CTE – 007M
C.P. – Enjeux de recyclage et de valorisation locale du verre

ASSOCIATION RESTAURATION QUÉBEC

MÉMOIRE

Les enjeux de recyclage et de valorisation du verre

Mémoire présenté à la
Commission des transports et de l'environnement
Assemblée nationale du Québec

Juin 2019

Association Restauration Québec
6880, Louis-H.-Lafontaine
Montréal (Québec) H1M 2T2
Téléphone : 514 527-9801
1 800 463-4237
Télécopieur : 514 527-3066
Site Internet : www.restauration.org

Contact : François Meunier, vice-président aux affaires publiques et gouvernementales
fmeunier@restauration.org

LA TABLE DES MATIÈRES

L'ASSOCIATION RESTAURATION QUÉBEC : LA RESTAURATION SOUS TOUTES SES FORMES!	3
INTRODUCTION	4
MODERNISATION DE LA CONSIGNE : NON À L'ÉLARGISSEMENT	6
LES OBSTACLES OPÉRATIONNELS POUR LES RESTAURATEURS	11
AMÉLIORER LA COLLECTE SÉLECTIVE DES ICI	15
ÉTENDRE LE PROGRAMME *VERRE L'INNOVATION*	20
CONCLUSION	23
ANNEXE 1 – LISTE DES RECOMMANDATIONS	24

L'ASSOCIATION RESTAURATION QUÉBEC : LA RESTAURATION SOUS TOUTES SES FORMES!

Le 6 juin 1938 était fondée, à Montréal, l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ). Si, à l'origine, l'organisation ne regroupait qu'une quinzaine de restaurateurs rassemblés pour combattre un projet de taxe sur les repas au restaurant, l'ARQ regroupe aujourd'hui plus de 5 550 membres ayant réalisé, en 2018, plus de 6 milliards de dollars de ventes, soit environ la moitié du total des recettes de toute l'industrie de la restauration au Québec.

Maintenant connue sous le nom Association Restauration Québec, l'ARQ regroupe les propriétaires et les gestionnaires du domaine de la restauration sous toutes ses formes. Elle compte également des membres associés, des fournisseurs de produits et de services pour hôtels, restaurants et autres services alimentaires, ainsi que des membres affiliés œuvrant dans l'enseignement de la restauration et de l'hôtellerie.

L'organisation a pour mission de fournir aux gestionnaires de restaurants membres des services complets d'information, de formation, d'escomptes, d'assurances, d'accompagnement ainsi que de les représenter auprès du public et des pouvoirs publics afin de faire valoir leurs préoccupations.

L'ARQ représente, bien sûr, les intérêts des restauratrices et des restaurateurs, mais elle est aussi reconnue pour toujours le faire constructivement, en discussion constante avec les décideurs. Dans les dernières années, l'ARQ a, entre autres, travaillé activement dans le dossier de l'harmonisation de la taxe spécifique sur l'alcool, mesure qu'elle a obtenue en 2014 ainsi que l'instauration d'un permis d'alcool unique. Plus récemment encore, nous avons joué un rôle important menant à l'adoption à l'unanimité par l'Assemblée nationale d'un nouveau cadre législatif sur la vente et le service d'alcool.

Sur le plan environnemental, l'ARQ continue d'appuyer et de participer à l'élaboration des politiques et pratiques de saine gestion environnementales.

INTRODUCTION

Ce n'est pas d'hier que l'ARQ réfléchit à la question de la gestion des matières résiduelles et ses impacts sur l'environnement et sur l'exploitation d'un restaurant. L'ARQ a pris place à la Table de récupération hors-foyer ainsi qu'à la Table de concertation des matières organiques et, en 2008, elle a participé activement aux consultations particulières sur la gestion des matières résiduelles (GMR) à la Commission des transports et de l'environnement à l'Assemblée nationale. À l'époque, l'Association avait démontré son ouverture à discuter des actions à prendre pour améliorer la GMR, notamment l'importance de mettre en place un service adéquat de collecte de matières recyclables aux industries, commerces et institutions (ICI) pour assurer un taux de récupération maximal. L'ARQ a aussi voulu sensibiliser les élus de la Commission sur les réalités réglementaires d'un restaurant et les impacts que ceux-ci créent dans la GMR d'un établissement de restauration.

Encore aujourd'hui, l'ARQ appuie les efforts faits pour améliorer la collecte des matières recyclables et entend collaborer à son élargissement vers la récupération des matières organiques. C'est d'ailleurs ces éléments qu'elle a exprimés lors des consultations sur le Plan métropolitain de gestion des matières résiduelles (PMGMR) 2015-2020. Dernièrement, elle a aussi manifesté son intention de participer positivement aux consultations qui seront menées par la Ville de Montréal sur le bannissement de certains plastiques à usage unique tels que les pailles, les ustensiles et les tasses. L'ARQ sera aussi une interlocutrice active dans le cadre de la réflexion amorcée sur cette question, annoncée récemment par le premier ministre canadien Justin Trudeau. Plusieurs membres de l'ARQ, comme les restaurants Chic Alors! de Québec et Le Grec de Trois-Rivières, pour n'en nommer que quelques-uns, font même figure de proue en matière d'exploitation commerciale écologique. Le premier, qui s'est mérité le titre de restaurant le plus vert au Canada en 2018, par la construction d'un bâtiment intelligent muni de technologie innovante en efficacité énergétique dont le toit est un potager et le second par l'achat d'un composteur industriel et l'utilisation de géothermie. D'autres initiatives méritent aussi d'être soulignées, notamment celles des Rôtisseries St-Hubert qui effectuent maintenant le compostage et le recyclage de 98 % des déchets générés par 80 % de leurs établissements.

