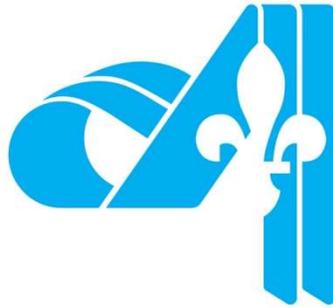


Loi modifiant principalement
la Loi sur la qualité de l'environnement
en matière de consigne et de collecte sélective

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



À la
Commission des transports et de l'environnement

Montréal, le 26 octobre 2020

Table des matières

À propos de l'ADA.....	page 3
Le rôle des détaillants en alimentation au Québec en 2020.....	page 3
Introduction.....	page 5
La responsabilité élargie du producteur (REP).....	page 5
La récupération des contenants consignés : la réalité des détaillants.....	page 6
La réception de la consigne.....	page 7
L'entreposage en magasin.....	page 9
Le tri des contenants.....	page 9
Les nouveaux contenants consignés.....	page 10
La modernisation de la consigne actuelle.....	page 11
La suite du processus de modernisation.....	page 12
Les gestionnaires des systèmes.....	page 14
Conclusion et recommandations.....	page 15
Annexe.....	page 16

À propos de l'ADA

L'Association des détaillants en alimentation du Québec (ADA) a pour mission d'assurer la pérennité des détaillants-propriétaires et le développement de l'industrie alimentaire au Québec.

L'ADA est [dirigée par des détaillants propriétaires](#) (dépanneurs, boucheries, fromageries, épicerie de quartier et supermarché) et pour les détaillants propriétaires depuis 1955. Elle repose sur les cotisations volontaires de ses membres, elle est aussi actionnaire de SIAL Canada le plus grand salon professionnel de l'innovation alimentaire en Amérique du Nord.

Nous espérons que grâce au savoir-faire et à la proximité des détaillants-propriétaires en alimentation les communautés seront bien desservies et elles seront conscientes de l'impact de ses choix de consommation.

Le rôle des détaillants en alimentation au Québec en 2020

En mars dernier, une pandémie mondiale a frappé de plein fouet le Québec. Le gouvernement du Québec a identifié le secteur alimentaire comme un service essentiel. En effet, les magasins d'alimentation doivent continuer à répondre à leur mission première : vendre des aliments à la population pour qu'elle puisse se nourrir malgré les aléas de cette crise.

Rapidement, les citoyens se sont rués vers les détaillants pour s'approvisionner en denrées alimentaires et en produits non périssables. Dès le début de la crise sanitaire, nous avons su rassurer la population en offrant une stabilité dans les produits en magasin. Tous les efforts et les énergies ont été déployés pour servir au mieux des milliers de clients au quotidien.

Dès les premières semaines, les détaillants ont également adopté des mesures sanitaires en magasin pour aider la santé publique à faire face à cette crise sanitaire imprévue. Nous avons été rapides à installer des plexiglas, des stations de lavage de mains, à instaurer le nettoyage des paniers et des mesures pour respecter la distanciation sociale, dans la majorité des cas, avant la diffusion de guides ou procédures précises sur ces aménagements.

Si la première vague de la pandémie a épargné la grande majorité de nos employés, avec un peu de recul, les circonstances, bien que complexes, nous étaient néanmoins favorables. Ce n'est plus le cas durant cette deuxième vague, bien que nous arrivons à mitiger les risques de propagation intramurale, nos équipes sont aujourd'hui réduites par la fréquentation des enfants des employés dans les garderies et les écoles qui étaient préalablement fermées. Plusieurs employés doivent s'absenter du travail, car ils sont dans l'attente de résultat d'un test de dépistage.

Nos membres doivent faire des plans de contingence, car en l'absence de plusieurs employés ils n'ont d'autres choix que de déléguer certaines tâches plus périphériques pour répondre à nos priorités opérationnelles. Bien que des postes sont affichés et malgré l'important taux de chômage, les candidats sont quasi inexistantes. Si au printemps les bénévoles affluaient pour livrer des produits aux clientèles vulnérables et les étudiants étaient nombreux à travailler à temps plein

chez nous, nous sommes aujourd'hui dans une situation où les gens semblent vouloir éviter de se retrouver sur la première ligne.

Actuellement, les trois grandes catégories de priorités dans nos commerces alimentaires vont comme suit :

- Approvisionnement : s'assurer d'avoir une quantité suffisante de denrées et produits sur les rayons du commerce. Plusieurs produits peuvent être disponibles, mais même lorsqu'il n'y a pas d'enjeux logistiques, ils doivent être commandés en quantité suffisante, entreposés, manipulés en entrepôt et placés dans l'aire de vente de façon constante pour éviter de ralentir le service.
- Service : toutes les phases du service à la clientèle (accueil en magasin, préparation et conditionnement dans les différents départements, caisses, emballage, etc.) ont pour but de permettre un magasinage aussi rapide et efficace que possible, question de limiter les attroupements à l'entrée, aux caisses et dans le reste du magasin.
- Application des mesures sanitaires : L'application des mesures sanitaires c'est bien plus que l'application des directives de santé publique (distanciation, nettoyage, équipement de protection, assainissement des surfaces, etc.) c'est avant tout une priorité pour protéger notre personnel, notre clientèle et même la survie de nos entreprises. Nos établissements n'ont pas le droit à l'erreur, ils sont vérifiés et inspectés par une multitude d'organisations gouvernementales. Le moindre écart de conduite peut être sanctionné par les autorités, les clients font aussi rapidement connaître leur insatisfaction et risquent de ne plus revenir ou de plutôt choisir de faire leurs achats ailleurs.

