

GRAM

**La lutte au gaspillage
alimentaire en 15
recommandations**
Consultation sur la
cessation du gaspillage
alimentaire

Groupe de
recommandations
et d'actions
pour un meilleur
environnement

GRAM

Mémoire soumis à la Commission sur l'eau, l'environnement, le
développement durable et les grands parcs (Ville de Montréal)



Groupe de recommandations et d'actions
pour un meilleur environnement

*Influencer aujourd'hui
le monde de demain.*

La lutte au gaspillage alimentaire en 15 recommandations

- Version éditée du 5 février 2021 -

Mémoire soumis le 5 février 2021 par le GRAME

À la Commission sur l'eau, l'environnement, le développement durable
et les grands parcs (Ville de Montréal)

Et présenté le 4 février 2021 dans le cadre de la consultation sur la
cessation du gaspillage alimentaire

Table des matières

Présentation du GRAME	3
Notre équipe.....	3
Sommaire	4
Introduction	6
1. Enjeux de gouvernance : Quel rôle pour la Ville de Montréal.....	6
2. Les transformateurs, les distributeurs-grossistes et les commerces de détail	8
3. Et les ménages dans tout ça?	14
4. Insécurité alimentaire et récupération	17
5. Tarification et autres incitatifs.....	18
Conclusion	22
Bibliographie.....	24
ANNEXE.....	27
Autres mémoires du GRAME au sujet de la gestion des matières résiduelles	30

Présentation du GRAME

Le GRAME est une organisation d'intérêt public fondée en 1989 et basée à Montréal. Acteur important au Québec lorsqu'il est question de solutions novatrices et réalistes aux grands problèmes environnementaux, c'est aussi une force collective inspirante bien enracinée dans sa communauté.

Reconnu pour son expertise approfondie en matière de transport, d'énergie, d'écofiscalité, de gestion des matières résiduelles, de verdissement et d'aménagement urbain, le GRAME œuvre en orientant ses activités autour de trois pôles complémentaires : l'influence auprès des décideurs, la sensibilisation et l'éducation relative à l'environnement et l'intervention directe sur le terrain.

S'enrichissant mutuellement, ces divers pôles ajoutent de la profondeur aux activités de l'organisme et donnent du sens à chacune des interventions terrain du GRAME en s'inscrivant à l'intérieur d'une démarche de sensibilisation continue et d'une vision globale de l'environnement.

En 2011, l'Arrondissement de Lachine a mandaté le GRAME pour mettre sur pied le tout premier Éco-quartier à Lachine, programme que l'organisme continue fièrement à développer et à bonifier aujourd'hui.

Notre équipe

Auteur.es de ce mémoire

Agathe Mertz (M. Ing. Environnement - École de technologie supérieure ÉTS, Génie des systèmes urbains - Université de Technologie de Compiègne UTC), Agente de projets en environnement

Billal Tabaichount (M. Sc. Économie - UQÀM, M. Sc. Environnement - Université autonome de Barcelone), Analyste au GRAME

Nicolas Valente (Maîtrise en administration des affaires - École Supérieure de Commerce de Rennes), Agent Éco-quartier

Sommaire

L'enjeu du gaspillage alimentaire est complexe, impliquant un grand nombre de parties prenantes. Dans ce mémoire, nous proposons une série de recommandations, comportant toutes des mesures à la portée de la Ville de Montréal, et mobilisant principalement les ICI, les ménages, ainsi que le milieu communautaire et associatif.

Ces recommandations se présentent comme suit :

- **Recommandation #1** : La Ville de Montréal se devra d'agir sur trois types de mesures dont elle dispose : la réglementation, la sensibilisation et la mise en place d'une tarification incitative.
- **Recommandation #2** : Favoriser la circularité du secteur de l'alimentation, en encourageant et soutenant les entreprises et organismes dont les matières premières seraient des denrées rejetées par le système actuel.
- **Recommandation #3** : Imposer des formations aux acteurs transformateurs, aux grossistes et aux gérants du secteur alimentaire sur le sujet du gaspillage et des pertes.
- **Recommandation #4** : Imposer aux vendeurs au détail de collaborer avec des entités externes pour la vente de produits alimentaires dont les dates de péremption approchent.
- **Recommandation #5** : Sensibiliser à grande échelle pour questionner les critères esthétiques comme facteurs de gaspillage alimentaire.
- **Recommandation #6** : Imposer aux distributeurs de fruits et légumes frais la création d'une section dédiée aux produits défraîchis, abîmés ou ne respectant pas les critères esthétiques.
- **Recommandation #7** : Produire un diagnostic complet du gaspillage alimentaire à l'échelle de la métropole.
- **Recommandation #8** : Créer un maillage dense qui assurerait un partage adapté de toutes les denrées écartées de la chaîne par les transformateurs et les distributeurs, en visant notamment les déserts alimentaires.

- **Recommandation #9** : Mobiliser le MAPAQ afin de clarifier les règles en ce qui concerne la durée de conservation d'un produit donné et les dates « Meilleur avant » à y apposer.
- **Recommandation #10** : Sensibiliser la population en ce qui concerne l'ensemble des éléments relatifs aux dates de péremption.
- **Recommandation #11** : Engager et soutenir les acteurs du secteur dans le cadre d'un plan d'action bien défini, tout en mesurant l'atteinte des objectifs et en documentant la démarche.
- **Recommandation #12** : Imposer une nouvelle tarification afin de désinciter le recours au gaspillage alimentaire par le secteur de l'alimentation.
- **Recommandation #13** : Mettre en place une écocertification comme démarche volontaire à disposition des ICI.
- **Recommandation #14** : Réinvestissement des revenus issus de l'écofiscalité auprès d'intermédiaires agréant les denrées non-consommées des supermarchés et commerces alimentaires de petite taille.
- **Recommandation #15** : Instaurer un programme de ristourne collective à destination des ménages.

Introduction

Encore une fois, le droit d'initiative en consultation publique et l'engagement citoyen aura permis de traduire un enjeu très important en consultation auprès de cette Commission. En ce sens, nous souhaitons féliciter et soutenir Atlantide Desrochers, ainsi que toute la société civile mobilisées autour de la lutte au gaspillage alimentaire. Dans ce mémoire, nous présentons une série de recommandations développées autour de 3 axes :

- La sensibilisation des parties prenantes;
- La mise en place d'une réglementation adaptée;
- La mise en place d'incitatifs, notamment basés sur l'écofiscalité et l'écocertification.

