

Mémoire

Présenté à la commission sur l'État des lieux et de la gestion
des résidus ultimes

Par les AmiEs de la Terre de Québec

14 mai 2021



Table des matières

1	Qui sont les AmiEs de la Terre de Québec?	3
2	La réduction	4
2.1	L'éducation relative à l'environnement.....	4
2.1.1	Gaspillage alimentaire	4
2.2	La réduction à la source par la réglementation et l'encadrement	6
2.2.1	Gaspillage alimentaire	6
2.3	L'interdiction des produits à usage unique.....	8
3	La réutilisation et le recyclage	9
3.1	Emballages recyclables et réutilisables.....	9
3.2	La consigne	11
4	La valorisation	13
4.1	Matières organiques	13
5	L'élimination des déchets	14
5.1	Seuils d'émissions pour l'incinération.....	15
5.2	Enfouissement des matières recyclables et organiques.....	16
6	Remerciements	17

1 Qui sont les AmiEs de la Terre de Québec?

Fondé en 1978, le mouvement écologiste des AmiEs de la Terre de Québec (ATQ) a pour mission de faciliter la transition vers une société écologiste. Les ATQ se démarquent par leur volonté de travailler sur les causes de la crise écologique et de proposer des solutions plutôt que de chercher à amoindrir les impacts des différentes formes de pollution et d'injustices sociales et environnementales.

Les ATQ ont été parmi les précurseurs, au Québec, à promouvoir une gestion viable des matières résiduelles dans une perspective de réduction à la source et de gestion écologique des déchets et des ressources. En ce sens, les ATQ ont présenté plusieurs mémoires, depuis les années 90 en lien avec la gestion écologique des matières résiduelles, dont notamment sur la *Politique québécoise de gestion des matières résiduelles* et de son plan d'action 2010-2015. Les ATQ ont également été actifs dans le dossier de l'élargissement et de la bonification de la consigne. En 2014-2015, les ATQ se sont impliqués dans le mouvement d'opération Verre-Vert. En 2019, ils ont joint.e.s plusieurs groupes concernant l'élargissement de la consigne aux bouteilles de vin et spiritueux de la SAQ, mais plus largement l'enjeu du recyclage et de valorisation du verre au Québec, et ainsi faire front face aux lobbys anti-consigne qui ont maintenu le statu quo durant plus de 30 ans. L'année 2019 a été ponctuée d'actions publiques, dont celles du 16 mars et du 12 juin qui ont été couvertes par les médias de façon positive, et du dépôt du mémoire « [Modernisation de la consigne et création de points de dépôt dédiés](#) » comme document préparatoire pour les députés de la commission. Le mémoire met en exergue la simplicité de l'enjeu du recyclage du verre que les lobbys anti-consigne ont tenté de complexifier afin de cloisonner le débat.

Depuis 2005, les ATQ siègent sur le Comité de vigilance de l'incinérateur (maintenant nommé Comité de vigilance de gestion des matières résiduelles) de la Ville de Québec et participent ainsi au processus de mise en œuvre du Plan métropolitain de gestion des matières résiduelles (PMGMR) de la Communauté métropolitaine de Québec (CMQ) pour l'agglomération de Québec. Via le projet Sauve ta bouffe, les ATQ s'intéressent à la problématique entourant le gaspillage des ressources dans une optique écologiste en priorisant la réduction à la source et en augmentant la disponibilité des denrées, en vue de réduire les déchets et d'améliorer la sécurité alimentaire.

Les ATQ préconisent la recherche de solutions en amont des problématiques plutôt que de chercher à amoindrir les impacts négatifs générés par celle-ci. Conséquemment, les ATQ revendiquent une meilleure gestion collective des matières résiduelles suivant la hiérarchie des 3RVE (réduire, réutiliser, recycler, valoriser, éliminer). Dans cette perspective de travail à la source, les ATQ proposent d'ajouter un « R » pour « repenser ». La priorité est donc de repenser notre mode de consommation, à l'origine de la surproduction de déchets, ainsi que notre modèle de gestion des matières résiduelles (GMR) qui mène à la dévalorisation de l'ensemble des matières.

