

Dossier de communication - Juin 2023

Zéro déchet -

Commerce & Horeca

2020



2022



Table des matières

1. Origine du projet	3
2. Edition 2022	5
2.1. Découvrez les lauréats de l'édition 2022	6
2.2. Liste de l'ensemble des lauréats 2022 et de leurs projets !	7
2.3. Zoom sur quelques pratiques innovantes des lauréats de 2022	8
3. Edition 2020	13
3.1. Annonce des lauréats de l'édition 2020	14
3.2. Liste des lauréats de 2020	16
3.3. Zoom sur quelques pratiques innovantes des lauréats 2020	18
3.4. Les résultats des projets 2020	24
4. Guide de bonnes pratiques vers le zéro déchet pour les commerces et l'Horeca	26
5. Plus d'infos	28

1

Origine du projet

En 2020, la Région wallonne a lancé le 1^{er} appel à projets « Zéro déchet dans les établissements HoReCa et les commerces alimentaires et non alimentaires ».

L'objectif ? Soutenir et promouvoir des projets pilotes innovants en termes de zéro déchet, mais aussi des projets pérennisant la mise en œuvre de pratiques zéro déchet déjà éprouvées et dont l'impact positif a déjà été démontré. Ces projets contribuent à la réduction des déchets d'emballages et des contenants jetables à usage unique. L'occasion pour les commerçants de prévenir la production des déchets et de sensibiliser les citoyen.nes !

L'appel à projets s'inscrit dans le cadre de la déclaration de politique régionale (2019-2024) qui vise à renforcer le soutien aux actions « zéro déchet » et aux mesures de prévention, tant pour les particuliers que pour les administrations, les pouvoirs locaux et les entreprises. De plus, depuis le 24 janvier 2022, la mise sur le marché de produits en plastique à usage unique tels que

les couverts, les assiettes ou encore les pailles est interdite en Belgique (Arrêté royal du 9 décembre 2021 relatif aux produits à usage unique et à la promotion des produits réutilisables). Cette législation vient s'ajouter à l'interdiction d'utilisation de ces mêmes objets dans les établissements publics au niveau wallon (Arrêté du Gouvernement wallon du 18 juillet 2019 portant sur l'interdiction de l'usage de certains ustensiles en plastique à usage unique dans les établissements ouverts au public).

Vous trouverez dans ce dossier l'ensemble des projets sélectionnés pour les deux éditions 2020 et 2022, ainsi que les résultats obtenus par les lauréats de l'édition 2020. Le guide reprenant toutes les bonnes pratiques et adresses de fournisseurs pour intégrer le zéro déchet au sein des commerces, disponible via le lien [Accueil | Moins de déchets \(wallonie.be\)](#), est également le fruit du retour d'expérience des projets menés lors de l'édition de 2020.

Bonne lecture !

2

Edition 2022

2.1. Découvrez les lauréats de l'édition 2022

Découvrez les projets innovants des lauréats de l'appel à projets commerces & Horeca Zéro Déchet 2022 !

Date : 30/06/2023

Les commerçants wallons continuent d'innover vers de nouvelles pratiques zéro déchet ! La Wallonie les soutient dans cette démarche au travers de la seconde édition de l'appel à projets « Commerces & Horeca Zéro Déchet 2022 ». Une manière pour eux aussi de se distinguer auprès de leur clientèle.

Une nouvelle vague de projets pilotes !

Après une 1^{re} édition en 2020, dont les résultats sont disponibles **en page 24** de ce dossier, la Région wallonne a décidé de relancer l'appel à projets « Commerces & Horeca Zéro Déchet ». 18 nouveaux lauréats porteurs de 16 nouveaux projets ont ainsi été sélectionnés pour un montant total de subvention de 343.572,22€ euros.

Leur objectif ? Contribuer à la réduction des déchets d'emballages et contenants jetables à usage unique. L'occasion aussi pour ces commerçants de tester de nouvelles

pratiques, de sensibiliser leurs clients et de mobiliser leurs équipes au tour d'une problématique commune !

Réduire la quantité de déchets que nous produisons est un défi auquel chacun peut participer par des gestes simples et des pratiques partagées. L'appel à projet est l'occasion de valoriser des initiatives inspirantes.

18 lauréats pour 16 projets innovants sélectionnés

Sur les 35 candidatures reçues, 16 projets ont été sélectionnés, dont un projet collectif commun porté par 3 lauréats. Ceux-ci couvrent l'ensemble de la Wallonie et visent à mettre en œuvre de nombreuses actions zéro déchet innovantes telles que la vente de produits traiteurs sous vide, des box collations dans les écoles, des boîtes à pizza à emporter réutilisables et consignées, des événements totalement zéro déchet en version traiteur ou Food truck, la livraison de repas chaud à domicile, la vente de produits laitiers en contenants consignés, en passant par des actions de formation et de sensibilisation de clients non-initiés à la démarche. Des initiatives à découvrir et dont les résultats ne manqueront pas d'être publiés dès la clôture de l'ensemble des projets.

