



Vers un système alimentaire durable : pratiques et défis des épiceries zéro déchet au Québec

Étude qualitative exploratoire auprès d'informateurs clés

Essai

Lauren Ribes Guillois

Maîtrise en Responsabilité sociale et environnementale des entreprises

MBA

Québec, Canada

Ribes Guillois Lauren, 2020

Table des matières

1	PROBLEMATIQUE	4
2	RECENSION DES ECRITS	9
2.1	Vers une alimentation durable	9
2.1.1	Définition	9
2.1.2	Défis et enjeux	10
2.1.3	L'évolution des systèmes alimentaires en quatre périodes historiques	13
2.1.4	L'urbanisation et la durabilité des systèmes alimentaires	15
2.1.5	Le consommateur : Vecteur de changement	17
2.2	Privilégier les circuits courts	19
2.2.1	Définition des circuits courts	19
2.2.2	L'inscription des circuits courts dans une nouvelle logique de développement rural durable	20
2.2.3	Une typologie et des exemples de circuits courts	20
2.2.4	Contribution des circuits courts à la réunification du lien social	22
2.2.5	Les bénéfices environnementaux des circuits courts	23
2.3	Le zéro déchet	24
2.3.1	Mise en contexte : L'emballage	24
2.3.2	Revue des définitions du zéro déchet	25
2.3.3	Un mouvement défini et soutenu par des organisations	27
2.4	Les principes et caractéristiques du mouvement	28
2.4.1	À travers les entreprises	29
2.4.2	À travers les villes zéro déchet	29
2.4.3	À travers les foyers zéro déchet	30
2.5	Les épiceries zéro déchet	32
2.5.1	Définition et application du concept	32
2.5.2	Les épiceries zéro déchet au Québec	33
2.5.3	Portrait des articles académiques, des ouvrages et de la littérature grise sur les épiceries zéro déchet	36
3	PROPOSITION D'UN PROTOCOLE DE RECHERCHE	38
3.1	OBJECTIF	38
3.1.1	Choix du devis	38
3.1.2	Population à l'étude et échantillonnage	38
3.1.3	Recrutement des participants à l'étude	39
3.2	Collecte de données	40
3.2.1	Traitement et analyse des données	41
3.2.2	Critères de rigueur	41
3.2.3	Confidentialité des données et considérations éthiques	42
4	RESULTAT	44

4.1	Prétests des procédures de recrutement et de collecte de données	44
4.1.1	En lien avec les procédures de recrutement	44
4.1.2	En lien avec la collecte de données	45
4.2	Leçons tirées	47
4.2.1	Le processus de sollicitation	47
4.2.2	L'élaboration du guide d'entretien	48
4.2.3	Le déroulement de l'entretien	50
4.2.4	L'aspect distancié des entretiens	51
4.2.5	Le recrutement des participants	52
5	CONCLUSION	54
6	REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES	55

1 Problématique

Les changements climatiques représentent un défi majeur et d'ordre mondial. L'Entente de Paris en vertu de la Convention-cadre des Nations Unies sur les changements climatiques, qui est entrée en vigueur le 4 novembre 2016, s'est donné pour objectif de ne pas dépasser une augmentation comprise entre 1,5 et 2 °C de la température de la basse atmosphère. La mission est formelle : nous devons réduire les émissions de gaz à effet de serre. En effet, les activités humaines ont entraîné une augmentation de la température moyenne globale de 1,0 °C au cours des 150 dernières années, entraînant des effets néfastes sur de nombreux aspects, d'ores et déjà observables et clairement identifiés par le Groupe d'experts Intergouvernemental sur l'Évolution du Climat (GIEC, 2019).

Parmi ces aspects, on note des impacts physiques tels que les vagues de chaleur, les fortes pluies, les inondations, les sécheresses ou encore les ouragans. Le cycle de l'eau s'intensifie, les zones arides le deviennent encore plus et les zones humides également. L'augmentation du niveau marin, lié à la fonte des glaciers et à l'expansion thermique des océans, entraîne une acidification des océans et menace la vie sous-marine (GIEC, 2019).

Par ailleurs, la condition de vie de l'humain est menacée par la non-disponibilité en eau ou encore par l'accentuation de la propagation de maladies infectieuses, comme ce fut le cas pour le choléra, le paludisme ou encore la Dengue (C. Chastel, 2006). Les écosystèmes sont fortement perturbés, entraînant la migration, l'adaptation ou la disparition de certaines espèces animales et végétales. Le GIEC conclut qu'une inaction de la part de la communauté internationale engendrerait une augmentation supérieure aux 2 °C, à laquelle nous devrions recourir par la captation du CO₂ dans l'atmosphère. Ce scénario aux multiples risques doit être évité en concentrant les efforts sur une meilleure gestion des énergies et des matériaux, et sur l'amélioration des procédés agricoles afin de limiter la consommation d'eau, l'érosion des sols et les émissions de carbone liées aux élevages de bétail. De façon primordiale, « nous devons réduire la consommation mondiale en énergie, en matières premières et en nourriture » (GIEC, 2019).

Cette problématique soulève la question du fonctionnement de notre système alimentaire.

Une récente étude fondée sur une base de données comprenant 1 530 études regroupant 38 700 fermes industrielles et 1 600 sociétés de transformation et détaillants alimentaires produisant une quarantaine de denrées à travers le monde, réalisée par des chercheurs de l'Université d'Oxford (UK), démontre les effets de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Actuellement, elle est responsable des 13,7 milliards de tonnes d'équivalents de dioxyde de carbone (CO₂eq). La production alimentaire est à l'origine d'environ 32 % de l'acidification terrestre mondiale et d'environ 78 % de l'eutrophisation. Le stade de l'exploitation agricole domine, représentant 61 % des émissions de GES de l'alimentation (81 % en incluant la déforestation), 79 % de l'acidification et 95 % de l'eutrophisation. Le système agricole actuel est aussi incroyablement intensif et énergivore en ressources, recouvrant 43 % des terres du monde, sans compter les glaces ni les déserts. De ces terres, environ 87 % sont consacrées à l'alimentation (J. Poore, T. Nemecek, 2018).

Par ailleurs, notre système agroalimentaire est soumis à un défi majeur mondialement reconnu : le gaspillage alimentaire et la réduction des déchets. L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture indique que le gaspillage est responsable de l'émission de 3,3 gigatonnes de gaz à effet de serre (FAO, 2013), alors que parallèlement encore 800 millions de personnes souffrent de famine. La surproduction des déchets enlève le progrès social et révèle des pertes économiques considérables. Par exemple, au Canada, le Conseil national zéro déchet a estimé une perte équivalente à 17 milliards de dollars par année. Ce sont 63 % des résidus alimentaires qui auraient pu être consommés, soit 140 kg de nourriture par ménage, ce qui représente une perte annuelle de 1 100 \$ (Recyc-Québec, 2019).

Les répercussions sur l'environnement sont également inquiétantes, en raison notamment des dépôts de déchets alimentaires en décharges, libérant des gaz polluants comme le méthane (FAO, 2013). Au Québec, l'enfouissement des déchets, le traitement biologique des déchets, le traitement des eaux usées et l'incinération représentaient 4,9 Mt ed CO₂ émis (Ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques, 2016).

Notre manière de nous nourrir nous confronte à de nombreux enjeux socio-environnementaux, tels que la lutte contre le changement climatique, l'impact sur nos ressources naturelles, la sécurité sanitaire, les conditions d'élevage, ou encore la lutte contre le développement de maladies. Depuis quelques années, nombreuses sont les initiatives qui tendent à sensibiliser les gens sur l'importance de transiter vers un système alimentaire plus durable.

En ce sens, c'est l'ensemble des étapes du système qui doivent être profondément modifiées, de la production à la transformation, en passant par la distribution, la consommation et finalement la gestion et la valorisation des déchets. Ce changement demande une réforme colossale pour traiter ces nombreux aspects. La Commission EAT-Lancet questionne le monde à savoir si nous pourrions nourrir une population future de 10 milliards de personnes avec une alimentation saine dans les limites planétaires (EAT-Lancet, 2019). En réponse, il semble que l'implantation d'une alimentation durable se définissant comme « une alimentation qui protège la biodiversité et les écosystèmes est acceptable culturellement, accessible, économiquement loyale et réaliste, sûre, nutritionnellement adéquate et bonne pour la santé, et qui optimise l'usage des ressources naturelles et humaines » (FAO, 2010) soit essentielle.

En pratique, si l'application de l'ensemble de ces prescriptions peut se révéler complexe, un changement au niveau du régime alimentaire de chacun peut jouer un effet d'entraînement positif dans la réalisation de cet objectif.

Parmi les principes applicables, la Commission EAT-Lancet indiquait en 2019 qu'un « régime riche en plantes (fruits, légumes, noix, graines complètes) et contenant une plus petite proportion d'aliments d'origine animale confère des avantages à la fois pour la santé et l'environnement ». Elle stipule que cela est possible en rendant les aliments « sains » plus « disponibles, accessibles et abordables », notamment en mettant en place des politiques de commercialisation facilitantes, des stratégies d'information de santé publique et d'éducation sur la production durable (Commission EAT-Lancet, 2019). En France, le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt indique que l'alimentation durable repose sur les choix individuels des consommateurs à privilégier des aliments peu

transformés, donc plus naturels. Ces choix alimentaires peuvent être guidés, de façon plus générale, par des allégations, des certifications qui donnent de l'information sur la nature ou l'origine des produits, ou encore sur la rémunération des producteurs des produits achetés (Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, 2016).

Par ailleurs, le secteur de l'agroalimentaire, tout en fournissant les calories nécessaires pour nourrir l'ensemble des habitants de notre planète, doit améliorer « l'efficacité d'utilisation d'engrais et d'eau, privilégier le recyclage du phosphore, opérer des changements au niveau de la gestion des cultures et des élevages et préserver la biodiversité » (Commission EAT-Lancet, 2019).

Enfin, une réduction des pertes alimentaires et de la production de déchets à toutes les étapes du système est primordiale. L'achat en vrac apparaît comme une solution efficace pour limiter l'utilisation d'emballage et la consommation déraisonnée (Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, 2016).

Cela nous a conduits à nous intéresser à la philosophie du zéro déchet. Porté par l'alliance internationale du zéro déchet, ce phénomène prend de l'ampleur depuis quelques années.

Ce mouvement représente une réponse à l'augmentation des déchets depuis l'ère industrielle. En effet, l'urbanisation, l'augmentation de la population et la fabrication intensive de biens et de services ont favorisé l'essor d'une société du consumérisme et du tout « jetable » (C. Mauch, 2006). Ainsi, certaines villes, certains foyers et entreprises adoptent le concept pour tenter d'en limiter la production avec un principe commun, celui des 3R : réduire, réutiliser et recycler. La filière alimentaire est l'une de celles qui génèrent le plus de déchets et de gaspillage. Au Canada, dans toute la chaîne alimentaire, 11 % des déchets et du gaspillage provient des détaillants, et 51 % des ménages (M. Goosh, A. Felfel, N. Marenick, 2010). Alors, le phénomène zéro déchet s'est répandu également au niveau des détaillants alimentaires pour donner naissance à des épiceries « zéro déchet », et répondre à un souhait du consommateur de vouloir diminuer sa production de résidus. Notre étude s'intéresse plus particulièrement à l'essor de ces commerces alimentaires zéro déchet au Québec. L'Association québécoise Zéro Déchet indique que

depuis quelques années, ces dernières fleurissent un peu partout dans la province (AQZD, 2018). Nous avons également remarqué que des villes telles que Montréal ou Lévis s'inscrivaient dans une politique zéro déchet pour l'avenir. Parallèlement, de nombreux foyers adoptent le zéro déchet, rendu populaire par la blogueuse Bea Johnson et son livre « Zero Waste Home ». À Trois-Rivières, par exemple, l'organisme « La brouette » a proposé d'accompagner 16 villes dans leur transition vers ce mode de vie (Radio-Canada, 2019).

Cette alternative à la consommation de masse et au gaspillage à travers les épicerie zéro déchet a motivé le présent essai. Il a été réalisé dans le cadre de la maîtrise en Responsabilité sociale et environnementale des entreprises et s'est déroulé de janvier à mai 2020, durant la crise de la COVID-19. Pour faire face à la crise, l'objectif initial du projet – qui était de conduire une étude qualitative exploratoire sur les pratiques et les défis des propriétaires d'épicerie zéro déchet – a été révisé.

Dans ce contexte, le projet présenté dans le présent essai a visé 1) à dresser un état des connaissances sur le mouvement zéro déchet et les épicerie qui s'inscrivent dans ce mouvement, 2) à établir un protocole de recherche permettant de documenter les pratiques et les défis des épicerie zéro déchet au Québec et 3) à prétester les procédures de recrutement et de collecte de données. Ce projet s'intègre de manière plus globale à un projet de recherche visant la promotion de l'alimentation durable dans les organisations de santé du Québec (L. Guillaumie, O. Boiral, G. Mercille, M.-P. Gagnon, S. Desroches).

Promouvoir l'alimentation durable dans les organisations de santé : Projet de mobilisation et de planification d'une initiative québécoise. Instituts de recherche en santé du Canada, Programme d'appui communautaire des instituts. (2019-05-09 au 2020-05-09).

2 Recension des écrits

2.1 Vers une alimentation durable

2.1.1 Définition

L'homme ne pourra pas se diriger vers un développement durable si l'on ne change pas le système alimentaire actuel. L'utopie de l'idée d'une alimentation durable est devenue un objectif auquel l'homme doit répondre (J.-L. Rastoin, 2017). Depuis l'Homo sapiens jusqu'à l'homme moderne, l'être humain a connu une évolution continue dans sa manière de se nourrir. L'état des lieux du système alimentaire, défini comme étant la façon dont les hommes s'organisent pour obtenir et pour consommer leur nourriture (L. Malassis, 1996), tend à alarmer notre société aux vues des conséquences socioenvironnementales observées. En effet, si l'établissement actuel de notre système alimentaire a permis de diminuer les problèmes d'accès à l'alimentation et à la santé, il est indéniable qu'il génère une activité néfaste à l'échelle planétaire.

Une alimentation durable suggère à tous les acteurs du système alimentaire, de la production à la fabrication, en passant par la transformation, la distribution et finalement la consommation, de modifier fondamentalement leur pratique pour qu'elle soit plus responsable. Affilié au développement durable, un système alimentaire durable devrait se préoccuper de nourrir les 7 milliards d'habitants de notre planète en considérant les enjeux sociaux, environnementaux et économiques de façon synergétique. L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation le définit comme « des régimes alimentaires ayant de faibles conséquences sur l'environnement, qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations actuelles et futures. Les régimes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité, les écosystèmes, et sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines » (FAO, 2010).

Pour parvenir à la réalisation de cette mission, les Nations Unies ont lancé en 2012 le programme « Défis faim zéro » reposant sur 5 objectifs essentiels, dont celui de parvenir à créer des systèmes agroalimentaires durables ainsi que de limiter les pertes et le gaspillage alimentaire (FAO, 2012). Les objectifs de développement durable (ODD) ont posé 17 objectifs à atteindre d'ici 2030, dont 7 concernaient la responsabilisation sociale et environnementale de notre système alimentaire.

L'alimentation est devenue une question de société majeure, soulevant des enjeux éthiques, sanitaires, économiques et écologiques. Elle fait l'objet de diverses politiques, essentiellement portées par des organisations non gouvernementales (ONG), pour sensibiliser les gouvernements, les consommateurs et les producteurs vers de nouvelles pratiques.

2.1.2 Défis et enjeux

Depuis la révolution industrielle du XVIII^e siècle, avec l'apparition de la machine à vapeur, les transports terrestres et maritimes ont rendu possibles le transport à grande distance de produits pondéreux et périssables, et la création de grands marchés nationaux, puis internationaux (L. Malassis, 1996). Cette industrie nourrit la production massive des denrées alimentaires pour répondre à une demande en biens agricoles toujours plus intense, notamment due au phénomène d'urbanisation. Ce phénomène se traduit par la concentration spatiale des populations et un éloignement des terres agricoles, augmentant donc les distances d'approvisionnement. Aussi, l'urbanisation pouvant s'accompagner d'une augmentation des revenus dans une population, comme on a pu l'observer dans de nombreux pays développés, conduit à une hausse de la demande alimentaire et une modification de la nature des aliments souhaités (C. Gagné, 2011).