Pour aborder cet enjeu complexe, nous commencerons par clarifier les éléments touchant à la gouvernance et aux compétences de l'échelon municipal (Partie 1). Par la suite, nous traiterons des recommandations à la Ville de Montréal touchant spécifiquement i) les transformateurs, les distributeurs et les détaillants; ainsi que ii) les ménages (respectivement les Parties 2 et 3 dans le texte). La partie 4 s'attardera sur les contributions potentielles de la Ville de Montréal à une coordination plus efficace de la lutte au gaspillage alimentaire à l'échelle de la métropole. Finalement, nous présenterons une série de recommandations portant spécifiquement sur les outils d'écofiscalité et d'écocertification.

Bonne lecture!

1. Enjeux de gouvernance : Quel rôle pour la Ville de Montréal

L'échelon provincial possède une importante responsabilité concernant les enjeux environnementaux. Toutefois, le gouvernement peut en déléguer une partie aux municipalités. En fait, en matière d'environnement, les municipalités ne possèdent que les pouvoirs que le gouvernement du Québec se permet de leur octroyer. Cela s'applique également aux outils réglementaires. Par contre, il est à souligner que depuis l'adoption de la *Loi sur les compétences*

municipales (2006), les municipalités jouissent d'une grande discrétion en ce qui concerne leurs capacités à réglementer (Legault, 2018: 45).

C'est au Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) de sensibiliser, réglementer et contrôler les acteurs de la chaîne bioalimentaire. Ainsi, c'est ce ministère qui a publié les lignes directrices portant sur la salubrité des aliments récupérés dans le cadre des frigos communautaires ou dans toute autre formule en libre-service. En 2016, c'est également lui qui a abrogé son *Règlement sur les fruits et les légumes frais*, permettant ainsi l'achat de fruits et légumes imparfaits (INSPQ, 2018 : 4). Les municipalités bénéficient, quant à elles, d'un pouvoir restreint en matière agroalimentaire, dont le principal élément repose sur la qualification du zonage en vue de la préservation des terres arables et de la cohésion entre les différents usages.

Toutefois, en ce qui concerne le gaspillage alimentaire, la Ville de Montréal peut fortement s'appuyer sur les compétences en gestion des matières résiduelles (GMR) accordées aux municipalités par la *Loi sur la qualité de l'environnement*. La planification de la GMR relève ainsi de l'échelle municipale, bien qu'elle se doive d'être conforme aux orientations et objectifs de la *Politique québécoise de gestion des matières résiduelles* (Legault, 2018 : 47). Le gouvernement provincial peut également se prévaloir de pouvoirs réglementaires dans ce domaine, que ce soit - par exemple - au niveau de la tarification d'activités telles que l'enfouissement ou par la création de nouvelles catégories de matières résiduelles auxquelles s'appliqueront des normes spécifiques (*Ibid.*).

Enfin, il est important de souligner qu'au plan local, le traitement du gaspillage alimentaire en tant que matière résiduelle - qu'il soit issu des industries, commerces, institutions (ICI) ou des ménages - relève des autorités municipales. Cela fait en sorte de donner une importante capacité d'action à la Ville de Montréal, notamment auprès des épiceries et supermarchés. Même si les initiatives entourant le traitement du gaspillage alimentaire sont actuellement largement issues de la société civile et du secteur privé, la responsabilité légale repose tout de même sur les municipalités (*Ibid.*).

Recommandation #1 : Mobiliser l'ensemble des compétences de la Ville

La Ville de Montréal se devra d'agir sur trois types de mesures dont elle dispose : la réglementation, la sensibilisation et la mise en place d'une tarification incitative.

2. Les transformateurs, les distributeurs-grossistes et les commerces de détail

3 étapes clés dans la production de gaspillage alimentaire : Transformation, distribution et vente au détail

Nous sommes d'accord avec Audet et Brisebois (2018) qui soulignent l'interdépendance des facteurs qui conduisent les acteurs de la chaîne alimentaire à générer des pertes et du gaspillage. Notre propos ne consistera donc pas à accuser tel ou tel acteur de la filière, mais à pointer du doigt certaines pratiques contribuant au gaspillage alimentaire. Pour cette partie du mémoire, nous avons choisi de centrer notre approche sur les étapes de transformation, de distribution et de vente au détail.

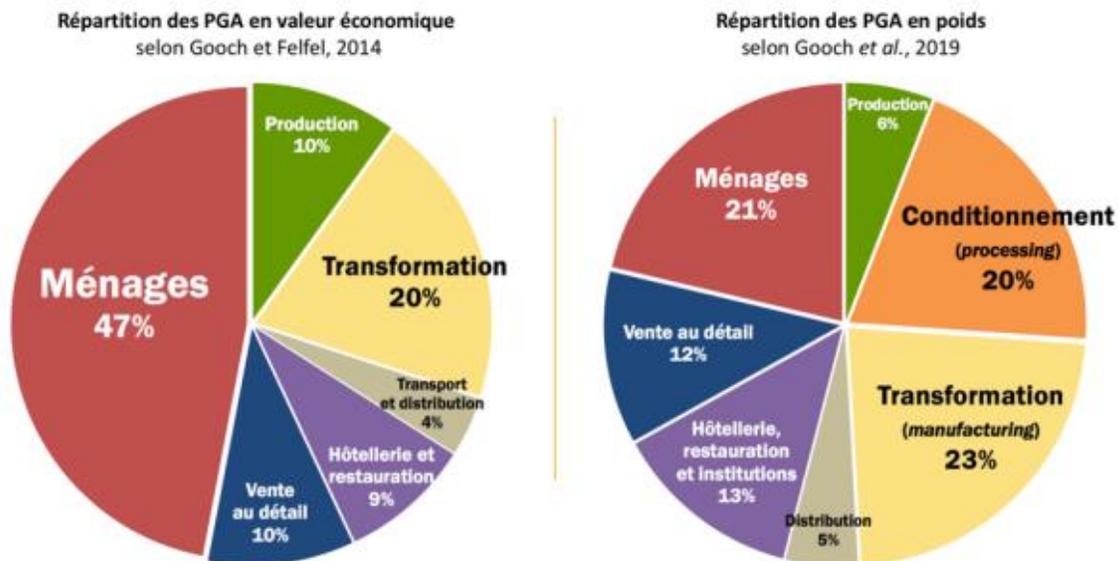


Figure 2.1 : Répartition des PGA dans le système alimentaire canadien (traduit et adapté à partir de Gooch et Felfel, 2014 et Gooch et al., 2019²)

Illustration tirée de Ménard (2019)

2.1. La transformation

Pendant cette étape, des ingrédients (matières premières) sont assemblés pour composer un produit final, lequel est conditionné dans un emballage qui en permettra le transport et l'exposition pour la vente.

