

Rapport d'étude

ACCOMPAGNEMENT DE L'HORECA DANS LA PRÉVENTION ET LE TRI DES BIODÉCHETS



JUILLET 2014

ACCOMPAGNEMENT DE L'HORECA DANS LA PRÉVENTION ET LE TRI DES BIODÉCHETS

SOMMAIRE

Présentation de la mission.....	Erreur ! Signet non défini.
Méthodologie.....	5
Résultats.....	11
Recommandations :.....	21

CONTENU

Ce rapport présente la mission d'accompagnement à la prévention et au tri des déchets organiques de 10 établissements HORECA en Région Bruxelles Capitale (RBC). Cette mission a été réalisée en 2014 par le bureau ECORES et Innovative cuisine à la demande de Bruxelles environnement.

Le rapport détaille la méthodologie de l'accompagnement de terrain pour les volets tri et prévention. Il présente les résultats de l'accompagnement et propose des recommandations concrètes pour :

- Étendre les pratiques de tri sélectif des déchets organiques à l'ensemble du secteur HORECA en RBC
- Favoriser la prévention des déchets organiques par l'optimisation de l'utilisation des produits alimentaires.

OBJECTIF

L'objectif de la mission est au travers d'un accompagnement de terrain de :

- ✓ tester auprès des 10 établissements pilotes le tri des déchets organique afin d'identifier les freins et les leviers de la démarche pour optimiser les solutions de collecte et étendre le service à tous le secteur HORECA en RBC ;
- ✓ sensibiliser les restaurateurs à la prévention de la production des biodéchets et proposer des actions pour diffuser les bonnes pratiques.

PUBLIC-CIBLE

Le public cible de l'accompagnement est le secteur HORECA sur le territoire de la RBC.



PRÉSENTATION DE LA MISSION

1.1. Objectif de l'étude

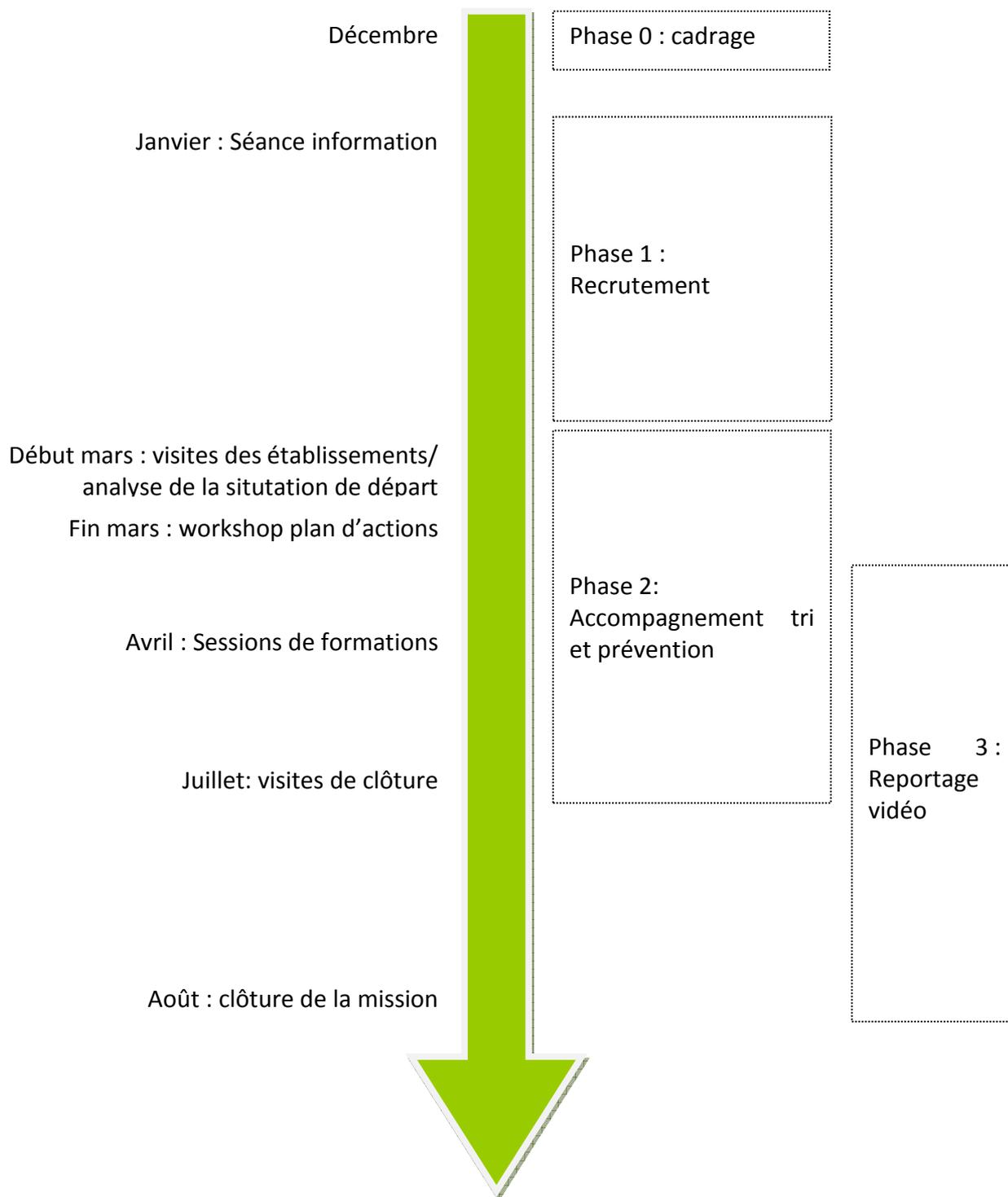
L'objet de cette mission est d'accompagner les restaurateurs pour améliorer la gestion de leurs biodéchets selon deux approches :

- la prévention de la production des biodéchets (réduction à la source) ;
- le tri des biodéchets pour une meilleure valorisation.

L'accompagnement est un encadrement pratique de terrain qui vise à la mise en place d'actions et de résultats concrets dans les établissements participants. Cet accompagnement doit également permettre de fournir du matériel de sensibilisation pour la diffusion des bonnes pratiques au sein du secteur (reportage vidéo).



1.2. Déroulé de la mission d'accompagnement



Méthodologie

2. CADRAGE DE LA MISSION

Afin de cadrer l'étude (zone d'intervention du projet, modalité de la collecte sélective et partenaires potentiels), une réunion a été réalisée avec le comité de pilotage (Bruxelles environnement, Ecores, Innovative cuisine et Agence Bruxelles propreté). L'agence Atrium, initialement prévue comme partenaire relais dans le cadre du projet, n'a jamais répondu aux sollicitations de BE.

Le rôle des parties prenantes a été clairement défini :

- ✓ Ecores¹ : coordinateur de la mission et responsable de la mobilisation des participants et de l'accompagnement du volet « tri des déchets »
- ✓ Innovative cuisine² : accompagnement du volet « réduction des déchets organiques » et coordination de l'option reportage
- ✓ Agence Bruxelles propreté : acteur de la collecte des déchets organiques. Mise à disposition gratuite de la collecte sélective pour les 10 restaurants jusqu'au mois d'août.

3. PHASE 1. RECRUTEMENT DES ÉTABLISSEMENTS

La phase de recrutement s'est déroulée via contacts mails, rappels téléphoniques et visites des établissements.

