

Lauréats 2018 de l'Appel à projet « Commerces alimentaires et Horeca zéro déchet »

Commune	Établissement	Type de commerce	Projet	Montant octroyé
Jette	Au rayon Bio	Commerce alimentaire	L'épicerie en transition vers le zéro déchet ajoutera 40 produits à son offre vrac existante. Moyennant des actions de communication, Au Rayon Bio souhaite encourager davantage de clients à revenir avec leurs contenants. De plus, une solution de consigne avec nettoyage sur place sera mise en place pour faciliter davantage la démarche zéro déchet pour les clients.	14.250 €
Uccle	Bio Vrac	Commerce alimentaire	L'épicerie étend son initiative zéro déchet aux produits insolites : yaourt, confitures, purées de noix, laits végétaux. Elle facilite l'utilisation de ces produits en vrac et incite les clients à revenir avec leurs contenants moyennant une réduction de prix et un supplément pour l'utilisation d'emballages plastiques.	13.000 €
Etterbeek, Bruxelles-Ville, Auderghem, Uccle, Ixelles, Schaerbeek	färm	Commerce alimentaire	Le réseau de magasins bio coopératif réduit les emballages à usage unique dans ses rayons traiteur en proposant des bocaux réutilisables de type Weck à la place des barquettes en plastique à usage unique qui disparaîtront progressivement des rayons. Les membres du personnel seront formés pour devenir des ambassadeurs zéro déchet auprès des clients. De plus, des alternatives réutilisables pratiques aux barquettes cartonnées pour les plats préparés tels que les lasagnes et les moussakas seront testées et implémentées.	7.508 €
Forest	La Vivrière	Commerce alimentaire	L'épicerie de quartier (coopérative de producteurs et de consommateurs), proposera des produits laitiers en vrac (lait en jerrican, yaourt livré en seau, fromage à la coupe) ainsi que des produits de charcuterie et traiteur.	9.750 €
Bruxelles-Villes	Roots	Commerce alimentaire	Le magasin de petite distribution zéro déchet, souhaite devenir un centre de lavage de contenants consignés afin de faciliter la démarche zéro déchet aux clients. De plus, Roots a comme ambition de réduire le gaspillage alimentaire à moins de 1% (contre 4% actuellement) grâce à une meilleure gestion des commandes.	3000€ + 12.000€

Commune	Établissement	Type de commerce	Projet	Montant octroyé
Bruxelles	Boost your day	Horeca	La chaîne de restaurant avec plats mangés sur place et à emporter vise à remplacer les 2000 contenants jetables compostables générés par semaine par des contenants réutilisables achetés par les clients. Différentes alternatives de matériaux (plastique, métal, verre,..) et différentes formules (avec ou sans consigne) seront analysées et testées d'abord dans un premier restaurant puis déployé dans les autres.	15.000 €
Etterbeek	Capoue	Horeca	La chaîne de glaciers met en place une stratégie zero déchet dans l'ensemble des magasins, en testant d'abord une série de pratiques au sein du glacier 'rue des Celtes' qui seront par la suite généralisées à toute la chaîne. Les pailles en plastique, les petites cuillères à glace en plastique, les contenants et couvercle en plastique pour les milkshakes, les culs de cornet en papier, les serviettes en papier, ainsi que les pots de glace seront remplacés par des alternatives réutilisables. De plus, les clients seront incités à venir avec leurs propres contenants ou avec des contenants consignés pour les packs de glace 1/2l et d'1litre.	14.250 €
Bruxelles-Villes	Gîte étape auberge de jeunesse Jacques Brel	Horeca	L'auberge de jeunesse (asbl) sensibilisera les voyageurs au gaspillage du pain moyennant sa visualisation dans une urne à pain et au suivi de l'évolution des quantités gaspillées. De plus, elle réduira ses déchets d'emballages plastiques et améliorera le tri des déchets au travers la sensibilisation.	3.310 €
Bruxelles	La Guilde des restaurateurs Good Food	Horeca	Ce collectif de 15 horeca durables est né dans le cadre de rencontres positives Good Food (Fourchette à bicyclette, Beauclair, Farci, L'Estaminet, Entre Nous, ReFresh, Boentje Café, La Kantine du Kanaal, Super Fourchette et la Guinguette du Parc de Forest et de See U). Leur objectif commun est de créer à Bruxelles un système uniformisé de consignes réutilisables de formats standardisés pour les plats à emporter. Les clients pourront ramener les contenants dans n'importe quel établissement faisant partie du réseau.	15.000 €
Saint-Gilles	Le Local	Horeca	Le restaurant zéro déchet cherchant à atteindre la neutralité carbone, développera une offre à emporter zéro déchet basée sur l'usage de contenants réutilisables et consignés.	7.358 €
Saint-Gilles	La Petite Parisienne	Horeca	L'épicerie avec restauration sur place et/ou à emporter vendra contenants réutilisables et consignés et incitera les clients à revenir avec ces contenants. De plus, elle transformera ses invendus et vendra de l'eau filtrée ainsi que des boissons maison/fermentées. Des cours de cuisine zéro déchet seront également organisés.	2.775 €
Molenbeek	Mission Locale de Molenbeek	Horeca	Ce restaurant social avec sandwicherie et service traiteur aménagera un local de tri et de transformation des aliments en surplus pour mieux les valoriser. Des formations du personnel de cuisine à la récupération en cuisine des aliments en fin de vie et techniques de conservation seront organisées. Un « menu de chasse au gaspi » à tarif libre sera proposé.	15.000 €
Total des subsides octroyés :				132.201 €

Répartition des candidatures éligibles par commune et secteurs

Communes	Secteurs			Total	Lauréats
	Commerce alimentaire	Commerce alimentaire et Horeca	Horeca		
1050 Ixelles	1		7	8	
1000 Bruxelles-Villes	4		3	7	4
1060 Saint-Gilles	2	2	3	7	2
1030 Schaerbeek	2		3	5	1
1180 Uccle	3		2	5	1
Plusieurs communes de Bruxelles	2	1	1	3	1
1080 Molenbeek	1		1	2	1
1150 Woluwe-Saint-Pierre	1			1	
1040 Etterbeek			1	1	
1090 Forest	1			1	1
1090 Jette	1			1	1
1140 Evere			1	1	1
1020 Laeken		1		1	
1070 Anderlecht			1	1	
Total	18	4	23	45	13