

Report durabilité

Humus x Hortense est le premier restaurant gastronomique de Belgique à avoir comme référence une politique 100% zéro déchet et durable.

La durabilité s'exprime dans tous les domaines du restaurant gastronomique :

1. Nourriture et boissons

- Gastronomie botanique avec des ingrédients à base de plantes (sans produits animales) au but de décarboniser le menu de dégustation.
- Agriculture 100% biologique, respectueuse des oiseaux et des abeilles (légumes, herbes, céréales, légumineuses, œufs, beurre, huile, fromage...).
- Local (rayon <100 km du restaurant).
- Le menu dégustation suit 24 micro-saisons au lieu de 4 saisons.
- Café et chocolat produits par de petits agriculteurs non industriels.
- Vins belges et européens biodynamiques, naturels et biologiques de petits vigneron.
- Promotion active des spiritueux et bières artisanaux des microbrasseries belges et bruxelloises.

2. Zéro déchet

- Les déchets alimentaires sont réduits au minimum grâce à l'art du séchage, du décapage et de la fermentation
- Les déchets alimentaires sont réduits au minimum grâce à l'approche racines-feuilles des légumes. Différentes parties du même ingrédient sont utilisées dans le menu ou infusées, séchées ou fermentées pour des cocktails botaniques et des cocktails sans alcool zéro déchet.
- Toutes les déchets de la cuisine : compost pour des jardins à Bruxelles, en collaboration avec Recyclo

3. Réduction des déchets non alimentaires

Recyclage du verre, du papier, des canettes, du plastique et des bouchons de bouteilles de vin avec un système détaillé en place.

4. Eau en carafe

Depuis 2016, les bouteilles d'eau sont remplacées par un système de microfiltre afin de produire sur place de l'eau plate et pétillante purifiée.

5. Programme incitatif réutilisable

- Contenants réutilisables pour le stockage en cuisine et contenants en plastique recyclé post-consommation.
- Serviettes et serviettes de toilette réutilisables en éco-coton et lin.
- Pas de filtres à café grâce à l'utilisation de la cafetière 'french press'.

6. Réduction de la pollution chimique et atmosphérique

- Pour encourager la mobilité durable, tous les déplacements du staff sont effectués en transports publics, véhicules électriques alternatifs, vélos ou co-voiturage (Cambio). Les livraisons de la ferme se font par un système coopératif pour desservir plusieurs restaurants à Bruxelles lors d'un même voyage.
- Par une stratégie de communication détaillée sur les lignes de train, de métro et de bus, le restaurant encourage les clients à utiliser des moyens transport plus respectueux de l'environnement.
- Afin de réduire la pollution chimique, tous les produits de nettoyage de cuisine et de salle sont certifiés verts. Les vêtements de travail du personnel et les serviettes sont nettoyés par une entreprise de nettoyage respectueuse de l'environnement et certifiée.

7. Politique d'utilisation efficace de l'eau

- Les producteurs de légumes, de fruits et des vignerons : une politique de l'eau consciente
- Chaque employé : économiser l'eau durant le processus de préparation.
- Pendant le service: l'eau est servie à la demande aux clients et toute l'eau plat non utilisée sert à la préparation du thé et du café.

8. Design et objets durables

- Tables artisanales du menuisier bruxellois Artwood en chêne belge PEFC.
- Chaises artisanales du designer bruxellois Alain Berteau par Wildspirit en chêne belge PEFC.
- Serviettes et nappes réutilisables faites à la main en éco-coton et lin par des femmes migrantes (de Molenbeek) et Verilin.
- Vaisselle en céramique sur mesure en argile belge, réalisée par la copropriétaire Caroline Baerten.
- Vêtements de travail du personnel en éco-denim belge, fabriqués par la marque de mode Façon Jacmin basée à Bruxelles-Paris.

9. Politique d'efficacité énergétique

- Le restaurant fonctionne avec un fournisseur d'énergie verte
- Toutes les lampes énergivores ont été remplacées par un éclairage LED.
- Équipement d'économie d'énergie pour lave-vaisselle, réfrigérateur, ...
- Détecteurs de présence dans les toilettes.

Ce document a été écrit par Caroline Baerten après des recherches approfondies.

Sur la base des critères de la Green Restaurant Association, de l'EIT Lancet Report, IPES Common Food Policy Report et UN Sustainability Goals