

Le zéro déchet pour Horeca et commerces alimentaires

Formation - Atelier

ZÉRO DÉCHET



ZERO AFVAL



Programme



1. Les avantages pour les Commerces alimentaire et Horeca
2. Les bonnes pratiques zéro déchet
3. Témoignages : horeca & commerce alimentaire
4. Conseils, aides et accompagnements existants
5. Comment faire un audit déchet et fixer les priorités ?



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



De plus en plus de commerces et d'Horeca se mettent au zéro déchet avec succès

Commerces alimentaires zéro déchet



Horeca zéro déchet





Programme



1. Les avantages pour les Commerces alimentaire et Horeca
- 2. Les bonnes pratiques zéro déchet**
3. Témoignages : horeca & commerce alimentaire
4. Conseils, aides et accompagnements existants
5. Comment faire un audit déchet et fixer les priorités ?



Lesquelles de ces actions sont des bonnes pratiques zéro déchet ?

1. Trier vos déchets : PMC, carton/papier, verre, organique,...
2. Vendre des produits alimentaires en vrac sans emballages et les clients remplissent leurs contenants
3. Remplacer les contenants jetables en plastique pour plats ou boissons à emporter par des contenants jetables biosourcés et compostables
4. Remplacer les contenants jetables en plastique pour plats à emporter par des contenants réutilisables qui sont nettoyés
5. Proposer de l'eau du robinet et des boissons faits maison ou dans des bouteilles consignées



Lesquelles de ces actions sont des bonnes pratiques zéro déchet ?

1. Trier vos déchets : PMC, carton/papier, verre, organique,...
- 2. Vendre des produits alimentaires en vrac sans emballages et les clients remplissent leurs contenants**
3. Remplacer les contenants jetables en plastique pour plats ou boissons à emporter par des contenants jetables biosourcés et compostables
- 4. Remplacer les contenants jetables en plastique pour plats à emporter par des contenants réutilisables qui sont nettoyés**
- 5. Proposer de l'eau du robinet et des boissons faits maison ou dans des bouteilles consignées**



Après combien de réutilisations les contenants réutilisables sont plus écologique que les jetables ?

Selon les type de contenants et matériaux comparés :

1. après 5 à 10 réutilisations
2. après 10 à 45 réutilisations
3. après 45 à 100 réutilisations



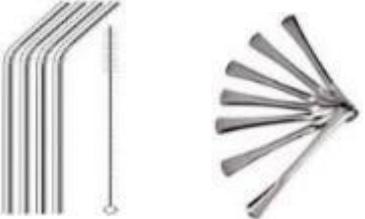
Après combien de réutilisations les contenants réutilisables sont plus écologique que les jetables ?

Selon les type de contenants et matériaux comparés :

1. après 5 à 10 réutilisations
- 2. après 10 à 45 réutilisations**
3. après 45 à 100 réutilisations



Mon Horeca zéro déchet

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



Mon Horeca zéro déchet

5 Contenants réutilisables pour plats à emporter

Avantages

- ✓ Réduction des coûts d'achat (économie de 0,1 à 0,5€ par contenant jetable évité)
- ✓ Réduction des coûts liés à la gestion des déchets
- ✓ Bénéfice réalisé sur la vente des contenants (bénéfice de 0,5 à 5 € par contenants réutilisables vendu et gardé par client)

Défis

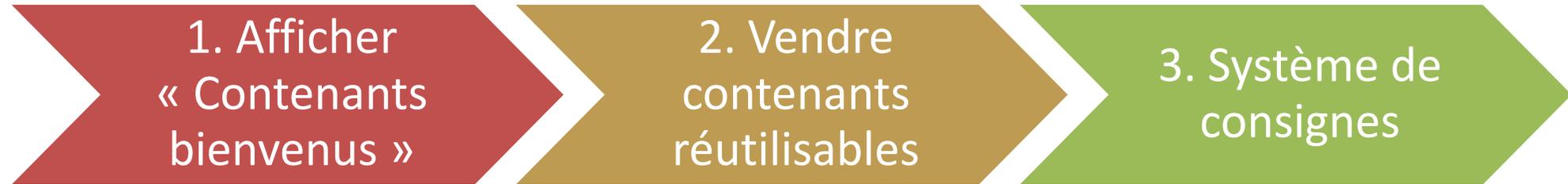
- ❑ Prévoir le nettoyage des contenants en cas de système de consigne
- ❑ Communiquer pour que les clients ramènent leurs contenants (les membres de votre personnel sont les meilleurs ambassadeurs)





