

# Hakone, destination touristique écoresponsable — Projet de recyclage alimentaire circulaire

Hakone DMO (Fondation d'intérêt général : Association touristique de la commune de Hakone)



## Contexte

La commune de Hakone accueille environ 20 millions de visiteurs par an, se plaçant comme l'une des principales destinations touristiques du Japon. Parmi la grande variété des nationalités représentées, on compte un nombre important de voyageurs en provenance d'Europe, d'Amérique du Nord et d'Australie : un public caractérisé par un intérêt particulièrement marqué pour les questions environnementales et de durabilité. Afin de préserver sa position de destination touristique de premier plan, il est donc essentiel pour Hakone de promouvoir des initiatives durables.

Dans ce contexte, Hakone DMO a formulé une vision de « Créer ensemble showroom des ODD (Objectifs de Développement Durable) » visant non seulement attirer les voyageurs sensibles à ces valeurs mais aussi consolider l'image de la ville comme destination touristique écoresponsable. Au cours des discussions, il est apparu que les déchets issus des activités professionnelles représentent près de 80 % des déchets combustibles de la commune, et qu'environ 48 % de ceux-ci sont des déchets alimentaires. Par ailleurs, l'augmentation attendue des coûts d'incinération, consécutive à la mutualisation de la gestion des déchets avec les communes voisines de Yugawara et de Manazuru à partir d'octobre 2025, fait de la réduction de la production de déchets à l'échelle régionale une priorité urgente.

L'une des initiatives concrètes engagée afin de résoudre les problèmes auxquels la région est confrontée consiste à mettre en place un « cycle alimentaire ».

## Objectifs

Ce projet poursuit trois objectifs principaux :

### 1. Réduction de l'impact environnemental et développement d'un modèle de circulation des ressources

La valorisation des déchets alimentaires générés par les établissements d'hébergement et de restauration vise à limiter l'impact environnemental des activités touristiques tout en mettant en place un modèle durable favorisant la circulation des ressources locales.

### 2. Diminution du volume de déchets et maîtrise des coûts de traitement

La baisse de la quantité de déchets alimentaires destinés à l'incinération contribue à une baisse globale du volume de déchets produits et à une meilleure maîtrise des coûts liés à leur traitement.

### 3. Valorisation de l'image de marque régionale

Le recyclage des déchets alimentaires permet de promouvoir nos initiatives écologiquement avancées au niveau national et international et de renforcer l'image de marque de Hakone. Cela permet de

consolider notre position de destination pionnière du tourisme durable pour que la région continue d'être choisie par les visiteurs.

### **Aperçu**

Ce projet est un partenariat public-privé, piloté par Hakone DMO et Japan Food Ecology Center (spécialiste du recyclage alimentaire), en collaboration avec les établissements d'hébergement et les entreprises de transport.

En 2024, il a été sélectionné par l'Agence du Tourisme en tant que « projet modèle de promotion du tourisme durable ». Pour en vérifier la faisabilité, nous avons mené des études sur la composition des déchets alimentaires dans plusieurs établissements d'hébergement de la commune et réalisé des tests opérationnels de recyclage. Les résultats ont confirmé que 70 à 80 % des déchets alimentaires produits pouvaient être transformés en aliments pour animaux avec une qualité satisfaisante. Cependant, nous avons identifiés des problèmes pratiques liés aux coûts de transport et à la planification des itinéraires.

En 2025, le projet a de nouveau été sélectionné dans le cadre de ce programme de subvention. Fort des résultats obtenus l'année précédente, il entre désormais dans une phase de mise en œuvre plus concrète. La réalisation d'enquêtes de perception auprès des touristes, ainsi que des actions de sensibilisation à destination des acteurs locaux visant à évaluer l'acceptabilité sociale du projet marquent cette nouvelle étape, dont l'objectif est l'élaboration d'un modèle opérationnel.

### **Caractéristiques et innovations**

Les caractéristiques et l'aspect innovant de ce projet se résument en deux points principaux :

#### **1. Un modèle circulaire à l'échelle territoriale**

Si de nombreuses initiatives de recyclage alimentaire sont aujourd'hui portées par des entreprises ou des acteurs isolés, ce projet propose une approche territoriale intégrée innovante. Piloté par Hakone

DMO, en charge de la gestion touristique, il repose sur une coopération étroite entre l'administration locale (mairie de Hakone) et les entreprises de la région. Grâce à un large éventail d'acteurs — établissements d'hébergement, entreprises de transport, sociétés de recyclage, entre autres — le projet met en place un système coordonné de circulation des ressources locales dans l'ensemble du territoire.

