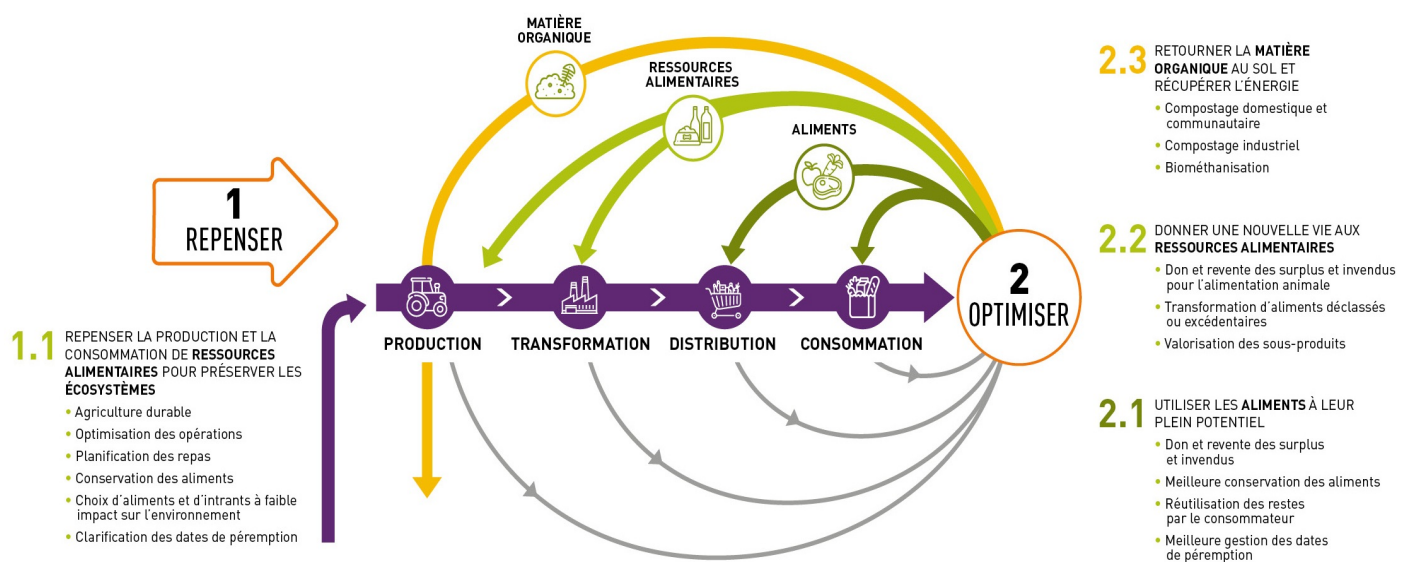


L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE : UN ATOUT POUR LE SECTEUR BIOALIMENTAIRE QUÉBÉCOIS

Transformer des déchets de lactosérum en ingrédients pour l'alimentation animale, récupérer le biogaz d'une entreprise voisine pour chauffer ses propres installations, brasser de la bière en utilisant des restes de pain : voilà autant de stratégies innovantes qui diversifient le secteur bioalimentaire et favorisent sa résilience face à la rareté des ressources et aux changements climatiques. Ces stratégies, dont un survol est présenté dans ce Bioclips, sont issues de l'économie circulaire, un système dans lequel des entreprises utilisent les rejets d'autres entreprises comme intrants pour fabriquer de nouveaux produits et services. Déjà, de nombreuses compagnies québécoises s'y sont mises.

L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE DANS LA FILIÈRE BIOALIMENTAIRE



© RECYC-QUÉBEC, 2018. En collaboration avec Institut EDDEC. Reproduction autorisée. Modification interdite.