2 La réduction

2.1 L'éducation relative à l'environnement

2.1.1 Gaspillage alimentaire

Données sur le gaspillage alimentaire

Un [portrait des résidus organiques de l'industrie agroalimentaire au Québec](#) a été réalisé en 2012-2013 pour le Ministère du développement durable, de l'environnement et de la lutte contre les changements climatiques (MDDELCC) estime les quantités et catégories d'aliments consommables gérés comme des résidus dans les secteurs de la fabrication des aliments. L'étude met d'ailleurs en garde quant à la précision des résultats. Aucune étude terrain par un observateur externe n'a été faite sur le gaspillage alimentaire et ces données sont essentielles pour quantifier l'ampleur du gaspillage alimentaire à tous les niveaux (agriculture, transport, entreposage, vente et ménages).

Par exemple, au Royaume-Uni, des données issues de la caractérisation des matières résiduelles de diverses municipalités, conjuguées à des données issues des journaux de bord distribués à 2000 ménages sur la quantité de nourriture gaspillée, ont permis de faire des [estimations fiables](#) sur la quantité de nourriture gaspillée, mais aussi sur le type d'aliments jetés. Aussi, un projet pilote pourrait accompagner et suivre des foyers témoins afin de mieux comprendre les comportements qui mènent au gaspillage alimentaire, comme cela s'est fait en France et en Allemagne. En plus de permettre de collecter des données, ces projets ont contribué à améliorer les comportements alimentaires des participants et à acquérir de nouvelles connaissances. Le projet pilote a démontré que les foyers avaient réduit, par de simples mesures, leur gaspillage alimentaire de [45%](#) à [58%](#).

Proposition :

Amorcer une collecte de données sur le gaspillage alimentaire auprès de tous les acteurs de la chaîne agroalimentaire (production, transport, entreposage, transformation, vente, service et consommation), afin de dresser un portrait juste de la situation du gaspillage dans la province et de combler les lacunes en frais des connaissances quant aux pratiques de gestion des surplus alimentaires, des invendus et des aliments déclassés ou périmés. C'est la première étape, essentielle, car à notre connaissance, aucune étude n'a été réalisée au Québec sur le gaspillage alimentaire à l'exception d'un portrait.

Nous sommes conscient.e.s que les efforts provinciaux sont présentement mis du côté de la gestion des matières organiques en aval, mais ces solutions restent, à notre avis, d'ordre secondaire puisqu'elles ne permettent pas de régler les problèmes liés à la surproduction, la surconsommation et au gaspillage. Nous vous invitons à consulter la section 4.1 pour les détails concernant notre position et nos propositions.

Informier, sensibiliser et éduquer le grand public

Suite à nos lectures, réflexions et observations nous avons identifié des aspects importants à considérer dans l'élaboration d'une campagne d'information, sensibilisation et éducation (ISÉ) visant la réduction du gaspillage alimentaire. Une campagne d'ISÉ pourrait être chapeautée par un comité d'orientation formé d'experts techniques, universitaires et culinaires œuvrant dans les domaines du gaspillage alimentaire, de la réduction des déchets, de la protection de l'environnement et de l'alimentation durable.

Proposition :

Mener une campagne d'ISÉ pour laquelle les communications seraient adaptées aux différents types de consommateurs (voir l'Annexe 3 de notre [mémoire sur le gaspillage alimentaire](#) présenté au Plan métropolitain de gestion des matières résiduelles 2016-2021). Des communications visant aussi les jeunes et les enfants seraient bénéfiques, ceux-ci formant la génération future et étant porteurs de changement au sein de la famille. La campagne d'ISÉ comprendrait quatre étapes: prise de conscience et compréhension du gaspillage alimentaire; intégration de bonnes pratiques en magasin et à la maison; mobilisation et transmission des connaissances; mise en valeur des succès et des bonnes pratiques. Pour cette dernière étape, il serait judicieux de faire valoir les réussites des

familles ou personnes témoins ayant participé à la collecte de données. (pour les détails, voir l'Annexe 4 de notre [mémoire sur le gaspillage alimentaire présenté au Plan métropolitain de gestion des matières résiduelles 2016-2021](#))

À l'instar de ce qui se fait ailleurs dans le monde, des approches diversifiées selon le type de clientèle cible sont à préconiser. Par exemple, afin de rejoindre les populations en situation de pauvreté, la mise en place d'ateliers de cuisine sur le lieu de distribution alimentaire pourrait être encouragée. Des idées de recettes et de conservation pourraient y être distribuées en même temps et en relation avec les dons. Pour la population en général, des agents de changement présents dans les supermarchés pourraient donner des trucs antigaspillages alimentaires pendant les périodes achalandées. Afin de rejoindre le plus grand bassin de personnes possible et les mobiliser, il faut favoriser une approche participative et inclusive, qui invite au partage. Aussi, un sujet incontournable de la campagne serait d'expliquer ce que sont les dates «meilleur avant».

