

OCTOBRE 2021

2^e ÉDITION

GUIDE

**des bonnes pratiques sanitaires en alimentation pour
la gestion des contenants et autres objets réutilisables**

Table de concertation sur la réduction à la source Groupe de travail en alimentation

Ce guide a été préparé par la Coopérative Incita, CRPE (Cafés et Restaurants Pour l'Environnement) La vague, le Circuit Zéro déchet, la Direction régionale de la santé publique de Montréal, l'Association québécoise Zéro Déchet, Montréal-Métropole en santé, Équiterre et Net Impact.

Le contenu du présent document a été révisé en collaboration avec la Direction régionale de santé publique du CIUSSS du Centre-Sud-de-l'Île-de-Montréal, dans la mesure des connaissances scientifiques disponibles au moment de la publication de ce guide.



GUIDE

des bonnes pratiques sanitaires en alimentation pour la gestion des contenants et autres objets réutilisables

Ce document n'a pas de valeur légale ni réglementaire. Il vise uniquement à soutenir le milieu de la restauration et de l'alimentaire dans la mise en place ou la reprise de pratiques écoresponsables et sécuritaires grâce aux contenants réutilisables.

Les éléments présentés sont basés sur l'information disponible au moment de rédiger ces recommandations et sont sujets à modifications.

Les bonnes pratiques sanitaires décrites dans ce guide s'appliquent au contexte de la COVID-19, mais devraient être effectives en tout temps.

Ce guide ne propose pas une solution pouvant s'appliquer uniformément dans tous les établissements. Il est donc important que chaque commerce établisse ses propres protocoles en fonction de ses besoins.

Table des matières

Mise en contexte	4
Objectifs du Groupe de travail sur l'alimentation	5
Résumé des bonnes pratiques sanitaires et environnementales	6
Pour les commerçants et leurs employé.e.s.....	6
Pour les client.e.s	6
1. Rappels sur le contexte particulier de la pandémie	7
Consignes générales liées à la COVID-19	7
Modes de transmission de la COVID-19	7
2. Enjeux liés à la crise sanitaire	8
Désinformation au sujet des aspects sanitaires entourant le réutilisable.....	8
Impacts pour les commerçant.e.s du mouvement zéro déchet.....	8
3. Les avantages du réutilisable	9
Pour les commerçant.e.s	9
Pour la clientèle.....	9
4. Gestion des contenants réutilisables personnels	10
Règles sanitaires à respecter par la clientèle	10
Zone de préparation versus zone de service.....	11
Service zéro déchet en comptoir alimentaire (fromagerie, boucherie, etc.).....	12
Service en vrac libre-service (épiceries zéro déchet).....	13
Service zéro déchet en comptoir de restauration (cafés, restaurants).....	14
5. Gestion des contenants réutilisables consignés	15
Modalités de retour des consignés :	15
6. Les commandes à emporter	15
7. Les options compostables, recyclables et biodégradables	16
Les enjeux liés aux objets dits compostables.....	16
8. Les enjeux liés à l'usage unique	18
Documentation et références	19
Liste de références.....	19
Autres documentations consultées :	21



Mise en contexte

Pendant la pandémie de COVID-19, les acquis des dernières années en ce qui a trait aux habitudes et initiatives de réduction à la source et de réemploi ont été grandement fragilisés. Les enjeux sanitaires étant au cœur des remises en question, plusieurs commerces, citoyen.ne.s et organisations ont travaillé pour le maintien de ces bonnes pratiques à partir du moment où la santé publique a confirmé la sécurité sanitaire des pratiques de réutilisation. Grâce à la première édition de ce guide, plusieurs entreprises ont pu réintégrer l'utilisation de contenants réutilisables avec confiance. De plus en plus d'établissements offrent donc à nouveau de remplir les contenants personnels des client.e.s ou proposent des contenants consignés.

[Un rapport de juin 2021](#) conduit par des chercheurs de l'Université de Toronto, la Dalla Lana School of Public Health, et le Institute of Health Policy, mentionne que les preuves scientifiques démontrent que les produits réutilisables ont toujours leur place dans le commerce de détail, et qu'il existe peu de raisons scientifiques d'interdire l'utilisation de produits réutilisables pendant la pandémie. Le rapport mentionne également l'importance de ne pas ignorer les conséquences involontaires et à long terme du retour aux plastiques à usage unique sur la santé globale.

Malgré ces efforts mis en place, il reste encore un important chemin à parcourir pour généraliser le recours aux contenants réutilisables, et ce guide propose des solutions concrètes pour permettre aux commerces d'y contribuer et ainsi de cheminer vers des pratiques plus écoresponsables.

La table de concertation sur la réduction à la source est une structure permanente qui vise à faire reconnaître la légitimité et le professionnalisme du mouvement zéro déchet auprès des ministères et organismes gouvernementaux, des organisations et du grand public.

