

Le zéro déchet à la portée de tous les commerces alimentaires et horeca

Formation – Atelier
27/09/2021



Pour le bon déroulement de l'atelier

Installez vous dans un endroit calme avec votre boisson préférée



Éteignez votre micro, lever la main et activez-le pour prendre la parole



Désactivez votre caméra, nous vous invitons à l'activer quand vous prenez la parole



Utiliser le chat pour poser vos questions



Programme



1. Les avantages pour les Commerces alimentaire et les Horeca
2. Ils l'ont fait avec succès!
3. Les bonnes pratiques zéro déchet
4. Gestion des déchets inévitables
5. Conseils, aides et accompagnements existants



Les 3 principaux avantages de passer au zéro déchet pour les commerces alimentaires & les HoReCa

1



Anticiper la réglementation et les tendances sectorielles

2



Réduire vos coûts et votre impact sur l'environnement

3



Répondre à la demande zéro déchet en forte croissance, améliorer votre image et fidéliser vos clients

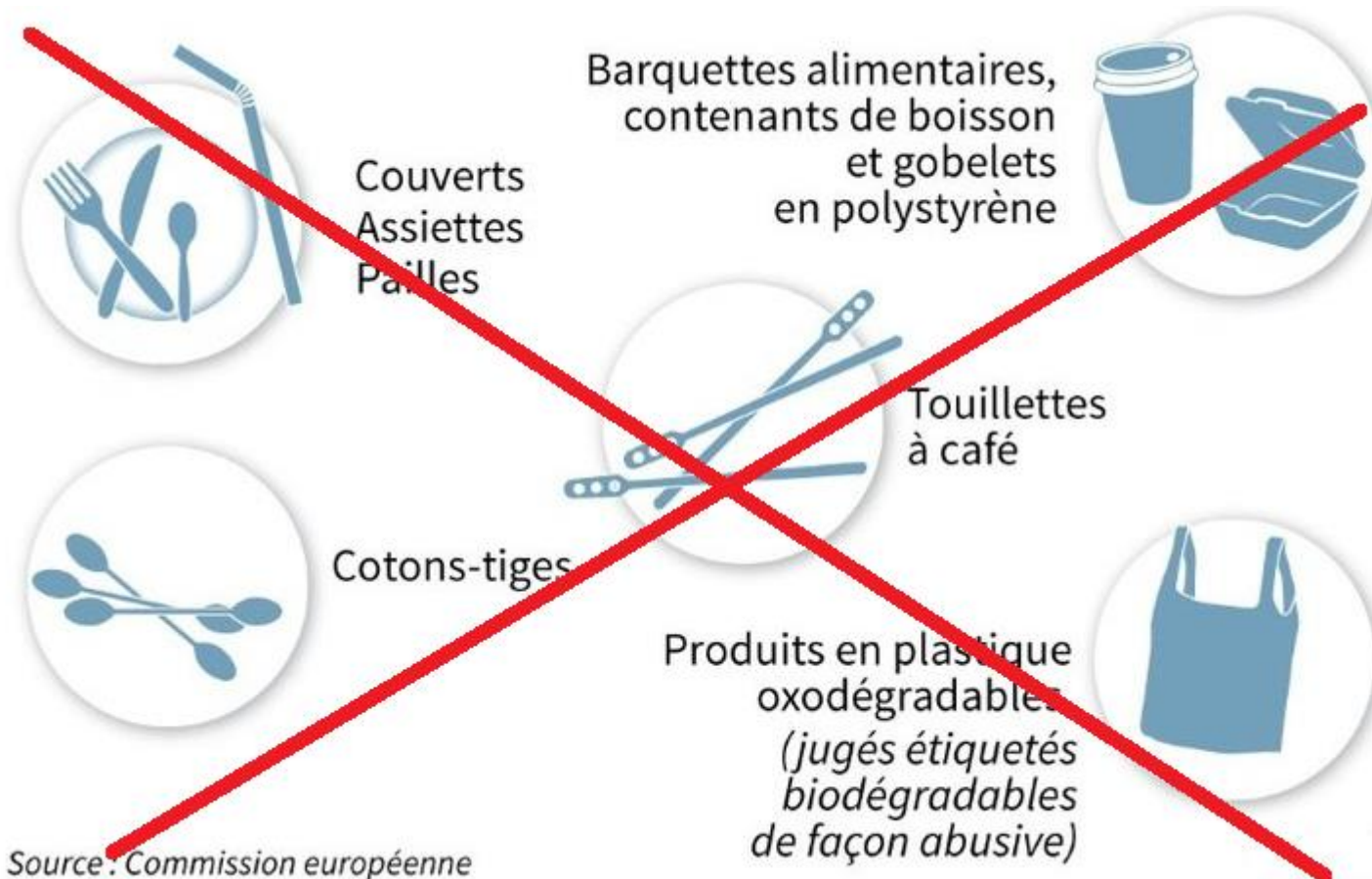


Les 3 principaux avantages de passer au zéro déchet pour les commerces alimentaires & horeca

1



Anticiper la réglementation et les tendances du secteur



Source : Commission européenne



Les 3 principaux avantages de passer au zéro déchet pour les commerces alimentaires & horeca

2



Réduire vos coûts et votre impact sur l'environnement

- **Après 10 à 45 utilisations** - selon le type de matériaux - le réutilisable est plus écologique que le jetable



13 X



- Les bioplastiques et les emballages compostables ne sont pas des solutions durables*
- Éviter le surcout lié à l'emballage, soit 10 à 50 centimes par contenant jetable.



Les 3 principaux avantages de passer au zéro déchet pour les commerces alimentaires & horeca

2



Réduire vos coûts et votre impact sur l'environnement