Les réseaux qui ont été sollicités sont :

- Contacts d'Innovative cuisine via entre autres Goûter Bruxelles ;
- Le réseau de 22 établissements de l'étude de 2012 ;
- Le réseau de création de Village partenaire ;
- L'UCM ;
- La fédération HORECA (pas de retour) ;
- Le réseau Atrium (pas de retour).

Etant donné le manque de retour d'Atrium, la piste considérant un ancrage territoriale communal du projet n'a pas été poursuivie.

Les restaurants ayant déjà un contrat avec l'ABP ont été privilégiés. Suite à la réunion de cadrage (accord de l'ABP de travailler avec toutes les communes), il n'y a pas eu de ciblage territorial au niveau des communes d'Evere et Etterbeek.

Objectif

L'objectif au terme de la phase de recrutement est d'avoir au minimum 10 établissements participants au projet d'accompagnement.

Résultats / Etablissements sélectionnés

10 restaurants ont été recrutés pour le projet. Ils sont présentés sur la carte ci-dessous ; Il y a une grande diversité dans le profil des établissements:

- 1 hôtel,
- 2 traiteurs,
- 4 restaurant/brasserie,
- 3 bars à jus/lunch/brunch

¹ <http://www.ecores.eu/>

² <http://innovative-cuisine.com/portfolio/>





- 📍 Sheraton
- 📍 Madou's provence
- 📍 Green biobazar
- 📍 Bistro du canal
- 📍 OMA
- 📍 Le Mess
- BEO
- A Propos
- Traiteur Van Eeckhout
- 📍 Cookim



4. PHASE 2. ACCOMPAGNEMENT

4.1. Organisation du tri et de la collecte des déchets organiques

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)

Objectifs

Les restaurants ont fait l'objet d'une visite individuelle (réalisée par le consultant Ecores seul ou accompagné d'un représentant de l'ABP) pour :

- identifier les pratiques actuelles de gestion des déchets (respect du tri, aménagement du local, etc.)
- définir avec le restaurateur les modalités pratiques pour la collecte sélective des biodéchets (aménagement de l'espace pour le tri, identification du conteneur optimal, fréquence d'enlèvement, etc.) et sensibiliser à l'intérêt du projet.
- expliquer et fournir les outils de suivi du projet (tableau de bord et sacs poubelles) et sensibiliser l'ensemble du personnel au projet. (Annexe 1).
- Préciser le vocabulaire.

Résultats

Dans les 10 établissements visités, les déchets organiques sont principalement produits lors de la préparation des produits (épluchures, feuilles de légumes, tiges, etc.). Ces établissements utilisent principalement des produits frais.

Deux sources de déchets sont spécifiques au profil des établissements, il s'agit de :

- La pulpe de fruits et légumes résultant de la production de jus ;
- Les déchets d'orange lors de la production de jus d'orange pressé.

Il y a très peu de retour sur assiette et de déchets de stocks dans les restaurants visités. Les surplus de préparation sont systématiquement réutilisés.

Les restaurateurs sont conscients de l'utilité de limiter la production des déchets organiques notamment d'un point de vue de la rentabilité financière. En effet, le parti a été pris de recruter des restaurateurs très motivés par la problématique.

La recherche et facilitation de l'opérationnalisation de la collecte avec l'ABP a permis d'étendre l'offre de service initialement proposée. Au départ, l'ABP proposait enlèvement en conteneurs de 140 ou 240 l. Or plusieurs restaurants n'ont pas la place pour stocker un conteneur organique (local à poubelles déjà encombré avec le conteneur carton et/ou verres, endroit de stockage potentiel difficilement accessible (cave)). D'autres ont besoin de conteneurs d'une capacité supérieure à 240l. C'est le cas notamment du Sheraton et du traiteur Van Eeckhout qui fonctionnent avec plusieurs conteneurs de déchets résiduels de 660l.

Suite aux visites et discussions avec les restaurateurs, l'offre de l'ABP a été complétée par la collecte en sacs et la proposition pour les grands établissements de conteneurs de 660l.

Deux établissements de grande taille ont demandé plus d'investissement et de travail. Il s'agit du Sheraton et du Traiteur Van Eeckhout. La solution opérationnelle en termes de collecte n'était pas évidente. Pour ces deux établissements, une réflexion sur la collecte interne des déchets organiques a également été menée.

Le cas du Sheraton :

- Le Sheraton est un hôtel qui est situé dans le Manhattan center qui est géré par une co-propriété. Le tri des déchets et la collecte sont organisés dans un local spécifique appartenant à la co-propriété. Le contrat d'enlèvement des déchets est au nom de la co-propriété avec une clé de répartition permettant à chaque partie prenante de payer sa contribution au service. Un espace « organique » peut être



aménagé pour la phase pilote au sein de la zone de collecte des déchets, mais cela doit en être référé à la co-propriété. Ce projet pilote est l'occasion d'introduire la notion du tri de l'organique à l'ensemble de la copropriété.

Ecores a organisé une rencontre avec le Building Manager du Manhattan Center. Suite à cette réunion, il a été convenu qu'une réunion de la co-propriété devait être programmée afin d'explicitier les possibilités de s'engager dans la démarche aux autres parties prenantes. Le Building Manager est sensibilisé par la thématique mais il est d'avis que d'un point de vue organisationnel cela risque d'être difficile à gérer. Il y a déjà beaucoup de travail actuellement depuis la mise en place du tri sélectif (hors organique). Les gens respectent difficilement les règles du tri et il arrive souvent que le personnel de gestion de la tour doive retrier les poubelles.

- Dans le cadre de l'organisation de la collecte en interne des déchets organiques et la mise en place du tri, le Sheraton nous a demandé de préparer une intervention auprès de leurs employés (cuisine, réception, administratif, etc.) pour explicitier la nature du déchet organique et l'intérêt du tri. Cette intervention a été réalisée dans le cadre de leur réunion du personnel et intégrée dans une animation globale sur le tri des déchets. La présentation se trouve en Annexe (Annexe, 1).

Le cas du Traiteur Van Eeckhout :

- Le traiteur Van Eeckhout travaille également en conteneur de 1100l pour les déchets résiduels, nous avons donc convaincu l'ABP d'élargir leur offre initiale de service de collecte organique et de proposer des conteneurs de 660l (au lieu du maximum des 240l).
- Nous avons également discuté avec le traiteur pour mettre en place des poubelles spécifiques en interne, identifiées avec une affichette sur leurs couvercles.

4.2. Prévention et réduction des déchets organiques

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 ;
- L'accompagnement individuel du Traiteur Van Eeckhout ;

Malika Hamza a réalisé des visites au sein des établissements recrutés. Ces visites ont eu pour objectif d'appréhender les spécificités des établissements (organisation de l'approvisionnement, gestion de la carte, configuration des lieux, espace de travail disponible, gestion actuelle des déchets, parties de produits comestibles systématiquement jetés, etc.) afin d'élaborer des formations pratiques en cuisine qui correspondent aux profils et aux besoins des participants.

