

Les travaux parlementaires

38^e législature, 1^{re} session
(début le 8 mai 2007)

Journal des débats

Commission des transports et de l'environnement

Le mardi 19 février 2008
(non révisé)

(Reprise à 15 h 52)

Le Président (M. Bergman): À l'ordre, s'il vous plaît! Alors, je souhaite la bienvenue à l'Association des restaurateurs du Québec. M. Meunier, Mme Therrien, M. Archambault, Mme Tremblay bienvenue. Vous avez 20 minutes pour votre présentation suivi d'un échange avec les députés à la table de la commission. Je vous demande de vous identifier et faire votre représentation.

M. Meunier (François): Alors, M. le Président, de la commission, Mmes, MM. les députés bonjour. Merci infiniment de nous recevoir. C'est vraiment très agréable de pouvoir échanger à nouveau avec les membres de cette commission. Mon nom est François Meunier. Je suis vice-président aux affaires publiques de l'Association des restaurateurs du Québec également connue sous le nom de l'ARQ. m'accompagnent aujourd'hui, à ma droite, M. Claude Archambault. M. Archambault est membre du conseil d'administration de l'ARQ et copropriétaire du restaurant Les Quatre Feuilles à Rougemont, à ma gauche, Mme Karen Therrien, qui est aussi membre, qui est aussi membre du conseil d'administration de notre organisme et copropriétaire du restaurant La Tanière situé à Sainte-Foy et finalement, à l'extrême gauche, Mme Dominique Tremblay, qui est agente d'information qui travaille avec moi au bureau de l'ARQ à Montréal.

L'Association des restaurateurs du Québec a été fondée le 6 juin 1938. Nous célébrons donc cette année les 70 ans d'existence de la plus importante organisation à représenter l'industrie québécoise de la restauration. Nos membres ont réalisé l'an dernier plus de la moitié du total des ventes de la restaurant au Québec, soit plus de 4 milliards de dollars. La restauration est une industrie importante au Québec. On retrouve des restaurants dans toutes les régions, dans toutes les circonscriptions électorales. C'est aussi une industrie dynamique. L'Institut de la statistique du Québec nous apprenait d'ailleurs la semaine dernière que, parmi tous les secteurs d'activité, celui de l'hébergement et de la restaurant a généré le plus d'emplois au Québec, en 2007, avec un gain de 21 700 emplois. Ce que vous devez très, très retenir, c'est que notre industrie est principalement composée d'entreprises indépendantes de petite et de moyenne taille. Alors, nous sommes

aujourd'hui les représentants de gens qui chaque jour accueillent les clients à la porte de leurs établissements et qui doivent composer avec un encadrement réglementaire de plus en plus lourd et coûteux.

L'ARQ salue l'initiative de cette commission de procéder dès maintenant à des consultations sur la question de la gestion des matières résiduelles. Cette démarche permettra un débat serein, non partisan, sans la précipitation qui entoure parfois l'étude d'un projet de loi. Cela permettra aussi de mettre en place, avec la collaboration, de tous des actions ciblées qui porteront, nous en sommes sûrs, fruit. La protection de l'environnement est l'une des priorités de la société d'aujourd'hui et l'ARQ et ses membres sont bien conscients que des actions concrètes se doivent d'être entreprises. La protection de l'environnement est l'une des priorités de l'environnement de la société d'aujourd'hui et l'ARQ et ses membres sont bien conscients que des actions concrètes se doivent d'être entreprises en cette matière. Dans cette optique, l'ARQ a publiquement appuyé, l'automne dernier, le plan d'action mis de l'avant par la table pour la récupération hors foyer, cette table dont les représentants se sont présentés devant vous il y a deux semaines entend étendre à grande échelle un programme pour la récupération de matières recyclables dans les aires publiques municipales ainsi que dans les restaurants, bars et hôtels du Québec.

La présentation, qui suit, résume la position de notre organisme telle qu'elle apparaît dans le mémoire déposé à cette commission. La consignation des bouteilles de vin et autres contenants à remplissage unique et la récupération des matières putrescibles, deux aspects, touchant plus particulièrement le secteur de la restauration, y occupent une place...

M. Meunier (François): ...résume la position de notre organisme telle qu'elle apparaît dans le mémoire déposé à cette commission. La consignation des bouteilles de vin et autres contenants à remplissage unique et la récupération des matières putrescibles, deux aspects touchant plus particulièrement le secteur de la restauration, y occupent une place prépondérante.

Alors, j'invite Mme Dominique Tremblay maintenant à faire le point sur la gestion des matières résiduelles dans les restaurants au Québec.

Mme Tremblay (Dominique): Ces dernières années, des efforts considérables ont été accomplis en ce qui concerne la récupération des matières recyclables. Afin de respecter leurs obligations en vertu de la Politique québécoise de gestion des matières résiduelles 1998-2008 fixant à 65 % l'objectif global de récupération des matières qui peuvent être valorisées, plusieurs municipalités se sont dotées de plans de gestion incluant les industries, commerces et institutions, appelés dans le jargon les «ICI». Implantés depuis peu dans certaines villes, offerts à certaines conditions dans d'autres, restrictifs en nombre de bacs ou encore réduits en termes de fréquence, les services municipaux de récupération aux ICI sont autant variés qu'il y a de villes.

Afin de mieux documenter la situation qui prévaut dans la restauration, l'ARQ a réalisé du 14 au 18 janvier derniers un sondage dont les résultats complets apparaissent en annexe de notre mémoire. 300 exploitants de restaurant provenant de toutes les régions du Québec ont répondu à celui-ci. En voici les principaux faits saillants: 61 % des répondants font déjà du recyclage; 67 % de ceux qui recyclent le font par le biais de la collecte municipale; 50 % de ceux qui jettent les contenants à la poubelle agissent de la sorte car aucun service de récupération municipal ne leur est offert, 17 % le font parce qu'ils jugent trop cher de faire affaire avec un entrepreneur privé; 30 % des restaurateurs qui récupèrent trouvent que la cueillette n'est pas assez fréquente; les deux principaux obstacles à la récupération sont le manque d'espace pour les bacs, 29 %, et l'inadéquation des services municipaux de récupération, 28 %; les restaurateurs privilégient la récupération à 58 % plutôt que la consigne, 25 %, pour augmenter le taux de récupération des contenants à usage unique; 96 % des répondants sont tout à fait d'accord avec le fait qu'il est important que les entreprises du secteur de la restauration se préoccupent de l'environnement et fassent des efforts pour améliorer la situation; 46 % des répondants seraient prêts à récupérer les matières putrescibles si leur service était offert dans leur municipalité. De ce sondage, nous avons dégagé trois principaux constats: les services de récupération offerts par les municipalités sont inadéquats; les services de récupération offerts par le privé sont encore trop dispendieux; les quantités de matières générées dans un restaurant étant plus importantes que dans les résidences, la récupération des matières recyclables y est bien plus compliquée.