Aujourd'hui, nos modes de production agricole impactent négativement notre environnement. Les effets néfastes sont importants : contamination des écosystèmes (nappes d'eau souterraines, air et sols), surexploitation de ressources renouvelables et non renouvelables comme le pétrole entrant dans la fabrication des plastiques et des pesticides, érosion des sols, perte de biodiversité agricole, eutrophisation des cours d'eau (Equiterre,

2007). Or, ce ne sont pas les seuls problèmes : la transformation, la distribution, la consommation et la gestion des matières résiduelles génèrent des inégalités socio-économiques entre les pays et soulèvent des questions d'ordre sanitaire.

Chaque jour, chacun des 7,2 milliards d'habitants sur notre planète doit se nourrir. D'ici 2050, la population mondiale devrait augmenter de 2 milliards de personnes supplémentaires. La question se pose alors de savoir si nous pourrions continuer à nous nourrir de la même manière.

Alors que 821 millions de personnes souffrent de malnutrition, 672 millions de personnes sont obèses (Rapport ONU, 2018). De plus, notre alimentation est trop riche en matières grasses, sucre, sel et viande. Ce type d'alimentation entraîne un impact considérable sur notre santé, en augmentant les risques de maladies cardio-vasculaires, et sur l'environnement, avec la production de viande animale à outrance et les émissions à effets de serre qui en résultent. La question de l'emballage soulève également un défi majeur dans la diminution du coût environnemental de l'homme. Ils sont utilisés pour conserver la nourriture durant de longs voyages, pour pallier les différentes étapes de transformation, ou dans une logique de marketing prônée par les grandes compagnies de l'agroalimentaire. Cette utilisation intensive génère une quantité importante de déchets dont la gestion devrait être assurée actuellement. Le gaspillage alimentaire, quant à lui, entraîne des pertes estimées à 31 milliards de dollars par année au Canada. Bien que les ménages soient responsables de 47 % de ce gaspillage, 53 % sont attribuables à l'industrie (transformation alimentaire, vente au détail, agriculture, restauration et hôtellerie, transport et entreposage) (MAPAQ, 2018).

Les conséquences du fonctionnement de notre système alimentaire, combinées à une prise de conscience des enjeux liés au développement durable, ont engendré des initiatives de consommation alternatives afin de limiter les dégâts sur notre écosystème. Ces initiatives tendent à répondre à un besoin de la part du consommateur d'un retour vers une alimentation saine, traçable et durable pour son environnement. Consommer et produire autrement constituent les grands défis de la société alimentaire moderne.

Les choix du consommateur occupent une place centrale dans le système alimentaire actuel et « ce dernier avec ses habitudes, ses goûts et son pouvoir d'achat, détermine les produits présents sur le marché et l'organisation du système » (M. Padilla et al., 2005).

Dans une perspective de transition des modes de consommation, depuis la fin des années 90, un concept innovant propose de produire et de consommer d'une manière plus durable en favorisant le recyclage et la récupération des ressources. C'est le concept zéro déchet, tel que défini par « Zero Waste International Alliance », qui oriente les entreprises pour qu'elles puissent se conformer et dépasser les attentes de la politique québécoise en gestion des matières résiduelles. Ainsi des épiceries alimentaires locales naviguent sur le marché avec un dictat : le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas. Selon l'Association québécoise Zéro Déchet, le mouvement s'interroge sur le cycle de vie des produits consommés, l'idée étant de réduire ses déchets à la source et de minimiser son empreinte écologique (AQZD, 2018).

Le secteur agroalimentaire constitue un contexte d'application intéressant dans l'analyse de l'impact du zéro déchet sur les pratiques sociétales, car il est confronté à d'importants problèmes environnementaux, générant des externalités négatives (J.-L. Rastoin, R. Moletta, 2006, dans A. N. Bocque, 2013).

Dans leur réponse à un développement plus durable, les épiceries zéro déchet mettent l'accent sur la réduction des émissions de gaz à effet de serre et le développement de modes d'agriculture et d'élevage plus durables. Actuellement, ces épiceries fleurissent un peu partout au Québec, principalement pour répondre aux préoccupations écologiques des consommateurs. En outre, ces épiceries locales apparaissent comme un espace de résistance, où l'on peut élaborer une réflexion collective et un débat citoyen sur l'agriculture et l'alimentation, et où peuvent se construire des initiatives contestant la domination d'une agriculture industrielle et déterritorialisé (Le Velly, 2017).

2.1.3 L'évolution des systèmes alimentaires en quatre périodes historiques

Cette section s'intéresse aux évolutions concernant les habitudes alimentaires de l'homme. Nous souhaitons comprendre quels facteurs historiques ont conduit vers le système alimentaire d'aujourd'hui.

Les travaux de Louis Malassis nous informent sur l'évolution de la manière de se nourrir de l'homme. Il soutient qu'il y a trois âges par lesquels l'être humain est passé pour subvenir à cette fonction vitale. En effet, depuis environ 300 000 ans, nous nous organisons pour obtenir de la nourriture à travers un système alimentaire.

L'auteur définit ce dernier comme étant « l'ensemble des activités qui concourent à la fonction d'alimentation dans une société donnée. La nature et les quantités d'aliments disponibles, ainsi que la répartition sociale de ces disponibilités caractérisent aussi les systèmes alimentaires (modèles de consommation) » (L. Malassis, 1996).

On distingue donc l'âge préagricole, l'âge agricole, et l'âge agro-industriel.

- L'âge préagricole

À cette époque, l'homme est par nature chasseur, pêcheur, et use de la cueillette pour se nourrir. Il prend ce que son environnement naturel de proximité lui offre, c'est « la période de l'aliment sauvage ». La découverte du feu lui permettra de cuire et finalement de cuisiner ses aliments. Le fait de cuisiner ses aliments, c'est-à-dire de les manipuler entre eux, est la base de la nourriture. L'homme se sociabilise de plus en plus, il partage ses repas en collectivité. Finalement, nous assistons aux prémices d'une culture qui définira les habitudes socioalimentaires de l'homme.

- L'âge agricole

L'âge agricole marque l'intégration d'actes de production de distribution et de consommation dans le système alimentaires. C'est le début de l'agriculture, semblant se justifier par la nécessité de se nourrir à plus grande échelle. L'homme produit, et commence à artificialiser ses modes d'approvisionnement. La consommation s'organise au sein d'unités domestiques qui sont le plus souvent, à la fois des unités des productions et de consommation. C'est la période de « l'aliment agricole » (L. Malassis, 1996). L'homme se

sédentarise, donnant naissance à des milieux géographiques et sociaux formés par une réunion importante de personnes travaillant. On assiste à l'abandon de certaines plantes végétales autrefois consommées, et on cultive de nouveaux aliments sur des espaces en expansion. Les animaux sont peu nombreux dans l'alimentation de l'homme : « les bovins servent d'animaux de trait et ne sont pas consommés. Les volailles se répandent en Gaule au IV et V^e siècle av. J.-C. et l'apiculture apparaît à partir du II^e siècle » (Drouard, date inconnue). Ce sont les conquêtes romaines qui apporteront de nouvelles cultures comme l'avoine, le melon, la pastèque, les amandes, les prunes, les cerises... Les plus grandes découvertes, notamment de l'Amérique, de l'Afrique ou de l'Asie, conduiront en Europe encore de nouveaux produits, comme le thé, le café ou encore le chocolat. Cette période enclave les paysans autour de leur production et des richesses qu'elle rapporte. Ce système alimentaire marque le début d'inégalités sociales et la subordination d'une minorité de personnes aisées sur les paysans.

- L'âge industriel

La révolution industrielle fut le processus qui fit basculer une société agraire et artisanale vers une société commerciale et industrielle. Cette transition impactera considérablement l'agriculture, l'économie, le droit, la politique, la société et l'environnement dans son ensemble. Louis Malassis nous indique que ce développement industriel a eu un impact indirect et direct sur l'agriculture et l'alimentation. D'une part, le monde découvre les complexes « urbano-industriels », l'économie alimentaire marchande et la commercialisation de l'agriculture. Le développement des transports engendre l'ouverture des marchés internationaux, conduisant à un système de commercialisation avec de plus longues distances et une augmentation des intermédiaires. D'autre part, l'industrie alimentaire induit la production d'aliments transformés, préparés et prêts à consommer (L. Malassis, 1996).

Aujourd'hui, bien que l'agriculture reste le socle de notre système alimentaire, elle est, néanmoins, subordonnée aux grandes industries qui, au fil du temps, ont pris de plus en plus d'ampleur. L'agriculture massive nourrit la planète, donne lieu à des échanges entre nations permettant de consommer une plus grande quantité et une plus grande variété

d'aliments. Une médaille pour certains et le revers pour d'autres, car tous les jours la question de la qualité des aliments consommés, ou de l'écologie des pratiques agricoles modernes se pose.

2.1.4 L'urbanisation et la durabilité des systèmes alimentaires

La durabilité des systèmes alimentaires nécessite de repenser le système actuel et les relations entre les villes et les industries alimentaires pour envisager des voies alternatives. Ces nouvelles voies amènent à discuter à la fois de systèmes de production, de circuits courts et plus diversifiés, de leur relation avec le territoire, mais aussi des modes de gouvernance à l'échelle régionale, nationale et internationale (C. Gagné, 2011). Une rétrospective de l'histoire des villes nous indique que la majorité des grandes villes ne se sont pas nourries sur la base d'une alimentation de proximité, mais plutôt sur la base d'approvisionnement lointain. Ainsi, les villes ne se sont pas toujours intéressées à la question agricole. La question de la relocalisation supposerait donc que l'agriculture ait déjà été localisée dans le passé or, ce n'est pas le cas pour la majorité des villes qui, avec la mondialisation, ont favorisé les marchés éloignés. Dès lors, le secteur de l'alimentation représente une opportunité pour les villes de renouer un lien parfois perdu avec les terres, et de renouer avec un passé de « ville organique » (C. Steel, 2008), à une époque où les villes s'articulaient de façon à ce que les populations puissent se nourrir : structure spatiale de la ville organisée autour des marchés alimentaires centraux, souvent entourés des bâtiments symboliques des pouvoirs religieux, économiques (banques), et politiques (hôtel de ville) (D. Conar, 2011).

L'urbanisation a une influence importante sur la durabilité des systèmes. Il y a une augmentation des distances que parcourent les denrées alimentaires. L'industrialisation nourrit la production massive des denrées alimentaires pour répondre à une demande en biens agricoles toujours plus intense due notamment au phénomène d'urbanisation. En effet, par exemple, il faut apporter 6000 tonnes de nourriture par jour en Île-de-France pour nourrir les 10 millions d'habitants de la région. La question se pose également dans 500 villes du monde comptant plus d'un million d'habitants. Aussi, il est admis que la croissance, l'évolution de la démographie, la baisse des prix de transport, l'amélioration

des infrastructures de transport et l'accroissement de la vitesse de déplacements des marchandises du XX^e siècle ont participé à l'augmentation du transport des produits agricoles et alimentaires, comme pour l'ensemble des produits manufacturés (C. Gagné et coll., 2011).

Le phénomène de délocalisation des entreprises est également constaté. L'urbanisation fait en sorte que de plus en plus de villes s'agrandissent et sont de plus en plus peuplées. Aussi, ce phénomène peut s'accompagner d'une élévation des revenus pour une part importante de la population, comme on a pu l'observer dans de nombreux pays développés, ce qui entraîne une hausse de la demande en nourriture et une modification de la nature des biens alimentaires souhaités (C. Gagné, 2011). Ces villes doivent donc s'approvisionner d'une quantité toujours grandissante d'aliments provenant de toujours plus loin. On assiste à la délocalisation d'activité vers des sites avantagés par les coûts comparatifs, d'où l'on exporte des produits provenant du monde entier. Par exemple, l'exportation de la volaille indigène d'Afrique subsaharienne, ou encore la production d'oranges écartent les petits producteurs locaux. Cela a pour conséquence de favoriser le taux de chômage dans la mégalopole, d'éloigner l'aspect traditionnel culinaire de nos assiettes et, à terme, fait disparaître le patrimoine culinaire régional (J.-L. Rastoin, 2006).

Dans ce contexte, la compréhension de l'état du système alimentaire actuel et des défis et enjeux qu'il convient de relever pour implanter un nouveau régime alimentaire plus durable nous permet de nous rendre compte des changements à faire. La prise en compte de la dimension sociale, environnementale et économique dans la transition vers un nouveau système est indispensable pour que celui-ci réponde à la définition de durabilité. Néanmoins, il paraît complexe de définir un modèle de système alimentaire durable unique, compte tenu de la diversité des situations des pays dans le monde. Il n'en existe d'ailleurs aucun à ce jour qui réponde à cette définition (J.-L. Rastoin, 2006). Cependant, des initiatives dites « alternatives » pour contrer le modèle industriel massif fleurissent. Cette prise de conscience touche en premier lieu le consommateur, endossant un rôle « politique », il devient un acteur entrant en interaction avec les producteurs et les intermédiaires (S. Charlier, G. Warnotte, 2007). Il ne fait plus l'objet d'un simple objectif

final pour les industries, mais il parvient à guider les tendances alimentaires, et s'approche au plus près, physiquement et psychologiquement, de l'acte d'achat.

Par ailleurs, une politique alimentaire durable implique les acteurs régionaux, mais aussi l'organisation mondiale du commerce, dû aux multiples échanges de denrées entre pays. L'idée étant de réguler ces échanges afin de « régionaliser » et de « relocaliser » les systèmes alimentaires, permettant, par exemple, l'accroissement des circuits courts. Les changements doivent s'opérer également du côté des commerçants et des entreprises qui devraient « revoir leur modèle et en particulier les itinéraires techniques, les paniers de produits et les formats d'entreprises » (J.-L. Rastoin, 2006). En ce sens, les épiceries alimentaires zéro déchet sont un exemple de nouveau modèle de commercialisation et de consommation, que nous analyserons dans l'étude qualitative qui suivra.

2.1.5 Le consommateur : Vecteur de changement

Le XX^e siècle fut le terrain d'une production de masse pour répondre à une demande de consommation toujours plus exigeante. De nombreux scandales, tels que la vache folle, l'intoxication de lait de nourrisson, la contamination de viande froide, la découverte de viande de cheval dans des aliments préparés, ont éclaté au grand jour. Les médias de masse ont souvent permis de révéler des risques pour l'humanité qui n'auraient été connus que par quelques individus si l'information ne circulait pas (H. Joffe, B. Orfali, 2005). Ces nouveaux médias, comme les réseaux sociaux, représentent un flux d'information diffusée en temps réel, souvent exclu de contrôle. La viralité d'un réseau comme Facebook a la capacité de « transformer une information en une circulation accélérée du scandale en coordination pour l'action » (D. Boullier, 2012). Il n'est pas rare de voir sur les réseaux sociaux des tierces personnes relayer des vidéos sur des pratiques jugées non éthiques, comme sur les conditions d'élevage de porcs, de poulets, ou encore les conditions de travail des employés du cacao.

Cette série d'évènements amplement médiatisés a soulevé des questions éthiques concernant les pratiques des industries. Elle a révélé au consommateur des réalités qui

feront changer le rapport de l'homme à son alimentation moderne, marqué par un « effritement et une dislocation, de la confiance » (E. Masslon, 2011).

De plus, la sociologie sur les comportements alimentaires modernes note que dans les sociétés développées, où le niveau de sécurité alimentaire est élevé, un sentiment de doute et de peur anime un grand nombre d'individus (C. Fischler, 2001).