Facteurs de gaspillage alimentaire à l'étape de transformation :

Voici les raisons principales qui provoquent des pertes et du gaspillage alimentaire dans ces secteurs (voir Ménard, 2019) :

- Sur-commandes : Pour s'assurer de ne pas manquer de matières premières lors de la conception de leurs produits, les achats excèdent parfois la quantité nécessaire (liée aux volumes de vente de l'entreprise);
- Critères esthétiques du produit fini;
- Changement d'emballage : L'entreprise peut décider de jeter des produits dont l'emballage a été récemment modifié pour des raisons de marketing;
- Coûts liés à la gestion des produits finis imparfaits : Il est plus rentable de jeter que de vendre à prix réduit.

Recommandation #2 : *Il faut que ça tourne!*

Favoriser la circularité du secteur de l'alimentation, en encourageant et soutenant les entreprises et organismes dont les matières premières alimentaires seraient des denrées rejetées par le système actuel. Le format et l'étendue du programme d'aide restent à déterminer. Au-delà de l'action 7 qui pointe nommément l'enjeu du gaspillage alimentaire, l'action 5 du Plan climat Montréal vise à « stimuler et consolider l'économie circulaire par la création de réseaux entre entreprises, commerces et organismes communautaires ». Il sera important que la Commission souligne la prise en compte des denrées alimentaires dans cette démarche. Des organisations telles que Synergie Montréal travaillent à la mise en place de synergies industrielles dans le secteur de l'alimentation. L'appui de la Ville de Montréal pourrait notamment se traduire par la mise à disposition de lieux de stockage et de transbordement,

ainsi que d'un soutien financier dédié aux équipements nécessaires aux organismes pour la récupération des denrées alimentaires (e.g. camions réfrigérés).

Recommandation #3 : *Formation obligatoire pour les parties prenantes du secteur*

Imposer des formations aux acteurs transformateurs, aux grossistes et aux gérants du secteur alimentaire sur le sujet du gaspillage et des pertes. Inclure des exemples concrets de méthodes pour réduire le gaspillage. Expliquer les impacts environnementaux du gaspillage et montrer les attentes des consommateurs quant aux pratiques durables. S'assurer d'une bonne compréhension des structures de redistribution existantes, etc. Dans le Plan directeur de gestion des matières résiduelles (PDGMR 2020-2025), il est spécifié à la mesure 1.2.2 que la Division de l'inspection des aliments du Service de l'environnement sensibilisera au gaspillage alimentaire les établissements visés par ses inspections. Cela va dans le sens de notre recommandation. Toutefois, nous tenons à spécifier que cette formation obligatoire n'a pas à nécessairement relever de cette Division, mais peut également être assurée par d'autres acteurs, tels que les différents éco-quartiers.

2.2. La distribution et la vente au détail

Pendant ces étapes, des denrées et produits sont vendus en grandes quantités à des grossistes qui les revendent à des détaillants, lesquels transportent les stocks vers leur(s) point(s) de vente. Les produits sont exposés aux consommateurs pour en permettre l'achat.

Facteurs de gaspillage alimentaire aux étapes de distribution et de vente au détail:

Voici les raisons principales qui provoquent des pertes et du gaspillage alimentaire durant ces étapes (Ménard, 2019) :

- Critères esthétiques : Forme, taille ou couleur ne correspondant pas aux standards attendus par les clients;

- Durée de vie des aliments : Si les produits sont déjà à maturité quand ils arrivent à l'étape de la vente au détail, ils perdent leur fraîcheur trop rapidement, avant d'avoir été vendus. Leur livraison serait alors refusée aux portes des magasins, qui s'évitent ainsi la gestion des pertes;
- Date « Meilleur avant » sur les emballages : Ce libellé (qui est laissé à l'appréciation des transformateurs) pousse les acteurs de la filière à écarter des produits encore tout à fait consommables;
- Des retailles mal calibrées;
- Sur-commandes pour se protéger des ruptures de stock.

Exemple : Selon des observations effectuées pendant une semaine dans une épicerie montréalaise en 2018, 67 % des pertes et gaspillage alimentaires (PGA) finiraient dans la collecte comme déchets et 33 % seraient distribués à des organismes. Le rapport (Ménard, 2019) révèle que seulement 11 % des aliments retirés de la commercialisation étaient réellement impropres à la consommation, soulignant du même fait que 89 % de ces produits auraient pu être consommés. Aussi, afin de bien cibler les efforts de réduction du gaspillage, il semble pertinent de préciser que, dans cette observation, les fruits et légumes représentaient 72 % du poids total. Tout en reconnaissant les limites de ces observations très ponctuelles, il n'en demeure pas moins qu'elles sont pertinentes à des fins d'illustration.

Recommandation #4 : Vendre à tout prix!

Imposer aux vendeurs au détail (de plus de x employés, afin d'épargner les petits commerçants) de collaborer avec des entités externes pour la vente de produits alimentaires dont les dates de péremption approchent (seuil à définir). Il existe déjà des applications mobiles comme *Flashfood* et *FoodHero*, dont la popularité croissante (+25% d'utilisateurs en 2020) confirme l'intérêt des consommateurs pour obtenir ces produits à bas prix. Un équivalent existe aussi pour les repas de restaurants à Toronto (*FeedBack*, par exemple).

Recommandation #5 : *Sensibilisation contre les critères esthétiques*

L'aspect visuel des denrées régit les transactions à toutes les étapes de la chaîne alimentaire (du producteur au consommateur). Même si tous les acteurs reconnaissent dans une certaine mesure les limites de ces critères esthétiques, chacun renvoie la balle de la responsabilité à son voisin. S'il est vain de cibler un responsable, il reste très réaliste de diffuser des campagnes de sensibilisation à grande échelle pour questionner nos incohérences en la matière. Nous devons, collectivement, apprendre à reconnaître et dénigrer les comportements qui génèrent du gaspillage. Cette démarche de sensibilisation devrait notamment viser la jeunesse et les milieux scolaires à travers les différents programmes d'éducation relative à l'environnement.