Mon Horeca zéro déchet

5 Contenants réutilisables pour plats à emporter



1^{ère} étape facile:

Afficher le [sticker](#)

« [Contenants bienvenus](#) »

[de Zéro Waste Belgium](#)



Le client :

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

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



Conseils pour réduire le gaspillage alimentaire



Achats et gestion des stocks

- Bonne planification des achats & limiter les quantités stockées
- Vérifier les dates de péremption dès la réception, appliquer le FIFO et utiliser en priorité les produits qui périment en premier
- Acheter en circuit court des fruits et légumes non calibrés (à budget réduit)

En cuisine

- Préparations maison permettent d'adapter les quantités et de réutiliser les surplus
- Carte limitée mais originale et de qualité
- Valoriser au maximum des produits: produits invendus ou abîmés, fanes, feuilles, tiges, zestes, pulpe, abats, arrêtes,... deviendront de délicieux bouillons, soupes, quiches, sauces, tapenades, chips, desserts, smoothies,...
- Adapter la carte quotidiennement pour intégrer les sous-produits restants des menus précédents
- Pas besoin d'éplucher les légumes bio, un bon brossage suffit

En salle/au comptoir

- Paniers de pain moins garnis & resservir sur demande
- Taille et la présentation de l'assiette pas trop grande pour éviter de trop charger
- Proposer 2 tailles d'assiettes au choix selon son appétit
- Lors de la commande clarifier les préférences d'accompagnement des plats

[→ UCM: Bonnes pratiques pour une alimentation durable: Lutte contre le gaspillage alimentaire](#)



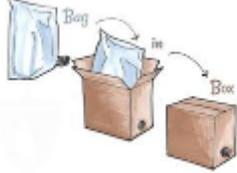


Mon Commerce alimentaire zéro déchet (1/2)

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	 <p data-bbox="843 730 1156 768">Les distributeurs</p>	 <p data-bbox="1370 691 1747 778">Les seaux, jerricanes et Bag in Box</p>	 <p data-bbox="1964 691 2295 778">Bouteilles ou Pots consignés</p>
Produits collants (ex : miel, confitures, pâtes à tartiner)	 <p data-bbox="1014 938 1251 977">Distributeurs</p>	 <p data-bbox="1574 933 1811 971">Cuve en inox</p>	 <p data-bbox="2130 929 2321 967">Consignes</p>



Triez les déchets qui ne peuvent être réduits

Un bon tri, une nouvelle vie!

PMC



Source image : <https://www.idelux.be/fr/affiches-tri-des-dechets.html?IDC=2656&IDD=37482>





Les vendez à rabais ou donnez les invendus encore consommables

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

- toogoodtogo.be
- antigaspi.wearephenix.com

Donnez vos invendus encore consommables pour aider les sans-abris > contactez le samusocial.brussels 0800 993 40 (gratuit).

Too Good To Go

Le Mouvement Commerçants Qui sommes nous Blog Press Aide

Voulez-vous de nouveaux clients, créer un revenu complémentaire et faire un geste pour la planète ?
Vendre ses Invendus n'a jamais été aussi simple
Et, sans engagement !

DÉCOUVREZ UN DE NOS PARTENAIRES !

Devenez partenaire !

Nom du commerce

Numéro de Téléphone

Email

CONTINUER

phenix

Accueil Commerçants FAQ Blog Jobs

VOS INVENDUS ONT DE LA RESSOURCE !

Lutte contre le gaspillage en vendant vos surplus.

Devenez un commerçant antigaspi

Je suis déjà partenaire, accéder à mon espace



Visitez le site recyclebxlpro.be



Cinq piliers pour un projet de tri réussi



Source: [Fiche détaillée des 5 étapes pour un projet de tri réussi](#)

→ Découvrez pleins de [documents utiles à télécharger](#) (guides, affiches, stickers,...),...