- **Après 10 à 45 utilisations** - selon le type de matériaux - le réutilisable est plus écologique que le jetable
- **Les bioplastiques et les emballages compostables ne sont pas des solutions durables***
- **Éviter 10 à 50 centimes de coûts d'achat par contenant jetable.** (éviter le surcout lié à l'emballage)
 - **Le nettoyage d'un contenant réutilisable coute environ 0,15€** avec un lave vaisselle professionnel. **L'opération prend environ 20 secondes** pour le mettre et l'enlever du lave **vaisselle** – temps, eau et électricité intégré dans le coût,



Les 3 principaux avantages de passer au zéro déchet pour les commerces alimentaires & horeca

3



Répondre à la demande zéro déchet en forte croissance, améliorer votre image et fidéliser vos clients

- **Plus grande visibilité pour l'adoption de solutions durables**
- **Clients de plus en plus sensibilisés:** 15.000 visiteurs au salon zéro déchet de 2019!
- **Convivialité**
- **Augmente la clientèle**
- **Fidélisation**



Programme



1. Les avantages pour les Commerces alimentaire et les Horeca
2. **Ils l'ont fait avec succès!**
3. Les bonnes pratiques zéro déchet
4. Gestion des déchets inévitables
5. Conseils, aides et accompagnements existants



La RBC se fixe des objectifs ambitieux pour réduire les déchets et le gaspillage alimentaire

Plan de Gestion des Ressources et des Déchets 2018

Stimuler les commerces et HORECA avec des **expériences pilotes** pour réduire les emballages

Objectifs pour 2023:

- **100 restaurants bruxellois** auront développé une **nouvelle offre** alternative visant à réduire les déchets (**eau du robinet, emballages réutilisables de boissons et plats, vaisselle réutilisable, etc**).
- **100 commerces alimentaires** de détail **bruxellois** auront transformé leur pratique d'achalandage vers le **vrac**.