2.2 La réduction à la source par la réglementation et l'encadrement

2.2.1 Gaspillage alimentaire

Encadrer et valoriser les bonnes pratiques au sein de la chaîne agroalimentaire

Pour les consommateurs, il peut être frustrant de faire des efforts pour une meilleure gestion des aliments et de constater que certaines épiceries, fermes ou restaurants continuent de faire des choix qui engendrent du gaspillage alimentaire. Voici des pistes de solution pour encadrer les différents niveaux de la chaîne agroalimentaire.

Agriculteurs:

Au Québec, il existe un [incitatif en place](#) permettant aux producteurs et transformateurs agricoles qui font don de surplus maraîchers aux banques alimentaires participantes d'obtenir un crédit d'impôts, mais nous ne connaissons pas l'étendue et l'impact du recours à cet incitatif ni l'étendue de la connaissance de ce dernier par les producteurs agricoles.

Proposition :

Mise en place d'un guide des meilleures pratiques de gestion des surplus et des aliments déclassés à l'intention des producteurs agricoles.

Lancement à l'échelle provinciale d'un sondage auprès des producteurs agricoles portant sur :

- **leurs pratiques courantes de gestion des surplus alimentaires et des aliments déclassés (incluant don, transformation en produits pour la vente, transformation en nourriture animale, compostage et non-cueillette) et les poids ou volumes annuels associés à chacune des pratiques;**
- **leur connaissance du crédit d'impôts pour dons alimentaires;**
- **leur utilisation du crédit d'impôts (incluant volume ou poids, ainsi que la valeur monétaire des aliments offerts en don;**

Le sondage serait suivi d'une courte séance d'information sur les meilleures pratiques de gestions des surplus et des aliments déclassés.

De façon plus générale, il serait indiqué de sensibiliser les agriculteurs à la situation alimentaire de leur territoire, et de les informer sur les possibles façons d'agir pour améliorer la sécurité alimentaire de leurs concitoyens. Entre autres, cela peut se faire en créant des collaborations avec des organismes du milieu qui font de la redistribution alimentaire et qui sont prêts à prêter main-forte lors des récoltes pour recueillir les denrées déclassées (glanage).

Pour les citoyen.ne.s, il est aussi possible de demander directement aux agriculteurs, à la ferme ou dans les marchés publics, de récolter tout ce qui a poussé (avec l'aide de glaneurs au besoin), de donner ou vendre à rabais les surplus et les aliments déclassés, de ne plus jeter et de considérer le compostage comme dernier recours.

Épiciers:

Malgré l'existence du Programme de récupération en supermarché des BAQ, de plusieurs initiatives de récupération d'invendus portées par des citoyens et des organismes et d'applications permettant de vendre à rabais des invendus (Food Hero, Flashfood), force est de constater que certains commerçants continuent de jeter aux ordures des aliments potentiellement salubres. En France, il existe une

réglementation exigeant aux commerces de détail en alimentation de redonner les aliments périmés, mais toujours salubres.

Nous sommes en faveur d'une législation entourant une disposition de ces aliments qui soit à la fois respectueuse de l'humain et de l'environnement, obligeant ainsi les épiciers à mieux gérer leurs stocks, à obligatoirement transformer ou faire don à des organismes les aliments salubres et à disposer des aliments insalubres de façon responsable, c'est-à-dire en les compostant ou en participant à la collecte locale/municipale des résidus organiques. Voir le point suivant pour notre proposition.

De façon plus générale, il peut être demandé aux épiciers de réduire le gaspillage en instaurant de nouvelles procédures à l'interne (cuisiner ce qui est salubre, mais non vendu, par exemple) et en apportant des améliorations à leur pratique de ventes (vente à rabais, vente de fruits et légumes hors calibre, don, etc.).

