

GUIDE POUR MON HORECA ZÉRO DÉCHET

MES PLATS ET BOISSONS ZÉRO DÉCHET



ÉDITION 2021



ZÉRO DÉCHET



ZERO AFVAL

Table des matières

HORECA: MES PLATS ET BOISSONS ZÉRO DÉCHET	3
COMMENT S'Y PRENDRE ?	5
1. Choisir la formule zéro déchet adaptée à votre établissement	5
1.1. Ma gamme de boissons zéro déchet: solutions	5
1.1.1. Eau de distribution	5
1.1.2. Boissons faites maison	8
1.1.3. Boissons vendues en contenants consignés ou livrées en grands conditionnements	9
1.2. Mes plats en contenants réutilisables	10
1.2.1. Les méthodes adaptées pour la réutilisation des contenants	10
1.2.2. Choisir les contenants réutilisables adaptés à vos besoins	12
<i>Plats à emporter ou livrés</i>	
<i>Sandwichs, durums et desserts</i>	15
<i>Glaciers, bar à jus</i>	16
<i>Snacks, friteries et brasseries</i>	17
<i>Boissons sur place lors d'événements ou à emporter</i>	19
1.2.3. Remplacer les petits emballages jetables	20
1.2.4. Utiliser des serviettes jetables ou réutilisables ?	23
1.2.5. Réutiliser les pailles et bâtonnets mélangeurs	23
1.2.6. Étiqueter les contenants	25
2. Acquérir des contenants réutilisables et l'équipement nécessaire	26
3. Aménager votre espace de stockage et de nettoyage	27
4. Livrer vos clients à vélo	28
5. Former votre personnel à votre offre zéro déchet	28
6. Inciter vos clients à amener des contenants réutilisables	29
7. Gérer la fin de vie des contenants	30
8. Conseils pour aller plus loin vers le zéro déchet	31

HORECA : MES PLATS ET BOISSONS ZÉRO DÉCHET

Vous gérez un restaurant, une brasserie, un café, un bar, un tea-room, un snack, une friagerie, un comptoir traiteur, un food truck ou une cantine pour une collectivité ? Vous préparez de délicieux repas pour vos clients qui mangent sur place, qui les emportent ou qui se les font livrer. Pour vos clients qui dégustent vos plats à l'extérieur ou à la maison, **mettez fin aux emballages jetables** (en plastique, en aluminium, en frigolite ou en carton) qui sont chers pour votre établissement et polluants.

À la place, mettez vos appétissants plats en valeur grâce à un contenant réutilisable, plus agréable, pratique et économique. En plus d'éviter des déchets dans votre établissement, dans l'espace public, chez vos clients, vous encouragez la clientèle à utiliser des **contenants réutilisables** dans lesquels seront servis de nombreuses fois encore vos délicieuses préparations. Intéressée-e ? Ce guide est une mine de conseils et de références de fournisseurs pour vous lancer !

ÊTRE UN HORECA « ZÉRO DÉCHET », C'EST :



- Répondre à une demande croissante de la clientèle, en quête de solutions zéro déchet. Développer votre image d'établissement éco-responsable et innovant.
- 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.

Boentje Café

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 ressources organiques.

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-contre). 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.

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 d'Horeca se lancent le défi de réduire leurs déchets d'emballage et se montrent **proactifs face à l'état d'urgence climatique**. Par exemple : [Färm](#), [Le Boentje Café](#), [Le Local](#), [L'Entre nous](#), et [Beauclair](#) qui stimulent leurs clients à revenir avec leurs contenants. 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; [Nijji](#) 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.

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

COMMENT S'Y PRENDRE ?

1. Choisir la formule zéro déchet adaptée à votre établissement

1.1. Ma gamme de boissons zéro déchet : solutions

1.1.1. Eau de distribution

Les boissons représentent une part importante du chiffre d'affaires d'un Horeca. Proposer de l'eau de distribution à vos clients vous permet de réduire de façon conséquente l'impact environnemental de votre activité et de conserver votre chiffre d'affaires si vous choisissez de vendre l'eau (en pichet, filtrée, aromatisée...). D'une part, **vous réduisez vos déchets en évitant les bouteilles et contenants jetables (en plastique, en verre, en aluminium)**, d'autre part, vous réduisez significativement la pollution liée au transport de l'eau et de son contenant.



L'eau de distribution coûte 200 à 300 fois moins chère que l'eau en bouteille, ce qui vous permettra de réduire vos coûts d'achat de l'eau. De plus, **vous évitez les frais de livraison et optimisez l'espace de stockage** tout en évitant d'entreposer des bouteilles d'eau en stock et dans les frigos.

L'offre d'eau de distribution répond à la **demande croissante de la clientèle pour de l'eau à un tarif plus démocratique** que l'eau de source. Selon votre offre et votre clientèle, proposez une eau plate froide ou tempérée, une eau pétillante, une eau aromatisée,... La démocratisation du prix de l'eau incitera vos clients à consommer d'autres boissons (jus, bières, vins...), sans impacter la note finale.



Depuis février 2018, la Commission européenne prend des mesures pour que les restaurateurs proposent gratuitement de l'eau aux clients, en révisant la directive « Eau potable »¹.

En Belgique, [une carte répertorie plus de 850 Horeca où l'eau du robinet est gratuite](#). Cela confirme la présence de la pratique dans les Horeca bruxellois. Certains offrent uniquement l'eau de distribution (exemple : [Caffe-latte Espresso Bar](#)) ; d'autres l'offrent en plus de la vente d'eau en bouteille.



¹ [Conseil de l'Union européenne, Une eau potable sûre et propre: le Conseil approuve un accord provisoire qui actualise les normes de qualité](#)

L'établissement peut offrir l'eau ou la vendre à un prix démocratique. Par ex. : eau plate à 1€/L et eau pétillante à 2€/L à prix de vente moyen de 1,5€.