La Région Bruxelloise met les moyens pour soutenir des démarches zéro déchet



Déjà 2 éditions de l'Appel à projets Horeca et commerces alimentaires zéro déchet:

2018 : 10 lauréats

2020: 19 lauréats

Appel à projets communaux, plus ciblés:

- Marchés zéro déchet
- Evénements zéro déchet





Ils l'ont fait avec succès!

Commerces alimentaires zéro déchet



Le marché
des Tanneurs



Organic, local & less Waste!

la grainerie

C'green



Horeca zéro déchet



CAFÉ LITTÉRAIRE ÉCORESPONSABLE



Beauclair





En 2018: 51 candidats et 10 lauréats

Réduction des déchets d'emballage

Commerces alimentaires



↑ Vente de lait en vrac: +50%
↓ Emballages: -65%
↑ Vente de fromage: +450%



↑ Vente en vrac: +10 à 200%
↓ Bouteilles en PET: -60%
↑ + bocaux réutilisés



10-50% des clients amènent leurs contenants
Retour des consignes: 30%



Au rayon bio

↑ Vente en vrac : +60%
↓ Déchets : -56%
↑ Retour des consignes : 73%

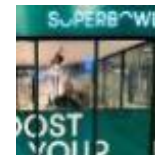


Projet interrompu par manque de temps et d'espace

Horeca



Retour des consignes: 30%
450 clients sensibilisés/jour



Retour des consignes :
- par les entreprises 100%
- par les particuliers 50%
85% des commandes en contenants consignés



↑ Retour des consignes : 26 - 38%
↓ Déchets des sac en papier: -2,25kg/3 mois
↑ Vente de sacs en tissu: X6



↓ Emissions de CO2 : -37%
↓ Déchets : -27% (3T)
Fidélisation des clients



En 2020: 51 candidats et 19 lauréats

5 projets lauréats commerces alimentaires appliquant des pratiques variées



Meltingpom' (Allofruit) – Snacks pour les entreprises

- Mise en place d'un système de bocaux en verre consignés pour la commercialisation de fruits secs et autres snacks (biscuits, chocolats...) en entreprises.



Bloum – Épicerie de quartier bio et participative

- Développer un système de gestion des tares compatible avec le logiciel de caisse Odoo Community (Open Source)
- Partager avec d'autres coopératives intéressées.



OzFair – Boutique FairTrade et table d'hôte durable.

- Solution zéro déchet basée sur un système de consignes pour les plats à emporter. Recherche un taux de retour des consignes élevé et développe les consignes textiles.
- Rejoins le projet BOK avec l'Empotouse



Bulk Bar – Distributeur d'en-cas et de petits-déjeuners pour les entreprises

- Distributeur zéro déchet de petits-déjeuners et d'en-cas sains dans les entreprises à travers des meubles vrac pour 3 entreprises.
- Gestion des stocks et des livraisons en zéro déchet, sensibilisation et partenariats



Maison Pétré – Commerce alimentaire/traiteur

- Développer l'assortiment vrac : à la découpe, liquides et produits secs.
- Sensibilisation et communication pour passer au réutilisables
- Sensibiliser fournisseurs du marché matinal et des autres commerces de l'association des commerçants





En 2020: 51 candidats et 19 lauréats

6 projets lauréats Horeca appliquant des pratiques variées (1/2)



Biamara – Restaurant fish & chips durable

- Diminuer drastiquement ou éliminer complètement tous les emballages à usage unique : paille, bouteille en plastique, verre en plastique, packaging en carton pour service à emporter.
- Recherche de nouveaux fournisseurs pour éliminer les déchets d'approvisionnement.



Cookingo – Livraison à domicile de box repas

- Livraison hebdomadaire de repas zéro déchet, cuisinés à partir d'ingrédients frais et durables sans gaspillage ni de nourriture, ni d'emballage.
- Besoin de mettre en place système traçage.

Norma

Norma – Trattoria durable

- Remplacer l'eau embouteillée avec de l'eau de distribution filtrée et gazeuse et de produire maison la majorité des boissons non alcoolisées.
- Vente de bouteilles consignées aux habitants du quartier via click & collect et des commerçants locaux.



