SECTEUR DE L'HORECA EN RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE

Analyse du gisement, des flux et des pratiques de prévention et de gestion des déchets

1. INTRODUCTION

Le secteur de l'Horeca comprendrait en Région de Bruxelles-Capitale un peu plus de 5500 établissements[1]. Il s'agit donc d'un secteur prioritaire de la Région. Le 4ème Plan de Prévention et de Gestion des Déchets en Région de Bruxelles-Capitale (2010) prévoit d'ailleurs plusieurs prescriptions pour le secteur. Ces prescriptions concernent par exemple le gaspillage alimentaire et le suremballage mais également le développement de projets pilotes spécifiques de collecte des déchets organiques. La première étape était donc de disposer d'une meilleure connaissance des données chiffrées sur les principaux flux de déchets, leurs modes de gestion et les pratiques de terrain en la matière. L'étude « Analyse du gisement, des flux et des pratiques de prévention et de gestion des déchets du secteur de l'Horeca en Région de Bruxelles-Capitale (RBC) » a été réalisée en 2012 par le consortium Intertek RDC et Ecores dans ce but. Un focus sur les déchets organiques et le gaspillage alimentaire vient compléter l'analyse, dans le cadre du projet européen Green Cook[2] pour lequel l'Institut est partenaire.

La présente info-fiche propose une synthèse de cette étude. Le champ de l'étude couvre le secteur de l'Horeca en RBC, hors cantines et traiteurs. L'année durant laquelle les données de terrain ont été acquises est 2012. Pour atteindre les objectifs poursuivis, l'étude couple une analyse bibliographique et un benchmarking à des analyses de terrain dans les établissements.

2. RÉSULTATS DE L'ÉTUDE

2.1. CARACTERISATION DU SECTEUR DE L'HORECA

Suite aux entretiens avec les divers acteurs (FED Horeca Bruxelles, ONSS, INASTI et SPF Economie) et à une recherche bibliographique, il apparait que les statistiques relatives au nombre d'établissements du secteur diffèrent selon les sources. Globalement, il n'existe pas de nomenclature détaillée commune à l'ensemble du secteur de l'Horeca. Afin de créer une stratification pertinente, une combinaison de différentes sources, sélectionnées en fonction de leur fiabilité, de leur accessibilité et de l'année de référence, a été utilisée. Elle se base principalement sur les données du SPF Economie. La figure suivante reprend cette typologie.

[1] Source : SPF Economie – Comptes de la TVA, année 2009 & 2010
[2] Projet Interreg IVB GreenCook « Vers un modèle de gestion intégrée et durable de l'alimentation ». http://www.green-cook.org/

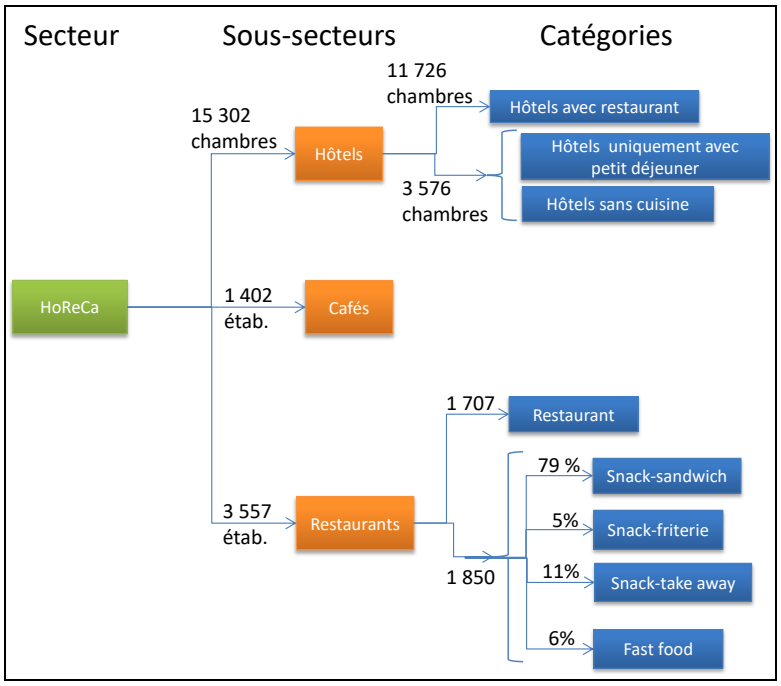


Figure 1 : Typologie retenue pour le secteur de l'Horeca.

2.2. GISEMENT, COMPOSITION ET MODES DE GESTION DES DECHETS

Afin d'estimer le gisement des principaux flux de déchets de l'Horeca en RBC, une campagne d'analyse de terrain auprès de 109 établissements (15 hôtels, 14 cafés et 80 restaurants) a été réalisée. Durant ces visites le mode de gestion, le poids/volume des principaux flux de déchets ainsi que des données permettant de caractériser l'établissement selon la stratification définie ont été relevés.