Parallèlement, le concept de développement durable prend de l'expansion et son appropriation se répand toujours un peu plus. Le consommateur souhaite consommer responsable et durable, pour sa santé, pour sa planète (Union des consommateurs P-10, 2007). Comme le révèle le rapport de JWT Intelligence « The New Sustainability Regeneration », les consommateurs sont intéressés par la durabilité : 89 % se soucient de protéger la planète, 92 % affirment essayer de vivre de manière plus durable et 79 % sont de plus en plus conscients de leur impact personnel sur la planète. En outre, 46 % des personnes interrogées pour le rapport (passant à 70 % en Chine) disent que les gouvernements devraient diriger l'effort de développement durable, tandis que 91 % pensent que les entreprises, les pays et les individus devraient tous travailler ensemble sur les objectifs de développement durable.

Cependant, de nos jours, il existe une surutilisation de la notion de responsabilité ou durabilité dans quasiment tous les secteurs. Le « greenwashing » est utilisé à des fins commerciales et pour habiller la vitrine de certaines entreprises, rendant le consommateur encore plus méfiant et biaisé dans ses choix.

Le consommateur a donc dirigé ses aspirations concernant son alimentation en tenant compte de l'origine du produit, la facilité d'accès, le savoir-faire et lien social basé sur l'idée que si le producteur, le primeur, le boucher sont connus, la confiance, et de fait, la qualité du produit seront plus grands (Supagro, 2013).

La prochaine section traitera de l'application de ce concept à travers les circuits alimentaires courts.

2.2 Privilégier les circuits courts

Les circuits courts ne datent pas d'hier. Ce mode de vie était, autrefois, préconisé un peu partout dans le monde. Les hommes produisaient et consommaient à un seul endroit. Des espaces permettaient l'achat, la vente et l'échange de produits (A. Aubert, 2019). Selon le ministère de l'Agriculture, de la Pêche et l'alimentation du Québec « dans un circuit court, au maximum un intermédiaire intervient entre l'entreprise de production ou de transformation et le consommateur. Ainsi, les circuits courts regroupent deux grands types de commercialisation : la vente directe et la vente indirecte. La commercialisation en circuit court va bien au-delà d'une simple transaction commerciale. Elle se caractérise d'abord par la relation entre le producteur et la population : perception des attentes des consommateurs et de leurs besoins, amélioration continue des produits, etc. De plus, elle se démarque par le dynamisme que ces échanges commerciaux génèrent sur le territoire » (MAPAQ, 2018).

2.2.1 Définition des circuits courts

Dans une optique d'apporter une réponse aux problèmes induits par le système alimentaire actuel, la modification du circuit de distribution semble être de mise. Les circuits courts en approvisionnement alimentaire proposent une alternative au fonctionnement actuel et suivent la logique d'un développement durable. L'idée est de repenser écologiquement, socialement et économiquement la manière de produire, de distribuer et de consommer les produits. La révolution industrielle d'après-guerre a donné naissance à un système alimentaire ayant une politique agraire déconnecté de la nature et du lien avec l'agriculteur et de la notion de localité (R. Van der Ploeg, 2010). La tendance tend à repenser la vision du monde sur l'importance de la préservation de notre écosystème. Ainsi, la recherche en science sociale met en lumière les circuits courts, définis comme étant un « sous-ensemble d'un champ plus vaste que l'on nomme "alternative food system" » (S. Dubuisson-Quellier, R. Le Velly, 2008). L'économiste Rick Van der Ploeg considère les circuits courts comme étant l'un des éléments pour envisager un nouveau développement de notre système alimentaire. Il convient de sortir de l'agriculture intensive, spécialisée et intermédiaire pour aboutir à une localisation de la production, distribution et consommation. Il s'agit de

revaloriser la place de la ferme et de l'agriculteur, et de produire de manière plus économe, écologique et autonome (R. Van der Ploeg, 2010).

2.2.2 L'inscription des circuits courts dans une nouvelle logique de développement rural durable

La littérature scientifique met l'accent sur l'importance de revoir le modèle rural actuel afin d'en développer un qui répondrait aux problèmes sociaux environnementaux et économiques actuels. Les auteurs s'entendent sur l'importance de la synergie entre les écosystèmes locaux et régionaux, les styles d'exploitation spécifiques, les chaînes alimentaires localisées, le développement rural et les porteurs de mouvement social spécifique pour réussir à mettre en place un nouveau circuit alimentaire (R. Van der Ploeg et coll., 2000). Ainsi, les circuits courts se caractérisent par une commercialisation n'ayant qu'un intermédiaire entre le producteur et le consommateur, minimisant les distances de transports de la « fourche à la fourchette ». En effet, certains des produits que nous achetons ont parfois parcouru plus de 3600 km avant d'atterrir dans nos assiettes. Par exemple, une tomate cultivée à l'étranger provenant des États-Unis parcourt 2400 km en camion avant d'être distribuée à Québec, à travers des circuits longs qui comptent parfois plus de 6 intermédiaires. Les circuits courts appuient donc une logique de distribution alimentaire plus respectueuse de l'environnement et favorisent le lien entre producteurs et consommateurs. Ils ont donné naissance à des initiatives communautaires remettant l'agriculteur dans une place centrale au sein du circuit de commercialisation. En effet, c'est l'absorption des petites fermes par la grande distribution qui a considérablement diminué les espaces agricoles. Cela s'explique par l'absence de contrôle de la part des agriculteurs sur leurs ressources et également du lien entre les agriculteurs et les autres groupes de la société (R. Van Del Ploeg et coll., 2000).

2.2.3 Une typologie et des exemples de circuits courts

Au cours des dernières années, plusieurs initiatives et façons de concrétiser le concept de circuits court ont vu le jour au travers de différents systèmes collectifs (Y. Chiffolleau,

2008). Le consommateur peut désormais choisir un moyen de favoriser un réseau de distribution dit « court ». Ce circuit peut être direct (sans intermédiaire) ou bien indirect (avec un intermédiaire). Le critère de la distance entre le lieu de production et celui de la consommation est un élément propre au circuit court. En effet, en France, l'ADEME (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie), note qu'une distance responsable serait comprise entre 30 et 100 km. Parmi les circuits courts directs, on compte la vente à la ferme, l'autocueillette, les marchés publics, la vente en paniers, la vente en tournée ou encore la vente individuelle par internet (MAPAQ, 2018). Ces initiatives ont vu le jour dans l'espoir d'établir de nouveau mode d'alimentation. Selon Association pour le Développement de l'Emploi agricole et rural, les « marchés paysans » peuvent se définir comme étant un marché composé de producteurs agricoles partageant des valeurs communes et regroupées au sein d'une organisation professionnelle agricole. Leur spécificité relève d'une absence totale de revendeur et d'une vocation à faire en sorte que le consommateur distingue le producteur et le revendeur sur les marchés classiques (Y. Chiffolleau, 2008). Les « points de vente collectifs » sont des magasins en vente directe de produits agricoles gérée par un groupe de producteurs de façon autonome. Les agriculteurs se chargent à tour de rôle de vendre les denrées de chacun des membres. On retrouve ce type d'organisation dans les villes, dans les zones commerciales périurbaines et au sein même des grandes et moyennes surfaces. En France, Les AMAP, les « associations pour le maintien d'une agriculture paysanne », aspirent à mettre en relation consommateurs et producteurs de façon durable et régulière à travers un contrat engageant maraîchers et producteurs à acheter leurs productions, pendant une période donnée. Il existe également d'autres circuits dits « mixtes », comme les commerces de proximités (boucher, épicier), la grande distribution qui réserve des espaces et propose des marques « petits producteurs », la vente en ligne qui donne lieu à une vente directe par internet (ADEME-p.5, 2017).

2.2.4 Contribution des circuits courts à la réunification du lien social

La rencontre ou le rapprochement entre le consommateur et le producteur à travers les circuits courts est une façon de renouer contact avec un lien social perdu à travers l'industrialisation massive agricole et la mondialisation. En fin de compte, ce lien social est primordial pour tisser un climat de confiance entre les deux intervenants. La proximité géographique apparaît donc comme un critère essentiel pour le consommateur qui s'exprime dans la notion de proximité mise en avant dans les circuits courts. Elle en serait l'antécédent de la confiance (C. Hérault-Fournier, A. Merle, A. H. Prigent-Simonin, 2012). Finalement, elle permet d'établir une communication permettant au consommateur d'avoir des informations caractéristiques du produit qu'il consomme, directement au point de vente. Cela lui permet de faire des associations entre le lieu de production, les valeurs des personnes impliquées et les méthodes de productions employées (T. Marsden, J. Banks, G. Bristow, 2000). Ce lien forme le capital social nécessaire à la formation d'un capital économique autour des circuits courts. L'agriculteur, du fait de sa revalorisation au sein du circuit de commercialisation et de la reconnexion avec le consommateur, voit son capital économique s'améliorer. Finalement, cette relation sociale permet à chacun de trouver les ressources sociales et économiques recherchées (P. Bourdieu, 1980, *cité par Y. Chiffolleau, 2012*).

Cette proximité avec le producteur semble être initiée par le consommateur qui souhaite voir changer son rapport à l'alimentation, en commençant par connaître l'origine de ses aliments et ses caractéristiques, et retrouver une relation d'« antan » avec ses producteurs. Elle offre, de façon « gagnant-gagnant », de nouvelles perspectives et moyens de commercialisation aux agriculteurs. Par ailleurs, la création de ce lien social permet une revalorisation même du métier d'agriculteur (Y. Chiffolleau, 2012). D'une part, il reprend une place centrale dans le circuit de commercialisation avec un avantage financier potentiel et, d'autre part, le métier requiert de nouvelles compétences et responsabilités jusqu'ici gérées par les intermédiaires (Y. Chiffolleau, B. Prevost, 2012). Par ailleurs, les circuits courts permettent à l'agriculteur de renouer avec une certaine estime de lui-même en revalorisant la place essentielle de l'environnement dans sa pratique et la qualité des

produits qui en découlent. Finalement, cette réunification entre consommateur et producteur à travers les circuits courts est le fruit d'un consensus collectif permettant la rencontre entre la demande du consommateur souhaitant des produits de qualité, sains, goûteux et traçables, avec l'offre des producteurs, basée sur des valeurs primaires, essentielles et propres à leurs métiers replacés au cœur de leur activité et en permettant l'évolution.

2.2.5 Les bénéfices environnementaux des circuits courts

Théoriquement, la relocalisation de la production et de la commercialisation des produits alimentaires autour des villes grâce aux circuits courts est censée diminuer l'empreinte écologique des transporteurs. Cependant, L'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie met un point d'attention sur l'illusion du circuit de proximité. Même si le produit parcourt en moyenne moins de kilomètres avant d'arriver dans l'assiette, le fait d'aller chercher ou de se faire livrer le produit par ses propres moyens ou par une camionnette de moins de 3,5 tonnes peut être plus pollueur. La vente directe, par exemple, implique que le consommateur peut être amené à se déplacer davantage si les points de vente sont dispersés. Ainsi, la logistique des marchandises est révélatrice de l'empreinte environnementale d'un circuit court. En effet, de grandes quantités transportées sur de grandes distances peuvent avoir un impact plus faible par tonne que de petites quantités transportées sur de faibles distances et dans un véhicule revenant à vide (ADEME, 2017).

Aussi, il est pertinent de s'intéresser aux pratiques agricoles des producteurs. Par exemple, la consommation d'eau, les efforts pour protéger les sols, la diminution d'emploi des engrais et pesticides chimiques, la réduction des émanations de GES dans les élevages, qui contribue à la détérioration de l'environnement. En effet, le consommateur a souvent tendance à associer les circuits courts à des productions « écologiques », « sans-traitement » ou encore « biologique », alors que tous les producteurs ne sont pas certifiés (G. Marechal, A. Spanu, 2010). Cela l'oriente positivement, à tort ou à raison, vers ces nouveaux modes d'approvisionnement. En effet, le lien entre circuit court et agriculture biologique n'est pas toujours avéré. Néanmoins, il en revient au producteur et à son approche avec son environnement de mettre en place des pratiques plus responsables et

plus durables. Il s'agit également de répondre à une demande latente du consommateur concernant la qualité des produits vendus. L'étude réalisée par Référence Circuit Court indique que « 26 à 41 % des producteurs qui commercialisent en circuit court ont eu une influence sur leurs pratiques environnementales. Les principaux changements de pratiques concernent les systèmes de production moins intensifs, des aménagements du paysage et des abords de la ferme. Il existe une variabilité selon les productions : 41 % des producteurs de lait déclarent avoir eu une influence, contre 26 % en bovin » (Référence Circuit Court, 2010).

La question environnementale dans le système alimentaire soulève également une problématique majeure. Selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, la production alimentaire augmentera de 60 % d'ici 2050 pour répondre à la croissance de la population mondiale. Parallèlement, on note qu'un tiers des aliments produits sont aujourd'hui perdus ou gaspillés. Ces pertes s'accumulent entre les différentes étapes du cheminement des produits entre les producteurs et les consommateurs. L'organisation indique que les pertes pourraient être drastiquement réduites si une attention plus particulière était portée à tous les stades de la chaîne alimentaire, en utilisant des emballages appropriés (FAO,2010), ou en réduisant considérablement leur utilisation.

2.3 Le zéro déchet

2.3.1 Mise en contexte : L'emballage

La fonction première de l'emballage alimentaire est de protéger, transporter et stocker ces denrées périssables que sont nos aliments (N. Gontard, V. Guillard, S. Gaucel, C. Guillaume, 2017). La sécurité alimentaire et les risques d'intoxication, de contamination ou d'altération des aliments justifient l'utilisation d'emballage. De plus, celui-ci permet de faciliter le transport et de protéger le produit durant son acheminement, de le conserver, de communiquer des informations (marketing), et de faciliter la préparation et l'utilisation du produit. Pour remplir leurs fonctions, les emballages sont composés de différents

matériaux. Au Québec, 41 % des emballages sont faits de papier et de carton, 26 % de plastique, 23 % de verre et 10 % de métal (Agri-réseau, 2008). Cette industrie représente un chiffre d'affaires de 5 milliards de dollars, dont 60 % proviennent du secteur alimentaire (EEQ, 2015). Cela génère une quantité importante de déchets devenus problématiques pour la santé de notre planète. La pollution de la biosphère par le plastique, par exemple, génère bien des questions quant à la gestion de notre système alimentaire global et suggère d'envisager un changement urgent de notre rapport aux emballages.

2.3.2 Revue des définitions du zéro déchet

L'émergence du concept zéro déchet tel que nous le connaissons aujourd'hui n'est pas datée précisément. Ce terme semble être utilisé pour les premières fois peu après la Seconde Guerre mondiale, où les effets néfastes de l'accumulation des matières résiduelles commencent à s'observer (C. Mauch, 2006). Plusieurs définitions du mouvement zéro déchet ont coexisté au cours des cinquante dernières années. Pour les uns, le zéro déchet apparaît dès ses débuts comme un mouvement refusant catégoriquement la production de résidus. Cela implique la planification de la récupération de toutes les ressources afin d'éviter leur incinération ou leur enfouissement (C. Mauch, 2006). Au contraire, selon le philosophe J.-C. Beaune, le mouvement zéro déchet ne devrait pas renvoyer à « un mythe de l'homme sans déjection ou bien à une société dans laquelle l'argent serait aboli » (J.-C. Beaune, 1999-p49). L'auteur recommande une approche de réduction de la quantité des déchets générés, principalement en les réduisant à la source, c'est-à-dire en évitant de les produire. Enfin, pour le philosophe chinois Tian Song, une société sans déchet est impossible, puisque c'est le propre de toutes les espèces vivantes de produire des déchets. Dans ce contexte, le mouvement zéro déchet repose sur l'idée qu'il est possible d'avoir une société qui recycle ou réutilise tous ses déchets en mobilisant des technologies efficaces et une gestion sociale efficiente (Tian Song, 2016). Selon cette dernière approche, mise en lien avec les principes de l'économie circulaire et en prenant en considération les caractéristiques de l'économie contemporaine, le mouvement zéro déchet permet de poser les bases d'une civilisation plus écologique.

