

# Mission Zero Waste

Bien conscient de sa responsabilité sociétale, Sodexo s'est pleinement engagé dans la lutte pour une meilleure **qualité de vie des personnes**. À ce titre, Sodexo reconnaît que les déchets constituent l'un des principaux défis à relever collectivement et met le "Zéro Déchet" au cœur de sa stratégie d'entreprise.

## Mission zéro déchet

Nous avons pris l'**engagement ambitieux** d'éliminer tous les déchets évitables d'ici 2025, dans une approche participative et inclusive impliquant nos étudiants, nos clients et nos consommateurs. Notre objectif "Zéro Déchet" s'appuie sur trois axes prioritaires que sont la diminution de l'utilisation du plastique à usage unique (sur la voie du Zéro Plastique), une réduction de 50 % des déchets alimentaires et un tri et un recyclage maximum de tous les déchets (économie circulaire).

MISSION  
**ZERO**  
WASTE



## Sur la voie du zéro plastique

Ces dernières années, l'élimination des emballages plastiques à usage unique dans le monde entier a entraîné d'importants problèmes environnementaux. À l'heure actuelle, l'utilisation d'emballages en plastique jetables est un élément important de l'alimentation et des services de vente au détail, assurant la sécurité alimentaire, contribuant à réduire les dommages causés aux produits et donc les déchets, tout en offrant une forme peu coûteuse de commodité aux consommateurs, en particulier avec la popularité des aliments et boissons "à emporter".

Sodexo a comme objectif d'interdire totalement l'utilisation du plastique à usage unique dans le monde d'ici 2025. En Belgique, nous sommes déjà passés à la vitesse supérieure. Nous avons décidé d'abolir le plastique jetable ou de le remplacer par des **solutions réutilisables ou recyclables d'ici 2020**.

La première étape a consisté à retirer les touillettes, les pailles et les sacs en plastique de tous les sites. Le plastique à usage unique finit souvent dans la nature, avec un impact désastreux sur l'environnement. Pour ces produits, nous possédons des alternatives durables, réutilisables ou recyclables.

# Mission Zero Waste

## Produits non alimentaires

Lors de l'achat de matériaux non alimentaires (tels que des vêtements et des ustensiles de cuisine), nous recherchons **des produits de qualité à longue durée de vie** ou **des produits qu'il est possible de réparer, en cas de nécessité**.

Les différents produits (textiles, mobilier, appareils, mobilier de bureau, etc.) sont dans un premier temps testés, notamment en vue d'analyser la **durabilité des matériaux**. Le but étant de disposer de produits permettant une utilisation à long terme, sans perte de qualité.

**L'utilisation durable des matières premières** s'inscrit parfaitement dans un modèle d'économie circulaire.

Notre assortiment comprend :

- Divers produits non alimentaires (produits à base de papier, textiles, etc.) portant l'Ecolabel ou une certification FSC et/ou PEFC ;
- Les produits de nettoyage portant l'Ecolabel ou concentrés ;
- Les dispositifs de dosage des détergents liquides ;
- Les matériaux d'emballage à base de matières premières renouvelables.

## Mission Zéro déchets

Nous avons fait la promesse ambitieuse d'éliminer tous les déchets évitables d'ici 2025 à travers une **approche participative et inclusive** impliquant tant nos étudiants et clients que les consommateurs.

Notre approche repose sur **l'échelle de Lansink**. Nous privilégions donc :

### 1. La prévention

En collaboration avec nos fournisseurs, nous cherchons à utiliser au maximum des produits en vrac, des produits concentrés et à éviter les emballages superflus.

### 2. Le réemploi

Nous privilégions le recours aux emballages réutilisables et aux emballages utilisés par nos fournisseurs (bacs de transport et chariots), que nous pouvons à notre tour réemployer et envoyer.

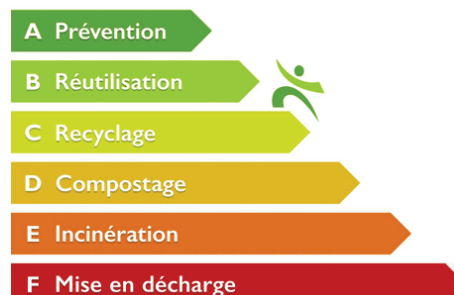
### 3. Recyclage/revalorisation

Quelques-unes de nos actions : augmenter au maximum les fractions recyclables et limiter les fractions résiduelles.

