

ALTERNATIVES RÉUTILISABLES AUX DOSETTES JETABLES



Pour tout Horeca utilisant des condiments (sel, sucre, poivre, huile, vinaigre, etc.), des accompagnements (lait, sauce, biscuit, chocolat, sucrerie, etc.)

Pour tout commerce alimentaire stimulant ses clients à l'utilisation d'aliments et de matériel 'zéro déchet'



AVANTAGES POUR VOTRE ÉTABLISSEMENT

1. REDUISEZ VOTRE IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT ET VOS COÛTS

Les dosettes - conditionnements offrant la quantité de produit nécessaire à une utilisation - sont très répandues dans les Horeca servant des préparations à emporter. De très petites tailles mais nombreux, ces emballages représentent une quantité importante de déchets (plastique, papier et aluminium). Pour une même quantité de produit, ces portions individuelles génèrent entre 2 et 7 fois plus de déchets qu'en grand conditionnement. Dans la majorité des cas, il y a une **relation directe entre le prix et les quantités de déchets d'emballage** : plus la quantité de déchets augmente, plus le prix s'élève.¹

Saviez-vous que :

Recourir à des contenants réutilisables (sucrier, poivrier, pot à lait, etc.) permet d'éviter ces petits déchets. **Lorsque l'Horeca ou le client condimente raisonnablement son plat ou sa boisson, le gaspillage alimentaire, la surconsommation de graisses et de sel se verront aussi diminuer.** De plus, l'établissement pourra réduire ses coûts en réalisant une économie sur le prix unitaire des portions de lait, de sucre, de sel, de poivre, d'huile : **les dosettes coûtent jusqu'à 8X plus cher à l'Horeca que les produits achetés en plus grand conditionnement** (exemple du lait ci-dessous).

2. AMELIOREZ VOTRE IMAGE ET FIDELISEZ VOS CLIENTS

Proposer des condiments et accompagnements sans ces petits emballages aura un impact positif sur l'image environnementale de votre établissement.



Le retrait des dosettes demande du temps avant que le client s'habitue à l'usage des contenants réutilisables. Cela dit, la présence de sucriers, de poivriers, d'huiliers et autres contenants réutilisables sera appréciée par le client : ces objets décorent votre établissement et peuvent valoriser un produit parfois local (exemple : lait), labellisé (Fairtrade/bio), artisanal (exemple : mayonnaise) ou fait-maison (exemple : biscuit).

3. ANTICIPEZ LA RÉGLEMENTATION ET LA TENDANCE SECTORIELLE

La Directive européenne sur l'interdiction des plastiques à usage unique² prévoit de réduire significativement l'usage d'emballages alimentaires à usage unique. **Plusieurs établissements bruxellois évitent déjà les dosettes** : Stanhope Hotel Bruxelles (beurriers, pots à lait...), Boentje Café (sucriers), Le Local (huiliers), Makisu (pots à sauce).

¹ Ecoconso (2013), « [Des pauses-café et des collations sans déchets](#) »

² Parlement Européen (2018) : « [Directive européenne 2018/0172 COD](#) - Réduction de l'incidence sur l'environnement de certains produits en plastique »

Les alternatives aux dosettes sont multiples : **le contenant à privilégier dépendra du produit contenu** (liquide, solide, gras...).

3 façons de mettre en œuvre les solutions :





1. Les contenants réutilisables (sucriers, beurrier, huiliers, pots à ketchup...) sont fournis au client sur demande. **Solution idéale pour limiter l'usage de condiments et accompagnements.**

2. Les contenants sont mis à disposition des clients dans un **espace de libre-service**. Communiquez sur la démarche zéro-déchet de l'enseigne et **indiquez au client de se servir raisonnablement.**

Avantages : gestion facilitée (centralisation des contenants) et convivialité. **Solution idéale pour faire participer le client au service.**

3. Les contenants nécessaires sont **disposés à chaque table** (salière, poivrier, etc.), le client ne doit pas se déplacer. **Solution à privilégier pour les salles de restaurant.** Un plus grand nombre de contenants sera nécessaire en suivant cette option.