Le groupe de travail souhaite contribuer à la concertation des acteur.trice.s du milieu zéro déchet, afin de :

- Développer un argumentaire et des positions communes pour assurer l'intégration des principes d'écoresponsabilité dans les initiatives de relance économique post COVID;
- Intégrer globalement les volets environnementaux, sociaux, sanitaires et collectifs en concertant les acteur.trice.s clés du milieu;
- Donner l'heure juste en documentant et en communiquant à propos des questions sanitaires entourant le réutilisable et le jetable;
- Contribuer à accroître la confiance du public et de l'ensemble des parties prenantes dans le secteur alimentaire en consolidant les meilleures pratiques dans ces secteurs.

L'objectif principal de la démarche est de **faire de la pandémie de la COVID-19 un levier pour (re)mettre en place les meilleures pratiques en réduction à la source et en réemploi dans le secteur alimentaire (restauration, épiceries et cafés).**

Forte de son expertise en gestion des matières résiduelles et de sa volonté de contribuer à ce que des changements structurants soient mis en place pour favoriser la mise en oeuvre de la transition socioécologique, la Coopérative Incita, instigatrice de la Table, a coordonné le projet du *Guide des bonnes pratiques sanitaires en alimentation pour la gestion des contenants et autres objets réutilisables*. Plusieurs organismes impliqués dans la réduction à la source se retrouvent autour de la table: CRPE (Cafés et Restaurants Pour l'Environnement) La vague, le Circuit Zéro déchet, la Direction régionale de la santé publique de Montréal, l'Association québécoise Zéro Déchet, Montréal-Métropole en santé, Équiterre et Net Impact Montréal.

Objectifs du Groupe de travail sur l'alimentation

Le Groupe de travail sur l'alimentation de la table de concertation zéro déchet a comme mission de renforcer les initiatives zéro déchet en alimentation et de les structurer dans un plus vaste réseau.

Pour ce faire, la table de concertation a comme objectifs de :

- 1) Créer et renforcer les liens entre les acteur.trice.s des milieux zéro déchet et de l'alimentation;
- 2) Concerter les acteur.trice.s clés du milieu afin d'identifier les enjeux prioritaires sur lesquels travailler en lien avec la réduction à la source en alimentation et ainsi développer une solution globale pour notre système alimentaire
- 3) Contribuer à la création et diffusion de connaissances, de ressources, d'outils et de références fiables et reconnus sur l'utilisation sécuritaire des contenants réutilisables dans le domaine alimentaire afin d'encourager les meilleures pratiques zéro déchet en alimentation.

Résumé des bonnes pratiques sanitaires et environnementales

Pour les commerçant.e.s et leurs employé.e.s

- Afficher clairement les procédures sanitaires pour la clientèle.
- Installer un distributeur de solution hydro alcoolique ou un lavabo pour les mains à l'entrée et obliger les client.e.s à l'utiliser à l'arrivée.
- Offrir dans la mesure du possible des produits préemballés en contenants réutilisables consignés.
- Accepter uniquement de la clientèle les contenants propres, non fissurés et préférablement non étiquetés.
- Nettoyer et désinfecter les surfaces de façon régulière avec les produits usuels recommandés par le [Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires](#).
- Se laver régulièrement les mains.
- Pour les ustensiles de service manipulés par les employé.e.s : attribuer un ustensile à un aliment pour plusieurs utilisations et régulièrement les nettoyer et les assainir.
- Pour les ustensiles de service manipulés par les client.e.s : nettoyer et assainir après chaque utilisation.

Pour les client.e.s

- Utiliser des contenants de grade alimentaire, vides, propres, non fissurés et préférablement non étiquetés.
- Favoriser des contenants avec une ouverture assez grande pour un remplissage facile et sans contact.
- Se laver ou se désinfecter les mains à l'arrivée dans le commerce.
- Éviter les contacts entre son matériel et celui du commerce.
- Manipuler et remplir soi-même ses sacs d'épicerie en les gardant dans son panier.
- Nettoyer les sacs d'épicerie réutilisables entre chaque utilisation.
- Merci de faire preuve de compréhension et de gratitude pour tous les efforts mis en place par vos commerçant.e.s.

1. Rappels sur le contexte particulier de la pandémie

Consignes générales liées à la COVID-19

Pour tous les détails concernant les mesures sanitaires spécifiques à mettre en place en lien avec la pandémie de la COVID-19, nous vous invitons à vous référer aux instances de références à cet effet telles que l'[Institut national de santé publique du Québec \(INSPQ\)](#), la [Direction régionale de santé publique \(DRSP\)](#) de votre région, le [Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec \(MAPAQ\)](#), le [Gouvernement du Québec](#), le [Gouvernement du Canada](#) et l'[Organisation mondiale de la santé \(OMS\)](#).



Les bonnes pratiques sanitaires décrites dans ce guide s'appliquent au contexte de la COVID-19 mais devraient être effectives en tout temps.