Fostplus 

 **bruxelles
environnement
leefmilieu
brussel**
.brussels 



Programme



1. Les avantages pour les Commerces alimentaire et Horeca
2. Les bonnes pratiques zéro déchet
- 3. Témoignages : horeca & commerce alimentaire**
4. Conseils, aides et accompagnements existants
5. Comment faire un audit déchet et fixer les priorités ?



BOK > La Guilde des Restos Good Food





BOK > La Guilde des Restos Good Food



1 Choisis ton plat à emporter

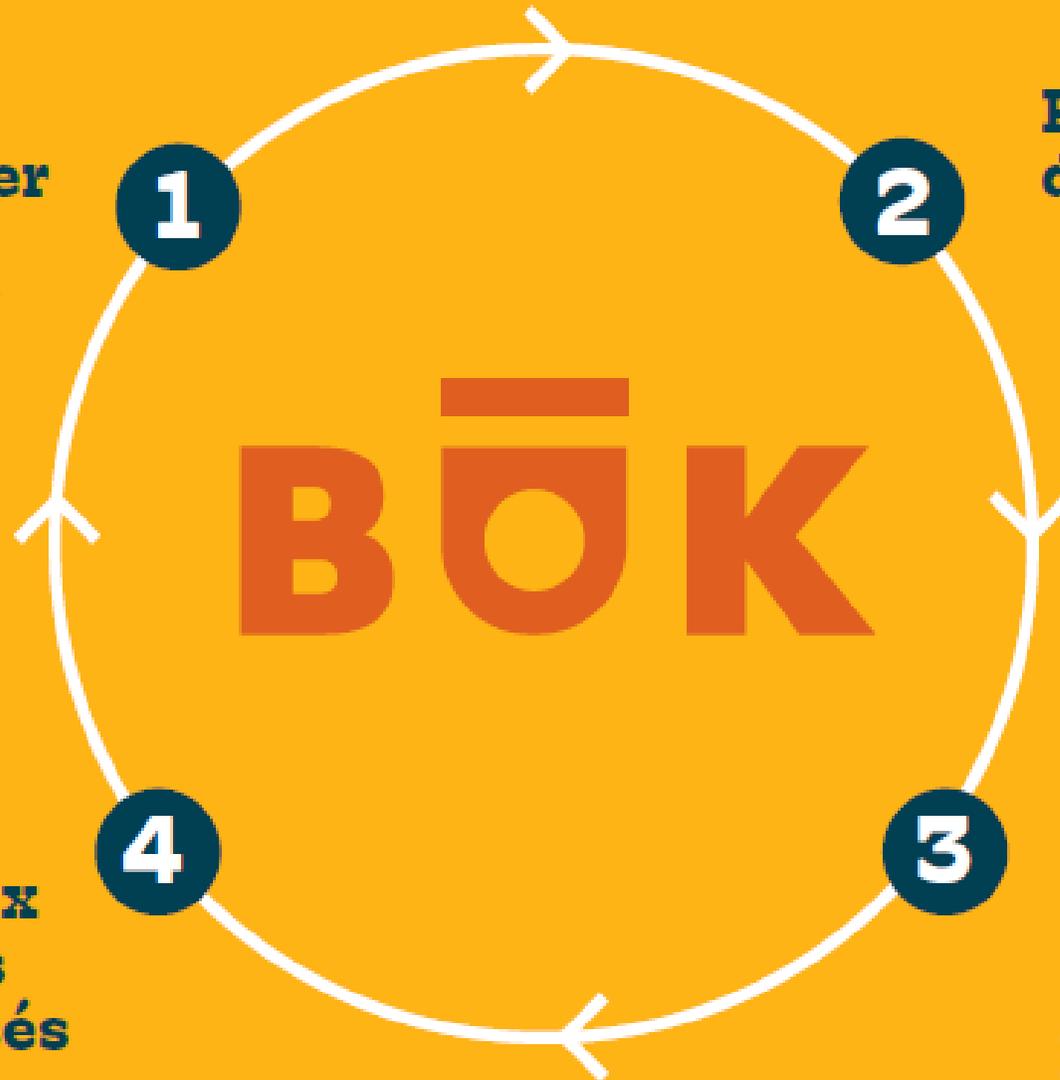
Achète ton plat préparé, ta salade, votre dessert dans un de nos restos partenaires et emporte-le dans une consigne en verre réutilisable.