Tendance porteuse qui prend son essor avec les préoccupations croissantes pour l'environnement, l'économie circulaire implique, entre autres choses, la réduction des intrants à la source, la réutilisation et le recyclage, ainsi que la valorisation ou l'élimination pure et simple des déchets (3RV-E¹). L'adoption de pratiques circulaires présente de nombreux avantages, par exemple :

- Gestion améliorée des flux de matières et d'énergie;
- Diminution du coût des intrants, notamment en raison d'une meilleure résilience face à la volatilité du coût des matières premières;
- Création de produits innovants et écoresponsables;
- Meilleures marges bénéficiaires grâce à des produits à plus grande valeur ajoutée, etc.

LES APPROCHES DE L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE DANS LE SECTEUR BIOALIMENTAIRE QUÉBÉCOIS, PARCE QUE...

De par la nature de ses activités et de son importance dans l'économie québécoise, le secteur bioalimentaire² présente un fort potentiel de gains économiques et environnementaux liés à l'adoption des pratiques de l'économie circulaire, et ce, au bénéfice des entreprises visées comme de la société en général. De plus en plus d'études l'identifie d'ailleurs en ce sens³.

D'une part, le secteur bioalimentaire contribue de manière notable à l'économie québécoise. Ainsi, en 2018 :

- l'agriculture a affiché des recettes monétaires de 8,9 G\$;
- la transformation alimentaire a conclu des ventes manufacturières de 30,3 G\$;
- le commerce de l'alimentation et le réseau HRI⁴ ont réalisé des ventes aux consommateurs de 48,9 G\$;
- globalement, le secteur a généré un produit intérieur brut (PIB) de 29,2 G\$, soit 8 % de l'ensemble du PIB québécois.

2. Le secteur bioalimentaire regroupe l'agriculture, l'aquaculture, les pêches, la transformation alimentaire, le commerce de gros et de détail, ainsi que les services alimentaires (réseau HRI).

3. Conseil du patronat du Québec, *Économie circulaire au Québec : opportunités et impacts économiques* (<https://soleno.com/wp-content/uploads/2018/04/economie-circulaire-au-quebec2.pdf>).

4. Ensemble des services alimentaires, à savoir le réseau de l'hôtellerie, de la restauration et des marchés institutionnels privé et public.

1. 3RV-E : Réduction à la source, réutilisation, recyclage, valorisation et élimination. Pour plus d'information, il est possible de consulter le site Internet du ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (<http://www.environnement.gouv.qc.ca/matieres/gestion.htm>).

D'autre part, le secteur bioalimentaire offre plusieurs possibilités de mises à profit d'approches basées sur l'économie circulaire : valorisation de sous-produits, lutte contre le gaspillage alimentaire, optimisation des procédés de production, etc. Nous en détaillons quelques-unes pour chacun des maillons de la chaîne bioalimentaire.

STRATÉGIES D'ÉCONOMIE CIRCULAIRE POUR LA PRODUCTION AGRICOLE

Les cycles de la nature sont à la base de l'économie circulaire en production agricole. Des stratégies contribuent à repenser l'utilisation des ressources et à les réintroduire dans la filière sous d'autres formes, par exemple :

- Adoption de pratiques agricoles régénératives et durables;
- Optimisation des ressources et valorisation des aliments;
- Valorisation énergétique des matières organiques.

Quelques exemples*

- L'entreprise ÉAU (Écosystèmes alimentaires urbains) conçoit des systèmes de production agricole aquaponique qui combinent aquaculture et hydroponie. Les rejets des poissons servent de nutriments aux plantes qui, en retour, purifient l'eau des poissons. Ce système nécessite 80 % moins d'eau que l'agriculture conventionnelle.
- Les Serres Demers récupèrent la chaleur résiduelle de la centrale thermique Waste Management à Drummondville, qui produit du biogaz à partir de la décomposition des déchets de la ville.