Les détaillants en alimentation jouent en rôle crucial dans la société québécoise. Ce sont des commerces qui permettent aux citoyens d'acheter des produits alimentaires pour se nourrir. Pas plus importants que les autres maillons de la filière bioalimentaire qui sont évidemment interreliés, mais il s'agit du seul maillon avec la restauration qui est sur la première ligne durant cette pandémie et directement en contact avec les consommateurs pour le meilleur et pour le pire.

Quelle est la place de la modernisation de ce PL65 à travers tout cela ? C'est justement l'enjeu face auquel nous vous demandons de réfléchir, messieurs et mesdames les députés.

Introduction

Comme le projet de loi l'indique, il modifie la Loi sur la qualité de l'environnement pour donner au gouvernement les pouvoirs nécessaires pour encadrer l'élaboration, la mise en œuvre et le financement du système de collecte sélective et du système de consigne.

Ce projet de loi réduit le rôle du législateur et le rôle des parlementaires en donnant les pleins pouvoirs au comité exécutif d'adopter des règlements, sans consulter les parlementaires, sur l'avenir des deux systèmes concomitants.

Le gouvernement pourra, en publiant un règlement, modifier en 45 jours, certains, voire l'ensemble des paramètres, qu'il jugerait nécessaires. Si pour certains, ce fonctionnement donne de la marge de manœuvre au gouvernement pour adopter le système, pour d'autres, il s'agit d'un risque élevé et constant d'ingérence du gouvernement.

L'absence de prévisibilité du ou des modèles qui seront mis de l'avant nous inquiète particulièrement, tout comme l'absence inexplicable d'analyse d'impacts économiques.

Nous avons pris acte des orientations prises par le gouvernement, nous avons collaboré aux différents travaux de modernisation auxquels on nous a permis de participer soit directement par notre personnel, soit par l'entremise de membres qui se sont portés volontaires malgré leurs opérations perturbées par la crise actuelle.

Dans ce mémoire, nous ferons le tour de nos observations du processus actuel et proposerons quelques améliorations sans lesquelles nous croyons que cette modernisation risque de rater sa cible à travers la précipitation actuelle. Peu importe la position de départ des différents intervenants, tous conviendront que nous ne pouvons pas nous permettre de rater cette modernisation.

La responsabilité élargie du producteur (REP)

Lors de plusieurs allocutions, le ministre de l'Environnement et de la Lutte aux changements climatiques a mentionné que ce projet de loi introduit le principe de la REP.

Ce principe vise à responsabiliser les producteurs relativement à la récupération et la mise en valeur des produits qu'ils mettent en marché lorsqu'ils atteignent leur fin de vie utile. Il est basé sur le concept d'utilisateur-payeur.

Lors de l'annonce de l'élargissement de la consigne en janvier dernier, le gouvernement a mentionné par communiqué : « *Les entreprises qui mettent en marché les contenants de boisson auront la responsabilité financière, opérationnelle et communicationnelle du nouveau système. Des objectifs de récupération seront également fixés par le gouvernement.* »

Dans son communiqué, le gouvernement demandait à l'industrie de déposer un plan de déploiement en janvier 2021.

En lisant le projet de loi déposé par le gouvernement, l'article 4 va à l'encontre du principe de la REP. Il donne au gouvernement le pouvoir, par règlement, de définir tous les paramètres du système de consigne et de collecte sélective.

Le gouvernement déterminera ;

- La proportion non remboursable de la consigne payée ;
- Les personnes tenues de percevoir et de rembourser la consigne fixée ;
- Les frais de gestion pour la manutention et l'entreposage des produits ;
- Les produits visés par les systèmes ;
- Les modalités d'application au retour, au transport, au tri, au conditionnement des produits consignés.

Ce projet de loi vient de restreindre la marge de manœuvre de l'industrie pour l'atteinte les résultats attendus. Nous croyons que le gouvernement se doit de fixer les objectifs de récupération, mais il ne doit pas contrôler l'ensemble des paramètres des systèmes de consigne et de collecte sélective. Sans cette latitude opérationnelle, il sera difficile d'atteindre les cibles exigées par le gouvernement.

Avec son approche de REP-partenariat, la réforme de la collecte sélective nous semble adresser correctement les enjeux opérationnels du système modernisé. Cependant, dans la consigne modernisée le principe de responsabilité élargie des producteurs semble à certains égards glisser de plus en plus vers une responsabilité élargie des détaillants. Il nous semble que le gouvernement doit s'assurer, dans la loi et non à travers des règlements ultérieurs, que la responsabilité de financer, opérer et atteindre ses objectifs ne soit pas refilée à d'autres intervenants qui n'ont en plus pas droit de citer dans le principe de REP.

Alors que nos membres contribuent soient directement (détenteurs de marques), soit indirectement (les détaillants affiliés à une franchise paient leur portion de la facture du franchiseur) au financement de la collecte sélective municipale, ils sont visés par la REP de la collecte sélective, pour ce qui est de la réforme de la consigne c'est plus compliqué. C'est pourquoi nous le plus clair de ce mémoire traitera des enjeux opérationnels de la consigne.