Ce mémoire fait état des répercussions que les choix proposés par les différents intervenants auront sur l'exploitation d'un restaurant et s'arrime au travail d'experts en environnement ayant proposé des solutions viables sur les plans financier, environnemental et opérationnel. Il se veut un exposé des enjeux de collecte, de

transformation et de valorisation du verre tels que définis par le mandat d'initiative sur les enjeux de recyclage et de valorisation locale du verre de la Commission des transports et de l'environnement. Ce n'est pas à titre d'expert en environnement qu'agit ici l'ARQ, mais bien à titre d'expert en restauration et c'est de ce point de vue que sera abordée l'amélioration du recyclage du verre, dans le but d'apporter des réflexions qui avanceront cette cause vers une solution possible et applicable pour tous. En premier lieu seront énumérés les divers obstacles et lacunes que présenterait l'élargissement de la consigne au Québec et, ensuite, les solutions alternatives à cette dernière, soit une interpellation à l'implication municipale dans la desserte des ICI pour la collecte sélective ainsi qu'un survol du plan *Verre l'innovation* d'Éco Entreprises Québec, auquel souscrit pleinement l'ARQ.

L'ARQ tient par ailleurs à remercier la Commission des transports et de l'environnement de l'opportunité qu'elle nous accorde de nous adresser directement à elle et à l'assurer de sa participation active et constructive à la réflexion entourant le mandat d'initiative qui lui a été confié.

MODERNISATION DE LA CONSIGNE : NON À L'ÉLARGISSEMENT

L'ARQ désire manifester son opposition à un élargissement de la consigne aux contenants à remplissage unique (CRU) outre que ceux actuellement consignés et elle considère qu'une véritable desserte des ICI à la collecte sélective, jumelée aux résultats prometteurs du programme *Verre l'Innovation*, constituerait une meilleure solution.

L'opposition de l'ARQ à l'élargissement ne signifie pas qu'elle s'oppose à tout système de consignation, elle croit seulement qu'elle doit se limiter aux contenants à remplissages multiples (CRM), comme la consigne privée des brasseurs. Il s'agit d'un modèle qui est à la fois écologique et économique, puisque les contenants sont réutilisés à plusieurs reprises. Par ailleurs, les bouteilles de bière vides des titulaires de permis sont reprises par les brasseurs au moment de la livraison des bouteilles pleines, évitant ainsi le problème majeur du transport des contenants vers un centre de dépôt.

Pour les contenants à remplissage unique, le fait d'avoir une consigne crée un modèle avec deux systèmes de récupération parallèles, puisque la collecte sélective restera en activité pour les multiples récipients de verre non destinés aux breuvages ainsi que pour les autres types de matières recyclées. Avec un tel dédoublement des services, il est inévitable que le coût total augmente pour l'ensemble de la société québécoise, sans oublier l'impact qu'aurait le maintien de deux flottes de transport sur le bilan des gaz à effet de serre (GES) pour le Québec. Les contenants finissent, par ailleurs, au même endroit que s'ils avaient été déposés dans un bac de recyclage, soit aux centres de tri ou pire, directement chez les conditionneurs. Pour l'ARQ, il est donc nécessairement plus avantageux de bonifier le système existant, soit celui de la collecte sélective, financée par un programme de responsabilité élargie des producteurs. C'est d'ailleurs la conclusion du rapport du Centre de recherche en économie de l'Environnement, de l'Agroalimentaire, des Transports et de l'Énergie (CREATE)[1].

Dans cette même logique, les contenants de vin et de spiritueux, en tant que CRU, devraient donc continuer à être déposés dans la collecte des matières recyclables. Il serait faux de prétendre que les bouteilles de vin et de spiritueux provenant des différents coins du monde seront retournées chez leurs fabricants pour être réutilisées. En plus d'être irréaliste, retourner les bouteilles dans leur pays de production n'améliorerait en rien le bilan carbone du Québec, si une telle avenue était envisageable, bien sûr.

[1] González, Patrick et al. 2015. *Étude comparative des systèmes de récupération des contenants de boisson au Québec*¸ Centre de Recherche en économie de l'Environnement, de l'Agroalimentaire, des Transports et de l'Énergie.

Les défenseurs de l'élargissement de la consigne avancent que le taux de récupération serait grandement amélioré par l'imposition d'une consigne, mais il est connu que le recyclage résidentiel a connu une forme de crise à la suite de reportages décriant que seulement une infime proportion des contenants livrés à la collecte sélective était en effet recyclée, phénomène exacerbé par la fermeture du marché chinois. Dans les faits, les taux de récupération des contenants non consignés de boissons alcoolisées se maintiennent au-delà de 85 % depuis 2012. Il reste cependant du travail à faire pour ce qui est du taux de récupération des institutions, commerces et industries (ICI) et l'ARQ affirme que la volonté des restaurateurs est d'aller en ce sens; il reste maintenant à arrimer les moyens.