Recommandation #6 : *Une section réservée aux « moches »*

Des municipalités québécoises, comme Prévost, ont récemment introduit des règlements municipaux pour imposer aux vendeurs de produits lave-glace en bidon de plastique la vente de produits lave-glace en vrac. L'objectif est de réduire la présence de plastique à usage unique en offrant une alternative aux consommateurs. Sur ce modèle, nous pensons réaliste pour Montréal d'imposer aux distributeurs de fruits et légumes frais la création d'une section dédiée aux produits défraîchis, abîmés ou ne respectant pas les critères esthétiques. Les prix associés y seraient, logiquement, inférieurs à ceux des sections classiques, ce qui répondrait à une autre problématique sociale portant sur l'accès à des aliments frais aux plus défavorisés. Nous sommes conscients que les acteurs impliqués à cette étape pourraient faire de la résistance contre la proposition. Le laisser-faire historique sur le sujet nous a poussé dans notre situation actuelle, il s'agit donc maintenant de mettre des règlements plus encadrants pour y palier.

Une partie de la solution existe déjà : Les Programmes de Récupération en Supermarché (PRS)

Moisson Montréal est la plus grande banque alimentaire du Canada et travaille avec plus de 250 organismes montréalais pour redistribuer environ 15 000 tonnes d'aliments par année (dont environ 80 % provenaient en 2018 d'entreprises des secteurs industriel et commercial de la région de Montréal). Ces 15 000 tonnes d'aliments viennent de différents joueurs, dans les proportions suivantes : transformateurs (36 %), grossistes-distributeurs (23 %), détaillants (14 %) et producteurs (3 %) (Ménard, 2019).

Malgré le travail colossal des Programmes de Récupération en Supermarché (PRS), Moisson Montréal, ses 300 fournisseurs agroalimentaires et ses 250 partenaires de redistribution, Mme Poitras Saulnier (entreprise LOOP Mission) suggère que le manque de capacité de transport, de stockage et de points de distribution des organisations récupératrices expliquerait en majeure partie l'envoi des denrées pourtant comestibles dans les collectes de matières résiduelles.

Recommandation #7 : *Produire un état des lieux*

La Ville de Montréal devrait se donner les moyens de produire un diagnostic complet du gaspillage alimentaire à l'échelle de la métropole. Cette initiative pourrait s'arrimer au Plan climat 2020-2030 qui prescrit notamment l'inventaire des « émissions de GES découlant de la consommation de la collectivité montréalaise » (Action 39). Cet inventaire s'appliquant autant aux émissions de GES directes et indirectes, il est particulièrement adapté à l'enjeu du gaspillage alimentaire.

Recommandation #8 : *Multiplier les points d'accès aux denrées sauvées*

La ville de Montréal devrait mobiliser des ressources financières afin de soutenir le développement et la stabilité des banques alimentaires. Par exemple l'organisme Moisson Montréal, qui agit pour le rachat, l'entreposage et le transport des denrées alimentaires. L'idée ici est de créer un maillage dense qui assurerait un partage adapté de toutes les denrées alimentaires

écartées de la chaîne par les transformateurs et les distributeurs. Les arrondissements de Montréal devraient se voir imposer par la Ville-Centre la tenue d'une étude sur les besoins alimentaires de leurs résidents défavorisés, à l'issue de laquelle la création d'organismes distributeurs serait encouragée. Cet effort se doit de mobiliser les groupes locaux et membres de la société civile qui sont bien au fait et travaillent déjà sur cette problématique. Par exemple, à Lachine, on peut notamment compter sur l'expertise du Groupe de travail en sécurité alimentaire de Lachine (GTSAL). La démarche devrait notamment viser à pallier le déficit d'offres alimentaires dans les « déserts alimentaires » de la métropole.

3. Et les ménages dans tout ça?

Cercle vicieux entre les pratiques des industriels et les attentes des ménages : Enjeu des dates de péremption et sensibilisation de la population

Présentement, il s'opère un cercle vicieux dans le domaine de la vente de produits alimentaires. Les fabricants et distributeurs disent se fier aux demandes et choix des consommateurs. Or, les consommateurs sont eux-mêmes restreints par l'offre proposée par les distributeurs. Le GRAME propose d'agir à ces deux niveaux : *1- resserrer les règles* qui définissent les durées de conservation d'un produit afin de les allonger, et *2- mener des campagnes de sensibilisation* à la population quant à la possibilité de consommer des produits dont la date officielle de conservation est atteinte mais pas la salubrité du produit.

3.1. Resserrer les règles

Au niveau provincial, le MAPAQ définit aussi des règles en ce qui concerne la "qualité et sécurité" des aliments, dans le domaine de la restauration et de la vente au détail. Elle indique que c'est aux fabricants et distributeurs de définir et d'indiquer la date limite de consommation sur les produits. Si la durée de conservation d'un produit est de 90 jours ou moins, alors la mention sur l'emballage d'une date limite de conservation (aussi appelée « date "Meilleur avant" ou "Best before" ») est obligatoire (MAPAQ, 2020).

Aussi, le MAPAQ indique que « Tous les facteurs déterminants doivent être pris en considération pour établir la durée de conservation d'un produit, qui sera définie en fonction du "maillon le plus faible", c'est-à-dire le facteur qui sera le plus rapidement touché durant l'entreposage normal » (MAPAQ, 2021). Cette règle est compréhensible en théorie du point de vue du respect de la salubrité; cependant, en pratique elle permet un flou qui laisse place à interprétation concernant la durée de conservation à choisir.

Comme ce sont les fabricants qui ont la charge de déterminer la date limite de conservation à indiquer, ils possèdent alors une certaine liberté en ce qui concerne la détermination de la durée souhaitable. Le fait de réduire ces durées de conservation indiquées sur leurs produits peut par exemple leur permettre de créer du « roulement » dans les rayons d'épicerie, ce qui n'a pas de lien direct avec la salubrité des aliments. Mais cela provoque un gaspillage alimentaire conséquent.

Recommandation #9 : Il serait utile que la Ville de Montréal mobilise le MAPAQ afin de clarifier les règles en ce qui concerne la durée de conservation d'un produit donné et les dates « Meilleur avant » à y apposer. La Ville de Montréal devrait favoriser la création d'une coalition large, intégrant la société civile dans sa démarche.

