilles de 710 ml et de 1,18 litre. Il importe de ne pas la confondre cette entente avec la consigne publique qui vise les contenants à remplissage unique (CRU).

Le tri manuel des bouteilles de bière brunes et leur entreposage se sont complexifiés dans les dernières années avec l'arrivée sur le marché d'une foule de nouveaux contenants. Plusieurs microbrasseries ont décidé de lancer leurs produits dans des formats de contenants originaux, mais se faisant, ils ont

rajouté une pression importante sur l'ensemble de la filière de gestion des CRM. Chaque type de contenant devant être classé séparément et ne pouvant être récupéré que par la ou les quelques entreprises qui les utilisent, disons que la réutilisation de bon nombre de ces contenants rarement récupérés dans nos commerces est au mieux hypothétique. Dans de nombreux cas, pas besoin d'une analyse poussée pour dire qu'en fait certaines brasseries ne faisaient qu'empocher une consigne qu'ils ne récupéraient que peu, voire pas du tout. Bien sûr les contenants ne reviennent pas nécessairement là où ils ont été vendus à l'origine, c'est toute la beauté de la règle du « qui vend, reprend », mais qui finit souvent dans le bac de recyclage du détaillant faute de reprise.

Certains brasseurs fixent également des montants arbitraires de consigne, ce qui ne simplifie ni la réception des contenants des clients ni le retour aux brasseurs. Dans les commerces, la connaissance de toutes les subtilités de la gestion des consignes de bière (montant de consigne, récupérateur lié à chaque type de contenants, journée et récurrence de collecte, méthode d'empilage, etc.) est la clé pour éviter d'être constamment embourbé dans l'aire d'entreposage. Souvent, peu d'employés maîtrisent ces opérations, si bien que le travail est souvent à refaire.

En début d'année, a été conclue une entente pour deux ans entre l'ABQ (Association des brasseurs du Québec), l'AMBQ (Association des microbrasseries du Québec), le ministre de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques, Benoit Charette, et RECYC-QUÉBEC. Cette entente met à jour les différentes obligations des parties prenantes du système de consigne. En effet, de nombreux détaillants rapportent que le nombre de contenants consignés a explosé ces dernières années. De plus, de nombreux contenants ne sont peu ou pas récupérés par les microbrasseries qui les mettent en marché.

Consciente des maux de tête que ces irritants causent aux détaillants, RECYC-QUÉBEC souhaite profiter de la nouvelle entente pour accélérer la cueillette du verre, puisqu'une majorité des problèmes rencontrés proviennent de la non-récupération des contenants vides en magasin. De plus, RECYC-QUÉBEC exige désormais d'approuver au préalable les formats des contenants mis en marché, selon les critères énumérés dans l'entente.

Il y a néanmoins des microbrasseries qui se prennent en main, à ce jour, deux regroupements de microbrasseries travaillent pour l'optimisation de la cueillette de leur flotte de bouteilles. Ils ont mis en place deux ententes privées distictes

qui s'ajoutent à celle de la BSI, cette fois en lien avec les contenants 500 ml ALE et la BN050 SOUR. En d'autres termes, certaines brasseries vont se concentrer un contenant réutilisables plutôt de multiplier les maux de tête à toute l'industrie. D'ailleurs, les signataires de l'entente 500 ml ALE ont également décidé d'innover sur un autre front, ils utilisent maintenant des boîtes aux caractéristiques uniques créées par l'intermédiaire de Brasseurs du Monde. Tout en étant solide, la boîte, qui sert à la livraison des bières pleines, présente une perforation partielle au centre. Une fois vide il est donc facilement possible de la séparer afin d'obtenir deux boîtes-cabarets pour la gestion des retours. Vous aurez des boîtes pour 200 % de ce qui vous sera livré en 500 ml ALE. Cette initiative mobilise 35 microbrasseries utilisatrices de la bouteille 500 ml ALE, le format de bouteille le plus répandu dans cette industrie. Ça fait au moins 35 brasseries auxquelles on ne devrait plus avoir à demander des cartons.

La consigne publique

En 1984, la *Loi sur la vente et la distribution de bière et de boissons gazeuses dans des contenants à remplissage unique* (CRU) a instauré une consigne sur les CRU de bière et de boissons gazeuses fabriqués en verre, en aluminium ou encore en plastique.

Cette loi oblige les personnes qui vendent ou distribuent de la bière ou des boissons gazeuses dans les CRU à s'assurer que les contenants soient consignés et à accepter le retour après consommation des contenants et à rembourser la partie consignée.

De plus, un permis est obligatoire pour toute personne qui vend ou livre ce type de contenants et est délivré par le ministère de l'Environnement.