Sur le plan humain, les modèles de consigne appliqués en Colombie-Britannique et en Alberta nous apprennent que le système organisé autour de centres de dépôt donne lieu à la création d'une économie de la bouteille consignée générant moult micro-entreprises sillonnant les rues pour offrir le service de collecte aux grands utilisateurs. À priori, on pourrait parler ici de création d'emplois et création de valeur, mais un examen de la situation démontre que cette activité commerciale génère plus de coûts que de bénéfices. Ces petites entreprises créent de l'emploi, certes, mais des emplois précaires. Au regard de la situation existante dans les provinces de l'Ouest, de tels entrepreneurs peuvent espérer conserver entre 0,03 $ et 0,04 $ par bouteille consignée sur 0,10 $. Ils doivent donc ramasser 357 bouteilles de vin ou autre boisson à l'heure pour atteindre un salaire de 12,50 $, sans bénéfices et sans avoir couvert leurs coûts d'exploitation tels l'essence et les assurances. Récupérer autant de bouteilles, aussi lourdes de surcroît puisque de verre, nécessite donc un véhicule de grande taille afin d'être rentable et il est fort à parier que celui-ci ne sera pas électrique vu les revenus potentiels très limités et le prix élevé des véhicules sans émissions. On se rappellera que toutes les entreprises du Québec peinent déjà à pourvoir les postes disponibles pour assurer leur développement. De nombreux emplois de qualité ne trouvent donc pas preneur présentement. En quoi alors la création de micro-entreprises de ramassage constituera-t-elle une valeur ajoutée pour le développement économique du Québec?

L'élargissement de la consigne, fait dans un but d'amélioration de la performance environnementale, devient alors un jeu à somme nulle, où la pollution atmosphérique contrecarre les efforts de réduction de déchets ultimes. Donc, encore une fois, cette option repousse considérablement l'atteinte des cibles de réduction des GES par la multiplication des déplacements du contenant dans une variété de véhicules, même si celui-ci conserve quand même le centre de tri comme destination finale. De plus, les emplois susceptibles d'être créés par l'économie de la bouteille consignée risquent de

n'avoir aucun impact sur les recettes fiscales de l'État en raison de la nature très peu rentable de l'activité. À l'opposé, la modernisation des centres de tri génèrerait des emplois hautement qualifiés pour l'entretien et l'opération de machinerie spécialisée. **Il semble évident qu'un investissement dans les technologies employées dans ces centres de tri serait l'option la plus réfléchie, à la fois pour assurer l'approvisionnement à long terme de matières recyclées de qualité ainsi que pour encourager la création d'emplois payants sur l'ensemble du territoire.**

Au point de vue technique, le principal argument apporté par les promoteurs de l'élargissement de la consigne aux bouteilles de vin vise la minimisation de la contamination du verre clair par le verre de couleur, utilisé presque exclusivement pour embouteiller le vin. La contamination se produit lorsque les bouteilles cassent dans le processus de collecte et qu'il est impossible, au centre de tri, de distinguer et séparer le verre clair du verre foncé. Comme il est nécessaire pour refaire une bouteille d'avoir du verre d'une seule teinte, une contamination pourrait produire une couleur différente pour le nouveau contenant, ce qui entraînerait le refus des fabricants de bouteilles d'acheter les ballots de verre recyclé.

Dans les faits, à la suite du succès du projet *Verre l'innovation* mené par Éco Entreprises Québec, il est possible d'obtenir un taux de pureté du tri par couleurs de 97 % à la sortie du conditionneur, ce qui règle la problématique mentionnée précédemment et améliore la qualité du verre recyclé pour tous les débouchés.

De plus, l'application de cette technologie à tous les centres de tri permettrait d'améliorer la qualité du verre recyclé en provenance non seulement d'une partie des contenants en verre circulant dans l'économie québécoise, mais de tout le verre ramassé par la collecte sélective, soit celui des contenants de condiments, marinades, huiles et autres produits. Ce type de contenants représente, par ailleurs, 62 % du verre clair actuellement géré par la collecte sélective[2]. Cette réalité doit être prise en compte afin d'avoir une vision à long terme et ne pas reporter le problème de la qualité du verre provenant de contenants en verre non consignés. Il est évident qu'une modernisation des équipements des centres de tri sera inévitable à long terme et que l'implantation du système de consigne, ainsi que toutes les dépenses et adaptations qui y sont liées, auraient été faites en vain.

[2] Bilan du plan Verre l'innovation : la solution pour le recyclage de 100 % du verre de la collecte sélective au Québec, Éco Entreprises Québec, février 2019.

Le nerf de la guerre, suite à la production d'une matière recyclée de qualité, est le développement de débouchés rentables pour la matière produite. Malgré le fait que les taux de recyclage se soient grandement améliorés dans les dernières années, passant d'un maigre 14 % en 2015, à plus de 50 % en 2018[3], notamment grâce à l'amélioration des procédés utilisés, il reste un manque à gagner important. Il est impensable d'envisager une augmentation du volume de verre géré par les centres de tri sans penser à créer de nouveaux types de débouchés afin d'assurer un marché viable à l'intérieur de la province qui survivrait à la saturation de l'un ou l'autre des créneaux de développement identifiés. En termes clairs, il est primordial de développer des débouchés multiples afin d'éviter d'être aux prises avec une autre crise comme celle du plastique due à la fermeture du marché chinois.