[LISTE DES RESTOS](#)



4 Les bocaux sont lavés et réutilisés

afin de recevoir de nouveaux plats à emporter!



2 Paye le montant de la consigne BOK

de 1,5 € pour les bocaux en verre à 5€ pour les lunch box en verre.

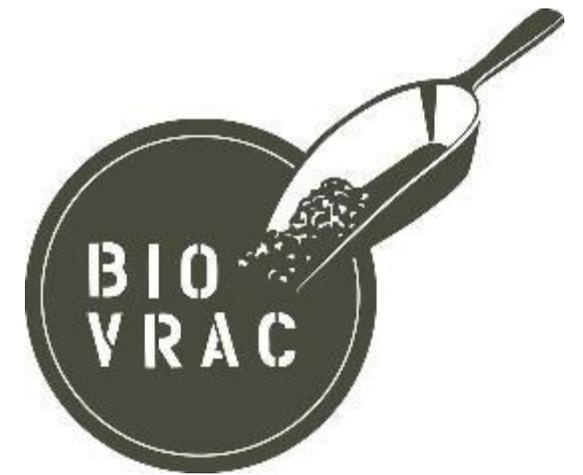
[TAILLES ET PRIX](#)



3 Retourne la consigne BOK

dans n'importe quel restaurant du réseau BOK et récupère le montant de la consigne.

OU GARDE-LA POUR TOI!



*Le passage à l'échelle :
Faire du vrac une réelle
alternative au packagé ?*

Virginie Pissoort

Bxl Environnement 2 décembre 2020



Bio Vrac

- Le *bio* : rien à voir avec le zéro déchet

bio= respect d'un cahier des charges

↔ potentiellement des filières de production plus **durables**.

Bio vrac travaille en direct avec producteurs ou centrales de producteurs

- Le *vrac* : un pas vers le zéro déchet

vrac= mode de distribution B to C visant à :

- limiter le gaspiller (acheter les Q justes)
- limiter les emballages jetables
(réutiliser et proposer un système de tare)

Les solutions classiques



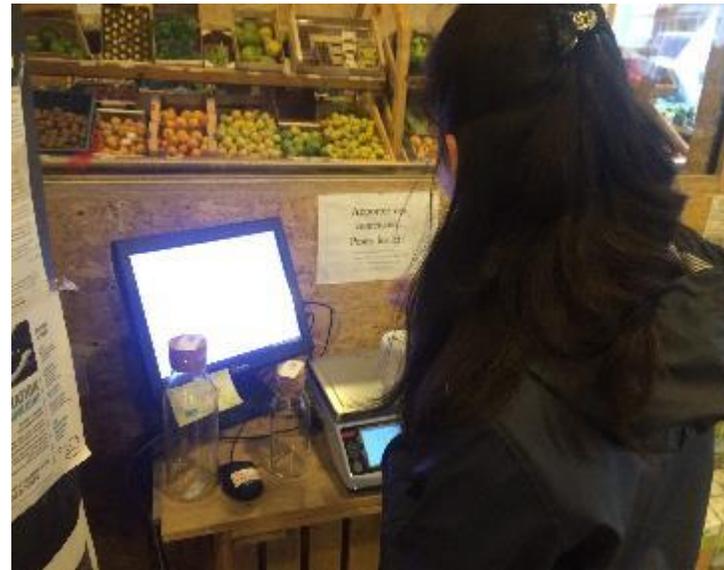
Les contraintes du vrac

- La réglementation en terme de sécurité alimentaire inappropriée (nationale, UE)
-  directive UE 2017 de réduction du gaspillage
- Les limites technologiques (les solutions vrac sont totalement insuffisantes , limitées)



Les contraintes du vrac

- Les limites commerciales (besoin en RH, besoin d'espace de stockage et de distribution, pertes, dégustations etc)
- Les limites en termes de consommation :
 - > le prix n'est toujours pas plus intéressant, mais quand même souvent
 - > faible conscientisation/engagement
- *Qui apporte ses propres contenants ?*



