



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère du Développement durable  
et des Infrastructures

Département de l'environnement

## LE PROJET ECOBOX – MÉI LAANG GENÉISSEN

### RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU QUOTIDIEN – AVEC LE NOUVEAU SYSTÈME À USAGE MULTIPLE

L'étude « La génération, le traitement et la prévention de déchets alimentaires au Grand-Duché du Luxembourg » de l'Administration de l'environnement a comptabilisé un total de 68.000 tonnes de déchets alimentaires qui sont éliminés chaque année dans la gastronomie, le commerce, la restauration collective et les ménages. Ceci représente environ 124 kg par personne et par an.

Environ 46 % de ces déchets alimentaires au Luxembourg pourraient être évités. Pour une population de 562.958 habitants (état au 1 janvier 2015 (STATEC)), la quantité de déchets alimentaires évitables s'élève à 10.640 tonnes par an, ce qui correspond à trois camions-poubelle remplis par jour.

### L'OBJECTIF DU PLAN NATIONAL DE GESTION DES DÉCHETS: 50% DE RÉDUCTION À L'HORIZON 2022

Le nouveau plan national de gestion des déchets et des ressources (PNGDR), qui sera adopté sous peu par le Conseil de gouvernement, vise à réduire les déchets alimentaires au Luxembourg d'au moins 50% jusqu'en 2022. Ces ambitions nécessitent un engagement aussi bien de la part des ménages privés que de la part de la gastronomie.

Or, jusqu'aujourd'hui un système national standardisé qui aide le client ainsi que le restaurateur à ne pas gaspiller la nourriture mais à l'emporter à la maison a fait défaut.

### LE PROJET ECOBOX: UNE COOPÉRATION ENTRE PLUSIEURS ACTEURS

Le projet „ECOBX - Méi lang genéissen“ a été conçu avant tout dans le but de réduire le gaspillage alimentaire au Luxembourg. Les principes clés de ce projet font l'objet du PNGDR. Leur mise en pratique a nécessité une organisation logistique à plusieurs niveaux.

Le projet ECOBOX, élaboré à la demande du département de l'environnement du ministère du développement durable et des infrastructures et développé par la *SuperDrecksKëscht*® en coopération avec l'Horesca, permet aux clients des restaurants, cantines et cafés d'emporter leurs plats ou restes pour en profiter plus tard.

L'utilisation de l'ECOBIX permet donc de protéger l'environnement, puisque le client évite le gaspillage alimentaire et réduit en plus les déchets d'emballage. Le commerce gastronomique peut ainsi promouvoir ses activités écologiques, gagner une nouvelle clientèle respectivement renforcer ses liens avec la clientèle existante.

L'ECOBIX est fabriqué à base de plastique dur et destiné à un usage multiple (coque: PBT = téréphtalate de polybutylène, couvercle: PE = polyéthylène). Conçue en particulier pour la conservation alimentaire, l'ECOBIX est offerte en deux tailles avec un volume de 1000 ml et de 500 ml.

Les récipients sont résistants au lave-vaisselle, résistants aux micro-ondes (sans couvercle) et supportent des températures de -20°C à + 100°C.

## LES PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME DE CONSIGNE ECOBIX

- Les entreprises participantes seront équipées d'une quantité suffisante d'ECOBIX et avanceront une consigne de 5€ par récipient (quantités min.: 20 pièces).
- Les ECOBIX fournies doivent être nettoyées de façon professionnelle par le restaurant.
- Pour une consigne de 5 €, le client peut obtenir une ECOBIX pour emporter son repas dans les restaurants participants.
- Le récipient nettoyé peut être déposé après utilisation dans un des établissements participants. Le client récupère sa consigne de 5 € ou peut échanger l'ECOBIX pour reprendre un nouveau repas. (L'ECOBIX apportée ne peut pas être simplement remplie, elle doit être remplacée par une ECOBIX professionnellement nettoyée.)
- Les ECOBIX utilisées sont nettoyées de manière professionnelle dans le restaurant afin de pouvoir être réutilisées.
- L'ECOBIX peut être réutilisée maintes fois, ce qui permet d'économiser de nombreux emballages à usage unique.
- Les ECOBIX défectueuses peuvent être échangées par le restaurant contre de nouveaux récipients. Ceux-ci sont renvoyés chez le producteur et peuvent être réutilisés comme matière première pour de nouveaux produits.
- Un set de couverts-to-go réutilisable peut être vendu au client au prix de 10 €.
- Si le restaurant a besoin de plus d'ECOBIX, il suffit de faire une commande supplémentaire.
- Trop de retours d'ECOBIX sont repris par la SuperDrecksKëscht® et les cautions correspondantes (5 € / récipient) sont remboursées au restaurant.

## LE PROJET EST LANCÉ DANS SIX RESTAURANTS

Le projet ECOBOX est lancé à Luxembourg-Ville dans une première étape parmi des établissements qui ont manifesté leur intérêt à participer.

Le projet sera étendu au fur et à mesure à d'autres régions en fonction de la demande des restaurateurs, cantines, cafés ou take-aways intéressés. Cependant afin de respecter les obligations hygiéniques en matière de sécurité alimentaire, les établissements qui participent doivent disposer d'un lave-vaisselle professionnel.

Les entreprises intéressées peuvent contacter l'équipe de ECOBOX par l'adresse e-mail suivante pour recevoir des informations complémentaires: [info@ecobox.lu](mailto:info@ecobox.lu)

Les restaurants suivants lancent le projet:

- Gourmandises permises
- Glow sàrl
- Flowers Kitchen (Tasty sàrl)
- Beet
- Oak
- Casa Fabiana

Plus de détails sont disponibles sous [www.ecobox.lu](http://www.ecobox.lu)

Partenaires:



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHE DE LUXEMBOURG  
Ministère du Développement durable  
et des Infrastructures

Administration de l'environnement