L'ARQ soutient les mesures de fixation de seuil minimal de contenu recyclé pour les nouveaux emballages produits en sol québécois ainsi que la valorisation des agrégats de verre comme matériaux de construction et de pavage. **L'appui financier aux projets innovateurs de recherche et de développement dans ce secteur possède un potentiel de retour sur investissement exponentiellement plus grand qu'un investissement dans le système redondant et, somme toute temporaire, qu'est l'élargissement de la consigne.**

Recommandation n^{o} 1

Qu'une priorité soit donnée au développement de nouveaux débouchés pour le verre recyclé;

Recommandation n^{o} 2

Qu'une règlementation instaurant un seuil minimal de contenu recyclé dans la composition de contenants, d'emballages et de matériaux de construction neufs soit mise en place afin de valoriser les matières recyclées;

[3] Communiqué de presse CNW Telbec, Éco Entreprises Québec, 9 février 2018.

Recommandation n^{o} 3

Que l'amélioration du recyclage au Québec soit faite dans l'optique de favoriser les pratiques innovantes et la création d'emplois payants;

LES OBSTACLES OPÉRATIONNELS POUR LES RESTAURATEURS

Au-delà des considérations sociétales, financières et environnementales, l'enjeu principal pour les membres de notre association réside dans le pur volume de contenants manipulés par chaque exploitant. Les titulaires de permis du Québec gèrent plus de 23 millions de bouteilles de vin et spiritueux[4] chaque année, en plus des quelques millions de bouteilles d'eau. Outre la nourriture bien entendu, la vente et le service d'alcool et d'autres boissons sont au cœur de leur activité commerciale. L'implantation d'une consigne apporterait un lot considérable de problèmes opérationnels, règlementaires ainsi que financiers et demanderait un accommodement complètement disproportionné.

Devant un tel modèle, chaque semaine, voire tous les jours, les restaurateurs devraient rapporter plusieurs dizaines de bouteilles à un centre de dépôt désigné qui, pour certaines municipalités autant urbaines que rurales, pourrait être à plusieurs dizaines de kilomètres de leur établissement. Ils devront assigner du personnel à cette tâche et ceci, dans un contexte de pénurie de main-d'œuvre où les exploitants peinent déjà à conserver un niveau de personnel compétent adéquat pour assurer le fonctionnement quotidien du commerce. Comment, dans ce cadre, un restaurateur peut-il perdre un aide de cuisine (qui devra détenir un permis de conduire en plus de ses qualifications de métier) pendant une heure lorsqu'il devra aller porter les bouteilles de vin, de spiritueux et d'eau plutôt que de faire la préparation nécessaire pour le service?

Si l'option des centres de dépôt n'est pas retenue pour les bars et restaurants et qu'un service de collecte spécifique des bouteilles consignées leur est proposé en lieu et place, l'ARQ s'interroge sur la forme que prendrait un tel service. Est-ce la SAQ ou les brasseurs qui offriront le service aux titulaires de permis d'alcool? Dans le premier cas, comment le service sera-t-il adapté aux régions (notamment l'Abitibi, le Saguenay, le Bas-St-Laurent, la Gaspésie et la Côte-Nord) où la SAQ ne livre pas directement aux titulaires? Ces commerçants devront-ils tout de même se déplacer avec leurs contenants vides jusqu'à leur succursale la plus proche? Les bars et restaurants verront-ils leur facture d'achat grimper puisque le coût d'un service de collecte (s'il est offert) devra être ajouté à celui des produits vendus par la SAQ? Les titulaires de permis auront donc des coûts ainsi que des obligations additionnelles et n'auront vraisemblablement d'autre choix que de refléter cette nouvelle réalité dans les prix de leur menu, les

[4] Société des alcools du Québec, Réponses aux demandes de renseignements particuliers de l'opposition. Étude des crédits 2017-2018, Assemblée nationale du Québec.

salaires étant inflexibles et les marges bénéficiaires extrêmement minces dans l'industrie.

Un autre enjeu vient de l'entreposage des bouteilles vides entre les transports vers le centre de dépôt ou entre les collectes. Il n'est pas réellement possible, pour un gestionnaire de la restauration, de laisser les bouteilles vides à l'intérieur puisqu'il y a un fort risque que celles-ci génèrent la présence de drosophiles (mouches à fruits). Ces dernières entraîneraient un risque réel pour le titulaire de permis d'alcool de se faire attribuer une sanction pécuniaire pénale et administrative. En effet, l'article 108.2.1 de la Loi sur les infractions en matière de boissons alcooliques (L.R.Q., chap. I-8.1) stipule :

> *Quiconque étant muni d'un permis (...) garde ou tolère qu'il soit gardé dans son établissement une boisson alcoolique contenant un insecte, à moins que cet insecte n'entre dans la fabrication de cette boisson alcoolique (...) commet une infraction et est passible d'une amende de 325 $ à 700 $ et, en cas de récidive, d'une amende de 700 $ à 1 400 $ et, pour toute récidive additionnelle, d'une amende de 1 400 $ à 2 800 $.*

De plus, l'article 85.1 de la Loi sur les permis d'alcool (L.R.Q., chap. P-9.1) en ajoute une couche avec une sanction pécuniaire additionnelle :

> *La Régie peut imposer une sanction administrative pécuniaire, dont les montants sont déterminés par règlement, si (...) le titulaire du permis garde ou tolère qu'il soit gardé dans son établissement au plus 10 contenants de boissons alcooliques contenant un insecte, à moins que cet insecte n'entre dans la fabrication de ces boissons alcooliques;*

On remarque ici que la sanction s'applique si le nombre de bouteilles est en deçà de 10. Dans le cas où le nombre dépasse cette limite, c'est l'article 86 qui s'applique :

> *La Régie peut révoquer ou suspendre un permis si (...) le titulaire du permis garde ou tolère qu'il soit gardé dans son établissement plus de 10 contenants de boissons alcooliques contenant un insecte, à moins que cet insecte n'entre dans la fabrication de ces boissons alcooliques;*

En estimant que le nombre de bouteilles de vin et de spiritueux vendues chaque jour dans un établissement peut facilement atteindre 50 ou plus, l'imposition d'une consigne

forcerait les titulaires de permis à gérer le risque constant d'une suspension de permis, sanction extrêmement néfaste à la réputation et aux finances d'un restaurant.