## Pourquoi procéder à un tri des déchets dans la restauration ?

- Pour vous conformer à la législation
- Pour réduire l'impact environnemental
- Pour lutter contre le gaspillage alimentaire

### L'ÉCHELLE DE LANSINK 2.0



# Mission Zero Waste

---

Vous pouvez également mettre en œuvre ce mode de tri des déchets **dans votre cuisine** :

- Les déchets alimentaires : huile de friture usagée et déchets organiques
- Les autres types de déchets : verre, PMC, papier et carton, cartouches d'imprimante, piles, film plastique

En ce qui concerne l'espace restauration, nous vous offrons la possibilité de continuer à collaborer avec nous, afin **d'optimiser le tri au moyen d'un kit complet** : une signalétique adaptée et des poubelles facilement identifiables. **La sensibilisation de tout un chacun** est l'une des garanties essentielles pour atteindre cet objectif.

## Environnement

Sodexo peut également vous aider à réduire et à collecter **d'autres types de déchets** conformément à la réglementation. Pour ce faire, nous avons mis au point une **approche intégrale** : d'une organisation pratique à la sensibilisation des différents groupes cibles.

En optant pour notre approche intégrale, vous constaterez que les avantages dégagés par les actions que nous proposons ne se limitent pas à votre cuisine. Nous nous penchons également sur votre restaurant, la cafétéria et les bureaux. Nous mettons l'accent sur la prévention des déchets, le réemploi et le tri sélectif à des fins de recyclage.

## Quelques exemples :

- Enlèvement de votre **huile de friture** par l'un de nos partenaires contrôlant toute la chaîne
- Utilisation d'un maximum de produits de **nettoyage concentrés dans votre site**
- Les produits sont autant que possible livrés dans des **emballages écologiques**, tels que des caisses à claire-voie réutilisables
- Sur le site, nous travaillons autant que possible avec des **matériaux recyclés ou recyclables**.

**Nous avons pris l'engagement ambitieux d'éliminer tous les déchets évitables d'ici 2025.**

# Sur la voie du Zero Plastique

Sodexo a déjà mis en place un certain nombre de projets qui ont permis de remplacer l'ensemble des produits "à emporter" par des matières compostables et collectées ensuite pour être traitées.

Nous souhaitons maintenir cette **approche proactive**. Il faut noter que le règlement n'est pas figé. Les exigences légales en matière de déchets et de matières plastiques ne cessent d'augmenter. L'Union européenne souhaite, à l'avenir, interdire les produits en plastique à usage unique. Sodexo suit de très près cette évolution, car il n'existe pas une seule et même solution pour réduire l'impact du plastique. En collaboration avec nos fournisseurs, nous continuons à rechercher des actions concrètes que nous pouvons entreprendre avec vous.



## Un petit plus pour l'ULB...

Aujourd'hui dans la lutte du Mission Zéro Waste, Sodexo a trouvé des alternatives:

- aux pailles en plastique
- aux bâtonnets mélangeurs
- aux contenants à emporter et aux couverts en plastique
- à la surconsommation de serviettes

Et demain, nous souhaitons aller encore plus loin, en mettant à disposition:

- un système de consigne (boissons et plats à emporter) via Billie Cup et Niiji
- Des portions vrac pour les aliments suivants: lait, sucre, confiture, beurre, chocolat, miel, sel, poivre et épices.

# La gestion des déchets : programme Waste Watch

## Diminution du gaspillage alimentaire

Chaque année, **650.000 tonnes de nourriture** sont jetées, alors qu'en Belgique **224.000 personnes** dépendent de l'aide alimentaire. Comment éviter que potages et légumes, les principaux aliments sacrifiés, alourdissent les poubelles? Le débat ne fait que commencer....

Ainsi, avec l'aide de **Waste Watch**, Sodexo sensibilise ses travailleurs et consommateurs à la valeur de notre nourriture et à travailler de manière encore plus **durable**.