Modes de transmission de la COVID-19

✓ *État des connaissances au moment de la sortie de ce guide*

Le mode de transmission principal du virus se fait par les aérosols projetés dans l'air quand une personne atteinte parle, tousse ou éternue. Le virus a un temps de survie très variable en fonction de la température, du taux d'humidité et de la surface sur laquelle les gouttelettes se déposent. Bien que le virus responsable de la pandémie actuelle peut potentiellement se transmettre par les mains lorsqu'on touche une surface contaminée et qu'on les porte à notre visage, selon les connaissances actuelles, [ce risque de transmission indirecte est très faible](#)¹. Le lavage des mains demeure la meilleure façon d'en diminuer significativement le risque.

Pour ce qui est des aliments, le virus ne se transmet pas par ingestion et ce dernier ne peut pas non plus se multiplier dans les aliments³. Santé Canada affirme en effet qu'[il n'y a aucun cas signalé de cas de transmission de la COVID-19 par les aliments](#)⁴.

Par ailleurs, il est recommandé, comme à l'habitude, [de nettoyer à l'eau seulement](#)⁵, tout fruit et légume avant consommation. Le MAPAQ mentionne également qu'« [en réalité l'emballage des fruits et des légumes augmenterait les manipulations par les exploitants, ce qui n'est pas souhaité.](#) »⁶

2. Enjeux liés à la crise sanitaire

Désinformation au sujet des aspects sanitaires entourant le réutilisable

L'aspect jetable ou réutilisable d'un objet n'est pas intrinsèquement plus ou moins sécuritaire. C'est l'utilisation qu'on en fait qui sera sécuritaire ou non. **Le nettoyage et l'assainissement des contenants réutilisables assurent en fait leur innocuité, ce qui ne peut être fait avec leurs versions jetables.**

Il est à noter que les autorités de santé publique qu'elles soient fédérales, provinciales ou régionales, n'ont pas interdit l'utilisation des objets réutilisables pendant la crise sanitaire et s'accordent généralement sur la faisabilité de l'utilisation sécuritaire de ces objets.

Impacts pour les commerçant.e.s du mouvement zéro déchet

Un sondage exécuté du 15 au 19 mai 2020 par [l'Observatoire de la Consommation Responsable](#) (OCR) auprès de 1 002 internautes québécois.e.s âgé.e.s de 18 ans et plus, avait démontré un recul des pratiques d'achats en vrac en raison de la crise sanitaire ⁷. Cette réaction de la part des client.e.s et des commerces était tout à fait légitime puisqu'à ce moment, nous n'avions aucune idée des modes de transmission du virus.

Maintenant qu'il a été clairement démontré que les bons processus sanitaires permettent l'utilisation sécuritaire de contenants réutilisables, plusieurs établissements y reviennent avec confiance. C'est le cas de [Starbucks](#), [Bulk Barn](#) ainsi que plusieurs commerces locaux. D'ailleurs, le 31 mai 2021, [l'Association des Médecins Résidents de Québec](#) a fait une [sortie médiatique](#) afin de ramener la vaisselle lavable dans les hôpitaux pour une question environnementale et donc, de santé publique.

3. Les avantages du réutilisable

Pour les commerçant.e.s

Les contenants réutilisables utilisés dans un commerce présentent le double avantage d'être écologiques et sécuritaires, puisqu'ils sont soumis à [des règles sanitaires strictes](#)⁸. **Ces processus de nettoyage et d'assainissement sont connus et éprouvés.**

Alors qu'un contenant réutilisable peut être facilement assaini, éliminant ainsi toute trace de virus ou de bactérie, un emballage à usage unique peut avoir été manipulé par plusieurs personnes tout au long de sa chaîne de valeur.

L'utilisation d'objets réutilisables implique des investissements de départ, tant pour les installations que l'achat. Néanmoins, ces dépenses sont compensées à moyen terme par les économies réalisées sur les achats récurrents d'objets à usage unique. À titre d'exemple, les commerces engagés dans une démarche de réduction à la source enregistrent, selon l'organisme [La vague](#), une réduction d'environ 30 % des achats de gobelets jetables, et jusqu'à 95 % des achats d'ustensiles jetables⁹.

De plus, en augmentant sa dépendance au jetable, le commerce augmente sa dépendance envers les fournisseurs externes, ce qui peut rapidement devenir problématique en temps de crise. Travailler avec les contenants de la clientèle ou avec des contenants consignés, permet de réduire cette dépendance envers l'extérieur et ainsi réduire les risques opérationnels.

En outre, mettre en place les mesures nécessaires pour fonctionner avec des contenants réutilisables permet de se démarquer alors que la demande pour cette pratique demeure très présente pour plusieurs client.e.s.

Enfin, cultiver une responsabilité sociale et favoriser une démarche environnementale au sein d'une entreprise a pour effet d'augmenter la productivité, la motivation, l'engagement et la rétention des employé.e.s¹⁰. Un avantage collatéral qui n'est pas négligeable en temps de crise.

