

Le catering et la durabilité

De nombreux pouvoirs publics passent des marchés de services pour du catering lors de divers événements, rencontres et réunions qu'ils organisent.

Catering et emballages : comment faire bon ménage ?

Les gobelets



Depuis le 1er septembre 2023, plus aucun événement wallon ne peut légalement servir de boissons dans des gobelets en plastique jetables¹.

La bonne nouvelle, c'est qu'il n'y a pas besoin de réinventer la logistique de A à Z. Plusieurs intercommunales wallonnes ont déjà construit des solutions clé en main, directement mobilisables par les pouvoirs locaux. **BEP Environnement** gère une véritable centrale d'achat de gobelets et pichets réutilisables pour le compte des communes namuroises : commande, lavage via une centrale agréée, livraison et reprise. **IPALLE**, de son côté,

loue « à prix coûtant » ses gobelets neutres surnommés les « Baroudeurs », avec une caution d'1 € par pièce et un taux de retour impressionnant de 94 %. **IDELUX** met gratuitement à disposition des îlots de tri et a publié un [vadémécum](#) de référence sur le sujet.

Et les autres emballages ?

S'arrêter aux gobelets, c'est ne traiter qu'une petite partie du problème. Le [Guide Achats publics responsables sur l'impact environnemental des emballages](#) pose une règle simple : suivre l'échelle de Lansink. Mieux vaut réduire que réutiliser, mieux vaut réutiliser que recycler, et le recyclage ne vient qu'en dernier ressort, avant l'incinération ou la mise en décharge.

Un cahier des charges de catering qui applique cette hiérarchie ne se contente pas d'imposer du « recyclable », il commence par demander à l'adjudicataire de **réduire les emballages** et de n'utiliser que le strict nécessaire pour garantir la sécurité et la qualité du produit, avant même de parler de matière.

Vient ensuite la question de la **réutilisation**. L'adjudicataire devra prioriser de la vaisselle, verres et couverts réutilisables pour l'ensemble du service, pas seulement pour les boissons. Le guide recommande même de fixer un pourcentage minimal d'emballages réutilisés ou réutilisables, appuyé sur la norme ISO 18603, à condition que l'adjudicataire organise lui-même un vrai système de collecte et de remise en circulation, sans quoi la promesse de réemploi reste lettre morte. En effet, un contenant en verre ne devient réellement plus favorable qu'un plastique à usage unique qu'à partir d'environ cinq réutilisations. Le réemploi n'a donc de sens que s'il est organisé pour durer.

Pour ce qui ne peut pas être réutilisé, direction le **recyclage**. Pour cela, il est conseillé d'exiger le ruban de Möbius ou la norme ISO 18604, de privilégier le mono-matériau pour ne pas compliquer le tri, et viser une part significative de matières recyclées post-consommation plutôt que des déchets industriels jamais utilisés. Le carton, très présent dans l'événementiel, mérite sa propre exigence : certification FSC ou PEFC systématique, sans pelliculage plastique qui viendrait ruiner sa recyclabilité.

Un piège à éviter absolument : céder à la facilité du « tout compostable ». Le guide est clair sur ce point : en l'absence de filière de compostage industriel adaptée à grande échelle, ces emballages peuvent laisser

¹ Article 26 du décret du 9 mars 2023 relatif aux déchets, à la circularité des matières et à la propreté publique

des résidus qui polluent davantage qu'ils ne résolvent le problème. Mieux vaut, par défaut, viser du mono-matériau compatible avec le tri PMC classique.

Sur place, un dispositif de tri clairement identifié pour chaque flux reste indispensable : à titre d'ordre de grandeur, un [événement de 1.000 personnes génère en moyenne 500 kg de déchets](#).

À noter enfin, pour situer le niveau d'ambition possible : le futur règlement européen sur les emballages (UE 2025/40) va progressivement restreindre les emballages alimentaires à usage unique dans toute l'Union.

Réduire le gaspillage alimentaire

Un cocktail d'înatore, un lunch de conférence, un buffet de clôture de formation : chaque événement organisé par un pouvoir public s'accompagne d'un risque bien connu, celui de la surproduction. Assiettes à peine entamées, plats préparés en trop grande quantité "au cas où", invités moins nombreux que prévu...Le gaspillage alimentaire est un enjeu réel en Wallonie, en 2024 il est de 84 kg/habitant.

La révision de la directive-cadre relative aux déchets fixe des objectifs contraignants de réduction du gaspillage alimentaire : -10 % au stade de la transformation et de la fabrication, et -30 % par habitant au stade de la vente au détail et de la consommation, ce qui inclut explicitement la restauration et les services alimentaires, d'ici le 31 décembre 2030, par rapport à la moyenne annuelle 2021-2023. Le secteur de l'événementiel et du catering public est donc directement concerné par cette trajectoire.

Le gaspillage alimentaire lors des événements n'est pas une fatalité, et le pouvoir adjudicateur dispose de leviers concrets pour l'anticiper dès la rédaction de son cahier des charges.

Anticiper plutôt que corriger

La prévention se joue avant tout au moment de l'estimation des besoins. Une évaluation précise du nombre de participants, appuyée sur les inscriptions réelles ou les données d'événements comparables, permet d'éviter la logique de prévoir large par sécurité qui est la première cause de surproduction. Il est en général même recommandé de prévoir 10% de moins que le nombre d'inscrits, les annulations de dernière minute étant monnaie courante.

Le pouvoir adjudicateur peut traduire cette exigence en clause contractuelle. Le [guide](#) propose ainsi, comme condition d'exécution, que l'adjudicataire (le traiteur) mette en place un véritable plan de prévention du gaspillage alimentaire, articulé autour de trois axes : **l'ajustement des quantités** préparées aux effectifs réels et confirmés, le recours à des **contenants et portions adaptés**, et la **valorisation systématique des surplus** éventuels via les dons à des organismes caritatifs agréés, le compostage des biodéchets, ou transformation en de nouvelles préparations (soupes, pains perdus...). Le guide va jusqu'à suggérer d'exiger du soumissionnaire un rapport de suivi détaillant, après l'événement, les quantités servies, non consommées et effectivement valorisées, un moyen simple de responsabiliser le prestataire et d'objectiver les progrès d'un marché à l'autre.

Sur le plan de la sensibilisation, le cahier des charges peut également prévoir que le traiteur informe les participants eux-mêmes : rappel des portions disponibles, encouragement à se resservir plutôt qu'à se servir en excès dès le premier passage, information sur le devenir des surplus. Ce sont des mesures peu coûteuses à exiger, mais dont l'effet cumulé sur la quantité de nourriture jetée est loin d'être négligeable.

S'inspirer de ce qui fonctionne déjà

À l'**Institut Saint-Anne de Florenville**, qui prépare en moyenne 150 sandwiches par jour, la relocalisation de l'approvisionnement en pain s'est accompagnée d'un choix logistique pensé pour limiter le gaspillage : l'achat de baguettes précuites, cuites quotidiennement en fonction du nombre exact de sandwiches commandés,

plutôt qu'un stock de pain frais dont l'écoulement est plus incertain. Un exemple qui montre que la lutte contre le gaspillage et le soutien aux circuits courts peuvent se renforcer mutuellement, à condition d'adapter le mode de conditionnement et de livraison.