3.2. Mener des campagnes de sensibilisation

Dans le cas des produits dont la date « Meilleur avant » est dépassée, mais qui restent totalement salubres et comestibles, la population a tendance à se fier mécaniquement aux dates inscrites et donc à jeter ces aliments. Dans la mesure où la salubrité n'est souvent pas en jeu (voir tableau ci-dessous),

Recommandation #10 : Un effort de sensibilisation auprès de la population semble absolument nécessaire afin de limiter ce gaspillage inutile. Il visera notamment à clarifier l'ensemble des éléments relatifs aux dates de péremption, et permettra également de traiter d'autres enjeux liés à une alimentation durable, dont :

- Les **critères esthétiques** attendus par les consommateurs envers les aliments, dont les fruits et légumes. L'exemple des « légumes moches » que l'on peut rencontrer dans des chaînes de distribution alternatives (par exemple : la compagnie *Second-life*) illustre à quel point beaucoup d'aliments rejetés des lignes de distribution sont en réalité très beaux.
- La **connaissance du cycle de vie des produits**, ce qui permettrait également aux citoyens et aux ménages montréalais de mieux réaliser l'impact de leurs choix de consommation et de leurs gestes quotidiens. Un aliment acheté à l'épicerie est vu comme un « produit fini », dont on oublie facilement l'origine. Prendre conscience de cette réalité peut aider à relativiser l'exigence de certains critères désirés par les consommateurs. La **promotion d'une consommation plus locale** fait également partie de cette prise de conscience.

ALIMENTS PÉRISSABLES (RÉFRIGÉRÉS)	ALIMENTS PÉRISSABLES À RISQUE FAIBLE	ALIMENTS NON PÉRISSABLES
<p>Ils doivent être consommés AVANT LA DATE « meilleur avant ».</p> <p>.....</p> <p>EXEMPLES</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Viandes fraîches ■ Poissons et fruits de mer ■ Charcuteries, pâtés ■ Sauces réfrigérées ■ Hummus ■ Lait, crème, fromages à pâte molle ■ Germes, pousses ■ Produits végétaux frais dans l'huile ■ Salades de pâtes, etc. <p>.....</p> <p>Ces produits s'altèrent facilement et permettent généralement la croissance de bactéries nuisibles à la santé.</p>	<p>Ils peuvent être consommés APRÈS LA DATE « meilleur avant » s'ils ne sont pas altérés.</p> <p>.....</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Fruits et légumes frais entiers ■ Jus de fruits pasteurisés réfrigérés ■ Vinaigrettes, marinades ■ Yogourts, kéfir ■ Fromages à pâte ferme ou dure ■ Produits de fromage fondu ■ Beurre, margarine ■ Œufs ■ Saucissons secs ■ Produits de boulangerie <p>.....</p> <p>Ces produits s'altèrent, mais ne permettent généralement pas la croissance de bactéries nuisibles à la santé.</p>	<p>Ils peuvent être consommés APRÈS LA DATE « meilleur avant » s'ils ne sont pas altérés.</p> <p>.....</p> <p>EXEMPLES</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Céréales sèches ■ Boîtes de conserve ■ Jus pasteurisés conservés à la température ambiante ■ Confitures ■ Sauces ■ Olives ■ Condiments ■ Viandes et aliments congelés, etc. <p>.....</p> <p>Ces produits s'altèrent peu et ne permettent pas la croissance de bactéries nuisibles à la santé.</p>

Illustration tirée de MAPAQ (2017)

4. Insécurité alimentaire et récupération

L'insécurité alimentaire est à la source d'importantes conséquences sur la santé physique et mentale des individus. Selon une récente étude de l'Observatoire québécois sur les inégalités, le nombre de bénéficiaires des Banques alimentaires du Québec est en augmentation depuis 2007. Les emplois précaires et la faiblesse des revenus qui en découlent sont l'une des causes principales de cette augmentation. Dans ce contexte, les banques alimentaires jouent un rôle central au Québec. Elles participent également à compenser et diversifier l'offre dans les déserts alimentaires de la Ville de Montréal, ainsi qu'à réduire le gaspillage alimentaire (Tircher, 2020).

Bien qu'elles doivent être considérées comme un service de dernier recours, les banques alimentaires n'en demeurent pas moins des parties prenantes centrales à la jonction des enjeux de sécurité alimentaire et de gaspillage des denrées, étant les plus importants agents en termes de quantité de nourriture récupérée. L'un des facteurs les plus importants faisant obstacle à une plus grande récupération des produits alimentaires demeure le défi logistique qu'elle représente. Le changement que cela occasionne dans la routine de travail des donateurs représente d'importants coûts en temps et en argent (*e.g.* tri des aliments, emballage, entreposage, transport vers les banques alimentaires). Ville en Vert (2016) a notamment produit un guide présentant les mesures facilitant le don d'aliments pour les commerces (cité dans INSPQ, 2018 : 5). Ce type d'outils et d'initiatives se doivent de bénéficier de moyens, notamment de la part de la Ville de Montréal, afin de profiter d'une bonne diffusion auprès des potentiels donateurs.

La Ville de Montréal peut également jouer une fonction importante dans le développement d'une gouvernance cohérente et globale du gaspillage alimentaire à l'échelle de la métropole. Elle se doit de rassembler et clarifier les responsabilités en ce qui a trait aux différentes parties prenantes.

Recommandation #11: *Instaurer une gouvernance cohérente, globale et efficace à l'échelle de la métropole*

Ici, nous en appelons au pouvoir de concertation et d'accompagnement de la Ville de Montréal. Pour ce faire, nous appuyons et vous référons au mémoire collectif de Brisebois et

a/ (2021) – déposé dans le cadre de la présente consultation – qui invite la Ville de Montréal à engager et soutenir les acteurs du secteur dans le cadre d'un plan d'action bien défini, tout en mesurant l'atteinte des objectifs et en documentant la démarche (voir p. 16). Dans ce cadre, les éco-quartiers pourront jouer un rôle déterminant en ce qui a trait aux efforts de sensibilisation et de renforcement des capacités auprès des parties prenantes (voir Regroupement des éco-quartiers, 2021). Les organisations dédiées à l'éducation relative à l'environnement ou à l'élaboration de systèmes alimentaires durables dans les différents arrondissements sont également à considérer.

5. Tarification et autres incitatifs

5.1. La réduction à la source au cœur du secteur de l'alimentation

Lorsqu'on parle de lutte au gaspillage alimentaire, l'enjeu de la récupération des denrées apparaît très vite dans son sillage. Mais il est également important de réfléchir à des outils structurants capables de réduire le gaspillage à la source. Actuellement, des produits alimentaires sont gaspillés notamment parce que cela représente l'alternative la moins coûteuse qui s'offre aux acteurs du secteur. Ici, on peut observer un incitatif clair au gaspillage alimentaire.

Recommandation #12 : *Désinciter financièrement*

Il est du devoir et de la compétence de la Ville de Montréal d'imposer une nouvelle tarification afin de rééquilibrer ce mauvais incitatif. Selon Ménard (2013), celle-ci pourrait notamment prendre la forme d'une taxe plus élevée sur les résidus alimentaires (p. 54).