Ces exemples portent sur un Horeca servant 60 clients par service demandant 20L d'eau par service (2 services/jour, ouvert 6 jours sur 7 ; 50 semaines/an)

EAU DE DISTRIBUTION					
SOLUTIONS	CRITERES DE CHOIX	DEPENSES INVESTISSEMENT ET ACHAT DE MATERIEL (HTVA)	DEPENSES FRAIS VARIABLES ET DE FONCTIONNEMENT	RETOUR SUR INVESTISSEMENT	FOURNISSEURS
<p>Eau du robinet en carafe, en bouteille, au verre</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Adaptée aux petites structures ne souhaitant pas investir dans une fontaine à eau • Nettoyage régulier des contenants (carafe, bouteille, verre) • Peu d'entretien nécessaire 	<p>75 verres² à ~0,50€/unité : ~37,5€</p> <p>30 carafes ou bouteilles à ~2€/unité : ~60€</p> <p>Total : ~97,5€</p>	<p>L'eau de distribution : ~0,008€/L</p>	<p>Marge opérationnelle proposée : 1€/L</p> <p>À partir de 98L (=97,5€/L / 0,99€/L)</p> <p>Soit moins de 2 jours de service</p>	<p>Carafes, bouteilles et verrerie :</p> <p>Greenweez</p> <p>Nisbets</p> <p>Verre & Couvert</p>
<p>Système de distribution d'eau potable raccordé au robinet</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Adaptée aux petites structures • Débit : 10L/heure pour le refroidissement de l'eau • Gazéification et refroidissement possible • Système avec micro-filtres qui élimine les odeurs et le mauvais goût de l'eau de distribution 	<p>Filtration avec robinet : ~1795€ (installation comprise)</p> <p>75 verres : ~37,5€</p> <p>30 carafes : ~60€</p> <p>Total : ~1.892,5€</p>	<p>Entretien : 100€/an (remplacement des micro-filtres à charbon compris)</p> <p>Bonbonnes de CO₂ : 0,055€/L (55€ pour 1000L)</p> <p>Coûts variables : ~0,03€/L</p>	<p>Marge opérationnelle proposée : 1,05€</p> <p>À partir de 1802L (=1892,53€/1,05€)</p> <p>Soit 7,5 semaines de service</p>	<p>Aqua Service</p> <p>Aqualex</p> <p>Culligan</p> <p>AQua Chiara</p>

² 300 réutilisations estimées pour les verres, carafes, bouteilles et jarres

SOLUTIONS	CRITERES DE CHOIX	DEPENSES INVESTISSEMENT ET ACHAT DE MATERIEL (HTVA)	DEPENSES FRAIS VARIABLES ET DE FONCTIONNEMENT	RETOUR SUR INVESTISSEMENT	FOURNISSEURS
<p>Fontaine à eau</p> 	<p>Adaptée aux établissements avec une consommation d'eau importante</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gazéification et refroidissement d'eau possible • Raccords nécessaires au réseau de distribution d'eau et à une prise électrique 	<p>Fontaine à eau : ~600 à 1500€</p> <p>Frais d'installation : ~200 à 300€</p> <p>→ En moyenne : ~950€</p> <p>75 verres : ~37,5€ 30 carafes : ~60€ Total : ~1.047,5€</p>	<p>L'eau de distribution : <0,008 €/L</p> <p>Cartouches filtrantes : ~50 à 60€ pour 5.000 litres³</p> <p>Bonbonnes de CO₂ : 0,2€/L (10€ pour 50L)</p> <p>Frais d'entretien : ~15 à 40€/mois -> ~27,5€/mois</p> <p>Coûts variables : ~0,25€</p>	<p>Marge opérationnelle proposée : 1,25€</p> <p>À partir de 838L (=1.047,5€/1,25€)</p> <p>Soit 3,5 semaines de service</p>	<p>Culligan</p> <p>Aqua Service</p> <p>AQua Chiara</p> <p>Aquavital</p> <p>Selecta</p> <p>Kalimba</p> <p>Companeo</p> <p>Robinetto</p>
<p>Eau du robinet filtrée par des perles de céramique dans une bouteille, une jarre...</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Adapté aux petites structures • Coût d'investissement faible • Contiennent des micro-organismes qui purifient l'eau, agissent comme antioxydants et rétablissent un pH équilibré • Réutilisables à l'infini • Nettoyage mensuel à l'eau 	<p>75 verres : ~37,5€</p> <p>3 jarres de 8L à ~15€/unité : ~45€</p> <p>Perles en céramique pour 3 contenant (~12,90€ pour 15 perles en céramique par contenant) : ~38,7€</p> <p>Total : ~121,2€</p>	<p>L'eau de distribution : <0,008€/L</p>	<p>Marge opérationnelle : 1€/L</p> <p>À partir de 123L (121,2€/L / 0,99€/L)</p> <p>Soit en 2 jours de service</p>	<p>Les Verts Moutons</p> <p>Sans BPA</p>

³ Prix d'une fontaine à eau : quel budget prévoir ?, Companéo, consulté le 27 mars 2019

1.1.2. Boissons faites maison


En proposant des boissons faites maison (citronnade, kombucha, kéfir...), vous réduisez la quantité de déchets produits par boisson et vous limitez efficacement la pollution liée au transport des boissons.



Le Local

Proposez des boissons faites maison avec des **recettes originales et des ingrédients sains ainsi que des sirops**.

