bruxelles environnement .brussels

GUIDE POUR MA BOULANGERIE-PÂTISSERIE ZÉRO DÉCHET

MON COMPTOIR VRAC

ÉDITION 2021

ZÉRO DÉCHET
ZERO AFVAL

Table des matières

MA BOULANGERIE ET PÂTISSERIE ZÉRO DÉCHET 3

COMMENT S'Y PRENDRE ? 5

1. Choisir, commander et mettre en avant les sacs et contenants réutilisables proposés aux clients 6

1.1. Choisissez des sacs et contenants réutilisables pour vos clients, adaptés à vos produits 6

1.2 Commandez et mettez en avant les sacs et contenants réutilisables 7

1.3 Plusieurs modes de réutilisation des sacs ou contenants sont possibles 7

2. Former votre personnel à votre offre zéro déchet 10

3. Encourager vos clients à revenir avec des sacs ou contenants réutilisables 12

4. Gérer la fin de vie des contenants réutilisables 13

5. Conseils pour aller plus loin 13

MA BOULANGERIE ET PÂTISSERIE ZÉRO DÉCHET

Vous gérez une boulangerie - pâtisserie qui vend de délicieux produits et cela vous embête de les emballer dans des sacs en papier qui finissent souvent à la poubelle après une seule utilisation ? Et si vous proposiez vos produits dans des emballages réutilisables pour éviter tout gaspillage ?

En plus d'éviter des déchets chez vous et chez vos clients, vous les encouragez à revenir avec des contenants pour racheter encore et encore vos délicieux produits. Intéressé.e ? Ce guide est une mine de conseils et de références de fournisseurs de contenants pour vous lancer !

ÊTRE UNE BOULANGERIE « ZÉRO DÉCHET », C'EST :

- Répondre à une demande croissante de la clientèle, en quête de solutions zéro déchet.
- Réduire son impact sur l'environnement.
- S'adapter aux réglementations en matière de prévention des déchets, qui accélèrent le changement vers le zéro déchet dans le secteur alimentaire.

Les réglementations tendent à accélérer les changements de pratiques du secteur alimentaire. À Bruxelles, le tri des déchets à la source est obligatoire pour le papier-carton, les PMC, le verre d'emballages blanc et de couleur, les déchets résiduels, les déchets végétaux, les déchets soumis à une obligation de reprise, les déchets dangereux et les déchets de sous-produits animaux. Au plus tard en 2023, les entreprises auront l'obligation de trier à la source leurs biodéchets.

La Directive européenne « Réduction de l'incidence sur l'environnement de certains produits en plastique » a prévu d'interdire la vente de produits en plastique à usage unique (voir tableau ci-dessous). En janvier 2018, la Commission européenne a décidé de passer à la vitesse supérieure avec sa stratégie plastique, visant 100% d'emballages réutilisables et recyclables en 2030[1].

[1] Conseil de l'Union européenne, Le Conseil adopte l'interdiction des plastiques à usage unique

PRODUITS EN PLASTIQUE A USAGE UNIQUE CIBLES PAR LA DIRECTIVE	
POUR ALIMENTS	**POUR BOISSONS**
Récipients en polystyrène expansé pour aliments prêt-à-manger	Gobelets pour boissons en polystyrène expansé (y compris leurs couvercles)
Couverts : fourchettes, couteaux, cuillères, baguettes	Pailles
Assiettes	Bâtonnets mélangeurs pour boissons

De plus en plus de commerces alimentaires se lancent le défi de réduire leurs déchets d'emballage et se montrent proactifs face à l'état d'urgence climatique. Par exemple: Ginkgo, Au Rayon Bio, La Vivrière, Roots Store, Bio Vrac, Färm, The Barn Bio Market,... En outre, des réseaux de contenants réutilisables consignés se développent en Belgique et à l'étranger : L'Empoteuse, Billie Cup et reCIRCLE en Belgique ; Goodless en Flandre; reCIRCLE en Suisse; Ecobox au Grand-Duché du Luxembourg; Niiji et Dabba en France.