Bien que Ménard (2013) propose la taxation majorée uniquement pour les produits comestibles, une taxe appliquée à l'ensemble des matières organiques favoriserait également l'atteinte des objectifs définis dans le Plan directeur de gestion des matières résiduelles 2020-2025 (voir aussi Mallamo, 2017 : 79). Par contre, il serait effectivement nécessaire d'appliquer une distinction entre les produits comestibles et les autres produits organiques; cela permettrait de prioriser la récupération des aliments avant leur mise au compost. Une réflexion plus approfondie

serait également nécessaire afin d'offrir une tarification incitative priorisant la réduction à la source des aliments plutôt que leur récupération. Dans la situation actuelle où la chaîne logistique dédiée à la récupération n'est pas capable de traiter l'ensemble des produits disponibles, cela serait alors d'autant plus important. Enfin, les entreprises qui seront assujetties à cette tarification devront pouvoir bénéficier d'un accompagnement, et peut-être même de subventions, afin de leur permettre d'opérer des changements favorisant la réduction du gaspillage alimentaire (Ménard, 2013 : 55).

Un autre outil consiste en la mise en place d'une certification attestant des initiatives prises par une partie prenante afin de réduire son gaspillage alimentaire. Cette certification pourrait notamment souligner l'ampleur de cette réduction à travers divers degrés de certification.

Recommandation #13 : *Une écocertification comme démarche volontaire pour les ICI*

Elle viserait principalement les entreprises, mais plus généralement les industries, commerces et institutions (ICI). Le processus reposerait sur une démarche volontaire, à la demande des potentiels labellisés, mais l'évaluation relèverait de bureaux de contrôle agréés et d'organismes certificateurs. À titre d'exemples probants, on peut notamment penser aux normes ISO 9001 (système de management de la qualité) ou ISO 22 000 (management de la sécurité des denrées). À la Ville de Montréal, on peut notamment penser à la Division de l'inspection des aliments, car la Ville bénéficie à ce sujet du statut de mandataire du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Les autorités publiques devraient s'assurer dès le départ que le système mis en place soit adapté aux différents types d'acteurs certifiables et que le coût du processus ne soit pas rédhibitoire (Garot, n.d. : 53). Pour diminuer les coûts pour l'ensemble des acteurs contribuant à cette démarche, cette dernière peut se baser sur des outils permettant une plus grande uniformisation et transparence dans l'accès à l'information, tels que la Norme de comptabilisation et de déclaration de pertes et gaspillages alimentaires (*Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard*).

Recommandation #14 : Soutien aux acteurs intermédiaires

Les gains obtenus par les outils écofiscaux développés afin de limiter le gaspillage alimentaire seraient réinvestis pour financer la création d'intermédiaires dans la récupération alimentaire. C'est un autre cas de double-dividende. L'objectif ici n'est pas de démultiplier inutilement le nombre de parties prenantes. Ces intermédiaires participeraient notamment à l'agrégation des denrées non-consommées auprès des supermarchés et commerces alimentaires de petite taille qui ne sont pas suffisamment sollicités par les banques alimentaires (car, à eux seuls, ils ne permettent pas suffisamment d'économies d'échelle). Comerso, oeuvrant autour de la municipalité d'Angers (France) en est un bon exemple. Cette organisation fournit ses services « dans la préparation du don, dans le transport, et dans les aspects administratifs liés à la défiscalisation » des denrées alimentaires récupérées (Garot, n.d. : 62). À Montréal, depuis 2011, la Tablee des Chefs propose un service similaire nommé « courtage en alimentation durable », assurant un lien entre les générateurs de surplus et les banques alimentaires (Ménard, 2013 : 42). Toutefois, il ne bénéficie pas de la même gamme de services.

5.2. La tarification incitative auprès des ménages : une démarche probante

Dans le cas des ménages également, la tarification incitative est l'approche directe considérée par le GRAME comme étant la plus optimale en matière de défraiement de la gestion des déchets (GRAME, 2014). Ce dispositif consiste à faire payer les bénéficiaires de la collecte municipale en fonction du volume jeté de matières résiduelles, mais aussi de la nature des déchets rejetés (<https://leshorizons.net/tarification-incitative/>). Ce type de tarification s'inscrit parfaitement en cohérence avec le principe de pollueur-payeur reconnu par la *Loi sur le développement durable*. En 2013, en Estrie, la municipalité du Canton de Pottion est devenue la toute première ville québécoise à imposer une tarification sur la collecte d'ordures ménagères, établie en fonction de la quantité de déchets produits par les ménages. Les résultats de cette initiative ont

été rapidement perceptibles et sont sans équivoque : aujourd'hui, le Canton de Potton estime récupérer 83 % de ses matières recyclables et 61 % des matières organiques (Municipalité de Potton, 2019).

Plus près de nous, la Ville de Beaconsfield est également devenue une cheffe de file dans le domaine de la tarification incitative au sein de l'Agglomération de Montréal. Depuis le 7 janvier 2016, la municipalité a introduit une nouvelle collecte robotisée reposant sur une tarification dépendante de la quantité de déchets (Normandin, 2016). Cette décision fut prise suite à un projet-pilote particulièrement concluant, s'étant échelonné sur plus de douze mois auprès de 253 familles de la ville. Il a été possible de constater une diminution de 35 % des déchets produits par ces ménages par rapport au groupe de contrôle (Normandin, 2016). Pour le mois de janvier 2016, le pourcentage d'adresses présentant des ordures à la collecte était de 55 % en moyenne, contrairement à un taux de 86 % avant la mise en place de la tarification incitative (Normandin, 2016). En 2016, le taux de matières organiques retrouvées dans les ordures est passé à 48 % en moyenne, comparativement à 61 % pour l'année 2014. Entre 2013 et 2016, la quantité totale d'ordures ménagères a diminué de 50 %. Cette diminution fut accompagnée d'une augmentation très importante dans la collecte des matières organiques (+120 %) (Ville de Beaconsfield & EnviroRcube, 2017). Il est important de signaler que l'ensemble de ces améliorations ne sont pas uniquement attribuables à la collecte intelligente mais à un ensemble de mesures entreprises par la municipalité, incluant l'amélioration de la collecte des résidus organiques et encombrants en 2015. Toutes ces améliorations contribuent à une transformation des pratiques à Beaconsfield, celle-ci passant d'un des plus gros générateurs d'ordures sur l'Île de Montréal en 2013 à celui qui en produisait le moins en 2016 (*Ibid.*).

Toutefois, le fait que ces importants résultats découlent de la disponibilité de la collecte des déchets organiques (compost) nous impose une réflexion supplémentaire. Comment inciter les gens, dans ce cas précis, à prioriser la réduction du gaspillage alimentaire et la récupération de denrées comestibles, plutôt que le compost?

