

# **ANALYSE DES GISEMENTS ET DES MODES DE COLLECTE DES DECHETS GENERES PAR LE SECTEUR HORECA EN WALLONIE (2016-2017)**

**Extrait des résultats de l'étude confiée au consortium ICEDD (Institut de Conseil et  
d'Études en Développement Durable) asbl et BIOWALLONIE dans le cadre du marché  
de services géré par la Direction des Infrastructures de Gestion des Déchets  
(OWD\_24\_bis)**

## Sommaire

1. Introduction .....	3
2. Quelques définitions pour mieux comprendre les résultats .....	3
3. Moyens mis en oeuvre .....	4
4. Principaux résultats .....	4
4.1. Cartographie du secteur .....	4
4.2. Le gisement de déchets du secteur HoReCa .....	5
4.3. Le niveau des pertes et gaspillages alimentaires .....	6
4.4. Les causes des pertes et gaspillages alimentaires .....	6
4.5. Les leviers utilisés pour réduire les pertes et gaspillages alimentaires .....	7
4.6. Le potentiel de réduction des pertes alimentaires et les gains économiques envisageables .....	7
5. Quelques recommandations.....	8

## 1. Introduction

En septembre 2015, le Ministre wallon de l'Environnement Carlo Di Antonio a confirmé à son administration (DGO3-DSD) la nécessité de faire réaliser une étude visant à déterminer les niveaux et les causes des pertes et des gaspillages alimentaires dans le secteur HoReCa en Wallonie, afin de proposer des pistes d'amélioration éventuelles, en partenariat avec la Fédération HoReCa Wallonie.

Cette étude participe à la mise en œuvre du Programme wallon de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires (baptisé «Plan REGAL ») (au niveau de l'axe 4 – mesurer), ainsi qu'à la réalisation des actions du futur Plan wallon des déchets-ressources consacrées à la prévention des déchets. Outre le suivi du Plan REGAL, les résultats de cette étude devront aussi permettre à la Wallonie de respecter ses obligations de rapportage de données au niveau européen, dès que celles-ci auront été définitivement fixées suite aux travaux de révision actuels de la directive-cadre déchets.

L'étude, qui s'est étalée de mars 2016 à juillet 2017, a été confiée à 2 bureaux d'études spécialisés en gestion des déchets, en alimentation durable et en statistiques (ICEDD et BioWallonie). Les travaux ont été pilotés par le Département du Sol et des Déchets du SPW en partenariat très étroit avec la Fédération HoReCa Wallonie et l'Union des Classes Moyennes (UCM).

Les quatre principaux objectifs de cette étude étaient de :

- Caractériser et cartographier le secteur HoReCa en Wallonie
- Estimer le gisement annuel de déchets générés par le secteur, par type de déchets et par type d'établissements
- Quantifier les pertes et gaspillages alimentaires issus du secteur et déterminer les principaux facteurs explicatifs et les leviers d'actions envisageables
- Estimer les économies financières que le secteur pourrait réaliser s'il réduisait ses pertes alimentaires.

## 2. Quelques définitions pour mieux comprendre les résultats

Les **déchets organiques biodégradables** issus du secteur HoReCa sont générés par les activités de transformation des matières premières animales et végétales. Ils se caractérisent par le fait qu'ils se décomposent sous l'action des bactéries et d'autres micro-organismes. Ces types de déchets ne sont pas nécessairement tous d'origine alimentaire car ils peuvent aussi inclure des déchets organiques biodégradables non alimentaires comme les emballages biodégradables, les huiles usagées ou les eaux usées par exemple.

Les **pertes et gaspillages alimentaire** se définissent comme toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée. Les pertes ont lieu avant le stade de la consommation finale et les gaspillages pendant et après le stade de la consommation finale.

« *Les pertes et gaspillages alimentaires dans le secteur de la restauration se produisent à 3 stades :*

1. *En amont, lors de la préparation des repas. Les causes sont multiples, comme l'inadéquation du nombre de convives avec les quantités préparées, des pratiques professionnelles inadaptées (épluchage mécanique, utilisation uniquement du cœur de salade...) ou une gestion des stocks non optimale.*
2. *Lors de la dégustation du repas. Les restes provenant des assiettes ont pour cause principale des proportions pas toujours adaptées aux différents appétits des clients.*

3. *En aval, la gestion des surplus et déchets alimentaires n'est pas toujours parfaite. Les règles sanitaires très strictes, l'absence de 'doggy bag', le manque de créativité et de bon sens quant à la transformation des produits alimentaires, l'insuffisance de tri des déchets expliquent un gaspillage important.* » (source : UCM)