Adopter des politiques et règlements relativement au gaspillage alimentaire

Des ajouts légaux et réglementaires sont requis pour y inscrire une définition de la réduction à la source du gaspillage alimentaire, des objectifs et des indicateurs de suivi. Plus de détails sont accessibles dans [l'essai de Florian Weber](#), candidat à la maîtrise à l'Université de Sherbrooke. Il y fait un diagnostic des outils de réduction à la source au Québec et propose des orientations sur le sujet.

Proposition :

Une première étape serait d'adopter le [projet de loi no 491](#) (Loi visant à lutter contre le gaspillage alimentaire), présenté par [Émilise Lessard-Therrien](#), députée de Rouyn-Noranda-Témiscamingue, visant à lutter contre le gaspillage alimentaire au Québec en établissant un objectif de réduction de 50 % d'ici 2025.

D'autres mesures sont à envisager, comme celles de réviser les exigences d'apparence des aliments, d'adopter des mesures fiscales appréciables pour encourager l'antigasillage et d'intégrer la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les programmes scolaires.

2.3 L'interdiction des produits à usage unique

Bien que certains produits à usage unique puissent garder une certaine nécessité, leur utilisation en général doit être découragée. Certains produits, non essentiels, devraient même être totalement bannis. Toutefois, le bannissement des produits à usage unique doit être fait dans le respect des citoyens vulnérables, notamment en proposant des alternatives économiquement viables.

Bannir des produits de plastique à usage unique, par exemple, pourrait avoir l'effet négatif d'encourager la production de produit dont l'impact environnemental serait pire :

- un produit à usage unique fait d'un autre matériel n'ayant pas de débouché de recyclage;
- un produit théoriquement à usage multiple, mais qui, dans la pratique, n'est utilisé qu'une fois (sacs d'épicerie « réutilisables » de 50 microns pour remplacer les sacs d'épicerie plus minces);

Les subventions pour produits réutilisables permettent d'encourager les consommateurs à choisir ces produits, plutôt que leur analogue jetable. Toutefois, il incombe aux municipalités de déterminer quels produits sont réellement problématiques, lesquels présentent des options réutilisables, et de les financer. L'État doit faciliter ce processus et appuyer le financement de ces subventions.

Proposition :

Réglementer par bannissement certaines catégories de produits et emballages à usage unique pour lesquels il existe des produits de rechange réutilisables et dont l'impact environnemental est moindre

- **Interdiction ou taxation des sacs de plastique dans tous les commerces, incluant ceux de détails et d'alimentation.**

Uniformiser l'encadrement des produits et emballages à usage unique.

3 La réutilisation et le recyclage

3.1 Emballages recyclables et réutilisables

Selon RECYC-QUÉBEC, sur 926 000 tonnes de matières recyclables générées par le secteur résidentiel, seulement 52% sont effectivement acheminées aux conditionneurs ou à des fins de valorisation et recyclage. Toutefois, environ 45% de ces matières sont expédiées à

l'étranger où elles peuvent être valorisées ou éliminées dans des installations qui ne respectent pas nécessairement les normes environnementales québécoises.

Afin de prévenir les déchets d'emballage et le gaspillage alimentaire, plusieurs solutions ont été proposées lors de [l'édition québécoise du forum national « Moins de pertes et de gaspillage alimentaires, moins de déchets d'emballage »](#) qui a eu lieu en décembre 2020. Toutefois, plusieurs défis se sont aussi imposés.

Les déchets d'emballages surviennent lorsque ceux-ci n'ont pas été conçus pour les systèmes de traitement, que ces emballages soient réutilisables ou à usage unique. Dans quelques cas, il se peut même que des emballages n'aient pas été conçus de manière à prévenir les pertes et le gaspillage alimentaires.

La mise en place de réseaux de contenants réutilisables sur le marché représente des défis de logistique à travers la chaîne d'approvisionnement, notamment liés au nettoyage et au retour de ces contenants. Des études de cas documentés sur des réseaux en place pourraient influencer d'autres entreprises à favoriser cette forme d'emballage. Une autre approche serait d'encourager le consommateur à utiliser ses propres emballages réutilisables, à la manière de certaines épiceries et commerces offrant du vrac qui encouragent leurs clients à apporter leurs contenants de la maison pour emballer leurs produits. Cela décharge ainsi le commerce de certaines tâches au niveau de la logistique et du nettoyage.