Suite à ces visites, deux sessions de formations pratiques ont été organisées :

Séance 1 – 5 mai de 14h à 18h dans les locaux d'Innovative Cuisine à Bruxelles. La formation a été donnée par Malika Hamza

Thèmes :

- Réflexion sur la notion de 'déchets' dans la culture des professionnels de la restauration
- Atelier culinaire pratique sur l'utilisation des légumes et fruits 'de la feuille à la racine' avec dégustation

Déroulement de la séance

- 13h30 - 14h00 :
Accueil des participants ;
- 14h00 - 14h30



Au début de la séance 1, les restaurateurs présents ont été invités à exprimer leurs ressentis par rapport à la collecte des déchets organiques ;

- 14h30 - 17h00

Atelier pratique sur l'utilisation maximale de légumes et fruits. Les végétaux choisis pour élaborer les recettes sont ceux jetés systématiquement par les restaurateurs participants ou qui alourdissent considérablement les poubelles comme les pelures d'agrumes (observations en cuisine). Les recettes ont été imaginées afin de pouvoir être intégrées dans les cartes d'établissements aussi différents qu'un bar à jus et une brasserie gastronomique. Les participants ont donc été amenés à préparer et goûter les recettes suivantes :

- Agrumes : condiment de citron, sable de citron, semi freddo à l'orange et aux épices douces, mousse à l'orange et aux épices douces
- Peau de concombre : condiment de concombre
- Pulpe et grains de concombre : glace coco, concombre, citron vert
- Pelures et queues d'asperges : asperges blanches à la crème d'asperge au safran
- Fanes et tiges : burgers de veau et salade de radis, carottes sautées au beurre de fanes
- Tiges et queues de brocoli : purée de brocoli aux noisettes, mousse de brocoli au thé fumé
- Feuilles de côtes de chou-fleur : wok de feuille et côtes de choux-fleur à la pancetta
- Pulpe de jus de fruits et légumes : petits gâteaux à la pulpe de fruits et légumes

Le support remis aux participants est fourni en Annexe 3.

Nombre de participants : 6 restaurateurs

Les participants ont découvert de nouvelles recettes, de nouvelles associations et une approche innovante, positive et créative du 'déchet'. Enthousiasme général pour le condiment de peau de concombre, les petits gâteaux à la pulpe de fruits et légumes et la mousse d'orange.

A noter que durant cette formation, les participants ont échangé des trucs, astuces, adresses en relation avec des pratiques durables et étaient très heureux de se retrouver entre pairs partageant les mêmes intérêts.

Une fiche particulière a été envoyée au Traiteur Van Eeckhout, qui ne pouvait pas participer à la formation. Ces conseils pratiques anti gaspi ont été rédigés sur base de l'analyse des menus échoppes du traiteur. Ce dernier a exprimé un réel intérêt à organiser et proposer à ses clients une échoppe 'no waste'. La mise en place n'a pas encore démarré du fait du carnet de commande chargé en mai et juin.

Séance 2 – 12 mai de 14h à 18h dans les cuisines du Sheraton à Bruxelles. La formation a été donnée par Christian Tirilly, chef exécutif du Sheraton.

Thèmes

- Rigueur du respect de la procédure HACCP³ versus utilisation des restes
- Quelles filières d'approvisionnement pour des produits de qualité ?

Déroulement de la séance

- 14h00 - 14h30 Accueil des participants - Durant ce temps, une interview de Christian Tirilly a été réalisée par Sherpa
- 14h30 - 16h30 Formation en cuisine sous forme de visite technique, d'enseignement théorique et d'échange. Les points suivants ont été abordés :
 - Un volet de présentation sur la mise en place de procédures pour gérer l'apparition des déchets organiques en respectant les procédures HACCP ;
 - La compréhension et l'analyse d'un process en cuisine depuis la réception des marchandises jusqu'au retour sur assiette.
 - La meilleure façon de traiter les process.

³ Le système d'analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise, en abrégé système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), est une méthode de maîtrise de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires. Le guide autocontrôle pour l'HORECA est disponible sur le site de l'AFSCA.



- Un volet sur les stratégies d'approvisionnement en produits durables accompagné d'une dégustation des produits.

Nombre de participants : 3 restaurateurs

Objectifs

L'objectif de ces formations est de familiariser le restaurateur avec les actions pour prévenir l'apparition du déchet organique, mais également de créer une certaine ambiance de convivialité et d'échange.

Résultats et feedback des participants

Le taux de participation aux formations a été mitigé et peut être expliqué par deux facteurs principaux :

- plusieurs chefs de restaurant se retrouvent (Cookim, Madou's provence, le Sheraton) seuls à la manœuvre en cuisine et n'ont pas pu se libérer une après-midi ;
- certains établissements ont connu un mois de mai surchargé (Van Eeckhout)

Malika a donc proposé de planifier des interventions individuelles chez certains restaurateurs qui le souhaitaient. C'est dans ce cadre qu'elle a travaillé avec le traiteur Van Eeckhout et lui a fourni un ensemble de recettes pour optimiser l'utilisation des produits en cohérence avec leur carte (Annexe 4).

Le feedback des participants par rapport aux formations (contenu, lieu, format, apports, etc.) est le suivant :

- Très intéressant de proposer un lieu de formation pratique au niveau des ateliers d'Innovative Cuisine car c'est un lieu convivial et chaleureux ;
- Les restaurateurs sont demandeurs de formations pratiques de ce type pour « quitter » leur cuisine et rencontrer leurs pairs. Néanmoins, ils sont conscients qu'ils sont peu disponibles. Mais ce format les intéresse à raison de 1 à 2 formations par an, fixées longtemps à l'avance. En sachant que les imprévus opérationnels peuvent les contraindre à ne pas pouvoir y participer en dernière minute.
- Très bonne dynamique entre les participants. Il n'y a pas du tout de sentiment de concurrence.
- Les formations sont l'occasion d'échanger les bonnes pratiques et les trucs et astuces, que ce soit au niveau des nouvelles « technologies » que des nouveaux fournisseurs de produits durables. Beaucoup d'informations se sont échangées lors des séances : contacts de fournisseurs, conseils de recettes, etc.
- Les restaurateurs qui s'orientent en alimentation durable sont fortement demandeur d'une dynamique de réseau sur le territoire de la RBC pour :
 - Echanger leurs expériences.
 - Capitaliser les bonnes pratiques.
 - Mutualiser les besoins :
 - en termes d'approvisionnement par exemple pour capitaliser une demande nécessaire pour intéresser l'offre
 - en termes de matériel de cuisine pour accéder à des prix plus avantageux
 - etc.

4.3. Suivi et encadrement des établissements

Tout au long du projet, l'équipe de consultants est restée en contact étroit avec les participants via mail ou contact téléphonique.

Ecores a joué le rôle de facilitateur entre les restaurateurs et l'ABP afin d'identifier les solutions les plus adéquates aux problèmes qui se sont posés lors de la collecte des déchets organiques.

Innovative Cuisine a envoyé plusieurs retours d'expérience et conseils via mail suite à ces différentes visites au sein des établissements. Elle a également été disponible tout au long de l'accompagnement pour répondre aux questions pratiques des établissements.



RÉSULTATS

5. RÉSULTATS À LA CLÔTURE DU PROJET: TRI

5.1. Le Sheraton

Actions mises en place

Collecte sélective prévue de 6 conteneurs de déchets organiques de 660l soit ⁴ 1, 58 tonne par semaine.

- *Sensibilisation du personnel et information*

Une séance de sensibilisation a été réalisée lors d'une réunion du personnel. Plusieurs activités sont prévues en septembre 2014 en petits groupes pour expliquer à nouveau l'intérêt du tri organique.

- *Implémentation du tri organique à différents postes au sein de l'établissement*

Fonctionnement au sein du Sheraton : les poubelles sont disposées à différents endroits du bâtiment. Elles sont vidées régulièrement par une équipe de Stewards qui descend les sacs au local déchet principal et les vide dans les conteneurs appropriés.

L'intégration du tri a donc consisté à la mise en place de poubelles organiques à côté de poubelles de déchets résiduels à différents endroits stratégiques :

- Au sein des cuisines ;
- Au niveau de la cafétéria du personnel ;
- Au niveau du buffet petit déjeuner (déchets des oranges et du buffet).