De plus, le restaurateur risque aussi une sanction pénale s'il y a présence de drosophiles lors d'une inspection en hygiène et salubrité par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. L'article 43 de la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., chap. P-29) donne le montant de cette autre amende qui s'ajoute aux autres :

> *Quiconque enfreint une disposition d'un règlement édictée en vertu des paragraphes a, a.1, d, e.4 ou e.7 de l'article 40 et relative au lavage des mains, au processus de réchauffage ou de refroidissement des produits, à la méthode de décongélation ou à la température des produits, aux insectes, aux rongeurs ou à leurs excréments, est passible d'une amende de 250 $ à 3 000 $ et, en cas de récidive, d'une amende de 750 $ à 9 000 $.*

C'est donc un risque énorme que les gestionnaires de la restauration devront assumer avec une implantation à grande échelle d'une consigne sur les bouteilles de vin et spiritueux. Il est important de mentionner que les drosophiles peuvent apparaître malgré que toutes les bouteilles aient été lavées et entreposées adéquatement, qu'elles se reproduisent de façon exponentielle, qu'elles ne sont pas attirées par les lampes UV qui capturent les mouches noires et que la plus forte concentration en alcool et en sucre des vins et spiritueux accélère le développement des colonies par rapport aux bouteilles de bière, par exemple.

Sur le sujet de la comparaison avec l'entreposage des bouteilles de bière, il est à noter que le baril de bière pression est plus utilisé que les bouteilles en verre, ce qui limite le nombre de bouteilles et le risque associé. Pour le vin, l'équivalent de ce type de système est peu utilisé principalement parce qu'il existe une trop grande diversité dans l'offre de vin, ce qui rend difficile de se limiter à dix pompes comme la bière. Ce n'est donc pas une solution pour réduire le risque de sanctions pour les exploitants.

Par ailleurs, il est difficilement envisageable de simplement entreposer les bouteilles vides à l'extérieur, puisqu'en premier lieu, la consigne aurait attribué une valeur à ces contenants et des individus démunis ou encore des « micro-entrepreneurs » effectuant des collectes à des fins lucratives convoiteraient les contenants. Certains exploitants de la restauration, notamment en milieu urbain, sont déjà aux prises avec le chaos causé par l'ouverture des sacs de poubelles et des conteneurs et pas une année ne passe sans qu'une personne ne soit gravement blessée en tentant de s'introduire dans une cage,

une chute ou un conteneur à déchets ou à récupération. De laisser les bouteilles vides à l'extérieur, sous clé ou non, appelle à l'augmentation de ces incidents. De plus, même sans ce problème évident, ce ne sont pas tous les commerces qui ont l'espace requis pour aménager une cage à déchets sans nuire à leur espace de livraison ou de stationnement, sans parler des règlementations municipales encadrant le nombre de bacs permis et l'espace qui leur est accordé.

Certains irritants à priori mineurs peuvent aussi avoir une incidence significative pour plusieurs commerces, comme les consignes perdues lorsqu'un client quitte avec une bouteille entamée et rebouchée et, de façon plus significative, l'imposition de la consigne sur les bouteilles encavées.

Tous sont des facteurs qui créeront des coûts supplémentaires et une gestion complexifiée pour les restaurateurs de la province et qui sont vite oubliés lors de discussions sur les mérites de la consigne.

Toutes ces raisons, en plus de celles mentionnées affectant la société en général, constituent les bases du refus de l'élargissement de la consigne comme solution à l'amélioration du recyclage du verre au Québec par l'ARQ.

Recommandation n^{o} 4

Que l'amélioration du recyclage du verre **ne passe pas** par l'élargissement de la consigne aux contenants à remplissage unique;

AMÉLIORER LA COLLECTE SÉLECTIVE DES ICI

Les exploitants de l'industrie de la restauration du Québec sont en grande partie des restaurateurs indépendants, exploitant un petit nombre de commerces, si plus d'un, et la nature de leurs activités commerciales en font souvent des gens connus et impliqués dans leur communauté. Ils ont donc intérêt à veiller au bien-être de leur environnement et de leurs concitoyens et l'ARQ maintient que les gestionnaires de l'industrie ne sont pas opposés à adapter leurs pratiques à l'évolution des connaissances au sujet de l'impact environnemental de l'activité humaine.

L'obstacle principal réside à propos du manque de soutien des municipalités quant à la gestion responsable des matières résiduelles. Les campagnes de mise en place de la collecte sélective résidentielle, tout comme celles visant les matières organiques, ont connu des taux de succès extrêmement positifs, surtout lorsque tous les moyens étaient fournis aux citoyens pour mener à bien les intentions de l'initiateur du programme[5]. La distribution d'équipement approprié comme des bacs et sacs spécifiques, l'information efficace et, surtout, les collectes régulières à grande échelle et sans tarification à l'utilisation, ont largement contribué au succès de ces mesures à la fois au Canada et à l'international.