**Aujourd'hui, nous travaillons déjà avec le programme Waste Watch dans les cuisines de l'ULB**

### La réduction des déchets alimentaires

La prévention des déchets fait partie de notre plan Better Tomorrow 2025. En tant qu'acteur majeur dans le domaine de la restauration collective, nous pouvons avoir un réel impact sur la réduction des déchets alimentaires. Avec notre programme Waste Watch, nous nous occupons de la prévention et de la lutte contre le gaspillage alimentaire à la source. Nous voulons sensibiliser à tout prix nos étudiants et les consommateurs sur la valeur de la nourriture et travailler de façon encore plus durable.

### Les déchets organiques sont divisés en 2 catégories :

- Les **pertes inévitables** sont les déchets alimentaires impropres à la consommation humaine (déchets produits lors de la préparation tels que les coquilles d'œufs, les os, les épluchures de légumes, les sachets de thé...).
- Les **pertes évitables** sont les déchets d'aliments spécifiquement destinés à la consommation humaine. Par exemple, les aliments jetés à la suite d'une erreur de préparation, les restes dans les assiettes des consommateurs, les produits invendus à la fin du service, les produits alimentaires abîmés ou avariés.

Sachez que lorsque vous lancez une action de gestion de vos déchets, il existe une échelle pour la hiérarchie des mesures envisagées.

### Actions concrètes au sein de Waste Watch

Dans tous les restaurants, des mesures sont mises en place pour éviter le gaspillage alimentaire.

- Utilisation de fiches recettes qui reprennent les quantités à utiliser et grâce auxquelles l'excès de quantité est évité
- Utilisation d'outils qui permettent de respecter les grammages
- Élaboration et mise en œuvre de méthodes de travail bien définies
- Utilisation d'outils tels que Drive, nous permettant de déterminer et de commander les quantités en adéquation avec les besoins quotidiens
- Une excellente synchronisation entre le stock et les livraisons



# La gestion des déchets : programme Waste Watch

## Notre méthodologie Waste Watch

À travers notre programme Waste Watch, nous prenons part à la lutte contre le gaspillage alimentaire (pré-consommateur et post-consommateur). Waste Watch est un outil qui aide le personnel de cuisine à limiter les déchets alimentaires.

### PHASE 1: MESURER ET QUANTIFIER

**But** : évaluer l'étendue du gaspillage alimentaire en définissant le volume (en kg) et le coût (en €) afin d'obtenir un point de comparaison (situation de départ). Le gaspillage alimentaire est calculé en fonction du prix des denrées alimentaires. Il s'agit là d'une étape cruciale pour définir des mesures de contrôle pertinentes et exposer clairement le problème aux équipes de cuisine pour qu'elles réalisent l'ampleur du phénomène.

### PHASE 2: DEFINIR UN PLAN D'ACTION ET LE METTRE EN ŒUVRE

**But** : élaborer un plan d'action pour limiter le gaspillage alimentaire. Ce plan d'action est suivi avec l'équipe de cuisine.

### PHASE 3: EVALUER L'EFFICACITE DU PLAN

**But** : Toutes les actions sont mesurées en permanence et ajustées si nécessaire.

## La gestion des invendus et dons alimentaires :

Au-delà du Waste Watch, nous disposons en amont (dans notre « ABC Food Safety ») d'une procédure de « Gestion des invendus » qui rappelle comment minimiser les pertes alimentaires dans le respect des règles de sécurité alimentaires et des prescriptions légales de l'AFSCA.

A l'opposé, en aval et en « dernier recours », nous effectuons déjà, notamment sur le site du Parlement Européen, des dons alimentaires qui proviennent principalement de buffets, events, ... et qui sont distribués à l'asbl 'source'.

Le but n'est pas de considérer ces déchets comme une fatalité. C'est la raison pour laquelle nous maintenons un registre digital via le « Waste Watch Program » afin de réfléchir, en accord avec le client, aux éventuelles actions complémentaires à mettre en place en vue de parvenir à réduire d'avantage ces déchets.

La lutte contre le gaspillage alimentaire est un processus continu qui comprend trois phases



Track daily pre and post consumer food waste.