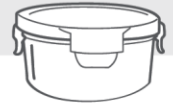
Pour la clientèle

En utilisant les contenants réutilisables d'un.e commerçant.e, les client.e.s s'assurent d'un processus de salubrité réglementé : les codes sanitaires pratiqués dans le milieu alimentaire exigent de nettoyer et d'assainir la vaisselle selon des standards d'innocuité élevés. De plus, comme la chaîne de logistique est infiniment plus courte, et plus directe, que celle des alternatives jetables, les manipulations entre l'assainissement du contenant réutilisable et son utilisation par la clientèle sont très limitées.

Lorsqu'une personne apporte ses propres contenants réutilisables, elle s'assure ainsi d'être la seule à les avoir manipulés. Si un.e commis doit toucher ses contenants, cette personne se retrouve dans l'obligation d'offrir un service respectant les règles de salubrité requises. Ainsi, les manipulations sont, une fois de plus, limitées.



Même si les emballages réutilisables représentent la meilleure option, il y a bien sûr une exception qui confirme la règle : les aliments sans allergènes. Pour certifier qu'un produit est sans allergènes, un.e commerçant.e ne peut pas le vendre en vrac pour éviter toute contamination croisée.



4. Gestion des contenants réutilisables personnels

En tout temps, il est important de mettre en place des processus qui limitent les contacts entre les contenants personnels et les installations du commerce.



Pour toutes les procédures adoptées par un établissement, il est important de développer un protocole clair et de bien le communiquer auprès de ses employé.e.s et de sa clientèle afin d'en assurer une application efficace.



Règles sanitaires à respecter par la clientèle

Les client.e.s souhaitant un service zéro déchet doivent se présenter avec **un contenant vide, propre, non brisé, non fissuré, préférablement non étiqueté** et doivent s'assurer que **la taille de son ouverture est adaptée pour un remplissage sans contact** selon l'aliment désiré. Le client doit retirer le couvercle lui-même pour éviter que le.la commis manipule son contenant.

Les client.e.s doivent aussi respecter le droit du commerce de ne pas le servir dans un contenant s'il juge ce dernier inapproprié ou si les conditions de service ne sont pas adéquates pour assurer l'innocuité des aliments.



Tout contenant réutilisable personnel doit être lavé à l'eau chaude et au savon avant utilisation.



Zone de préparation versus zone de service

La **zone de service** se définit par l'espace du commerce, incluant les comptoirs, où **la clientèle peut déposer ses contenants en provenance de l'extérieur** (p. ex. : le comptoir-caisse où s'effectue le paiement).

La **zone de préparation**, par contre, **ne doit être accessible que pour les employé.e.s du commerce qui doivent préparer des aliments**. La clientèle ne peut donc pas y accéder et les employé.e.s doivent garder cette section exempte de toute contamination. En période de crise sanitaire ou non, les contenants des client.e.s ne doivent pas être en contact avec la zone de préparation du commerçant afin d'éviter toute contamination croisée.

Tout contenant personnel doit demeurer dans la zone de service. Le contenant peut également être déposé sur un cabaret qui sera déplacé dans la zone de préparation, puis nettoyé et assaini entre chaque manipulation. Si le contenant du client entre en contact avec une surface de la zone de préparation, celle-ci doit être nettoyée et désinfectée immédiatement après.

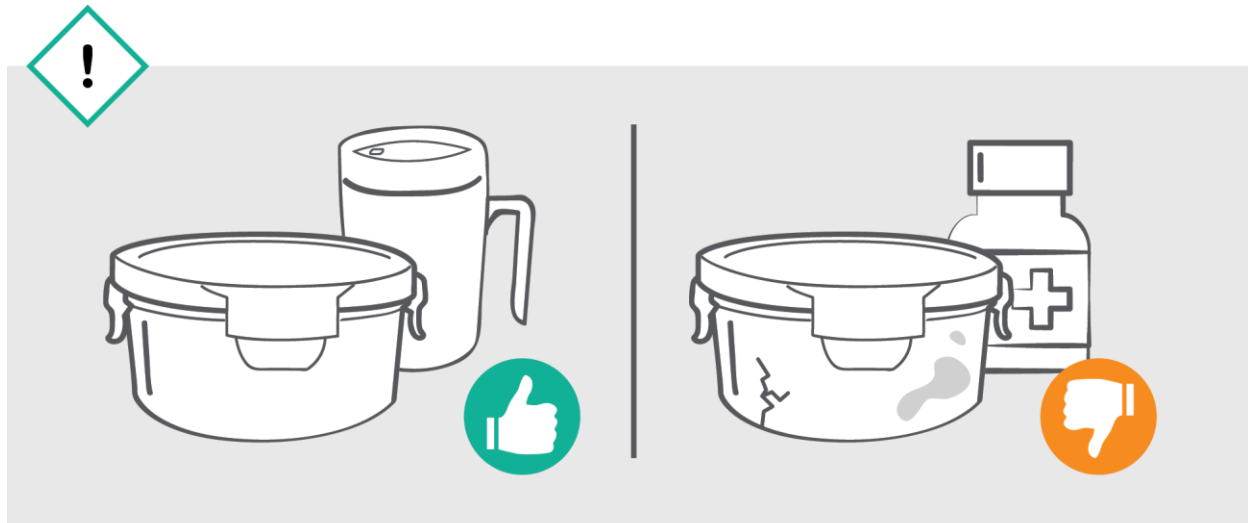


Service zéro déchet en comptoir alimentaire (fromagerie, boucherie, etc.)