La Tricoterie – Organisation d'évènements et horeca durable

- Création d'un traiteur zéro déchet avec conserverie durable et amélioration du bar pour favoriser le zéro déchet.



Galcier Gaston – Glacier

- Développer des produits réutilisables ou comestibles pour 3 type d'emballage: les pots de glace pour la consommation à emporter, les cuillères, les pots de glace consignés pour la maison



En 2020: 51 candidats et 19 lauréats

9 projets lauréats Horeca rejoignant le réseau de consignes belge
L'Empoteuse

BÖK
TO BE RETURNED



Communauté d'échanges d'expériences
Contactez [l'Empoteuse](#) pour rejoindre le mouvement





Des questions?





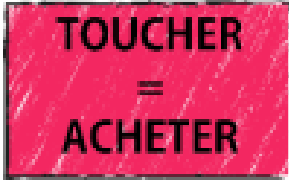
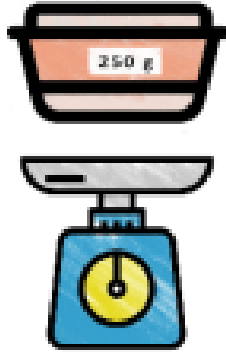
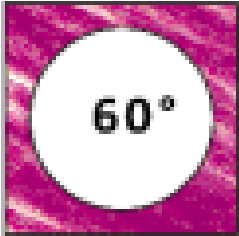
Programme



1. Les avantages pour les Commerces alimentaire et les Horeca
2. Ils l'ont fait avec succès!
3. **Les bonnes pratiques zéro déchet**
4. Gestion des déchets inévitables
5. Conseils, aides et accompagnements existants



Le zéro déchet est possible et encouragé même durant la crise sanitaire !



Mon Horeca zéro déchet: sur place et à emporter

Mes boissons zéro déchet	Mes plats, lunches et snacks zéro déchet
1 Proposer de l'eau de distribution 	5 Contenants réutilisables pour plats à emporter 
2 Proposer des boissons fait-maison, en grands conditionnements ou consignées 	6 Vaisselle et couverts réutilisables 
3 Contenants réutilisables pour boissons chaudes et froides  À emporter  Sur place	7 Alternatives réutilisables aux dosettes jetables 
4 Pailles et bâtonnets mélangeurs réutilisables Pas de paille proposées par défaut  	



Mon Horeca zéro déchet : zoom sur le take-away

1. Afficher
« Contenants
bienvenus »

2. Vendre
contenants
réutilisables

3. Système de
consignes

1^{ère} étape facile:

Afficher le sticker

« Contenants
bienvenus »

de [Zéro Waste Belgium](http://www.zerowastebelgium.org)



Le client :

- achète le contenant
- le nettoie
- revient avec pour se faire resservir

Représente de
nombreux avantages
pour l'Horeca !

- L'Horeca vend les contenants avec une consigne
- Le client ramène les consignes et récupère le montant de la consigne
- L'Horeca nettoie les consignes (besoin d'un lave vaisselle industriel ou d'un sous-traitant qui nettoie les contenants) et les revend

Et vous référencer sur
leur site web



Mon Horeca zéro déchet l'innovation continue



[Bwatbox.be](https://www.bwatbox.be)

Entreprise belge.