2.2. Liste de l'ensemble des lauréats 2022 et de leurs projets !

Nom du bénéficiaire	Province	Description projet
Altitude 150	Brabant Wallon	Vente de produits laitiers dans des récipients consignés.
Atout Bout d'champs	Hainaut	Vente en Vrac
Au comptoir Local	Liège	<ul style="list-style-type: none"> • Vente en Vrac • Remplacement des sachets papier par alternative consignée • Box soupe et box repas
GraspHopper – projet collectif	Brabant Wallon	Action « Je passe au Vrac » à destination d'un public non sensibilisé
Macavrac – projet collectif	Brabant Wallon	Action « Je passe au Vrac » à destination d'un public non sensibilisé
So Vrac So Good – projet collectif	Brabant Wallon	Action « Je passe au Vrac » à destination d'un public non sensibilisé
Hall de Han	Luxembourg	<ul style="list-style-type: none"> • Stand vrac • Restauration et traiteur à emporter dans des contenants consignés
La ferme de Froidmont	Brabant Wallon	Evénements traiteur zéro déchet
Le Moulin de la Hunelle	Hainaut	Livraison de repas chauds à domicile
Le temps des cerises	Liège	<ul style="list-style-type: none"> • Développement de l'offre vrac • Mise en place d'un comptoir à la découpe
Le Gevray	Luxembourg	Evénements traiteur zéro déchet
Les petits producteurs	Liège	<ul style="list-style-type: none"> • Boissons consignées • Alternative au film étirable utilisé pour le cerclage des palettes • Caisses en plastique réutilisables
Little Green Box	Brabant wallon	Plats traiteurs sous vide
Bread & Bowls	Luxembourg	Food Truck zéro déchet
Mini ma liste	Hainaut	Box collation pour les écoles
Nati Thai	Brabant wallon	Vente de plats à emporter dans des contenants consignés
Pastissima	Brabant wallon	Pâtisserie zéro déchet
Les plats du Moustier	Luxembourg	Pizzas à emporter dans des boîtes consignées

2.3. Zoom sur quelques pratiques innovantes des lauréats de 2022

Découvrez ci-dessous quelques-unes des bonnes pratiques mises en œuvre !

1

Little Green Box - [Des plats traiteurs sous vide et zéro déchet]

Little Green Box, c'est une boîte repas labellisée BIO contenant des produits qui, en plus d'être BIO, sont en grande majorité produits et/ou transformés en Belgique ! Et ce, bien sûr, toujours en mode zéro déchet !

Comment les clients réagissent-ils ?

Nos clients sont très heureux de ce changement ! Ça leur permet de mettre leur plat directement au four et micro-ondes. C'est plus qualitatif, plus beau et ça permet de l'utiliser directement pour le service à table. Dans l'ensemble, c'est moins contraignant, plus facile d'utilisation et ils sont très solides, donc on a vraiment des chouettes retours ! Par contre, ça ne permet pas la mise sous vide ce qui implique une DLC de 6 à 7 jours pour pouvoir produire suffisamment à l'avance.

Parlez-nous du projet qui a été nommé lauréat : que proposez-vous ?

Little Green Box propose un service de livraison de box repas à domicile et bientôt de plats préparés. Nous sommes une coopérative à finalité sociale reprenant 150 coopérateurs tout en travaillant directement avec 100 producteurs. On a diversifié nos activités il y a 1,5 an en proposant des plats préparés dans des ravers en plastique recyclé. On a voulu transformer cette offre en zéro déchet en proposant une conversion des plats préparés en verre, en ayant une gamme un peu plus étendue et répondant au besoin des consommateurs. L'objectif de ce projet : faire des plats préparés locaux en zéro déchet, tout en interne.

Avez-vous déjà évalué l'impact du projet ? Quels sont vos indicateurs ? Comment les utilisez-vous ?

On cible sur le nombre de personnes livrées avec des objectifs chiffrés de 120 plats par jour avec ce système. On évalue les contenants à usages uniques évités à 34 000 par an. On prend également en compte notre bilan carbone et plus particulièrement le transport (optimisation des tournées, producteurs locaux, camionnettes électriques) et l'énergie qu'on consomme.

Quelle est votre vision pour l'avenir ?

Ma vision à moi et partagée par beaucoup de monde dans la coop', c'est de créer un service totalement intégré, qu'on ait toute la chaîne de valeurs, pouvoir avoir une partie production (ferme), de livrer en plats du jour via un transport neutre, ouvrir un restaurant et avoir toute la chaîne de valeurs dans l'alimentation, la logistique et la livraison clients.

Avez-vous des conseils pour de prochains candidats à l'appel à projet ?