DES RÉSEAUX DE CONTENANTS CONSIGNÉS

Pour tous les Horeca et commerces alimentaires bruxellois, Bruxelles Environnement met à disposition des guides zéro déchet ou encore propose des ateliers-formations zéro déchet. En ce qui concerne les lauréats des appels à projets zéro déchet, Bruxelles Environnement les accompagne plus en profondeur dans leur transition vers des pratiques visant à réduire leurs déchets.

Nous vous souhaitons beaucoup de succès dans la mise en place de nouvelles pratiques visant la réduction des déchets. Votre démarche montre votre préoccupation envers la problématique climatique et votre engagement permet de rendre notre société plus durable.

COMMENT S'Y PRENDRE ?

Les sacs à pain ou boites en carton à usage unique ont une durée de vie très courte ! Les sandwichs, tartines, wraps et viennoiseries sont souvent consommés directement après l'achat. La durée de vie de leur emballage est donc encore plus réduite que celles des sacs à pain.

Pour éviter de consommer inutilement des ressources (emballages papier et plastique), **privilégiez des alternatives réutilisables** qui amélioreront également la conservation de vos produits. Utilisez des sacs à pain et des contenants réutilisables pour sandwichs, wraps, viennoiseries, gâteaux et tartes que vous vendez : ce sera un premier pas facile à mettre en marche vers le zéro déchet !

Le remplacement des sachets en papier et des emballages en carton jetables par des **solutions réutilisables** vous permettra de **réduire vos coûts** (réduction, voire arrêt complet des achats de sachets et boîtes tout en **diversifiant votre offre** grâce à la vente de sacs et/ou de contenants réutilisables).

Aussi faciles à utiliser que des emballages en papier, les sacs sont lavables pour pouvoir être réutilisés durablement. Pour le client, un sac à pain ou un emballage à sandwich réutilisable sera agréable à manipuler (matériaux esthétique et plus pratique que le papier). Ces types d'emballage occuperont peu de places dans son sac de courses.

En premier lieu, **communiquez vers vos clients** qu'ils peuvent apporter leurs sacs ou tissus réutilisables pour emballer le pain ou sandwich ainsi que des contenants pour les viennoiseries, tartes ou gâteaux. Ensuite, vous pouvez les vendre au cas où vos clients n'en ont pas encore ou les ont oubliés.

1. Choisir, commander et mettre en avant les sacs et contenants réutilisables proposés aux clients

1.1 Choisissez des sacs et contenants réutilisables pour vos clients, adaptés à vos produits

- **Les formats :** petits / moyens / grands ; raviers compartimentés / pochettes en tissu / Bee's wrap,...

- **Les matériaux** : tissu enduit de cire d'abeille, verre, inox, plastique… Respectez les normes d'emballage et de matériaux afin de limiter la migration de leurs contaminants dans les aliments.

- **Les aspects pratiques à l'usage** système d'ouverture/fermeture, conservation, étanchéité, mode de nettoyage, types d'aliments… Pour les **sacs à pains**, optez pour des sacs **avec cordon**, afin d'éviter que le contenu du sac ne s'échappe.

Certains sacs et contenants sont personnalisables (logo et/ou texte), ils font alors office d'objet publicitaire, durable et efficace. Ils renforcent votre image d'établissement **écoresponsable et de qualité**, et contribuent à **fidéliser et à sensibiliser votre clientèle**.

Réalisez une phase de test avec un type de sac/contenant pour un produit phare de votre offre : Comment les clients réagissent-ils ? Quel est leur avis sur le format, les matériaux, le côté pratique ?

AFSCA

L'AFSCA est 100% pour le zéro déchet, aux conditions suivantes[2] :

- **Le client peut apporter son propre contenant**. La propreté de celui-ci est alors de sa responsabilité.
- **Le contenant** mis à disposition par l'établissement **doit être propre** (les contenants consignés doivent être nettoyés à plus de 60° par l'Horeca).
- **Le contenant doit être adapté à l'emballage d'aliments** (matériaux résistants et destinés à être en contact avec des aliments froids ou chauds).