STRATÉGIES D'ÉCONOMIE CIRCULAIRE POUR LA TRANSFORMATION ET LE COMMERCE ALIMENTAIRE AU DÉTAIL

La lutte contre le gaspillage des ressources s'articule autour de deux grands axes : donner une nouvelle vie aux ressources alimentaires et utiliser les aliments à leur plein potentiel. Les stratégies préconisées en ce sens sont les suivantes :

- Valorisation des sous-produits et transformation d'aliments déclassés;
- Dons et revente des surplus et des aliments non vendus;
- Optimisation des opérations (gestion des approvisionnements, écoconception des emballages).

Quelques exemples*

- La Transformerie est un organisme sans but lucratif fondé spécifiquement pour faire face à la problématique du gaspillage alimentaire à Montréal. En collaboration avec des détaillants alimentaires, l'entreprise récupère des aliments qui, autrement, seraient jetés et les transforme en produits à valeur ajoutée qui sont ensuite vendus chez ces mêmes détaillants.
- Le secteur brassicole innove aussi en fabriquant de la bière avec des résidus de pain au lieu des grains traditionnels. Plusieurs compagnies telles que Jus Loop, la microbrasserie-distillerie Oshlag et la microbrasserie Multi-Brasses produisent ce type de bière.

Les acteurs du réseau HRI sont également appelés à adopter de nouvelles pratiques pour assurer l'optimisation et la durabilité des ressources :

- Choix d'aliments et d'intrants ayant une faible empreinte environnementale (approvisionnement responsable et local);
- Réduction du gaspillage et réutilisation des ressources.

Quelques exemples*

- Accompagné par le réseau des fermiers de famille, initié par Équiterre, le service alimentaire du Centre hospitalier universitaire Sainte-Justine, Délipapilles, a conclu un partenariat avec des fermes locales qui l'approvisionnent en légumes biologiques. Cela permet d'offrir aux enfants qui reçoivent des soins ainsi qu'à leurs familles des aliments sains et cultivés à proximité.
- Le restaurant Chic Alors! opère dans un bâtiment où le confort et l'efficacité énergétique sont optimisés, notamment par l'utilisation de la géothermie. L'été, un toit végétalisé permet de cultiver un potager et d'installer des ruches. Dans la même logique de la minimisation de l'impact environnemental de ses activités, l'entreprise utilise des voitures électriques pour effectuer les livraisons.

STRATÉGIES D'ÉCONOMIE CIRCULAIRE POUR LES CONSOMMATEURS

Étant donné que leurs choix influent directement sur le contenu de l'offre de produits et de services alimentaires, les consommateurs sont au cœur de la transition en faveur de pratiques plus durables en matière d'alimentation. L'adoption de pratiques écoresponsables demande de la résilience et des changements d'habitudes de la part des consommateurs. Aussi, plusieurs stratégies s'offrent à eux afin de les aider à repenser et optimiser leurs achats alimentaires :

- Planification des repas;
- Meilleure conservation des aliments;
- Réutilisation des restes;
- Meilleure compréhension et meilleure gestion des dates limites de conservation (dates «meilleur avant»);
- Compostage.

L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE POUR ASSURER LA PÉRENNITÉ DU SECTEUR BIOALIMENTAIRE

De plus en plus d'entreprises intègrent des pratiques circulaires dans leurs activités et leurs opérations. Des sites Internet de référence sont accessibles pour informer et guider les entreprises qui s'engagent dans une démarche d'économie circulaire, notamment les plateformes Québec Circulaire et Synergie Québec. Les organismes de développement économique ou les instances gouvernementales facilitent aussi le développement des connaissances en la matière. Ils ont de l'expertise à propos d'outils tels que l'analyse du cycle de vie, l'écoconception, l'écofiscalité ou la gestion des matières résiduelles. Néanmoins, le passage à une plus grande échelle appelle une démarche collaborative de tous les acteurs de la chaîne dont la responsabilité est partagée dans l'utilisation durable des ressources.

Pour plus de détails, voir BioClips+, vol. 20, n° 2, novembre 2019 : « [L'économie circulaire : opportunités d'innovation et un levier pour le développement du secteur bioalimentaire québécois](#) ».

* Liste non exhaustive.