Les autres postes tels que le retour des banquets et le retour des assiettes clients sont toujours en réflexion pour optimiser l'implémentation. En effet, le retour des banquets est difficile à gérer car décentralisé. De même, le tri des retours sur assiettes demande une formation spécifique pour le personnel de salle. Cela est prévu dans le plan d'actions du Sheraton.

L'implémentation a été réalisée suite à la séance d'information au personnel. La mise en place opérationnelle du tri en interne s'est réfléchi pour une intégration facile au système actuel. L'objectif est de modifier au minimum le fonctionnement pour maximiser l'adoption du changement.

Les poubelles sont vertes et une affiche est apposée sur le couvercle indiquant ce qui peut être jeté ou non en tant qu'organique.

Groupes clés pour le bon fonctionnement du système :

- L'équipe de stewards chargée de la vidange des poubelles. Ils doivent s'assurer du tri et vider les poubelles dans le bon conteneur. Si une poubelle n'est pas suffisamment triée, elle est déclassée dans les déchets résiduels.
- Le personnel de cuisine est tous les jours encouragé par les chefs à trier ses déchets organiques. Ils disposent d'un bac sur leur table de travail qui permet de recueillir l'organique, le bac est ensuite vidé dans les poubelles principales.
- L'ensemble du personnel de l'hôtel est encouragé en tant que consommateur à trier son plateau au sein de la cafétéria.

⁴ Densité de 0.4kg/l pour les déchets alimentaires (source : Benoit Salsac, asbl Worms).





Figure 1. Tri des déchets à la cafétéria

Leviers

- *Très forte volonté de la direction et du groupe Starwood*

Le directeur du Sheraton est intimement convaincu de la pertinence du tri des déchets organiques. Cela fait plusieurs années qu'il cherche une solution satisfaisante pour opérationnaliser la démarche.

De même, le groupe Starwood a déjà implémenté plusieurs solutions innovantes au sein de ses hôtels à travers le monde avec notamment le placement d'une unité de traitement *in situ* pour la biométhanisation en Suède.

- *Valorisation du travail des Stewards*

L'équipe des stewards est considérée comme garante de la qualité et la bonne réussite du projet. Il y a une forte implication du chef du service et du personnel pour conduire le tri. Un steward a d'ailleurs été nommé employé du mois de part son implication dans le projet. Le travail est mis à l'honneur et leur image positive renforcée.

- *Renforcement des contrôles au sein du local « déchets »*

Le gestionnaire du Manhattan center a décidé de renforcer la surveillance du tri au niveau du local déchets. Des caméras vont être installées afin de pouvoir imposer des amendes si des établissements

ne respectent pas les consignes de tri au niveau des différents conteneurs (Plastiques, carton, verre et organique).

Freins

- *Changement de comportement du personnel*

Au niveau de la cafétéria, le tri est une catastrophe. La plupart des membres du personnel ne suivent pas la consigne. Selon la responsable du développement durable, il est très difficile de faire adopter un changement de comportement qui ne relève pas explicitement de leur travail. De plus, le personnel n'effectue pas le tri organique chez eux. Le Sheraton a prévu une phase de sensibilisation du personnel lors de la rentrée en septembre 2014. Les animations se feront par petits groupes pour maximiser l'impact.

- *La qualité de service de l'opérateur externe de la collecte des déchets*

Le Sheraton connaît beaucoup de problèmes avec l'opérateur de collecte. Selon le restaurateur, les passages seraient irréguliers. Il n'y aurait aucune communication avec le client. Les conteneurs déborderaient souvent car au lieu des 3 passages par semaine initialement prévus, un seul serait effectué et sous rappel téléphonique. L'hôtel n'est pas du tout satisfait du service actuel. Néanmoins, le directeur ne veut pas faire machine arrière dans le tri. Une solution opérationnelle doit être trouvée.

Objectif/impact

- *Impact financier*

A ce jour, l'impact financier du tri n'a pas pu être chiffré car l'opérateur de collecte n'a pas voulu à ce stade diminuer le nombre de conteneurs de déchets résiduels argumentant qu'il fallait d'abord tester le tri. Or le tri fonctionne. Cependant, l'évolution du nombre de conteneurs déchets résiduels nécessaires (en vue d'une réduction) n'a jamais été observée.

A priori, si l'opérateur respecte ses engagements et passe 3 fois par semaine vider les deux conteneurs (660l /conteneur) d'organiques, le nombre de vidanges des conteneurs déchets résiduels devrait diminuer.

Simulation impact financier de la collecte sélective de l'organique	
Déchets résiduels : prix /conteneur de 1100 l	21,10 €
Déchets organiques : prix/conteneur de 660 l	10,91 €
Coût par semaine pour 6 conteneurs d'organiques	65,46 €
Coût par semaine pour équivalent volume 3900l tout venant (+/- 4 conteneurs tout venant)	84,4 €
Economie théorique* sur facture par semaine suite à l'introduction de la collecte sélective de l'organique	- 18,94 €

* on parle d'économie théorique car cela suppose que le volume d'organique est compensé par une réduction équivalente du volume de déchets résiduels.

- *Impact sur les autres établissements*

Le groupe Starwood souhaite implémenter le tri des déchets organiques sur leurs 5 sites bruxellois. De plus, plusieurs établissements du Manhattan center sont également intéressés pour intégrer le système. Néanmoins, les retours d'expérience au niveau de la solution de collecte sont peu satisfaisants pour être largement diffusés.



5.2. Madou's Provence

Actions mises en place

Collecte sélective de 1 conteneur de déchets organiques de 140l soit par 56 kg semaine.

Réduction de 30% du volume de déchets résiduels par semaine.

- *Implémentation du tri organique à différents postes au sein de l'établissement*

Madou's Provence a mis en place le tri des déchets organiques au niveau des cuisines et également de la salle pour le retour des assiettes et le marc de café.

La collecte interne est effectuée en sacs de 60 l qui sont ensuite entreposés dans la cour arrière dans un conteneur de 140 l. Le conteneur de 140l est vidé une fois par semaine par l'opérateur déchet.

Leviers

- *Forte volonté des gérants du restaurant*

Les gérants du restaurant (au nombre de 2 dont le chef de cuisine) sont intimement convaincus par la nécessité de trier leurs déchets organiques. Ils vérifient régulièrement la qualité du tri de l'organique et font les remarques nécessaires à leur personnel de salle et de cuisine.

Freins

- *Coût supplémentaire*

L'introduction d'un passage par semaine de collecte d'un conteneur de 140l d'organique entraîne une augmentation de la facture globale relative à la collecte des déchets pour le restaurant. En effet, la séparation de la fraction organique provoque une diminution de poids des sacs de déchets résiduels mais pas une diminution de volume suffisante. Or la facturation se fait par rapport au volume de déchets.

Objectif/impact

- *Impact financier*

Pour un conteneur de 140l par semaine (5.36€/enlèvement), le restaurant a pu supprimer un sac de 80l de déchets résiduels (3.36€/enlèvement). Ils sont composés d'emballages, de barquettes, etc. qui prennent de la place en termes de volume. Le fait de retirer la fraction organique, lourde (qui tassait le contenu du sac) n'a pas d'impact réellement significatif sur le volume. L'impact financier est donc un coût de 2€ supplémentaire par semaine pour le restaurant suite à l'introduction de la collecte sélective.