Taux de récupération des consignes publiques en verre 2018 (Recyc-Québec) :

Verre bière 0,10 \$ (clair et vert)	72 %
Verre 0,05 \$ (boisson gazeuse)	25 %
Verre bière 0,20 \$ (grand format)	51 %

Les bouteilles importées en verre clair et vert performant mieux que les autres contenants de la consigne publique en verre, car elles sont généralement vendues en caisses et une bonne partie de celles-ci reviennent ainsi.

Les boissons gazeuses ont très peu de contenants, mais également un performance très faible. Elles sont surtout vendues pour leur aspect nostalgique lors de la période des fêtes ou pour des périodes promotionnelles précises. Il est possible que des consommateurs désirent conserver certains de ces contenants ou encore qu'ils les envoient au bac pêle-mêle.

Concernant les grands formats, leur taux également faible est probablement lié à sa consommation en bouteille à l'unité plutôt qu'en caisse. Ces contenants se retrouvent aussi plus consommés hors foyer, donc risquent de se retrouver aux déchets.

Nous remarquons également une diminution de l'utilisation du verre au profit de l'aluminium dans les dernières années, sauf pour certains produits importés. Entre 2017 et 2018, il y a une hausse d'environ 5 % sur les cannettes de bière de format régulier (355 ml) et une hausse de 20 % des cannettes de grands formats. Cette tendance s'accroîtra certainement avec la venue, de plus en plus populaire, des cannettes chez les microbrasseurs.

La collecte sélective

Depuis des années, de nombreux acteurs font la promotion du « bac de recyclage ». Que ce soit les gouvernements, les municipalités, RECYC-Québec, ÉEQ ou encore les entreprises qui financent le bac, tous sont unanimes : Nous devons favoriser la collecte sélective. Des sommes importantes sont investies par les entreprises qui génèrent les contenants, emballages et imprimés pour sensibiliser les citoyens à mieux recycler. D'ailleurs, une nouvelle application mobile *Ça va où?* a été créée par RECYC-Québec pour mieux guider les citoyens dans leur gestion des matières résiduelles. Pour les consommateurs, le recyclage est devenu un geste simple, efficace et mieux compris.

En fait, le Québec bénéficie d'un système de collecte sélective porte-à-porte qui permet aisément de déposer tous les contenants à remplissage unique dans le bac bleu ou vert. Ce système, régi par la loi, oblige tous ceux qui mettent des contenants, emballages et imprimés sur le marché à payer leur juste part en vertu du principe de responsabilité élargie du producteur. Il faut continuer à promouvoir ce système fort efficace. Les entreprises, dont les détaillants en

alimentation contribuent annuellement à 100 % des coûts fixes de la collecte sélective, soit 145 M \$.

Selon une étude publiée le 26 février dernier par Éco-Entreprises Québec (ÉEQ), les investissements du projet Verre l'Innovation ont permis d'atteindre des taux de pureté du verre recyclé 97 % dans les 5 centres de tri visés, permettant une utilisation diversifiée et locale de la matière. Ces résultats démontrent qu'il est possible de recycler 100 % du verre de la collecte sélective, et ce, avec des investissements ciblés pour la modernisation des centres de tri et le développement des débouchés.

Alors que l'optimisation de la collecte sélective est au cœur de nos préoccupations, la question du verre pose des défis particuliers, puisqu'à l'exception notable des bouteilles de bière qui sont consignées et réutilisées dans la production locale, les bouteilles, les pots et autres contenants de verre ne peuvent être réutilisés que de façon marginale dans leur forme originale. Toutefois, traité adéquatement, le verre, étant transformable notamment en nouvelles bouteilles, en abrasifs ou encore en ajouts cimentaires à haute valeur ajoutée, constitue une matière première dont les marchés sont de plus en plus diversifiés.

Il existe 26 centres de tri au Québec. En équipant l'ensemble des centres de tri de la technologie nécessaire pour mieux trier le verre tel que proposé dans le plan *Verre l'innovation* est probablement une solution plus pertinente et plus économique que d'envisager de créer un tout nouveau modèle ou encore embourber davantage les opérateurs du système de consigne déjà existant.

Réutilisation des contenants de verre au détail

Depuis quelques temps, nous entendons beaucoup parler des épiceries « zéro déchet » et même de chaînes de supermarchés qui se sont mis à accepter les contenants réutilisables des consommateurs. C'est une adaptation normale aux demandes des consommateurs, mais qui ne se fait pas sans enjeux. En effet, la responsabilité légale de l'innocuité et la salubrité des aliments vendus repose toujours sur les seules épaules des détaillants. C'est à eux de refuser la vente si les conditions ne sont pas propices. Dans un contexte de recherche de satisfaction du consommateur, vous vous doutez que de refuser de vendre par exemple une pièce de viande dans un contenant où l'on identifie que le

contenant est impropre pourrait signifier d'insatisfaire grandement le client et possiblement de le perdre.