Boîte alimentaire adaptée aux :

- Pizzas
- Quiches
- Tartes



[Flax & Stitch](https://www.flaxandstitch.com)

- Sacs pour baguettes, sandwich & autres produits à emporter
- Sacs de congélation



Services zéro déchet pour la vente à emporter

Services mutualisé de contenants réutilisables et consignés

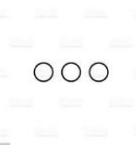
Tasses/mugs pour boissons chaude ou froide : [Billie Cup](#)



[L'Empoteuse](#)

- À Bruxelles
- Belge

L'EMPOTEUSE



[Chango](#)

- En cours de développement
- Belge

GHANGO



[SwapBox](#)



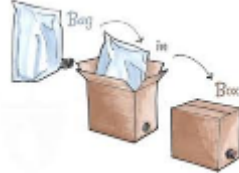


Mon Commerce alimentaire zéro déchet (1/2)

Par rayon	Solutions suggérées					
Fruits et légumes en vrac		Approvisionnement en bacs bleus 		Sacs réutilisables en coton, lin, jute ou polyester 		
Pain et sandwiches zéro déchet	 Cotton	 Lin	pochette ou tissus 		Beeswrap 	
Produits alimentaires secs en vrac → 3 à 8x moins de déchets vs. emballages individuels		Trémies/silos 		Bacs avec couvercle et pelles/pinces 	Fûts en kraft 	
Comptoir traiteur, fromagerie, charcuterie et boucherie	 Bocal en verre	 Plat en verre avec couvercle	 Contenant en plastique	 Lunchbox en inox	Beeswrap 	
Produits alimentaires liquides en vrac (huiles, vinaigre, vin, boissons,...)		Distributeurs de produits liquides alimentaires 		Cuves en inox 	Fûts en bois 	Consignes 



Mon Commerce alimentaire zéro déchet (2/2)

Par rayon	Solutions suggérées		
Produits laitiers	 Les distributeurs	 Les seaux, jerricanes et Bag in Box	 Bouteilles ou Pots consignés
Produits collants (ex : miel, confitures, pâtes à tartiner)	 Distributeurs	 Cuve en inox	 Consignes



Pour aller plus loin, voir les guides zéro déchet en ligne : **Conseils zéro déchet pour commerces alimentaires et Horeca | Bruxelles Environnement**



GUIDE POUR MON HORECA ZÉRO DÉCHET

MES PLATS ET BOISSONS ZÉRO DÉCHET



ÉDITION 2021



GUIDE POUR MON COMMERCE ALIMENTAIRE ZÉRO DÉCHET

MES RAYONS VRAC



ÉDITION 2021



GUIDE POUR MA BOULANGERIE-PÂTISSERIE ZÉRO DÉCHET

MON COMPTOIR VRAC



ÉDITION 2021



GUIDE POUR MA FROMAGERIE, BOUCHERIE, POISSONNERIE ET MON COMPTOIR TRAITEUR ZÉRO DÉCHET

MON COMPTOIR VRAC



ÉDITION 2021





La communication est essentielle!

Quelques conseils :

- ✓ Vous et vos **employés** sont les meilleurs ambassadeurs pour sensibiliser les clients à votre démarche zéro déchet
- ✓ Communiquez de manière transparente sur les raisons de ce changement avec votre **personnel** et vos **fournisseurs** et expliquez les avantages à vos **clients** (environnemental, logistique, produits, ...)
- ✓ Utiliser des affiches, des **techniques de « nudge »** et les réseaux sociaux/sites web pour mettre en avant vos actions zéro déchet faciles à mettre en place
- ✓ **Valoriser la démarche** de vos clients (remerciements, réductions spéciales ZD, points de fidélité, ...)

Coming SOON :
**Guide de bonnes pratiques de
communication avec des chiffres clés**



Exemples de nudge





Votre plan d'action zéro déchet

Prioriser les actions zéro déchet selon impact & faisabilité:

- Commencer par les « Quick wins » puis planifier pour avancer au fur-et-à-mesure sur les « Must Haves » pour un maximum d'impact.
- Eviter les « Money pits » (perte de temps et d'argent).
- Faire les « Low-hanging fruit » quand on a le temps.

Matrice de priorisation





Go to WooClap: **Votre plan d'action zéro déchet**

Quelle a été ou sera votre première action? (Quick wins!)



Des questions?