En 2019, la Chine annonçait qu'elle souhaitait interdire l'importation de 111 millions de tonnes de déchets plastiques provenant des pays industrialisés par année, dont ceux des États-Unis, d'ici 2030. Cela signifie que de nouveaux moyens internes aux pays devraient être trouvés pour gérer l'élimination des déchets. La ville de New York en fit l'expérience, alors qu'elle avait l'habitude d'envoyer près de 4 000 conteneurs de plastiques recyclables vers les usines de recyclages chinoises (P. Escande, 2019). Dans ce contexte, la ville a dû gérer des décharges à ciel ouvert en attendant d'incinérer les déchets, alors que la décomposition de la matière organique dans les lieux d'enfouissement produit du méthane, l'un des principaux gaz pollueurs de la planète. Dans un contexte de reconnaissance des capacités limitées de la terre, la gestion des déchets pourrait devenir la cause de guerres, non pas pour l'appropriation des ressources et des énergies, mais bel et bien pour l'envoi des matières résiduelles (Tian Song, 2016).

Cette situation, à elle seule, témoigne de l'incapacité de traiter des déchets issus d'une société trop favorable à la consommation (J.-C. Beaune, 1999). Considérant que les États-Unis, le Canada, et les Bermudes sont les trois pays d'Amérique du Nord qui produisent le plus de déchets par habitant, ils sont aussi ceux où l'on trouve le niveau de revenu le plus élevé par habitant. A contrario, l'Afrique subsaharienne, l'Asie du Sud et l'Asie de l'Est et Pacifique, avec une faible proportion de revenus par habitant, sont ceux qui en produisent le moins (What a waste, 2018). Les gouvernements reconnaissent de plus en plus les risques et les coûts des décharges, qui accumulent 40 % de la proportion totale des déchets (What a waste, 2018). Les pratiques d'élimination des déchets varient considérablement selon le niveau de revenu et la région (What a waste, 2018). Le rapport informe également que 19 % des matériaux sont récupérés grâce au recyclage et au compostage et 11 % sont incinérés. Par ailleurs, les nations qui sont en bonne santé économique pourraient gérer leur déchet avec des méthodes plus durables, en commençant par la construction de décharges. Néanmoins, le concept zéro déchet s'inscrit dans une logique systémique de minimisation de production de déchets pour réduire, justement, les rejets dans les décharges. L'ascension du mouvement nécessite de profonds changements au niveau de la théorie, des pratiques, des apprentissages, des personnes, des entreprises et des organisations gouvernementales,

qui actuellement répondent aux perceptions de crises et de l'échec de la gestion conventionnelle des déchets (S.-R. Ali, R. Kumar, 2019).

2.3.3 Un mouvement défini et soutenu par des organisations

Le mouvement zéro déchet est principalement porté par l'alliance internationale du zéro déchet (ZWIA), une association qui a su se rependre et se faire connaître aux quatre coins du globe. En 2004, l'association propose de définir officiellement le concept du zéro déchet comme « la conservation de toutes les ressources par une production, une consommation, une réutilisation et une récupération responsables des produits, des emballages et des matériaux sans combustion et sans rejet dans le sol, l'eau ou l'air qui menacerait l'environnement ou la santé humaine » (ZWIA, 2004).

À ce jour, le Brésil, les États-Unis, le Canada, l'Australie, la Nouvelle-Zélande et plusieurs pays d'Europe ont développé des antennes nationales affiliées à l'alliance Zero Waste. L'affiliation à l'alliance ne peut se faire que si les organisations postulantes sont non gouvernementales et adoptent la même vision du zéro déchet proposée. Les groupes doivent soumettre à la ZWIA une déclaration de qualifications pour jouer ce rôle, les antécédents de l'organisation, la personne qui dirigera ce programme pour l'organisation, et l'expérience du personnel clé ou du (des) consultant(s) qui supervise(nt) le programme. Une seule organisation peut être officiellement désignée par la ZWIA pour mettre en œuvre ce programme de reconnaissance dans chaque pays. Plusieurs activités sont proposées par les antennes nationales affiliées à la ZWIA, dont principalement des programmes de certification des bonnes pratiques pour l'intégration de l'approche zéro déchet destinés aux entreprises, municipalités ou travailleurs.

Ultimement, l'approche zéro déchet, prônée par la ZWIA, est principalement fondée sur la dissuasion de produire des déchets par l'innovation technologique, la consommation durable, la récupération optimale des ressources des déchets et le non-recours à l'incinération ou aux décharges (A. U. Zaman, S. Lehmann, 2011). Pour y parvenir, il est

nécessaire que les ressources transformées en déchets soient réintégrées dans un processus de production dans le cadre d'un modèle d'économie circulaire ayant un minimum de retombées environnementales (S.-R. Ali, R. Kumar, 2019). Au Québec, l'Association québécoise des épiceries zéro déchet a été créée en 2017 pour « sensibiliser et inspirer les citoyens, gouvernements, entreprises et groupes régionaux aux nombreux bienfaits du mouvement zéro déchet pour l'environnement, la santé et la société québécoise » (AQZD, 2018).

Depuis, elle promeut et accompagne dans l'élaboration d'initiative zéro déchet en reprenant le principe des 5R; 1) refuser ce dont nous n'avons pas besoin, c'est-à-dire accepter une forme de non-consommation, 2) réduire sa consommation, 3) réutiliser ce que l'on possède, 4) recycler, c'est-à-dire allonger le cycle de vie de nos produits, 5) rot (composter), soit trouver des manières de réutiliser.

2.4 Les principes et caractéristiques du mouvement

Les principes liés à la mise en place d'une politique de gestion des matières résiduelles n'ont cessé d'évoluer dans le temps. La hiérarchie des 3R a été proposée pour la première fois par la Commission européenne dans son programme de gestion des déchets et fait maintenant partie intégrante de tous les systèmes durables de gestion de déchets (W. Hansen, 2002).

Le gouvernement du Québec, dans son programme de valorisation des matières résiduelles non dangereuses, a analysé les différents principes mis en place dans différents pays. Il en conclut que l'approche zéro déchet suit la hiérarchie des principes, soit la réduction, le réemploi et le recyclage. À cela s'ajoutent deux autres principes que sont la récupération énergétique et l'enfouissement (Environnement gouv., 2010). Ces derniers relèvent d'une approche palliative, alors que la philosophie zéro déchet se veut être préventive, ils sont donc utilisés en dernier recours et exclus de ce qui est attendu d'un objectif zéro déchet.

De nombreuses provinces et nations, dont la Californie, la Nouvelle-Écosse, l’Australie, le Liban, Taiwan ou encore la Chine s’engagent dans une gestion zéro déchet. On compte également des entreprises qui souhaitent s’impliquer, comme Toyota, Fuji, Xerox ou encore Collins Pine (J. Greyson, 2007).

2.4.1 À travers les entreprises

À titre d’exemple, Toyota, dans sa charte concernant le recyclage et la gestion des ressources, mentionne qu’elle souhaite éliminer à 95 % les déchets provenant du campus principal de Toyota Canada, ou encore éliminer totalement le rejet de déchets dangereux dans les sites d’enfouissement et tendre vers l’objectif « zéro rejet » pour les déchets non dangereux (Media Toyota, 2010). La société aurait atteint son objectif principal en 2004, à savoir, de ne plus mettre des déchets en décharge (J. Hill, B. Shawn, H. Hislop, 2006). Cela démontre une réflexion à la fois axée sur la prévention et sur les réalisations d’efforts techniques pour implanter une politique diminuant l’impact des déchets à l’échelle planétaire (J. Greyson, 2007). En outre, en adoptant une vision plus « écosystémique » dans leur production de biens et de services, les entreprises nuisent moins à la société, mais elles optimisent également leur production, leur permettant d’en dégager un bénéfice économique (J.-M. Simon, 2020).

2.4.2 À travers les villes zéro déchet

Les sociétés urbaines occupent que deux pour cent de la surface de la Terre, mais utilisent plus de 75 % des ressources et rejettent la même proportion de déchets (S.-R. Ali, R. Kumar, 2019). Il n’est donc pas étonnant de voir des villes mettre en place des politiques zéro déchet pour réduire les problèmes d’enfouissement, de mise en décharge, de pollution ou encore du transport qu’une mauvaise gestion de déchets occasionne. Par exemple, en 2012, les administrations municipales canadiennes ont consacré plus de 3,2 G\$ à la collecte, au transport, à l’élimination et à la récupération des déchets (Statistique Canada, 2010). Bien que ces initiatives soient volontaires, elles permettent de diminuer les coûts

associés à la gestion des déchets. Ainsi, le mouvement est adopté par plusieurs villes dans le monde. La ville de Canberra, encouragée par l'alliance internationale du zéro déchet, a été la première ville à adopter des lois « zéro déchet » en 1996. Elle a créé un lieu appelé « Resource Recovery Park » pour favoriser les industries à utiliser des matériaux réutilisables. San Francisco est la plus grande ville à annoncer un objectif zéro déchet. Elle a diminué de 64 % les déchets destinés à la décharge, en proposant de trier à la source avec trois sortes de conteneurs différents. L'un est destiné au compostage, l'autre pour le recyclage et le dernier pour les autres résidus (P. Connett, 2006).

Plus globalement, les processus de conception des futures villes zéro déchet priorisent la transformation sociale axée sur la consommation, en évitant de créer des déchets, et tentent de conceptualiser les flux, quand bien même générés, en ressources matérielles réutilisables. Par ailleurs, le concept nécessite un certain leadership politique, de nouveaux cadres réglementaires et technologiques, des infrastructures, des programmes et une sensibilisation de la population à la problématique des déchets (J. Hannon, A. U. Zaman, 2018).

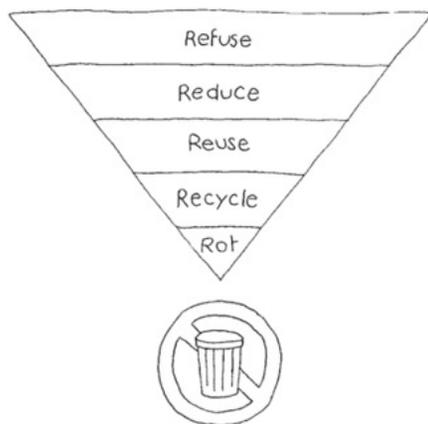
2.4.3 À travers les foyers zéro déchet

Alors que les municipalités, les provinces, les gouvernements, les associations mettent en place des politiques zéro déchet destinées à proposer des actions concrètes pour mieux prévenir et gérer la génération des déchets, les ménages jouent un rôle crucial dans la réussite de ces programmes. En effet, en 2008, chaque Canadien a produit 1 031 kilogrammes de déchets. De ces déchets, 777 kg étaient destinés à l'élimination par l'enfouissement ou l'incinération, et 254 kg ont été récupérés. L'industrie de la gestion des déchets canadienne a pris en charge plus de 34 millions de tonnes de déchets, dont environ 26 millions de tonnes ont été enfouies ou incinérées. Plus de 8 millions de tonnes ont été récupérées ou traitées dans des installations de récupération de matières ou dans le cadre de programmes centralisés de compostage (Statistique Canada, 2010). La prévention est l'une des composantes principales du mouvement zéro déchet,

elle requiert une conscientisation sociale et des connaissances collectives sur les déchets (J. Hannon, A. U. Zaman, 2018).

Le phénomène zéro déchet est devenu individuel, ce qui a donné lieu à une réflexion sur la façon de consommer. D'après le directeur exécutif de Zero Waste Europe, Jean-Marc Simon, le mouvement a été ascendant en Europe, c'est-à-dire qu'il est parti de communautés qui s'opposaient aux décharges et incinérateurs et qui ont été une force de proposition pour diminuer ces impacts. Aux États-Unis, le mouvement aurait été principalement porté par des femmes d'une certaine classe sociale. Le mouvement a pris

Figure 1: Les lignes directrices du mouvement zéro déchet (5R), extrait du livre "Zero waste home" (B.Johnson, p.15, 2017)



de l'ampleur auprès du grand public grâce à la blogueuse Béa Jonshon, avec son livre à succès « Zero Waste Home ». Elle a notamment popularisé la hiérarchie des 5R adaptée au foyer « Refuse, Reduce, Reuse, Recycle and Rot ».

Ce phénomène a inspiré des familles du monde entier pour tenter l'expérience de ce mode de vie. Une des premières habitudes qui changeait était la manière de consommer. En effet, rappelons que 44 % des déchets dans le monde sont d'origine alimentaire et 17 % proviennent du plastique (What a waste, 2018).

Par conséquent, l'idée est de n'utiliser aucun plastique et de consommer en quantité adéquate pour éviter tout gaspillage alimentaire. Cela a donné naissance à des épiceries dites « zéro déchet », permettant à ces individus prônant ce mode de vie de s'approvisionner dans des établissements adoptant la démarche.

Par exemple, au Québec, selon le ministère de l'Agriculture et de la Pêche, les prévisions pour les tendances alimentaires en 2018 s'alignaient vers un souhait de gaspiller moins. Cela se traduisait notamment, par l'arrivée des aliments vendus en vrac afin d'éviter le

suremballage. Par ailleurs, de plus en plus de commerces traditionnels autorisent les consommateurs à apporter leurs propres emballages (MAPAQ, 2018).

2.5 Les épiceries zéro déchet

2.5.1 Définition et application du concept

Dans cette section, nous nous intéressons à l'essor des épiceries zéro déchet, en tant que commerce alimentaire ayant une activité économique qui ne concerne que des produits directement destinés à la vente pour le consommateur.

Premièrement, considérant, la philosophie du zéro déchet, une épicerie dite « zéro déchet » devrait s'assurer de réduire au maximum les matières qui emballent ses produits. Les rebuts ne pouvant être réutilisés, recyclés ou compostés devraient ne pas être produits (P. Connett, 2001). Ainsi, l'une des caractéristiques d'une épicerie zéro déchet est la vente en vrac, qui propose d'acheter des aliments sans emballage, exposés dans des contenants dans lesquels le consommateur peut se servir la quantité qu'il souhaite. Le vrac permet donc de limiter le gaspillage alimentaire et l'utilisation de plastique. Le consommateur est invité à apporter ses propres contenants ou sacs réutilisables dans l'acte d'achat.

Deuxièmement, une épicerie zéro déchet, comme n'importe quelle entreprise, devrait s'assurer de réduire à la source la production de déchet. En d'autres termes, l'idée est de pouvoir réutiliser ou recycler la matière qui emballe le produit. La consigne est l'un des principaux moyens de bannir l'option décharge. Elle permet de retourner la matière dans un cycle de réutilisation et de la remettre en circulation. Dans une épicerie zéro déchet, « la pratique est très répandue », selon l'association environnementale Greenpeace, et elle permet de proposer des denrées ne pouvant être présentées en vrac, comme les beurres de noix ou les produits liquides tels que les boissons ou les laits végétaux, dans des contenants

réutilisables ou consignés pouvant être retournés aux détaillants puis au grossiste, si nécessaire.

Le zéro déchet est une stratégie qui commence par un meilleur design industriel des produits et finit avec le tri à la source des produits. Une épicerie est un commerce « détaillant » qui ne produit généralement pas, mais qui peut donc agir en triant à la source. L'auteur Paul Connett indique que pour se faire, il faut trier les déchets en fonction de catégories bien définies.

Il énumère six catégories : les évitables, les réutilisables, les compostables, les recyclables, les toxiques et les utiles, ces derniers devant faire l'objet d'une révision globale de leur utilisation (P. Connett, 2001). Si l'on applique cela à l'échelle d'une épicerie, l'évitable absolu est le plastique ou toute autre matière non renouvelable, les réutilisables pourraient être les bocaux et contenants dans lesquels les aliments sont consommés ou vendus.

Les toxiques et les utiles ne sont généralement pas propres aux rebuts d'une épicerie zéro déchet.

Pour terminer, ce mouvement s'inscrit dans une logique d'économie circulaire impliquant la transformation de biens en fin de vie en ressources pour d'autres et en minimisant les déchets. En somme, l'économie circulaire permet de replacer la production en suffisance, de réutiliser ce que l'on peut, de recycler ce qui ne peut pas être réutilisé, de réparer ce qui est cassé, et de fabriquer ce qui ne peut pas être réparé. Une étude portant sur sept pays européens a montré que le passage à une économie circulaire permettrait de réduire les émissions de gaz à effet de serre de chaque pays de 70 % et d'augmenter la main-d'œuvre d'environ 4 % (W. R. Stahel, 2016).

