

Ça Papille: quel avenir pour le bistrot de village?

publié le:26/01/2024

Dans ce nouveau numéro de Ça Papille, nous parlons du tri des déchets organiques mais aussi de l'avenir des cafés de village, tout en dégustant une recette aux accents bourguignons.

Depuis le 1er janvier 2024, le tri des déchets organiques est devenu obligatoire. Ce n'est pourtant pas une nouveauté puisque depuis de nombreuses années, beaucoup de communes de la Province de Namur ont mis en place un ramassage des déchets organiques. De plus, le BEP laisse un an aux particuliers pour "se mettre en ordre de tri".

"Le but est de valoriser les déchets organiques"

Pour Véronique Arnould, directrice du BEP environnement, rien de nouveau sous le soleil ou presque puisque le tri des déchets organiques existe depuis bien longtemps :

« Il y a évidemment des particuliers qui ne trient pas ou moins, et pour eux cela peut ressembler à une nouvelle étape. Mais dans de nombreuses communes, les habitants sont déjà habitués au tri des déchets organiques, pour certains depuis 2010. Il faut continuer à le faire et à mieux le faire car c'est tout simplement une source d'énergie. Les déchets organiques, via le compostage, sont une source d'énergie pour le potager et le jardin. Avec le ramassage, le but est de valoriser les déchets organiques qui partiront en biométhanisation pour être transformés en électricité et en amendements organiques qui retourneront sur les terrains agricoles comme fertilisants naturels. De plus, en triant les déchets organiques, vous allez alléger considérablement le poids de votre poubelle ménagère, et par la même occasion, votre facture. »

Les déchets organiques représentent jusqu'à 50% du poids de la poubelle ménagère dans certains cas. Dans Ça Papille, Véronique Arnould nous donne quelques trucs et astuces pour consommer moins et trier mieux, et pour éviter aussi que le sac biodégradable dédié aux déchets organiques ne cède. De plus, elle nous explique que les communes qui utilisent les conteneurs à puces ont de "meilleurs résultats" que les communes qui continuent avec les sacs :

« En moyenne, par an et par habitant en Province de Namur, on compte 100kg de déchets résiduels collectés. C'est évidemment une moyenne générale. On peut cependant remarquer que dans les communes qui utilisent les conteneurs à puce, on arrive à 80kg chez certains alors que dans les communes qui utilisent les sacs, ça peut parfois monter jusqu'à 120kg. On arrive à un écart de 40kg par habitant et par an. On voit donc que ce principe de pollueur-payeur fonctionne et que les gens qui trient via les conteneurs à puce font plus attention. Je le répète, c'est une analyse générale. »

La nouveauté, c'est pour les professionnels

Cette règle qui est entrée en application au 1er janvier impacte surtout les professionnels. Les secteurs publics, les hôpitaux ou encore le secteur Horeca sont tenus, eux aussi, de trier les déchets organiques. **Pour Luc Marchal, Président de la Fédération Horeca Wallonie, la situation doit être prise au cas par cas dans son secteur :**

« La nouvelle n'est pas une surprise et beaucoup d'établissements s'y sont préparés. Certains triaient déjà avant. Le gaspillage alimentaire, la réduction des déchets, ce sont des sujets auxquels nous sommes confrontés depuis longtemps et il y a un coût réel pour le secteur Horeca. Nous avons une cellule Environnement qui fait des audits, qui donne des informations et des formations. Les professionnels du secteur Horeca n'ont pas attendus le 1er janvier 2024 pour rentabiliser au mieux leurs produits en évitant le gaspillage. Par contre, il faudra voir comment cela se passe dans chaque commune. Est-ce que les communes vont mettre des choses en place ou non. Pour les petites structures, pas de problème, elles pourront continuer avec le ramassage traditionnel mais pour d'autres, il va falloir faire appel à des entreprises privées et là il y aura un impact sur le coût. »

Un café wallon sur cinq a fermé depuis 2013

Il y a en Wallonie environ 20% de cafés wallons en moins qu'il y a 10 ans. C'est sans compter l'année 2023, une année compliquée pour le secteur Horeca, qui n'est pas prise en compte dans cette statistique. **Et c'est dans les zones rurales que les cafés ferment le plus, ce qui désole Luc Marchal:**

« Le monde politique assiste à cela sans broncher, sans bouger. Je rappelle que le café a une fonction sociale. C'est un lieu de rencontre, de partage. Evidemment, il faut se rendre à l'évidence, il y a de plus en plus d'autres activités, il y a ce qu'on appelle des villages-dortoirs. Mais soyons clairs, le gros problème se trouve au niveau de l'augmentation des prix. Les matières premières ont toutes augmentées, l'électricité, même si elle a enfin baissé, est toujours plus cher qu'il y a deux ans. Un restaurant, si il augmente son prix de 2€ sur une assiette de 30€, ça passe encore mais un cafetier ? Comment faire pour répercuter la hausse des prix sur une boisson à 2€. Si on devait réellement répercuter la hausse des prix que nous subissons sur les clients, tout le secteur Horeca devrait augmenter les prix de 30 à 35%. Ce serait impossible pour les clients, nous ne pouvons donc pas faire ça. »

Solutions pour les cafetiers ? Innover, transformer, changer. De plus en plus d'établissements proposent des plats à manger, des soirées karaoké et autres événements afin d'attirer les clients.