→ Plus d'infos sur les normes d'emballage et de matériaux.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Selon une analyse environnementale sur les contenants jetables et réutilisables, **le bilan carbone du réutilisable par rapport au jetable devient toujours meilleur** après 10 à 45 réutilisations en fonction du contenant.

[2] AFSCA (2019) : Votre client apporte ses propres contenants (réutilisables) pour emporter ses achats alimentaires ?

Pensez également à proposer des sacs réutilisables (en jute, en coton, cabas, etc.) **pour que le client transporte ses achats.** La plupart de ces fournisseurs peuvent imprimer vos logos et graphismes sur les sacs : BeFre Reusable Bags ; BioPack ; Galand ;InterBergCo ; Joakim Packaging ; Lambert Verpakkingen ; Marisan ; Papier Present.

Les contenants en « plastiques biosourcés et/ou compostables » sont-ils une bonne alternative aux contenants en plastique classiques à usage unique ?

> Non ! Selon un rapport de l'Union Européenne, l'impact environnemental actuel des plastiques biosourcés et (soi-disant) compostables est semblable à celui du plastique traditionnel (pour certains critères de comparaison il est légèrement plus intéressant et pour d'autres beaucoup moins). Ce résultat dépend de différents paramètres, mais quoi qu'il en soit, la **solution la plus respectueuse de l'environnement reste le contenant réutilisable**.

LES CONTENANTS ET EMBALLAGES À PROPOSER À VOS CLIENTS

Votre bénéfice :

- 0,25€ à 0,8€ par sac à pain, pochette réutilisable ou Bee's Wrap vendu
- 0,5€ à 5€ par contenant réutilisable vendu et gardé par le client

Votre économie :

- 0,02€ par sac en papier évité
- 0,1€ à 0,5€ par contenant jetable évité

1.2 Commandez et mettez en avant les sacs et contenants réutilisables

Sur base de vos ventes de produits, **estimez le nombre de sacs et contenants réutilisables à commander**. Disposez les sacs et contenants réutilisables vendus au comptoir, de façon visible pour le client.

1.3 Plusieurs modes de réutilisation des sacs ou contenants sont possibles

- Vos clients apportent leurs propres sacs ou contenants
- Vous vendez des sacs et contenants que le client peut ramener (propre) à chaque visite.
- Vous instaurez un système de consigne et assurez la gestion d'un stock de sacs et contenants. Lorsque le client rapporte son sac ou contenant réutilisable, il récupère le montant de la consigne en déduisant éventuellement un montant pour le service de nettoyage. S'il ne le rapporte pas, vous conservez ce montant en caisse.

Développez des partenariats avec d'autres commerces et Horeca bruxellois pour mutualiser les achats des contenants et permettre aux clients de les ramener dans plusieurs établissements.

-> Rejoignez le réseau de consignes l'Empoteuse qui intègre déjà pas mal de commerces alimentaires et horecas bruxellois.

