

## **Taxe anti-gaspillage, recyclage, pain... tous ces frais supplémentaires qui rallongent la note dans les restaurants**

Depuis la crise sanitaire et surtout la crise énergétique, les restaurants tentent tant bien que mal de retrouver de la rentabilité. Parfois maladroitement.

Thibaut Van Hoof, Yannick Natelhoff, Publié le 05-10-2023 à 19h27

À Quimper, en Bretagne, deux restaurants ont récemment fait la une de l'actualité. Pour la qualité des mets proposés ? Non. Mais grâce (ou à cause ?) d'une "amende" imposée aux clients qui ne vident pas leur assiette ! Une assiette qui n'est pas terminée est ainsi punie d'un frais supplémentaire de 5 euros à l'Atlantis et à l'Aigle Royal, tous deux dirigés par le même propriétaire.

Il faut dire que ces deux adresses ont la particularité d'être des restaurants à volonté où les clients ont tendance à remplir leurs assiettes à ras bord avant d'en laisser une partie. Pour éviter le gaspillage, la direction a donc posé ce geste fort. "C'est assez rare", assure-t-il dans la presse française qui a relayé en masse cette histoire. Alors, fait isolé ou un phénomène qui risque de faire des petits ?

En Belgique, cela existe aussi. Il s'agit là aussi de restaurants proposant des formules à volonté et qui veulent lutter contre le gaspillage alimentaire. C'est le cas du restaurant Hosaku, situé à Namur. Cela fait déjà quelques années que la règle est en place, et cela semble fonctionner. "C'est malheureux de gaspiller de la nourriture quand on connaît la situation actuelle partout dans le monde, justifie Stéphanie, une des employées du restaurant. Les clients peuvent aller se servir sans limite, mais nous les encourageons à terminer leur assiette et retourner plusieurs fois au buffet pour ne pas trop se servir d'un coup."

Pour les frais, cela dépend la quantité laissée dans l'assiette, carrément. "Cela peut aller jusqu'à 5 euros par assiette, oui. Attention, nous n'allons pas embêter les clients pour un ou deux morceaux dans l'assiette. Le but est d'éviter les abus. Ce n'est pas amende, mais une prise de conscience, selon moi !"

**Une prise de position qui peut se comprendre, surtout dans les restaurants à volonté. "Je peux le comprendre dans ce cas, assure Luc Marchal, président de la Fédération Horeca Wallonie.** Dans certains restaurants proposant des formules à volonté, il y a des gens qui se servent comme des cochons et laissent les trois quarts dans leur assiette, cela ne va pas."

**Les fédérations encouragent toutefois leurs membres à travailler en interne pour lutter contre le gaspillage. "Nous organisons même des audits à la demande de nos membres pour les aider à réduire la facture", indique Luc Marchal.**

Du côté des restaurants classiques, l'idée ne semble pas prendre actuellement. "C'est très compliqué à mettre en place, d'autant plus que la quantité dans nos assiettes est déjà calculée pour trouver le juste milieu entre un petit et un gros mangeur. Ce serait trop impopulaire et ne rapporterait rien pour un restaurant classique, même si nous avons déjà réfléchi à trouver quelque chose pour lutter contre le gaspillage", nous indique un restaurateur.

Une "contribution recyclage" à Bruxelles

Dans certains restaurants, principalement en région bruxelloise, l'addition sera rehaussée d'un frais qui peut sembler énigmatique pour le commun des gourmets : une contribution de recyclage, qui n'a rien à voir avec le fait de laisser ou non de la nourriture dans l'assiette. Lucas et Maria ont eu le cas pas plus tard que la semaine passée dans un restaurant de l'avenue de Tervueren : "Après avoir payé l'addition, on s'est rendu compte qu'on avait payé 30 centimes supplémentaires pour recyclage sans qu'on sache d'où cela vient, explique Lucas. D'autant que notre assiette était bien vide. Si c'est pour la gestion des déchets, n'est-ce pas déjà censé être dans le prix du plat ?" S'agit-il d'une sorte de "taxe couverts" déguisée ? Plus ou moins. L'ASBL Recyclo récolte en effet, à vélo, les biodéchets professionnels (épluchures, œufs, os et arêtes,...) sur le territoire bruxellois, qui étaient jusqu'ici incinérés, pour les composter et leur donner une seconde vie. Chaque mois la coopérative permet de récupérer 12 tonnes de déchets organiques chez une cinquantaine de restaurateurs. Lesquels sont invités à faire participer - mais ce n'est pas obligatoire - leurs clients à raison de 0,12 € HTVA par couvert servi. Soit 0,15 euro TVA incluse.

Le pain devient payant

En Belgique, on a l'habitude de se voir proposer du pain en s'installant à table. Un service gratuit dont tout le monde a l'habitude de profiter. Sauf que, ces derniers mois, certains établissements ont décidé de faire payer le pain. On parle d'un ou deux euros la corbeille. Souvent, la première corbeille est gratuite, mais les suivantes sont payantes. On remarque aussi que ces corbeilles ne sont plus systématiquement apportées à table. Enfin, l'accompagnement de beurre ou d'huile d'olive est de moins en moins répandu depuis la hausse spectaculaire des prix.

Les prix de l'énergie baissent, mais pas les forfaits

**On l'a vu au plus dur de la crise et la mesure avait été plutôt bien comprise des clients, des restaurants pratiquaient un forfait énergie de 1 à 4 euros par personne face à l'explosion des factures. Une manière de ne pas trop augmenter les prix à la carte et de faire facilement marche arrière une fois la baisse des prix entamée. Aujourd'hui, cela continue pourtant pour certaines adresses. "Il existe encore quelques restaurants qui le pratiquent", confirme Luc Marchal. Si cela se comprenait il y a un an, c'est plus difficile à accepter aujourd'hui.**