Sans vouloir discréditer les efforts faits par les municipalités, nous sommes d'avis que présentement les services de collecte de matières recyclables pour les ICI ne sont pas pleinement efficaces ou n'ont pas encore atteint leur plein potentiel. Ce constat est d'autant plus irritant que les programmes municipaux de collecte sélective sont maintenant financés à 50 % par les entreprises en vertu du Règlement sur la compensation. Bref, les entreprises paient, mais ne reçoivent pas vraiment de services. Parce que dans bien des cas les restaurateurs ont des besoins en récupération qui dépassent ce que les municipalités sont en mesure de leur offrir, ils sont laissés à eux-mêmes et doivent faire appel au privé. Pensons un instant à une situation où tous les propriétaires résidentiels devraient individuellement organiser la gestion de leurs matières résiduelles, s'engager contractuellement avec une compagnie qui viendrait faire la collecte, négocier le prix, la fréquence, etc. Nous vous laissons le soin d'imaginer ce qui se produirait. C'est finalement ce que l'on demande de faire aux commerçants. Pourtant, il ne fait aucun doute dans notre esprit que, lorsque les commerçants bénéficieront de services adéquats et moins coûteux qui répondront à leurs besoins, ils participeront naturellement à l'effort environnemental et intégreront la récupération à leur mode de vie au travail.

M. Claude Archambault vous parlera spécifiquement de la consignation des bouteilles de vin.

M. Archambault (Claude): Dans son document de consultation, la Commission des transports et de l'environnement se questionne si un système de consigne pour les bouteilles de vin pourrait faire augmenter significativement le taux de récupération dans

les secteurs des hôtels, des restaurants et des bars. Plusieurs provinces ayant déjà implanté la consigne, il est certain que le gouvernement du Québec prendra en considération cette option, toujours dans le but d'atteindre au plus vite les objectifs de récupération fixés par la Politique 1998-2008 sur la gestion des matières résiduelles. L'ARQ croit que le gouvernement ne choisit pas la bonne option en allant de l'avant avec cette consigne. Nous jugeons que la collecte sélective est beaucoup moins coûteuse, moins complexe et plus performante que la consigne lorsque les services offerts sont adéquats aux besoins de la population et encore plus dans le cas de nos membres, les restaurateurs, dont la réalité est particulière. En effet, il est clair que l'implantation de la consigne serait très coûteuse au Québec. La SAQ, qui s'est présentée devant vous la semaine dernière, estime que la consigne coûterait 0,20 \$ par contenant, donc cinq fois plus que la collecte sélective en raison des frais de transport, d'aménagement des succursales, de manutention et d'administration. Cette évaluation ne tient pas compte des...

M. Archambault (Claude): ...devant vous la semaine dernière estime que la consigne coûterait 0,20 \$ par contenant donc cinq fois plus que la collective en raison des frais de transport, d'aménagement des succursales, de manutention et d'administration. Cette évaluation ne tient pas compte des dépenses de dépanneurs et magasins d'alimentation qui devraient gérer la consigne. Pour les restaurateurs dont le volume de bouteilles achetées n'est en rien comparable à celui du consommateur québécois moyen, l'impact d'une hausse des coûts serait bien sûr nettement plus significatif. En outre, il faudrait aussi être extrêmement prudent dans tous les comparaisons avec les autres provinces qui ont implanté la consigne car la commercialisation des boissons alcoolisées est variable d'une province à l'autre. En Ontario, par exemple, il faut aller à la LCBO pour se procurer du vin ou des spiritueux ou dans un Beer Store pour acheter de la bière. Toutefois, seuls les Beer Store gèrent les retours des bouteilles et remboursent la consigne. Au Québec, nous le savons, on peut acheter du vin, de la bière à la SAQ, à l'épicerie ou au dépanneur, etc. Si, pour un citoyen, il est beaucoup plus simple de déposer les bouteilles vides dans un bac de récupération que de les rapporter à un centre de dépôt, imaginez alors ce que ce serait pour un restaurateur qui bien des fois doit se débarrasser de plusieurs dizaines de bouteilles par semaine.

Avec la consigne, on ajouterait une étape à la récupération parce que malgré tout les bouteilles de vin, de jus et autres contenants à l'usage unique ne sont pas réutilisés par leur fabricant contrairement aux bouteilles de bière qui sont nettoyées et réutilisées plusieurs fois. En ce qui concerne les bouteilles de vin, il serait inapproprié et néfaste pour l'environnement de les retourner dans leur pays d'origine. Même avec une consigne, les bouteilles finiraient donc au même endroit que si elles avaient été mises en premier lieu dans un bac de recyclage, soit au centre de tri. Tout ce qu'on ferait au bout de compte c'est de compliquer les choses pour atteindre le même but, récupérer la matière.

Élément peut-être encore plus important, la consigne ne permettrait pas de récupérer toutes les matières récupérables générées par les restaurants. Des données présentées à

l'industrie en 2006 par RECYC-QUÉBEC et apparaissant à la page 13 de notre mémoire démontrent que le verre ne représente que 3 % des matières résiduelles éliminées par le secteur de l'hébergement et de la restauration. En fait, l'industrie génère davantage de papier que de verre et de plastique réunis. Si l'objectif ultime est de récupérer toutes les matières, il est clair que, pour nous, la consigne n'est pas une option valable. Avec une consigne sur les bouteilles de vin, les commerçants devront trouver un autre moyen pour faire récupérer les autres matières recyclables. Pourquoi imposer une nouvelle structure quand toute la récupération peut se faire en une seule étape?

Les plus grands acteurs québécois en matière d'environnement, RECYC-QUÉBEC au premier chef, se sont engagés, par le biais de la table pour la récupération hors foyer, dans un plan d'action axé sur la collecte sélective. Il serait selon nous dommageable et contre-productif de contrecarrer ces efforts en imposant une consignation sur les contenants à remplissage unique.

J'invite Mme Karen Therrien. Elle va aborder maintenant la récupération des matières putrescibles et conclura en présentation nos recommandations.

Mme Therrien (Karen): Considérant la nature même des entreprises de restauration et vu l'intérêt de la commission sur cette question, nous ne pouvons passer sous silence aujourd'hui la question de la récupération des matières putrescibles. Les répondants à notre sondage ne repoussent pas du revers de la main cet aspect du dossier et loin de là. En effet, les restaurateurs se montrent intéressés par la récupération des matières putrescibles. L'ARQ croit tout de même qu'avant d'envisager cette collecte au niveau des restaurants il faut d'abord implanter celle-ci de façon efficace dans le secteur résidentiel. Une fois les gens habitués à la faire chez eux, ce sera plus facile d'intégrer éventuellement le tout dans les restaurants et ainsi éviter des complications majeures. Il ne faut pas oublier que, si le tri est mal fait à la source, la matière récupérée est inutilisable par la suite. En Nouvelle-Écosse où l'on a pleinement intégré ce type de récupération, c'est seulement après l'avoir fait dans le résidentiel que la mesure a été implantée dans les restaurants en commençant par la récupération des matières organiques issues de la préparation et de la transformation des aliments. Aussi, il ne faut pas perdre de vue que les normes d'hygiène devront alors être revues en conséquence par les autorités concernées. De quelle façon les matières putrescibles récupérées devront-elles en effet être entreposées pour éviter les odeurs, les insectes, la vermine sans nuire à la salubrité de l'établissement et sans incommoder les voisins particulièrement situés en milieu urbain?

Finalement, malgré la bonne volonté de l'industrie celle-ci a une capacité limitée à assimiler des nouvelles règles. Étant déjà extrêmement encadrés, les gens qui oeuvrent dans notre industrie finissent par s'y perdre entre ce qu'ils doivent faire et ne pas faire. Le taux de roulement des employés n'aide certainement pas les choses. Les exploitants passent du temps appréciable à former et reformer de nouveau leur personnel.

En conclusion, l'ARQ et ses membres restaurateurs sont persuadés qu'en offrant...