- *Objectif pour éviter le surcoût*

Afin d'éviter le surcoût, l'établissement devrait diminuer de 2 le nombre de sacs de déchets résiduels par semaine. Cela porterait leur forfait à 2 sacs de 80 l de déchets résiduels par semaine. Selon le restaurant c'est difficile à gérer car ils sont fortement dépendants des fournisseurs et de leurs emballages. Au vu de leur taille, ils ont peu de poids de négociation sur cet aspect.

Il n'y a pas eu de réduction significative du nombre de sacs d'organique avant et après l'accompagnement.



5.3. Beo

Actions mises en place

Collecte sélective de 1 conteneur de déchets organiques de 140l soit par 56 kg semaine.
Réduction de 50% du volume de déchets résiduels par semaine.

- *Implémentation du tri organique à différents postes au sein de l'établissement*

Beo a mis en place le tri organique au sein de sa cuisine et également au niveau du comptoir pour la production des jus.

Les déchets organiques collectés sont surtout de la pulpe de jus.

- *Communication vers les « passants »*

Le gérant fait preuve d'une grande volonté pour réaliser au mieux le tri et la collecte. En effet, chaque matin il sort le conteneur de déchets organiques (localisé dans sa cour intérieure qui sert de terrasse durant les beaux jours) et tous les soirs il le rentre. Il a apposé une affiche sur le couvercle signalant « déchets organiques » afin d'une part communiquer vers le passant et d'autre part éviter que des déchets inappropriés ne s'y retrouvent.

Leviers

- *Forte volonté du gérant*

Le restaurant/traiteur est engagé dans une démarche de « Manger autrement », il souhaite toujours aller plus loin. Le tri organique est important pour lui.

Freins

- *Coût supplémentaire*

L'introduction du tri avec un conteneur de 140l d'organique entraîne une augmentation de la facture globale relative à la collecte des déchets pour le restaurant. Le conteneur est vidé deux fois par semaine mais il n'est pas plein lors de la vidange.

Objectif/impact

- *Objectif pour éviter le surcoût*

Afin d'éviter le surcoût, l'établissement devrait se satisfaire d'une seule vidange du conteneur organique par semaine. Or les odeurs dues notamment à la fermentation de la pulpe rendent compliqué le stockage durant une semaine entière.

5.4. Cookim

Par manque de disponibilité, Cookim n'a pas reçu la visite de Malika.

Actions mises en place

Collecte sélective de 1 sac de déchets organiques de 80l soit par 32 kg semaine.
Réduction de 50% du volume de déchets résiduels par semaine.



- *Implémentation du tri organique au sein de l'établissement*

Cookim a mis en place le tri organique au sein de sa cuisine. Les déchets organiques collectés sont en faible quantité et principalement issus du travail de préparation des légumes.

Cookim a contacté l'ABP en fin d'accompagnement pour demander l'arrêt de la collecte, car il y aurait trop peu de biodéchets triés.

Leviers

- *Petit établissement géré par une seule personne*

Cookim est un établissement créé il y a un an. La gérante est seule pour faire fonctionner le restaurant. Il n'y a donc pas eu besoin de sensibiliser le personnel.

Freins

- *Transparence des sacs*

La collecte des déchets organiques est réalisée en sac chez Cookim. Or les sacs de collecte sont transparents. L'image donnée par ces déchets devant l'établissement n'est pas très avenante selon la gérante. Elle essaye dès lors de sortir le sac juste au moment de la collecte (contrainte supplémentaire).

- *Horaire de collecte*

La collecte des déchets organiques se fait durant les heures de pointe de fonctionnement du restaurant (entre 12 et 14h).

Objectif/impact

- *Impact financier*

Pour un sac d'organique de 80l, Cookim supprime un sac de déchets résiduels. Cela serait donc intéressant financièrement.

5.5. Le traiteur Van Eeckhout

Actions mises en place

Collecte sélective de 1 conteneur de déchets organiques de 660l (rempli au 4/5) soit par 210 kg semaine.
Réduction de 40% du volume de déchets résiduels par semaine.

- *Implémentation du tri organique au sein de l'établissement*

Le traiteur a implémenté le tri des déchets organiques au niveau de ses différentes phases d'activités *in situ et ex situ*.

En cuisine, lors de la préparation, des petites poubelles de table sont mises à disposition du personnel pour mettre les déchets organiques. Ces bacs sont ensuite vidés dans une poubelle centrale qui est déversée dans le conteneur extérieur.

Lors des prestations chez les clients, le traiteur récupère systématiquement les restes des repas ou buffets. Les restes sont triés au retour. Les préparations qui n'ont pas été servies sont distribuées au



personnel si les quantités sont importantes, le Samu social est contacté. Les préparations servies et non consommées sont jetées dans le conteneur organique.

- *Sensibilisation du personnel de cuisine*

La poubelle organique se compose d'un sac transparent afin de sensibiliser le personnel à ce qui est jeté.

Leviers

- *Renouvellement de l'équipe du personnel*

L'équipe du traiteur Van Eeckhout a été renouvelée dernièrement et le nouveau personnel a directement été plongé dans le tri. Selon la gérante, cela est plus facile que de changer les habitudes de travail du personnel présent.

Freins

- *Manque de temps*

Le rush des activités des mois de mai et juin n'a pas encore laissé le temps au chef de cuisine de se pencher sur la réflexion « optimisation de l'utilisation des produits ». Il est prévu de mettre en place dans le cadre de futurs événements un stand « zéro déchets » pour montrer aux consommateurs comment le traiteur utilise l'entièreté des produits. Malika a proposé plusieurs recettes en ce sens sur base de la carte du traiteur.

Objectif/impact

- *Impact financier*

L'introduction du tri des déchets organiques a introduit un monitoring plus poussé des quantités de déchets produites et de leur gestion.

Actuellement, le traiteur paie pour l'enlèvement de 10 conteneurs de déchets résiduels par semaine. Or avec la mise en place du tri, le nombre est descendu à 6 de déchets résiduels et 1 d'organique. Cela représente une économie de 47€/semaine. La gérante est en train de relever le nombre exact de conteneurs de déchets résiduels remplis par semaine pour adapter correctement son contrat.

Pour le moment une vidange de l'organique est suffisante mais à voir en juillet/août avec les chaleurs.

5.6. Chez OMA

Actions mises en place

Collecte sélective de 1 conteneur de déchets organiques de 140l soit par 56 kg semaine.
Réduction de 50% du volume de déchets résiduels par semaine.

- *Implémentation du tri organique au sein de l'établissement*

OMA a mis en place le tri organique au sein de sa cuisine. Les déchets organiques collectés sont principalement issus du travail de préparation des légumes.

Leviers

- *Meilleure hygiène pour le stockage des déchets*

Les déchets organiques sont stockés dans un conteneur de 140 l qui est entreposé dans une courette à l'arrière du restaurant. Cette solution est très confortable car elle permet de diminuer les odeurs des



sacs poubelles de déchets résiduels qui sont eux stockés dans la cave. Selon Oma cette solution est plus hygiénique.

- *Forte volonté de l'équipe*

Depuis que le tri est mis en place, OMA ne se voit pas faire machine arrière : « *Ce serait comme jeter à nouveau des canettes dans sa poubelle blanche* ».

Freins

A priori aucun frein

Objectif/impact

- *Impact financier*

L'introduction du tri a permis à Oma de réduire de moitié son nombre de sacs de déchets résiduels. Or cette réduction ne pourra pas être réellement valorisée financièrement à cause d'une sous estimation du contrat initial. La poursuite du tri risque ainsi d'induire un surcoût.