Inspirez-vous de ces **recettes de boissons faites maison**: [La Nutrition](#), [750g De la vie dans la cuisine](#), [Marmiton](#), [Chef Simon](#), [Marciatack](#), [Cuisineaz](#), [Recettes.de](#), [Colruyt.be](#)

SOLUTIONS	CRITERES DE CHOIX	COUTS D'ACHAT DU MATERIEL ET DES INGREDIENTS (HTVA)	MARGE OPERATIONNELLE	FOURNISSEURS
<p>Boissons faites maison proposées en fontaine</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Marge élevée • Originalité • Produits sains • Pratique et propre 	<ul style="list-style-type: none"> • Fontaine à boisson : ~10 à 25€/unité de 8L • Presse agrumes à froid, fruits entiers : ~25€ (simple) à 355€ (pro) • Blender : ~70 à 280€/unité • Prix des ingrédients (de préférence bio et locaux) : variable selon la recette choisie 	<p>La marge opérationnelle dépendra des ingrédients choisis et du prix de vente fixé (les ingrédients transformés sont souvent moins coûteux que les boissons achetées toutes faites).</p> <p>→ Exemple : les ingrédients du thé glacé fait maison coûtent ~2,4€/L.</p> <p>Le verre de 0,33L est vendu 3,2€ (TVAC).</p> <p>Marge opérationnelle de 7,2€/L (300%)</p> <p>→ Fontaine à boisson rentabilisée à partir de 4L de boissons vendues</p>	<p>Fontaines à boisson avec robinet :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cdiscount • Bodum • Kilner • Maisons du monde • Expondo (avec bac à égouttement) <p>Équipements de transformation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zumex • Multicuseurs • Blender <p>Produits pour préparer les boissons :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Liste de magasins proposant des produits en vrac à Bruxelles et en Wallonie

1.1.3. Boissons vendues en contenants consignés ou livrées en grands conditionnements

En proposant des **boissons en contenants consignés** (bouteilles en verre, en PET, en polycarbonate...) ou **livrées en grands conditionnements** (cubiteneurs, fûts de bière ou de limonade, etc.), vous **réduisez la quantité de déchets** produits par boisson et vous limitez efficacement la pollution liée au transport des boissons.

À chaque réutilisation d'un **contenant consignés**, la production d'un nouveau contenant est épargnée. En comparant leurs cycles de vie, une consigne en verre consomme 4 fois moins d'énergie qu'une bouteille en verre à usage unique que l'on recycle⁴.

Les boissons en **grands conditionnements** permettent de réduire la quantité d'emballage par rapport au volume de boisson⁵. Par exemple, vendre grâce à un contenant de 50L permet d'éviter 25 bidons de 2L⁶.

SOLUTIONS	TYPES DE BOISSONS	CRITERES DE CHOIX ET D'UTILISATION	FOURNISSEURS
Consignes 	Jus	Existe en différents formats : - 0,2L (pour boissons à emporter) - 0,7L ou 1L (pour consommation au verre sur place)	Pajottenlander Appelfabriek
	Vins	En bouteilles consignées de 0,75L Certains viticulteurs vendent leur vin en fûts consignés qu'ils récupèrent (intéressant pour les débits élevés)	Vin en vrac
	Sirops à diluer dans de l'eau plate ou pétillante du robinet	Si vous disposez d'une fontaine à eau pétillante, les sirops en bouteilles consignées sont une bonne alternative aux sodas. Avec une bouteille de 1L vous pouvez servir 24 verres de 33 cl (1 dose de sirop pour 7 doses d'eau).	Pajottenlander Meneau Vajra
En grand conditionnement (cubi ⁷ , fontaine à vin, Bag-In-Box ou BIB) 	Jus	<ul style="list-style-type: none"> • Stockage simplifié • Léger et pratique • L'emballage ne représente que 5% du poids total et est recyclable • Conservation élevée (liquide non-oxydé par l'air)⁸ • Pour un même prix de vente, économisez jusqu'à 30% sur le prix d'achat au litre avec les cubis 	Biloba Appelfabriek
	Vins		BiBoViNo (haut de gamme) Basin & Marot Titulus BIOBelVin Vins Étonnants

⁴ [Étude Deroche](#), p. 32

⁵ Ecoconso (15 mars 2016), [Les emballages pour boissons](#)

⁶ ECO2DISTRIB : [l'Eco-distribution de liquide en vrac](#), p. 15

⁷ Le cubi se compose de trois éléments : une caisse en carton ondulé, une poche étanche et un robinet de soutirage inséré dans le goulot qui est soudé sur la poche.

⁸ Conservation : un cubi de jus se conserve 1 an fermé, 2 mois ouvert.

Quel contenant à usage unique choisir pour les boissons ?

- Le meilleur contenant est bien sûr celui qui est réutilisable et résistant. Utiliser des contenants consignés est une autre solution pour éviter les déchets d'emballage.
- Si vous n'avez pas d'autres solutions que d'utiliser des contenants à usage unique, il est d'abord indiqué de privilégier les canettes en aluminium, ensuite le verre, puis le tétrapack et finalement le plastique⁹ (si la chaîne du recyclage est optimale et qu'on utilise de l'électricité verte).

1.2. Mes plats en contenants réutilisables

1.2.1. Les méthodes adaptées pour la réutilisation des contenants

- Vos clients apportent leurs propres contenants
- Vous vendez des contenants que le client peut ramener (propre) à chaque visite.
- Vous instaurez un système de consigne et assurez la gestion d'un stock de contenants. Lorsque le client rapporte son 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.

Si vous vendez au poids, afin de pouvoir accepter les contenants de vos clients, vous aurez besoin d'une **balance qui permet de tarer les contenants vides** avant de les remplir afin de déduire le poids du contenant.

EN PRATIQUE

- Quelle que soit la méthode utilisée, la réutilisation de contenants permettra de réduire vos coûts de 0,1 à 0,5€ par contenant jetable évité. De plus, la quantité de déchets à gérer et à payer sera réduite.
- Dans le cas des plats emportés par le client la majorité rapportent leurs contenants pour qu'il soit re-rempli directement. Dans le cas des plats livrés, toutes les consignes doivent être nettoyées par l'établissement (ou le nettoyage doit être externalisé).
- Le nettoyage (recommandé à plus de 60°) d'un contenant avec un lave-vaisselle professionnel est estimé à environ ~0,15€ (sans étiquettes collantes à enlever). Comptez en moyenne 20 secondes pour mettre le contenant dans le lave-vaisselle, puis le retirer. Avec un coût salarial moyen dans l'Horeca de 20€/h, le nettoyage d'un contenant coûte ~0,11€. Enfin, le coût de l'eau et de l'électricité estimé à 0,04€. Nous recommandons d'éviter les étiquettes ou de choisir des étiquettes facilement décollables placées sur le couvercle du contenant pour réduire les coûts du lavage.