### 3. Moyens mis en oeuvre

- 1 **enquête en ligne et par téléphone** et 1 **enquête in-situ** réalisées auprès d'un échantillon représentatif de 299 établissements HoReCa, ce qui correspond à un taux de réponse de 2 % et une marge d'erreur acceptable sur les résultats de 10 %. Les questions portaient essentiellement sur l'organisation du secteur en matière de gestion des produits, les pratiques de tri et de réutilisation des déchets, les modes de collecte et la destination finale des déchets.
- 20 **audits de terrain** détaillés (en cuisine et en salle) de cinq jours consécutifs réalisés auprès d'un échantillon représentatif d'établissements diversifiés dans le but d'analyser plus finement la composition des déchets générés et les pratiques des établissements, de quantifier plus précisément les pertes et gaspillages alimentaires et de mieux comprendre leurs origines.
- L'utilisation de facteurs socio-économiques issus des bases de données des services statistiques de l'ONSS (employés) et de l'INASTI (indépendants) afin d'extrapoler les résultats à l'ensemble du territoire wallon.

## 4. Principaux résultats

### 4.1. Cartographie du secteur

- En 2015, le secteur HoReCa wallon était caractérisé par près de 40 000 postes de travail (incluant les indépendants) et environ 18 000 établissements
- Les sous-secteurs les plus représentés en termes de nombre d'établissements sont les débits de boissons (cafés, bar, discothèques...), les restaurants à service complet (brasseries, restaurants...), les hébergements touristiques et autres hébergements de courte durée (gîtes, chambres d'hôtes, auberges de jeunesse...) et les restaurants à service restreint (fast-food, friteries, snacks, take away...).

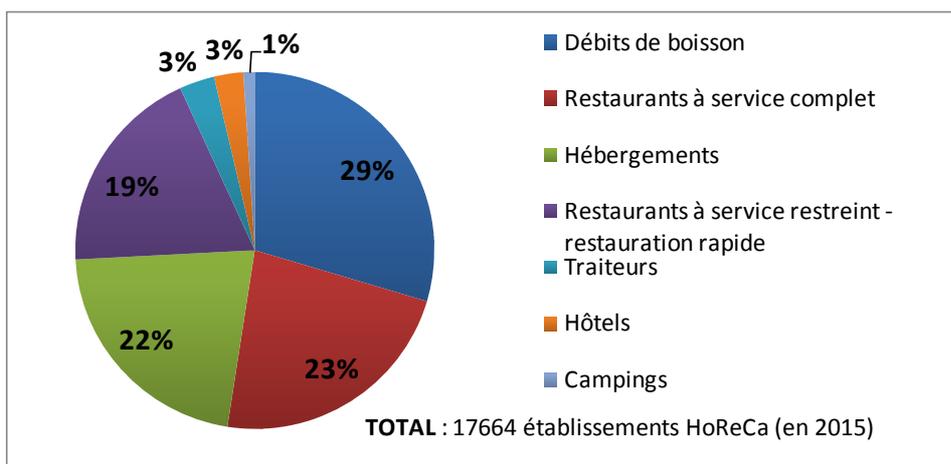


Figure 1 : Répartition des types d'établissements HoReCa en Wallonie (2015)

#### 4.2. Le gisement de déchets du secteur HoReCa

Les enquêtes et les audits de terrain révèlent que les quantités médianes de déchets générés par le secteur HoReCa (tous flux confondus<sup>1</sup>) en 2015-2016 étaient estimées à environ 89 700 tonnes/an. Parmi ces ± 90 000 tonnes de déchets, environ 12 080 tonnes/an correspondaient à des déchets organiques biodégradables (13 %) et 9 040 tonnes/an étaient considérées comme de réels pertes et gaspillages alimentaires.

Selon les estimations, les restaurants à service complet et les fastfoods représenteraient à eux seuls environ 70 % des pertes et gaspillages alimentaires totaux du secteur.