Les contenants de verre ont l'avantage d'être lisses et sans aspérités, ils sont des contenants réutilisables intéressants d'un point de vue d'innocuité et de salubrité. Néanmoins, les risques élevés de bris les rendent moins attrayants dans un contexte d'aire de service et de préparation d'aliments. Certains commerces alimentaires ont d'ailleurs décidé de privilégier les plats ou des sacs glissières de plastique, pour éviter un bris de verre sur une surface de travail. Il faut comprendre que du verre brisé dans un comptoir de viande obligerait le détaillant à jeter l'ensemble du contenu du comptoir.

La réutilisation de contenants de verre est plus simple à la maison que dans les commerces alimentaires. D'ailleurs, la très vaste majorité des plats préparés en épicerie, sont généralement vendus dans des contenants de plastique plutôt qu'en verre.

Plus de consigne sur le verre?

Advenant une consigne élargie sur le verre et simplement par exemple sur le vin et le spiritueux, on augmente la gestion de plus de 400 millions de contenants supplémentaires, cela entraînera une série d'impacts pour les détaillants alimentaires :

- Des besoins d'aménagements physiques problématiques et coûteux dans un contexte de manque d'espace avec des loyers de plus en plus chers;
- Un changement dans le système de gestion de l'espace avec des enjeux de salubrité et de sécurité;
- Une gestion amplifiée de la collecte des contenants dans un manque d'espace déjà présent chez les détaillants;
- Un manque d'espace à l'accueil des magasins pour gérer l'augmentation du volume des contenants;
- Une augmentation du temps des employés à la gestion des CRU;
- Une gestion des contenants de verre brisés en magasin.

Nous craignons également de nous retrouver avec tous les problèmes constatés avec les microbrasseries dans les dernières années, comme les contenants de vins et de spiritueux qui sont de tailles et formes diverses on ne peut espérer une uniformité. Il serait quasi impossible de classer et piler ces bouteilles dans un environnement de détail. Par contre il est facile de les récupérer dans des

cloches de retour volontaires tel qu'on en a vu s'implanter dans quelques localités dans la région de l'Estrie. Évidemment, il faut de l'espace et les consommateurs doivent ce rendre à ces cloches.

L'utilisation de certaines formes de contenants fait même partie intégrale des appellations d'origine contrôlées et elles sont imposées aux vigneron qui souhaitent commercialiser des produits dans certaines régions du monde (ex. Chateauneuf-du-pape). Compte tenu des impacts de transport, l'idée de développer des CRM de vin dans le contexte mondialisé du vin relève d'une imagination fort fertile.

De la même façon, nous avons de la difficulté à imaginer le retour des autres pôts et contenants de verre sous une consigne. Ce ne serait ni pratique pour le consommateur de les rapporter en un seul morceau, ni pour ceux à qui on confierait la gestion des dits contenants consignés. Fragiles, lourds, ces contenants sont majoritairement consommés à la maison et ils peuvent être facilement disposés dans le bac de recyclage. Même avec une consigne, nous croyons que la grande majorité des contenants consignés se retrouveraient néanmoins dans le bac de recyclage.

CONCLUSION

Dans ce mémoire, nous vous avons illustré les principaux principes de la gestion du verre pour les détaillants en alimentation. De la gestion des contenants consignés à remplissage multiple, des contenants à remplissage unique et de la collecte sélective, le système actuel de gestion du verre est complexe et plusieurs acteurs y participent chaque jour.

Pour notre association, nous croyons que la combinaison des deux systèmes actuels est la meilleure solution. Les consommateurs connaissent bien le système de consigne actuel et les chiffres du taux de récupération démontrent qu'il est efficace sur la plupart des contenants visés.

De plus, la collecte sélective est une façon simple et efficace de récupérer les matières recyclables lorsque l'ensemble des partenaires de la chaîne de valeur collabore de façon exemplaire. De plus, une extension du système de consigne aux bouteilles de vin et à des contenants de verre mettrait une pression supplémentaire sur un système de récupération déjà à bout de souffle. En effet, la multiplication des contenants due à la popularité grandissante des nouveaux types de boissons rend la situation très difficile pour bon nombre de détaillants

en alimentation, qui ont l'obligation de récupérer les contenants, mais dont les arrières-boutiques débordent déjà.

Les contenants utilisés à domicile sont faciles à gérer, mais tout ce qui est consommé hors foyer est beaucoup plus complexe. Nous jugeons qu'il faut miser sur des investissements massifs pour bonifier la récupération hors foyer pour l'ensemble des contenants avec un système qui permettrait une récupération efficace et structurée peu importe où l'on consomme un produit ou une boisson.