2.2.1.RESULTATS QUALITATIFS

Collecte des déchets usuels

Au sein du secteur de l'Horeca, il existe de nombreuses variantes en termes de type de récipients (sac, conteneur ou vrac) et de fréquence de collecte pour chaque flux de déchets (jour de collecte des ménages, quotidienne, définie par contrat, …).

Sur les 109 établissements visités, 84% font collecter leur tout-venant dans les sacs blancs ou fuchsias. Le reste des établissements est collecté en conteneurs classiques ou de type moloks.

Collecte des déchets peu fréquents

Les déchets considérés comme peu fréquents sont les déchets tels que les déchets dangereux, les encombrants, les DEEE et les piles. La plupart des établissements ont rapporté ne pas avoir ou très rarement de déchets faisant partie de ces catégories. Les établissements ayant déclaré avoir parfois ces déchets utilisent pour la plupart les collectes annuelles organisées par les communes ou se déplacent à la déchèterie.

Tri des déchets

Les caractéristiques de l'échantillon en matière de tri sont :

- 97% des établissements visités trient sélectivement le papier-carton, majoritairement en sac ou en vrac. La collecte en conteneurs a lieu dans 10% des établissements visités.

- 85% des établissements visités trient sélectivement le verre, que celui-ci soit collecté par un collecteur, directement mis dans les bulles ou mis en vrac sur le trottoir.

- 2 établissements visités trient sélectivement la fraction organique. Cette fraction est soit destinée au compost de quartier soit reprise par un collecteur privé.
- 60% des établissements visités trient sélectivement le PMC. La plupart de ceux-ci font collecter leurs PMC en sacs (92%) tandis que le reste le fait via des conteneurs.

- 61% des établissements visités trient sélectivement l'huile de friture usagée. L'huile peut être collectée par un collecteur privé, reprise par le fournisseur ou amenée à la déchèterie.

Ces résultats reflèteraient[3] les pratiques à l'échelle de la Région de Bruxelles-Capitale.

Composition du tout-venant

Dans la mesure du possible, le contenu du tout-venant a été observé afin d'en identifier visuellement sa composition. Il ressort de ces observations que la part de l'organique dans les déchets résiduels des restaurants peut aller de 45% à plus de 80%. Pour les snacks et fast-food, la part d'organique observée est plus faible, en moyenne environ 30-35%. Le reste du sac est, en général, composé d'emballages plastiques, de serviettes en papier avec parfois un peu de PMC et de carton.

Les déchets résiduels des hôtels sont composés de près de 50% d'organique. Le reste étant principalement du papier, des emballages et des PMC.

Peu d'établissements rencontrés ont déjà eu une réflexion quant à la fraction organique. Toutefois, quelques établissements ont rapporté avoir composé leurs plats de manière à éviter le gaspillage alimentaire.

Figure 2 : Composition du tout-venant (Source : Intertek-RDC)

2.2.2.RESULTATS QUANTITATIFS

Au total, près de 40 000 tonnes de déchets seraient générées par an par l'Horeca dans la Région de Bruxelles-Capitale.

	Déchets tout-venant	Papiers-cartons	Verre	PMC	Huiles et graisses de friture	Total	Total
	Tonne/an						
Hôtels	2 100	900	1 400	30	130	4 560	0.3 tonnes/chambre/an
Restaurants	16 300	5 700	6 000	800	2600	31 400	9 tonnes/établ/an
Cafés	1 400	150	2 600	70	0	4 220	3 tonnes/établ/an
Total	19 800	6 750	10 000	900	2 730	40 180	

Figure 3: Synthèse des estimations des quantités de déchets collectés pour l'ensemble du secteur Horeca par an en RBC

Les déchets résiduels représentent la fraction majoritaire (49% en poids) des déchets dans l'Horeca. Les emballages en verre collectés sélectivement constituent la deuxième fraction (25%) la plus importante en poids des déchets totaux suivis par les papier-cartons avec 17%.

[3] Sur base d'un entretien avec Bruxelles-Propreté

Les résultats de l'étude évolueront certainement suite à l'obligation de tri, qui entrera en vigueur en février 2013. En effet, cette obligation pourrait mener à des modifications des ratios/quantités de collecte sélective obtenues dans le cadre de cette étude.

A noter que les résultats suivants doivent être considérés à titre indicatif. Les établissements ne disposant eux-mêmes pas de données quantitatives précises, les données ayant servi de base à l'extrapolation sont le résultat de pesées ponctuelles et ne représentent qu'un ordre de grandeur. De même, dans la mesure où la typologie initiale présente quelques incertitudes, la représentativité de l'échantillon n'est pas entièrement assurée.