Pour le passage à l'échelle

À l'échelle du/ d'un magasin

- > Informer, sensibiliser et communiquer dans le magasin et via les réseaux sociaux (informer sans culpabiliser)
- > Proposer de vrac à l'exclusion du packagé (× risque des perdre des clients)
- > Supprimer les emballages kraft ou pots non réutilisables/réutilisés (× risque de limiter les ventes)
- > Récompenser les consom'acteurs qui viennent avec leurs contenants. (× difficultés techniques)

Pour le passage à l'échelle

À l'échelle du secteur

- > Lobby des distributeurs de vrac pour une réglementation UE et AFSCA plus favorables (cfr huile d'olive) → en cours via Réseau vrac Belgique
- > Un partenariat avec des chercheurs/industriels, distributeurs pour développer des solutions vrac adaptées (pour miels, pâtes à tartiner, sirops d'érable, café,...)



Merci



Rue Meyerbeer, 144 à Uccle.

Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 17h



Programme



1. Les avantages pour les Commerces alimentaire et Horeca
2. Les bonnes pratiques zéro déchet
3. Témoignages : horeca & commerce alimentaire
4. **Conseils, aides et accompagnements existants**
5. Comment faire un audit déchet et fixer les priorités ?



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



L'Appel à projets Horeca et commerces alimentaires zéro déchet

Participez et tentez votre chance pour bénéficier de :

- ✓ **Financement** : 2.500€ à 15.000€ (ou jusqu'à 45.000 € pour un groupement d'entreprises ou associations, à partir de 3 projets liés introduits séparément)
- ✓ **Accompagnement** : lors des candidatures et lors de la mise en œuvre de votre projet (technique et administratif)
- ✓ **Visibilité** : presse, lors d'évènements, site web de Bruxelles Environnement, réseaux sociaux,...





En 2018, 10 projets zéro déchet sélectionnés parmi 51 candidatures reçues

Réduction de déchets d'emballages

Commerces alimentaires



Produits laitiers, charcuterie & traiteur en vrac



Produits collants en vrac



Produits traiteur en vrac (contenant rectangulaire) & nettoyage consignes sur place



Elargissement rayon vrac & contenants consignés avec nettoyage sur place



Nettoyage consignes sur place

Horeca



BOK - Réseau de consignes pour plats à emporter



Contenants réutilisables consignés avec nettoyage sur place



Contenants réutilisables ; vente d'eau filtrée, boissons maisons et fermentées ; cours de cuisine ZD



Contenants et accessoires réutilisables



Bruxelles Environnement développe des outils pour vous aider dans votre démarche zéro déchet

Conseils et ateliers zéro déchet pour les horeca et commerces

- Helpdesk (facilitateur)
- [Fiches conseil pour commerces/horeca](#)
- Formations / Ateliers zéro déchet

Conseils, formations, activités & outils pour les particuliers

- [Site web Zéro Déchet](#)
- Newsletter zéro déchet
- Page [Facebook](#)
BruxellesZeroDechetBrusselZeroAfval
- **Calculateur zéro déchet**
- Agenda « [Participer](#) »
 - <https://participez.environnement.brussels/>
 - <https://neemdeel.leefmilieu.brussels/>





Structures d'accompagnement gratuites existantes*

Les commerçants/porteurs de projets peuvent faire appel à ces structures d'accompagnement gratuites dans le cadre de leurs démarches zéro déchet et alimentation durable :

- 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.
- 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.

* Indépendantes de l'Appel à projet



Programme



1. Les avantages pour les Commerces alimentaire et Horeca
2. Les bonnes pratiques zéro déchet
3. Témoignages : horeca & commerce alimentaire
4. Conseils, aides et accompagnements existants
5. **Comment faire un audit déchet et fixer les priorités ?**



Méthodologie diagnostic et plan d'action

1. Compléter le tableau « Audit simplifié » qui calcule automatiquement le poids total et les émissions CO2 des déchets, audit afin d'identifier les plus grandes sources de déchets

