

Appel à candidatures 2026 « Défi HORECA Zéro Gaspi alimentaire »

La Ville de Liège est partenaire du projet européen CIBUS (alimentation en latin) qui a pour objectif de réduire les pertes et gaspillage alimentaires.

Dans ce cadre, la Ville de Liège a créé la plateforme CIBUS-Liège, dont l'asbl Liège Propreté et Environnement est un des 28 membres. Cette plateforme a pour but de fédérer acteurs publics, associatifs, économiques et académiques afin de mieux valoriser, redistribuer et éviter les pertes de nourriture tout au long de la chaîne alimentaire.

Lors d'échanges européens organisés avec le partenaire danois, l'initiative du restaurant Nögen, dont le modèle repose sur la valorisation des surplus alimentaires et des produits imparfaits au travers d'une expérience gastronomique originale, a été présentée.

Contrairement aux restaurants traditionnels, Nögen ne propose pas de menu fixe. Chaque jour, les chefs élaborent leurs plats en fonction des produits récupérés auprès de différents acteurs locaux : légumes hors calibre, denrées proches de leur date limite de consommation, morceaux de viande moins utilisés, etc.

Soucieuse de promouvoir les bonnes pratiques en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, la Ville de Liège souhaite aujourd'hui adapter et diffuser ce concept à l'échelle locale à travers le présent appel à candidatures.

ART. 1 : Objet de l'Appel à candidatures

Le présent appel à candidatures vise à soutenir des établissements actifs dans le secteur de la restauration dans la mise en œuvre d'**actions concrètes de réduction du gaspillage alimentaire**, dans le respect des normes AFSCA.

Les établissements participants seront invités à proposer à leur carte durant une semaine au minimum (du 21 au 27/11 - Semaine européenne de la réduction des déchets 2026) une réalisation culinaire qui sera :

- un plat, et/ou
- un sandwich et/ou
- un menu (entrée – plat – dessert)

composé majoritairement de produits excédentaires ou imparfaits sauvés du gaspillage alimentaire.

Les participants développeront des collaborations avec des acteurs locaux (producteurs, commerces alimentaires, grossistes, etc.) afin de s'approvisionner en surplus alimentaires et produits imparfaits. Au moins un de ces partenaires devra être membre de la plateforme CIBUS Liège (liste reprise en annexe).

Les produits locaux ou de saison seront privilégiés.

Un kit de communication Rest-O-Pack sera fourni à chaque candidat.

ART. 2 : Conditions de participation à cet appel à candidatures

Peuvent participer au présent appel les établissements actifs dans le secteur de la restauration situés sur le territoire de la Ville de Liège.

La participation à cet appel à candidatures est gratuite.

ART. 3 : Rentrée des candidatures

Les candidatures doivent être envoyées :

Par courrier : ASBL Liège Propreté et Environnement - Féronstrée 94 - 4000 Liège

(le cachet de la poste fait foi)

Ou par e-mail : fanny.buntinx@liege.be

La date limite de dépôt des candidatures est fixée au 24 septembre 2026.

ART. 4 : Critères de sélection des 5 candidatures retenues

Le nombre maximum de candidatures sélectionnées est fixé à 5. Le jury sélectionnera les candidatures en fonction d'une représentation équilibrée des différents secteurs et quartiers concernés.

Les candidats seront informés de la décision du jury au plus tard le 8 octobre 2026.

ART. 5 : Critères de classement des lauréats

1. Critères culinaires

Les candidats sélectionnés s'engagent

1) à livrer au jury une portion de sa réalisation culinaire (à déterminer fin novembre) ;

2) à présenter, devant le jury, un retour d'expérience comprenant notamment :

- le nombre de partenariats développés et l'identité des partenaires (ex . : fournisseurs) ;
- une liste des ingrédients sauvés du gaspillage alimentaire ;
- le nombre de recettes élaborées et par recette, la proportion d'ingrédients issus de surplus alimentaires ou de produits imparfaits ;
- un exemplaire de la réalisation culinaire « Zéro Gaspi » proposé ;
- le coût de la réalisation culinaire comparé à celui d'une version classique similaire ;
- des informations relatives à :
 - l'approvisionnement ;
 - la conception de la réalisation culinaire ;
 - le nombre de portions vendues ;
 - la satisfaction et les retours des clients ;
 - les éventuelles difficultés rencontrées ;
 - d'éventuelles recommandations relatives à ce type d'expérience ;
 - l'utilisation de produits locaux ou de saison ;

○ ...