Mme Therrien (Karen): ...pas faire. Le taux de roulement des employés n'aide certainement pas les choses. Les exploitants passent du temps appréciable à former et reformer de nouveau leur personnel.

En conclusion, l'ARQ et ses membres restaurateurs sont persuadés qu'en offrant des services de récupération améliorés et efficaces, notamment au secteur commercial, les objectifs fixés par la politique 1998-2008 sur la gestion des matières résiduelles seront atteints. Imposer une consigne sur les contenants à remplissage unique ne ferait qu'ajouter une étape inutile et coûteuse dans la chaîne de récupération et ne favoriserait en rien la récupération des autres matières recyclables générées par les restaurants du Québec. L'ARQ croit plutôt que le gouvernement devrait laisser le temps aux initiatives en cours, notamment celles de la Table pour la récupération hors foyer, de faire leurs preuves. Des efforts concrets sont faits présentement pour inciter les commerçants, incluant les restaurateurs, à participer activement à la récupération des matières recyclables. La volonté des restaurateurs de participer à de telles initiatives est là. Il faut seulement leur donner les moyens et les outils pour le faire. Il en va de même avec la récupération des matières putrescibles. La volonté des restaurateurs est bien réelle, mais l'ARQ croit qu'il est nécessaire que ce type de collecte soit d'abord bien implanté dans le milieu résidentiel avant de l'imposer dans les restaurants, et de surtout bien évaluer les tenants et aboutissants, sous-entendant la mise en place d'un tel programme.

Considérant ce qui précède, l'Association des restaurateurs du Québec recommande, un, de ne pas imposer un système de consigne pour les contenants à remplissage unique, tels les bouteilles de vin, mais plutôt de favoriser le développement de services de récupération de matières recyclables efficaces, adéquats et moins coûteux pour toutes les clientèles, incluant les industries, commerces et institutions. Finalement, de ne pas implanter la récupération des matières putrescibles dans les restaurants avant d'avoir implanté le tout avec succès dans le secteur résidentiel, et ce, après avoir tenu compte des réalités opérationnelles et réglementaires du secteur de la restauration, notamment en matière d'hygiène et de salubrité alimentaire.

Merci de nous avoir écoutés. Nous sommes maintenant disposés à répondre à vos questions.

Le Président (M. Bergman): Alors, merci pour votre présentation, M. Meunier, Mme Therrien, M. Archambault, Mme Tremblay. Sur la page 9 de votre mémoire, en parlant de récupération des matières recyclables, vous dites que c'est bien plus compliqué qu'on le pense, et les contraintes sont nombreuses. Et vous dites: l'espace pour les bacs de récupération est souvent insuffisante, les heures de cueillette ne correspondent souvent pas aux heures d'ouverture des restaurants. Et la fréquence des cueillettes n'est pas adéquate aux besoins des restaurateurs. Comment est-ce qu'on peut améliorer la situation? Est-ce que vous pensez qu'on peut faire des tables entre les municipalités et les restaurateurs? Est-ce que... Car c'est vraiment une clé pour améliorer la situation. Et, parlant des matières organiques, madame a mentionné qu'on doit poser des

infrastructures, mais on doit trouver des solutions. Comment est-ce qu'on peut trouver ces solutions dans votre... Est-ce que vous avez des suggestions à faire?

M. Meunier (François): Bien, il est clair, je pense que... vous avez les résultats de notre sondage, et c'est assez limpide, là. Somme toute, il faut s'assurer qu'il y ait des infrastructures qui répondent aux besoins des industries et des commerces. Et dans ce sens-là il est clair qu'on a tous vu l'évolution du dossier. La plupart des municipalités ont débuté avec les services de collecte sélective dans le milieu résidentiel. On a suivi avec le multilogement, et même, dans certains cas, le multilogement n'est pas tout à fait au point. Et maintenant on semble terminer avec le volet des ICI, en fait, les industries, commerces et institutions, et somme toute tout ça n'est pas égal.

Je veux vous signaler que je suis tombé sur un article à l'effet que le Saguenay, la ville de Saguenay, en février, vient à peine de décider qu'est-ce qu'elle allait faire avec son programme de collecte sélective. On est en 2008. Alors, bien sûr, on a eu tendance peut-être, dans les derniers mois, à pointer du doigt notamment les commerces, qu'on trouvait que les programmes étaient lents. Mais il ne faut quand même pas perdre de vue qu'il y a eu probablement un certain retard, ou du moins l'implantation des différents programmes de récupération s'est faite lentement. Et il y a très certainement – pour mettre des raisons à ça – des raisons aussi de logistique. J'ai l'impression qu'on est tous à même de comprendre que, dans un milieu urbain, c'est peut-être un petit peu plus difficile. Même la ville de Montréal, présentement, étudie, ou du moins, après de multiples essais, est encore à essayer de trouver quel type de bac ou quel type de sac elle va fournir à ses citoyens. Alors, on n'a même pas réglé la question du contenant de récupération. Alors, il est clair que, sur le terrain, bien ça explique peut-être un peu les ratés que l'on connaît.

Et pour répondre à votre question peut-être de façon plus précise, M. le Président, c'est évident qu'il va falloir évidemment travailler en concertation. Je pense, entre autres, à Montréal...

M. Meunier (François): ...alors il est clair que, sur le terrain, bien, ça explique peut-être un peu les ratés que l'on connaît. Et, pour répondre à votre question peut-être de façon plus précise, M. le Président, c'est évident qu'il va falloir évidemment travailler en concertation. Je pense entre autres à Montréal qui a des règlements qui rendent la vie difficile aux commerçants. Par exemple, vous n'avez pas le droit de mettre vos bacs pendant certaines heures. Or, les heures où vous pouvez mettre les bacs, c'est les heures où les restaurants sont ouverts. Vous avez des restaurants qui ne sont pas ouverts le matin, mais par contre c'est la période pendant laquelle il y a la collecte. Alors, si ces gens-là mettent le bac la veille, après la fermeture du restaurant, ils se voient imposer des amendes. Il n'y a pas de personnel le matin lorsqu'il y a la collecte. Alors, c'est des petites choses, je pense, qui font que tout ça rend la vie difficile un peu à tout le monde.

Le Président (M. Bergman): M. le député de Laurier-Dorion.

M. Sklavounos: Merci, M. le Président. D'abord, bonjour, merci de votre présence, votre présentation, votre mémoire. Vous avez cité en exemple pour la collection... la récupération des matières organiques la Nouvelle-Écosse où évidemment on a commencé par le secteur résidentiel, on s'est ensuite déplacé au milieu des restaurants, et vous le citez en quelque sorte comme exemple pour dire qu'on devrait emprunter la même approche ici au Québec. Je ne suis pas familier évidemment avec l'expérience de la Nouvelle-Écosse. Est-ce que ce serait possible un petit peu de nous un petit peu de comment que ça s'est passé là-bas? Est-ce que... Premièrement, est-ce que ça a bien fonctionné au niveau résidentiel, par la suite aux restaurants et est-ce que ça a donné des résultats? Est-ce que les restaurateurs ont été...

M. Meunier (François): En prenant l'exemple de la Nouvelle-Écosse, on peut peut-être premièrement se poser la question... En tout cas, du moins se rendre compte jusqu'à quel point il peut y avoir un certain retards. Mais il faut comprendre que la Nouvelle-Écosse aussi, ce n'est pas le même territoire que le Québec, le niveau d'urbanisation n'est peut-être pas le même non plus. Mais il y a des exemples probablement qu'on peut prendre ici, les Îles-de-la-Madeleine probablement ont un pas en avant par rapport à bien des régions, victoriaville notamment, et vous avez des initiatives locales. Il y a même eu un projet pilote je pense qui se déroule encore présentement à la région de Québec qui inclus des ICI. Il y a l'Université Laval qui a participé. Donc, il y a des exemples tout à fait concrets ici qui mettent en relief les effort qui sont faits au niveau du putrescible.