La récupération des contenants consignés : la réalité des détaillants

Depuis l'instauration de la consigne publique en 1984, les détaillants en alimentation participent à la récupération des contenants de bières à remplissage unique (CRU) et des contenants de boissons gazeuses à remplissage unique. La collecte de la consigne privée de la bière date de beaucoup plus longtemps et comporte ses propres enjeux, mais n'est pas encadrée par la loi, ni dans ses conditions d'opération, ni dans l'analyse de sa performance réelle.

D'ailleurs, nous profitons de l'occasion pour souligner lors de cette consultation publique qu'aucune donnée sur les performances de la consigne n'a été diffusée depuis septembre 2019, soit il y a plus d'un an. Le taux moyen de retour de la consigne publique (tous les types de contenants) était alors de 69,49 %, mais on se doute que la pandémie a pu avoir un impact significatif sur les habitudes des consommateurs. Des centres de tri nous ont par exemple

confirmé récupérer jusqu'à 50 % plus de cannettes consignées depuis le mois de mars. Il nous semble que dans le cadre de cette consultation, il aurait été utile que le gouvernement fasse un état de situation des taux de retour afin de pouvoir bien identifier d'où le système modernisé devra démarrer. Puis, pouvoir établir des objectifs qui peuvent être ambitieux, mais aussi réalistes dans le temps.

Avec une expérience étendue en gestion quotidienne de la récupération de contenants, dernier signataire original de l'entente de 1984, aucun autre groupe au Québec n'est mieux placé que nous pour bien identifier les enjeux opérationnels reliés à la reprise de la consigne. Pendant que de nombreux gérants d'estrade disent pouvoir identifier les enjeux et opportunités de ce mode de collecte, ce sont nos membres qui ont littéralement les mains dans les rouages du système (avec, il ne faut pas avoir peur de le dire, l'aide grandissante du bac de recyclage). Les enjeux d'opération de la consigne relèvent un peu de l'analogie de l'iceberg, cela semble si simple à opérer et pourtant.

La réception de la consigne (pointe de l'iceberg)

Les clients se présentent au comptoir du dépanneur du coin, font la file devant la gobeuse du supermarché ou encore déposent différents formats de contenants à la courtoisie, puis les consignes leur sont remboursées et les clients peuvent retourner vaquer à leurs occupations.

Alors que tous les vendeurs sont tenus de reprendre, les consommateurs ne se rendent qu'exceptionnellement voire jamais à la pharmacie, à la SAQ, chez Dollarama, au magasin de rénovation ou chez le géant généraliste américain qui vend la plupart du temps la boisson gazeuse à prix choc à la palette. Qu'ils achètent dans ces commerces, chez nous ou de plus en plus en ligne, les consommateurs vont là où c'est plus facile de retourner les contenants, mais plus encore là où le service de retour est efficace et rapide. Pour les détaillants alimentaires, c'est le début d'un long processus qui mène, pour suivre l'analogie de l'iceberg, sous la surface de l'eau pour la plupart des Québécois.

Sur les 8 000 détaillants alimentaires au Québec, moins de 1 200 détaillants récupèrent, grâce à des gobeuses, les contenants en plastique et en aluminium. Tous ces équipements sont généralement efficaces, mais coûtent cher, tant à l'achat qu'à l'opération, et les espaces avoisinants immobilisés exclusivement pour le retour des contenants sont soustraits à l'espace de vente (c'est encore plus vrai en ces temps de pandémie). Pour le reste des quelques 6 800 commerces dont les dépanneurs et les épicerie de plus petites surfaces, l'ensemble de la récupération s'effectue manuellement. Pour eux, l'acquisition d'une gobeuse, malgré l'aide financière partielle du gouvernement, est un investissement souvent trop important pour plusieurs petits commerçants qui ne disposeraient pas de toute façon d'espace suffisant dans l'aire de vente pour la positionner dans un endroit stratégique pour le consommateur. Imaginez alors, 2, 3 ou 4 machines nécessaires pour gérer des contenants de toute sorte dans l'éventualité de la modernisation annoncée.

Ils récupèrent plutôt les contenants d'aluminium et de plastique (PET) entiers dans des sacs spécialisés offerts aux clients ou encore à l'unité, ce qui signifie qu'un employé devra ensuite aller

les trier dans l'arrière-boutique (ou dans le sous-sol) dans des sacs dans l'attente que des récupérateurs viennent les récupérer en magasin. Ce n'est pas optimal pour les récupérateurs qui se retrouvent avec moins de contenants dans chaque camion, mais c'est ainsi depuis 1984, compte tenu de l'obligation de qui vend reprend.

Dans la consigne actuelle, la récupération des contenants de verre est la plus complexe, puisqu'elle est exclusivement gérée manuellement, dans tous les points de retour peu importe leur taille. Ce mode de retour nécessite davantage de temps, de manipulation et d'espace dans les différentes phases entre son point d'entrée et de sortie du magasin.

L'augmentation du volume de contenants augmente directement la manipulation humaine et l'espace d'entreposage nécessaire et donc les coûts d'opération, peu importe le type de contenants ou la façon dont les contenants sont récupérés. L'élargissement annoncé de la consigne fera exploser le nombre et les formats de contenants à récupérer, trier, entreposer et manutentionner. La seule option logique est l'automatisation maximale des opérations de retour, de tri, d'entreposage et de manutention.