En plus des références fournisseurs ci-dessous, les contenants sont disponibles en [2ème Main](#) et sur des marchés/brocantes.

Solution suggérée	Critères de choix	Coût d'achat des contenants et des produits	Rentabilisation du matériel	Fournisseurs de contenants
Poivrier et salière 	Robustes Faciles à nettoyer Possibilité de valoriser un poivre bio	Salière : à partir de 5€/unité Sel fin en paquet (1kg) : 3,8€/kg Poivrier : à partir de 4€/unité Poivre en paquet (1kg) : 36,95€/kg	Dosettes de sel (1g) : 15€/kg Salière rentabilisée dès le 1^{er} kg de sel utilisé Dosettes de poivre (0,2g) : 164€/kg Poivrier rentabilisée dès le 1^{er} kg de poivre utilisé	Verre et couvert Blokker LP Horeca Ah ! Table ! Peugeot
Huilier et vinaigrier 	Esthétique Possibilité de : <ul style="list-style-type: none"> - réduire les déchets en achetant l'huile/vinaigre en vrac ou en consigne - apporter les bouteilles d'huile/vinaigre telles quelles au client (réduction du travail de remplissage et de gestion des huiliers/vinaigriers) - valoriser des huiles et vinaigres bio 	Huiliers et vinaigriers : à partir de 3€/unité Huile d'olive bio en vrac (prix Bionaturels) : 6,57€/L Vinaigre de vin blanc bio en vrac (prix Bionaturels) : 2,66/L	Dosettes d'huile d'olive (10ml) : 15€/L Dosettes de vinaigrette (10g) : 6,21€/kg Huilier/vinaigrier rentabilisé dès le 1^{er} litre d'huile/vinaigre utilisé	La Vaisselle au Kilo Verre et couvert
Beurrier 	Pratique, bonne conservation du beurre Existe en petit et en grand formats Possibilité de valoriser un beurre local et/ou bio	Petit beurrier : à partir de 1€/unité Grand beurrier : entre 5 et 20€/unité Beurre de ferme (1kg) : 6,50€/kg	Dosette de beurre (10g) : 9,58€/kg Petit beurrier rentabilisé dès le 1^{er} kg de beurre utilisé Grand beurrier rentabilisé dès le 2^{ème} kg de beurre utilisé	Kilner Vega-direct
Pot à sauce ou distributeur de sauce réutilisable 	Existe en inox, céramique, porcelaine Possibilité de valoriser différents produits locaux/artisanaux (mayonnaise, tartare, etc.)	Pot à sauce : 2€/unité Distributeur de sauce : 0,89€/unité Ketchup bio (450ml) : 7,16€/L Mayonnaise bio (600g) : 8,30€/kg	Dosette de ketchup (10g) : 8,90€/kg Dosette de mayonnaise (10g) : 9,60€/kg Pot à sauce rentabilisé dès le 2^{ème} litre de sauce utilisé Distributeur de sauce rentabilisé dès le 1^{er} litre de sauce utilisé	Finarome Nisbets Matériel-Horeca