#### **2. Fusion du « tourisme » et de la « circulation des ressources locales »**

En identifiant un point de convergence entre l'activité touristique et la circulation des ressources locales, le projet considère les déchets alimentaires issus de la consommation des visiteurs non plus comme de simples déchets, mais comme une ressource territoriale. Ceux-ci sont ainsi intégrés dans un système circulaire participant au développement d'une destination touristique durable. Cette approche permet d'aborder les enjeux locaux à travers le prisme du tourisme et d'engager une démarche conciliant activité touristique et préservation de l'environnement.

### **Résultats**

La mise en œuvre de ce projet permet d'espérer les résultats suivants :

#### **1. Réduction des volumes de déchets et des coûts**

La valorisation des déchets alimentaires réduisant la quantité de déchets incinérés ainsi que les coûts associés à leur traitement.

#### **2. Consolidation de l'image de Hakone comme « destination touristique écoresponsable »**

En construisant un modèle circulaire où les comportements de consommation des touristes contribuent à la préservation de l'environnement, le projet attire les visiteurs fortement sensibilisés au développement durable et renforce la valeur de la image de Hakone.

## Défis et solutions

### 1. Augmentation des coûts de transports et mise en place d'une organisation logistique

Le transport des déchets alimentaires depuis les différents établissements nécessite la mise en place de procédures de collecte et de transport efficaces, distinctes des circuits de collecte des déchets existants, ce qui engendre une hausse des coûts.

### 2. Actions de sensibilisation pour promouvoir le tri des déchets

Nécessité de mener de manière continue des actions de sensibilisation auprès des touristes et des entreprises pour promouvoir le tri adéquat des déchets alimentaires.

Pour répondre à ces problématiques, lors des prochains essais pilotes, nous examinerons des méthodes visant à regrouper plusieurs établissements d'hébergement pour améliorer l'efficacité du transport, ainsi que les itinéraires de collecte optimaux afin de réduire les coûts de transport. Par ailleurs, des enquêtes auprès des touristes et des sessions d'information pour les entreprises seront organisées pour renforcer les actions de sensibilisation et favoriser la compréhension et la coopération autour du projet.

## Développements futurs

À l'avenir, en lançant la mise en œuvre complète de ce projet, nous viserons à augmenter le nombre d'établissements participants et la zone couverte, et à améliorer le taux de recyclage des déchets alimentaires dans l'ensemble de la commune de Hakone. Le projet devrait permettre une réduction annuelle d'environ 6 700 tonnes de déchets et la valorisation en aliments pour animaux d'environ 3,9 tonnes de ces derniers (estimation fondée sur les données des essais pilotes de 2024).

Par ailleurs, le modèle de « cycle alimentaire » a pour objectif de se développer comme un système durable, entièrement opérationnel au sein de la région. À l'avenir, nous envisageons d'utiliser les

déchets alimentaires recyclés dans le cadre de ce projet comme aliments pour animaux, et proposer la viande de porc issue de ces animaux dans les établissements d'hébergement et restaurants de la commune, afin de créer une boucle de recyclage locale.

En parallèle, afin de favoriser la compréhension de ces initiatives innovantes et de mieux les communiquer à l'extérieur, le projet envisage de développer un voyage organisé avec une nuitée à Hakone incluant une visite guidée d'un site de recyclage alimentaire (Japan Food Ecology Center), au cours de laquelle les participants découvrent le fonctionnement et le contexte du système.

## Liens de référence

<https://www.hakone.or.jp/sustainable-tourism/9402>

(Site web du tourisme durable de Hakone)

<https://www.mlit.go.jp/kankocho/content/001880138.pdf>

(Recueil de projets, publié par l'Agence du Tourisme Hakone, destination touristique écoresponsable — Projet de réalisation d'une économie circulaire alimentaire p.64-74)

## Coordonnées de l'administration responsable

Direction en charge : Hakone DMO

Téléphone : +81-460-85-5443

Email : [yuukyaku@hakone.or.jp](mailto:yuukyaku@hakone.or.jp)

## Terminologie et néologismes

DMO : Abréviation de Destination

Marketing/Management Organization.

Personne morale chargée du développement touristique régional.

Déchets alimentaires : Déchets organiques issus de la préparation ou consommation d'aliments. Ils peuvent être non consommable ou non consommés à la fin du repas.

Zone de circulation et de symbiose régionale : modèle régional durable qui maximise l'utilisation des ressources de chaque région, formant des sociétés autonomes et décentralisées tout en permettant la circulation des ressources à l'intérieur et à l'extérieur de la région.



Visite du Japan Food Ecology Center (ville de Sagami-hara, département de Kanagawa)



Enquête de terrain sur le recyclage menée en 2024



Déchets alimentaires provenant des établissements d'hébergement et restaurants de Hakone