

## MÉMOIRE SUR LE PROJET DE LOI 65

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

Mémoire présenté par Restaurants Canada  
à la  
Commission des transports et de l'environnement

26 octobre 2020

## RESTAURANTS CANADA

Fondée en 1944, l'association Restaurants Canada est une communauté en croissance regroupant plus de 30 000 entreprises de services alimentaires, y compris restaurants, bars, traiteurs, institutions et fournisseurs à travers tout le pays. Nous sommes l'association de restaurateurs indépendants et de chaînes de restauration la plus importante au Canada. Nos membres se retrouvent dans chaque communauté et offrent des services appréciés de l'ensemble de la population.

Au moyen de services, de recherche et de représentation, nous faisons le lien entre nos membres dans toutes les régions afin de promouvoir la force et le dynamisme de notre industrie.

Nos membres sont des restaurants de plein service, des restaurants à service limité, des traiteurs, des bars et discothèques de même que de distributeurs et des transformateurs alimentaires. Nous avons aussi des membres associés qui offrent tous les services connexes essentiels à la restauration.

Organisme sans but lucratif, Restaurants Canada existe non seulement pour le bénéfice de ses membres mais aussi pour s'impliquer dans les enjeux sociaux et pour faire avancer le débat public.

Notre association a une présence permanente au Québec et nous sommes impliqués dans un ensemble de dossiers que ce soit la vente et la distribution d'alcool, la politique alimentaire du Québec, la réforme des normes du travail ou encore la taxation et les enjeux budgétaires.

De concert avec le gouvernement, les partis d'opposition, nos membres et l'ensemble de la société civile, notre but est de faire avancer le Québec et de permettre à notre secteur d'activité de pleinement contribuer à son essor. En ces temps de pandémie où les restaurateurs ont été frappés de plein fouet, nous recommandons la plus grande prudence dans l'ajout de frais et d'obligations pour nos membres.

Restaurants Canada compte trois Québécois parmi les membres de son conseil d'administration. De plus, près de 6 200 établissements en sol québécois sont membres de notre association.

## NOTRE SECTEUR D'ACTIVITÉ

Avant la catastrophe de la COVID-19, selon les plus récentes données rendues disponibles par Statistiques Canada, notre industrie représente un chiffre d'affaires de 18 milliards de dollars au Québec, soit environ 4% du produit intérieur brut (PIB) de la province.

Bien que l'emploi soit en baisse, le secteur de la restauration, bon an mal an, représente plus de 5% de tous les emplois au Québec.

Nous sommes un secteur d'activité qui donne particulièrement leur première expérience sur le marché du travail à un nombre impressionnant de jeunes. Nous les aidons à se bâtir un CV tout en gagnant honnêtement un salaire.

Notre industrie a été une des premières fermées durant la pandémie, et elle est une des dernières à rouvrir. Malgré ce fait, des millions de Québécois nous témoignent chaque semaine de leur attachement à ce que nous faisons.

Sur le plan environnemental, la COVID-19 a vu plusieurs nouvelles obligations nous être imposées, y compris l'ajout d'emballages uniques et de protections de plastique pour employés et clients. Ceci a représenté des investissements majeurs.

Tout au long de la crise, aucune mesure gouvernementale n'est venue alléger le fardeau réglementaire dans la restauration. Pourtant, nous ne nous en sommes jamais plaints car nous considérons que notre secteur, comme tous les autres doit faire sa juste part.

Une des raisons de la mise en place du nouveau projet de loi est pour favoriser le recyclage du verre et sa réutilisation. Par contre, nous devons reconnaître que les restaurateurs ne sont responsables ni de l'importation, ni de l'embouteillage, ni de la distribution à grande échelle des bouteilles. Il serait injuste de leur faire porter le fardeau de ses opérations tandis qu'ils paient déjà leur large part de taxes sur l'alcool en plus des généreuses marges de profits en achetant de la Société des Alcools du Québec, monopole de la distribution dans la province.

## RETOUR HISTORIQUE ET PRÉSENTATION

La modernisation de la consigne et du système de responsabilité du producteur est discutée depuis des années, surtout en ce qui a trait à la consigne. Plusieurs gouvernements précédents

n'ont su aboutir à des solutions concrètes et, en quelques occasions, des changements de gouvernements ont repoussé la mise à jour législative et réglementaire.