D'être clair sur ce qu'ils veulent faire ! Il faut une idée certaine et en vérifier la faisabilité technique. Mais surtout se lancer ! Même un petit changement peu avoir beaucoup d'impact !



2

**Projet collectif :
Grasphopper/
Macavrac/So Vrac
So Good - [Je passe
au vrac!]**

Macavrac, Grasphopper et So Vrac So Good sont 3 épicereries qui proposent l'ensemble des produits du quotidien locaux et de qualité, en vrac !

Parlez-nous de votre projet lauréat, que proposez-vous ?

On propose à nos clients un « starter pack Zéro Déchet » dans un sac en tissu au logo de l'action, plusieurs bocaux consignés de tailles différentes et une dizaine de sacs à vrac de différents formats. En plus de cela, ils ont 10% de réduction sur leurs courses dans un de nos magasins pendant 4 semaines et, évidemment comme tous nos clients, du conseil, pour se lancer mais aussi pour s'inspirer et apprendre. L'idée du starter pack c'est d'avoir les outils pratico-pratiques pour démarrer ses courses en vrac.

Comment les clients réagissent-ils ?

Une fois que les clients sont dans le programme, ils sont très contents ! On arrive vraiment à les sensibiliser et à les conseiller. La grande difficulté pour nous, c'est que ce n'est pas si simple de changer les habitudes des consommateurs et de les encourager à venir faire leurs courses dans des épicereries comme les nôtres. Nos clients sont déjà des convaincus mais ici cet appel à projet est à destination d'une nouvelle clientèle qui n'est pas facile à atteindre.

Avez-vous des conseils pour de prochains candidats à l'appel à projet ?

Poser sa candidature ! En tout cas de se renseigner, ça ne coûte rien et il ne faut pas hésiter à demander plus d'informations. Dans notre cas, c'est vraiment intéressant de remettre un appel à projets à plusieurs. C'est vrai qu'en amont certaines démarches prennent un peu de temps mais ça en vaut la peine sur le long terme. Pour ceux qui ne sont pas encore dans une démarche zéro déchet, ça permet aussi d'interroger son business et de s'intéresser à de nouvelle manière de faire du commerce.



Avez-vous déjà évalué l'impact du projet ?

L'action venant de démarrer, l'impact est encore difficile à chiffrer, mais nous ambitionnons d'attirer jusqu'à un total de 705 nouveaux clients vers le local, bio, vrac et zéro déchet.



3

Les plats du Moustier - [Des pizzas à emporter dans des boîtes consignées]

Véronique Laurent a lancé les Plats du Moustier il y a 7 ans. Elle propose des pizzas à emporter à Léglise.

Comment les clients réagissent-ils ?

Ça s'est mis en route petit à petit mais les clients réagissent très, très bien ! J'avais peur que le prix de la caution (8€) soit un frein, surtout pour les familles qui commandent plusieurs pizzas à la fois, mais finalement ils prennent rapidement l'habitude et ça leur convient très bien ! Je continue à proposer le carton également, j'ai un système hybride et le client choisi mais ils sont enthousiastes et curieux !

Avez-vous déjà évalué l'impact du projet ? Quels sont vos indicateurs ? Comment les utilisez-vous ?

Mes indicateurs sont le nombre de rotations, de caution et de retours essentiellement mais aussi la quantité de carton évitée. En avril 2023, j'ai vendu 59 cautions, j'ai une quarantaine de rotation (42) et on a déjà évité 10 kg de carton (en sachant qu'une boîte pèse environ 112 grammes)! Ça et le comportement et les habitudes des clients !



Parlez-nous du projet qui a été nommé lauréat, que proposez-vous ?

J'ai soumis ma candidature quand j'ai vu la proposition de la Région wallonne parce que comme je ne fais que des pizzas à emporter qui s'en vont toutes dans des cartons je me suis dit que c'était peut-être l'opportunité de changer un peu les comportements des gens et de diminuer les déchets de cartons. Les contenants réutilisables sont de plus en plus mis à l'honneur, donc pourquoi pas pour les pizzas ! Je propose donc des boîtes à pizzas réutilisables avec un système de caution mais finalement, la plupart du temps le client m'achète sa propre boîte et la garde !

Quelle est votre vision pour l'avenir ?

On est encore dans la phase de lancement du projet mais je pense arriver à un quota maximum. Personnellement, je ne vois aucun inconvénient à proposer des boîtes réutilisables mais je continuerai à proposer un système hybride. Certains clients sont très curieux et adoptent tout de suite la boîte réutilisable mais certains ne seront jamais convaincus.

Avez-vous des conseils pour de prochains candidats à l'appel à projet ?

Ne pas hésiter à se lancer ! Les clients sont très réceptifs. Pour cet appel à projet, veiller à avoir une trésorerie suffisante pour se lancer.