Mais, dans le cas de la Nouvelle-Écosse, ce qu'on tente... ce qu'on veut mettre en relief, c'est... Évidemment, il y a toute une question d'éducation, là. Écoutez, ce n'est pas quelque chose avec laquelle on est familiers tous et chacun, mais on ne peut pas mettre n'importe quoi dans un bac de compostage, et il est clair que, quand on arrive avec de la récupération du putrescible au niveau commercial et industriel, c'est peut-être encore pire. Moi, que je fasse un compost pour mon petit jardin qui a 10 pieds carrés, je pense que ce n'est pas tellement compliqué. Par contre, lorsqu'on va récupérer des tonnes et des tonnes de matières putrescibles, qu'est-ce qu'on va faire avec ça? Il faut évidemment que la matière soit utilisable, il faut qu'on ait un compost de qualité. Est-ce qu'on va faire avec? Je pense que vous avez été sensibilisés à ça, Toronto qui a des programmes de compostage envoi, au Québec, les matières organiques parce que les équipements de traitement ne sont pas adéquats là-bas. Alors, il est clair que, lorsqu'on va vouloir développer le compostage, il faut être sûrs évidemment qu'il y ait les infrastructures et qu'il y ait les équipements appropriés.

Et, dans le cas de la Nouvelle-Écosse, puis on l'a fait par étape, premièrement en le faisant au niveau résidentiel. Lorsque les gens ont été éduqués, savent comment ils doivent faire, qu'est-ce qu'on met dans le bac – est-ce qu'on mets les os avec les pelures de patates? – c'est beaucoup plus facile à ce moment-là d'appliquer ces règles-là, ces mesures-là dans le cas du commercial. Et même au niveau de la restauration, on l'a fait en deux étapes. On a commencé parce qu'on a appelé le «back of the house», c'est-à-dire les cuisines, les produits issus de la transformation et, après ça, on l'a implanté au «front of the house», c'est-à-dire le volet salle à manger, tout ça, pour s'assurer du succès de la démarche. Parce que je pense qu'on est à même de comprendre que si on impose des

choses mur à mur comme ça, sans que les gens... Demain matin, on composte, on récupère les matières...

On l'a vu, ici, même au niveau de la collecte, là, des produits recyclables, là, au début, les gens ne savaient pas trop quoi faire, ils mettaient.... surtout d'autant plus qu'il y a eu un peu de confusion. Est-ce qu'on sépare les matières, le papier du verre, etc.? ça a pris un certain temps pour s'habituer. Et, ce qu'on s'est aperçu, c'est qu'il fallait rendre la vie la plus simple possible aux gens. C'est pour ça que de plus en plus ce qui est populaire, c'est le en vrac tout pêle-mêle, comme ça c'est: il y a quelqu'un quelque part qui s'occupe de faire le tri.

M. Sklavounos: Mais, en termes de résultats, est-ce que ça a donné... Au niveau de la restauration, est-ce que les résultats étaient quand même bons, là, suite à l'expérience?

M. Meunier (François): Écoutez, moi, les...

M. Sklavounos: Je comprends les différences et je comprends...

M. Meunier (François): Oui.

M. Sklavounos: Et vous avez donné des exemples, on comprend les dangers ou les obstacles, hein...

M. Meunier (François): Tout à fait.

M. Sklavounos: ...qui doivent surmontés pour pouvoir l'instaurer ce système-là en restauration. Mais, leur exemple à eux, qu'est-ce que ça a donné? Je veux dire...

M. Meunier (François): Écoutez, moi, les échos, les témoignages que j'ai colligés, là, justement en préparation du mémoire, c'est à l'effet que la mise en place de programmes de récupération du putrescible dans les Maritimes est succès. Mais il faut comprendre que ça ne s'est pas fait d'hier, là, on parle de quelque chose qui a débuté il y a au moins une quinzaine d'années...

M. Meunier (François): ...c'est à l'effet que la mise en place de programmes de récupération du putrescible dans les maritimes est un succès. Mais, il faut comprendre que ça ne s'est pas fait d'hier, là, on parle de quelque chose qui a débuté il y a au moins une quinzaine d'années, mais c'est aujourd'hui totalement intégré, D'ailleurs, les nouvelles générations, on le voit de plus en plus, les jeunes pour eux ça devient presque naturel de travailler avec ces encadrements-là. Et somme toute, on peut penser que la même chose pourrait s'appliquer au Québec, mais évidemment toujours en ne perdant pas de vue que pour quelqu'un qui a un restaurant sur la rue Saint-Jean dans le Vieux-Québec, ça risque peut-être d'être un petit peu plus compliqué que pour quelqu'un comme mon collègue, M. Archambault est à Rougemont.

M. Sklavounos: Hormis les installations, l'infrastructure au niveau des restaurateurs, est-ce que ça a imposé un coût supplémentaire aux restaurants, juste la gestion d'un tel système? Évidemment, vous mentionnez il y a du travail qui va là-dedans, mettre des choses à la bonne place, etc., etc., gérer ça convenablement pour que le résultat à la fin soit acceptable. Est-ce qu'il y a une étude sur les coûts que ça a représenté pour ces restaurateurs-là?

M. Meunier (François): Écoutez, c'est... À ma connaissance, en tout cas du moins on ne m'a pas fait savoir qu'il y avait des études ou qu'il y avait eu des études de coûts, des études d'impact qui avaient été faites. Il est clair qu'on peut penser qu'effectivement il y a des contraintes quelque part et notamment en termes de coûts, peut-être en achat d'équipement, peut-être aussi en main-d'oeuvre, mais il est clair aussi là-dedans que le putrescible, bien, c'est un troisième niveau de récupération, il y a les déchets... Mais, je pense que le défi qu'on a tous peu importe, là, les éléments qu'on peut vous présenter aujourd'hui, le défi, ou du moins le pari qu'on fait c'est que finalement de faire le transfert du jetable vers le recyclage autant... ou le compostage, bien finalement c'est des tonnes de moins de matières que l'on envoie aux sites d'enfouissement, sites d'enfouissement qui on le sait sont de plus en plus réduits ou du moins qui ont une capacité limitée, et l'objectif c'est qu'on arrive à un coût zéro, même à un coût moindre. Si, pour un restaurateur envoyer ses matières recyclables au site d'enfouissement coûte moins cher que de les envoyer au centre de tri, on a un problème parce qu'il n'y a pas d'incitatif. Et somme toute, la logique pour nous est à l'effet qu'en principe ça ne devrait pas avoir de différence de coût. Et, non seulement ça ne devrait pas avoir de différence de coût, il devrait même probablement avoir une réduction de coût parce qu'il y a des matières là-dedans qui ont une valeur marchande, pas toutes. Je pense qu'il y a beaucoup de gens qui sont venus vous dire que le verre ne valait peut-être grand chose, mais on sait que dans le cas de certains... d'autres matières, le carton notamment, il y a moyen d'avoir des retombées de tout ça.