Bien qu'il existe des équipements dispendieux qui permettent d'accentuer l'automatisation du retour, leur implantation à l'intérieur des commerces alimentaires actuels est soit impossible, soit nécessiterait la reconfiguration complète de l'entrée des magasins où se retrouvent généralement les gobeuses actuelles. Pour gérer efficacement des volumes importants de contenants consignés, l'automatisation des processus et des modèles de concentration de volumes est nécessaire. On ne peut pas par exemple passer la journée à faire transiter des sacs de contenants compactés, dans un panier, de l'entrée à l'aire d'entreposage généralement au fond du magasin. Il faudrait que les contenants puissent être manipulés au minimum à la palette, avec de l'équipement qui permet de minimiser les risques de blessures des employés des sites identifiés qui devront faire face à des charges qui augmenteront sensiblement.

Les clients sont généralement bien contents de se débarrasser de leurs contenants chez un détaillant, d'autres préfèrent faire fi de la consigne et de déposer tous leurs contenants dans leur bac. C'est un gros avantage de notre système québécois, contrairement à bien d'autres provinces, la collecte sélective nous offre ici deux choix. Aller récupérer le montant de la consigne ou encore l'offrir aux centres de tri qui ne se priveront certainement pas de la revente de ces matières.

À l'heure de pointe, malgré tous les efforts de nos employés, vous vous êtes possiblement déjà buté à une gobeuse sale, pleine ou brisée, vous vous êtes malencontreusement collé les pieds dans le portique au pied des gobeuses. Pleins d'autres opérations sont en cours dans le commerce, d'autres clients arrivent constamment, sollicitent notre personnel, les contenants souillés sont un peu l'anomalie postconsommateur dans cet environnement sanitaire que l'on souhaite exemplaire surtout en ces temps de pandémie.

En résumé, pour que la modernisation de la consigne soit attrayante tant pour l'opérateur que pour le client il faut viser une interaction simplifiée, plus rapide et propre pour le client. Autant que possible, le reste de la chaîne de valorisation ne devrait pas interférer sur l'expérience client. Une modernisation misant sur le tri à la mitaine ne serait pas vraiment une amélioration du processus du point de vue du consommateur, et que dire de ceux qui devront l'opérer.

L'entreposage en magasin (partie submergée de l'iceberg)

Les commerces d'alimentation d'aujourd'hui sont construits pour opérer l'arrivée et la sortie rapide d'aliments périssables et non périssables. Si vous n'avez pas déjà travaillé dans un commerce alimentaire, vous connaissez probablement les moindres recoins de l'aire de vente de votre épicerie préférée. Vous pouvez choisir votre pain préféré sans quitter votre liste des yeux, vous savez où sont cachées les épices pour le dernier mijoté de Ricardo, peut-être même le nom du boucher, mais vous n'avez probablement jamais visité le « back-store » d'une épicerie ou d'un dépanneur.

L'arrière-boutique est un espace multiusage qui grouille souvent bien avant et après la fermeture du commerce. Pour que les détaillants puissent avoir des produits à vendre, ils doivent d'abord les réceptionner, les entreposer et réfrigérer un peu de tout en quantité suffisante pour éviter les ruptures de stock. Les palettes et caisses de produits et denrées alimentaires doivent régulièrement être déplacées dans l'aire d'entreposage à mesure que les tablettes se dégarnissent dans l'aire de vente. Les employés d'entrepôt jouent toute la journée à une sorte de Tetris avec des volumes toujours trop grands pour l'espace disponible et une foule d'aliments périssables aux durées de vie variables.

Avec la hausse du coût des pieds carrés commerciaux et l'amélioration des processus logistiques, les aires d'entreposage se sont sensiblement réduites dans les concepts de magasins neufs depuis les vingt dernières années. Cette aire du « just in time » a permis de diminuer la valeur d'inventaire, mais expose d'autant plus nos opérations aux aléas de la pandémie. Nous avons besoin de créer de l'espace pour faire des réserves d'items prioritaires ou encore pour assembler les commandes téléphoniques ou en ligne qui ont augmenté de façon significative.

À ce Tetris, s'ajoutent aussi des produits invendus destinés au don aux organismes de récupération alimentaire, l'aire de récupération des aliments en fin de vie (compost, huile et gras, déchets) et la compaction et entreposage de nos emballages (carton, papier, pellicule plastique, métal) destinés à des récupérateurs privés. Il n'est pas rare que les détaillants arrivent à l'élimination ultime de 80 % à 90 % de leurs matières résiduelles, ce malgré le fait qu'ils manipulent principalement des matières putrescibles. Les retours directement aux fournisseurs sont maintenant quasi inexistantes, puisque les fabricants et distributeurs ne veulent plus que des produits postconsommation reviennent dans leurs entrepôts, surtout pas en temps de pandémie. Nous n'avons pas ce luxe au détail alimentaire, compte tenu de la règle de qui vend reprend, nous devons à travers nos opérations alimentaires, dont il faut préserver l'innocuité et la salubrité, réserver en tout temps un espace pour les volumes imprévisibles de contenants souillés qui seront rapportés en magasin.

Tri des contenants (partie submergée de l'iceberg)

On a sauté une petite étape, il y a souvent plusieurs étapes de tri à faire, c'est particulièrement vrai pour les contenants de bière sous dépôt privé ou sous consigne publique, mais aussi de kombucha, de coolers, et autres bouteilles de verres aux formats beaucoup trop variés.