Envie de vous y mettre aussi ? Un tas d'astuces et de conseils disponibles dans le Guide de bonnes pratiques vers le zéro déchet pour les commerces et l'Horeca

3

Edition 2020

3.1. Annonce des lauréats de l'édition 2020



Prévention des déchets : les bonnes pratiques des lauréats de l'appel à projets commerces & Horeca Zéro Déchet 2020 et lancement de l'édition 2022 !

Date : 02.05.2022

Le zéro déchet a le vent en poupe ! La Wallonie surfe sur la vague et soutient les commerçants qui se lancent dans la démarche pour répondre à la demande croissante des consommateurs. Une manière aussi de se conformer aux réglementations de plus en plus poussées en matière de prévention des déchets.

Prévenir plutôt que guérir !

La Région wallonne ¹ a lancé en 2020 le 1er appel à projets « Zéro déchet dans les établissements HoReCa et les commerces alimentaires et non alimentaires ». 16 projets ont été sélectionnés pour un montant total de subvention de 278.988 euros.

L'objectif ? Soutenir et promouvoir des projets pilotes innovants en termes de zéro déchet. Ces projets contribuent à la réduction des déchets d'emballages, contenants et autres accessoires jetables à usage unique. L'occasion pour les commerçants de prévenir la production des déchets et de sensibiliser les citoyens !

L'appel à projets s'inscrit dans le cadre de la déclaration de politique régionale (2019-2024) qui vise à renforcer le soutien aux actions « zéro déchet » et aux mesures de prévention, tant pour les particuliers que pour les administrations, les pouvoirs locaux et les entreprises. De plus, depuis le 24 janvier 2022, la mise sur le marché de produits en plastique à usage unique tels que les couverts, les assiettes ou encore les pailles est interdite. Cette législation vient s'ajouter à l'interdiction d'utilisation de ces mêmes objets dans les établissements publics au niveau wallon.

Réduire la quantité de déchets que nous produisons est un défi auquel chacun peut participer par des gestes simples et des pratiques partagées. L'appel à projets est donc l'occasion de valoriser des initiatives inspirantes.

16 projets innovants sélectionnés en 2020

Sur les 24 candidatures reçues en 2020, 16 projets proposant des solutions variées ont été sélectionnés pour l'ensemble de la Wallonie. Ils se sont engagés à mettre en œuvre de nombreuses actions zéro déchet telles que l'intégration de systèmes de consigne à la vente en vrac à un service de vente à emporter, à des box recettes ou encore à la fabrication de

¹ Le Département Sol et Déchets et Développement Durable du SPW Agriculture, Ressources naturelles et Environnement



produits artisanaux, mais aussi des actions de formation et de sensibilisation des clients. Des initiatives à découvrir et à soutenir !

Céline Tellier, Ministre de l'Environnement : « L'appel à projets a permis de financer 16 projets inspirants et motivants, je félicite toutes celles et ceux qui s'y sont engagés.

J'ai décidé de reconduire cet appel à projets en 2022 pour encourager encore plus d'enseignes à se lancer dans la démarche du zéro déchet, que ce soit individuellement ou en partenariat. Chaque commerçant qui le souhaite doit être soutenu dans sa démarche de réduction de ses déchets et de transition du jetable vers le réutilisable. »

Ils témoignent !

Kwetu : « *Nous travaillons avec des produits frais et locaux, le lait en vrac vient de la ferme, ainsi que les œufs, et les fruits frais proviennent des maraîchers ou d'achats groupés. Nous évitons déjà une bonne quantité de déchets par cet approvisionnement en vrac !* » Mathilde Perin, Fondatrice de KWETU, producteur de glace artisanale vendue en vrac, dans des pots consignés.

Altérez-vous : « *Suite aux difficultés rencontrées avec le Covid, nous avons développé le service traiteur pour garder le contact avec la communauté (...) Nous avons choisi de travailler avec des plats en pyrex, car le verre est la matière la plus noble, qui peut être utilisée à l'infini, ou recyclée si cassée, et que les clients peuvent aussi mettre directement au four.* » Sorina Ciucu, cofondatrice du projet Altérez-vous, un restaurant bio, local et de saison qui propose également un service traiteur dans des contenants réutilisables consignés.

Vervicoop : « *Nous invitons les coopérateurs à découvrir des produits vracs qu'il ne connaissent pas ou qu'ils n'achètent généralement pas car ils ne savent pas comment les cuisiner (...) On propose des recettes originales, par exemple avec des pois chiches, du quinoa, du gomasio...des ingrédients qui ne font pas partie de la cuisine classique, et qui constituent d'excellentes protéines végétales* » Johanne, Coopératrice et coordinatrice du projet Easyvrac, mené par la coopérative Vervicoop, une épicerie de produits locaux, bio et zéro déchet.

Nous vous invitons à découvrir plus en détails leurs bonnes pratiques [ici](#)

Vous souhaitez vous lancer ?