Il apparait cependant que les résultats obtenus en termes de **gisement global** sont relativement proches des ratios trouvés dans la littérature, comme le montre le tableau suivant.

Pays/Régions	Quantité de déchets totaux (tonnes/étab.an)	Champ
Irlande du Nord (2002)	9.2 – 13.2	Déchets totaux (hôtels et restaurants)
Wallonie (2009-2010)	12.2	Déchets totaux (restaurant)
Flandre (2008)	15.8	Déchets totaux (Horeca)
Résultats de la Campagne de terrain (Bruxelles2012)	**9**	Déchets totaux (restaurant)
France (2000)	13.2	Déchets totaux, hors huiles alimentaires (Restaurant)
Résultats de la campagne de terrain (Bruxelles 2012)	**8**	Déchets totaux, hors huiles alimentaires (restaurant)
Flandre (2002)	5	Déchets totaux, hors verres collectés sélectivement (et probablement hors toute collecte sélective)
Résultats de la campagne de terrain (Bruxelles 2012)	**4.6**	Déchets tout-venant (restaurant)
France (2009)	50	Déchets totaux Mc Donald's
Résultats de la campagne de terrain (Bruxelles 2012)	**47**	Déchets totaux fast-food

Figure 4 : Extrait des données du benchmarking pour comparaison à la campagne sur le terrain (tonne/établissement.an). Sources disponibles dans le rapport final de l'étude.

2.3. ANALYSE DE LA FRACTION ORGANIQUE DES DECHETS DES RESTAURANTS ET DES PRATIQUES DE TERRAIN

Des mesures et observations des déchets organiques jetés dans les poubelles « déchets résiduels » ont été effectuées auprès de 22 restaurants afin d'obtenir :

- des données quantitatives de production de déchets organiques et de gaspillage alimentaire. Les déchets organiques ont été séparés selon 4 catégories durant 1 à 2 services puis pesés :
  - Déchets de préparation,
  - Excédents de préparation,
  - Retours d'assiettes,
  - Déchets issus des stocks.

– des informations qualitatives sur les pratiques de terrain en termes de gestion et de prévention des déchets organiques.

– le point de vue des restaurateurs sur une collecte sélective des déchets organiques

Estimation du gisement des déchets organiques et du gaspillage alimentaire

La perception du gaspillage alimentaire diffère suivant les restaurateurs. D'où l'importance de s'accorder sur une définition commune. Cette étude s'est basée sur la catégorisation du WRAP englobant dans le gaspillage alimentaire à la fois les déchets organiques évitables (produits comestibles jetés) et les déchets potentiellement évitables (produits ou parties de produits qui pourraient être consommés s'ils étaient préparés autrement).

Sur base des pesées effectuées, en moyenne 220 g de déchets d'organiques sont produits par couvert dont près de 100 g (43%) de gaspillage alimentaire.

La catégorie « déchets de préparation » représente en poids la plus grande source de production des déchets organiques (60%) et du gaspillage alimentaire (42%) (hors déchets issus des stocks), suivi par le retour d'assiettes qui représente 50% des déchets organiques et 40% du gaspillage alimentaire. Les excédents de préparation, avec 18% du gaspillage alimentaire, ne sont pas négligeables.

Figure 31 : Répartition moyenne des sources des déchets organiques (en poids) dans les 21 établissements visités (hors stock)

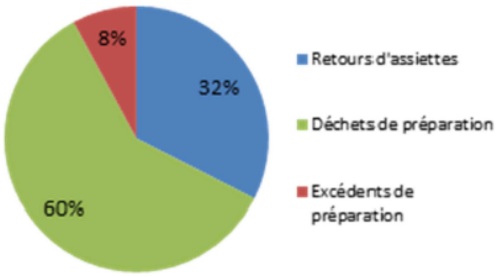
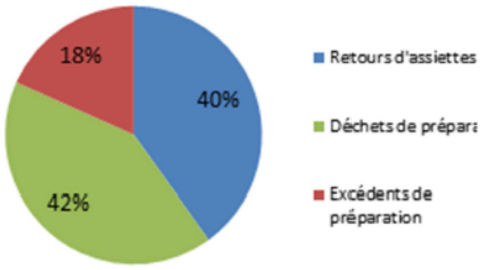


Figure 32 : Répartition moyenne des sources du gaspillage alimentaire (en poids) dans les 21 établissements visités (hors stock)



Dans les 6 établissements pour lesquels les déchets issus des stocks ont été mesurés, ceux-ci représentent en moyenne moins de 8% du gaspillage alimentaire (et 3% des déchets organiques). Cette catégorie semble donc moins significative que les autres postes.