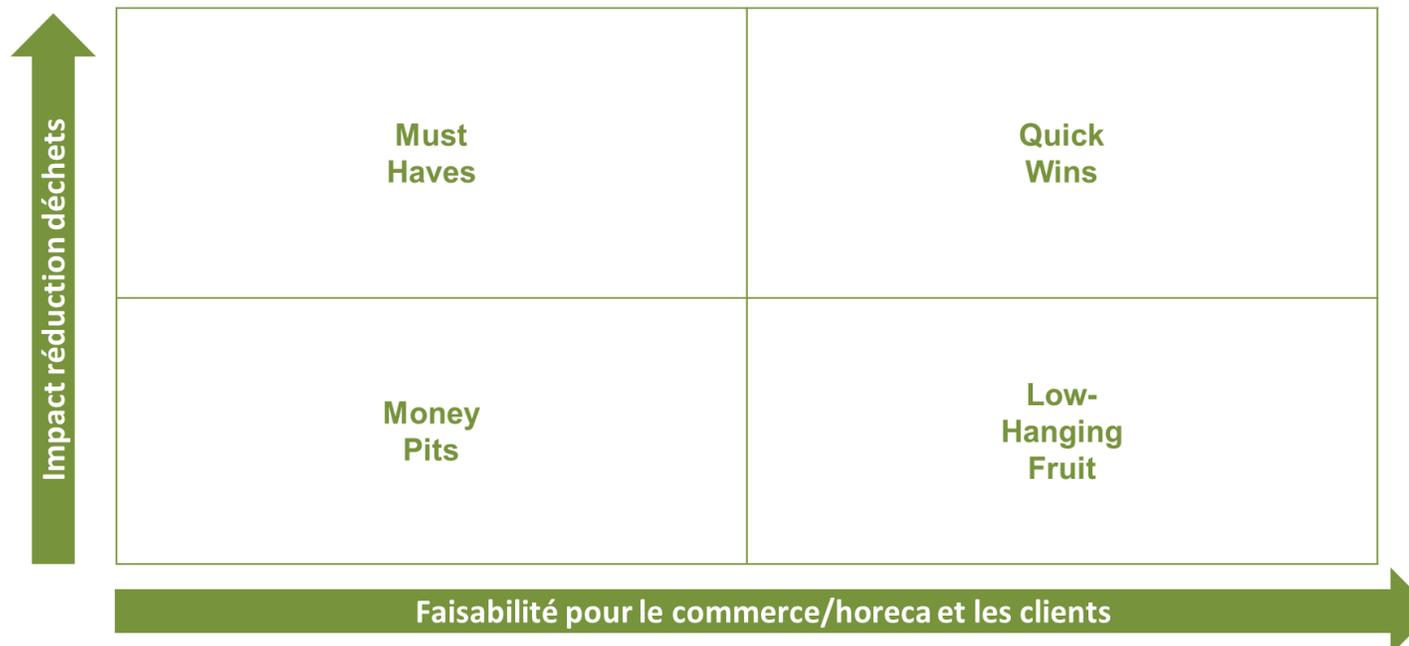
Type d'emballage (jetable ou réutilisable)	Description du produit et/ou de l'emballage	Dimension en cm du produit et/ou de l'emballage (L * l * H)	Nom du fournisseur d'emballage et/ou du contenu	Prix d'achat B2B du produit et/ou de l'emballage (€)	Prix de vente B2C du produit (€)	Prix de vente B2C de l'emballage (€)	Conditionnement à la livraison (matériau du suremballage : conditionnement consigné/réutilisé ou non, quantité/nombre de produits par boîte/palette/bacs)	Poids du conditionnement vrac ou du suremballage utilisé pour la livraison et le stockage (en g)
Jetable	Savon dur emballé	8*4*3	Nature et Progrès	3,501	5,41/unité	0	Boîte en carton jetable (non-consigné) de 20 unités	300



Poids (en g) des emballages vendus ou offert au client/mois	Poids (en g) des emballages générés par unité de produit en vrac	Emissions de kgCO ₂ /mois en fonction du nombre de réutilisations	Emissions de CO ₂ /mois (emballages jetables)
4500	2250	X	1,755

2. Prioriser les actions zéro déchet selon impact & faisabilité → Plan d'action :

Matrice de priorisation





Envie d'en savoir plus...

... découvrez les Fiches conseil pour commerces/horeca en ligne

et restez au courant de l'Appel à projet : environnement.brussels/commerce-zerodechets



zerowasteretail@environnement.brussels



bruxelles
environnement
.brussels



leefmilieu
brussel
.brussels



Votre plan d'actions zéro déchet

DE **AVOUS**
JOUER





Priorisation → 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