Inscrivez-vous dès à présent pour l'appel à projets 2022 « Zéro déchet dans les établissements HoReCa et les commerces alimentaires et non alimentaires »

Plus d'infos sur <http://moinsdedechets.wallonie.be> - rubrique « Appel à projets en cours »

3.2. Liste des lauréats de 2020

Nom du bénéficiaire	Province	Description projet
Agricovert	Namur	Vente en vrac avec système de récipients consignés.
Altérez vous	Brabant wallon	Service traiteur avec système de récipients consignés.
Bicarbonate et topinambour	Liège	<ul style="list-style-type: none"> Box zéro déchets (que des produits en vrac ou en contenant réutilisable consigné + recettes : nourriture, entretien et cosmétique) Vente en Vrac
Bocalerie de la fabrique	Namur	Gestion mutualisée de bocaux consignés entre plusieurs producteurs artisanaux.
Boteye, cocktails et spiritueux	Liège	<ul style="list-style-type: none"> Bar à cocktail qui veut devenir zéro déchet (utilisation d'ingrédients dans son entièreté, plus de contenant à usage unique, zéro déchet chez les fournisseurs) Ateliers pour les clients et école hôtelière
Coquelicoop	Hainaut	Extension du nombre de produits vendus en vrac.
Courgette et savonnettes	Luxembourg	<ul style="list-style-type: none"> Vente en vrac Mise en place d'une série d'outils afin de démocratiser le zéro déchet (carnet de bord à disposition des clients, affiches pour changer idées des produits en vrac et du ZD, création d'un abonnement Vrac, plan pilote d'accompagnement pour les personnes aux revenus modestes ...)
Georgette.Bio	Liège	<ul style="list-style-type: none"> Vente en vrac avec un service de bocaux consignés Ateliers Zéro déchet
GraspHopper	Brabant wallon	Développement d'un service de consigne pour l'épicerie en vrac.
KWETU	Liège	<ul style="list-style-type: none"> Production de glace avec objectif zéro déchet (achats chez les producteurs en vrac, etc.) Service de consigne pour les bocaux
La Petite Constance	Hainaut	Drive zéro déchet avec l'utilisation de bocaux consignés

Nom du bénéficiaire	Province	Description projet
Le Gerموir	Hainaut	<ul style="list-style-type: none"> • Livraison de plats aux entreprises et particuliers en contenants consignés • Sensibilisation des clients et stagiaires en formation
Macavrac	Brabant wallon	<ul style="list-style-type: none"> • Comptoir à la découpe : vente de charcuterie et de fromages sans préemballage. • Service de commandes en ligne zéro déchets
De Bouche à Oreille asbl – le Magasin « Nos racines »	Liège	<ul style="list-style-type: none"> • Vente en vrac de produits ménagers avec système de consignes • Mise en place d’ateliers de sensibilisation et bonne pratique
Oh My Box !	Hainaut	<ul style="list-style-type: none"> • Service de restauration 100% zéro déchets • Livraison de plats dans des contenants réutilisables consignés
Vervîcoop	Liège	<ul style="list-style-type: none"> • Vente en vrac • Mise en place de Box découverte

3.3. Zoom sur quelques pratiques innovantes des lauréats 2020

Vision de trois lauréats de l'édition 2020

Découvrez ci-dessous les bonnes pratiques et les conseils de 3 lauréats de l'AAP « commerces & Horeca Zéro Déchet 2020 » !

Curieux des initiatives possibles dans divers secteurs non alimentaires ? Rendez-vous après les témoignages !

1

KWETU : Des glaces artisanales et locales, en pots consignés

KWETU est un fabricant de glaces artisanales, certifiées bio depuis 2021, qui tend vers le zéro déchet sur l'ensemble du cycle de production. Les purées et les jus de fruits sont réalisés sur place, à partir de fruits frais achetés directement chez les producteurs locaux, dans des bacs réutilisables. Les glaces sont vendues dans des pots en verre consignés. Mathilde Perin coordonne le projet et partage avec nous son engagement pour le zéro déchet.

Parlez-nous du projet qui a été nommé lauréat : que proposez-vous ?

M.P. : Il y a 3 ans, nous nous sommes lancés dans la production de glaces artisanales et bio. Nous avons toujours été attentifs à notre impact environnemental, au niveau privé et professionnel, et nous avons voulu créer une entreprise à notre image. En 2019, nous avons commencé à vendre des glaces à la boule, avec un foodtruck lors des événements. Puis en 2020, avec la crise sanitaire, nous avons développé la vente en pots biocompostables, livrés chez les particuliers. Des magasins se sont ensuite montrés intéressés. Nous avons alors voulu adapter notre packaging afin d'éviter les pots jetables pour la vente en magasin, et limiter la production de déchets. Cela existait peu pour les glaces. Nous voulions des bocaux consignés, nous en avons testé quelques-uns, pour être sûr de leur résistance au froid, et c'était concluant. Nous avons alors décidé de travailler avec l'Empoteuse, qui nous a fourni des bocaux.