L'ARQ est donc d'avis qu'il est essentiel que le ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques utilise les pouvoirs qui lui sont conférés par l'article 53.30 de la *Loi sur la qualité de l'environnement* afin d'imposer la desserte des ICI au sein des programmes municipaux courants de collecte sélective.

Il est clair que les différents types d'entreprises qui composent le secteur des ICI ont des volumes et des types de matières résiduelles qui varient énormément d'un secteur à l'autre, mais tout comme pour la gestion des déchets, il existe une rationalisation possible en fonction du volume produit. Une industrie ayant besoin de trois levées de ses conteneurs à matières recyclables par semaine comprend que la gestion de ces matières relève de son modèle d'affaires, mais il est impensable pour une petite entreprise de payer un collecteur privé pour un volume léger ne nécessitant qu'une fréquence de collecte équivalente au résidentiel.

[5] Le service de lavage des bacs, la localisation centrale des contenants, le suivi des comportements inacceptables, la production d'un guide accompagnateur et la distribution de sacs et mini-bacs sont autant de facteurs de succès identifiés dans le rapport *Analyse des facteurs de participation à la collecte des matières organiques dans les multi-logements*, par Recyc-Québec, publié en septembre 2016.

De plus, bon nombre de régions éloignées n'ont accès qu'à un seul fournisseur de services de collecte et il est bien connu que les situations de monopole conduisent rarement à des prix avantageux pour les consommateurs. **Forcer les ICI à se conformer aux règlementations environnementales en matière de recyclage sans élargir les responsabilités municipales revient à ajouter un coût opérationnel important aux entrepreneurs en restauration.**

Seront exposés dans les paragraphes suivants des exemples types de la façon dont les municipalités gèrent actuellement les matières recyclables des ICI, de manière à illustrer la diversité des modes d'opération et la nécessité d'une implication règlementaire afin d'arriver à une desserte uniforme et équitable pour l'ensemble de la province. Les exemples sont présentés en ordre croissant de désirabilité, soit de la pire situation à la meilleure, et l'ARQ estime que les **exemples 3 et 4** présentent des solutions viables à la participation des ICI à l'amélioration du taux de récupération du verre, ainsi que de toutes les autres matières recyclables.

Exemple 1 : ICI non desservis

La Ville de Brossard[6] n'offre aucun service de collecte des matières recyclables aux ICI, quelle que soit leur taille. Tous les commerçants sur son territoire doivent traiter avec un collecteur privé qui établit un contrat selon le besoin de l'entreprise. Les villages de North Hatley[7] et d'Ayer's Cliff[8] opèrent également de cette façon. À noter qu'un contrat privé avec une seule levée par mois peut être comparable en coûts à un contrat qui en nécessiterait plusieurs, si ce n'est que parce que les tracés de service peuvent désavantager certaines localisations.

Exemple 2 : ICI desservis pour un volume minimal

La Ville de Longueuil[9] permet à ses ICI de disposer d'un seul bac roulant de 360 litres qu'elle collecte toutes les deux semaines, soit à la même fréquence que les collectes résidentielles. Un bac de cette taille peut être suffisant pour certains types de commerces, mais le volume d'emballages de nourriture en restauration, notamment les surgelés et les fruits et légumes frais, dépasse les 360 litres pour la plupart des exploitants.

[6] Mme Caroline Paquin, agente services aux citoyens, Ville de Brossard
[7] Site Web du Village de North Hatley, http://www.northhatley.org/fr/municipalite/renseignements-generaux/recyclage-ordures-compost-etc/
[8] Mme Ghislaine Poulin-Doherty, Directrice adjointe, Village d'Ayer's Cliff
[9] M. Iannick Barceloux, Travaux publics et matières résiduelles, Ville de Longueuil

Exemple 3 : ICI desservis à tarif variable selon le volume

La MRC de la Vallée-de-l'Or[10], qui couvre un large territoire incluant la ville de Val-d'Or, a créé un service aux entreprises qui offre la location de conteneurs de différentes tailles ainsi que compartimentés, à des frais se situant entre 50 $ et 80 $ par mois, et ce, incluant les frais de levée hebdomadaire, sauf en zone industrielle. Un commerce avec un très petit volume de matières recyclables peut également se procurer, à ses frais, un bac roulant de 360 litres et il sera collecté gratuitement avec les matières résidentielles.

Exemple 4 : ICI desservis

La Régie intermunicipale du comté de Beauce-Sud (RICBS)[11] regroupe 17 municipalités de la Beauce et offre les mêmes services à ses ICI qu'aux résidents de son territoire : les bacs et conteneurs sont fournis gratuitement et leur collecte est incluse dans les taxes municipales payées annuellement.

Aussi, dans l'éventualité d'une révision des obligations municipales en lien avec la collecte sélective, il serait essentiel de statuer sur les types de matériaux qui se doivent d'être acceptés par une telle collecte. À l'heure actuelle, les 1 108 municipalités du Québec ont chacune l'autorité de décréter les matières acceptées par leurs collectes, et ceci, dans un contexte où certaines matières sont activement recherchées pour la transformation. L'accompagnement à la recherche et à l'innovation en valorisation des matières recyclables doit pouvoir s'appuyer sur un approvisionnement constant en matière première de qualité tout aussi constante. Il appert donc essentiel qu'une liste universelle de matières acceptées soit appliquée et que les citoyens, tout comme les ICI puissent trier leurs résidus avec confiance, peu importe où ils se trouvent.