✓ [Procédures inspirées par le Circuit Zéro déchet](#)¹¹

1. Lorsqu'un.e client.e arrive en magasin, lui demander de se laver ou de se désinfecter les mains.
2. Le contenant personnel (vide, propre, non fissuré, préférablement non étiqueté et avec une ouverture assez grande) est déposé **ouvert** dans la zone de service pour un remplissage sans contact.

Une autre option est de demander à la personne de déposer son contenant **ouvert** sur un cabaret tendu par le/la commis et de déplacer celui-ci dans la zone de préparation. Le cabaret doit ensuite être assaini.



3. À moins d'être attiré à un seul aliment, un ustensile assaini doit être utilisé entre chaque service.
4. S'il y a besoin de peser dans un contenant provenant de l'extérieur, afin d'éviter les barquettes, les papiers ou autres :
 - s'assurer de manipuler uniquement les parois extérieures des contenants ;
 - déposez le contenant sur la balance et mettez la balance à zéro ;
 - laissez la balance à zéro et reprenez le contenant ;
 - à l'aide de vos ustensiles de services, prenez le produit demandé et déposez-le à l'intérieur du contenant ;
 - pesez de nouveau le contenant avec le produit à l'intérieur et imprimez l'étiquette ;
 - déposez l'étiquette sur le contenant ;
 - n'oubliez pas de remettre votre balance à zéro SANS le contenant ;
 - nettoyez et assainissez vos surfaces, vos ustensiles et effectuez un lavage des mains adéquat.
5. Dans la mesure du possible, demander à la personne de récupérer son contenant et de le fermer elle-même.

Service en vrac libre-service (épicerie zéro déchet)

Voici le processus recommandé à adapter selon les installations du commerce :

1. Lorsqu'un.e client.e arrive en magasin, lui demander de se laver ou de se désinfecter les mains.
2. Fournir à chaque client.e un crayon marqueur préalablement désinfecté. Ce dernier sera remis à la caisse dans une boîte dédiée à cet effet afin d'être de nouveau désinfecté.
3. S'assurer d'un processus de service sans contact entre les contenants personnels et les installations. Par exemple :
 - utiliser des installations avec robinet permettant de garder le contenant des client.e.s à distance lors du service ;
 - fournir à chaque client.e, dès son arrivée, des outils préalablement désinfectés permettant de créer une barrière entre les contenants personnels et les installations du commerce (comme un entonnoir). Lors de son passage à la caisse, il ou elle pourra déposer ses outils dans une boîte dédiée à cet effet afin qu'ils soient de nouveau assainis ;
 - opter pour la stratégie « une pelle, un aliment, une utilisation ». La pelle devant être ensuite disposée dans un bac à cet effet afin d'être assainie ;
4. En fonction de l'achalandage, régulièrement assainir toutes les surfaces fréquemment utilisées comme les robinets, les balances, etc.



Service zéro déchet en comptoir de restauration (cafés, restaurants)

1. Lorsqu'un.e client.e arrive en magasin, lui demander de se laver ou de se désinfecter les mains.
2. Le contenant personnel (vide, propre, non fissuré, préférablement non étiqueté et avec une ouverture assez grande) est déposé **ouvert** sur le comptoir de service pour un remplissage sans contact. Le remplissage sans contact est parfaitement adéquat pour [les boissons](#), les viennoiseries ou tout type de produit qui se déposent bien dans un contenant à large ouverture.

Option alternative de remplissage : demander à la personne de déposer son contenant **ouvert** sur un cabaret tendu par le.la commis et déplacer celui-ci dans la zone de préparation. Le cabaret doit ensuite être assaini.
3. À moins d'être attiré à un seul aliment, un ustensile assaini doit être utilisé entre chaque service. Si un ustensile est en contact avec le contenant (mélange de boisson par exemple), le déposer par la suite dans un contenant dédié à l'assainissement.
4. Demander à la personne de récupérer son contenant et de le fermer elle-même.



Selon le *Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires*, [le port de gants n'est pas requis et donne plutôt une fausse impression de sécurité](#)¹². Mal utilisés, les gants peuvent même être vecteurs de contamination sur de multiples surfaces. Un lavage des mains fréquent demeure la méthode de prévention la plus efficace.