5.7. Le Mess et traiteur A propos

Actions mises en place

Le Mess : Collecte sélective de 1 conteneur de déchets organiques de 140l soit par 56 kg semaine.

Pas de réduction marquée du volume de déchets résiduels

- *Implémentation du tri organique dans le restaurant (pour le traiteur A propos), la collecte des déchets organiques était déjà mise en place mais volonté de sensibiliser le chef à l'optimisation de l'utilisation des produits)*

Mise en place d'un système de récupération de l'organique selon deux catégories :
Bac récup végé pour ce qui est valorisable (reste de roquette, épluchures d'asperges, etc.)
Poubelle organique pour les déchets

- *Une nouvelle façon de constituer la carte*
Suite aux conseils de Malika, Marie-Pascale cherche à constituer une carte avec un nombre de produits limités pour en maximiser leur utilisation (de toutes les parties des légumes notamment) et privilégier la saisonnalité.

Pas énormément de chiffres. Démarche depuis toujours d'optimiser l'utilisation des produits. Donc à implémenter pour les cuisiniers. Récup végé : roquette qui reste, épluchures d'asperges, ...

Leviers

- *Une gérante engagée depuis toujours dans la démarche.*
Les 2 séances d'enregistrement vidéo ont permis à la gérante de renforcer son message vers le personnel.
- *La visualisation du gaspillage évité*
Grâce aux bacs « récup végé », le personnel de cuisine prend conscience du gaspillage évité. Cela la motive dans son action et lui donne envie de poursuivre la démarche.
- *La reconnaissance au travers du reportage*
Lors du reportage vidéo sur les bonnes pratiques en termes de tri et prévention, le travail du personnel a été valorisé ainsi que leurs efforts.



Freins

- *Plus de travail pour l'équipe*
Dans un premier temps, le tri demande une charge de travail supplémentaire pour l'équipe car il faut dépasser les automatismes.

Objectif/impact

- *Objectif : arriver à zéro gaspillage*
L'objectif de la gérante Marie-Pascale est de poursuivre dans la voie de l'utilisation maximale des produits et de la prévention du gaspillage alimentaire pour arriver à un zéro gaspi.

- *Impact financier*

Le volume de sacs de déchets résiduels n'a pas diminué de manière conséquente (mais diminution de la densité) donc l'introduction de la collecte organique va entraîner un surcoût pour l'établissement.

5.8. Greenz Biobar

Actions mises en place

Collecte sélective de 2 conteneurs de déchets organiques de 140 l soit par 108 kg semaine.
Réduction de 50% du volume de déchets résiduels par semaine.

- *Implémentation du tri organique au sein de l'établissement*

La collecte sélective a été implémentée très facilement au sein de l'établissement.

- *Communication vers les clients*

Le Greenz a établi une charte qui reprend les différents principes durables du Greenz Biobar avec introduction du tri des déchets organiques. Cette charte va être affichée en grand format au sein du restaurant.

Freins

A priori aucun frein

Objectif/impact

- *Impact financier*

Le nombre de sacs de déchets résiduels a été réduit de moitié. Néanmoins, étant donné la sous estimation du contrat d'enlèvement initial. L'introduction de la collecte sélective entraîne un surcoût pour l'établissement. Si le restaurant arrive à descendre à deux sacs par semaine, le surcoût peut être limité.

Par contre suite à l'introduction des pratiques de prévention des déchets organiques, l'établissement a pu réduire de moitié son approvisionnement en citrons et donc réduire son coût en matières premières.

5.9. Le Bistro du canal

Actions mises en place



Le Bistro du canal n'a pas pu mettre en place le tri sélectif des déchets organiques. Par contre ils ont été assidus aux formations pratiques. Ils ont effectué plusieurs modification au niveau de leur carte pour intégrer les conseils de Malika.(voir Annexe 5. Fiches expériences) :

- Mise à la carte de la mousse de brocoli au thé fumé
- Mise à la carte de la recette de carpaccio de côtes et queues de brocoli montrée lors de la visite dans les cuisines du Bistro du Canal
- Intérêt à mettre au menu du jour la recette de wok de côtes et feuilles de chou-fleur
- Recherche d'utilisation des grains de courgette pour épaissir les sauces
- Utilisation de la farine de colza d'un producteur de Dilbeek à la place de la chapelure (sous produit de l'huile de colza)

6. RÉSULTATS À LA CLÔTURE DU PROJET: PRÉVENTION

Suite aux visites de Malika, une fiche expérience a été rédigée pour chaque établissement (en Annexe 5). Cette fiche met en lumière les actions mises en place pour réduire les déchets organiques. Il ressort que les établissements accompagnés ont déjà une culture importante en termes de réduction d'utilisation optimale des produits.

Les actions mises en place suite aux formations et aux fiches recettes de Malika n'ont pas eu un impact quantifiable en termes de réduction des déchets.

Néanmoins, les formations ont eu plusieurs impacts positifs auprès des participants :

- Mise en réseau ;
- Echange de bonnes pratiques et d'informations relatives à l'approvisionnement ;
- Rencontre de ses pairs ;
- Shooting pour le reportage

Il ressort des discussions, que les restaurateurs sont demandeurs d'un véritable réseau d'échange entre HORECA durable : site/plateforme, formations annuelles, rencontres entre professionnels.

Les informations, notamment en termes d'approvisionnement en produits durables, sont très recherchées.

En effet, les petits établissements (Cookim, Oma, Madou's provence, Beo, etc.) ont du mal à réunir une demande suffisante en terme de volume pour justifier le déplacement d'un fournisseur particulier (producteurs locaux ou produits spécifiques). Ils sont donc parfois contraints de faire appel à des gros distributeurs chez qui ils commandent une diversité plus importante de produits et donc un volume plus conséquent.

Les gros acteurs (Sheraton, traiteur van Eeckhout, etc.), pour qui ce travail est également compliqué, peuvent plus facilement mettre en place un partenariat et une livraison directe avec les producteurs locaux car ils sont demandeurs d'un volume plus important.

Lors des séances de formation, les restaurateurs se sont échangés beaucoup de contacts par rapport à ces filières d'approvisionnement. Christian Thirilly a notamment partagé son projet de rassembler plusieurs restaurateurs pour constituer une demande suffisante pour construire une filière pêche durable.



Recommandations : PRÉVENTION, TRI ET COLLECTE

6.1. Synthèse des résultats clés du projet d'accompagnement

- L'accompagnement a permis de trier : 2,15⁵ 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 de l'ABP pour correspondre aux besoins des différents profils de clients. D'une proposition de collecte unique en conteneur de 140l, ils sont passés à une proposition de service selon 4 types : sac de 80l, conteneur de 140l, de 240l ou de 660l⁶ ;
- La majorité des établissements souhaitent poursuivre le tri (8 établissements sur 9) 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 ;
- Pour les restaurateurs de petite et moyenne taille pour lesquels le contrat d'enlèvement des déchets tout venant est sous-estimé⁷, l'introduction de la collecte sélective va entraîner un surcoût. ;
- Les gros établissements qui travaillent avec plusieurs conteneurs de 660l pour les déchets résiduels vont directement pouvoir faire des économies sur leur facture avec l'introduction de la collecte sélective ;
- Les résultats quantitatifs chiffrés, en termes 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 ;
- 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.

6.2. Recommandation pour poursuivre et diffuser la collecte sélective

Constats

Suite aux visites individuelles, aux discussions avec l'ABP, et aux questionnaires d'évaluation (remplis lors de la session 1 de formation et envoyés aux participants absents), des retours de terrain ont pu être constatés sur la mise en place de la collecte sélective des déchets organiques.