Ces bouteilles renferment la plupart du temps un petit fond de liquide sucré et collant, les gens ne rincent pas les bouteilles et y déposent parfois des objets (cigarette, lime ou autre déchet) si bien qu'on se retrouve avec des contenants souillés dans un environnement alimentaire. On ne peut pas 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 en grand nombre et 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 ne nous revient ni à quel moment de la journée.

Le tri manuel des bouteilles de bière 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 contenants de bière. 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 le futur système, il faut faciliter les processus de gestion des contenants consignés de verre, un statu quo du système couvrant les bouteilles de verre, ne ferait qu'accentuer l'écart grandissant entre la simplicité de gérer les contenants compressibles et les contenants triés manuellement. L'uniformisation des CRM utilisés ne peut plus être repoussée. Quant aux CRU pourquoi s'évertuer classer debout dans des caisses alors qu'ils sont destinés à être cassés, il y a certainement de meilleures façon d'opérer.

Les nouveaux contenants consignés

Nous vous avons illustré la complexité à gérer, chez les détaillants alimentaires, les seuls contenants de bières et de boissons gazeuses.

Avec une consigne élargie sur les bouteilles de vin et de spiritueux, des bouteilles d'eau, des divers contenants de jus et des pintes de lait, on augmente la gestion de plus de 2,3 milliards de contenants supplémentaires, les problèmes d'entreposage et de manipulation des contenants vont exploser. Le volume dont on parle ici est ahurissant, à lui seul il décourage même les plus enthousiastes collecteurs actuels de consigne.

Nous craignons également de nous retrouver avec tous les problèmes constatés avec les microbrasseries dans les dernières années pour les contenants de vin et de spiritueux qui sont de tailles et formes diverses dont on ne peut espérer une uniformisation. 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. Châteauneuf-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.

Nous ne voyons tout simplement pas comment il serait possible de classer et piler ces bouteilles dans un environnement de détail alimentaire. Faut-il rappeler que la SAQ elle-même ne croit pas possible de récupérer ces contenants entre ses murs ?

Les bouteilles de verre devront être concassées à l'aide de concasseuses. Imaginez le bruit constant créé directement dans l'entrée d'un magasin. Comment tout le verre brisé sera manutentionné par la suite ? On ne pourra pas, comme les contenants de plastique, transporter le verre manuellement, car le poids sera largement supérieur aux charges permises par la CNESST. Il faudra manipuler le tout avec au minimum un transpalette ou à l'aide d'un système de bacs roulants. On ne peut pas manipuler pareils contenants dans l'entrée actuelle d'un commerce.

Ajoutons dans l'équation les Tetra Pak des produits laitiers et jus, tous nouveaux produits devront également être compressés, on parle encore une fois de nouveaux équipements à positionner dans un espace restreint. Les bouteilles de PET (eau) et canettes (eau, jus) assimilables aux contenants actuellement sous consigne devraient pouvoir fonctionner dans les mêmes machines que l'on retrouve actuellement en magasin. Néanmoins, le volume en soi nécessitera encore une fois des machines plus efficaces ou plus nombreuses pour éviter la congestion dans des espaces restreints.

Nonobstant les enjeux soulevés relativement aux nouveaux contenants visés, la hausse du volume ne viendrait qu'amplifier les problèmes déjà présents dans nos magasins, c'est pourquoi nous invitons le gouvernement à envisager des sites dédiés séparés des opérations de détail pour améliorer l'efficacité du système modernisé de la consigne.

Dans l'analyse d'impact réglementaire, le gouvernement énumère les différents montants reliés à la consigne dans les autres provinces. Cependant, il oublie de mentionner comment les contenants sont récupérés.

En annexe du mémoire, nous vous présentons, par province, les types de contenants consignés, les montants qui sont remboursés aux consommateurs et les lieux de récupération. Dans une écrasante majorité de provinces canadiennes, on mise sur des centres de dépôt dédiés aux consommateurs pour rapporter les contenants consignés.

La modernisation de la consigne actuelle

Lors de la mise en place de la consigne publique en 1984, le gouvernement a fixé un montant de 0,02 \$ par contenant récupéré. Après 36 ans, ce montant est encore fixé à 0,02 \$. Aucune indexation n'a été faite à travers les années. En comparaison, le salaire minimum en 1984 était d'environ 4,00 \$ de l'heure. En 2020, le salaire minimum est actuellement de 13,10 \$.

Cependant, tous nos coûts et nos frais d'exploitation ont augmenté sensiblement depuis 1984. C'est illusoire de croire que les détaillants profitent du modèle actuel. Les détaillants n'arrivent pas à faire leurs frais. Au contraire, ils paient pour récupérer des contenants alors que l'on parle d'un système qui devrait être basé sur la responsabilité élargie des producteurs.

Nous tenons à apporter une précision concernant les contenants à remplissage multiples (CRM) de bière. 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 standard d'industrie (BSI) qui 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 brune de 341 ml.