Le tableau à la page suivante illustre la mosaïque de règlementations encadrant le recyclage pour les ICI en présentant quelques exemples choisis pour leur représentativité de différents types d'agglomérations.

[10] Site Web de la MRC de La Vallée-de-l'Or, http://mrcvo.qc.ca/environnement/environnement/services-aux-entreprises/location-conteneurs/

[11] Mme Dany Maheux, secrétaire-réceptionniste, Régie intermunicipale du comté de Beauce-Sud (RICBS)

Tableau 2 - Matières acceptées à la collecte municipale, régions choisies

Matière acceptée ✓	Plastique no 6 (sauf styromousse)	Papier essuie-tout	Contenants de verre brisés	Styromousse	Pellicules d'emballages (type SaranWrap)	Sacs de type Ziploc
Montréal						
Régie des matières résiduelles du Lac-Saint-Jean		✓				
MRC de la Vallée-de l'Or			✓			✓
Trois-Rivières					✓	
Régie intermunicipale des déchets de la Lièvre (Mont-Laurier)					✓	
Québec	✓	✓	✓	✓	Résidentiel : oui, commercial : non	✓
MRC de Rimouski-Neigette	✓					

Il est possible qu'une centralisation de la transformation de certaines matières doive être envisagée, mais voilà pourquoi cette question doit être abordée dans la même foulée que celle des investissements stratégiques en modernisation des centres de tri.

Le principal facteur de conformité des établissements de restauration aux recommandations environnementales est l'accès aux services municipaux de collecte sélective. Aussi, la collectivisation de ce type de services ne peut qu'apporter des économies d'échelle bénéfiques pour l'ensemble de la communauté.

Recommandation n^{o} 5

Que toute nouvelle obligation en gestion de matières résiduelles imposée aux ICI soit accompagnée d'un élargissement de la responsabilité municipale envers les petits ICI;

Recommandation n^{o} 6

Que soit établie l'uniformisation des matières acceptées dans l'ensemble des collectes sélectives municipales, en amont de tout investissement en modernisation des centres de tri;

ÉTENDRE LE PROGRAMME *VERRE L'INNOVATION*

Le plan *Verre l'Innovation*, mis en place par Éco Entreprises Québec (ÉEQ) en 2015, est le fruit d'une longue réflexion faite en concertation avec tous les différents intervenants de la chaîne de valeur du verre, soit les centres de tri, les conditionneurs, les recycleurs de verre, ainsi que les équipementiers.

Ce plan avait déjà comme objectif de trier et recycler 100 % du verre issu de la collecte sélective au Québec et, comme nous l'avons mentionné en amorce de ce mémoire, les résultats atteints sont solides : un taux de pureté à 97 % et des recommandations d'équipements qui répondent aux différents besoins des 22 centres de tri du Québec. En reconnaissant les capacités différentes et les produits finaux que peut émettre chacun des centres de tri, qu'il soit en région éloignée ou urbaine, la modernisation des équipements peut être adaptée afin de produire du verre recyclé de granulométrie différente. De plus, la modernisation des équipements des centres de tri à l'aide de technologies importées d'outre-mer et de solutions innovantes change la nature des emplois en centre de tri vers des postes qualifiés et hautement qualifiés, vu les besoins de maintenance et de réparation des installations modernisées. Il va sans dire qu'un travail de tri non automatisé pourrait encore être nécessaire et c'est pourquoi on peut parler ici d'une réelle création d'emploi à valeur ajoutée, en région de surcroît.

Le plan d'ÉEQ a également identifié des débouchés prometteurs pour le développement des marchés du verre, au-delà du recyclage classique fait dans le but de produire d'autres contenants. L'inclusion de la poudre de verre à des fins d'ajout cimentaire à l'intérieur de la norme CSA A-3000 et les résultats concluants des tests de lavage à l'échelle industrielle du verre à des fins de micronisation sont deux avenues de développement à fort potentiel présentées par le plan *Verre l'innovation*.

Finalement, le plan identifie des besoins préliminaires en investissements nécessaires afin de mettre en œuvre la solution pour 100 % du verre issu de la collecte sélective, soit :

- Synchroniser l'offre et la demande de verre sur un horizon rapproché;
- Augmenter et diversifier le nombre de conditionneurs de verre au Québec;
- Orienter les conditionneurs et les recycleurs vers les sources d'investissements potentiels, à la fois publics et privés.

L'ARQ soutient ce champ d'action et maintient que des investissements raisonnés visant à améliorer un système fonctionnel existant valent beaucoup mieux que l'investissement aveugle dans un système inadapté au problème de fond qui secoue actuellement l'industrie de la valorisation des matières recyclées.

En fait, les investissements nécessaires dans les 22 centres de tri du Québec afin de procéder à la mise en application du plan *Verre l'innovation* et de traiter l'ensemble du verre géré par la collecte sélective à l'heure actuelle se chiffreraient à 23 millions de dollars[12]. Un investissement supplémentaire chez les conditionneurs de l'ordre de 20 millions de dollars arriverait à développer des marchés de débouchés suffisant pour recycler les 120 000 tonnes annuelles de verre issu de la collecte sélective.

