

19 commerces zéro déchet récompensés à Bruxelles ^[1]

18 mars 2021



Zéro déchet dans l'horeca à Bruxelles

Vrac, emballages réutilisables... 19 restos et commerces alimentaires vont développer des projets zéro déchet à Bruxelles, avec l'aide de la Région.

Alléger les poubelles, c'est le défi que se sont lancés plusieurs restaurants et commerces alimentaires à Bruxelles. Car faire ses courses, se faire livrer un repas, prendre une boisson ou une douceur à emporter, toutes ces activités entraînent des déchets.

Pour les soutenir, la région bruxelloise a organisé un appel à projets zéro déchet. 12 commerces avaient déjà été soutenus en 2018. Cette fois-ci, ce sont 19 projets qui ont été retenus, sur 51 candidatures reçues. Outre un soutien financier (pouvant aller jusqu'à 15.000 €), ces projets vont aussi bénéficier d'un accompagnement par un facilitateur zéro déchet.

Parmi les projets soutenus, l'installation d'un distributeur de petits déjeuners en vrac en entreprise (Bulk Bar), le remplacement des emballages jetables dans un restaurant (Biomara), la livraison de repas dans des contenants réutilisables (Cookingo), etc. Il y a même un projet d'emballages réutilisables pour un glacier (Glacier Gaston).

> Retrouvez l'ensemble des 19 projets sur le site de [Bruxelles-Environnement](#) ^[2].

Notre coup de cœur : le Réseau BOK, un projet collectif de consignes pour les plats à emporter. Le collectif réunit 9 établissements horeca bruxellois avec un système uniformisé de consignes. Non seulement cela limite les déchets, surtout en cette période de take away intensif. Mais en plus c'est novateur et très sensé. Un emballage réutilisable n'est écologique que s'il est effectivement réutilisé. Si chaque resto a ses propres consignes, cela freine le réemploi : il faut commander plusieurs fois au même endroit, stocker chez soi différents sets de plats et bocaux

consignés en attendant d’y retourner... Pas très pratique. La démarche est même assez avant-gardiste car actuellement, c’est presque uniquement dans le domaine des boissons que ce genre de consignes existe. Et, même là, un peu d’uniformisation serait la bienvenue !

Ces commerces viennent s’ajouter aux nombreux magasins qui vendent déjà en vrac à Bruxelles et en Wallonie.

> Voir [notre liste des magasins de vrac et zéro déchet](#) [3].

Vous êtes commerçant.e à Bruxelles et ces idées vous inspirent ? Il est trop tard pour participer à cette édition de l’appel à projet. Par contre, [Bruxelles Environnement a édité 4 nouveaux guides sur le zéro déchet](#) [4] pour vous aider dans cette démarche. Ils s’adressent aux commerces alimentaires, à l’horeca, aux boulangeries/pâtisseries et aux autres commerces de détail (fromage, boucherie, poissonnerie, traiteur...).

C’est la preuve d’un bel élan zéro déchet dans le secteur. De quoi compléter les nombreux gestes qu’on peut déjà poser dans son quotidien !

> Lire aussi : [Les 7 astuces zéro déchet pour alléger sa poubelle au quotidien](#) [5]

Mots-clés :

[zéro déchet](#) [6]

[emballage](#) [7]

[déchet](#) [8]

[alimentation](#) [9]

Des réponses personnalisées à vos questions : 081 730 730 | info@ecoconso.be | www.ecoconso.be

Liens

[1] <https://www.ecoconso.be/fr/content/19-commerces-zero-dechet-recompenses-bruxelles>

[2]

https://environnement.brussels/sites/default/files/user_files/liste_laureats_2020_aap_commerces_et_horeca_zd_fr.pdf

[3] <https://www.ecoconso.be/fr/content/magasins-de-vrac-et-zero-dechet-de-wallonie-et-bruxelles>

[4]

<https://environnement.brussels/news/4-nouveaux-guides-pour-inspirer-les-commerces-alimentaires-et-horeca-qui-souhaitent-se-lancer>

[5] <https://www.ecoconso.be/fr/content/les-7-astuces-zero-dechet-pour-alleger-sa-poubelle-au-quotidien>

[6] <https://www.ecoconso.be/fr/mots-cles/zero-dechet>

[7] <https://www.ecoconso.be/fr/mots-cles/emballage>

[8] <https://www.ecoconso.be/fr/mots-cles/dechet>

[9] <https://www.ecoconso.be/fr/mots-cles/alimentation>