Recommandation #15 : *La ristourne collective, une alternative à explorer*

Mallamo (2017) donne l'exemple d'une collectivité qui réussit à atteindre ses objectifs de réduction du gaspillage alimentaire. Les économies annuelles découlant de la baisse de matières résiduelles à traiter seraient réinvesties dans un projet bénéficiant à l'ensemble de la collectivité (nouveau service ou infrastructure) et annoncé à l'avance (Mallamo, 2017 : 79). Ce type de démarche présente également un incitatif clair aux municipalités afin d'améliorer la mesure de la quantité de denrées gaspillées.

Conclusion

Comme mentionné par de nombreux intervenants dans le cadre de la consultation, le gaspillage alimentaire est un enjeu complexe. À travers notre mémoire, nous proposons, bien que de manière non-exhaustive, des mesures couvrant de nombreuses dimensions de la problématique et s'appliquant à une grande partie des parties prenantes. Dans ce contexte, il est impératif que la Ville de Montréal se dote d'un plan d'action contre le gaspillage alimentaire, tel que mentionné dans le Plan directeur de gestion des matières résiduelles. Elle devra y faire preuve d'innovation et d'une grande dose de volonté politique en mobilisant l'ensemble des outils à sa disposition : mesures réglementaires, sensibilisation auprès des ménages et des ICI, ainsi que la création d'incitatifs, notamment tarifaires.

Nous aimerions conclure sur ce dernier point. Le succès d'une tarification incitative se base sur des mesures préalables, telles que la production d'un état des lieux et la disponibilité de données fiables, la sensibilisation auprès des acteurs visés et la mise à disposition d'alternatives plus écoresponsables. Il n'en demeure pas moins que la tarification incitative se doit d'être réfléchi en amont afin de 1) déterminer les données nécessaires à sa mise en place et qui devront être collecter dans le cadre d'un diagnostic; 2) produire l'ensemble des études appropriées pour le territoire montréalais; 3) concrétiser les démarches de sensibilisation autour d'une mesure qui aura démontré

son efficacité; et 4) offrir un horizon temporel clair et concret au plan d'action contre le gaspillage alimentaire.

Le PDGMR 2020-2025 propose déjà d'étudier les outils liés à l'écofiscalité. Nous aimerions ajouter, qu'associée aux autres recommandations proposées dans ce mémoire, la tarification incitative est la seule mesure structurante et ciblant une réduction à la source capable de rejoindre les objectifs ambitieux définis par la Ville de Montréal dans un horizon rapproché.

Bibliographie

Audet, R. et É. Brisebois (2018). « Le gaspillage alimentaire entre la distribution au détail et la consommation ». Contribution no 5, Chaire de recherche UQÀM sur la transition écologique, Montréal. 73 pages.

Brisebois et al. (2021). « Ville de Montréal : Consultation publique sur la cessation du gaspillage alimentaire ». Mémoire présenté dans le cadre de la consultation publique sur la cessation du gaspillage alimentaire (Ville de Montréal). 22 pages.

Garot, G. (s.d.). « Lutte contre le gaspillage alimentaire : Propositions pour une politique publique ». Rapport soumis dans le cadre de la mission parlementaire sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, France. 98 pages.

GRAME (2014). « Modalités et avantages d'une réforme fiscale écologique pour le Québec : Mythes, réalités, scénarios et obstacles ».

Document Web. En ligne :

https://www.grame.org/ECOFISCALITE_2014_modalites_et_avantages_reforme_fiscale_ecologique.pdf (consulté le 3 février 2021).

Institut national de santé publique du Québec (INSPQ) (2018). « Le réemploi alimentaire : un levier pour l'accès à une saine alimentation pour les populations défavorisées? ». En ligne :

https://www.inspq.qc.ca/sites/default/files/publications/2443_reemploi_alimentaire_levier_acces_alimentation_populations_defavorisee_s.pdf (consulté le 3 février 2021).

Lauzon, J. (2019). « La symbiose alimentaire de la Ville de Sherbrooke à l'échelle des épiceries et des supermarchés ». Mémoire de maîtrise, Sherbrooke, Université de Sherbrooke. 84 pages.

Legault, C. (2018). « Le cadre juridique entourant la prévention du gaspillage alimentaire et la valorisation des résidus alimentaires ». Mémoire de maîtrise, Québec, Université Laval. 115 pages.

Mallamo, V. (2017). « Comment réduire le gaspillage alimentaire des consommateurs du Québec ». Mémoire de maîtrise, Sherbrooke, Université de Sherbrooke. 97 pages.

Ménard, É. (2013). « Gaspillage alimentaire et insécurité alimentaire; Pistes de solutions pour lutter simultanément contre deux problèmes majeurs ». Mémoire de maîtrise, Sherbrooke, Université de Sherbrooke. 73 pages.

Ménard, É. (2019). « Analyse du gaspillage alimentaire à Montréal : études de cas dans les secteurs commercial et industriel ». Rapport publié dans le cadre du Plan d'action régional 2017-2019 de Montréal - Métropole Santé. 61 pages. En ligne : <https://regal.quebec/wp-content/uploads/2019/11/Analyse-du-gaspillage-alimentaire-a-Montreal-Etudes-de-cas-2019-11-LD.pdf> (consulté le 3 février 2021).

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) (2017). « Meilleur avant, bon après? ». Publication. Page Web : https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Meilleuravant_Bonapres.pdf (consulté le 3 février 2021).

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) (2020). « Étiquetage ». Dans *Bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires*. Page Web : <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Restauration/Qualitedesaliments/securitealiments/inspection/methodeinspection/Pages/etiquetage.aspx> (consulté le 3 février 2021).

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) (2021). « Comment déterminer la durée de conservation? ». Dans *Sécurité des aliments*. Page Web : <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Transformation/Qualitedesaliments/securitealiments/dureeconservation/Pages/comment-determiner-duree-conservation.aspx> (consulté le 3 février 2021).

Municipalité de Potton (2019). « Information concernant les matières résiduelles en 2019 ». Document Web. En ligne: https://potton.ca/wp-content/uploads/2017/05/GMR_FR_EN_final-15-janvier.pdf (consulté le 3 février 2021).

Normandin, P-A. (2016). « Payer pour jeter : forte baisse des déchets à Beaconsfield », dans *La Presse*. Page Web : <https://www.lapresse.ca/environnement/politique-verte/201602/05/01-4947506-payer-pour->

[jeter-forte-baisse-des-dechets-a-beaconsfield.php](#) (consulté le 3 février 2021)

(REQ) (2021). « Mémoire du Regroupement des éco-quartiers ». Mémoire présenté dans le cadre de la consultation publique sur la cessation du gaspillage alimentaire (Ville de Montréal). 6 pages.