En comparaison, les consultants mandatés par différents organismes ainsi que les chercheurs ayant étudié la question dans d'autres contextes, arrivent à des estimations de coûts exorbitants, à la fois pour l'implantation, la gestion et les coûts environnementaux compensatoires d'un système de consigne sur les bouteilles de vin :

- En 2015, LIDD Intelligence Supply Chain estimait les coûts d'implantation d'une consigne avec centres de dépôt sur les bouteilles de vin au Québec à 250 millions de dollars sur 5 ans[13];
- En 2006, la firme KPMG estimait que les coûts annuels de gestion d'un tel système, s'il était implanté directement dans les succursales de la SAQ, pourraient s'élever à entre 4 à 20,5 M$[7], et ce, en ignorant les frais de renégociation de baux des succursales;

[12] Bilan du plan *Verre l'innovation* : la solution pour le recyclage de 100 % du verre de la collecte sélective au Québec, février 2019, p. 58.
[13] Communiqué de presse, SAQ « À propos du rapport de KPMG « Coûts de la consigne des contenants de boissons alcooliques », publié le 22 décembre 2016.

En résumé :

Système	Coûts engendrés (5 premières années)	Total	Emplois générés	Proportion du verre pouvant être valorisé
COLLECTE SÉLECTIVE AMÉLIORÉE	• Améliorations aux 22 centres de tri : 23 M$ • Investissements chez les conditionneurs : 20 M$ • Gestion annuelle comparable à la situation actuelle	**43 M$**	Peu ou pas qualifiés, qualifiés et hautement qualifiés	**77,5 %** (tout verre sauf verre plat/grès/céramique et non-identifiable)
CONSIGNE ÉLARGIE AVEC CENTRES DE DÉPÔT	• Implantation : 100 M$ • Gestion annuelle : 30 M$	**250 M$**	Peu ou pas qualifiés	**59 %**[14] (uniquement les bouteilles de boisson alcoolisée ou non présentement non consignées)

Recommandation n^{o} 7

Que le gouvernement donne son appui à étendre le programme *Verre l'innovation* à l'ensemble des 22 centres de tri du Québec.

[14] Caractérisation à destination. Résultats 2017-2018, Éco Entreprises Québec et Recyc-Québec.

CONCLUSION

Donc, à la lumière des analyses présentées dans ce document, notamment la comparaison des coûts exposés à la page précédente, il est clair que la consigne n'est pas la solution pour améliorer la situation du recyclage du verre au Québec.

Il est nécessaire de bâtir sur les acquis en choisissant d'investir dans les installations qui gèreront ultimement toutes les matières récupérées au Québec, peu importe leur mode de collecte soit, les centres de tri. Ceux-ci seront alors à même d'augmenter la quantité et la qualité de la matière produite et c'est pourquoi il est tout aussi essentiel de voir à la création de débouchés innovateurs produits au Québec. Un seuil minimal de contenu recyclé obligatoire propulserait certainement l'essor de ce domaine prometteur, tout autant que des investissements importants dans la technologie employée pour trier et préparer les matières recyclables, contribuerait à changer le type d'emplois liés à la gestion des matières résiduelles.

Pour l'industrie de la restauration, l'élargissement de la consigne revient à exercer une pression indue sur une industrie qui peine à dégager un bénéfice dans un contexte de quasi-plein emploi et de forte concurrence. Pour la société québécoise, l'élargissement de la consigne revient à investir massivement dans une solution à court terme basée sur un modèle inapproprié aux contenants à remplissage unique. L'industrie de la restauration réitère sa volonté de participer à l'amélioration des taux de récupération et souligne qu'une volonté égale de la part des municipalités afin de desservir les petits ICI est nécessaire.

La participation des entreprises est cruciale pour le développement de solutions viables touchant à l'ensemble des matières résiduelles récupérables et c'est pourquoi l'ARQ souscrit au plan *Verre l'innovation* d'Éco Entreprises Québec pour améliorer la situation du recyclage et de valorisation du verre au Québec.

ANNEXE 1 – LISTE DES RECOMMANDATIONS

Recommandation n^{o} 1

Qu'une priorité soit donnée au développement de nouveaux débouchés pour le verre recyclé;

Recommandation n^{o} 2

Qu'une règlementation instaurant un seuil minimal de contenu recyclé dans la composition de contenants, d'emballages et de matériaux de construction neufs soit mise en place afin de valoriser les matières recyclées;

Recommandation n^{o} 3

Que l'amélioration du recyclage au Québec soit faite dans l'optique de favoriser les pratiques innovantes et la création d'emplois payants;

Recommandation n^{o} 4

Que l'amélioration du recyclage du verre **ne passe pas** par l'élargissement de la consigne aux contenants à remplissage unique;

Recommandation n^{o} 5

Que toute nouvelle obligation en gestion de matières résiduelles imposée aux ICI soit accompagnée d'un élargissement de la responsabilité municipale envers les petits ICI;

Recommandation n^{o} 6

Que soit établie l'uniformisation des matières acceptées dans l'ensemble des collectes sélectives municipales, en amont de tout investissement en modernisation des centres de tri;

Recommandation n^{o} 7

Que le gouvernement donne son appui à étendre le programme *Verre l'innovation* à l'ensemble des 22 centres de tri du Québec.