Pendant ce temps, de plus en plus de contenants ont été mis sur le marché et l'ampleur de la collecte sélective, tant en foyer que hors foyer, s'est développée. Paradoxalement, le niveau de vente de contenants en restauration par rapport au volume de vente n'a pas beaucoup augmenté. La plupart des clients vont commander une ou deux choses à boire et l'usage de plus gros contenants, utilisant proportionnellement moins de matière par unité servie, s'est étendu.

Depuis plusieurs années, de nombreuses associations et leurs membres demandaient de retirer la responsabilité de la collecte aux municipalités pour plutôt le donner à un organisme indépendant financé par ceux qui mettent les contenants en marché. Nous aimerions voir des avancées vers une telle solution. Il est inéquitable de faire payer diverses industries pour le ramassage mais laisser les municipalités décider des modalités.

L'étendue de la consigne, par contre, pose invariablement de nouvelles contraintes et coûts pour l'ensemble du système. Étant donné que les restaurateurs ne fabriquent pas de contenants, et extrêmement rarement le contenu de ceux-ci, il serait parfaitement injuste qu'ils doivent assumer le coût de l'élargissement de la consigne. Et ce, surtout, compte tenu du fait qu'ils devront déjà faire face à l'obligation de gérer la collecte de montants de nouveaux contenants consignés. Le nouveau système entraînera une hausse de la facture pour les clients ce qui, en ces temps de pandémie, est déjà un fardeau sur le dos des restaurateurs et autres commerces.

## QUI PAIE QUOI?

Restaurants Canada ne s'oppose pas d'emblée à l'élargissement de la consigne. D'ailleurs, nos membres participent activement pour ce qui est des contenants qui sont déjà sous consigne. Chaque année, 2,4 milliard de bouteilles de bière sont ainsi consignées, dont environ 25% sont vendues dans les bars et restaurants du Québec. La consigne sur la bière fait déjà l'objet d'un circuit fermé privé et ce modèle intéressant fonctionne pour le moment plutôt bien pour deux raisons

Premièrement, le livreur de bière récupère les bouteilles vides au commerce/restaurant. Cet aspect est essentiel pour tout nouveau contenant devant être consigné. La réglementation suivant ce projet de loi doit explicitement prévoir un système, sans frais pour les restaurateurs, de récupération des bouteilles de verre au restaurant.

Deuxièmement, les formats de bouteilles de bière sont en nombre limité, ce qui facilite le réusage et la valorisation de la matière.

Restaurants Canada demande que la Société des Alcools du Québec, celle qui vend, en monopole, vin et spiritueux aux bars et restaurants, assume les coûts de la récupération des bouteilles consignées en restaurant. Ceci peut se faire par un ramassage au moment de la livraison, ou encore par une compensation financière intégrale pour les frais liés à la gestion des contenants vides. L'ensemble des nouvelles émissions de gaz à effet de serre (GES) liées aux nouveaux circuits de ramassage des bouteilles de vin et de spiritueux devrait directement aussi lui incomber.

De plus, les restaurateurs n'ayant aucune capacité physique de conserver les contenants de verre dans leur établissement, ne devraient pas avoir la responsabilité de garder les bouteilles. L'imposition d'une consigne sur le verre sera un impossible casse-tête logistique dans notre industrie.

Ceci, d'autant plus, que les exigences du MAPAQ en matière de salubrité ne sont pas compatibles avec la conservation de contenants souillés ou uniquement rincés. Et nous ne voudrions pas, non plus, avoir à gaspiller des quantités astronomiques d'eau juste pour avoir à laver et désinfecter des bouteilles consignées. Sur le plan environnemental, ce n'est certes pas une solution envisageable.

Pour ce qui est des canettes d'aluminium, le système en place fonctionne déjà bien et nous n'envisageons pas de problèmes.

Pour les bouteilles d'eau et autres bouteilles de plastique, dont aucune n'est produite par un restaurant, il faudrait que les coûts soient assumés par les véritables producteurs et que, encore une fois, la réglementation tienne compte du manque d'espace de plusieurs restaurants pour garder des contenants vides.