Les freins d'un point de vue financier : un service qui peut coûter plus cher

- Une sous estimation de la facture actuelle : il arrive régulièrement que les établissements visités aient un contrat pour un nombre de sacs « tout venant » qui est inférieur à ce qu'ils produisent en réalité. Du coup, le tri sélectif de l'organique ne va pas permettre de diminuer le nombre de sacs blancs sur contrat

⁵ Ce chiffre est une estimation sur base du volume des containers pleins (densité : 0.4kg/l pour les déchets alimentaires (source : Benoit Salsac, asbl Worms))

⁶ Suite à cet accompagnement l'ABP va chercher d'autres formes de contenants. En effet les sacs de 80L sont trop lourds pour être manipulés manuellement et les bacs de 660L sont eux aussi trop lourds.

⁷ Réflexions de l'ABP lors du retour d'expérience liée à la mission qui explique ce phénomène : « Les contrats ont souvent été évalués à l'ouverture des restaurants, depuis leur production de déchet a certainement évoluée. Lors de la mise en place des contrats, il valait mieux avoir un client avec une facture sous-estimée que un client sans contrat qui déposait quand même ses sacs à la collecte des particuliers ».



(car celui-ci est déjà sous estimé). C'est pourquoi la collecte sélective de l'organique apparaît comme un coût en plus pour le restaurateur, car la réduction de déchets organiques réalisée n'est pas suivie d'une réduction dans les coûts facturés. Il faut donc compter sur la fibre environnementale de celui-ci pour poursuivre le tri.

- Des conteneurs sous utilisés : pour l'enlèvement en conteneur, l'ABP met à disposition gratuite le conteneur organique. La gratuité est garantie même après la période du projet. Les restaurateurs doivent néanmoins payer l'enlèvement et les sacs (si la collecte se fait en sacs). L'ABP propose une réduction de 25% des coûts d'enlèvement par rapport au prix du tout-venant. Le prix est donc facturé par enlèvement. Or il est rare (selon retour d'expérience) que les restaurateurs puissent remplir au maximum le conteneur organique (car très lourd). De plus, l'enlèvement des biodéchets ne peut pas attendre que le conteneur soit plein, ils doivent être enlevés régulièrement. Lors de l'enlèvement d'un 140l organique, ceux-ci seront donc à priori moins remplis que les 140l de déchets résiduels. A volume équivalent, la collecte de l'organique sera donc à priori au même prix que celle des déchets résiduels.
- Une fréquence de passage à augmenter : de plus, afin d'éviter les problèmes d'odeurs, les restaurateurs préfèrent un enlèvement plus régulier de leur déchets organiques. Or comme le service est facturé à l'enlèvement (et pas au poids), si on remplit moins les conteneurs et qu'on augmente la fréquence de collecte, le prix global du service augmente.
- Nécessité d'avoir une plus grande transparence sur les prestataires de collecte de déchets organiques et les tarifs pratiqués. En effet, l'enlèvement des déchets des professionnels est ouvert à la concurrence. Une plateforme d'information à l'image de celles qui existent pour les prestataires de fourniture de gaz et d'électricité pourrait être envisagée.

Les freins d'un point de vue opérationnel : une solution non optimisée

- Plusieurs établissements n'ont pas l'espace nécessaire pour entreposer un conteneur. La collecte est donc réalisée en sac. Le problème est que comme ils payent à l'enlèvement du sac, les restaurateurs veulent optimiser le remplissage de celui-ci. Hors un sac de 80 l rempli d'organique est trop lourd pour être porté. De plus, les restaurateurs ne veulent pas laisser trainer leurs sacs de déchets organiques car s'ils ne peuvent pas les stocker dans un endroit frais, les problèmes d'odeurs se font vite sentir.
- Les restaurateurs qui ont un conteneur craignent également les problèmes d'odeurs en été dus à la fermentation des biodéchets. Or s'ils voulaient une collecte plus fréquente pour éviter un stockage prolongé, le coût du service augmenterait proportionnellement.
- Problème de nettoyage du conteneur⁸. Les établissements ont également besoin de sacs pour stocker les déchets organiques avant de les mettre dans le conteneur car ils n'ont généralement pas d'espace extérieur pratique pour laver le conteneur. Afin de solutionner ce problème, l'ABP fournit des sacs transparents pour collecter les déchets organiques en interne de l'établissement.

Malgré les problèmes potentiels d'odeurs, les restaurateurs participants souhaitent tous continuer le tri.

Proposition

✓ **Qui prend en charge le surcoût ?**

Sur la RBC, il y a un enjeu fort à identifier un levier pertinent pour que les restaurateurs engagés n'abandonnent pas le tri. Or celui-ci risque d'avoir un surcoût. En effet, comme cet accompagnement de terrain l'a montré, au sein d'une grande partie des établissements (hors hôtels ou traiteur de grande taille) le contrat du tout-venant est souvent sous dimensionné, il est donc difficile de mettre en évidence un gain financier quand le coût réel est déconnecté du coût facturé.

Les recommandations sont difficilement identifiables car liées à un contexte très particulier.

⁸ Dans une expérience similaire à Paris, les restaurateurs ont été équipés d'un vac à fond rond (en forme de wok), comme ils ne présentent aucun coin, ils sont plus facilement nettoyés et désinfectés.



Le surcoût est clairement dû au contexte, si les contrats étaient dimensionnés selon la réalité de terrain, le tri de l'organique aurait un impact financier positif direct pour le restaurateur.

✓ **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.

Nous proposons 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.

La dynamique est en marche, il faut saisir l'occasion pour capitaliser le travail investi et élargir le nombre d'établissements participants.

Par exemple, en Suisse, l'opérateur TRANSVOIRIE a choisi de développer un service de collecte des déchets spécialement conçu pour les professionnels de la restauration: RESTODECHETS⁹.

Ce service s'occupe de l'ensemble des déchets des restaurateurs y compris des déchets organiques. En plus de la mise à disposition de contenant adaptés et de la collecte, l'opérateur propose un service propreté et hygiène pour l'entretien des contenants et du local déchet.

Il propose également de valoriser l'implication des restaurateurs sous la reconnaissance : Restaurateur Responsable. Restodechets fournit aux participants des outils pour communiquer auprès de leurs clients sur leur statut 'Responsable' :

- Un macaron autocollant à apposer sur la devanture.
- Un certificat de valorisation écologique de leurs déchets à apposer en salle du restaurant.

⁹ <http://www.restodechets.ch/>





Figure 2. Outils Restaurateur Responsable Restodechets

✓ **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.

✓ **Améliorer le monitoring des quantités de déchets collectées**

Une des solutions pour éviter les biais par rapport au forfait «déchets» sur la facture client et la production réelle serait une tarification incitative. Avec un tel système, chaque producteur de déchet (particuliers et professionnels) paye une facture déchets proportionnelle à sa production. Différentes solutions techniques existent : sacs payants, conteneurs à puce et pesée systématique des containers, etc... Néanmoins, cela entraînerait des besoins d'équipements très importants en termes de collecteurs à puces, camions avec lecteur, services de facturation, etc... L'ABP veut néanmoins travailler à un meilleur rapportage des quantités effectivement collectées par client. Pour ce faire, ils se sont équipés d'un logiciel qui permettra d'établir le lien entre le terrain (collecte) et l'administratif (facture).

✓ **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.