Propositions :

Pour les centres de tri, uniformiser les matières acceptées sur l'ensemble du territoire québécois.

Encadrer, limiter, voire interdire la mise en marché de contenants, d'imprimés ou d'emballages qui ne seraient pas acceptés par les centres de tri au Québec.

Pour les emballages alimentaires, la gestion de la fin de vie devrait être abordée dès sa conception. Par exemple, par la mise en place des critères de compostabilité et/ou de recyclabilité, toujours en cohérence avec les infrastructures de traitement actuelles.

Encourager l'utilisation d'emballages réutilisables et consignés au niveau de l'emballage secondaire et tertiaire, soit en amont de la vente au détail (ex. : pour la distribution/livraison des produits pour entreposage et vente, mettre en place un système permettant la réutilisation des contenants de transport – Moisson Québec récupère et réutilise ses caisses servant à livrer les denrées)

Mettre en place une campagne d'ISÉ à l'intention des commerçant.e.s afin de les encourager à accepter les contenants réutilisables des client.e.s (prévoir un volet formation sur la manipulation sécuritaire et salubre des contenants provenant des client.e.s.)

3.2 La consigne

La gestion actuelle du verre ne respecte pas l'objectif fondamental (3RVE) de la *Politique québécoise de gestion des matières résiduelles*, car actuellement une trop grande quantité du verre est dirigé directement vers l'enfouissement. Comme la situation actuelle est dans le bas de la hiérarchie de 3RVE, il s'agira de remonter les échelons étape par étape, afin d'agir en conformité avec la politique et poser des gestes environnementaux efficaces. Il sera alors question de valoriser au lieu d'éliminer, de recycler au lieu de valoriser, de réutiliser au lieu de recycler et enfin, de réduire à la source.

La consigne publique du Québec couvre des contenants à remplissage unique (CRU), c'est-à-dire des contenants qui seront récupérés en vue d'être recyclés et non pas réemployés. La consigne publique actuelle couvre les CRU de bière, de boissons de malt, de boissons gazeuses et d'autres boissons associées. Le système est autofinancé par les consignes non réclamées par les consommateurs. Les taux de récupération actuels pour la consigne publique sont d'environ 70%. Pour la fraction récupérée,

le taux de recyclage atteint pour sa part près de 100 %. La consigne publique fait l'objet d'un projet d'élargissement qui visera dorénavant tous les contenants de boisson prête à boire de 100 ml à 2L. Des réflexions et des projets pilotes sont actuellement en cours afin d'établir les détails de la gestion de cette consigne et d'un éventuel réseau de points de dépôt.

Les producteurs peuvent aussi implanter un programme de consigne privée pour la récupération de leurs produits. Ces produits couvrent des contenants à remplissage multiple (CRM), et leur récupération permet aux producteurs de nettoyer et réemployer lesdits contenants (ex. : les bouteilles ambrées de l'Association des brasseurs du Québec, qui ont un taux de récupération de 98% et qui sont réutilisées 15 fois avant leur fin de vie utile). Ces produits sont exemptés de la consigne publique.

Revenons à la consigne des contenants de vins, bières et spiritueux, ces derniers étant le plus souvent en verre. Le verre étant réutilisable et recyclable, sa valorisation en passant par les bacs bleus pose certains problèmes supplémentaires. D'abord, lorsque le verre [passé par le centre de tri, il se casse et il contamine le carton et le plastique, ce qui fait perdre de la pureté et de la valeur économique à ces autres matières](#). Aussi, le verre brise les machines et blesse les personnes. En effet, selon [l'étude indépendante du Centre de recherche industrielle du Québec](#) qui a testé la technologie Verre l'innovation d'Éco entreprises Québec (ÉEQ), le verre cause de 25 à 60% des bris d'équipements et blesse les travailleurs du centre de tri, car ils se trouvent à respirer de la poussière de verre.