Dans le contexte sanitaire actuel, aucun aliment ou couvert (ex. ustensiles, vaisselle, plateaux, verres, carafes d'eau, serviettes de table, pailles, etc.) ne devrait être laissé en libre-service. Le.la commis pourra simplement en fournir au client sur demande. De plus, en libérant le comptoir, on en facilite le nettoyage. De la même façon, retirer les contenants de condiments et d'assaisonnements (sel, poivre, sucre, huiles, épices, etc.) des tables, **les fournir sur demande des client.e.s** et les désinfecter entre chaque service¹³.



5. Gestion des contenants réutilisables consignés

Les méthodes appliquées avant la crise doivent être maintenues. Ainsi, la vaisselle et les ustensiles réutilisables, consignés ou non, doivent être systématiquement nettoyés et assainis selon les normes usuelles préconisées par le [Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires](#) ¹⁴.

Modalités de retour des consignés :

- Privilégier [une zone de retour](#) ¹⁵ des contenants permettant au client de se départir de l'objet sans que l'employé.e ait besoin d'y toucher. Par exemple, installer un bac de récupération des tasses consignées en avant de la caisse, afin de faciliter le retour ainsi que le remboursement. Un.e employé.e pourra déplacer le bac dans la zone de nettoyage par la suite.
- Si le contact avec un objet retourné est obligatoire, assurer un nettoyage des mains après chaque manipulation.
- Le risque de contamination indirecte par l'échange de monnaie reste faible, il est tout de même recommandé de privilégier un système de crédit sur le prochain achat ou une remise électronique sur la carte de crédit. Il est toutefois interdit de refuser un paiement en argent comptant.

6. Les commandes à emporter

Les commandes à emporter dans des contenants consignés permettent de faciliter le processus sanitaire tout en diminuant l'achalandage dans le commerce.

- Offrir aux client.e.s l'option de se faire livrer leurs commandes dans des contenants réutilisables consignés préalablement nettoyés et assainis.
- Récupérer les contenants d'une livraison à l'autre, ou offrir aux client.e.s la possibilité de les rapporter de façon sécuritaire (voir section 5), puis les nettoyer et les assainir.



Pour découvrir les bonnes procédures afin de préparer une commande, référez-vous au [guide préparé par La vague](#) ¹⁶.



Lorsqu'un.e client.e demande sa commande à emporter dans son contenant personnel, assurez un service sans contact tel que décrit dans la section 4.

7. Les options compostables, recyclables et biodégradables

Les enjeux liés aux objets dits compostables

Il peut être facile de tomber dans le piège marketing du « meilleur déchet » en encourageant le développement de produits à usage unique dits compostables.

D'une part, les importants écueils de la performance du recyclage à l'échelle mondiale (volatilité des marchés pour certaines matières post consommation, création d'une matière moins performante que celle d'origine, etc.) mettent en évidence le fait que le recyclage n'est pas une solution durable, et doit être un des derniers recours dans la vie d'un objet.

D'autre part, l'une des « fausses bonnes idées » les plus répandues réside dans les produits dits compostables. En effet, en plus d'utiliser des terres agricoles pour leur fabrication, ils se retrouvent en grand nombre à l'élimination, soit dans un lieu d'enfouissement technique ou un incinérateur, où ils produisent du méthane, un gaz à effet de serre 21 fois plus puissant que le CO₂ ¹⁹.

En outre, la variété de l'offre marketing entourant ces produits crée une grande confusion auprès des commerçant.e.s comme des consommateur.trice.s. D'autant plus que les installations de traitement ne permettent pas d'accepter uniformément l'ensemble des produits dits compostables.

Ainsi, nombre de ces produits deviennent des contaminants pour les installations de compostage. Malgré l'indication « compostable » sur les emballages à usage unique en plastique d'origine végétale (PLA), plusieurs d'entre eux nécessitent une trop longue période de temps pour être effectivement compostés et doivent être retirés des matières organiques, puis envoyés à l'enfouissement, pour éviter toute contamination.

Comme les emballages compostables ont aussi tendance à être plus dispendieux, les contenants et objets réutilisables restent donc les plus avantageux autant au niveau environnemental, sanitaire qu'économique.

À RETENIR...

- ✓ Les contenants réutilisables restent l'option ayant la plus faible empreinte écologique, après un nombre suffisant d'utilisations.
- ✓ Les emballages compostables et recyclables doivent être choisis si les options réutilisables sont impossibles à mettre en place, et ce, en vérifiant que les installations nécessaires pour les recycler, les composter ou les biométhaniser sont disponibles auprès des municipalités.
- ✓ Les emballages dits "biodégradables" sont à éviter comme ce terme ne renseigne pas sur leur caractère compostable ou recyclable.
- ✓ Les emballages dits "oxobiodégradables" sont à proscrire, n'étant ni compostables ni recyclables.



Si le sujet vous intéresse, référez-vous au [reportage préparé par RAD](#) sur la gestion des emballages à usage unique dits compostables.