Il est de notre avis que le rôle et la mission d'un restaurant n'est pas de gérer des mini-entrepôts de contenants vides. Déjà que les restaurants devront percevoir la consigne, séparer davantage la matière récupérée, il serait indécent de leur demander, en plus, de payer pour la collecte des contenants consignés. D'autant plus qu'ils paient déjà pour la récupération de ces mêmes matières via la collecte sélective.

Au plan des émissions de (GES) le gouvernement du Québec doit aussi inclure dans son bilan l'ensemble des émissions supplémentaires qui seront dues au transport sur de plus longues distances, en moyenne, des contenants nouvellement consignés. Encore là, aucune

responsabilité pour les restaurants qui ne mettent pas les contenants en marché et qui ne sont aucunement décisionnels sur ce qui arrive de la matière consignée, récupérée ou recyclée.

Dans la mesure où des restaurants ou chaînes de restaurants importent ou mettent en marché des produits, ils devraient être soumis aux mêmes lois et règlements que les autres producteurs. Ils ont aussi la responsabilité du recyclage des matières non-consignées et leurs obligations en ce qui a trait aux matières résiduelles demeurent.

#### PERTE DE VALEUR DE LA COLLECTE SÉLECTIVE

La consigne élargie entraînera d'autres conséquences. Parmi celles-ci, le retrait de contenants ayant une « valeur » du bac de recyclage. Ce bac, sans certains des contenants qui seront désormais consignés, perdra de la valeur et chaque matière recyclée coûtera donc proportionnellement plus cher. Il y aura un sérieux manque à gagner pour les centres de tri. Nous demandons que les restaurants paient moins pour la collecte sélective s'ils ont, en plus, à payer une partie de la consigne. Par exemple, si un restaurant devait avoir à payer des frais en lien avec la consigne des bouteilles d'eau, il ne devrait pas avoir à payer pour le ramassage de la même bouteille lors de la collecte sélective.

De plus, l'arrivée massive de quantités de verre sur le marché via la consigne n'entraînera pas une augmentation de la valeur sur le marché de la valorisation. Au contraire, le surplus d'offre leur fera perdre de la valeur. Déjà, l'ensemble du verre ne peut pas être réutilisé au Québec. La consigne du verre rendra la situation encore plus difficile en raison du surplus de matière. Pour ce qui est du plastique, les expériences implantées ailleurs ont donné des résultats mixtes et le gouvernement voudra peut-être avoir davantage de données fiables avant d'aller de l'avant.

Bref, il ne serait pas avisé de pénaliser les restaurateurs sur la collecte du verre, d'autant que la nouvelle matière consignée aura peu de valeur et peu de débouchés.

#### SÉPARER LES ENJEUX

Pour Restaurants Canada, la décision d'élargir la responsabilité élargie du producteur (REP) et de créer un organisme de gestion de l'industrie et d'élargir la consigne dans un même projet de loi est une erreur. Cette erreur est à la source de plusieurs problèmes de cohérence et de résistance dans l'industrie.

Le consensus sur la REP est à peu près atteint et l'opposition sur la consigne élargie se maintient. Plusieurs problèmes auraient été évités en présentant deux projets de loi différents. Le PL 65 confirme le danger de certains projets de loi « omnibus » qui engendrent méfiance et confusion.

Il y a aussi une confusion au niveau des objectifs, tandis qu'on affirme qu'une partie du système sera financé par la consigne non-réclamée. Ceci revient à dire que si le système « fonctionne trop bien » il y aura un manque à gagner. Selon nous, il s'agit d'une formule perdante qui met en danger le financement des nouvelles initiatives. Il est aussi à penser que la hausse du montant de la consigne augmentera la récupération (du moins c'est l'objectif du gouvernement) ce qui entraînera moins de consignes non-réclamées.

Enfin, la complexité des changements proposés aurait dû permettre à l'industrie de bénéficier de plus de temps pour s'ajuster. Un consortium a été formé pour prendre charge de la REP et nous avons activement participé à sa mise en place. C'est un bel exemple de ce que l'industrie peut faire pour contribuer au Québec mais nous aurons besoin de plus de temps pour bien faire les choses.

#### MISES EN GARDE ET RECOMMANDATIONS

En vue d'améliorer le projet de loi 65, voici les principales recommandations de Restaurants Canada. Nous vous invitons aussi à être très prudents au chapitre de la réglementation et de ne pas ajouter un fardeau indu sur une industrie de la restauration déjà fortement en difficulté.