M. Bergman: Mme la députée de Mégantic-Compton.

Mme Gonthier: Justement je voulais vous amener... Je vous remercie d'abord de votre présentation. Je voulais vous amener sur la consigne versus la collecte sélective. Vous favoriseriez la collecte sélective, qui n'existe pas dans votre secteur d'une part, et deuxièmement la consigne, votre secteur est quand même habitué à ça, parce que si je regarde les bouteilles de bière par exemple c'est quelque chose qui est en consigne sur une base... depuis 1984 chez vous. Donc, vous avez développé des techniques, puis je ne pense pas que vos institutions soient insalubres, que vous... Vous vous êtes accommodés de ça, au niveau de la consigne, alors pourquoi cette réaction face au verre, face aux bouteilles de vin qui sont consommées en grande... Pourquoi que ça créerait plus un problème en ce qui concerne les bouteilles de vin que ça vous en crée pour une bouteille de bière? Moi, j'aimerais que vous m'expliquiez ça.

M. Meunier (François): Bien, en fait je voudrais aussi apporter un premier constat: la récupération, la collecte sélective existe. D'ailleurs, il y a quand même une partie importante de la matière qui est envoyée au centre de tri via le secteur de la restauration.

Elle n'est pas pleinement efficace, ça il est clair là-dedans qu'il y a du chemin à faire, et je pense que tout le monde en convient, et je pense que tout le monde aussi est prêt à faire sa part dans ce sens-là. En ce qui concerne la consigne, en fait il ne faut quand même pas perdre de vue que même si la consigne entre autres sur la bière existe, ça ne veut pas dire que les gens sont nécessairement satisfaits de la façon que ça se présente aujourd'hui, là. Il y a des problématiques au niveau de l'entreposage, il y a des problématiques au niveau des mouches à fruit là aussi, il y a des problématiques au niveau des minimums de livraison. J'ai mon collègue de l'Association des brasseurs, juste en arrière de moi, là, qui va me chicaner si je ne parle pas tout à fait en sa faveur, mais il est clair qu'au niveau des restaurateurs par exemple, les restaurateurs paient leur bière 25 % plus cher qu'un épicier, et notamment c'est compte tenu des frais de transport, des frais d'entreposage et des frais de manutention. Il y a une partie du 25 % qui est due à la taxe spécifique, mais il y a un coût rattaché à ça, et il est clair qu'en mettant en place une consigne, il y aura un coût pour les restaurateurs, et demain matin... et dans le cas des brasseurs, il y a au moins un élément qui est clair, ils reviennent chercher leurs bouteilles. Demain matin, de croire que la Société des alcools va revenir chercher...

M. Meunier (François): ...une consigne, il y aura un coût pour les restaurateurs, et demain matin – et dans le cas des brasseurs, il y a au moins un élément qui est clair – ils reviennent chercher leurs bouteilles. Demain matin, de croire que la Société des alcools va revenir chercher les bouteilles sans coûts supplémentaires pour les restaurateurs, désolé, on n'y croit pas.

Mme Gonthier: Mais expliquez-moi, là, comment ça se passe dans un restaurant, là. Vous partez avec une camionnette puis vous allez chercher vos commandes de vin puis de boissons alcoolisées dans un... où est-ce qu'on vous livre?

M. Meunier (François): C'est variable. C'est variable.

Mme Gonthier: Hein, parce que je pense qu'il y a un système... Oui.

M. Meunier (François): Écoutez, il y a des gens qui y vont, il y a des gens qui se font livrer.

Mme Gonthier: Dépendant des volumes?

M. Meunier (François): Il y a des minimums, il y a des minimums d'achat pour avoir une livraison gratuite, alors tout ça est variable en fonction du type de restaurant.

Mme Gonthier: Donc, demain matin, on pourrait établir un système de consigne quand même, qui s'apparenterait peut-être à ce qui existe au niveau des brasseurs?

M. Meunier (François): Écoutez, si l'infrastructure est mise en place, écoutez, tout est faisable. Vous savez, à la LCBO, la LCBO va récupérer les bouteilles, elle remet la

consigne, et il y a un impact nul pour les restaurateurs. Mais il est clair qu'il faut comprendre que peu importe ce qu'on met en place, il va y avoir des coûts de traitement, des coûts d'entreposage, des coûts de main-d'oeuvre, et il va y avoir un impact sur... une hausse sur les vins et spiritueux, c'est garanti.

Mme Gonthier: Merci.

Le Président (M. Bergman): M. le député de Marguerite-D'Youville.

M. Diamond: Oui, merci, M. le Président. Bien, tout d'abord, je tiens à vous remercier pour votre présentation. Je vais vous amener à la page 7 de votre mémoire, là où vous avez fait un sondage auprès de 300 répondants, et il y a quand même quelque chose qui m'a perturbé par votre... pendant votre exposé. C'est que là... Ici, je constate qu'il y a 61 % des répondants font déjà du recyclage, et que, parmi ces 61 % là, il y en a 67 qui le font par le biais de la collecte municipale. Et puis vous avez mentionné, pendant votre exposé, que l'adaptation pour le commercial, le domaine de la restauration n'était pas tellement bien fait, qu'on se fiait sur le résidentiel. Donc, là on sort le bac le soir, vous avez dit, et... ou sinon le matin, tout dépendant des lieux.

Mais il n'y a pas moyen de s'adapter? Est-ce qu'il y a des villes qui l'ont fait? Comme, je pense, chez nous, à Boucherville, Sainte-Julie, la plupart des restaurants sont concentrés dans le même axe, tu sais. Les quelques-uns qui sont répartis un peu isolément, je peux comprendre qu'ils doivent se conformer à la collecte au résidentiel, mais pour le reste, il y a certainement moyen, pour les municipalités, d'accommoder les restaurateurs. Actuellement, est-ce que ça se fait? Est-ce qu'il y a des municipalités qui ont ouvert la porte à le faire?

M. Meunier (François): En fait, ce n'est pas universel, mais je vous référerais peut-être Claude qui va vous parler de sa situation à lui, qui explique très bien, là, dans quelle situation on se présente. **M. Archambault (Claude):** C'est sûr que c'est tous des cas uniques, chaque restaurant a ses propres petites particularités. Chez nous, on a beaucoup d'espace vert, on est en montagne, on a beaucoup d'espace. On est une salle de réception traiteur, donc, nous autres, ce n'est pas le régulier de la business, c'est vraiment des gros coûts que ça donne, à coup de 500, 1 000 personnes, etc., et c'est sûr que l'espace, moi, j'en ai de l'espace à mettre ça.

Mais, par contre, ce qu'on s'est aperçu, au début, c'est que nos quatre bacs qu'on a, nos quatre bacs bleus qu'on a pour récupérer... parce qu'on récupère déjà notre carton, avec nos huiles usées, et tout ça, et on fait ça, de notre carton, depuis six ans. Mais par contre, la ville ne passait pas assez rapidement pour ramasser mes quatre bacs de récupération, assez rapidement pour que je puisse les réutiliser. Donc, une fois que les quatre remplis avec des bouteilles vides, des ci, des ça...

M. Diamond: Vous passez à quelle fréquence?

M. Archambault (Claude): Aux deux semaines.

M. Diamond: Aux deux semaines?

M. Archambault (Claude): Oui.

M. Diamond: Et il n'y a pas possibilité d'aller chercher plus de bacs?

M. Archambault (Claude): Bien, là on est rendus à quatre. À un moment donné, oui, dans notre cas, oui.

M. Diamond: Parce que c'est sûr que quatre, c'est beaucoup, là. Ce n'est pas tout...

M. Archambault (Claude): Dans notre cas, oui, c'est possible, mais je ne suis pas représentatif de restaurants, disons, moyens où est-ce qu'ils ont pignon sur rue et sur une artère assez commerciale au centre-ville, ils n'ont pas d'espace. Je suis un choyé, dans ce cas ici, là, d'avoir de la place.