⁹[Green Alliance](#) (2019), Losing the bottle

Définissez un prix de vente ou de consignation supérieur au coût d'achat du contenant : vous pouvez vendre le contenant consignés à un certain prix que le client récupère entièrement. En effet, la plupart des établissements intègrent le service de nettoyage directement dans le prix du plat (comme c'est le cas pour les contenants jetables d'ailleurs aussi). Vous pouvez rendre au client une partie de la consigne et garder une partie pour couvrir vos frais de nettoyage. À titre d'exemple, un bocal acheté 0,5€ est consignés à 1,5€ (pour inciter le client à revenir avec son contenant). S'il ramène le contenant, le client récupère 1€ (vous gardez 0,5€ pour couvrir vos frais de nettoyage).

La vente de contenants réutilisables réutilisés et nettoyés par vos clients vous permet de faire un **bénéfice de 1€ par contenant vendu** (s'il ne vous est pas retourné en tant que consigne). La plupart des clients qui rapportent leur contenant demandent à le remplir à nouveau.

Dans la mesure où la clientèle récupère le montant de la consigne, **aucune TVA ne s'applique sur les contenants consignés¹⁰**. Il est nécessaire d'intégrer le système de consignes dans votre programme de caisse et de vous assurer que tout soit en ordre au niveau de la comptabilité (TVA). Si vous faites payer le nettoyage des contenants, la TVA s'applique sur ce service.

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.



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

Rejoignez [le réseau de consigne l'Empoteuse qui intègre déjà pas mal de Restos Good Food](#).

¹⁰ Art. 28 du Code de la TVA, 4°.

1.2.2. Choisir les contenants réutilisables adaptés à vos besoins

Pour proposer les contenants réutilisables adaptés à votre offre de plats et boissons, considérez les critères suivants :

- **Les formats** : petits / moyens / grands ; bols / ravers compartimentés, pochettes en tissu, gobelets / mugs avec couvercle...
- **Les matériaux** : 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, résistance à la chaleur (réchauffement au four et/ou micro-onde) mode de nettoyage, types d'aliments... Afin qu'il soit réutilisable avec un système de consigne, choisissez un couvercle qui résiste à la chaleur (nettoyage à haute température) et qui ne se déforme pas à l'ouverture (pour assurer l'étanchéité du contenant). Certains 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 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 ?

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**.

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'AFSCA est **100% pour le zéro déchet**, aux conditions suivantes¹¹ :




- **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](#).



¹¹ AFSCA (2019) : [Votre client apporte ses propres contenants \(réutilisables\) pour emporter ses achats alimentaires ?](#)






PLATS À EMPORTER OU LIVRÉS






Salades, entrées froides, soupes, viandes, pâtes, plats en sauce, quiches, frites, galettes salées, nems, sushis, samossa, rouleaux de printemps, desserts, etc.





SOLUTIONS AVEC COUVERCLE HERMETIQUE	DESCRIPTION	PRIX D'ACHAT HTVA	FOURNISSEURS
<p>Bocal en verre</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Réutilisable à long terme et recyclable en fin de vie • Résistant au congélateur • Résistant au four et au micro-ondes (sans le joint) • Lourd • Nettoyage au lave-vaisselle • Concernant les bocaux Weck: si le caoutchouc est trop chauffé, il perd en solidité et il doit être remplacé en cas de système de consigne • Le verre alimentaire épais n'est pas recyclable. 	0 à ~1€/unité	<p>Vos clients (via un 'appel à bocaux')</p> <p>Covera Packaging</p> <p>Derco</p> <p>MCM-</p> <p>Europe VD-</p> <p>Pack</p>
<p>Plat en verre borosilicaté</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Supporte des T° extrêmes (de -40°C à +300°C) • 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. 	~3€/unité	<p>Pyrex</p> <p>Pebbly</p> <p>Emsa</p>
<p>Plat en verre classique</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Réutilisable à long terme • Résistant au congélateur et au micro-ondes • Certains vont au four d'autres pas (à vérifier dans le descriptif de chaque produit) • Lourd • Nettoyage au lave-vaisselle • Plats empilables, pratique pour plusieurs petites entrées • Le verre alimentaire épais n'est pas recyclable. 	~3,5 à 10 €/unité	<p>Ikea</p> <p>Dille & Kamille</p> <p>Duralux</p> <p>Arcoroc</p>





SOLUTIONS AVEC COUVERCLE HERMETIQUE	DESCRIPTION	PRIX D'ACHAT HTVA	FOURNISSEURS
<p>Lunchbox en inox (assiette et bol)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 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) • Tiffin accompagne les horeca souhaitant utiliser ses contenants et met à disposition un manuel d'entretien afin de prolonger la durée de vie de ses lunchbox. • Recyclable 	<p>~10 à 20€/unité</p>	<p>Tiffin (Belgique) Greenweez Ah Table ! (France) Made Sustained ReturnR (location)</p>
<p>Contenant en plastique dur (polypropylène)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Personnalisable avec votre logo • Usure plus rapide (au moins 100 réutilisations garanties) • Recyclable 	<p>~1 à 15€/unité</p>	<p>reCIRCLE Fresh'n Go Mepal K&G</p>

SANDWICHES, DURUMS ET DESSERTS			
SOLUTIONS	DESCRIPTION	PRIX D'ACHAT HTVA	FOURNISSEURS
<p>Pochette sandwich lavable et réutilisable</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Lavable en machine • Multi-usages pour le client (ex : set de table) • Peut contenir des sandwichs et des tartines • Facilement transportable • En fin de vie, séparez le plastique du tissu. Ce dernier est recyclable. 	<p>~6 à 10€/unité</p>	<p>Rolleat la fabrik éco Omaïki Keep Leaf Imse Vimse Zéro Déchet Shop Sans-BPA Alterosac Flax et Stitch</p>
<p>Boîte à pizza en métal ou polypropylène</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>~€6 à €25/unité</p>	<p>Bwatbox Michelangelo Pizzycle</p>