Comment s'organisent la production et la logistique ?

M.P. : Pour l'approvisionnement en matières première, nous travaillons avec des produits frais et locaux, le lait en vrac vient de la ferme, ainsi que les œufs, et les fruits frais proviennent des maraîchers ou d'achats groupés. Nous évitons déjà une bonne quantité de déchets par cet approvisionnement en vrac !

Nous livrons les pots de glace dans les commerces et nous récupérons les consignes au moment de la livraison, pour optimiser le transport. Pour l'instant, nous assurons le lavage nous-même. L'Empoteuse peut aussi proposer ce service si nous manquons de temps en haute saison. Nous travaillons avec environ 8 magasins et 2 restos. Nous n'avons pas encore relancé la vente en direct aux particuliers car nous venons de déménager.

Avez-vous des conseils pour de prochains candidats à l'appel à projet ?

M.P. : Il faut bien réfléchir à chaque étape de la production, la gestion des consignes, la logistique...mais surtout, il faut oser se lancer !



Comment les clients réagissent-ils ?

M.P. : Quand on a affaire à un public d'habités, ils sont ravis de voir enfin des glaces en pots consignés. Pour ceux qui sont moins habitués, le fait de ramener les pots est parfois perçu comme contraignant, la sensibilisation est importante.

Quel est l'impact de cette pratique en termes de rentabilité et de durabilité ?

M.P. : La rentabilité dépendra du taux de retour des consignes. Dans le dossier de l'appel à projets, nous avons défini le budget, comprenant notamment l'achat de bocaux, le service de lavage, l'achat d'un lave-vaisselle et des appareils pour travailler les fruits frais. Le calcul du taux de retour en magasin varie selon le type de clientèle, et le pot de glace reste parfois longtemps dans le congélateur. En termes de durabilité, nous devrions davantage communiquer sur chaque étape de notre processus de production et sur la qualité de nos produits. Nous travaillons avec des producteurs locaux qui nous fournissent des produits de saison, parfois nous utilisons les surplus de fruits pour éviter le gaspillage. Nous optimisons le transport, et pour la vente en direct aux particuliers, nous assurons la préparation et la cuisson de nos cornets en direct, pour éviter les emballages et le stockage.

2

Altérez-vous : De savoureux plats à emporter en contenants consignés

Altérez-vous est un restaurant bio, local et de saison qui propose également un service traiteur. L'objectif est de réduire au maximum les déchets liés aux emballages et de trouver une solution alternative et durable. Pour ces raisons, Altérez-vous a fait le choix d'utiliser des contenants réutilisables consignés. Sorina Ciucu, cofondatrice, nous parle du projet.

Comment les clients réagissent-ils ?

S.C. : Nos clients réagissent de manière très positive. La plupart trouvaient la démarche tout à fait naturelle par rapport à notre concept. Alors qu'on utilisait initialement des rapiers en aluminium pour les lasagnes, les clients étaient ravis de constater l'évolution. Les consignes sont à un prix très abordable – 2,50 euros – mais les clients les ramènent quand même.

Elles sont ramenées propres et nous les lavons une seconde fois pour répondre aux exigences de l'AFSCA. On arrive à gérer nous-mêmes les quantités ramenées pour le moment, sinon l'Empoteuse propose aussi ce type de service.



Parlez-nous de votre projet lauréat, que proposez-vous ?

S.C. : Nous sommes la première coopérative citoyenne à finalité sociale dans le secteur de la restauration et notre café-resto citoyen vise à sensibiliser à l'alimentation durable et à la transition écologique. À la suite des difficultés rencontrées avec le Covid, nous avons développé le service traiteur pour garder le contact avec la communauté. Le service générait toutefois beaucoup de déchets, ce qui n'était pas cohérent avec notre projet ; nous avons donc réfléchi à un concept plus durable. Nous avons choisi de travailler avec des plats en pyrex, car le verre est la matière la plus noble, qui peut être utilisée à l'infini, ou recyclée si cassée, et que les clients peuvent aussi mettre directement au four. Nous avons entamé une collaboration avec l'Empoteuse, qui nous fournit les contenants, ce qui nous évite de devoir gérer un grand stock.

Avez-vous déjà évalué l'impact du projet ?

S.C. : En termes de production des déchets, nous n'avons pas encore évalué l'impact. En termes de coût, c'est plus cher mais le coût écologique est nettement réduit et c'est cohérent pour notre projet. Nous recevrons le soutien financier de la Région wallonne à la fin du projet, c'est un véritable atout pour se lancer, et d'autant plus après la période que notre secteur vient de traverser.

Avez-vous des conseils pour de prochains candidats à l'appel à projet ?

S.C. : Prendre le temps de construire son projet et bien estimer les coûts, et surtout, ne pas craindre de remplir le dossier !