M. Diamond: ...l'une de vos activités génère beaucoup de matières, puis la municipalité, ça ne date pas nécessairement... Tu sais, c'est...

M. Archambault (Claude): On est rendus là.

M. Diamond: Ils vont aller chercher chez vous à la même fréquence qu'ils vont aller chercher chez un résidentiel, qui sont cinq chez eux, là?

M. Archambault (Claude): Pas encore. Comme nous, on est sept chez nous: j'ai trois enfants, ma femme et moi, et j'ai également une maison bigénération, que j'héberge mes parents. Donc, à sept personnes, notre bac bleu, on le remplit d'abondance, ça fait qu' imaginez-vous un restaurateur comme nous: quatre, c'est... je pense qu'il m'en faudrait 10.

Mais un autre restaurant qui fonctionne avec le même volume ou le chiffre d'affaires que, moi, j'ai, mais qui est dans des espaces restreints, ça ne marche pas, là. Donc, c'est là qu'on se ramasse avec un certain problème, que le service municipal sélectif ne suit pas, n'est pas capable d'offrir un service adéquat pour nos besoins pour la cueillette sélective.

M. Diamond: ...vers une collecte qui est spécialisée pour le commercial, c'est évident que les municipalités vont dire: Bien, dans ce cas-là, le privé devrait assumer les frais de cette collecte spécialisée parce que, nous, ça ne rentre pas dans nos services aux citoyens. Bon, les raisons peuvent être nombreuses. Vous, est-ce que vous seriez prêts à cotiser, peut-être pas à 100 %, je comprends...

Une voix: C'est sûr qu'on paie déjà beaucoup.

M. Diamond: ...mais est-ce que vous aviez quelque chose de plus adéquat à votre...

M. Archambault (Claude): Peut-être François pourrait mieux répondre à ça.

M. Meunier (François): Je veux vous rappeler que les industries paient déjà somme toute 50 % de la collecte sélective. C'est nouveau, mais, somme toute, il y a quand même un impact au niveau du financement. La plupart des restaurateurs paient aussi des taxes à leurs municipalités sans obtenir les services. Je vous donne l'exemple de la ville de Montréal. La ville de Montréal permet aux commerçants un maximum de six sacs verts pour leurs ordures, par semaine. Évidemment, la situation est la suivante: Tout le monde doit faire affaire avec un entrepreneur privé. Donc, finalement, vous nous demandez de payer pour des services auxquels on souscrit déjà, que l'on paie déjà sans obtenir le service. Et c'est un peu ce qu'on veut vous mettre en relief. C'est que finalement, demain matin, on dirait à n'importe quel citoyen: Regarde, là on t'oblige à récupérer tes matières recyclables, mais entendez-vous entre vous autres – pour évidemment avoir une économie d'échelle – essayez de trouver quelqu'un pour éviter qu'il y a 12 camions différents de 12 compagnies différentes qui viennent sur votre rue puis après on se reparlera. Bien, c'est exactement ce qui arrive dans le milieu commercial.

Nous, on est convaincus qu'il y a une économie d'échelle à faire. Quand le camion passe dans une rue, un artère, il arrête à des portes de résidences. Pourquoi ce camion-là ne pourrait pas aussi arrêter à des portes de commerces, il passe de toute façon? C'est ce qui fait en fait... et d'ailleurs de plus en plus on le voit... Bon, c'est évident, ce n'est pas tout à fait au point, mais il y a quand même une proportion importante de gens qui bénéficient des services aux municipalités et, dans certains cas, deux bacs, c'est assez probablement, mais peut-être que la fréquence n'est pas assez suffisante. Parce qu'évidemment, si c'était à chaque semaine, ce serait mieux qu'à chaque deux semaines parce que les volumes de matières sont plus importants. Mais, il est clair pour nous que, dans le cas des entreprises qui ont des plus gros volumes, il faut aussi les encourager. La Table sur la récupération hors foyer, l'objectif, c'est de faire en sorte que les établissements à gros volume puissent avoir un incitatif à conclure une entente avec un entrepreneur privé. En fait, le restaurateur va voir une subvention, si vous voulez, qui est assumée par la table, de 800 \$ sur un contrat. Ça sera un encouragement parce que ce montant-là ne sera pas récurrent. Mais l'objectif, c'est d'inciter le plus grand nombre possible de se convertir, de convaincre les gens que finalement si vous envoyez une tonne par année de matières recyclables au site d'enfouissement... si vous les envoyez plutôt au centre de tri, finalement il n'y a pas de coûts supplémentaires et...

M. Diamond: Est-ce que vous avez une stratégie de sensibilisation pour vos membres parce qu'effectivement vous soulignez qu'il faut encourager ça? Je regarde encore le sondage. L'avant-dernier énoncé, c'est que 96 % des répondants sont tout à fait d'accord avec la situation de l'environnement, c'est préoccupant. Bon, c'est quelque chose qui est encourageant, les intentions sont là. Tout de suite après, 46 % des répondants seraient prêts à récupérer les matières putrescibles même si le service était offert dans leurs municipalités. Donc, là c'est moins que la moitié même si c'est offert par la municipalité qui ne le feraient pas. C'est quand même un bon travail de sensibilisation à faire.

M. Meunier (François): Oui, mais, moi, je ne suis pas étonné. Dans le sens qu'au niveau du putrescible, là, ici, au Québec là, c'est somme toute assez marginal, là. Je pense que ce n'est pas quelque chose qui s'est développé tellement, il y a encore du travail de sensibilisation. Et pourquoi ça ne m'étonne pas? C'est que les restaurateurs sont des citoyens comme les autres. Quand ils ferment leurs commerces, à 10 heures, le soir, là, ils sont préoccupés par la question environnementale. Eux autres aussi, ils ont des enfants puis des petits-enfants puis ils se posent des questions, dire: Est-ce qu'on doit continuer comme ça? Parce que, de là à s'attendre, deux, qu'ils puissent tout régler le problème dans leur quotidien, ces gens-là souhaitent aussi être encadrés, sensibilisés, qu'on puisse leur démontrer que finalement ils ont un avantage à poser tel geste. Et je pense que c'est le défi qu'on a, dans toute la société, afin de s'assurer que, notamment les objectifs de la politique québécoise soient atteints dès que possible.

M. Diamond: Je vous remercie.

Mme Tremblay (Dominique): C'est juste que, par rapport au 61 % des répondants qui font déjà du recyclage, il y en a beaucoup là-dedans qui vont utiliser les services offerts par leur municipalité en ce moment puis qu'est-ce qu'ils vont faire, c'est, qu'une fois que les bacs qu'ils ont à leur disposition sont remplis, vont jeter le reste à la poubelle parce que leurs contenants sont pleins jusqu'à ce qu'ils repassent dans deux semaines. Donc, c'est ça qui arrive aussi. Ils vont faire leur possible avec les services qui sont offerts, mais le reste malheureusement va prendre le chemin du dépotoir avec le reste.

