

Les bonnes pratiques des lauréats de l'appel à projets commerces & Horeca Zéro Déchet 2020 et lancement de l'édition 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 !

Le Service public de Wallonie ^[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 produits artisanaux, mais aussi des actions de formation et de sensibilisation des clients. Des initiatives à découvrir et à soutenir !

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

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.](#)

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 »