GLACIERS, BAR À JUS				
SOLUTIONS	DESCRIPTION	PRIX D'ACHAT HTVA	FOURNISSEURS	
À emporter	Contenants réutilisables de 0,5 ou 1 litre 	<ul style="list-style-type: none"> • En verre ou en plastique. Réutilisable. • Résistant au congélateur • Nettoyage au lave-vaisselle • Non recyclable 	~3 à 10 €/unité	Dille & Kamille Ikea Durelex Tupperware
	Pot à glace réutilisable en plastique 	<ul style="list-style-type: none"> • Adapté au froid • Nettoyage au lave-vaisselle • Recyclable • Billie Cup reprend ses gobelets usés et s'occupe du recyclage. 	Prix variable en fonction des volumes	Billie Cup Ecopup Tupperware
	Suppression des culs de cornets en papier	Supprimer les culs de cornets en papier	/	/
	Cup en plastique ou en inox pour les boissons à emporter (milkshake, smoothie, limonade, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> • Résistant au lave-vaisselle • Recyclable, repris par certains fournisseurs qui s'occupent du recyclage. 	~1 à 4 €/unité	Billie Cup Keep Cup Klean Kanteen
	Spork (spoon & fork) en inox ou en plastique 	<ul style="list-style-type: none"> • Couvert multi-fonctions solide 3 en 1 : cuillère, fourchette, couteau • Gain de poids et de place pour le consommateur qui le transporte • Facile à nettoyer 	~1 à 17€/unité	Pyrene Bushcraft Picksea Light My Fire
	Couverts en inox 	<ul style="list-style-type: none"> • Robuste et agréable à utiliser • Facile à nettoyer • Convient à tous types de plats • Set 'fourchette + couteau + cuillère + paille'. 	~1,25 à 3,85€/set de couverts	Kazidomi La Fourche Naturitas Eau & Jardin Ikea La Vaisselle Au Kilo

SNACKS, FRITERIES ET BRASSERIES			
SOLUTIONS	DESCRIPTION	PRIX D'ACHAT HTVA	FOURNISSEURS
Sur Place	Cornet en porcelaine  <ul style="list-style-type: none"> • Contenant esthétique • Format similaire au cornet de frites en papier et carton • Nettoyage au lave-vaisselle 	~3 à 10€	Horecasho p Bos-direct
	Bol  <ul style="list-style-type: none"> • Convient pour de petites portions de frites • Nettoyage au lave-vaisselle 	~0,5 à 3€	Ikea Casa Bos-direct
	Paniers pour frites  <ul style="list-style-type: none"> • Adapté pour la consommation sur place et les brasseries 	~2 à 9€	Pro mes verrines Electro Depot
	Ramequin, pot en inox  <ul style="list-style-type: none"> • Contenant réutilisable • Peut être mis en consigne pour être récupéré • Nettoyage au lave-vaisselle 	~0,40 à 1€/unité	Plaza-grossiste Horecashop
	Distributeur de sauce  <ul style="list-style-type: none"> • Le client reçoit la sauce directement dans son plat grâce aux distributeurs de sauce. 	~1 à 200€	Frites Et Snacking Materiel Horeca

SOLUTIONS		DESCRIPTION	PRIX D'ACHAT HTVA	FOURNISSEURS
À emporter	Banneton 	<ul style="list-style-type: none"> • Grand contenant avec aérations, adapté aux frites • Nettoyage au lave-vaisselle • Recyclable 	~5€	Maspature.com
	Réceptacle à sauce avec couvercle (plastique et joint en silicone) 	<ul style="list-style-type: none"> • Petit contenant réutilisable pour les sauces • Facilement transportable grâce à son couvercle (hermétique) • Nettoyage au lave-vaisselle • Plastique recyclable 	~1 à 5€	Mon bento Trudeau Kawaii
	Casserole ou bol (avec un essuie au-dessus) 	<ul style="list-style-type: none"> • Encourager le client à venir avec son contenant (une casserole, par exemple) et un essuie pour recouvrir les frites. De cette manière, elles resteront aérées. 	/	/
	Boîte en plastique avec aérations 	<ul style="list-style-type: none"> • Contenant avec aérations • Utilisation : frites, pain, fromage • Résistant au lave-vaisselle • Recyclable 	~30€	Tupperware

BOISSONS SUR PLACE LORS D'ÉVÉNEMENTS OU À EMPORTER			
SOLUTIONS	CRITERES	PRIX D'ACHAT HTVA	FOURNISSEURS
<p>Gobelet réutilisable en plastique¹²</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Léger, résistant aux chocs, facile à empiler • Solution bon marché • Adapté aux boissons froides et chaudes¹³ sur place et/ou à emporter • Nettoyage au lave-vaisselle • Personnalisable • Recyclable 	<p>Entre ~0,30 et 0,60€/unité Personnalisation : ~0,20€/unité</p>	<p>EcoCup Rekwup Huhtamaki L'atelier du gobelet Cupkiller Klean Kanteen</p>
<p>Verre/tasse en plastique ou en inox</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Existe avec ou sans anse • Résiste aux chocs • Nettoyage au lave-vaisselle • Personnalisable • Recyclable 	<p>~0,25€/unité</p>	<p>rbdinks Ecocup Greencup</p>
<p>Mug à café (en céramique, inox ou plastique)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Solides, esthétiques et personnalisables • Adapté aux boissons froides et chaudes sur place et à emporter. • Choisissez un contenant avec un bandeau de silicone pour éviter les brûlures et améliorer la prise en main • Nettoyage au lave-vaisselle • Plastique recyclable, inox recyclable, la céramique peut être valorisée 	<p>Entre ~1 et 5€/unité</p>	<p>Billie Cup Keep Cup Bodum Maxi Coffee Klean Kanteen</p>
<p>Bouteille isotherme en inox</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Boisson maintenue chaude plus longtemps • Contenant résistant et solide • Pour boissons chaudes ; sur place et à emporter • Nettoyage : eau chaude savonneuse et/ou bicarbonate de soude • Recyclable 	<p>~20€/unité de 0,5 L</p>	<p>Qwetch Maxi Coffee Klean Kanteen</p>

¹² Il est recommandé - pour les boissons chaudes en particulier - d'opter pour des **gobelets sans bisphénol A** (perturbateur endocrinien), **ni mélamine** (plastique peu toxique), deux produits qui se libèrent dans les aliments au contact de la chaleur.