Nous saluons l'initiative de mettre en place une vraie REP au Québec. Lorsque l'on compare aux autres provinces canadiennes, nous voyons que pour que cela fonctionne, le contrôle doit être entre les mains de ceux qui paient le système par souci d'équité et aussi d'efficacité. De plus, le dépôt même du projet de loi est un aveu du gouvernement qu'il n'est pas la meilleure entité pour gérer un système de récupération de la matière.

**Recommandation 1 : que le contrôle du système de collecte sélective et le financement aillent de pair. 100% du paiement doit automatiquement inclure 100% du contrôle afin que l'industrie ait toute la flexibilité et la prévisibilité nécessaire pour mettre en place un système efficace. Que les principes de la REP soient respectés.**

La SAQ, qui vend le vin et les spiritueux aux restaurants doit être partie prenante du système et financer la consigne sur les bouteilles de verre qu'elle met en marché au sens de la loi. De plus, un peu comme la consigne privée de bière a le fardeau de ramasser les bouteilles de micro-

brasseries, la SAQ pourrait contribuer pour l'ensemble des contenants d'alcool, peu importe leur provenance.

**Recommandation 2 : que la SAQ ait la responsabilité de la collecte et du financement des contenants de verre qu'elle met en marché.**

Une confusion demeure avec les éco-frais et le coût de la consigne. Le projet de loi, tel que présenté, laisse entendre qu'il y aurait un seul frais et ceci risque une confusion des genres entre la part qui est la responsabilité de Recyc-Québec et celle de la REP

**Recommandation 3 : que tout éco-frais et frais de consigne soient séparés et que chaque partie soit clairement indiquée.**

Entre le système actuel et le nouveau système, il y a énormément de changements. Que ce soit le rôle des municipalités, des centres de tri ou des entreprises, il faudra des règles claires à savoir qui fait quoi et qui est responsable de quoi. Les restaurateurs sont prêts à faire leur part mais ils font déjà face à des centaines de règlements et d'exigence. S'il vous plaît, n'en ajoutez pas.

**Recommandation 4 : que le rôle des municipalités et des entreprises soit clairement défini en matière de récupération.**

Invariablement, des contentieux et des litiges vont émerger du nouveau système de REP, surtout au début de son implantation. Le mécanisme de résolution de ces litiges sera important pour la crédibilité du système et son fonctionnement. Pour l'industrie, il est capital que l'intégralité de la REP soit considérée dans ce mécanisme.

**Recommandation 5 : que tout mécanisme de résolution des litiges dans la réglementation soit clair, respecte la REP et soit dans le cadre des paramètres légaux existants**

Les changements proposés sont majeurs. Il s'agit d'un véritable ajustement de plusieurs paradigmes pour l'industrie au Québec. Nous sommes déterminés à jouer un rôle mais il faut aussi comprendre la nécessité d'une période de transition valable, surtout en ce qui a trait au paiement de contributions. Il demeure plusieurs inconnues et il serait important de reconnaître

l'immense contribution financière que les restaurants ont effectuée ces dernières années pour l'environnement.

**Recommandation 6 : que soit considérée une période de transition dans la REP afin de limiter de trop rapides hausses de contributions**

CONCLUSION

Tout d'abord, merci d'avoir lu notre mémoire et de considérer les propositions amenées par Restaurants Canada. C'est un privilège dont nous sommes reconnaissants. Nous demandons à l'ensemble des partis politiques de travailler ensemble pour améliorer le projet de loi 65 afin que le secteur de la restauration ne soit pas injustement pénalisé par la mise en place de la REP

Bien entendu, certains irritants demeureront et la future loi ne mettra pas fin à tous les débats. Par contre, nous pourrons enfin avoir un régime plus logique et qui permet au secteur de jouer son plein rôle de moteur économique dans chaque communauté du Québec.

Encore merci de votre attention et bon travail!

Restaurants Canada

259, Champlain, suite 602 Gatineau (bureau du Québec)

J8X 3R9

613 325-3298

1 800 387-5649 poste 6000

Personnes-ressource : David Lefebvre, vice-président, Affaires fédérales et Québec

[dlefebvre@restaurantscanada.org](mailto:dlefebvre@restaurantscanada.org)

Lauren van den Berg, vice-présidente nationale, affaires gouvernementales