3

Vervîcoop - “Easy Vrac”, pour découvrir de nouvelles recettes zéro déchet

Vervîcoop est une coopérative qui propose une large gamme de produits bio et locaux en vrac. Afin de sensibiliser le public au potentiel des produits en vrac, elle confectionne chaque mois des « sacs découvertes » : le « Easy-Vrac » se compose d'un tote bag (sac en tissu fourre-tout) cautionné à l'intérieur duquel on trouve une recette savoureuse et les ingrédients en vrac nécessaires à sa confection. Johanne Kyndt, coopératrice et coordinatrice du projet Easy-Vrac, nous explique la démarche.



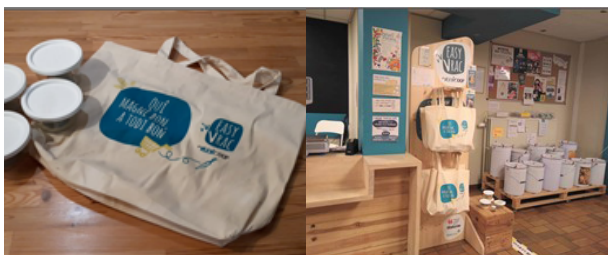
Parlez-nous du projet qui a été nommé lauréat, que proposez-vous ?

J.K. : L'idée d'Easy Vrac est de proposer aux coopérateurs un dispositif pour découvrir les produits vendus en vrac dans l'épicerie. Chaque mois, une recette est proposée et les ingrédients sont rassemblés dans un sac en tissu, produit en Belgique. L'objectif est d'inviter les coopérateurs à découvrir des produits vracs qu'ils ne connaissent pas ou qu'ils n'achètent généralement pas car ils ne savent pas comment les cuisiner. On entend souvent ce genre de remarques des coopérateurs. Alors on propose des recettes originales, par exemple avec des pois chiches, du quinoa, du gomasio...des ingrédients qui ne font pas partie de la cuisine classique, et qui constituent d'excellentes protéines végétales. La démarche permet aussi d'augmenter le nombre d'items en vrac proposés dans la coopérative, qui offre uniquement des produits locaux, zéro déchet et/ou bio. Augmenter le nombre d'items en vrac représente un risque financier, que nous avons osé prendre grâce au soutien de l'appel à projet.

Comment les clients réagissent-ils ?

J.K. : Depuis le lancement du projet, nous avons déjà proposé 4 sacs. Cela nécessite un peu de logistique, car il y a du vrac, des produits secs et des produits frais. Un présentoir est dédié au projet. Les sacs s'écoulent plutôt bien, nous vendons environ 20 à 30 sacs chaque semaine (sur 4 jours d'ouverture de l'épicerie).

Nous avons des retours de coopérateurs qui trouvent que la recette est bonne, ou qui se montrent intéressés car ils veulent soutenir le projet. On doit trouver des recettes qui sortent de l'ordinaire pour donner envie de tester des choses nouvelles. Il est bien sûr difficile de toucher l'ensemble des coopérateurs, nous avons des profils différents, issus de diverses générations. Nous ferons un sondage à mi-parcours pour évaluer le projet.



Quelles sont les impératifs logistiques du projet, et leur coût ?

Dans ce que nous proposons, il faut pouvoir gérer la question des produits frais et saisonniers, tout en répondant aux attentes des coopérateurs. Les produits sont dans des pots en verre consignés, fournis par l'Empoteuse. Les coopérateurs les ramènent propres et nous les relavons ensuite. Grâce à l'appel à projets, nous avons pu compléter les équipements de la coopérative (balance, lave-vaisselle, nouveaux silos, aménagements du magasin...) et étoffer notre offre en vrac.

Avez-vous des conseils pour de prochains candidats à l'appel à projet ?

J.K. : L'appel à projet est un super tremplin pour oser développer de nouvelles initiatives, au-delà des impératifs financiers. On a augmenté le nombre d'items en vrac, l'offre est de plus en plus complète. L'appel à projet permet de prendre des risques, il dynamise la coopérative et c'est ludique. Bien sûr, cela demande beaucoup d'énergie et de temps, il faut prévoir des personnes ressources pour tenir le projet, il faut bien veiller à calculer le temps nécessaire pour la mise en œuvre.



Quelques inspirations pour les commerces non alimentaires

Cadeaux

- Utilisation de tissus furoshikis consignés !

Inspiration par ici !

Coiffeurs

- Produits de soin des cheveux (shampooing, démêlant, colorant...) naturels et en vrac
- Vente de produits capillaires en vrac ou avec des récipients consignés pour les clients
- Utilisation de tabliers réutilisables
- Gants en tissu lavables et réutilisables
- Récupération des cheveux pour les Coiffeurs Justes (pour la dépollution des océans)

Inspiration par ici !