M. Diamond: Ça fait qu'il y a vraiment une adaptation importante à faire de ce côté-là.

M. Archambault (Claude): Oui. Puis l'employé, lui, il perd la notion de: Pourquoi je ferais ça, anyway, là. Cette semaine, je les jette dans les bacs bleus, la semaine prochaine je les jette dans le container. Ça fait qu'à un moment donné les signaux sont mixtes et c'est dur au niveau de... Moi, je sais que mes enfants, j'ai 18 ans, 15 ans, neuf ans au niveau de mes enfants puis c'est eux autres qui me poussent dans le dos au niveau de la récupération puis tout ça puis je trouve ça correct. Même que ma fille Vanessa, c'est elle qui s'est occupée, avec un projet, dans mon resto, parce que, je te dirais, pas des mais une année-lumière en avant de moi au niveau...

M. Archambault (Claude): ...j'ai 18 ans, 15 ans, neuf ans, au niveau de mes enfants puis c'est eux autres qui me poussent dans le dos au niveau de la récupération puis tout ça puis je trouve ça correct. Même que ma fille Vanesse, c'est elle qui s'est occupée, avec un projet, dans mon resto pour... parce que je dirais pas des, mais une année-lumière en avant de moi au niveau de toute la sensibilisation parce qu'ils sont dans ça. Nous, dans la restauration, c'est du 25-45 ans, peut-être un petit peu moins sensibilisés à tout ça. On commence, on travaille très fort à tout ça. On est ouverts à toutes les nouvelles idées, mais par contre, eux, ils sont dedans. Ça fait partie de leur quotidien. Autant que nous la cigarette a fait partie de notre quotidien ou etc., eux autres, la cigarette, ce n'est rien. Donc, pour eux autres, la récupération des matières et tout, c'est très important. Quand on les implique, et c'est pour ça qu'on se dit que commencer avec des projets résidentiels

avant pour impliquer les gens puis après ça, ça vient naturellement tout seul. Tout se fait tout seul. Là, on s'efforce à, avec un système non adéquat et des services non adéquats, une semaine on le fait, l'autre semaine on ne le fait plus, là, les employés deviennent un peu... très, très, très difficiles à maintenir en restauration.

M. Diamond: Merci.

Le Président (M. Bergman): M. le député de Montmagny-L'Islet.

M. Roy: Merci, M. le Président. C'est exactement où je m'en venais avec la question. C'est que vous avez mentionné que vous aimeriez justement que ça passe par les maisons avant pour être capables de démêler tout ça. Parce que, quand même, à travers tous les groupes qui sont venus, à moins que j'en aie manqués, personne nous a dit que le compost, il ne fallait pas que tu mettes telle chose avec telle chose. Il y a peut-être des guides qui existent pour faire un bon compost de grade un, ou grade deux, ou grade trois. On a entendu parler de choses, mais de là à dire qu'on est au courant au niveau du compost.

Puis, deuxièmement, c'est que certains restaurants dans la région de Montréal, entre autres, on passe dans les ruelles, il y en a qui n'ont pas de ruelles. Dans la région de Québec, c'est exactement pareil. Dans les villes, régions rurales, c'est un peu plus facile pour Mme Therrien parce que son restaurant a de la place derrière. De toute façon, il n'y a plus rien dans les poubelles, tout le monde mange tout ce qu'il y a dans les assiettes, donc il n'y a plus rien dans les poubelles. C'est peut-être la même chose pour vous, hein, il y a de très bons restaurants puis il y a d'autres restaurants où on va avoir une quantité de nourriture qui va être plus abondante, mais c'est vrai que, si... Donc, c'est ce que vous préconisez dans votre mémoire, qu'on conforme au préalable les gens à domicile avant qu'on arrive... parce que c'est les mêmes personnes qui vont être au domicile qui vont devenir vos employés.

M. Archambault (Claude): D'ici 10 ans... Vanessa, ma fille qui a 14 ans, a déjà commencé «busgirl», ci puis ça, peut se ramasser dans la cuisine, etc., puis ça va venir tout naturellement pour elle.

M. Roy: Mais, est-ce que vous vous êtes donnés un délai pour demander ça en disant: Est-ce qu'on peut prévoir, est-ce qu'il y a un plan de match, là, entre le fait qu'on dise, qu'on demande aux résidences de bien se préparer puis dès que c'est prêt dans les résidences, dès qu'on voit qu'on a bon résultat, nous les restaurateurs, on va emboîter le pas? Ou d'emblée, si on vous donne le service, si on vous donne les équipements, vous êtes prêts immédiatement à le faire?

M. Meunier (François): Regardez, je pense qu'on devrait prioriser une chose. C'est que présentement il y a des lacunes en ce qui concerne la récupération des matières recyclables – point. Le système n'est pas tout à fait au point. Alors, essayons peut-être de prioriser les actions et quand on aura réglé notamment la récupération du verre, des bouteilles et les autres matières récupérables, on pourra peut-être s'attaquer aux

putrescibles. On le mentionne un peu dans notre mémoire, mais somme toute, il y a des gens que je connais qui disent: Un éléphant, ça se mange, mais une bouchée à la fois, hein. Et c'est exactement... Je pense qu'il faut être prudents là-dedans. Si on veut aller trop vite, si on veut imposer des encadrements réglementaires plus importants encore aux entreprises, on risque peut-être d'avoir un niveau d'adhésion qui ne serait peut-être pas celle qu'on souhaite. Alors, il faut qu'on soit efficaces dans ce qu'on a mis en place. Il y a de l'argent qui a été injecté dans le système: 47 millions, là, qui a été injecté via Éco Entreprises au début de l'année. Bon, bien, essayons de voir qu'est-ce que ça va avoir comme impact sur le terrain.

M. Roy: On a les groupes qui sont venus nous dire qu'ils nous invitaient chez eux, aller voir l'espace ou comment c'était fait. Je pense que certaines personnes auraient tout intérêt à aller voir dans vos minuscules cuisines la place que vous avez pour faire cette récupération-là. Donc, chapeau! Mais encore une fois, je vous invite à faire une réflexion bien approfondie sur le temps que vous nous donnez pour ça.

Le Président (M. Bergman): M. le député de Vachon.

M. Bouchard: Merci. Alors, les signaux que vous envoyez à la commission ne sont mixtes, hein, ils sont clairs: deux recommandations. Puis on voit bien aussi qu'il y a dans votre analyse une focalisation très importante sur les services et les infrastructures requises pour que vous puissiez, vous, à partir de votre rôle de restaurateur et à partir de votre place dans le système, jouer votre rôle à plein.

Dites-moi, je suis sans doute très mal informé sur le fonctionnement de la Table de récupération hors foyer, quel est le lien que la table entretient avec le partenaire municipalité.

M. Meunier (François): Je pense qu'il est assez étroit. Écoutez, nous, on a participé comme organisme sectoriel pour la mise en place des projets spécifiques restaurants-hôtels, mais il y a volet aussi qui concerne les municipalités, notamment la mise en place de bacs de récupération dans les aires publiques et la table a conclu des entente et avec l'Union des municipalités du Québec et...

M. Meunier (François): ...des projets spécifiques restaurants-hôtels, mais il y a un volet aussi qui concerne les municipalités, notamment la mise en place de bacs de récupération dans les aires publiques. Et la table a conclu des ententes et avec l'Union des municipalités du Québec et avec la Fédération québécoise des municipalités.

M. Bouchard: Ça, j'entends bien, j'entends bien ce constat-là. Cependant, ce que je ne vois pas, c'est un lien entre d'une part les membres de la restauration ou encore des services d'alimentation qu'on a entendus ce matin et les membres plus publics, administration municipale. Que l'administration municipale à la table puisse développer

des projets de récupération dans les espaces publics, je pense que ça, c'est comme donné. D'une certaine façon, elles ne le feraient pas, puis, là, on se poserait de sérieuses questions.