Cette entente ne couvre pas les bouteilles de 710 ml et de 1,18 litre ou encore les deux conventions des membres de l'Association des microbrasseries du Québec (AMBQ) sur la bouteille « Ale » et « Sour » de 500 ml pour lesquelles nous effectuons le tri, la manutention et l'entreposage sans aucune compensation. Le tri manuel coûte évidemment plus cher qu'un contenant qui transite par une machine récupératrice. Dans les différentes provinces canadiennes, les frais de manutentions varient en fonction des matières à manipuler, en guise d'exemple, la LCBO (Régie des alcools de l'Ontario) paie 0,10 \$ par chacune de ses bouteilles manutentionnées par les Beer Stores (sites de collectes des contenants d'alcool consignés en Ontario).

Peu importe qui seront les exploitants des points de retours des contenants consignés dans la consigne modernisée, le projet de loi doit prescrire clairement que ces derniers ne doivent pas financer, par leurs opérations, en totalité ou en partie les frais de gestion de ces contenants dont ils ne sont pas les producteurs.

La suite du processus de modernisation

Depuis l'annonce de la modernisation de la consigne en janvier dernier, aucune analyse économique n'a été réalisée. Actuellement, il est impossible d'évaluer les coûts et les impacts du nouveau système proposé par le gouvernement.

Deux analyses d'impact réglementaire ont été publiées par le gouvernement. Nous nous expliquons mal que le gouvernement ait identifié comme seul coût, la consigne des contenants ce qui est un coût des consommateurs et non lié aux exploitants. Les coûts par exemple liés à la récupération par type de contenants n'ont pas été analysés, alors que cela nous semble être un enjeu central de tout le modèle économique.

Au courant de l'été, nous avons été invités à participer à l'élaboration de scénarios de ce que pourrait être l'architecture du retour des contenants consignés. Quelques modèles de projets pilotes à tester ont été planifiés, dont certains provenaient d'initiatives lancées par certains de nos membres qui n'arrivaient plus à opérer la consigne comme avant la pandémie à l'intérieur de leurs murs.

Certains concepts ont été écartés, sans trop que l'on sache pourquoi, d'autres devaient être lancés officiellement afin de pouvoir avoir des données validées sur la faisabilité et l'efficacité de différents concepts. À ce jour, après plusieurs mois d'attente, les projets ne sont toujours pas officiellement lancés. Cela n'empêche pas certains de ces sites comme celui du dépôt de Granby de fonctionner avec les moyens du bord, dans des conditions qui sont loin d'être optimales, avec une collaboration souvent hésitante des producteurs.

Le dépôt de Granby a été aménagé par le propriétaire d'un IGA, dans un local vacant de l'autre côté du stationnement de son commerce. Il est équipé de gobeuses neuves et opéré par ses employés. Les consommateurs de Granby semblent apprécier le service rapide et efficace qu'ils y trouvent. Ils sont nombreux à s'y rendre, les volumes sont constants du lundi au samedi et surtout, cinq fois plus importants à ce qu'il ramassait en 2019 dans son commerce. Le dépôt ne récupère que les contenants actuellement consignés et est loin de faire ses frais, bien que le loyer soit prêté par un ami. Les informations collectées à ce jour sont intéressantes, mais ne couvrent pas tous les processus et matières qu'il faut tester pour bien évaluer le ou les modèles à implanter à la grandeur du Québec.

À chaque semaine qui passe, il devient de plus en plus douteux que les projets pilotes puissent être équipés et fonctionner adéquatement pour fournir les données attendues d'ici la date butoir du 31 janvier. La majorité du Québec est toujours en zone rouge, on ne sait même pas si les équipements sont disponibles et dans peu de temps ce sera les Fêtes et l'application de la distanciation sociale dans l'achalandage en mode hivernal.

Nous comprenons que le gouvernement souhaite connaître rapidement le modèle qui sera implanté, mais nous croyons que fixer des échéances avant le démarrage des projets pilotes est particulièrement hasardeux. Les projets pilotes sont la clé pour s'assurer de l'efficacité du futur modèle. Il faut bien planifier et tester une foule de concepts, puisque cette modernisation ne peut se faire à deux vitesses.

La technologie et l'automatisation devront s'adapter aux centres urbains et zones rurales. Les Québécois qu'ils soient à Chandler, à Saint-Eustache ou au Centre-Ville de Montréal ont droit à une modernisation et une optimisation de leur expérience dans la consigne. La collecte doit être simplifiée et au risque de se répéter, le tri et la manipulation à la mitaine dans 8 000 commerces ont plus que fait leur temps. Des sites de collectes spécialisés seront plus à même d'améliorer la performance du système.

Comme nous l'expliquions précédemment, le manque de main-d'œuvre dans notre secteur est devenu criant, nous n'avons d'autre choix que de repenser nos opérations de service en fonction de cette réalité. Nous devons accentuer notre présence en ligne, notamment pour faire face à des géants qui n'ont pas de présence physique dans nos communautés, mais qui ont des moyens promotionnels et logistiques disproportionnés pour inonder nos marchés. Comment la vente en ligne sera traitée dans cette modernisation? Le projet de loi n'en fait pas mention.