SACS RÉUTILISABLES				
SOLUTIONS		**CRITERES DE CHOIX**	**PRIX D'ACHAT (HTVA)**	**FOURNISSEURS**
Pour les pains, les baguettes et les pistolets	**Sac en coton** de préférence biologique et Fairtrade	• Sac produit sans pesticides et engrais chimiques • Disponible en différents formats • Prolonge la conservation du pain • Léger • Lavable à la machine	~0,8 € à 4 €/ unité	Alterosac Kudzu Ah Table ! Bag To Green Kufu Sakaïdé Sans BPA Les idées d'G Flax & Stitch
	Sac en toile de jute, en chanvre et en lin (de préférence biologique)	• Disponible en différents formats • Fibre végétale très solide et biodégradable • Le lin et le chanvre peut être cultivé en Belgique • Résistant aux moisissures • Prolonge la conservation du pain • Robuste mais plus lourd • Lavable à la machine	~0,5 € à 4€/ unité	Bag To Green (en lin belge et français, sacs fabriqués en Belgique dans des entreprises de travail adaptés) PicaVerde Hakuna Taka The Raw Linen Ecobag Sacpub Sac en toile Selency Alterosac
Pour les viennoiseries, sandwichs, wraps et tartines	**Pochettes ou tissus réutilisables**	• Multi-usages pour le client (ex : set de table) • Facilement transportable • Lavable en machine • En fin de vie il est recommandé de jeter la pochette dans un container à vêtements ou textiles (et pas dans une poubelle classique). De cette manière le tissu peut être trié, broyé et utilisé pour remplir différentes fonctions.	~5,50€ à 7€/ unité	Roll'eat La fabrik éco. Omaïki Flax & Stitch Keep Leaf Imse Vimse Zéro Déchet Shop Sans-BPA Alterosac
	Tissu enduit de cire d'abeille	• Solution écologique : tissu enduit de cire d'abeille • Facilement transportable et léger • Disponible en différents formats • Nettoyage à l'eau froide et au savon • Ne peut pas être exposé à la chaleur !	~2 à 5 €/unité	Kazidomi MyBeeWrap La Droguerie Ecologique (cire) Merci Les Abeilles Wrapi Re Use Me Patagonia Embal'Vert

RÉUTILISABLES POUR PÂTISSERIES ET BOISSONS			
SOLUTIONS	**CRITERES DE CHOIX**	**COUT D'ACHAT (HTVA)**	**FOURNISSEURS**
Plat en verre avec couvercle 	• Adapté pour pâtisseries, part de tarte • Résistance aux chocs thermiques jusqu'à 220°C : le contenant peut passer directement du congélateur (-20°C) à un four à une T° de 200°C • Résistant aux rayures • Lourd • Nettoyage au lave-vaisselle • Le pyrex n'est pas recyclable.	Entre ~3 et 10€/unité	Pyrex Pebbly Emsa Ikea Dille & Kamille Duralex
Contenant en plastique dur 	• Convient aux plats chauds et froids • Résistant au congélateur et au micro-ondes (sans couvercle) et au congélateur • Nettoyage au lave-vaisselle • Léger et empilable • Usure plus rapide (au moins 100 réutilisations garanties) • Recyclable	~1 à 15€/unité	reCIRCLE Mepal Tupperware Emsa Oxo Fresh'n Go K&G (empilable) Hema
Boîte à gâteau en plastique 	• Format rond: adapté pour gâteaux, tartes • Format rectangulaire: adapté pour cakes • Pas besoin de sac grâce à sa poignée • Empilable • Nettoyage facile	~7 à 25€/unité	Ikea Metaltex Sundis Emsa Maison futée
Boîte à gâteau rétractable 	• Format rond: adapté pour gâteaux, tartes • Pratique à transporter car rétractable • Pas besoin de sac grâce à sa poignée • Nettoyage facile	~44€ à 50€/ unité	Emsa Fnac
Boîte en acier 	• Adapté pour gâteaux, tartes • Plusieurs étages/compartiments ce qui permet de transporter des préparations différentes • Pas besoin de sac grâce à sa poignée • Étanche à l'air • Lavable à la main uniquement	~35€/unité	KitchenCraft
Boîte à pizza en métal ou polypropylène 	• Pour les pizzas, les quiches et les tartes • Empilable • Dimensions : 36cmL X 6,1cmH • Bwatbox est « Made in Belgium » • Pliable pour rentrer dans le lave-vaisselle • Espaces de ventilation pour éviter la condensation	~€6 à €25/unité	Bwatbox Michelangelo Pizzycle