Mais, le lien que vous avez entre entreprises privées de services à la population et entreprise publique de services à la population, je me pose de sérieuses questions sur la qualité de ce lien-là. Parce que ce n'est pas la première fois devant la commission qu'on a des doutes, par exemple, sur comment les municipalités peuvent investir les fonds qui leur sont confiés, sur les obstacles que peut représenter une cueillette mal agencée, mal synchronisée avec vos propres horaires ou vos propres besoins, etc. J'aimerais vous entendre plus là-dessus, puis gênez-vous pas pour nous dire ce qui en est vraiment.

M. Meunier (François): Bien, en fait, ce qui en est vraiment, à mon sens, je pense que les travaux de la commission vont permettre effectivement peut-être un meilleur dialogue, et je pense que, comme je vous le disais peut-être un peu plus tôt, on a débuté en matière de collective sélective par le résidentiel. On a poursuivi avec le multilogement, puis même multilogement dans certains cas ce n'est pas tout à fait réglé, et on arrive à peine à se préoccuper, de façon peut-être un petit plus importante, du secteur commercial. Et on n'a pas eu jusqu'à maintenant l'occasion de pouvoir témoigner ou de pouvoir faire part des lacunes qui existent sur le terrain.

Évidemment dans le portrait qu'on peut vous présenter aujourd'hui, c'est un portrait qui est extrêmement varié. Il y a des municipalités où les programmes sont extrêmement efficaces au niveau des commerces, où il y a un contact presque personnalisé. Vous voulez trois bacs, vous aurez trois bacs. Vous voulez qu'on y aille plus souvent, on va y aller plus souvent. Mais évidemment, ce n'est pas toujours comme ça que ça fonctionne. Dans certains cas, c'est beaucoup plus lourd, beaucoup plus complexe.

Évidemment, je ne parlerai pas de la ville de Montréal, les règlements concernant la collecte puis les déchets varient en fonction des arrondissements. Donc, évidemment, de vous dire, demain matin, de nous donner, par exemple, nous, le rôle de faire la concertation entre les autorités municipales et l'industrie, on n'a pas fini là. On n'a pas fini. On en a pour des heures et des heures de plaisir à négocier, à faire part... à témoigner peut-être de difficultés sur le terrain. Dans un arrondissement, ça peut aller bien, dans un autre, ça peut être plus difficile. Même pour Québec, je pense que tout le monde sait qu'au niveau du Vieux-Québec, le secteur patrimonial, il y a des réglementations très précises en ce qui concerne la levée des ordures. Ça ne peut pas se faire à n'importe quelle heure. On comprend tout le monde qu'en plein mois de juillet aussi ça peut être plus problématique quand il y a des milliers de touristes. Alors, il est clair là-dedans que, de là à souhaiter un meilleur dialogue, je pense que tout le monde souhaite un meilleur dialogue, mais de là à penser qu'il y a une parfaite coordination de tout ça, non, on se compterait des histoires.

Mais il n'en demeure pas moins que, malgré tout ça, les travaux de la table et ce que prévoit la table vont permettre d'aller dans ce sens-là. Parce que, pour la restauration il y a deux volets dans les travaux de la table. Le premier projet, c'est de subventionner les

municipalités en plus du 47 millions, c'est d'inciter les municipalités qui n'ont pas encore intégré les ICI, particulièrement les restaurants au niveau de la collective sélective municipale, donc là ça vise essentiellement les petits restaurants. On va leur payer deux bacs et, à ce moment-là, les villes devront intégrer ces commerces-là à leur collecte, à la fréquence qui est la leur.

Et l'autre volet, c'est un incitatif via... pour les restaurateurs afin de se convertir vers la collective sélective. Là, c'est essentiellement des établissements dont le volume de matières est supérieur à ce que la municipalité est en mesure de leur offrir et parce qu'on convient tout le monde que la municipalité... dans le monde idéal, oui, tout le monde pourrait dire: La ville devrait ramasser toutes les matières autant pour les institutions, les commerces, les industries, mais il n'en demeure pas moins que, dans le contexte actuel, ce qu'il faut voir, c'est qu'il y a une limite à ce que les municipalités peuvent faire, et il faut trouver un juste milieu d'où l'idée, d'où l'intérêt du pari que l'on fait, c'est que finalement lorsqu'un restaurateur jette une tonne de bouteilles de verre par année dans le site d'enfouissement, bien, il y a un coût qui est rattaché à ça, coût qui lui est de toute façon chargé par une entreprise privée. Si ce coût-là est le même pour l'envoyer au centre de tri, bingo, on vient de réussir somme toute le match parfait...

M. Meunier (François): ...d'enfouissement, bien il y a un coût qui est rattaché à ça, coût qui lui est de toute façon chargé par une entreprise privée. Si ce coût-là est le même pour l'envoyer au centre de tri, bingo! On vient de réussir somme toute le match parfait. Et, pour le restaurateur, ce sera presque neutre, presque transparent, parce que ce sera un bac différent. Au lieu de le mettre dans les vidanges, on le met dans un bac de récupération. Mais, si on réussit à trouver des formules, si on réussit d'avoir des infrastructures qui répondent aux difficultés, aux besoins puis à la réalité de notre industrie puis de somme toute bien d'autres commerçants, bien on va probablement améliorer les choses.

M. Bouchard: Je vous entends, je vous écoute puis je me dis: Si une ville comme Paris a réussi à résoudre ce problème-là, on devrait être capables de le faire éventuellement. Les grandes villes touristiques ont effectivement un certain nombre d'obligations à rencontrer, une image à préserver, une complexité inouïe des réseaux de restauration aussi qui se présente. Alors, j'imagine qu'avec un peu de bonne volonté de la part de tout le monde on pourrait y arriver. Sinon, sinon on va être confrontés à une réglementation, éventuellement.

M. Meunier (François): C'est clair qu'on n'est pas loin de la solution, là, il s'agit juste... Et, dans ce sens-là, c'est un peu le message que tout le monde relaie, c'est que somme toute on pense qu'on n'est pas loin de la clé du succès. Il s'agit juste que ce qu'on a mis en place depuis à peine quelques mois... La table a lancé son projet, là, à l'automne, nous, on est impliqués dans la démarche depuis à peu près un an. Somme toute, les projets sur le terrain vont débiter dans les prochaines semaines. Somme toute, c'est assez embryonnaire encore, et on est convaincus qu'à la fin du projet qui dure sur trois ans on va avoir un état de situation beaucoup plus intéressant, et somme toute on verra, à ce

moment-là, s'il y a lieu d'envisager une coercition. Mais on est convaincus qu'avec les programmes puis des initiatives volontaires tels qu'on les connaît aujourd'hui on ne peut qu'améliorer les choses.

M. Bouchard: Votre restaurant s'appelle comment? L'Ambassade?

M. Meunier (François): Non, moi, je travaille pour ces gens-là, je n'ai pas de restaurant, malheureusement.

M. Bouchard: Merci.

Le Président (M. Bergman): Alors, M. Meunier, Mme Therrien, M. Archambault, Mme Tremblay, merci pour votre présentation. On apprécie beaucoup que vous êtes ici, avec nous. Et on demande les gens de l'Environnement Jeunesse de prendre leur place à la table. Je suspends pour quelques instants seulement.

(Suspension de la séance à 16 h 42)