¹³ Existent au format 'espresso' (10 cl) et 'lungo' (25 à 35 cl).

1.2.3. Remplacer les petits emballages jetables

Les dosettes - conditionnements offrant la quantité de produit nécessaire à une seule utilisation - sont très répandues dans les Horeca servant des préparations à emporter. De très petites tailles mais aussi très nombreux, ces emballages représentent une quantité importante de déchets (plastique, papier et/ou aluminium). Pour une même quantité de produit, ces portions individuelles génèrent entre 2 et 7 fois plus de déchets qu'en grand conditionnement¹⁴.

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 diminuent aussi. 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).

Proposer des condiments et accompagnements sans ces petits emballages aura un impact positif sur l'image environnementale de votre établissement. Les alternatives aux dosettes sont multiples : le contenant à privilégier dépendra du produit contenu (liquide, solide, gras...).







SuperBowl






3 FAÇONS DE METTRE EN ŒUVRE LES SOLUTIONS :

- Les contenants réutilisables (sucriers, beurriers, huiliers, pots à ketchup...) sont fournis au client sur demande. Solution idéale pour limiter l'usage de condiments et accompagnements.
- Les contenants sont mis à disposition des clients dans un espace de libre-service. La gestion est facilitée (centralisation des contenants) et cela génère de la convivialité.
- Les contenants nécessaires sont disposés à chaque table (salière, poivrier, etc.). Solution à privilégier pour les salles de restaurant. Un plus grand nombre de contenants sera nécessaire en suivant cette option.

¹⁴ Ecoconso (2013), [Des pauses-café et des collations sans déchets](#)

REMPACEMENT DES PETITS EMBALLAGES JETABLES

SOLUTIONS	CRITERES DE CHOIX	COUT D'ACHAT DES CONTENANTS ET DES PRODUITS (HTVA)	RENTABILISATION DU MATERIEL (TVAC)	FOURNISSEURS DE CONTENANTS
Poivrier et salière 	<ul style="list-style-type: none"> • Robustes • Faciles à nettoyer • Possibilité de valoriser un poivre bio 	Salière : de ~1,20 à 25 €/unité Sel fin en paquet (1kg) : ~3,8€/kg Poivrier : de ~1,20 à 25 €/unité Poivre en paquet (1kg) : ~30 €/kg	Dosettes de sel (1g) : ~15€/kg Salière rentabilisée dès le 1 ^{er} kg de sel utilisé Dosettes de poivre (0,2g) : ~160€/kg Poivrier rentabilisé dès le 1 ^{er} kg de poivre utilisé	Verre et couvert Blokker LP Horeca Ah ! Table !
Huilier et vinaigrier 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 dans leur bidon de 5L (prix Bionaturels) : ~6,50€/L Vinaigre de vin blanc bio en vrac (prix Bionaturels) : ~2,60/L	Dosettes d'huile d'olive (10ml) : ~15€/L Dosettes de vinaigrette (10g) : ~6€/kg Huilier/vinaigrier rentabilisé dès le 1 ^{er} litre d'huile/vinaigre utilisé	La Vaisselle au Kilo Verre et couvert
Beurrer 	<ul style="list-style-type: none"> • Pratique, bonne conservation du beurre • Existe en petit et en grand formats • Possibilité de valoriser un beurre local et/ou bio 	Petit beurrer : à partir de ~1€/unité Grand beurrer : ~5 à 20€/unité Beurre de ferme (1kg) : ~6,50€/kg	Dosette de beurre (10g) : ~9,50€/kg Petit beurrer rentabilisé dès le 1 ^{er} kg de beurre utilisé Grand beurrer rentabilisé dès le 2 ^e kg de beurre utilisé	Kilner Vega-direct
Pot à sauce ou distributeur de sauce réutilisable 	<ul style="list-style-type: none"> • Existe en inox, céramique, porcelaine • Possibilité de valoriser différents produits locaux/artisanaux (mayonnaise, tartare, etc.) 	Pot à sauce : ~2€/unité Distributeur de sauce : ~0,90€/unité Ketchup bio (450ml) : ~3,50€/L Mayonnaise bio (600g) : ~6,60 €/kg	Dosette de ketchup (10g) : ~7 €/kg Dosette de mayonnaise (10g) : ~7,50 €/kg Pot à sauce rentabilisé dès le 2 ^e litre de sauce utilisé Distributeur de sauce rentabilisé dès le 1 ^{er} litre de sauce utilisé	Finarome Nisbets Matériel- Horeca