2.5.2 Les épiceries zéro déchet au Québec

Depuis quelques années, des épiceries zéro déchet fleurissent au Québec. Nous nous sommes penchés sur ce phénomène afin de comprendre l'essor de ces nouveaux commerces alimentaires dans la province. La conscientisation collective a permis de

sensibiliser le consommateur sur la problématique et d'envisager son mode de consommation différemment. L'étude menée par Eco-Entreprise Québec a révélé que plus de 57 % des Québécois « accordent une plus grande importance aux emballages écoresponsables dans le domaine de l'alimentation, devant la restauration rapide, les médicaments et les produits d'entretien ménager » (Eco-entreprise, 2015). Néanmoins, le concept du zéro déchet priorise la non-production d'emballages, le principe du recyclage étant en troisième position dans la hiérarchie des principes.

Pour concrétiser le mouvement au Québec, l'Association québécoise du zéro déchet (AQZD, 2018) a vu le jour en 2017. L'une des initiatives phares de l'association fut de lancer la première édition du « festival zéro déchet » de Montréal, en 2017. Le festival a connu un franc succès en rassemblant plus de 7 000 Québécois ou Québécoises dès sa première édition et 11 000 participants pour sa deuxième édition (La Presse, 2019), traduisant un réel engouement de la part de la communauté.

En parallèle, le site internet « circuitzérodéchet », créé en 2017, recense les commerces qui accommodent les clients dans leurs recherches pour effectuer des achats sans emballages, et propose une étiquette « circuit zéro déchet » aux commerces souhaitant se démarquer. La fondatrice du site indique que l'objectif est d'une part d'éliminer les barrières pour toutes entreprises souhaitant tenter le zéro déchet, et d'autre part de permettre au citoyen d'avoir un panorama des entreprises qui proposent ce mode de fonctionnement. Les commerces qui y sont recensés sont les épiceries alimentaires générales, mais aussi les cafés, les pharmacies, les épiceries spécialisés (boucheries, boulangeries, poissonneries, fromageries, etc.). La fondatrice souhaitait démarquer les commerces qui font l'effort de travailler sur une partie de leur procédure pour la rendre zéro déchet. Néanmoins, elle assure que seulement une trentaine de commerces sont 100 % zéro déchet (Les Affaires, 2019).

Afin de mesurer l'ampleur du phénomène au Québec, nous nous sommes intéressés aux nombres d'articles consacrés au zéro déchet dans la presse québécoise. Le média « Radio-Canada » a consacré 91 articles au sujet depuis 2015. Le quotidien « Le Devoir » a publié

un reportage vidéo intitulé « Le Devoir a tenté une expérience zéro déchet » décliné en plusieurs épisodes. Le journal « Le Soleil » annonçait l'ouverture de six épiceries zéro déchet au Québec durant l'année 2019. Le phénomène est donc bien répandu, encouragé par des associations aux initiatives innovantes, relayé par les médias locaux et fait l'objet de programme pour la réduction des déchets dans certaines villes de la province, comme Montréal ou Lévis.

La politique pour la réduction des matières résiduelles initiée par la ville de Montréal contribue à l'essor de commerces souhaitant s'inscrire dans cette démarche. En effet, la ville s'est fixé comme objectif de devenir une ville zéro déchet entre 2020 et 2025. L'agglomération souhaite collaborer avec des exploitants de commerces alimentaires et des OBNL afin de diminuer le gaspillage. La Ville aspire à interdire l'élimination des matières organiques pour les commerces et les épiceries en visant les principaux générateurs de déchets. Ainsi, les ICI (industries, commerces et institutions) et le citoyen apparaissent comme des vecteurs de changements profonds, car « c'est à eux que revient de poser les bons gestes, qui font la différence lorsque vient le moment de réduire, de réutiliser, de récupérer ou encore de consommer, à la maison, au travail et à l'extérieur » (Ville de Montréal, 2019). La ville de Montréal souhaite, par exemple, valoriser l'ensemble des matières organiques générées en proposant des infrastructures qui permettront le traitement des résidus alimentaires et l'étendue de la collecte des matières organiques. La ville de Lévis a mis en place son propre programme de gestion des matières résiduelles à atteindre d'ici 2020, touchant notamment les ICI. La vision « zéro déchet » est soutenue et l'orientation s'articule autour du message suivant : « Le déchet ultime est celui qui ne peut pas être réutilisé, recyclé, composté ou valorisé » (Ville de Lévis, 2015). Ces initiatives prises par des villes du Québec encouragent les citoyens à s'intéresser au mouvement. De plus, ces plans d'action touchent l'ensemble des acteurs économiques des villes. Ils permettent d'offrir des opportunités à de nouveaux commerces alimentaires de devenir plus responsables ou de se développer, à l'image des épiceries zéro déchet.

2.5.3 Portrait des articles académiques, des ouvrages et de la littérature grise sur les épiceries zéro déchet

Un nombre limité d'études ont abordé les tendances actuelles de surconsommation, des obstacles et des besoins concernant les changements de consommation pour atteindre les objectifs du zéro déchet (A. U. Zaman, S. Lehman, 2011). Cependant, les études montrant un lien entre la surconsommation et la production de déchet ne manquent pas (A. U. Zaman, 2015).

Nos recherches académiques nous confirment qu'aucun article ne s'est penché sur les initiatives actuelles pour changer les modes de consommation directe. Il est donc peu probable de trouver de l'information sur les épiceries zéro déchet.

Le tableau ci-dessous dénombre les articles écrits sur le concept du zéro déchet de 1997 jusqu'à 2014.

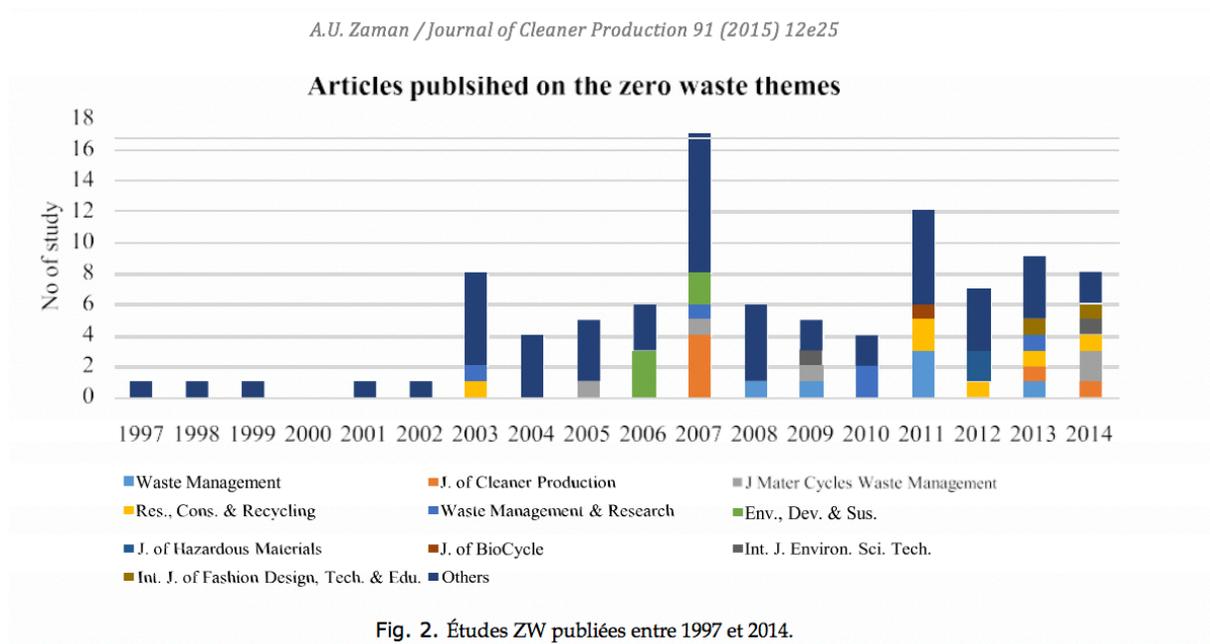


Figure 2 : Les articles publiés sur le thème du zéro déchet de 1997 à 2014. A. U. Zaman, 2014)

Nous pouvons remarquer que le concept du zéro déchet fait l'objet de recherches dans le traitement et la gestion des déchets, la conception et la production industrielle ou encore la

technologie des procédés (A. U. Zaman, 2015). Par ailleurs, le phénomène d'urbanisation a créé des agglomérations concentrant un grand nombre d'habitants et générant un nombre de déchets importants. Considérées comme des « points chauds », les villes sont un concentré de production et de consommation traduisant une empreinte écologique peu durable et en faisant un axe d'étude essentiel pour le futur (J. Hannon, A. U. Zaman, 2018).

Finalement, la transformation fondamentale des systèmes existants est une condition nécessaire pour atteindre un objectif « zéro déchet ». Il ne peut être mis en place sans l'élaboration d'un système de production en boucle fermée et d'un système de gestion de déchets plus prudent. Cela requiert également l'application de pratiques de consommations plus responsables (S.-R. Ali, R. Kumar, 2019).

Ainsi, l'étude d'alternatives à notre système alimentaire à travers des initiatives telles que les épiceries zéro déchet semblerait pertinente pour atteindre l'objectif souhaité.

3 Proposition d'un protocole de recherche

3.1 **OBJECTIF**

Cette section vise à décrire les aspects méthodologiques de la présente étude, incluant le choix du devis, le recrutement des participants, les méthodes de collecte et d'analyse des données ainsi que les considérations éthiques.

3.1.1 Choix du devis

La conduite de la présente étude s'effectuera de manière qualitative, en adoptant une approche interprétative et naturaliste du sujet. Cette approche est particulièrement pertinente considérant que la littérature scientifique concernant les épiceries zéro déchet est peu développée. Le phénomène des épiceries zéro déchet sera étudié dans son contexte naturel, en essayant de donner un sens aux phénomènes ou de les interpréter en fonction des significations que les personnes interviewées y apportent. Selon Jones (1995), « la recherche qualitative commence par accepter qu'il existe une série de manières différentes de donner un sens au monde et s'attache à découvrir les significations perçues par les personnes qui font l'objet de la recherche et à comprendre leur vision du monde plutôt que celle des chercheurs » (p-1). Les entrevues seront semi-dirigées, avec des questions prédéfinies posées en guise de point de repère (H. Kakai, 2008). Les entretiens ont été conduits de manière individuelle. Selon C. Royer et C. Barbibeau (2013), ce type d'entretien permet de saisir, à travers l'interaction entre un chercheur et un sujet, le regard des individus et leur vision d'une expérience particulière. Cela permet de « les rendre explicites, de les comprendre en profondeur ou encore d'en apprendre davantage sur un objet donné » (p-10).

3.1.2 Population à l'étude et échantillonnage

Dans le cadre de notre étude, nous avons interrogé les propriétaires, des gestionnaires ou toute personne œuvrant dans des épiceries zéro déchet au Québec (p. ex. : salarié,

bénévole) et ayant une connaissance suffisante du fonctionnement et des défis de l'épicerie dans laquelle ils exercent leurs fonctions. Ces informateurs clés ont été sélectionnés en tant que source d'information experte en mesure de fournir une information approfondie sur le sujet à l'étude (M. N. Marshall, 1996). Selon Pives (1997), le rôle de l'informateur clé est de partager son point de vue sur « le déroulement des faits ou le fonctionnement d'une institution, de le saisir à travers sa propre expérience ; de rendre compte de ses sentiments et perceptions sur une expérience vécue; d'avoir accès aux valeurs d'un groupe ou d'une époque qu'il connaît ». Dans la présente étude, les informateurs clés sont choisis pour leur vision globale des enjeux de ce type d'établissement et concernés par les défis économiques, écologiques et sociaux qui en découlent.

Afin d'avoir un large spectre des enjeux rencontrés par les épiceries zéro déchet et une diversité des points de vue des personnes interviewées, nous avons sélectionné un échantillon d'épiceries réparties dans les différentes régions du Québec et présentant différentes caractéristiques pouvant influencer le phénomène à l'étude (épicerie indépendante versus bannière, milieu urbain versus rural, nombre de clients ou débit de l'épicerie). Une attention particulière a été portée pour solliciter des représentants d'épiceries présentant ces différentes caractéristiques ayant une influence potentielle sur le phénomène étudié.

3.1.3 Recrutement des participants à l'étude

Les représentants de 20 épiceries ont été invités à participer à l'étude par téléphone ou via un message d'invitation envoyé par courriel par les membres de l'équipe de recherche. Un feuillet d'information et de consentement leur a été envoyé afin de leur fournir les renseignements sur les objectifs, les modalités de participation et la nature de l'étude. Les coordonnées des chercheurs responsables de l'étude ont également été transmises afin que les contacts intéressés puissent obtenir des informations supplémentaires.

3.2 Collecte de données

Au total, 4 entrevues semi-dirigées ont été réalisées. Chaque participant a rempli un questionnaire portant sur les caractéristiques de l'épicerie et du répondant. L'ensemble des entretiens ont été planifiés entre février et début mars 2020 afin de s'assurer de la disponibilité des participants. Le premier entretien a eu lieu le 3 mars 2020 et le dernier, le 5 avril 2020. Au fur et à mesure des entretiens, nous avons affiné nos questions afin qu'elles soient de plus en plus ciblées au regard des données précédemment collectées. Nous avons donc conduit des entretiens itératifs qui nous ont permis d'avoir des données de plus en plus pertinentes au contexte des épiceries zéro déchet. Certaines questions ont été amendées ou abandonnées au fur et à mesure des entretiens.

Considérant l'étendue de la province de Québec, les entrevues se sont déroulées par téléphone, excepté pour les épiceries localisées dans la région de la Capitale-Nationale. La durée des entrevues était approximativement de trente minutes à une heure. Toutes les entrevues ont été enregistrées intégralement sur un support audio avec le consentement de l'ensemble des participants. Nous avons réalisé deux à trois entretiens par semaine afin d'avoir le temps nécessaire pour effectuer un rapport descriptif et interprétatif de chaque entretien avant de passer au suivant.

Un guide d'entretien semi-directif en cinq sections a été élaboré afin de comprendre en profondeur les besoins et les défis des épiceries zéro déchet et, ultimement, pour avoir les données nécessaires à l'identification de pistes pertinentes pour la promotion de ce mode d'alimentation durable. Ces cinq sections portaient sur la situation actuelle de l'épicerie et du répondant, les besoins actuels, les facteurs d'influence positifs et négatifs qui en paramétraient l'évolution, des stratégies et recommandations qui favoriseraient la promotion et des résultats qui en découlaient, et finalement des conseils de ces épiceries pour nous aider à diffuser les résultats de l'étude. Ces questions réfèrent donc directement aux principales dimensions contextuelles permettant de comprendre et de favoriser l'essor de ces épiceries zéro déchet. Le guide d'entrevue a d'abord été prétesté auprès de deux représentants d'épiceries de la région de la Capitale-Nationale afin de s'assurer de ses

qualités pour collecter l'information pertinente à l'étude et tester nos procédures de recrutement.

3.2.1 Traitement et analyse des données

L'analyse des données sera réalisée en deux étapes. Une première étape consistera en une analyse préliminaire des données collectées et sera réalisée dans le cadre du présent essai. Cette analyse sera effectuée sur la base de l'écoute des entretiens réalisés et l'analyse des notes descriptives et interprétatives prises après chaque entretien durant la phase de collecte de données.

3.2.2 Critères de rigueur

Les données seront analysées de façon préliminaire dans le cadre du présent essai, les quatre critères de rigueur développés par Y. S. Lincoln et E. G. Guba seront utilisés pour guider l'analyse (E. G. Guba, 1981; Y. S. Lincoln et E. G. Guba, 1985).