Le vrai recyclage, c'est faire du verre avec du verre. Recycler le verre se fait en trois étapes simples : le récupérer, le conditionner en calcin et le refondre en bouteilles de verre. Alors que la valorisation consiste à donner une deuxième vie au verre, le recyclage c'est plutôt donner une infinité de vies au verre. Pour fabriquer du calcin dédié au recyclage, le conditionneur a besoin de verre non contaminé et idéalement trié par couleur. Pour être recyclé, le verre (calcin) doit être pur à 100%. Du moment qu'il y a un morceau de porcelaine, céramique, brique ou pyrex dans une tonne de verre, alors la tonne est inutilisable pour le recyclage. Ces contaminants sont aussi fabriqués avec du sable, ce qui rend impossible la séparation des contaminants lorsque le verre est cassé en infimes parties dans les centres de tri. Étant donné qu'en ce moment on contamine nos millions de bouteilles de vin en les mettant dans le bac bleu, 2M ressources, un conditionneur de verre situé à Saint-Jean-Sur-Richelieu, doit [importer des bouteilles de vin vides des provinces voisines et de la côte-est américaine](#).

Propositions :

Accepter l'entièreté des contenants (jus, boissons gazeuses, bières, etc.) de la consigne publique dans les points de retour.

Développer un réseau de quelques centaines de points de dépôts, ayant une capacité d'accueil suffisante et favorisant le retour facile et rapide des contenants, et pour lequel les producteurs devront contribuer à la gestion ou à son financement

Encourager le maintien des systèmes de consigne privée sur les contenants à remplissages multiples (CRM) en les faisant bénéficier d'un avantage fiscal (par rapport au choix de contenants à remplissage unique)

Élargir la consigne aux contenants servant à l'embouteillage de vins et de spiritueux au Québec, en privilégiant le système des contenants à remplissages multiples (CRM).

4 La valorisation

4.1 Matières organiques

Les collectes municipales des matières organiques s'organisent de plus en plus, dans le but d'atteindre l'objectif, déjà raté, de bannir les matières putrescibles de l'élimination d'ici 2020.

Notre position vis-à-vis les déchets, peu importe leur nature, reste là même : le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas. Nous prônons la réduction à la source et la réutilisation de toute matière créée ou produite. La valorisation reste toutefois nécessaire jusqu'à un certain point, celui où la dégradation de la matière en arrive un stade de non-retour qui nécessite une intervention pour éviter que ladite matière nuise à son environnement.

Afin de limiter au maximum les impacts environnementaux de la valorisation des matières organiques, et pour ainsi parler d'une réelle valorisation de ces matières, nous croyons que cela devrait prioritairement se faire par le compostage (résidentiel, communautaire et municipal).

La biométhanisation présente certains avantages, dont le fait qu'elle est moins affectée par la saisonnalité et qu'elle permet de monétiser la production de gaz naturel, mais elle produit aussi des résidus, les digestats. La valorisation n'est réelle que lorsque ces digestats sont réutilisés pour la fertilisation des sols. De plus, la capacité actuelle à produire un digestat ou un méthane de qualité n'est pas au rendez-vous (<http://fcged.org/fiche-dinformation-biomethanisation-compostage/>)

Propositions :

Interdire l'élimination (par l'incinération et l'enfouissement) des matières organiques

Favoriser le compostage à tous les niveaux, tout en en collaborant avec les organismes en environnement qui ont les connaissances et l'expertise pour former les citoyen.ne.s et commerçant.e.s sur le compostage résidentiel et urbain.

Financer des campagnes locales d'ISÉ sur le compostage de petite échelle (résidentiel et urbain) qui seront menées par des organismes en environnement auprès des citoyen.ne.s et des commerçant.e.s.

Fournir un incitatif financier (subvention ou montant forfaitaire) aux citoyen.ne.s et commerçant.e.s souhaitant :

- acquérir du matériel pour démarrer leur compostage (ex. : composteur, fourche, etc.)
- participer à une initiative de compostage urbain (ex. : frais d'inscription couverts).

Faciliter la mise en place de compostage urbain (accès aux espaces et permis, accès financier, etc.), afin de permettre aux résident.e.s et aux commerçant.e.s qui n'ont pas suffisamment d'espace sur leur terrain ou dans leur logis (ex. : tours d'habitation) d'avoir accès à du compostage à proximité.