Animaleries

- Vente de nourritures (croquettes) en vrac, dans des sacs compostables ou dans des bocaux en verre
- Vente de litière en vrac (et privilégier les litières naturelles végétales comme les pellets, copeaux de bois, sciure...)
- Vente de jouets en vrac

Inspiration par ici !

Pressing/repassage/ nettoyage à sec

- Utilisation de housses réutilisables pour les vêtements : en vente ou consignées
- Achat de produits de soin pour les vêtements éco-responsable et en vrac

Inspiration par ici !

Drogueries, parfumeries et pharmacies

- Cosmétiques solides, proposés en vrac ou dans des emballages réutilisables ou consignables (en verre, métal...)
- Démaquillage zéro déchet (lingettes et gants démaquillants lavables)
- Produits d'entretien en vrac (bicarbonate de soude, percarbonate de soude, soude caustique, acide citrique, savon noir, lessive...)
- Produits dans des récipients réutilisables ou consignables
- Matériels lavables et réutilisables (éponges tawashi ou en tissu, lingettes réutilisables...)
- Boîtes de dosage réutilisables
- Envoi des brochures d'informations par e-mail/sms
- Crème, shampooing et gel hydroalcoolique en vente en vrac en pharmacie
- Utilisation de récipients consignés

Inspiration par ici !

3.4. Les résultats des projets 2020

LES PROJETS ZÉRO DÉCHET DES 16 COMMERCE ET HORECA LAURÉATS DE 2020 ONT PORTÉ LEURS FRUITS ! EN VOICI LES RÉSULTATS !

En 2020, le département du Sol et des déchets du Service Public de Wallonie a lancé sa 1^{re} édition de l'appel à projet zéro déchet pour les établissements HoReCa et des commerces alimentaires et non alimentaires. Après deux ans de travail pour implémenter leurs nombreuses idées innovantes, l'heure est au bilan.

Malgré les difficultés majeures liées à la crise sanitaire, les 16 lauréats ont, pour la plupart, réussi leur défi. La mise en pratique de leur projet zéro déchet reçoit un retour positif de la part des clients avec une réduction parfois significative de leurs déchets.

Ensemble, les projets lauréats ont permis :

- D'éviter plus de 639 kg de déchets plastiques et aluminium
- D'éviter jusqu'à 9100 sachets en papier kraft,
- De réduire de 90% les emballages de leurs clients pour l'achat de produits en vrac
- De diviser par 6 le nombre de poubelles hebdomadaire et liées aux achats auprès des fournisseurs
- De mettre en place des paniers de légumes dans des mini-caisses lavables et réutilisables en lieu et place de panier en carton jetable

Et cela tout en sensibilisant leurs clients au zéro déchet, en formant leurs équipes, en créant des partenariats locaux et en privilégiant le circuit court et la valorisation de leurs produits.

Les résultats sont donc réels !

En plus d'avoir un impact sur l'environnement, ses actions peuvent aussi avoir un **impact financier** pour le commerce et le client. Selon Boteye, Cocktails et Spiritueux, le vrac leur permet d'économiser entre 5 et 30% du prix d'achat. Côté consommateur, les produits en vrac sont moins chers pour le consommateur que les produits emballés.

D'autres initiatives, telle que celle de Macavrac, permettent aussi de **lutter contre le gaspillage alimentaire**. Leurs fruits et légumes plus moches ou moins frais sont vendus à prix réduit, ce qui permet à l'établissement de maintenir la quantité d'inventés sous la barre des 2,5%.

Pour rester dans la lignée avec leur proposition de valeur, certains établissements choisissent d'acheter leurs meubles, autres types d'équipements et même des bocaux de **seconde main**. En effet, cela représente un investissement à bas coût qui redonne une vie au matériel, comme l'ont fait Coquelicoop, Bicarbonate et Topinambour ou Boteye, entre autres.

Et les clients adhèrent !

Dans presque tous les cas, les consommateurs s'habituent facilement aux nouvelles pratiques et sont d'accord avec le système de caution pour les contenants réutilisables.

Finalement, on y trouve tous son bonheur dans le zéro déchet ! Comme dirait Altérez-vous : « ***La communication orale est le premier facteur qui incite le retour des contenants. Ce qui fidélise le client, n'est pas le montant remboursé, mais le message derrière.*** »

Leur expérience a également abouti à la publication d'un **guide gratuit de bonnes pratiques à destination des commerces et de l'HoReCa**

4

Guide de bonnes pratiques vers le zéro déchet pour les commerces et l'Horeca

Le meilleur déchet est celui qui n'existe pas Vous gérez un commerce (alimentaire ou non) ou un établissement Horeca ? Vous souhaitez réduire cette montagne d'emballages et/ou de contenants à usage unique ? Ce guide de bonnes pratiques est fait pour vous !

Il est disponible gratuitement en cliquant [ici](#) !



5

Plus d'infos

Plus d'infos sur notre site sur
<http://moinsdedechets.wallonie.be>