SOLUTIONS	CRITERES DE CHOIX	COUT D'ACHAT DES CONTENANTS ET DES PRODUITS (HTVA)	RENTABILISATION DU MATERIEL (TVAC)	FOURNISSEURS
Sucrier ou pot avec du sucre fin ou en morceaux 	<ul style="list-style-type: none"> • Contenants personnalisables et créatifs • Robustes et facile à nettoyer 	Sucrier : à partir de ~4€/unité Sucre de betteraves bio : ~3,60€/kg Sucre de canne blond en vrac : ~3€/kg	Dosette de sucre (4g) : ~3 €/kg Sucrier rentabilisé dès le 2 ^e kg de sucre utilisé	Sucrier: LP Horeca, Verre et couvert Sucre en vrac: Markal, Sucres Tirlemont
Pot à lait 	<ul style="list-style-type: none"> • Existe en inox, céramique, porcelaine • Possibilité de valoriser un produit local et de proposer des laits différents (entier, demi-écrémé, de soja, d'amande, etc.) 	Pot à lait : ~2,50 et 15€/unité Lait bio des Ardennes : ~1€/L	Dosette de lait (7ml) : ~10€/L Pot à lait rentabilisé dès le 1 ^{er} litre de lait utilisé	Pot à lait: LP Horeca, The Bootik Lait: Laiterie des Ardennes
Chocolats, biscuits en jarre hermétique 	<ul style="list-style-type: none"> • 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) 	Jarre en verre : ~15€/unité Biscuits vegan/bio « Les Boudines » : ~19€/kg Chocolats en vrac bio / Fairtrade / artisanaux Kako : ~47 à 70€/kg	Biscuits individualisés : ~22€/kg Jarre rentabilisée dès le 2 ^e kg de biscuits utilisés	Les biscuits: Les Boudines, Kako, Nao Bocal à biscuits: Nisbets, Verre & Couvert
Confiture et pâte à tartiner en vrac 	<ul style="list-style-type: none"> • Possibilité de proposer des produits fait-maison, achetés en grand conditionnement et/ou en pots consignés 	Confiture artisanale (225g) : ~10€/kg Pâte à tartiner Fairtrade (400g) : ~5,50€/kg	Dosette de confiture (20g) : ~4,70€/kg Dosette de pâte à tartiner (20g) : ~15,5€/kg Grands conditionnements moins chers	Confiture ou pâte à tartiner : Les Délices de Pinchart, Carré Délices Distributeurs: Distribuy, Klarstein
Boule à thé en inox 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyage au lave-vaisselle • Recyclable 	Boule à thé: ~2 €/unité Thé en vrac: 4,60€/100g Café en vrac: 19€/kg	Sachets de thé: ~5€/25 sachets	Boule à thé: Dille & Kamille, Ikea Thé en vrac: La septième tasse, Le Palais des thés Café en vrac: Van Hove, Destination

1.2.4. Utiliser des serviettes jetables ou réutilisables ?

Après l'analyse d'études¹⁵ sur le sujet, il reste **difficile de dégager une réponse claire** et précise car en fonction des paramètres pris en compte, les résultats peuvent être très variés. Cependant, nous pouvons **relever de bonnes pratiques générales**.

SERVIETTES : BONNES PRATIQUES	
SERVIETTE JETABLE	SERVIETTE RÉUTILISABLE
<ul style="list-style-type: none"> • Privilégier les serviettes fines faites de papier recyclé, non blanchies au chlore et peu/pas colorées fabriquées en Belgique ou Europe. • Éviter les serviettes décoratives, souvent légèrement plastifiées qui nettoient mal. • Rationnaliser en donnant une serviette par repas et par personne sur demande (éviter le libre-service). • Composter la serviette en fin de vie. 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir des serviettes résistantes aux salissures et de petite taille qui prennent moins de place en machine. • Privilégier le lin bio, le coton bio ou le chanvre bio. • Créer ses propres serviettes à partir de tissus (draps/habits/...). • Nettoyer à froid dans une machine professionnelle avec un produit de nettoyage naturel et biodégradable et sécher sur un étendoir (éviter le séchoir). • Utiliser les serviettes le plus longtemps possible (si moins de 50 utilisations, alors passer aux serviettes jetables).

1.2.5. Réutiliser les pailles et bâtonnets mélangeurs



Évitez la production de déchets plastiques et les coûts liés à l'achat de pailles et de bâtonnets mélangeurs jetables en évitant en premier lieu d'utiliser ces objets ou en les remplaçant par des alternatives réutilisables.

Évitez d'abord de les proposer ! S'ils restent nécessaires : proposez sur demande des clients des pailles et des cuillères réutilisables (en inox, en bambou pur ou en verre). Cela impactera positivement votre image d'établissement écoresponsable.

Pour les boissons à emporter, veillez à prévoir au comptoir ou dans l'espace libre-service des cuillères que le client utilisera sur place pour préparer sa boisson à emporter.

¹⁵ Westerdahl J., Jelse K. (2011). [Life cycle assessment of premium single-use and reusable napkins for restaurant dinners](#)

Exponent (2014). [Comparative Life Cycle Assessment of Reusable vs. Disposable Textiles](#)

PAILLES ET BÂTONNETS MÉLANGEURS					
SOLUTIONS	CRITERES DE CHOIX	PRIX D'ACHAT (HTVA)	RETOUR SUR INVESTISSEMENT	FOURNISSEURS	
Pailles 	En inox	<ul style="list-style-type: none"> • Solide : réutilisable sur une longue durée • Couleurs cuivre ou acier • Solution la moins chère • Matériau facile à nettoyer 	~0,20 à 1€/unité	Rentabilisée après 50 réutilisations	Sostraw Waste Cheap Straws Eco Strawz
	En verre	<ul style="list-style-type: none"> • Esthétique • Différentes couleurs disponibles • Risque de casse ou de bris • Matériau facile à nettoyer 	~0,70 à 3,20€/unité	Rentabilisée après 180 réutilisations	Cheap Straws
	En bambou	<ul style="list-style-type: none"> • Aspect naturel • Durée de vie limitée : environ 1 an • Compostable • Matériau facile à nettoyer 	~1€/unité	Rentabilisée après 270 réutilisations	Sebio Bambaw Eco Strawz
	En silicone	<ul style="list-style-type: none"> • Matériau flexible, légèrement pliable • Différentes couleurs disponibles 	~1€/unité	Rentabilisée après 270 réutilisations	Cheap Straws
Bâtonnets 	Cuillères en inox	<ul style="list-style-type: none"> • Solide : réutilisable sur une longue durée 	~0,85 à 3€/unité	Rentabilisé après 148 réutilisations	Ikea Casa Comptoirs Richard
	Mélangeurs en verre et en inox	<ul style="list-style-type: none"> • Verre : esthétique mais risque de bris • Inox : solide et réutilisable sur une longue durée 	~1 à 2,50€/unité	Rentabilisé après 135 réutilisations	Malongo Verre-et-plastique.fr Wandefol


1.2.6. Étiqueter les contenants

Évitez d'abord d'utiliser des étiquettes lorsque cela n'est pas nécessaire. Lorsqu'il n'est pas possible de faire autrement, différentes solutions s'offrent à vous (voir tableau ci-dessous). Il est **préférable d'utiliser une étiquette facilement décollable** sur un couvercle, cela rend le nettoyage plus aisé.