C'est dans ce contexte que 80 restaurants, hôtels et traiteurs se sont regroupés avec le soutien du Synhorcat, le Syndicat National des Hôteliers, Restaurateurs, Cafetiers et Traiteurs, de la région Ile-de-France et de l'Ademe, pour organiser les premières collectes de ces biodéchets fermentescibles et les envoyer en Essonne vers l'unité de méthanisation de la société Bioenerval. Objectif : injecter le biométhane issu de la valorisation sur le réseau de gaz de ville. Opérationnellement, la collecte se passe de la façon suivante : le cuisinier jette dans des poubelles dédiées, dans des sacs en plastique transparents, tout ce qui est matière organique: épluchures diverses, coquilles d'huitres ou encore le marc de café. Deux camions, qui fonctionnent au méthane passent chaque jour tôt le matin ramasser ces sacs, avant de les acheminer vers une plateforme à Saint-Denis au Nord de Paris. Ils seront ensuite déposés à Etampes dans l'Essonne au Sud de Paris, dans une usine de méthanisation qui transforment les déchets organiques en énergie.

6.3. Recommandation sur la prévention des déchets

✓ **Diffusion du reportage vidéo réalisé dans le cadre de la mission**

Parallèlement à la mission d'accompagnement, un reportage vidéo a été réalisé sur le terrain. Ce reportage a permis de filmer les bonnes pratiques en termes de prévention des déchets organiques au sein des établissements accompagnés mais également de récolter le point de vue des restaurateurs au travers d'interviews.

Nous conseillons de diffuser ce reportage au travers de différents canaux afin de sensibiliser le secteur que ce soit des professionnels ou des apprentis en formation. Plusieurs acteurs peuvent être le relais pour la diffusion de ce reportage :

Fédération HORECA, Jeunes restaurateurs d'Europe, Eurotoque, Brussels Hostels associations, CERIA, centre Drogenbos, Centre molenbeek, etc. Les contacts peuvent être demandé à Malika Hamza d'Innovative cuisine.

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

Les restaurateurs dans le cadre de leur formation professionnelle peuvent manquer d'une sensibilisation et d'un apprentissage à l'utilisation optimale d'un produit. Par exemple, dans le cadre des produits viandeux, 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 résiduels**

Une des stratégies identifiées pour éviter le surcoût de la facture « déchets » est de travailler également sur la réduction des déchets résiduels (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. Il peut y avoir un antagonisme entre règlement de l'AFSCA et volonté de réduction de l'emballage.



Or si les restaurateurs sont de petites tailles, ils ont peu d'influence sur les fournisseurs pour les pousser à réduire leurs emballages.

Une des solutions serait également de travailler le plus possible en circuit court.

✓ **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.

Si la dynamique HoReCa durable est en route à Bruxelles, elle nécessite un accompagnement, des outils, de nouveaux modèles d'offres qui n'impliquent pas la création de déchets (notamment pour les traiteurs), la formation continuée des chefs et gérants d'établissement, une plateforme d'échange et une meilleure mise en lumière des pratiques innovantes afin de mieux communiquer vis-à-vis des clients.

Le Mess se propose pour être pilote de la démarche « zéro gaspillage » pour communiquer sur ses pratiques et favoriser le retour d'expérience (par exemple : mise en place de tables rondes, tables de discussion pour avancer ensemble sur des thématiques communes).

✓ **Faire les liens entre les projets HORECA et avoir une vision à long terme**

Il est important dans le cadre de l'accompagnement et des logiques de changement de comportement de faire les liens entre les différents projets sur HORECA des différents services de Bruxelles Environnement (notamment: futur projet BE transition alimentation durable HORECA).

Il faut développer une vision d'accompagnement à long terme qui est nécessaire pour implémenter un changement de comportement durable. Pour ce faire, un programme avec différentes actions doit être défini afin d'atteindre les objectifs fixés pour le secteur par la vision (Backcasting).



Conclusions et perspectives

10 établissements HoReCa ont été accompagnés à la prévention et au tri de leurs biodéchets. L'échantillon n'est pas représentatif et seuls des équipes très motivées ont participé. Tous ont mis en place des actions de prévention, principalement axées sur l'utilisation optimale de l'ensemble des ingrédients. 9 établissements ont organisés un tri et une collecte des biodéchets avec l'Agence Bruxelles Propreté et 8 établissements prévoient de continuer ce tri. Approximativement 2.15 tonnes de biodéchets sont ainsi collectés chaque semaine et une diminution parallèle des volumes de déchets résiduels de 30 à 50% a été observée. L'impact de la prévention n'a pas été chiffré.

L'ensemble des participants est convaincu de l'impact positif des actions de prévention mises en place, et la majorité souhaite continuer le tri et la collecte des biodéchets malgré les obstacles observés.

Le gisement des biodéchets du secteur de l'HoReCa est donc tout à fait accessible à la collecte, pour peu qu'un opérateur propose une solution complète et économique aux établissements. Le secteur de l'HoReCa serait en mesure d'accepter l'effort de tri nécessaire à revaloriser ce déchet, à conditions que l'offre de service, qui actuellement ne facilite pas ce tri, propose des modalités logistiques et financières qui permettent de lever les freins potentiels identifiés lors de cette étude.

Pour les établissements de grande taille, pour lesquels la collecte des différents flux de déchets est faite en grands bacs (660l), le bénéfice économique de la collecte sélective des biodéchets (aux tarifs proposés par l'ABP) est direct.

Pour les petits établissements collectés en sacs et/ou en petits bacs (140l), le bénéfice économique est moins évident. En effet pour la plupart de ces établissements, la facture déchets actuelle est sous-estimée et lors de la modification du contrat pour inclure une collecte de déchets organiques, l'ABP pourrait redresser l'ensemble du contrat pour que ce dernier reflète les quantités réellement collectées. Vu ce biais dans les contrats initiaux, le risque d'un surcoût est plus que réel, malgré la diminution du volume de déchets résiduels produits et le moindre coût de collecte des biodéchets (contrairement à l'estimation initiale d'une diminution de 12.5% de la facture globale déchets^[1]).

Ces petits établissements sont cependant motivés pour poursuivre le tri des biodéchets et continuer à travailler avec eux dans les meilleures conditions apparaît comme une opportunité à saisir. C'est pourquoi, il serait judicieux que les organismes en charge de la collecte des déchets puissent leur offrir une solution économique intermédiaire intéressante pour valoriser ces bonnes pratiques et corriger le schéma actuel qui a comme effet pervers de pénaliser les efforts fournis en termes de tris des biodéchets.

Ce projet pilote doit servir de référence dans le cadre d'une extension éventuelle des services de collecte. Cependant, il y a un risque de non adhésion des restaurateurs si les efforts fournis en termes de tri s'avèrent pénalisant au regard de de leurs confrères n'ayant pas modifié leurs comportements. Le secteur public serait dans ce cadre décrédibilisé alors qu'au contraire, la valorisation de ces établissements ou du moins l'absence de pénalisation permettrait d'envoyer un signal positif au secteur, de continuer à monitorer ces bonnes pratiques et de maintenir une image positive de la collaboration entre le secteur et les services publics.

^[1] en considérant une diminution de la production des déchets résiduels de 50% et un coût de collecte des biodéchets équivalent à 75% du coût de collecte des déchets résiduels.





Rédaction: Ecorès

Comité de lecture: Céline Schaar et Nicolas Scherrier

Editeurs responsables: Frédéric Fontaine et Régine Peeters– Gulledelle 100 – 1200 Bruxelles