Programme



1. Les avantages pour les Commerces alimentaire et les Horeca
2. Ils l'ont fait avec succès!
3. Les bonnes pratiques zéro déchet
4. **Gestion des déchets inévitables**
5. Conseils, aides et accompagnements existants



Les invendus encore consommables

Donnez vos invendus encore consommables pour aider les personnes dans le besoin : contactez le samusocial.brussels 0800 993 40 (gratuit) ou une association sociale de votre quartier.

Vendrez à prix réduits les aliments non périmés en fin de journée via :

- **toogoodtogo.be**
- **antigaspi.wearephenix.com**





Rappel de la réglementation en RBC

- 1) Après la réduction des déchets à la source, le **tri des déchets est obligatoire pour les professionnels et ils ne peuvent être mélangés aux déchets ménagers.**
- 2) Gardez la preuve de votre bonne gestion des déchets avec un **document vous liant à un collecteur pour les différentes fractions de tri.**
- 3) **Installer des îlots de tri aux endroits les plus pertinents** (cuisine, stock, livraison, bar,...) et **utilisez les sacs/conteneurs de votre collecteur** pour les diverses fractions de tri, et en particulier
 - ✓ Papier/carton (propre)
 - ✓ Le PMC ou P+MC selon le collecteur
 - ✓ Le verre
 - ✓ Déchets verts, bois
 - ✓ Huiles de friture et usagées
 - ✓ Les déchets dangereux, DEEE, batteries
 - ✓ Les déchets résiduels

Nouveau dès 2023: matières organiques (biodéchets), films d'emballage plastiques, barquettes polystyrène



Nouvelle réglementation sur les biodéchets - obligatoire dès 2023

La majorité des déchets organiques alimentaires ne sont pour l'instant pas triés et représentent entre **30 et 70% des poubelles tout-venant** des commerces et horeca.

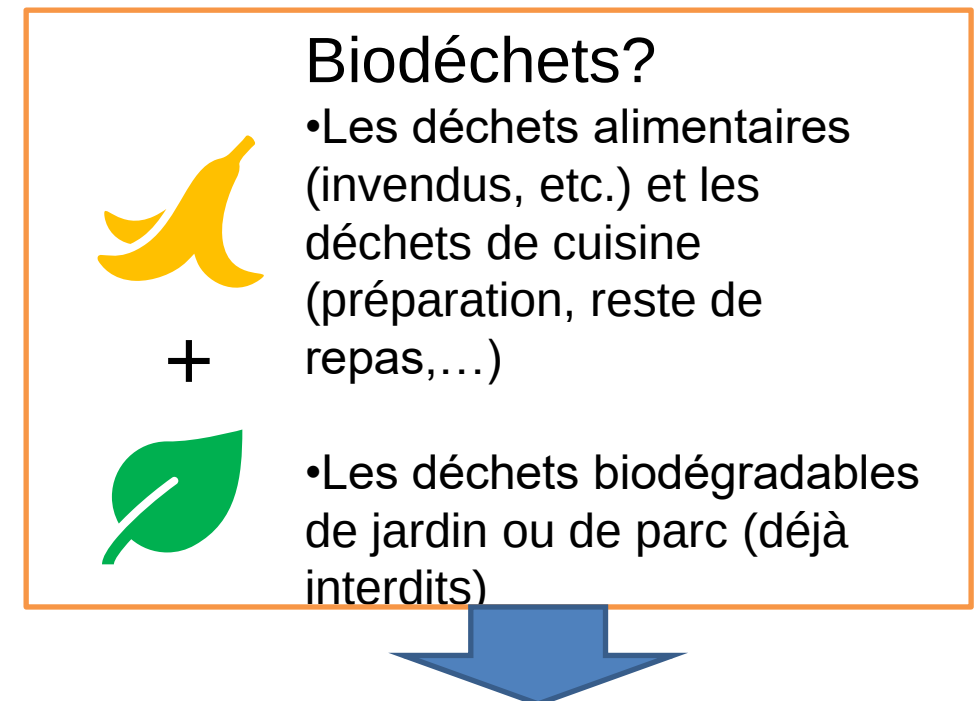
Ils finissent ainsi dans l'incinérateur au lieu d'être valorisés (compost, biométhanisation)

Cela va changer!