La crédibilité

Le critère de « crédibilité » s'inscrit dans une « correspondance » entre l'analyse des données récoltées et la réalité externe (J. Proulx, 2019). L'observation permanente permet d'identifier les caractéristiques et les éléments pertinents qui permettront de se pencher en détail sur des faits et d'en déduire une certaine concordance. La triangulation des données consiste à utiliser plusieurs sources de données dans le temps et dans l'espace, c'est-à-dire de collecter des données à différents moments, dans différents sites et auprès de différents types-personne. La vérification des membres implique au minimum deux chercheurs à la décision d'analyse ou d'interprétation (I. Korstjens, A. Moser 2018). Dans notre étude, l'étudiante est épaulée par la chercheuse responsable dans la vérification des informations traitées.

La transférabilité

Le critère de « transférabilité » réfère à la façon dont les résultats de la recherche qualitative pourraient être transférés dans un autre contexte avec d'autres répondants. Une stratégie

qui permet de respecter ce critère est la « description épaisse », c'est-à-dire le fait de décrire le contexte, l'expérience ou encore le comportement des répondants (I. Korstjens, A. Moser, 2018). Dans notre étude, nous avons envoyé un questionnaire sociodémographique à tous nos participants afin d'avoir assez d'informations pour répondre à ce critère.

La fiabilité et la conformabilité

Ces deux critères impliquent l'évaluation des résultats de l'étude par les répondants, ainsi que l'évaluation des interprétations et des recommandations émises. Tous les propos doivent être soutenus par les données telles que reçues lors des entretiens et de la récolte des données. La confirmabilité consiste à établir que les données et l'interprétation des résultats ne sont pas le fruit de l'imagination de l'enquêteur, mais clairement la représentation des données (I. Korstjens, A. Moser, 2018). Dans le but d'assurer la fiabilité de notre étude, nous avons commencé par tester le guide d'entretien auprès de deux épiceries « témoin » afin d'être sûrs que nous nous orientons dans la bonne direction. À la fin de chaque entretien, nous avons demandé aux répondants si les questions du guide d'entrevue permettaient de bien comprendre le contexte et les enjeux du mouvement, ainsi que les moyens d'étendre ce dernier. Aussi, tout le long de l'étude, nous avons tenu compte de l'importance de s'adapter au cours de la recherche (E. Jacob, 1988). Grâce aux entrevues semi-dirigées, nous avons veillé à constamment adapter le guide en fonction des éléments analysés, et à les approfondir par rapport au contexte socioprofessionnel des répondants et des épiceries. La présente étude sera également envoyée aux participants afin qu'ils puissent témoigner du respect du critère de conformabilité.

3.2.3 Confidentialité des données et considérations éthiques

Ce projet a été approuvé par le Comité d'éthique de la recherche du Centre de recherche du CHU de Québec. Tous les participants ont signé un formulaire d'information et de consentement. Dans les données collectées relatives au projet, les participants ont été identifiés par un numéro du participant. Les formulaires de consentement, les enregistrements audio et les notes descriptives et interprétatives recueillies à la suite des entretiens seront enregistrés sous le numéro du participant, puis chiffrés et protégés par un

mot de passe dans un serveur sécurisé de l'équipe de recherche. Un fichier fera le lien entre le nom du participant et le numéro du participant. Ce fichier sera également chiffré et protégé par un mot de passe dans un serveur sécurisé de l'équipe de recherche. Les documents en format papier seront numérisés puis détruits (p. ex. : formulaire de consentement). Tous ces documents seront conservés en format électronique. Aucun de ces documents ne sera donc conservé en format papier. Ils seront conservés pour une durée de dix ans en format électronique après la fin du projet et seront ensuite détruits.

Plusieurs procédures de sécurisation et de communication des données ont été employées.

- 1) Les ordinateurs et téléphones utilisés pour les consultations seront dotés d'un mot de passe et les documents relatifs au projet seront enregistrés dans un dossier spécifique au projet, sur un disque dur sécurisé.
- 2) Juste après la réalisation de l'entretien, le fichier audio de l'entretien sera immédiatement anonymisé et sécurisé uniquement sur le disque dur de l'ordinateur et sur aucun autre support.
- 3) Les fichiers relatifs aux formulaires de consentement signés, aux enregistrements audios et aux notes relatives aux entretiens seront enregistrés sous le numéro du participant.
- 4) Les formulaires de consentement, les données personnelles des participants, les notes relatives pourront être envoyés par courriel entre les membres de l'équipe s'ils sont enregistrés sous un numéro anonyme et protégés par un mot de passe. Le mot de passe pour ouvrir les documents doit être envoyé dans le courriel séparé.
- 5) Les courriels échangés avec les participants seront conservés un maximum de trente (30) jours dans le système de messagerie. Au-delà de trente (30) jours, toutes les communications (y compris celles de la corbeille) seront détruites du système de messagerie. Les messages à conserver seront enregistrés dans le dossier dédié au projet sur le disque dur de l'ordinateur.

4 Résultat

Ce chapitre était initialement dédié à la présentation des résultats obtenus des entretiens semi-dirigés réalisés avec nos épiceries zéro déchet. Malheureusement, l'arrivée de l'épidémie de la COVID-19 en mars 2020 a considérablement perturbé le fonctionnement habituel de notre société. Les épiceries zéro déchet ont eu beaucoup à gérer et ont manqué de temps à nous consacrer. Nos résultats se concentrent sur les prétests des procédures de recrutement et de collecte de données effectués.

4.1 Prétests des procédures de recrutement et de collecte de données

4.1.1 En lien avec les procédures de recrutement

4.1.1.1 *Identification des épiceries pertinentes*

La sélection des épiceries a essentiellement été faite grâce au site référence des épiceries zéro déchet du Québec « circuitzérodechet ». Nous souhaitons en sélectionner une vingtaine, réparties dans les dix-sept régions du Québec. Avant d'en sélectionner une parmi les 300 références existantes, nous nous sommes rendus sur le site internet de l'épicerie qui nous intéressait, ou sur ses pages de réseaux sociaux afin de nous assurer qu'elle mentionnait bien qu'elle était zéro déchet, qu'elle vendait des produits alimentaires, et qu'elle était située dans la région indiquée.

Cette étape nous a permis également de récolter les coordonnées de l'épicerie. Nous avons retranscrit ces informations sur un fichier Excel qui nous assurait d'avoir un fichier contact, essentiel pour l'étape de sollicitation et le suivi.

4.1.1.2 *Méthodes de sollicitation*

Les sollicitations de participation à l'étude se sont déroulées par téléphone ou par courriel. Nous tentions, dans un premier temps, un appel téléphonique. S'il n'y avait pas de réponse, nous laissions un message sur le répondeur, en prenant soin de présenter l'étudiante et

l'objet de l'étude. Par la suite, nous avons envoyé un message d'invitation à participer à l'étude par courriel, en mentionnant par écrit notre appel précédent.

D'après notre expérience, le téléphone fonctionnait mieux, car il permettait de créer un premier contact et de répondre aux questions des répondants, s'il y en avait. Nous mettions toujours fin à l'appel en indiquant que nous souhaitions que l'épicerie remplisse le questionnaire sociodémographique professionnel et le formulaire de consentement à l'étude.

Nous avons donc tenté à plusieurs reprises de contacter une même épicerie en vue d'obtenir une réponse définitive. Dans les cas où les épiceries étaient trop occupées, on nous demandait d'envoyer notre requête par courriel. Nous avons pris la décision de toujours expliquer dans un premier temps l'objet de l'étude par courriel ou par téléphone, puis dans un second temps, une fois l'approbation obtenue, nous envoyions le formulaire de consentement et le questionnaire sociodémographique.

4.1.2 En lien avec la collecte de données

4.1.2.1 *Élaboration du guide d'entrevue*

Le guide d'entretien a été un élément clé dans la conduite des entretiens. Nous l'avons divisé en plusieurs sections afin de lui donner un fil conducteur permettant aux participants de faire appel à leur expérience et à leur mode de fonctionnement sur divers aspects bien identifiés. Il y avait six sections et vingt questions ouvertes au total. L'objectif était de laisser s'exprimer au maximum le participant dans chaque section.

Le guide d'entretien a pu être testé sur deux épiceries au Québec. Nous avons pris soin de mentionner à ces deux participants qu'ils étaient les premiers et qu'il était possible que des ajustements soient nécessaires. Ces premiers tests nous ont permis de reformuler des questions afin d'en faciliter la compréhension. Ils nous ont également permis de mesurer la durée de l'entretien, initialement annoncé comme compris entre 30 et 60 minutes. Il s'est

avéré que les entretiens respectaient toujours cette tranche de temps, et ne dépassaient jamais 45 minutes au téléphone.

4.1.2.2 Développement du questionnaire sociodémographique et professionnel

L'objectif du questionnaire sociodémographique et professionnel a pour but de collecter de l'information, de manière à dresser un profil des participants : âge, sexe, statut professionnel, niveau d'étude, etc. Il permet de mettre en avant des caractéristiques entre les différents répondants. Cela permet également de faire un lien entre les réponses aux questions posées dans le cadre des entretiens semi-dirigés et les réponses données dans le questionnaire sociodémographique. Par exemple, dans le cas de certaines épiceries ayant ouvert leurs portes très récemment, il était impossible pour le répondant d'avoir le recul nécessaire pour s'exprimer sur certains sujets.

Ainsi le questionnaire sociodémographique nous permettait de réorienter les questions posées lors de l'entretien. Afin de tester la pertinence des questions posées, nous avons analysé les réponses des deux épiceries « témoins » qui révélaient déjà des points communs.

4.1.2.3 Prise de notes descriptives et analytiques après chaque entretien

La prise de notes descriptives s'est effectuée après chaque entretien. Les enregistrements automatiques des appels nous ont permis de réécouter l'intégralité de l'entretien et d'en noter ce qui l'en ressortait. Une première étape d'écoute et de prise de notes était faite directement après l'entretien, puis une deuxième, le lendemain, pour nous permettre de compléter les notes, si des informations avaient été mal interprétées ou oubliées à la première écoute. Cette prise de notes nous permettait, en outre, de formuler des questions additionnelles ou de compléter celles qui figuraient dans le guide d'entretien. Au fur et à mesure des entretiens, certains points communs auraient dû apparaître, laissant envisager les grandes idées associées aux questions du guide. Celles-ci auraient dû figurer dans la section « Résultat de l'étude » et auraient dû faire l'objet d'un approfondissement graduel

au fur et à mesure que l'étude avançait. La dimension analytique de l'étude n'a pu être menée à son terme, faute d'informations. La méthode a été mise à l'épreuve avec les deux premiers entretiens « témoin » et a révélé que nous devons prévoir deux jours entre deux entretiens. Les questions ouvertes du guide étaient très importantes pour nous permettre de poser d'autres questions sur les points abordés.

4.2 Leçons tirées

Les activités décrites ci-dessus ont été conduites afin de tester les procédures de recrutement et de collecte de données. Cinq principales leçons peuvent être tirées afin d'optimiser le protocole.

4.2.1 Le processus de sollicitation

La première leçon concerne le processus de sollicitation des épiceries. Il fut assez long, puisqu'il dépendait de la disponibilité de ces nouvelles épiceries, bien souvent gérées par le propriétaire qui travaille sur le plancher. La difficulté n'était pas tant d'entrer en contact avec le propriétaire, mais plutôt de convenir d'un moment où il était disponible pour réaliser l'entretien. La phase de prise de rendez-vous s'étalait parfois sur une semaine en raison du temps de réponse des propriétaires contactés. De plus, même si nous avons obtenu une réponse positive et une date d'entretien, nous avons besoin du formulaire de consentement signé ainsi que du questionnaire sociodémographique rempli. Cela se faisait parfois en deux étapes, ralentissant la concrétisation de la procédure. Compte tenu du besoin en temps nécessaire entre deux entretiens et du nombre de rendez-vous pris par semaine, la planification nécessitait des ajustements récurrents pour respecter les délais fixés.

- **Recommandation 1**

Nous avons programmé temporellement la préparation de l'étude qualitative sous forme de tableau. Nous avons planifié une plage de six jours pour le recrutement des épiceries,

cinq jours pour passer les entretiens avec les épiceries « témoins » et ensuite nous passons au temps consacré à chaque épicerie sélectionnée, soit environ deux à trois jours. Le tableau révèle l'importance de la planification de l'étude qualitative, car elle comprend bien des étapes. Ainsi, il est intéressant d'utiliser un planificateur de projet de type GANTT. En effet, en plus de permettre le suivi et l'avancement des tâches, il permet une communication avec d'autres acteurs du projet (Y. Soler, 2011).

4.2.2 L'élaboration du guide d'entretien

La deuxième leçon concerne l'élaboration du guide d'entretien. Bien qu'il soit itératif et que des questions se précisent au cours de l'étude, certaines d'entre elles auraient pu être plus pertinentes dès le départ. La littérature scientifique renseignait peu sur les épiceries zéro déchet. De nouvelles questions ont donc forcément été soulevées au fil du processus, parce que l'expression de cette forme du zéro déchet est aussi nouvelle. Il était difficile de répondre à certaines interrogations. Si l'on supposait que ces nouveaux commerces alimentaires existaient pour diminuer l'impact environnemental des populations avec la réduction du plastique à la source et qu'ils véhiculaient, pour la plupart, une nouvelle philosophie socio-environnementale par rapport au système alimentaire actuel, certaines données concernant, par exemple, l'établissement de facteurs facilitants et limitants leur évolution pouvait nous échapper et échapper aussi aux participants. Alors que « la réussite de l'entrevue dépend de l'habileté du chercheur à prévoir les blocages ou résistances éventuels de communication et à adopter un comportement stratégique par le recours à des questions qui vont tenter d'atténuer ces blocages. L'art de l'entrevue consiste à aider les répondants à dépasser leurs inhibitions et leurs craintes » (L. Savoie-Zajc, 1997, pp. 270-271; Rubin & Rubin, 1995, pp. 101-102, cités dans F. Guillemette, J. Luckhoff, 2013). Nous avons parfois de la difficulté à réagir à ces blocages. D'autre part, certaines questions, de nature « trop ouverte », nécessitaient des précisions, puisque l'interlocuteur ne savait pas sur quels aspects nous souhaitions discuter. Cela a poussé l'interrogateur à modifier ces questions, en prenant garde de ne pas les rendre « fermées ».

○ **Recommandation 2**

Le phénomène des épiceries zéro déchet provient d'un large mouvement qui est le zéro déchet. Nous avons donc pris le temps de nous renseigner en parcourant différentes sources d'informations au moyen des moteurs de recherches académiques, des bases de données d'archives scientifiques ouvertes et bibliographiques. Par ailleurs, le mode de vie zéro déchet a pris de plus en plus d'ampleur ces dernières années, et nombreuses sont les personnes qui racontent leur expérience dans des blogues ou sur les réseaux sociaux. Nous avons donc élaboré des questions semi-structurées, ce qui s'avère très utile lorsque l'on connaît peu la question à l'étude et qu'il est difficile de compiler une liste d'options à l'avance. Nos questions étaient réparties dans différentes thématiques qui, lorsque posées aux participants, auraient mérité d'être plus précises (voir figures 2 et 3).

Les besoins

- Pouvez-vous me parler des choses qui fonctionnent bien ou qui sont faciles? Actuellement comment fonctionne votre épicerie? Quoi d'autres ?
- Pouvez-vous me parler des défis que vous rencontrez pour faire fonctionner de façon optimale votre épicerie? Quoi d'autres ?

Figure 2: Extrait du guide d'entretien initial

Les besoins pour optimiser le fonctionnement de l'épicerie

- **Actuellement comment fonctionne votre épicerie?** Quoi d'autres ? Pouvez-vous me parler des choses qui fonctionnent bien ou qui sont faciles **dans la gestion d'une épicerie?**
- Pouvez-vous me parler des défis que vous rencontrez pour faire fonctionner de façon optimale votre épicerie? Quoi d'autres ?