<p>Sucrier ou pot avec du sucre fin ou en morceaux</p> 	<p>Contenants personnalisables et créatifs Robustes et facile à nettoyer</p>	<p>Sucrier : à partir de 4€/unité Sucre de betteraves bio (500g) : 3,38€/kg Sucre de canne blond en vrac (prix Interbio) : 1,85€/kg</p>	<p>Dosette de sucre (4g) : 4,07€/kg Sucrier rentabilisé dès le 2^{ème} kg de sucre utilisé</p>	<p>LP Horeca Verre et couvert</p>
<p>Pot à lait</p> 	<p>Existe en inox, céramique, porcelaine Possibilité de valoriser un produit local et de proposer plusieurs laits différents (lait entier, demi-écrémé, de soja, d'amande, etc.)</p>	<p>Pot à lait : entre 5 et 15€/unité Lait bio des Ardennes : 1,20€/L</p>	<p>Dosette de lait (7ml) : 10,1€/L Pot à lait rentabilisé dès le 1^{er} litre de lait utilisé</p>	<p>LP Horeca The Bootik</p>
<p>Chocolats, biscuits en jarre hermétique</p> 	<p>Possibilité d'acheter des produits en vrac, bio, artisanaux, fait-maison Présenter dans un contenant transparent ou décoré, fermé par un couvercle hermétique (pour la conservation)</p>	<p>Jarre en verre : 17€/unité Biscuits vegan/bio Les boudines : environ 19€/kg Chocolats en vrac bio / Fairtrade / artisanaux Kako : entre 47 et 70€/kg</p>	<p>Biscuits individualisés : 27,84€/kg Jarre rentabilisée dès le 2^{ème} kg de biscuits utilisé</p>	<p>Chiner</p>
<p>Confiture et pâte à tartiner en vrac</p> 	<p>Possibilité de proposer des produits fait-maison, acheté en grand conditionnement et/ou en pot consigné</p>	<p>Confiture artisanale (225g) : 13,3€/kg Pâte à tartiner Fairtrade (400g) : 6,95€/kg</p>	<p>Dosette de confiture (20g) : 13,90€ Dosette de pâte à tartiner (15g) : 16,6€/kg Grands conditionnements moins chers</p>	<p>Les Délices de Pinchart Carré Délices</p>

MISE EN ŒUVRE

1. Identifier les condiments et les accompagnements que vous servez en dosettes

- Fournissez-vous en condiments et en accompagnements dans des conditionnements adaptés à vos besoins (les plus grands possibles).
- Munissez-vous des contenants réutilisables adaptés aux produits identifiés.

2. Aménager l'espace dans votre établissement

Selon votre préférence, prévoyez un espace pour :

- Un espace de libre-service. Disposer les condiments et accompagnements de manière centralisée à un endroit facile d'accès et pratique pour les clients.
 - Exemple : beurre et confiture sur le buffet 'déjeuner', sucre et lait près de la machine à café...
- Une desserte. Préparer et ranger les condiments à placer sur les tables sur le chemin de passage des serveurs.
- Placer les accompagnements (biscuits, chocolats ou bonbons pour accompagner les cafés ou thés) à ajouter aux boissons ou desserts préparés par votre personnel à proximité de l'endroit où ils sont préparés (derrière le comptoir, en cuisine).

3. Former votre personnel pour qu'il devienne ambassadeur zéro déchet

Formez votre personnel à la gestion :

- de l'accès aux condiments et aux accompagnements : les contenants prévus doivent être remplis et accessibles (en salle pour les clients, au comptoir/sur la desserte pour le personnel) ;
- du nettoyage et du remplissage des contenants ;
- des commandes des condiments et/ou des petits accompagnements.

4. Encourager vos clients à se servir uniquement des quantités dont ils ont besoin

Communiquez auprès de votre clientèle sur les avantages écologiques et économiques des plus grands contenants : affiches dans l'établissement, dans l'espace de libre-service, dans le menu, dans les contacts avec les clients, publications sur le site internet et/ou les réseaux sociaux. Ainsi, vous sensibiliserez les clients à la thématique du (sur-)emballage et améliorerez leur manière de consommer.

Afin d'éviter le gaspillage alimentaire et la surconsommation, accompagnez le client pour se servir une quantité adaptée. Par exemple :

- Placez 1 cuillère à café dans un pot de sucre ; évitez les grandes cuillères de manière générale (exemple : Boentje Café)

5. Recycler les contenants réutilisables lorsqu'ils sont trop usés ou cassés

En fin de vie du contenant (lorsqu'il est fendu, percé, etc.), demandez à votre fournisseur de le recycler ou employez la filière de recyclage appropriée.