Certaines personnes aiment répéter que la reprise de la consigne est une opportunité d'affaires significative, une opération qui permet de vendre davantage, nous ne disposons d'aucune information qui puisse corroborer ces dires. Au contraire, nous avons demandé à nos membres de vérifier le taux d'affluence des clients en lien avec la récupération des contenants. C'est moins de 2 % de leurs transactions qui sont liées au retour de contenants consignés. Ce n'est pas une surprise que nos clients viennent surtout dans nos magasins pour se procurer ce dont ils ont besoin pour se nourrir. On imagine assez facilement que la majorité d'entre eux accumulent leurs contenants consignés et les ramènent sporadiquement quand ils en ont une quantité appréciable (cela se constate quotidiennement dans nos portiques) ou s'en débarrassent au fur et à mesure dans leur bac de recyclage. Le phénomène s'apparente à la fréquentation de l'écocentre, tant qu'à devoir faire la file, le Québécois moyen s'y rend rarement pour n'aller porter qu'un gallon de

peinture, il attend plutôt d'avoir plusieurs items dont il doit se départir pour que le voyage en vaille la peine. C'est plutôt logique.

Peut-être que les projets pilotes permettront de révéler des impacts ou comportements insoupçonnés chez les consommateurs, mais dans l'état actuel des choses, il est très difficile de prédire si ses comportements changeront de façon notable. Les plus grands inconnus à ce niveau concernent les volumes importants de contenants à rapporter et les nouvelles matières visées qui peuvent être vues comme plus encombrantes. Dans quelle proportion de consommateurs décideront de laisser leurs contenants dans leur bac de recyclage plutôt que de les rapporter ? Si on pouvait avoir une réponse claire à cette question, nous pourrions bâtir un meilleur modèle.

Les gestionnaires des systèmes

Le projet de loi mentionne que le gouvernement peut, par règlement, confier la responsabilité de la mise en œuvre de la modernisation de la consigne et de la collecte sélective à un organisme à but non lucratif.

L'article 4 du projet de loi vient modifier l'article 53.30.2 de la LQE. Au paragraphe 3, nous pouvons y lire que les systèmes doivent assurer de la récupération et de la valorisation en tenant compte des principes qui forment la base de l'économie circulaire.

Nous croyons que les deux systèmes doivent être complémentaires si le gouvernement souhaite atteindre ses objectifs de récupération et de valorisation, peu importe si les contenants passent par la récupération de la consigne ou par la collecte sélective.

De plus, les municipalités sont pleinement intégrées dans la gestion des matières résiduelles avec la collecte sélective. Plusieurs municipalités opèrent présentement des écocentres. Les quelques 330 écocentres desservent environ 85 % de la population québécoise. Les citoyens vont porter plusieurs types de matières différentes lors de leur déplacement à l'écocentre.

Nous souhaitons que le gouvernement puisse évaluer la possibilité de désigner un seul organisme qui aurait la responsabilité d'opérer la modernisation de la collecte sélective et l'élargissement de la consigne dans le but d'accentuer la complémentarité des deux systèmes.

Conclusion

Ce mémoire vous permet de bien saisir les enjeux quotidiens auxquels font face les détaillants en alimentation. Chaque jour, des hommes et des femmes se lèvent, opèrent des commerces, accueillent des clients, gèrent des denrées alimentaires, s'assurent de la satisfaction de leurs clients. Ils doivent aussi trouver de la main d'œuvre, la former, l'encadrer, la faire évoluer dans un environnement alimentaire complexe. En plus tout ça, ils doivent recueillir des milliers de contenants chaque semaine, les entreposer, les trier, les classer, les manipuler sans en retirer aucun bénéfice, simplement parce que la loi les oblige.

Pour conclure, nous transmettons aux parlementaires sept recommandations qui pourront bonifier le projet de loi actuel et qui amélioreraient, nous en sommes persuadés, la gestion des contenants consignés et des matières résiduelles au Québec.

Nous recommandons aux parlementaires :

- 1- D'inscrire dans le projet loi, comme l'indique l'analyse d'impact réglementaire, que les détaillants ne sont plus tenus obligatoirement d'accepter le retour des contenants consignés et de rembourser la consigne.
- 2- De réaliser, à la suite des projets-pilotes, une analyse exhaustive des impacts économiques avant de confirmer la modernisation des systèmes.
- 3- De déployer des sites de collectes dédiés et spécialisés qui seront plus à même d'améliorer la performance du système et l'expérience des consommateurs sur l'ensemble du territoire québécois.
- 4- D'automatiser de façon optimale les opérations de retour, de tri, d'entreposage et de manutention et de minimiser autant que possible les opérations manuelles.
- 5- D'encadrer et d'uniformiser la récupération des CRM et CRU de verre avec la modernisation de la consigne pour ne pas développer deux systèmes parallèles.
- 6- D'évaluer la possibilité de désigner un seul OGD pour opérer le système de modernisation de la collective sélective et l'élargissement de la consigne.
- 7- De s'assurer d'inscrire, dans la loi, que la responsabilité de financer, d'opérer et d'atteindre les objectifs soit celle des producteurs et non sur le principe d'une responsabilité élargie des détaillants.

La consigne ailleurs au Canada

Colombie-Britannique

Population : 5 147 700

Contenants visés :

Tous les contenants de boissons sont ou seront consignés. Pour ceux des produits laitiers, ils sont récupérés, mais il n'y a pas de consigne. (Entrera en vigueur en 2022).

Remboursement aux consommateurs :

- 10¢ pour les produits de 1 litre et moins
- 25¢ pour les produits de plus de 1 litre

Il y a également des frais de recyclage par type de matière selon le coût de récupération. Ces frais sont payés par le consommateur, mais ne sont pas remboursés.