Figure 3 : Extrait du guide d'entretien modifié

Par exemple, aux questions (voir l'extrait initial du guide d'entretien) « Pouvez-vous me parler des choses qui fonctionnent bien ou qui sont faciles ? Actuellement comment fonctionne votre épicerie ? », nous avons remarqué qu'auprès des deux épiceries « témoins », ces questions soulevaient une interrogation à notre égard. Par conséquent, nous avons précisé dans le titre de la section annoncée que nous abordions le fonctionnement de l'épicerie en tant que commerce à gérer, en supposant que le facteur zéro déchet pouvait apporter un plus ou faciliter certains aspects en matière de gestion. Nous avons également tenté de respecter les « paramètres de construction du guide d'entretien » (L. Jovic, 1987). Le langage devrait être approprié et accessible, l'ordre des questions devait suivre une logique, allant du général au particulier, selon l'approche de « l'entonnoir ». Finalement, l'enquêteur ne devrait pas avoir d'attentes sur les compétences ou les connaissances du répondant. La formulation des questions devait respecter les possibilités d'informations que l'on peut obtenir du sujet (L. Jovic, 1987).

4.2.3 Le déroulement de l'entretien

La troisième leçon concerne le déroulement de l'entretien. Notre guide d'entretien requérait beaucoup de temps et un minimum de 40 minutes était nécessaire avant de plonger dans le vif du sujet et d'établir un rapport de confiance avec le répondant. L'exercice n'est pas si simple, surtout à distance, et dans des conditions où le participant est souvent au travail et doit répondre de certaines tâches en même temps. Nous avons remarqué, surtout durant les premières entrevues, qu'il était aisé de glisser dans le piège de la simple « question/réponse » sans avoir le temps d'approfondir, parce qu'il fallait aussi aller chercher d'autres informations sur les autres sections prévues dans le cadre de l'entretien.

Ce facteur temps, dans les conditions de déroulement des entretiens, limitait les dispositions pouvant être prises par l'interviewer « dans le but de faire oublier aux interviewés tout ce qui, dans le contexte de l'entretien, peut faire obstacle à l'énonciation de leur discours ou, mieux encore, dans le but d'aménager un contexte favorable à la confiance » (Poupart, 1997, p. 189, *cité dans F. Guillemette, J. Luckerhoff, 2013*).

○ **Recommandation 3**

Le facteur temps doit être pris au sérieux et faire l'objet de tests afin d'établir un temps moyen pour répondre à l'ensemble des thèmes abordés. Au fur et à mesure des entretiens, nous aurions pu retirer certaines questions, en supposant que nous avons eu assez d'éléments de réponse pour alimenter l'objet d'étude. Par exemple, les questions « Quelle est votre définition du zéro déchet ? » ou encore « Pourquoi avoir ouvert une épicerie zéro déchet ? » auraient pu arriver à « saturation » au bout de quelques entretiens.

Nous aurions pu, par la suite, incorporer d'autres questions qui nous semblaient pertinentes à aborder, en envisageant de pouvoir recontacter, au besoin, les propriétaires ayant déjà participé, afin de les inviter à nous donner leur opinion sur une question que nous n'avions pas abordée précédemment. L'idée est donc de disposer du temps nécessaire pour répondre à chacune des questions, en laissant le répondant s'exprimer, quitte à revenir vers lui pour approfondir un nouveau sujet.

4.2.4 L'aspect distancié des entretiens

La quatrième leçon concerne le moyen de réaliser l'entretien. La plupart ont été réalisés à distance, par téléphone. La distance pouvait générer une perte du fil de la conversation, en boutique notamment, en raison de diverses distractions comme des clients, un employé ou une tâche à effectuer. Certaines entrevues ont même dû être interrompues. Le présentiel favorise la focalisation de l'interlocuteur sur l'entrevue et permet à l'interrogateur de revenir au déroulement de l'entretien, si un aléa externe survient. De plus, le non verbal ne peut être identifié.

○ **Recommandation 4**

Une des façons pour sensibiliser le répondant au fait que des distractions externes peuvent perturber les entretiens est d'en partager la crainte. L'enquêté n'en sera que plus alerte et considérera la remarque le cas échéant.

Par ailleurs, la vidéophonie pourrait être une solution envisageable, en supposant qu'elle « consiste à montrer une composante du contexte, non pas en vertu de son intérêt

“*sui generis*” qui la rendrait digne de “mention” visiophonique, mais parce que l’action de la montrer s’inscrit d’emblée dans une visée collaborative » (J. Morel, C. Licoppe, 2009).

Elle pourrait être utilisée de manière ponctuelle, au début de l’entretien, afin de faciliter les présentations, puis pendant l’entretien pour montrer d’éventuels éléments de réponses visuels dans l’épicerie, et enfin au terme de l’entretien, pour conclure. L’alternance entre les échanges avec et sans vidéo est préférable. En effet, les appels vidéo sont soumis à plus de risques de perturbations des canaux sonores dus à des délais de transmission plus longs (J. Morel, C. Licoppe, 2009). Plus communément, l’échange risque d’être perturbé par des arrêts sur image ou un manque de fluidité lors des prises de parole.

4.2.5 Le recrutement des participants

La dernière leçon que nous tirons concerne le recrutement des participants. Beaucoup des épiceries zéro déchet de la région avaient moins d’un an d’existence. Elles étaient encore dans une phase d’exploration et dans une optique de rentabilité par rapport à l’investissement initial qu’impose l’ouverture d’un commerce. Certains aspects n’étaient donc pas la priorité pour ces épiceries, comme les efforts pour trouver des fournisseurs plus responsables et locaux ou des produits biologiques. Certaines épiceries n’avaient pas encore expérimenté assez le terrain pour naviguer avec une certaine sécurité, ce qui se ressentait dans les entretiens.

Bien que les valeurs du zéro déchet étaient citées, ce manque de sécurité et l’épreuve des 3 ans d’exercice d’un commerce pour assurer une certaine viabilité pouvaient perturber l’objet de recherche.

- **Recommandation 5**

Le choix des critères de sélection des participants s’avère être une étape primordiale pour obtenir des informations pertinentes sur l’objet d’étude. La particularité d’une étude qualitative est qu’il n’y a que pour seule limite de recrutement, l’arrivée à saturation des données récoltées (T. Poelmen, 2015). Il est admis de pouvoir choisir des « moments de

collecte de données » basés sur « la connaissance des rythmes des organisations et de la planification de leur temps quotidien, hebdomadaire, mensuel, annuel, en fonction de cycles de travail ou d'opération » (L. Savoie-Zajc, 2007). Il peut donc être intéressant de planifier, au fur et à mesure, les entretiens semi-dirigés. Cette information est valable, par exemple, pour tenir compte des réalités vécues par les participants en fonction de différents paramètres, par exemple si l'épicerie est en début d'activité, la saisonnalité ou encore l'âge du répondant.

5 Conclusion

La raison de notre étude découlait de notre souhait de mieux connaître les pratiques, les défis et enjeux des épiceries zéro déchet au Québec. Nous souhaitions faire un parallèle entre un système alimentaire plus durable et l'essor récent de ces commerces alimentaires.

L'étude qualitative aurait dû permettre de comprendre le fonctionnement de ces commerces et d'en répandre le meilleur dans une optique de durabilité.

Bien que notre étude ait été écourtée par l'arrivée de l'épidémie de la COVID-19, nous avons pu dresser un état des connaissances du mouvement zéro déchet, établir un protocole de recherche permettant de documenter les pratiques et les défis des épiceries zéro déchet au Québec et nous avons finalement pu prétester les procédures de recrutement et de collecte de données.

Finalement, nous serions, plus que jamais, prêts à aller à la rencontre des propriétaires d'épiceries zéro déchet. Nos recherches académiques nous ont permis de voir que ce mouvement se répand et est soutenu par un large spectre d'acteurs représentatifs de notre société. En effet, les municipalités, les entreprises, les associations, ainsi que de nombreux individus répondent présents pour faire évoluer différemment les pratiques génératrices de déchets. Il s'avère que le mouvement zéro déchet s'intéresse à différents secteurs et offre des pistes d'évolution des pratiques, qui vont dans le sens de l'objectif du non-dépassement des 2 °C de l'augmentation de la température de la terre. En ce sens, la transition vers un système alimentaire durable est fondamentale et le mouvement zéro déchet joue un rôle clé en se présentant comme une philosophie d'action profondément transformative.

6 Références bibliographiques

ADEME. (2017). Alimentation - Les circuits courts de proximité. Consulté à l'adresse <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/avis-ademe-circuits-courts.pdf>

Agri-réseau. (2008). Emballages alimentaires: Enjeux et opportunités. Consulté à l'adresse https://www.agrireseau.net/Transformation-Alimentaire/documents/CTAC_emballage_alimentaire.pdf

Aubert, A. (2019). Les circuits courts comme leviers au développement durable par Anne Marie Aubert [Vidéo]. Consulté le janvier 2020, à l'adresse <https://www.youtube.com/watch?v=gsEW9HqgxOw>

Baribeau, C., & Royer, C. (2013). L'entretien individuel en recherche qualitative : usages et modes de présentation dans la Revue des sciences de l'éducation. *Revue des sciences de l'éducation*, 38(1), 23-45. <https://doi.org/10.7202/1016748ar>

Bocquet, A. N. (2013). L'engagement environnemental de l'entreprise : quelle responsabilité envers quelles parties prenantes ? Les cas Migros et Coop sur le marché agroalimentaire suisse. *Cairn*, (64), 35-55. Consulté à l'adresse <https://www.cairn.info/revue-management-et-avenir-2013-6-page-35.htm>

Bourgeois, L. (2016). Assurer la rigueur scientifique de la recherche-action. *La recherche-action et la recherche-développement au service de la littératie*, 7-20. <https://doi.org/10.17118/11143/8807>

Brand, C., Bricas, N., Conaré, D., Daviron, B., Debru, J., & Michel, L. (2017). Construire des politiques alimentaires urbaines: Concepts et démarches (1re éd.). Consulté à l'adresse file:///Users/laurenribesguillois/Downloads/extrait_construire-des-politiques-alimentaires-urba.pdf

Baribeau, C., & Royer, C. (2013). L'entretien individuel en recherche qualitative : usages et modes de présentation dans la Revue des sciences de l'éducation. *Revue des sciences de l'éducation*, P10, 23-45. <https://doi.org/10.7202/1016748ar>

Charlier, S., & Warnotte, G. (2007). La souveraineté alimentaire: Regards croisés -Vers une reconfiguration du système alimentaire dominant ? [E-BOOK]. Consulté à l'adresse https://books.google.ca/books?id=t_N1f_it9EC&pg=PA215&dq=VERS+UN+SYSTEME+ALIMENTAIRE+ALTERNATIF&hl=fr&sa=X&ved=0ahUKEwiR1Lbou9HnAhVMjkkKHQVNDGoQ6AEIYTAG#v=onepage&q=VERS%20UN%20SYSTEME%20ALIMENTAIRE%20ALTERNATIF&f=false

Chiffolleau, Y. (2012). Circuits courts alimentaires, dynamiques relationnelles et lutte contre l'exclusion en agriculture. *Open edition Journals*, 88-101. Consulté à l'adresse <https://journals.openedition.org/economierurale/3694>

Chiffolleau, Y., & Prevost, B. (2012). Les circuits courts, des innovations sociales pour une alimentation durable dans les territoires. *Environnement, aménagement, société*, (224), 7-20. Consulté à l'adresse <https://journals.openedition.org/norois/4245>

C.Steel (2008) Repéré dans (p-15) Brand, C., Bricas, N., Conaré, D., Daviron, B., Debru, J., & Michel, L. (2017). Construire des politiques alimentaires urbaines: Concepts et démarches (1re éd.). Consulté à l'adresse : file:///Users/laurenribesguillois/Downloads/extrait_construire-des-politiques-alimentaires-urba.pdf

Dominique Boullier. Plates-formes de réseaux sociaux et répertoires d'action collective. Colloque "Mouvements sociaux en ligne face aux mutations socio politiques et au processus de transition démocratique", Apr 2012, Tunis, Tunisie. pp.37-50. [ffhal-00972856f URL : https://hal-sciencespo.archives-ouvertes.fr/hal-00972856/document](https://hal-sciencespo.archives-ouvertes.fr/hal-00972856/document)

Drouard, A. (s. d.). Brève histoire de l'alimentation. Consulté le 12 janvier 2020, à l'adresse https://www.editions-ellipses.fr/PDF/9782729871796_extrait.pdf

EAT-Lancet. (2019). Rapport de synthèse de la Commission EAT-Lancet : Une alimentation saine issue de production durable. Consulté à l'adresse https://eatforum.org/content/uploads/2019/07/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report_French.pdf

ECC-Eco-entreprises Québec. (2015). La relation des Québécois avec l'emballage : L'importance des critères environnementaux dans les habitudes de consommation de

produits d'achat courant. Consulté le janvier 2020, à l'adresse <https://www.eeq.ca/la-relation-des-quebecois-avec-lemballage-limportance-des-criteres-environnementaux-dans-les-habitudes-de-consommation-de-produits-dachat-courant/>

Equiterre. (2007). Les impacts négatifs de notre système alimentaire actuel (4). Consulté à l'adresse <http://www.equiterre.org/sites/fichiers/ImpactsSystAlimActuel.pdf>

FAO: Recommandations alimentaires et durabilité. (s. d.). Consulté le 14 janvier 2020, à l'adresse <http://www.fao.org/nutrition/education-nutritionnelle/food-dietary-guidelines/background/sustainable-dietary-guidelines/fr/>

FAO. (2013). LA SITUATION MONDIALE DE L'ALIMENTATION ET DE L'AGRICULTURE. Consulté à l'adresse <http://www.fao.org/3/i3301f/i3301f.pdf>

FAO. (2010, octobre 18). Définitions alimentation durable. Consulté le 13 avril 2020, à l'adresse <http://www.fao.org/ag/humannutrition/biodiversity/fr/>

Fischler, C. (2001). LA PEUR EST DANS L'ASSIETTE. *Revue Française du Marketing*, 183-184. Consulté à l'adresse <https://search.proquest.com/openview/28e76bb7a53fc3fae8f2945f493d261a/1?pq-origsite=gscholar&cbl=36039>

Gaigné, C., Esnouf, C., & Bicas, N. (2011). Pour une alimentation durable [Quae]. Versailles, France : Quae.

Gaspillage alimentaire. (s. d.). Consulté le 13 janvier 2020, à l'adresse <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Restauration/Qualitedesaliments/Pages/Gaspillage-alimentaire.aspx>

Gendron, C. (2005, août). LE QUÉBEC À L'ÈRE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE. Consulté le janvier 2020, à l'adresse <http://irpp.org/wp-content/uploads/sites/2/assets/po/sustainable-development/gendron.pdf>

Goosh, M., Felfel, A., & Marenick, N. (2010). Food Waste in Canada. Consulté à l'adresse <https://vcm-international.com/wp-content/uploads/2013/04/Food-Waste-in-Canada-112410.pdf>

Guillemette, F., & Luckerhoff, J. (2013, septembre 1). FORMATION SUR L'ENTRETIEN DE RECHERCHE QUALITATIVE. Consulté le 8 avril 2020, à l'adresse https://oraprdnt.uqtr.quebec.ca/pls/public/docs/GSC22/F1536716259_Doc_09_Notes_de_cours_sur_les_entretiens_qualitatifs.pdf

Gilles Maréchal, Alexiane Spanu. Les circuits courts favorisent-ils l'adoption de pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement?. *Le Courrier de l'environnement de l'INRA*, Paris: Institut national de la recherche agronomique Délégation permanente à l'environnement, 2010, pp.33-45. hal- 01435709 / <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01435709>

Héroult-Fournier, C., Merle, A., & Prigent-Simonin, A. N. (2012). COMMENT LES CONSOMMATEURS PERÇOIVENT-ILS LA PROXIMITÉ À L'ÉGARD D'UN CIRCUIT COURT ALIMENTAIRE ? *Management & Avenir*, 3(53), 16-33. Consulté à l'adresse <https://www.cairn.info/revue-management-et-avenir-2012-3-page-16.htm>

Jacob, E. (1998). Clarifying Qualitative Research: A focus on traditions. *Educational Researcher*, 17(1), 16-24. Consulté à l'adresse <http://indiana.edu/~educy520/readings/jacob88.pdf>

Morel, J. & Licoppe, C. (2009). La vidéocommunication sur téléphone mobile: quelle mobilité pour quels cadres ?. *Réseaux*, 156(4), 165-201. doi:10.3917/res.156.0165.