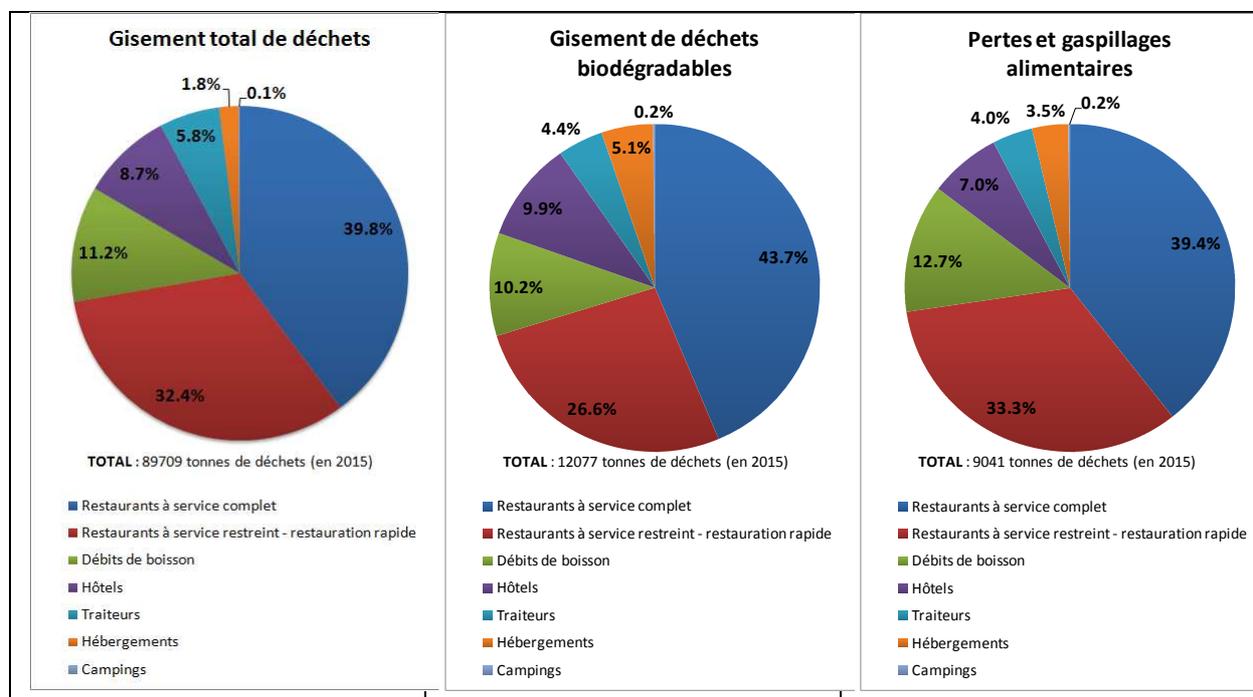


Figure 2 : Répartition des gisements de déchets (total, biodégradables, pertes et gaspillages) par types d'établissements HoReCa en Wallonie (2015)

<sup>1</sup> Total pondéré par strates « urbaines, semi-urbaines ou rurales »

### 4.3. Le niveau des pertes et gaspillages alimentaires

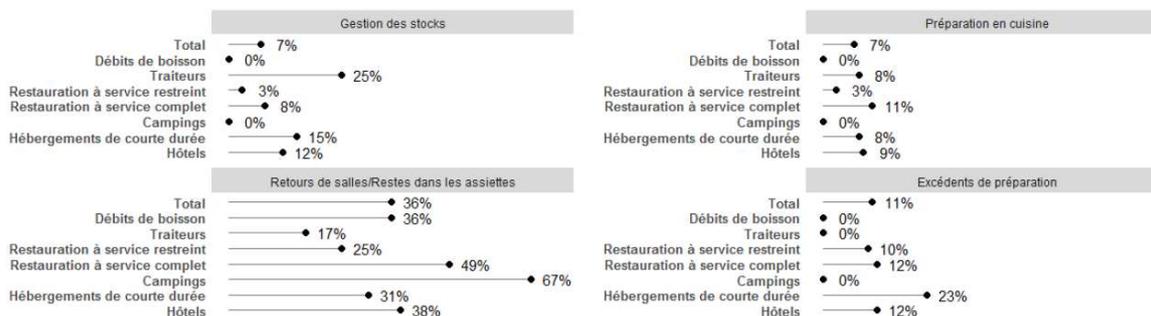
En 2015-2016, les pertes et gaspillages (à toutes les échelles du gaspillage) représentaient une valeur médiane de 58 grammes/plat lorsque toutes les catégories d'établissements sont considérées. Il faut noter que les pertes alimentaires qui ont été estimées sont en général très variables d'un type d'établissement à l'autre : 22 grammes/plat pour les cafés-brasseries versus 100 grammes/plat pour les restaurants à service complet par exemple.

Cela ne signifie pas que chaque client laisse une telle quantité dans son assiette, puisque les valeurs calculées tiennent compte également des pertes enregistrées lors des étapes de préparation et de conservation. Sur base des résultats des audits, la part des pertes et gaspillages alimentaires par rapport au gisement total de déchets organiques biodégradables est en moyenne de 54 % pour les hôtels et hébergements similaires, de 94 % pour les restaurants à service restreint et de 67 % pour les restaurants à service complet (et de 47 % pour les restaurants « bio »).

Sur base des résultats des audits également, on estime en moyenne que 80 % de ces pertes sont constituées des retours assiettes, mais ce pourcentage varie également en fonction du type d'établissements et des pratiques culinaires (utilisation d'aliments prédécoupés, de surgelés...).

