

LA PREVENTION ET LE TRI DES BIODECHETS DANS LE SECTEUR HORECA

1. CONTEXTE

L'étude 2012 de Bruxelles Environnement sur « L'analyse du gisement, des flux et des pratiques de prévention et de gestion des déchets du secteur HoReCa en Région de Bruxelles-Capitale » montre que la grande majorité des établissements jettent leurs déchets organiques avec le tout-venant, celui-ci contenant en moyenne 63% de déchets organiques pour les restaurants. Or les déchets organiques peuvent être valorisés de manière plus efficace via notamment la biométhanisation et le compostage.

Contrairement à la France¹, en Belgique, il n'existe pas encore de réglementation encadrant le tri sélectif des déchets organiques.

2. PROJET PILOTE DANS 10 ETABLISSEMENTS HORECA

2.1. ETAT DES LIEUX ET PROGRAMMATION D' ACTIONS

En 2014, l'accompagnement en vue d'inciter la mise en place du tri et la prévention des déchets organiques a été lancé auprès de 10 établissements HORECA. Le profil des établissements varie du snack au traiteur d'envergure en passant par l'hôtel.

Un travail a été réalisé en salles et en cuisines pour d'une part limiter la production de biodéchets (sensibilisation du personnel, recettes optimisant l'utilisation des ingrédients dans leur totalité, refonte des menus, composition des assiettes, ...) et d'autre part pour séparer les biodéchets résiduels des autres déchets en vue de leur valorisation (sensibilisation du personnel, organisation de points de collectes, collecte, ...).

L'accompagnement à l'organisation du tri et de la collecte des déchets organiques s'est réalisé au travers :

- des visites individuelles des établissements ;
- de la recherche et facilitation de l'opérationnalisation de la collecte avec l'ABP ;
- de la sensibilisation des employés (sur demande)

L'accompagnement à la prévention des déchets organiques s'est réalisé au travers de :

- La visite individuelle des établissements par Malika Hamza ;
- L'organisation de 2 sessions de formation ;

Le volet de mise en place du tri s'est appuyé sur la participation de L'Agence Régionale de la propreté (ARP/ABP) pour l'aspect opérationnel de la collecte.

2.2. RESULTATS

- L'accompagnement a permis de trier 2,15 tonnes de déchets organiques par semaine ;
- Le volume des déchets de tout-venant a réduit au sein des établissements de 30 à 50% ;
- Le projet a permis de mettre en évidence un besoin de diversification de la proposition de service du collecteur pour correspondre aux besoins des différents profils de clients, collecte en : sac de 80l, conteneur de 140l ou conteneur de 660l

¹ Grenelle de l'environnement

- Tous les établissements souhaitent poursuivre le tri à condition que celui-ci n'entraîne pas un surcoût au niveau de leur facture déchets ;
- Les établissements ne souhaitent pas nécessairement de communiquer vers leurs clients sur le tri des déchets organiques ;
- Les résultats quantitatifs chiffrés en terme de réduction des déchets suite à l'accompagnement n'ont pas pu être mesurés de façons satisfaisantes (périodes de mesure trop courtes et existence de beaucoup de facteurs d'influence tels que les produits utilisés d'une semaine à l'autre ou encore le nombre de clients servis), néanmoins, les formations ont permis le développement d'échanges entre les participants et l'appropriation de nouvelles pratiques de cuisine;
- L'utilisation des aliments dans leur totalité, la révision des menus et le travail sur la composition des assiettes, permet des économies directes sur l'approvisionnement.
L'expérience a montré que l'utilisation du citron dans sa totalité pour préparation de condiment permet de réduire de moitié les quantités consommées.
- Le tri s'est facilement mis en place au sein des établissements de petites et moyennes tailles tandis que pour les établissements de grandes tailles, une forte sensibilisation du personnel est nécessaire.
- Un reportage a été réalisé pour diffuser les bonnes pratiques à l'ensemble des établissements de la Région

