

Une chaîne d'approvisionnement alimentaire circulaire pour les réseaux agro-alimentaire alternatifs à Montréal

Réalisé par Nadra Ragueb

nadrawagdy@gmail.com

Maîtrise en systèmes alimentaires durables à l'Université Concordia

INTRODUCTION

La situation globale d'insécurité alimentaire et de gaspillage alimentaire remet en cause le modèle linéaire de fabrication et d'utilisation des produits (qui consiste à extraire, produire, consommer, et jeter). A Montréal, les externalités négatives sociales, environnementales et économiques du modèle alimentaire linéaire servent d'incubateur pour le développement et la diffusion des réseaux agro-alimentaires alternatifs (RAA). Les RAA visent à promouvoir l'accès aux aliments sains ainsi que le développement économique local par le biais de chaînes d'approvisionnement durables d'un point de vue économique, social et environnemental. D'autre part, le cadre de l'économie circulaire vise aussi à transformer le modèle linéaire des chaînes d'approvisionnement. Pourtant, peu de recherches examinent le potentiel des RAA en ce qui concerne le développement et l'implémentation de chaîne d'approvisionnement alimentaires circulaires. On observe ainsi un écart entre la littérature de «gestion de chaînes d'approvisionnement circulaires» et celle des «réseaux agro-alimentaires alternatifs». Cette étude pluridisciplinaire vise donc à intégrer ces deux thèmes complémentaires.

METHODE

Le cadre théorique de cette enquête est constitué des disciplines suivantes: la sociologie et l'anthropologie des déchets ainsi que la gestion de chaînes d'approvisionnement circulaires. Cette étude comprend trois phases et emploie une méthode mixte; la collecte et l'analyse des données ont été effectuées par le biais de méthodes qualitatives et quantitatives. En ce qui concerne la première phase de recherche, les données liées à la perception des déchets ont été recueillies par des méthodes ethnographiques (expositions d'objets recyclés, observation des participants) complétées par un sondage. En effet, des expositions effectuées dans plusieurs RAA à Montréal visent à documenter les commentaires de 80 participants par le biais de sondages et de discussions. En ce qui concerne la deuxième phase de recherche sur les pratiques d'économie circulaire, les données ont été recueillies par le biais d'entretiens et de sondages de 30 acteurs des RAA. Ces derniers incluent notamment, des producteurs locaux, des restaurants locaux, des marchés communautaires, et des recycleurs. La troisième phase de recherche est une étude de cas qui a pour but de fournir des recommandations concrètes à un organisme communautaire (le Marché Citoyen de la Petite Bourgogne) pour une chaîne d'approvisionnement circulaire. Cette étude de cas a été effectuée par une triangulation de données de la première et seconde phase ainsi qu'une étude approfondie de la situation, des pratiques courantes et des opportunités d'économie circulaire pour le Marché Citoyen.

RESULTATS

Perception des matières résiduelles dans les RAA

- Les perceptions des matières résiduelles et l'acceptation des objets recyclés dépendent en grande partie du contexte culturel et social dans lequel ces objets sont présentés.
- Les perceptions des matières résiduelles sont flexibles, dynamiques et socialement malléables : elles changent avec le temps en fonction des normes sociales.
- l'acceptation (perceptions) des procédés de recyclage/valorisation de matières résiduelles et des produits résultants de ces procédés dépend simultanément de plusieurs facteurs:
 - La fonction et le besoin du produit final
 - Les qualités physiques et sociales du produit final
 - La présence ou le manque de ressources (temps, ressources humaines, argent, information, expertise).

Pratiques d'économie circulaire dans les RAA

- 48.5% des acteurs locaux interrogés (producteurs, restaurants, marchés locaux, etc.) compostent leurs résidus organiques.
 - Les producteurs/agriculteurs sont plus susceptibles de composter leurs résidus organiques (71.5%) que les restaurants (30%) et les marchés/épiceries (33.3%).
- 57% des acteurs locaux interrogés (producteurs, restaurants, marchés locaux, etc.) collaborent avec d'autres acteurs (sous la forme de partenariats) afin d'échanger, donner, vendre ou acheter des sous-produits et/ou matières résiduelles.
- Les partenariats symbiotiques identifiés sont divers, informels, volontaires et flexible.
- Les partenariats identifiés consistent essentiellement d'échanges d'information, d'argent et de matières entre les différents acteurs locaux.
- Les matières résiduelles échangées, vendue et/ou données incluent les surplus alimentaires, les déchets organiques, les huiles alimentaires, les drêches de brasserie, le marc de café etc.
- Les trois barrières principales auxquels les réseaux agro-alimentaires alternatifs (RAA) font face incluent le manque d'espace, de temps ainsi que les coûts (réels ou perçus) associés aux pratiques d'économie circulaire.

RECOMMANDATIONS AU MARCHE CITOYEN

Gestion des surplus alimentaires

- Vendre les surplus alimentaires aux clients du marché par le biais de "paniers fruits légumes"
- Vendre/donner les surplus alimentaires aux organismes communautaires du quartier
- Vendre les surplus alimentaires aux restaurants et cafés du quartier
- Transformer et/ou préserver les surplus à l'interne et vendre les produits aux marchés et/ou l'épicerie citoyenne

Gestion des matières résiduelles

- Développer un partenariat mutuellement bénéfique avec une compagnie de compost (Compost Montréal) pour une collecte régulière de matières résiduelles organiques
- Réduire les déchets à la source: s'approvisionner d'aliments en vrac et remplacer les emballages non-recyclables par des matériaux biodégradables et/ou réutilisables
- Encourager les clients à retourner les emballages réutilisables au marché par le biais d'un programme d'accumulation de points
- Développer par le biais d'ateliers communautaires des produits fabriqués à partir de matières résiduelles et les vendre au marché et/ou l'épicerie citoyenne.
- Meilleure visibilité et emplacement des bacs de recyclage (et compost) et organiser des séances d'information sur la gestion, le tri et recyclage des déchets