La part de l'organique dans les déchets résiduels varie également fortement. En moyenne, dans les 11 établissements dans lesquels les déchets résiduels ont pu être pesés, ceux-ci sont composés de 63% de déchets organiques. Ce pourcentage s'inscrit dans l'intervalle observé visuellement lors de la campagne de terrain (45% à 80% pour les restaurants hors snacks et fast food).

La variabilité des résultats entre les restaurants est importante. Elle est due à une conjonction de facteurs tels que le moment où ont été réalisées les mesures (sur un ou deux services, moment de la journée, …), le fonctionnement du restaurant (mutualisation des préparations pour différents services, poids des assiettes, buffet, taux de fréquentation …) et le type de cuisine offert (végétarien, produits frais, …). Il faut dès lors être prudents dans la manipulation des données car seules les visites de terrain permettent d'expliquer les particularités. Néanmoins certaines tendances peuvent être observées comme une production plus importante de déchets organiques dans les établissements proposant un buffet, ceux travaillant les produits frais et proposant beaucoup de fruits et légumes.

Pratiques de terrain de prévention et gestion des déchets organiques et du gaspillage alimentaire

Les informations sur les pratiques en termes de gaspillage alimentaire des 22 restaurateurs des établissements visités ont été compilées en un recueil de bonnes pratiques. Le recueil comprend également certaines bonnes pratiques identifiées dans la littérature. Ce dernier a été envoyé à tous les établissements ayant participé à la présente étude. Une liste résumée des pratiques analysées est présentée en annexe de cette fiche avec la fréquence d'observation sur le terrain, l'impact de la pratique sur le gaspillage alimentaire et les niveaux de faisabilité et d'attractivité pour les restaurateurs.

Le point de vue des restaurateurs sur une collecte sélective des déchets organiques

Dans le cadre d'une éventuelle collecte sélective des déchets organiques du secteur, les restaurateurs ont par ailleurs été interrogés sur la question. Les freins cités à la mise en place d'une collecte sélective des déchets organiques sont le manque de place en cuisine, les nuisances olfactives, l'attirance des nuisibles et le coût supplémentaire qu'elle engendrerait (rémunération de la collecte, perte de temps pour le personnel). Dès lors, les leviers identifiés pour favoriser la mise en place d'une telle collecte sont tout d'abord de mettre en place une mesure incitative (soutien financier) ou réglementaire (de type obligation de tri) ainsi qu'augmenter la fréquence des ramassages pour une question d'hygiène et d'odeurs. Idéalement cette nouvelle collecte ne devrait pas constituer un surcoût pour les restaurateurs. Finalement, les restaurateurs doivent disposer de récipients (bac, sac, conteneur collectif, etc.) adaptés à cette fraction de déchets.

Annexe : Bonnes pratiques de prévention et gestion du gaspillage alimentaire

Source de déchets organiques	Pratique	Fréquence observée	Effectivité	Faisabilité	Attractivité
Transversale	Réaliser un audit « déchets alimentaires »	Néant	+++	+ (temps, espace, etc.)	++
	Sensibiliser le personnel au gaspillage alimentaire	+	++	++	++
	Recueillie avis des clients (sur la qualité mais aussi quantité)	Néant	++	+++	++
Préparation des aliments	Utilisation optimale de l'ensemble du produit	+ (essentiellement pour les légumes)	++	+ (nécessité d'apprentissage de technique de cuisine et recettes spécifiques/créatives)	+ (parfois beaucoup de travail pour peu de valorisation)
Retour des assiettes	Composition de l'assiette au choix du client	+	++	+++	+(les clients peuvent avoir l'impression de devoir payer pour des suppléments)
	Doggy bag	+	++	++ (à promouvoir)	+ (mauvaise connotation d'emporter des « restes »)
	Jouer sur la taille des assiettes	+	++	+++	+ (si le client est habitué à une certaine taille d'assiette, ça peut être un risque de proposer des formats plus petits)

Source de déchets organiques	Pratique	Fréquence observée	Effectivité	Faisabilité	Attractivité
Excédents de préparation/casseroles	Sensibiliser au prix du gaspillage	Néant	+++	+ (connaitre le foodcost, bien communiquer sur le mesure)	+ (dans le contexte actuel difficile d'encore faire payer un supplément au client)
	Accommodations des restes	++	++	++	++
Gestion des stocks	Carte simple et flexible	+ (souvent beaucoup de choix sur la carte)	++	+ +	+ (réduire son offre pour le client)
	Favoriser une bonne conservation des aliments	+++	+++	++	+++
	Organiser au mieux les commandes	++ (commandes régulières, tous les 2 jours voir journalières)	+++	++ (prend du temps)	++ (produits frais)
	Recourir aux suggestions du jour	++	++	+ + (brief des serveurs)	++