5 L'élimination des déchets

5.1 Seuils d'émissions pour l'incinération

Siégeant sur le Comité de vigilance des matières résiduelles de la Ville de Québec (CVGMR), nous ne constatons pas d'amélioration dans les résultats d'échantillonnage pour la qualité de l'air au cours des années. Les derniers tests effectués en septembre 2020 montrent que les émissions de monoxyde de carbone (CO), de chlorobenzènes (COB) et de chlorophénols (COP) dépassent les normes du Conseil canadien des ministres de l'Environnement (CCME), alors que le même constat avait été émis dans un précédent mémoire en 2004. Il faut savoir que ces émissions constituent des indicateurs par rapport aux températures des fours, aux taux de dioxines ainsi qu'aux taux de composés organiques volatils (COV). Nous pouvons aussi nous demander si les investissements techniques (en cas de bris, pour l'entretien, pour respecter de nouvelles normes) ont été faits en temps et en quantité/qualité suffisantes. Ces technologies, généralement très coûteuses et parfois imprévisibles, peuvent amener chez les responsables un « dilemme » : investir pour augmenter la fiabilité de l'équipement ou tenter de boucler le budget. L'opposition santé/rentabilité est constante et particulièrement importante pour tout ce qui a trait à l'incinération.

De plus, l'incinération ne fait pas « disparaître » les déchets et ne peut donc être considérée comme une façon d'éliminer définitivement les déchets. Des cendres et des résidus sont produits et doivent ultimement être éliminés dans un lieu d'enfouissement. Et malgré le fait que les vapeurs de l'incinérateur de la Ville de Québec sont utilisées par la papetière voisine en tant qu'énergie, on ne peut considérer d'aucune façon ce procédé comme étant de la valorisation. Effectivement, en choisissant de vendre sa vapeur à la papetière, la Ville de Québec augmente la création de dioxines, rejet potentiellement nuisible à la santé de la population locale. C'est un choix de la Ville de Québec. La question est de savoir s'il y en a beaucoup d'autres de ce type.

Proposition :

Réglementer les émissions des composés connus et particulièrement toxiques tels que les composés organiques volatils (COV) et réviser les protocoles de dosage.

Les incinérateurs de Québec et de Lévis, ainsi que les autres incinérateurs dans la province, doivent progressivement cesser leurs opérations en faveur de l'enfouissement sélectif et sécuritaire.

5.2 Enfouissement des matières recyclables et organiques

L'enfouissement traditionnel favorise l'enfouissement pêle-mêle, non sélectif. Les rejets des sites d'enfouissement polluent et contaminent l'environnement des municipalités qui les accueillent.

À certains endroits, des projets de prétraitement à l'enfouissement sont en cours, mais à échelle réduite, ou sous forme de projet-pilote. À Sherbrooke, avant d'être enfouies, certaines matières résiduelles subissent un tri mécanique pour isoler les matières recyclables et compostables des déchets reçus. Toutefois, la contamination des matières ne permet pas l'obtention d'un compost de qualité, ni de recycler d'importantes quantités de matières. Ce projet n'a pas non plus pour objectif de stabiliser les matières résiduelles avant leur élimination, à proprement parler.

Un projet de tri mécanobiologique (TMB) est également en cours à Anjou. Peu d'informations permettent de connaître la qualité des extrants de ce tri. Aussi, une proportion importante des matières triées prend le chemin des cimenteries, à des fins de carburants de substitution, une pratique qui n'est pas reconnue par le FCQGED comme étant une forme de valorisation acceptable.

Propositions :

Bannir de façon définitive l'enfouissement des matières recyclables et organiques en respectant la hiérarchie des 3R (réduction, réutilisation, recyclage), et n'enfouir que le résidu ultime.

Atteindre et dépasser les objectifs de recyclage des matières recyclables et organiques.

Développer les programmes de tri, de réemploi et de recyclage en amont.

Étendre les programmes de responsabilité élargie des producteurs (REP) à davantage de résidus dangereux et encombrants et mettre en place une procédure de suivi par un comité au sein du gouvernement afin d'évaluer le respect des mesures proposées par les entreprises.

6 Remerciements

Nous tenons à remercier le Front Commun Québécois pour une Gestion Écologique des Déchets (FCQGED) ainsi que son directeur, Karel Ménard. Une grande partie du présent mémoire est inspirée des fiches que le FCQGED présente sur son site Web. Aussi, le présent mémoire permet de mettre de l'avant les craintes anticipées et les avenues possibles quant à la gestion future des matières résiduelles au Québec.

Nous tenons aussi à remercier Audrey Roberge, notre co-présidente, qui a participé à un atelier de réflexion et nous a aiguillé pour le contenu de ce mémoire.