



Lauréats de l'Appel à projet 2020 « Horeca et Commerces alimentaires zéro déchet »

Commune	Établissement	Type de commerce	Projet	Montant octroyé
Ixelles	Melting Pom	Commerce alimentaire	Mise en place d'un système de bocaux en verre consignés pour la commercialisation de fruits secs et autres snacks sains (biscuits, chocolats...) en entreprises. Le projet consiste en l'achat des bocaux, le développement informatique pour la gestion de la consigne (commande, retour, facturation...) et le nettoyage de celles-ci.	4.231,00 €
Bruxelles	Biamara	Horeca	Restaurant 'fish & chips' durable avec comme objectif de diminuer drastiquement voire éliminer complètement tous les emballages à usage unique : paille, bouteille en plastique, verre en plastique, packaging en carton pour service à emporter. Recherche de nouveaux fournisseurs pour éliminer les déchets liés à l'approvisionnement.	12.000,00 €
Forest	Bloum	Commerce alimentaire	Développer un système de gestion des tares compatible avec le logiciel de caisse ODOO Community (Open source, développements partagés avec d'autres coopératives utilisant ODOO). Encourager un maximum des coopérateurs à venir avec leurs propres contenants et faciliter l'usage des contenants réutilisables.	15.000,00 €
Etterbeek	BulkBar	Commerce alimentaire	BulkBar est un distributeur zéro déchet de petits-déjeuners et d'en-cas sains dans les entreprises (meubles vrac). BulkBar permet aux employeurs d'offrir à leurs employés des en-cas sains et zéro déchet, à partager entre collègues. De cette manière les employés disposent d'un environnement de travail mettant en avant le zéro-déchet, l'alimentation saine et les pauses ressourçantes.	8.555,00 €
Woluwe-Saint-Lambert	Cookingo	Horeca	Livraison hebdomadaire de repas zéro déchet, cuisinés à partir d'ingrédients frais et durables (produits bio, locaux, de saison) dans des plats en verre consignés qui passent du frigo au four et du four à table sans gaspillage ni de nourriture, ni d'emballage. Mise en place d'un système de traçage des contenants pour pérenniser le projet.	13.750,00 €
Bruxelles	Glacier Gaston	Horeca	Le Glacier Gaston développe des produits réutilisables ou comestibles pour 3 types d'emballages : les pots de glace pour la consommation à emporter, les cuillères, les pots de glace consignés pour la maison.	15.000,00 €

Commune	Établissement	Type de commerce	Projet	Montant octroyé
Saint-Gilles	La Tricoterie	Horeca	Mise en place d'un bar zéro déchet avec conserverie durable et lancement d'un traiteur zéro déchet. Objectifs : supprimer certains produits emballés, remplacer le jetable par du réutilisable et passer à un système de contenants consignés.	14.348,00 €
Uccle	Maison Pétré	Commerce alimentaire	Augmentation de l'assortiment vrac de ce commerce alimentaire : produits à la découpe, produits traiteurs, produits secs vendus en vrac, certains produits liquides. Maison Pétré encourage les clients à se servir dans des contenants réutilisables en plus de sensibiliser leurs fournisseurs du marché matinal et des autres commerces de l'association des commerçants.	10.988,00 €
Bruxelles	Norma	Horeca	Nouveau restaurant italien investi dans des pratiques durables et zéro déchet. Norma remplacera les boissons en bouteilles par l'eau de distribution filtrée, gazeuse et proposera la majorité des boissons non alcoolisées faites maison (kombuchas et ginger beer, infusions et jus). De plus, ces boissons seront vendues en bouteilles consignées aux habitants du quartier.	13.000,00 €
Saint-Gilles	OzFair	Horeca / Commerce alimentaire	Ozfair est une boutique FairTrade (comprenant un espace de vente alimentaire en vrac) et une table d'hôte proposant une cuisine durable, végétarienne, bio et équitable. Ils proposeront leurs plats à emporter dans des contenants consignés. Pour emporter les sandwichs ils proposeront des tissus imperméables réutilisables.	4.094,00 €
Région bruxelloise	Réseau BOK	Horeca	Projet collectif de 9 Horeca: Boentje café, Entre Nous, Super Fourchette, La Kantine du Canal, Refresh, Le Millefeuille, KomChéTaMère, Tandem Fiets Café, Pop Pot. Elargissement et professionnalisation d'un réseau de consignes uniformisée bruxellois (bocaux et plats) Afin d'accueillir encore plus d'horeca dans le réseau, la gamme de contenants sera élargie. Afin d'augmenter le taux de retour à 80%, les contenants seront étiquetées via impression permanente.	44.973,00 € (répartis entre 9 Horeca)
Total des subsides octroyés				155.909 €


Répartition des candidatures éligibles par commune et secteur

Commune	Commerce alimentaire	Horeca	Horeca / Commerce alimentaire	Total général
Anderlecht		1		1
Auderghem		1		1
Bruxelles	1	5		6
Bruxelles, Etterbeek		1		1
Etterbeek	2	1		3
Forest	1	1		2
Ixelles	3	5		8
Jette	1			1
Laeken	1			1
Molenbeek-Saint-Jean	1			1
Neder-Over-Heembeek	1			1
Saint-Gilles	1	2	1	4
Saint-Josse-ten-Noode		1		1
Schaerbeek	2	2		4
Uccle	1	1		2
Watermael-Boitsfort		1		1
Woluwe-Saint-Lambert		1		1
Woluwe-Saint-Pierre		1		1
Total général	15	24	1	40