Tircher, P. (2020). « Évolution des profils des bénéficiaires des banques alimentaires du Québec ». Rapport, *Observatoire québécois des inégalités*, Montréal. 22 pages.

Ville de Beaconsfield & EnviroRcube (2017). *Implantation de la collecte intelligente à la ville de Beaconsfield -Rapport final*. Document Web. En ligne : <https://bit.ly/2Jh7ZI6> (consulté le 3 février 2021)

Ville en Vert. (2016). *Guide pour la récupération alimentaire auprès de petits et moyens commerces de Montréal*. En ligne : www.villeenvert.ca/wp-content/uploads/guide_recuperation_alimentaire-27-06-2016.pdf

ANNEXE : Facteurs de gaspillage alimentaire par types d'aliments

Source :

FAO. 2012. *Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde - Ampleur, causes et prévention*. Rome (par Jenny Gustavsson Christel Cederberg Ulf Sonesson Swedish Institute for Food and Biotechnology (SIK) Gothenburg, Suède)

Ce rapport nous aide à définir les étapes qui génèrent du gaspillage alimentaire. Bien que les pouvoirs conférés à la municipalité de Montréal ne lui permettent pas d'agir sur tous les maillons de cette chaîne, il nous a paru pertinent de partager cet extrait, qui motive, en partie, notre position et nos propositions.

TYPES DE PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES POUR LES PRODUITS VÉGÉTAUX

Les chaînes alimentaires des produits végétaux et animaux ont été divisées en cinq niveaux pour lesquelles les pertes et gaspillages alimentaires ont fait l'objet d'une estimation. Les éléments suivants ont été retenus:

- Production agricole : pertes dues à des dégâts mécaniques et/ou à des rejets durant les opérations de récolte (par exemple battage ou cueillette des fruits), tri après récolte, etc.
- Opérations après récolte et stockage : pertes dues aux rejets et aux détériorations durant les opérations de manipulation, de stockage et de transport entre le lieu d'exploitation agricole et les lieux de distribution.
- Transformation : pertes dues aux rejets et aux détériorations durant les opérations de transformation industrielle et domestique comme, par exemple, la production de jus, la mise en boîte et la panification. Des pertes peuvent être générées quand des produits des récoltes sont rejetés parce qu'impropres aux opérations de transformation, ou bien pendant les opérations de lavage, d'épluchage, de découpage ou de cuisson ou encore suite à des interruptions dans les opérations de transformation ou en cas de rejets accidentels.

- Distribution : pertes et gaspillages constatés au stade de la commercialisation des produits comme, par exemple, les marchés de gros, les supermarchés, les commerçants/détaillants et les marchés de produits frais.
- Consommation : pertes et gaspillages constatés au stade de la consommation par les ménages

TYPES DE PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES POUR LES PRODUITS ANIMAUX

- Production agricole : pour les bovins, la viande de porc et la viande de volaille, les pertes correspondent à la disparition des animaux pendant l'élevage; pour les poissons, elles correspondent aux rejets en mer; enfin, pour les produits laitiers et le lait, elles correspondent à la diminution de la production laitière suite à la maladie des vaches laitières (mastite).
- Opérations après récolte et stockage : pour les bovins, la viande de porc et la viande de volaille, les pertes correspondent à la disparition des bêtes pendant le transport vers l'abattoir ou pendant l'abattage; pour les poissons, elles correspondent aux rejets et aux détériorations durant les opérations de congélation, d'emballage, de stockage et de transport après débarquement; pour les produits laitiers et le lait, elles correspondent aux rejets et aux détériorations durant les opérations de transport entre le lieu d'exploitation et celui de distribution.
- Transformation : pour les bovins, la viande de porc et la viande de volaille, les pertes correspondent aux rejets de parage durant les opérations d'abattage et autres transformations industrielles ultérieures (par exemple, production de saucisse); pour les poissons, elles correspondent aux différentes opérations industrielles telles que la mise en boîte ou le fumage; pour les produits laitiers et le lait, elles correspondent aux déperditions pendant les opérations de traitement du lait (par exemple, pasteurisation) et de transformation du lait comme, par exemple, la transformation en fromage ou yaourt.
- Distribution : pertes et gaspillages constatés au stade de la commercialisation des produits comme, par exemple, les

marchés de gros, les supermarchés, les commerçants/détaillants et les marchés de produits frais.

- Consommation : pertes et gaspillages constatés au stade de la consommation par les ménages.”

Autres mémoires du GRAME au sujet de la gestion des matières résiduelles

GRAME (2020). « Plan directeur de gestion des matières résiduelles (PDGMR) 2020-2025 : Une démarche intégrée pour la gestion des matières résiduelles ». Mémoire déposé dans le cadre de la consultation publique sur le projet de Plan directeur de gestion des matières résiduelles 2020-2025 de l'agglomération de Montréal. 22 pages. Repéré à http://grame.org/MemoirePDGMR_FINAL_20200120.pdf

GRAME (2019). « Contrôle des circulaires : vers une démarche intégrée dans la gestion des matières résiduelles ». Mémoire déposé dans le cadre de la consultation publique de la Ville de Montréal. 14 pages. Repéré à [http://grame.org/MemoireCirculaires GRAME 2019-10_FINAL.pdf](http://grame.org/MemoireCirculaires_GRAME_2019-10_FINAL.pdf)

GRAME (2019). « Projet de modification du PMGMR 2015-2020 : Un pas de plus vers la réduction à la source ». Mémoire déposé dans le cadre de la consultation publique de la Communauté métropolitaine de Montréal (CMM). 17 pages. Repéré à http://grame.org/2019-05-10_ModificationPMGMR_MemoireGRAME.pdf

GRAME (2015). « Mise en place d'une tarification et d'un bannissement des sacs de plastique à usage unique à Montréal : une perspective macroécologique ». Mémoire déposé à la consultation publique de la Ville de Montréal. 11 pages. Repéré à http://grame.org/sacs_plastique_montreal_2015.pdf

GRAME (2014). « Modalités et avantages d'une réforme fiscale écologique pour le Québec : Mythes, réalités, scénarios et obstacles ». Rapport de recherche soumis à la Commission d'examen sur la fiscalité québécoise. 70 pages. Repéré à https://www.grame.org/ECOFISCALITE_2014_modalites_et_avantages_reforme_fiscale_ecologique.pdf