8. Les enjeux liés à l'usage unique

Recyclables, jetables ou compostables, les analyses de cycle de vie qui comparent les différentes options d'usage unique en arrivent à la conclusion qu'aucun usage unique n'est meilleur qu'un autre. Chacun possède des avantages ou des inconvénients par rapport aux autres selon différents impacts environnementaux.

Les études concluent également que [d'un point de vue écologique, le réutilisable performe systématiquement mieux que n'importe quelle option à usage unique](#) ²⁰. Pour expliquer cette performance, on s'appuie sur l'analyse du cycle de vie de chaque produit. Pour produire un objet, il faut une grande quantité d'énergie et de ressources. Pour en amortir l'impact, il faut utiliser cet objet aussi longtemps que possible. Ce pourquoi l'usage unique, peu importe sa matière, ne peut être aussi écologique qu'un contenant qu'on réutilise longtemps.

Cela étant dit, si vous ne pouvez éviter les options à usage unique, assurez-vous d'envoyer ces matières dans un lieu pouvant réellement les traiter et appliquez la philosophie des 4 R dans cet ordre:

- 1 Refusez ce dont vous n'avez pas besoin
- 2 Réduisez ce dont vous avez besoin
- 3 Réutilisez ce qui peut l'être
- 4 Revalorisez (recyclez et compostez)

Documentation et références

Liste de références

1. Goldman, Emanuel. 2020. *Exaggerated risk of transmission of COVID-19 by fomites*.
[https://www.thelancet.com/action/showPdf?pii=S1473-3099\(20\)30561-2](https://www.thelancet.com/action/showPdf?pii=S1473-3099(20)30561-2)
3. Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ). 2020. *Réponses aux questions sur le coronavirus (COVID-19)*.
https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Avis_publicite/COVID19-Questions-reponsesMAPAQ.pdf
4. Gouvernement du Canada. 2020. *Maladie à coronavirus (COVID-19) et salubrité des aliments*.
<https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/aliments-nutrition/salubrite-aliments/covid19.html>
5. Crépeau, Catherine. 2020. *COVID-19: laver ses fruits et légumes au savon? Faux*.
<http://www.scientifique-en-chef.gouv.qc.ca/impacts/ddr-covid-19-laver-ses-fruits-et-legumes-au-savon-faux/>
6. Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) . 2020. *Réponses aux questions sur le coronavirus (COVID-19)*.
https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Avis_publicite/COVID19-Questions-reponsesMAPAQ.pdf
7. Observatoire de la Consommation Responsable. 2020. *La consommation responsable au Québec en période de confinement: décryptage des pratiques*.
https://ocresponsable.com/wp-content/uploads/2020/06/UQAM_Vigie_Conso_COVID-19_Edition02_final-2.pdf
8. Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) . 2013. *Nettoyage et assainissement dans les établissements alimentaire*.
https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/etablissement_alimentaire.pdf
9. La Vague. 2020. Entrevue avec Aurore Courtieux-Boinot, coordonnatrice générale.
10. Berneman, C., Lanoie, P., Plouffe, S. et Vernier, M.-F. (2009). *L'écoconception : quels retours économiques pour l'entreprise?*
http://www.hec.ca/iea/cahiers/2009/iea0903_planoie.pdf
11. Circuit Zéro Déchet. 2020. *Guide d'hygiène et de salubrité*.
<https://circuitzerodechet.com/fr/devenir-membre/guide-hygiene-salubrite/>

12. Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ). 2020. *Réponses aux questions sur le coronavirus (COVID-19)*. https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Avis_publicite/COVID19-Questions-reponsesMAPAQ.pdf
13. Gouvernement du Québec. 2020. *Questions et réponses sur les commerces, les lieux publics et les services dans le contexte de la COVID-19*. <https://www.quebec.ca/sante/problemes-de-sante/a-z/coronavirus-2019/reponses-questions-coronavirus-covid19/questions-et-reponses-sur-les-commerces-les-lieux-publics-et-les-services-dans-le-contexte-de-la-covid-19/#c62087>.
14. Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. 2020. *Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires*. <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guidemanipulateur5.pdf>
15. La vague. 2020. *Retour sanitaire des tasses consignées*. https://drive.google.com/file/d/1zWV5VOPd_DpBulimGCox_59cYAHMTWKw/view?usp=sharing
16. La vague. 2020. *Petit guide du Café écolo, commandes et livraisons*. <https://www.la-vague.ca/guide-commandes-et-livraisons>.
17. Jean-Gilles, Ronald. 2013. *Compostable ou biodégradable?* <https://espacepouirlavie.ca/blogue/compostable-ou-biodegradable/>
18. RECYC-QUÉBEC. s.d. *La collecte municipale des matières organiques*. <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/citoyens/matieres-organiques/collecte-municipale>.
19. Dessus B., Laponche B. et Le Treut, H. (2008). *Réchauffement climatique: importance du méthane*. <http://www.global-chance.org/IMG/pdf/GC24p44-49.pdf>
20. Centre international de référence sur le cycle de vie des produits, procédés et services (CIRAIG). 2015. *Rapport technique: Analyse du cycle de vie de tasses réutilisables et de gobelets à café à usage unique*. <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/sites/default/files/documents/acv-tasses-cafe-rapport.pdf>.