Récupération :

Le modèle est au milieu d'une réforme. Bien qu'environ 350 détaillants participent à la collecte, ils ne récupèrent qu'environ 5 % du volume, dont la majorité se retrouve plutôt dans les 175 **centres de dépôt dédiés**. Seuls les détaillants qui ont un volume important de contenants ont l'obligation d'en reprendre à l'heure actuelle, mais avec la réforme, leur rôle devrait encore se déclinier au profit de la multiplication de **dépôts express automatisés**, où les consommateurs déposent tous leurs contenants dans un même sac prévu à cet effet.

Alberta

Population : 4 421 900

Contenants visés :

Tous les contenants à boire, incluant ceux pour le vin, les bières importées et les produits laitiers, les CRM et les CRU de bière.

Remboursement aux consommateurs :

- 10¢ pour les produits de 1 litre et moins
- 25¢ pour les produits de plus de 1 litre

Récupération :

Il existe plus de 210 **centres de dépôt dédiés**. Pour les CRM de bière, ils peuvent également être retournés dans les magasins d'alcool.

Saskatchewan

Population : 1 178 700

Contenants visés :

Tous les contenants de boissons, sauf pour les produits laitiers.

Remboursement aux consommateurs :

Pour les produits en plastique et en aluminium :

- 10¢ moins de 1 litre
- 25¢ 1 litre et plus

Pour les produits en verre :

- 10¢ moins de 300 ml
- 20¢ entre 301 ml et 999 ml
- 40¢ plus de 1 litre

Des frais de recyclage sont facturés aux consommateurs (entre 7 ¢ et 9 ¢ selon la matière).

Récupération :

Il existe plus de 70 **centres de dépôt dédiés** dans la province.

Manitoba

Population : 1 379 300

Contenants visés :

Seuls les CRM et les CRU de bière sont consignés. Tous les autres contenants sont récupérés par la collecte sélective. Ce sont les producteurs qui financent la collecte sélective à 80 %.

Remboursement aux consommateurs :

- 10¢ moins de 1 litre
- 25¢ 1 litre et plus

Récupération :

Les détaillants récupèrent les contenants de bière.

L'enjeu de la consigne revient continuellement dans nos discussions auprès du gouvernement. Avec la pandémie, il est évident que le système de collecte de contenants consignés québécois est fragile et dépend beaucoup des détaillants en alimentation. Toutefois, il est très difficile d'opérer le service de collecte dans les établissements alimentaires en maintenant l'ensemble des services, particulièrement avec la COVID-19 et la manque de main-d'œuvre.

Afin de vous aider, voici un portrait de la situation sur ce qui se fait dans le reste du pays.

Ontario

Population : 14 734 000

Contenants visés :

Seuls les produits alcooliques sont consignés (bières, vins, coolers, etc.). Tous les autres contenants sont récupérés par la collecte sélective.

Remboursement aux consommateurs :

Pour les contenants de verre et de plastique :

10¢ moins de 630 ml

20¢ plus de 630 ml

Pour les contenants d'aluminium :

10¢ moins de 1 litre

20¢ 1 litre et plus

Récupération :

Les contenants visés sont retournés dans les Beer Stores (qui appartiennent aux grands brasseurs). Une entente a été conclue entre la LCBO (l'équivalent de la SAQ) et les Beer Stores, et ses 445 adresses, pour la récupération.

Nouveau-Brunswick

Population : 781 500

Contenants visés :

Tous les contenants à boire, excluant ceux des produits laitiers et du cidre non pasteurisé.

Remboursement aux consommateurs :

Pour les contenants de boissons non alcoolisées :

5¢

Pour les contenants de boissons alcoolisées :

10¢ moins de 500 ml

20¢ plus de 500 ml

Des frais de recyclage de 5 ¢ sont facturés au consommateur sur tous les produits.

Récupération :

Il y a près de 80 **centres de dépôt dédiés** dans la province.

Nouvelle-Écosse

Population : 979 400

Contenants visés :

Tous les contenants à boire, excluant ceux des produits laitiers.

Remboursement aux consommateurs :

Pour les contenants de boissons non alcoolisées :

5¢

Pour les contenants de boissons alcoolisées :

10¢ moins de 500 ml

20¢ plus de 500 ml

Des frais de recyclage de 5 ¢ sont facturés au consommateur sur tous les produits.

Récupération :

Il y a plus de 85 **centres de dépôt dédiés** dans la province.

Terre-Neuve-et-Labrador

Population : 522 100

Contenants visés :

Tous les contenants à boire, excluant ceux des produits laitiers.

Remboursement aux consommateurs :

8¢ Pour les contenants de boissons non alcoolisées

20¢ Pour les contenants de boissons alcoolisées

Des frais de recyclage entre 3 ¢ et 10 ¢ sont facturés au consommateur sur les produits.

Récupération :

Il y a 40 **centres de dépôt dédiés**, 16 sous-dépôts et 20 services de collecte mobiles.

Île-du-Prince-Édouard

Population : 159 600

Contenants visés :

Tous les contenants de breuvages, excluant ceux des produits laitiers ou des substituts de lait.

Remboursement aux consommateurs :

5¢ Pour les contenants de moins de 500 ml

10¢ Pour les contenants entre 501 ml et moins de 5 litres

Des frais de recyclage de 5 ¢ (moins de 500 ml) et de 10 ¢ (plus de 501 ml) sont facturés au consommateur sur tous les produits.

Récupération :

Il y a près de 10 **centres de dépôt dédiés** dans la province.