2. Critères valorisables (bonus)

Les initiatives suivantes constitueront des atouts supplémentaires :

- proposer des demi-portions ou des portions modulables afin de limiter les restes dans l'assiette ;
- encourager systématiquement les clients à emporter leurs restes, notamment via le dispositif Rest-O-Pack ;
- désigner un référent interne « zéro gaspillage » ;
- valoriser les repas proposés la veille (par ex en vente rapide) ;
- proposer au moins une option végétarienne ;
- communiquer sur sa participation au projet via ses canaux de communication (en intégrant les logos fournis).

ART. 6 : Composition du jury et procédure d'évaluation

Le jury est chargé de sélectionner les 5 candidatures. C'est également lui qui établira le classement des lauréats.

Le jury est composé comme suit :

- L'Échevine de l'Environnement, Présidente de l'ASBL Liège Propreté et Environnement, qui assure la présidence ;
- L'Échevin de l'Attractivité commerciale et touristique ;
- L'Échevine en charge de la Politique alimentaire de la Ville de Liège ;
- Un représentant de l'ASBL « Liège Propreté et Environnement » ;
- Un représentant de la plateforme CIBUS;
- Un représentant de la Cellule Environnement de la Fédération HORECA Wallonie;
- Un restaurateur confirmé.

Le lauréat sera désigné sur base d'un classement réalisé à partir des critères mentionnés à l'ART. 5 selon la répartition suivante : 90 % pour les critères culinaires et 10 % pour les critères valorisables (bonus).

Les décisions du jury sont prises à la majorité simple des voix et sont sans appel. En cas d'égalité, la voix de la Présidente est prépondérante.

ART. 7 : Prix

Chaque candidature sélectionnée bénéficiera d'un soutien financier de 250 €, versé à l'issue du projet, ainsi que d'une mise en avant dans le cadre d'une campagne de communication portée par la Ville de Liège et ses partenaires. Le lauréat bénéficiera d'une attention particulière dans le cadre de cette campagne.

Les candidats pourront également être consultés dans le cadre de projets que la Ville de Liège mettrait en place concernant la transition alimentaire et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

ART. 8 : Communication et droit à l'image

Les candidats sélectionnés acceptent de contribuer aux actions de communication liées au projet CIBUS, organisées par la Ville de Liège, l'ASBL Liège Propreté et Environnement et leurs partenaires. La prise et la diffusion de photographies, vidéos ou autres contenus permettant d'identifier les participants seront réalisées dans le respect du droit à l'image et du RGPD. Lorsque cela est nécessaire, une autorisation préalable et spécifique sera recueillie, précisant les finalités et supports de diffusion concernés. Les données et images seront utilisées uniquement dans le cadre de la communication et de la valorisation du projet.

Pour tout renseignement :

ASBL «Liège Propreté et Environnement» - Féronstrée 94 à 4000 Liège
fanny.buntinx@liege.be - 04/258.61.23

Candidatures 2026

« Défi HORECA Zéro Gaspi alimentaire »

A RENTRER POUR LE 24/9/26

Nom de l'établissement :
Responsable :
Adresse :
Tél. :
GSM :
E-mail :
Numéro BCE :
Numéro Enregistrement AFSCA :

Motivations :

.....
.....
.....
.....

Partenaires éventuels déjà identifiés :

.....
.....
.....
.....
.....

Le.....2026

Signature du responsable du projet