Autres documentations consultées :

Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail (CNESST). 2020. *Guide de normes sanitaires en milieu de travail pour les secteurs de la restauration et des bars – COVID-19*. ISBN 978-2-550-86941-2

<https://www.cnesst.gouv.qc.ca/salle-de-presse/covid-19/Documents/DC100-2171-1-guide-restaurants-bars.pdf>

Déclaration des expert·es de la santé concernant la sécurité des contenants réutilisables dans le contexte de la COVID-19. 2020.

<https://storage.googleapis.com/planet4-canada-stateless/2020/06/60603083-22.06.2020-de%CC%81claration-des-expert%C2%B7es-de-la-sante%CC%81-concernant-la-se%CC%81curite%CC%81-des-contenants-re%CC%81utilisables-dans-le-contexte-de-la-covid-19-2.pdf>

Gouvernement du Québec. 2020. *Informations générales sur la maladie à coronavirus (COVID-19)*.

<https://www.quebec.ca/sante/problemes-de-sante/a-z/informations-generales-sur-le-coronavirus/#c46363>

Gouvernement du Québec. 2020. *Vente directe en kiosque et en boutique guide d'application des mesures de prévention recommandées dans le contexte de la covid-19*.

https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/publications-adm/Covid-19/GM_Mesures_de_prevention_Kiosque_Boutique_MAPAQ.pdf

Institut national de santé publique du Québec (INSPQ). 2020. *Restauration (service au comptoir, à l'auto et livraison)*.

<https://www.inspq.qc.ca/sites/default/files/covid/3006-recommandations-restauration-rapide-covid19.pdf>

King, Sarah. 2020. *Les plastiques à usage unique sont un risque pour la santé*. Point.

<https://www.greenpeace.org/canada/fr/histoires/37848/les-plastiques-a-usage-unique-sont-un-risque-pour-la-sante-point/>

L., Julie. 2015. *Festivités et vaisselle écologique: comment faire le bon choix ?*

<https://blogue.iga.net/festivites-et-vaisselle-ecologique-comment-faire-le-bon-choix/>

Le Rouzic, Agnès. 2020. *Santé et zéro déchet: Dangereux, le réutilisable? Écoutons donc la science*.

<https://www.greenpeace.org/canada/fr/histoires/30071/sante-et-zero-dechet-dangereux-le-reutilisable-ecoutons-donc-la-science/>

Maillon Vert . 2020. *Nos outils*.

<https://www.maillon-vert.com/outils>

Zero Waste Council, June 2021. *Opportunities for Reusables in Retail Settings During the COVID-19 Pandemic in Canada: A Review of Guidance and Evidence*.

http://www.nzwc.ca/Documents/NZWC_OpportunitiesforReusablesinRetailReport.pdf

Remerciements et contact

Ce guide n'aurait pas été possible sans la collaboration de plusieurs organisations. Nous tenons à remercier toutes les personnes qui ont contribué à l'élaboration et à la révision de ce document.

Aurore Courtieux-Boinot M.Env, Coordonnatrice générale | La vague
aurore@la-vague.ca
Spécialiste économie circulaire et gestion des matières résiduelles | Coopérative Incita
aurore@incita.ca | 514.836.4517



Mélissa de La Fontaine, Cofondatrice | Coopérative Incita
melissa@incita.ca | 514.776.8593



Cindy Trottier, Fondatrice | Circuit Zéro Déchet
cindy@circuitzerodechet.com | 450.371.5356



CIRCUIT ZÉRO DÉCHET

Sofia Scuralli, Dt.P., Agente de planification, de programmation et de recherche,
Service Environnement urbain et saines habitudes de vie
Direction régionale de santé publique du CIUSSS du Centre-Sud-de-l'Île-de-Montréal
sofia.scuralli.ccsmtl@ssss.gouv.qc.ca

Centre intégré
universitaire de santé
et de services sociaux
du Centre-Sud-
de-l'Île-de-Montréal

Québec

Erika Salem M.Env, Agente de programmes | Montréal-Métropole en santé
esalem@mtlmetropolesante.ca

Luisse Stahl, Coordonnatrice de programme | Net Impact Montréal
luisse.s@netimpactmtl.org



Table intersectorielle régionale
sur les saines habitudes de vie

Magalie Simard, Marguerite Rose, Marion Nuss
Association québécoise Zéro Déchet | info@aqzd.ca

Amélie Côté, Analyste en réduction à la source | Équiterre
acote@equiterre.org



CONCEPTION GRAPHIQUE

Cindy Trottier

PHOTOGRAPHIE

Élyzée Photographie



TRADUCTION

Net Impact Montréal



INFORMATION

Pour toutes questions en lien avec ce guide, veuillez vous adresser au info@incita.ca.

Première parution : octobre 2020