SOLUTIONS	CRITERES DE CHOIX	COUT D'ACHAT HTVA	FOURNISSEURS
Boîte en inox	• Résistant et réutilisable à l'infini (pas de rouille) • Pour plats froids ou chauds (conservation de la température : 1 à 2h) • Chauffage au four (sans couvercle) et congélation possible • Compartimentation du contenant possible • Nettoyage au lave-vaisselle (sans couvercle, pour éviter d'abîmer le joint) • Recyclable	~10€ à 20€/ unité	Tiffin (BE) Greenweez Ah Table ! (FR) Made Sustained ReturnR
Mug à café (en céramique, inox ou plastique)	• Adapté aux boissons froides et chaudes à emporter. • Solides, esthétiques et personnalisables • Choisissez un contenant avec un bandeau de silicone pour éviter les brûlures et améliorer la prise en main • Nettoyage au lave-vaisselle • Plastique recyclable (à amener dans un recypark), inox recyclable, la céramique peut être valorisée	~1 € à 5€/ unité	Billie Cup A Slice of Green Keep Cup Bodum Maxi Coffee Klean Kanteen

2. Former votre personnel à votre offre zéro déchet

Votre équipe est votre meilleure ambassadrice 'zéro déchet' !

• Elle **facilite l'adoption de la solution** en soutenant les intérêts écologiques et économiques et **encourage les clients** à réutiliser leurs contenants.

• Elle **promeut les sacs et contenants réutilisables** (encodage dans le système de caisse) et invite le client à rapporter ses contenants lors de son prochain passage en magasin.

• **Les personnes qui s'occupent de vos commandes doivent savoir quand et comment passer les nouvelles commandes** de sacs et contenants réutilisables vendus aux clients.

• Votre équipe est aussi formée au **tri des déchets**. Retrouvez toutes les informations nécessaires sur les sites suivants :

-Recycle Bxl Pro : infos et obligations, pleins de documents utiles à télécharger (guides, affiches, stickers,...),...

-Jeu en ligne pour apprendre à trier

-Je trie dans mon entreprise (Valipac) : outil en ligne, infos pratiques, liste de récupérateurs de déchets,...

BONNES PRATIQUES EN PÉRIODE DE CRISE SANITAIRE

• **Respecter la distance de 1m50** entre chaque personne et **limiter le nombre de personnes** dans votre établissement.

• **Le personnel porte des masques** (obligatoire) et se trouve derrière une barrière en plexiglas (optionnel). **Il se lave les mains régulièrement** et veille au **nettoyage et à la désinfection des surfaces.** Demandez aussi à **vos clients de mettre un masque** propre qui couvre le nez et la bouche.

• **L'utilisation de gants est déconseillée** car on ne ressent pas la saleté accumulée et on ne sait pas les nettoyer correctement une fois qu'ils sont souillés.

• **Lorsque le client vient avec son propre contenant, afin d'éviter tout risque de contamination, nous recommandons d'utiliser un plateau**. Demandez au client de poser son contenant dessus. Le personnel remplit le contenant sans le toucher. Ainsi tout contact direct entre le contenant et les plans de travail ou le personnel est évité. Lavez le plateau fréquemment.

• **Nettoyez et désinfectez les surfaces et les ustensiles de service susceptibles d'être touchées par les clients** : les terminaux pour cartes bancaires, les poignées de portes de frigos, etc.

→ Pour plus d'informations, consultez la fiche de bonnes pratiques en période de crise sanitaire publiée par Bruxelles Environnement.

3. Encourager vos clients à revenir avec des sacs ou contenants réutilisables

Communiquez sur les avantages écologiques et économiques (affiches, publications sur le site internet et/ou les réseaux sociaux) **des solutions d'emballage réutilisable.** Un sac pourra servir pour plusieurs produits, par exemple. **Développez une communication inspirante** et pratique pour encourager vos clients à apporter des contenants:

• **Placez des affiches et autocollants** dans le magasin pour encourager vos clients d'apporter leurs propres contenants. Apposez un autocollant « contenants bienvenus » à l'entrée de votre établissement et sur vos outils de communication web et papier. Contactez Zero Waste Belgium pour l'obtenir.

• Votre personnel est le meilleur ambassadeur pour rappeler ce réflexe aux clients.

• **Communiquez sur l'impact en termes de réduction de déchets** grâce aux contenants réutilisables. Exemple : « 5 kg de déchets papier-carton évités chaque jour par le magasin ».