2.3. RECOMMANDATIONS PRINCIPALES

Recommandation pour poursuivre et diffuser la collecte sélective

✓ **Optimiser la solution de collecte**

Afin de fédérer un maximum des restaurateurs, il faut optimiser la solution de collecte pour qu'elle corresponde au mieux aux différents profils existants sur la RBC dans le secteur HORECA :

- petits établissements avec un sac organique par semaine ;
- bar à jus avec plus d'un conteneur d'organiques par semaine et des déchets très fermentescibles ;
- hôtels avec des quantités de déchets très importantes de restes d'oranges (très fermentescibles et très lourds) ;
- traiteur avec quantités variables de déchets organiques en fonction de l'activité ;
- restaurant classique ;
- etc.

Il est proposé de mettre en place un workshop avec les parties prenantes : collecteurs de déchets actifs en RBC, Bruxelles Environnement et les restaurateurs afin d'identifier les solutions optimums à mettre en place pour avancer concrètement dans la collecte des déchets organiques sur le territoire.

✓ **Implémenter un test pilote au sein des zones sensibles**

En RBC, il existe des zones à forte densité d'HORECA qui sont appelées « zones fuschias ». Ces zones peuvent être le terrain idéal pour tester plusieurs solutions en termes de collecte des déchets organiques notamment des solutions de collectes mutualisées à plusieurs

établissements. Cela permettrait à des établissements de petites tailles qui ne disposent pas de l'espace nécessaire pour stocker l'organique en conteneur de bénéficier d'un service pratique et hygiénique et d'une plus grande fréquence d'enlèvement.

✓ **Réglementation obligatoire à l'image de la France**

Suite au Grenelle de l'environnement, en 2016, tous les établissements de restauration produisant plus de 10 tonnes de déchets alimentaires par an – ce qui correspond à un environ 180 repas servis par jour – devront mettre en place un tri spécifique des déchets alimentaires en vue d'une valorisation.

Recommandation sur la prévention des déchets

✓ **Intégrer les principes de prévention des déchets dans le cadre des formations professionnelles**

Dans la formation professionnelle des restaurateurs, il manque la sensibilisation et l'apprentissage à l'utilisation optimale des produits. Par exemple, dans le cadre des produits viandoux, on apprend à bien valoriser les bons morceaux de la carcasse mais les autres parties sont moins bien traitées. Il en va de même pour les produits végétaux, par habitude, on apprend à travailler les parties classiques en laissant de côtés les tiges, les fanes ou les troncs.

Il faut donc réintroduire dans les cursus de formation des modules pratiques pour maîtriser le travail des produits entiers. Ces modules peuvent être intégrés dans le cadre de formations continues et également dès l'apprentissage du métier au sein des programmes des écoles d'hôtellerie.

✓ **Travail la réduction des déchets tout venant**

Une des stratégies identifiées pour éviter le surcoût de la facture « déchets » est de travailler également sur la réduction du tout venant (en parallèle à l'optimisation de l'utilisation des produits). Pour ce faire, il serait intéressant de s'atteler à la sensibilisation de la filière d'approvisionnement. En effet, les restaurateurs sont parfois confrontés à des produits emballés individuellement ou bien en barquettes qui produisent beaucoup d'emballage.

✓ **Etablissement d'un cadre d'échange**

Dans le cadre de l'accompagnement, il est ressorti que les restaurateurs avaient des difficultés à consolider leur réseau en termes d'approvisionnement de produits durables, de recettes, de bonnes pratiques et de nouvelle culture culinaire à établir.

Ils sont demandeurs de créer un réseau afin :

- de faciliter l'accès aux produits bios, locaux et de saison
- d'échanger leurs informations au sein d'un réseau HoReCa durable, de favoriser le partage d'expérience et les synergies ;
- de susciter de nouvelles pratiques par l'adoption de nouvelles recettes et le remaniement des cartes d'établissements.