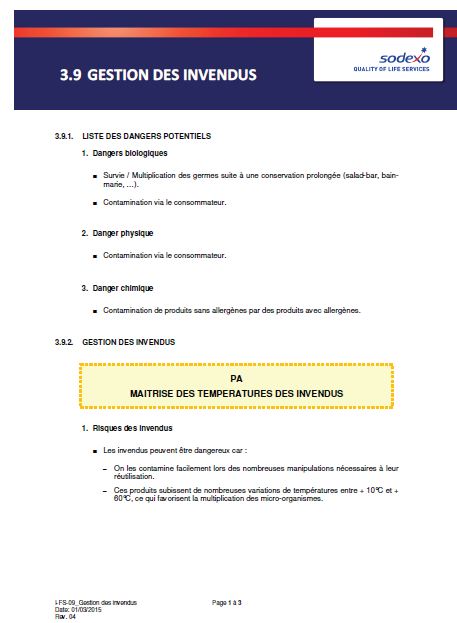


Monitor smart data through LeanPath Online reporting dashboard and emailed reports and alerts.



Use actionable data to engage employees and make changes drive reduction.

Grâce à Waste Watch, votre organisation réduit son impact environnemental



# Recyclo

RECYCLO est avant tout un réseau, composé d'entrepreneurs, de chercheurs, de citoyens et de membres d'institutions publiques, tous engagés en faveur de l'économie circulaire. Les fondateurs de Recyclo se veulent résolument constructifs avec un impact positif. Ils se veulent acteurs du changement pour une société inclusive et humaine en équilibre avec son environnement planétaire.

Recyclo est lauréat de l'appel à projet BeCircular 2019. Et se profile comme le seul acteur professionnel qui, à une échelle méso, transforme des biodéchets en compost. Recyclo est la solution pour l'amélioration du métabolisme urbain et contre la détérioration des sols et de l'air.

A l'heure actuelle, l'essentiel des biodéchets générés en région bruxelloise (et ailleurs en Belgique) sont collectés avec des camions pour être ensuite incinérés ou bio méthanisés. Cela génère énormément d'externalités négatives liées au matériel, au transport et à l'émission de GES (gaz à effet de serre).

Recyclo propose de réduire drastiquement ces effets néfastes voire même d'avoir un bilan carbone positif pour le générateur du déchet grâce à la transformation de ces biodéchets en compost de haute qualité. Compost qui ira enrichir les sols grâce aux éléments nutritifs qu'il contient dont notamment le phosphate et le carbone.

Le but ultime étant que la transformation du déchet se fasse à l'endroit même où il est émis afin de réduire davantage les inconvénients liés aux transports. Cela est totalement possible quand le compost généré peut être utilisé sur place dans des parcs, jardins, potagers,...

En 2024, la valorisation de ses biodéchets deviendra légalement obligatoire. Cela entraînera, sans aucun doute, une révision à la hausse des coûts de collecte et de traitement. La solution de traitement de biodéchets existe déjà dans plusieurs villes d'Europe et a déjà fait la preuve de son efficacité, alors ensemble lançons le mouvement à Bruxelles!



A Bruxelles, le projet de compostage de Recyclo est précurseur en la matière (transformation de tout type de biodéchet : cuit, cru, carné, agrumes, végétal). La réglementation bruxelloise en matière de traitement de biodéchets est en train d'évoluer de concert avec cette initiative. Recyclo a dès lors reçu un permis provisoire et exceptionnel pour exercer leur activité en phase de test.



## **Pourquoi ce projet nous, Sodexo, semble intéressant dans le cadre de la collaboration avec l'ULB ?**

Nous sommes convaincus que si nous proposons des repas dans une optique de durabilité en choisissant des produits de qualité, locaux, bio, équitables etc. nous devons également nous intéresser à ce qui se passe « après ». Comment réduire nos déchets liés aux emballages (cf notre approche Zéro plastique) et au gaspillage alimentaire (cf notre programme Waste Watch) mais aussi comment valoriser ces déchets pour pouvoir les réutiliser de manière circulaire?

Dans un monde qui bouge, un projet novateur tel que celui proposé par Recyclo nous semble être une bonne idée pour un test sur des campus tels que ceux de l'ULB. Le compost généré pourra être valorisé dans les parcs et plantations au sein même du campus. Nous sommes prêts à vous accompagner dans ce projet afin de valoriser les déchets générés par les différentes cuisines.