• Utilisez une fiche qui résume les informations pratiques d'utilisation des sacs et contenants réutilisables.

• Option possible :

> Encouragez vos clients à revenir avec leurs sacs à pains ou leurs pochettes à sandwichs en mettant en place un système de carte de fidélité ou d'avantages. Par exemple : « à l'achat de 10 sandwichs avec votre emballage réutilisable, recevez un sandwich gratuit ! » ; « réduction de 0,10€ chaque fois que vous rapportez votre emballage réutilisable ».

Source : Ginkgo - Artisan pâtissier | Facebook

L'IMPORTANCE DU NETTOYAGE !

Précisez au client de bien nettoyer le contenant qu'il apporte afin d'éviter toute contamination pour les autres produits vendus (conformément aux normes AFSCA). Le nettoyage du contenant apporté par le client est sa propre responsabilité: vous pouvez refuser les contenants qui ne répondent pas aux critères d'hygiène.

C'est seulement lorsque l'établissement propose son contenant que la propreté de celui-ci doit être garantie via un nettoyage à haute température dans un lave-vaisselle pour professionnels.

4. Gérer la fin de vie des contenants réutilisables

• **Proposez aux clients de récupérer les contenants/sacs abîmés ou usés pour les recycler** via votre fournisseur ou employer la filière de recyclage appropriée.

• Les **contenants en plastique dur** sont à apporter au **parc à conteneurs** dans le conteneur « **plastiques durs »** pour être recyclés.

• Les **contenants en inox** sont **rendus au fournisseur** pour être recyclés en contenants.

• Les **contenants en verre alimentaire** (type pyrex) sont apportés au **parc à conteneurs** dans le conteneur « **déchets inertes** » pour être broyés et réutilisés dans la construction.

• Les **tissus (sacs en coton ou lin)** sont à apporter dans une **bulle à vêtements** ou tissus. Ils seront traités, broyés et recyclé pour d'autres usages.

• Bee's Wraps : redonnez-leur vie (en cas de présence de plis et fissures) en les passant au four sur une plaque à pâtisserie à basse température pour faire refondre et répartir la cire. Pour un nettoyage en profondeur et un re-cirage du beeswrap : lavez à l'eau chaude savonneuse avant de réappliquer de la cire.

• **Rendez les emballages réutilisables à vos fournisseurs** qui sont prêts à les reprendre lors de leur prochaine livraison.

• **Compostez** les résidus alimentaires de vos préparations.

• **Triez** pour le recyclage les emballages, repris par les sociétés de gestion de déchets. **Le tri des déchets est obligatoire** pour le papier/carton, les PMC et le verre.

5. Conseils pour aller plus loin

Réduire le gaspillage alimentaire

• **Optimisez vos stocks** pour éviter le gaspillage alimentaire et réduire vos coûts (méthode FEFO).

• **Vendez vos invendus** à moindre prix, par ex. sur Too Good To Go.

• Faites un **partenariat avec un resto** de votre quartier pour leur vendre à prix coutant les invendus qui peuvent ainsi être valorisés.

• **Donnez vos invendus** encore consommables à des associations (par exemple pour l'aide aux sans-abris, contactez le Samu Social au n° gratuit : 0800/993.40).

• **Triez vos ressources organiques,** afin qu'elles puissent nourrir la terre.

Réduire ses déchets liés à l'activité

• Recommandation AFSCA : **lavez-vous les mains régulièrement** (avant chaque changement d'activité) et **évitez de porter des gants jetables** (donnant souvent un faux sentiment d'hygiène).

• **Utilisez des essuies lavables** en machine.

• **Imprimez le ticket de caisse seulement si le client le demande** explicitement, si possible avec votre système de caisse (demandez à votre fournisseur).

Réduire ses déchets d'approvisionnement

• **Demandez à vos fournisseurs de vous livrer dans des bacs bleus ou** autres **contenants réutilisables** consignés pour éviter les déchets de livraisons.

• **Achetez en grands conditionnements**.