A partir de la **fin 2022**, une **obligation de tri des biodéchets** professionnels sera d'application en région bruxelloise.

Les déchets alimentaires et de cuisine devront donc sortir de la poubelle tout-venant: via collecteur ou via compost en entreprise (Attention seulement sous certaines conditions)

N'attendez pas, vous pouvez déjà mettre en place le tri des biodéchets!



Ils seront interdits dans les sacs tout-venant!



Nouvelle réglementation sur les biodéchets - obligatoire dès 2023



Source: <http://www.insidebrussels.be/V2/bruxelles/calendrier-poubelle-bruxelles-2017/#prettyPhoto>

Pour plus d'information ou de support spécifique sur le tri de biodéchet, contactez le Facilitateur biodéchet : biodechetspro@environnement.brussels



Plus d'infos?

→ Visitez le site recyclebxlpro.be

[A propos](#)[Infos & obligations](#)[Je participe !](#)[FAQ](#)[Aller plus loin](#)[FR ▼](#)

Téléchargez notre guide de tri

Utilisez notre guide de tri gratuit pour vous guider, ainsi que vos collègues et collaborateurs, dans la bonne manière de trier vos déchets.

Télécharger (pdf 54Ko)



Fostplus





WooClap : bonnes pratiques zéro déchet

Parmi ces exemples, quelles sont les bonnes pratiques zéro déchet?

1. Vendre des **produits alimentaires en vrac** sans emballages et les clients remplissent leurs contenants
2. Remplacer les contenants jetables en plastique pour plats ou boissons à emporter par des contenants jetables **biosourcés et compostables**
3. Remplacer les contenants jetables en plastique pour plats à emporter par des **contenants réutilisables** qui sont nettoyés
4. Proposer de l'eau du robinet et des boissons **faits maison ou dans des bouteilles consignées**



Des questions?





Programme



1. Les avantages pour les commerces alimentaires et les Horeca
2. Ils l'ont fait avec succès!
3. Les bonnes pratiques zéro déchet
4. Gestion des déchets résiduels
5. **Conseils, aides et accompagnements existants**



Structures d'accompagnement gratuites en zéro déchet et alimentation durable

- Le facilitateur du [Label Good Food Resto](#) ou [Label Good Food Cantine](#) qui vous accompagne dans votre démarche vers une alimentation saine et respectueuse de l'environnement.
- Le facilitateur « déchets professionnels »: recyclepro@environnement.brussels
- Le [facilitateur biodéchets pour les entreprises](#) : biodechetspro@environnement.brussels
- Le [facilitateur filière](#) : Facilitateurfiliere@goodfood.brussels
- la [cellule éco-conception de l'UCM](#) qui vous aide à intégrer la durabilité dans le cycle de vie de votre activité. Prenez contact avec leurs conseillers au 02 743 83 88 (98) ou par mail via eco-conception@ucm.be.
- le « [Brussels Green Network](#) » de BECI propose un diagnostic complet environnemental auquel vous pouvez faire appel via green@beci.be.



Liens utiles inspirants



<http://www.zerowastebelgium.org/fr/>



<https://zerowasteurope.eu/>



www.facebook.com/zerocarabistouille



<https://www.facebook.com/lesvaleursdesophie/>



<https://www.famillezerodechet.com/>



<https://zerowastehome.com/>



Envie d'en savoir plus...

... découvrez la page de **Bruxelles Environnement** :
Déchets – Ressources et les guides zéro déchet en ligne



zerowasteretail@environnement.brussels



bruxelles
environnement
.brussels



leefmilieu
brussel
.brussels



Ensemble vers moins de déchets!

DE AVOUS
JOUER