Joffe, H., & Orfali, B. (2005). De la perception à la représentation du risque: le rôle des médias. *Hermès, La Revue*, (41), 121-129. Consulté à l'adresse <https://www.cairn.info/revue-hermes-la-revue-2005-1-page-121.htm>

Jones, N. (2019, août). Think Sustainably. Consulté le janvier 2020, à l'adresse <https://www.jwtintelligence.com/2019/08/think-sustainably/>

JONES, R. (1995). Why do qualitative research? *BMJ*, 311. Consulté à l'adresse <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC2550075/pdf/bmj00599-0006.pdf>

Kakai, H. (2008). RECHERCHE QUALITATIVE : DEFINITION, BUT ET METHODES . Contribution à la recherche qualitative. Consulté à l'adresse http://www.carede.org/IMG/pdf/RECHERCHE_QUALITATIVE.pdf

Les affaires. (2019, juin 15). Zéro déchet: même les épiceries embarquent. Consulté le mars 2020, à l'adresse <https://www.lesaffaires.com/dossier/industrie-de-l-emballage/zero-dechet--meme-les-epiceries-embarquent/610895>

La terre. (2019, avril 25). Des producteurs locaux devant une impasse. Consulté le mars 2020, à l'adresse <https://www.laterre.ca/actualites/alimentation/des-producteurs-locaux-devant-une-impasse>

L.Jovic (1987). L'entretien de recherche. MÉTHODOLOGIE DE LA RECHERCHE , (9), 76-81. Consulté à l'adresse <http://www.lereservoir.eu/PDF/PV/BIBLIOTHEQUE/RECHERCHE/ENTRETIEN%20DE%20RECHERCHE.pdf>

Ronan Le Velly, Sophie Dubuisson-Quellier. Les circuits courts entre alternative et hybridation. Maréchal, Gilles. Les circuits courts alimentaires. Bien manger dans les territoires, Educagri, pp.105- 112, 2008. fhal-00972710f/ URL : <https://hal-sciencespo.archives-ouvertes.fr/hal-00972710/document>

Le Velly, R. (2017). Sociologie des systèmes alimentaires alternatifs: Une promesse de différence. Paris : Presse de mines.

Lincoln, Y. S. et Guba, E. G. (1985). Naturalistic Inquiry. Newbury Park, Californie: SAGE Publications, Inc.

Malassis, L. (1996). Les trois âges de l'alimentaire (2). Consulté à l'adresse http://www.saber.ula.ve/bitstream/handle/123456789/17732/articulo2_1.pdf;jsessionid=7F4E10A8A76F4F03A88AB1928E94F3EE?sequence=1

MAPAQ. (2009). Dynamique et tendance des marchés de l'agroalimentaire Québécois. Consulté à l'adresse https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Etude_tendances_TRANSAQ_2009_5.pdf

Marsden, T., Banks, J., & Bristow, G. (2000). Food Supply Chain Approaches: Exploring their Role in Rural Development. Consulté à l'adresse <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.1111/1467-9523.00158>

Masson, E. (2011). Représentations de l'alimentation : crise de la confiance et crises alimentaires. Bulletin de psychologie, 514(4), 307-314. Consulté à l'adresse <https://www.cairn.info/revue-bulletin-de-psychologie-2011-4-page-307.htm>

Marshall, M. N. (1996). The key informant technique. Family Practice, 13(1). Consulté à l'adresse <https://pdfs.semanticscholar.org/df18/f52ec42d1fef4a149f474aeaad3cc51a4244.pdf>

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt. (2016). Alimentation durable. Consulté à l'adresse <https://agriculture.gouv.fr/telecharger/84182?token=8b4bedb6595c783ec0dca6a0f22a7add>

MINISTÈRE DE L'ENVIRONNEMENT ET DE LA LUTTE CONTRE LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES, 2018.

Inventaire québécois des émissions de gaz à effet de serre en 2016 et leur évolution depuis 1990, Québec, ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques, Direction générale de la réglementation carbone et des données d'émission, 40 p. [En ligne]

Url : <http://www.environnement.gouv.qc.ca/changements/ges/2016/Inventaire1990-2016.pdf>

Nathalie Gontard, Valérie Guillard, Sébastien Gaucel, Carole Guillaume. L'emballage alimentaire et l'innovation écologique dans toutes leurs dimensions. Innovations Agronomiques, INRA, 2017, 58, pp.1-9. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01668195>

Nations unies. (s.d.). L'alimentation | Nations Unies. Consulté le 14 janvier 2020, à l'adresse <https://www.un.org/fr/sections/issues-depth/food/index.html>

Padilla M. et al 2005 repéré dans la thèse A.Migliore (2008) Sous la direction de Martine PADILLA et Bénédicte OBERTI, p-9/ URL : http://portail2.reseau-concept.net/Upload/ciheam/fichiers/MIGLIORE_these.pdf

Pives, A. (1997). Échantillonnage et recherche qualitative: essai théorique et méthodologique. Les classiques des sciences sociales. Consulté à l'adresse http://classiques.uqac.ca/contemporains/pires_alvaro/echantillonnage_recherche_qualitative/echantillon_recherche_qual.pdf ?

Poelmen, T. (2015). Concepts et outils en Evidence-Based Medicine. À quels critères une étude qualitative doit-elle répondre, 14(2), 24. Consulté à l'adresse [file:///Users/laurenribesguillois/Downloads/Minerva-pdf_FR_14_2_24-24%20\(2\).pdf](file:///Users/laurenribesguillois/Downloads/Minerva-pdf_FR_14_2_24-24%20(2).pdf)

Poore, J., & Nemecek, T. (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers. Science, 360(6392), 987-992. <https://doi.org/10.1126/science.aag0216>

(Poulain, 2002 ; Masson, Fischler, Laurens, Raude, 2003 ; Raude, 2008 ; Fischler, Masson, 2010) Repéré dans Masson, E. (2011). Représentations de l'alimentation : crise de la confiance et crises alimentaires. Bulletin de psychologie, 514(4), 307-314. Consulté à l'adresse <https://www.cairn.info/revue-bulletin-de-psychologie-2011-4-page-307.htm>

Radio-Canada. (2019, septembre 5). Un accompagnement pour oser le mode de vie zéro déchet. Consulté le 13 avril 2020, à l'adresse <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1288274/accompagnement-mode-de-vie-zero-dechet-recyclage-ecologique-brouette>

Proulx, J., Ph. D. (2019). Recherches qualitatives et validités scientifiques. *Recherches qualitatives*, 38(1), 53. <https://doi.org/10.7202/1059647ar>

Recyc-québec. (2019, novembre 26). Gasillage alimentaire. Consulté à l'adresse <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/citoyens/mieux-consommer/gaspillage-alimentaire>

RASTOIN, J.-L. (2005). LE SYSTEME ALIMENTAIRE MONDIAL EST-IL SOLUBLE DANS LE DEVELOPPEMENT DURABLE ? 1 2. article.

Rastoin, J.-L., & Ghersi, G. (2010). Introduction - Se nourrir : de la Nature à un système complexe. <https://www.cairn.info/>. Consulté à l'adresse <https://www.cairn.info/le-systeme-alimentaire-mondial--9782759206100-page-3.htm>

Rastoin, J.-L. (2017). Transition des systèmes alimentaires. Consulté à l'adresse <https://www.youtube.com/watch?v=UeWay975KzI&t=2826s>

(RCC)Référence circuits courts. (2010). PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE DES CIRCUITS COURTS LA PERCEPTION DE LA DIMENSION ENVIRONNEMENTALE DES PRODUCTEURS EN CIRCUITS COURTS. Consulté à l'adresse <http://www.civam.org/images/actions/ressources/systemes%20alimentaires/ENVIRONNEMENTRCCweb.pdf>

Recommandations alimentaires et durabilité. (s. d.). Consulté le 14 janvier 2020, à l'adresse <http://www.fao.org/nutrition/education-nutritionnelle/food-dietary-guidelines/background/sustainable-dietary-guidelines/fr/>

Savoie-Zajc, L. (2007). Comment peut-on construire un échantillonnage scientifiquement valide? *Researchgates*, (5), 99-111. Consulté à l'adresse https://www.researchgate.net/profile/Lorraine_Savoie-Zajc/publication/237504691_Comment_peut-on_construire_un_echantillonnage_scientifiquement_valide/links/560951f408ae1396914a0131.pdf#page=102

Savoie-Zajc, 1997, pp.270-271; Rubin & Rubin, 1995, p.101-102 citée dans Guillemette, F., & Luckerhoff, J. (2013). FORMATION SUR L'ENTRETIEN DE RECHERCHE QUALITATIVE. Consulté à l'adresse https://oraprdnt.uqtr.quebec.ca/pls/public/docs/GSC22/F1536716259_Doc_09_Notes_de_cours_sur_les_entretiens_qualitatifs.pdf

Soler, Y. (2011). PLANIFICATION ET SUIVI D'UN PROJET. Consulté à l'adresse <http://mathdesc.fr/documents/MSPProject/guide-planif-suivi-projet.pdf>

Stahel, W. R. (2016). The circular economy. *Nature*, 531(7595), 435-438. <https://doi.org/10.1038/531435a>

Van Der Ploeg, J. (2010). The Food Crisis, Industrialized Farming and the Imperial Regime. *Journal of Agrarian Change*, 10(1), 98-106. Consulté à l'adresse <http://doi.wiley.com/10.1111/j.1471-0366.2009.00251.x>

Van der Ploeg, J., Renting, H., Knickel, K., Mannion, J., & Brunori, G. (2000). Rural Development: From Practices and Policies towards Theory. *Sociologia Ruralis*, 40(4), 391-408. Consulté à l'adresse <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/1467-9523.00156>

Ville de Montréal (Ca). (2019). Montréal, vers une agglomération zéro déchet. Consulté à l'adresse http://ville.montreal.qc.ca/pls/portal/docs/PAGE/COMMISSIONS_PERM_V2_FR/MEDIA/DOCUMENTS/DOC_STRATEGIE_ZERO_20191113.PDF

Ville de Lévis (CA). (2015). Plan de gestion des matières résiduelles Plan de gestion des matières résiduelles Plan d'action 2016-2020. Consulté à l'adresse https://www.ville.levis.qc.ca/fileadmin/documents/matieres-residuelles/PlanAction_2015-10-21.pdf

Zero Waste Canada. (2018). The International Zero Waste Definition & Hierarchy. Consulté le janvier 2020, à l'adresse <https://zerowastecanada.ca/zero-waste-hierarchy/#Definition>

Zéro waste Switzerland (2020) La démarche Zero Waste / URL : <https://zerowasteswitzerland.ch/mission/lademarchezzerowaste/>

sustainable future. Contaminants in Agriculture and Environment: Health Risks and Remediation, 200-215. <https://doi.org/10.26832/aesa-2019-cae-0167-015>

Connett, P. (2001). Objectif Zéro Déchet: UN POINT DE VUE AMÉRICAIN / CANADIEN Eviter les incinérateurs et éliminer les décharges. Consulté à l'adresse http://oce.sauval.free.fr/Docs/eviter_incinérateurs_eliminer_decharges_2001_10_01.pdf

Connet, P. (2020). ZERO WASTE WINS. *Alternatives journal*, 32(1), 14-15. Consulté à l'adresse https://www-jstor-org.acces.bibl.ulaval.ca/stable/pdf/45033160.pdf?ab_segments=0%252Fbasic_SYC-5055%252Fcontrol&refreqid=excelsior%3A4e71cf970e3b714d6f14fc126732e9ca

Environnement.gouv.qc.ca. (2010, août 3). Hiérarchie des modes de gestion des matières résiduelles et reconnaissance d'opérations de traitement en tant que valorisation énergétique. Consulté à l'adresse <http://www.environnement.gouv.qc.ca/matieres/regime-compensation/hierarchie-modesgmr.pdf>

Escande, P. (2019, mars 28). Aux Etats-Unis, des centaines de villes, croulant sous leurs déchets, ne recyclent plus. Consulté à l'adresse https://www.lemonde.fr/big-browser/article/2019/03/28/aux-etats-unis-des-centaines-de-villes-croulant-sous-leurs-dechets-ne-recyclent-plus_5442790_4832693.html

Beaune, J. C. (1999). *Le déchet, le rebut, le rien*. Seyssel, France : Champ Vallon./ p-99 url: https://books.google.fr/books?hl=fr&lr=&id=9QZ6rOhmpOAC&oi=fnd&pg=PA4&dq=trop+de+d%C3%A9chet&ots=3L11nMFggH&sig=FD_smFJc1R_f--2qfpP3pMQckq8#v=onepage&q=sur%20consommation&f=false

Gouvernement du Canada. (2017, novembre 8). Gaz à effet de serre et déchets solides municipaux - Canada.ca. Consulté à l'adresse <https://www.canada.ca/fr/environnement-changement-climatique/services/gestion-reduction-dechets/solides-municipaux/gaz-effet-serre.html>

Greyson, J. (2007). An economic instrument for zero waste, economic growth and sustainability. *Journal of Cleaner Production*, 15(13-14), 1382-1390. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2006.07.019>

Hannon, J., & Zaman, A. (2018). Exploring the Phenomenon of Zero Waste and Future Cities. *Urban Science*, 2(3), 90. <https://doi.org/10.3390/urbansci2030090>

Hansen, W. (2002). EU Waste Policy and Challenges for Regional and Local Authorities. Consulté à l'adresse https://www.ecologic.eu/sites/files/project/2013/1921-1922_background_paper_waste_en_0.PDF

Hill, J., Shaw, B., & Hislop, H. (2006). A Zero Waste UK: Institute for public policy research and green alliance (pp. 13-16, Rep.) (Foley J., Ed.). Institute for Public Policy Research (IPPR). Retrieved March 30, 2020, from www.jstor.org/stable/resrep15693.9

"Kaza, Silpa; Yao, Lisa C.; Bhada-Tata, Perinaz; Van Woerden, Frank. 2018. What a Waste 2.0 : A Global Snapshot of Solid Waste Management to 2050. Urban Development;. Washington, DC: World Bank. © World Bank. <https://openknowledge.worldbank.org/handle/10986/30317> License: CC BY 3.0 IGO "

Mauch, C. (2016). Introduction: The Call for Zero Waste. *RCC Perspectives*, (3), 5-12. Retrieved March 30, 2020, from www.jstor.org/stable/26241370

Rouzic, A. L. (2019, novembre 20). Des supermarchés zéro déchet, c'est possible ? Consulté le 3 avril 2020, à l'adresse <https://www.greenpeace.org/canada/fr/histoires/27458/des-supermarches-zero-dechet-cest-possible/>

Simon, J. (2019). À ZERO WASTE WORLD. *Journal of International Affairs*, 73(1), 273-278. doi:10.2307/26872800

Supagro. (2015). Identification des motivations et des freins des consommateurs en circuits court. Consulté à l'adresse https://www.supagro.fr/memoires-pei/extranet/2013_PEI_29.pdf

Tian Song. "An Impossible Ideal: The Use and Misuse of Zero Waste." In: "A Future without Waste? Zero Waste in Theory and Practice," edited by Christof Mauch, *RCC Perspectives: Transformations in Environment and Society* 2016, no. 3, 15-25.

Toyota. (2010). Rapport environnemental pour l'Amérique du Nord 2010. Consulté à l'adresse https://media.toyota.ca/internal_redirect/cms.ipressroom.com.s3.amazonaws.com/152/files/20144/2010_Toyota_NAER_FR.pdf

Zaman, A. U. (2015). A comprehensive review of the development of zero waste management: lessons learned and guidelines. *Journal of Cleaner Production*, 91, 12-25. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2014.12.013>

Zaman, A. U., & Lehmann, S. (2011). Challenges and Opportunities in Transforming a City into a "Zero Waste City". *Challenges*, 2(4), 73-93. <https://doi.org/10.3390/challe2040073>