### 4.4. Les causes des pertes et gaspillages alimentaires

Les causes des pertes alimentaires les plus fréquemment citées sont les restes dans les assiettes (portions trop grandes, inadéquation avec le goût et/ou l'appétit du client...) (36 %), les excédents de préparation (non servis et non récupérables) (11 %) et la gestion des stocks (produits périmés) (7 %).



Source: enquête ICEDD et audits BioWallonie

Figure 3 : Causes ressenties du gaspillage alimentaire dans le secteur HoReCa en Wallonie (2016-2017)

	Préparation	Non servi	Retour
Débites de boisson	15,85%	68,30%	15,85%
Hébergement touristiques et autres hébergement de courte durée	50,00%	0,00%	50,00%
Hotels et hébergements similaires	47,85%	4,30%	47,85%
Restauration à service complet	7,11%	85,78%	7,11%
Restauration à service restreint	12,61%	74,78%	12,61%
Traiteurs et autres services de restauration	22,93%	54,13%	22,93%

Source : Audits BioWallonie

Tableau 1 : Causes du gaspillage alimentaire identifiées au sein des audits dans le secteur HoReCa en Wallonie (2016-2017)

#### 4.5. Les leviers utilisés pour réduire les pertes et gaspillages alimentaires

Parmi les pratiques déjà mises en oeuvre pour réduire les pertes et gaspillages alimentaires, le recours au doggy-bag, l'utilisation de légumes bio non épluchés, la confection de plats « zéro déchets », les dons, la consommation personnelle et les techniques évoluées de conservation (sous-vidage, congélation...) sont les plus fréquemment citées.

#### 4.6. Le potentiel de réduction des pertes alimentaires et les gains économiques envisageables

L'étude révèle aussi que les établissements HoReCa pourraient réaliser des économies financières substantielles s'ils réduisaient leurs pertes et gaspillages alimentaires, du fait de la diminution des achats d'aliments et de la diminution des coûts de collecte des déchets organiques gaspillés.

En fonction des résultats des audits, le potentiel de réduction des pertes et gaspillages alimentaires pourrait atteindre au minimum 8 % (dans le cas des campings) et au maximum 92 à 93 % dans le cas respectivement des fastfoods et des restaurants à service complet.

Catégorie d'établissements	% minimum	% maximum
Hôtels	22%	60%
Hébergements	28%	86%
Camping	8%	14%
Restaurants	27%	93%
Fast food	27%	92%
Traiteurs	32%	66%
Café	22%	34%

Source : enquête ICEDD et audits BioWallonie

Tableau 2 : Pourcentage de réduction du gaspillage alimentaire minimum et maximum pour chaque catégorie d'établissements

En première approximation et compte tenu de la méthode d'estimation utilisée, les économies potentielles maximales réalisables pourraient osciller entre ± 330 EUR/an pour les établissements de type « hébergements » et ± 10 000 EUR/an pour les restaurants à service complet.

Catégorie d'établissements	Economies maximales par an (€/an)		Economies minimales par an (€/an)	
	Valeur	Écartype	Valeur	Écartype
Hôtels	7560	17350	4150	12020
Hébergements	330	330	130	160
Camping	70	60	30	50
Restaurants	10170	17170	5240	10830
Fast food	6600	11930	3630	9970
Traiteurs	2760	4940	2270	4740
Café	7420	14280	6900	13780

Source : enquête ICEDD et audits BioWallonie

Tableau 3 : Economies maximales et minimales réalisables par an pour chaque catégorie d'établissements

Les économies liées à la diminution des coûts de collecte des déchets représenteraient en moyenne environ 200 EUR/an.

## 5. Quelques recommandations

Le rapport final de l'étude liste une série de pistes de solution à mettre en œuvre, sur base des résultats et des constats établis lors de l'étude. On peut notamment citer :

- Lever les freins juridiques et sociaux afin de favoriser le don et d'encourager le rest-o-pack dans les restaurants
- Proposer des formations aux professionnels liés aux métiers de l'alimentation (gérants et personnel en particulier)
- Organiser un forum de rencontres d'acteurs de la chaîne alimentaire visant l'échange d'expériences et de pratiques en matière de gaspillage alimentaire
- Organiser des campagnes de sensibilisation à destination du secteur HoReCa
- Elaborer un guide de bonnes pratiques de prévention et de gestion du gaspillage alimentaire à destination des professionnels afin de diminuer encore leur volume de déchets et le gaspillage des ressources alimentaires en cuisine et par là-même de faire des économies financières
- Mettre en réseau les acteurs de l'aide alimentaire avec les opérateurs de la chaîne alimentaire et du secteur HoreCa en particulier
- Mettre en place des besoins logistiques accrus en matière de distribution des invendus alimentaires encore consommables issus du secteur
- Conscientiser les clients