L'étiquetage des denrées alimentaires :

- Certaines **informations** (dénomination, ingrédients, allergènes, date durabilité minimale et de limite de consommation, etc.) **doivent obligatoirement se trouver sur les denrées alimentaires préemballées** (sur l'emballage ou sur une étiquette attachée à celui-ci).
- Concernant l'étiquetage des **denrées non-préemballées, seule la mention des allergènes est obligatoire**. Les denrées alimentaires préemballées par les Horeca destinées à la vente immédiate sont considérées comme des denrées non-préemballées, même si elles ont un emballage.

Pour plus d'informations sur l'étiquetage des denrées alimentaires, consultez le [site du service public fédéral](#).

SOLUTIONS	CRITERES	COÛT	FOURNISSEURS
<p>Étiquettes en papier ou en plastique</p> 	<p>Étiquette en plastique :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utile pour une offre qui ne varie pas et pour un même établissement • Résistant au lavage en lave-vaisselle pendant plus d'1 an • Pas de décollage • Détachable facilement <p>Étiquette en papier :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Décomposable en lave-vaisselle, plus ou moins facilement en fonction de la colle utilisée (nécessite un nettoyage régulier du filtre du lave-vaisselle) • Permet la réutilisation du contenant par d'autres personnes/établissements 	<p>Prix variable en fonction des volumes, tailles et options</p>	<p>Accent Etiketten LabelPak PixartPrinting EtiLux</p>
<p>Étiquettes dry-peel</p> 	<p>La technique du Dry Peel permet de ne pas endommager l'emballage. L'étiquette se compose d'une couche inférieure collante recouverte d'une couche supérieure non-autocollante. Une fois détachée, l'étiquette ne colle plus.</p>	<p>Prix variable en fonction des volumes, tailles et options</p>	<p>Accent Etiketten LabelPak</p>
<p>Étiqueteuses</p> 	<p>Étiqueteuse avec logiciel intégré qui imprime de petites étiquettes décollables au lavage > utile pour indiquer une quantité limitée d'informations (nom du produit, contenu, fournisseur, DLC...)</p>	<p>Coût total : ~1000€</p>	<p>AlTech</p>

2. Acquérir des contenants réutilisables et l'équipement nécessaire

Sur base de vos ventes de plats/préparations, de la solution de vente ou de la consigne choisie :

- Estimez le nombre de contenants réutilisables à commander. Certains clients reviendront automatiquement avec leur contenant, d'autres accumuleront les consignes chez eux et les conserveront, d'autres encore les ramèneront toutes en même temps.
- Pour réduire vos coûts, organisez des 'appels à bocaux' destinés à vos clients. Cela vous permettra de récolter gratuitement des contenants mais aussi de solliciter l'engagement du client dans la démarche zéro déchet de votre établissement !

POUR PROPOSER DES PLATS PRÉPARÉS DANS DES CONTENANTS RÉUTILISABLES :

- Prévoyez des **bacs** en inox, porcelaine ou verre réutilisable pour présenter vos plats en comptoir ;
- Utilisez des **pincettes et cuillères** adaptées pour servir les préparations ;
- Utilisez une **balance avec déduction de la tare des contenants** (si vente au poids : pesez les bocaux avant de les remplir).
- Si vous fonctionnez avec un système de consigne votre système de caisse doit pouvoir gérer les retours de consignes (montant négatif du remboursement de la consigne).

Du **matériel de récupération** à des prix intéressants est disponible sur [Horecasion](#), [Matériel Horeca à vendre](#), [clicpublic.be](#) et [2ememain.be](#).



Chez Josy



Färm

3. Aménager votre espace de stockage et de nettoyage

Adaptez l'aménagement de votre établissement pour intégrer les conditionnements de plus grande taille, pour le stockage de bouteilles/carafes, de fontaines à boisson pour les boissons « faites maison » ou encore pour l'installation d'un dispositif de distribution (fontaine à eau, jarre...). Installez vos machines à un endroit pratique où le bruit éventuel ne dérangera pas vos clients.

Pour mettre en place un système de nettoyage des consignes au sein de votre établissement, prévoyez l'espace et les infrastructures nécessaires :

- **Arrivée d'eau et d'électricité** pour l'installation d'un lave-vaisselle
- **Espace pour stocker les consignes sales** récupérées. Veillez à toujours bien séparer les flux de contenants propres et sales.
- **Espace pour les consignes propres** avant leur remise en circulation.

NETTOYAGE DES CONTENANTS : 2 OPTIONS S'OFFRENT À VOUS

→ Assurer le nettoyage des contenants au sein de votre établissement

Installez un lave-vaisselle adapté au nombre de plats à nettoyer chaque jour.

Exemples de fournisseurs de lave-vaisselle Horeca : [Matoreca](#) ; [2ememain](#) | [P-Horeca](#) ; [Matériel Horeca](#).

Il peut être intéressant d'accepter les contenants d'autres personnes/établissements afin d'optimiser l'utilisation de la machine.

- Par exemple, un petit lave-vaisselle de 60x63x83cm (LxPxH), avec un panier de 50x50cm, vous permet de laver 60 à 24 paniers/heure. La hauteur de charge est ici de 38 cm.

→ Sous-traiter

- L'entreprise de travail adapté [Travie](#) propose un service de nettoyage des contenants alimentaires → Contact : sales@travie.be, 02/526.20.17 ou 02/526.20.07.
- [L'Empoteuse](#) propose un service de gestion de contenants consignés (grand choix de matériaux et formats avec étiquette permanente pour faciliter les retours) qui comprend entre autres l'option du nettoyage des contenants.

4. Livrer vos clients à vélo



Le vélo est un mode de transport très bien adapté à la ville avec des solutions de plus en plus nombreuses pour transporter des produits. Il permet aussi de réduire la pollution de l'air en ville ou la pollution sonore.

Pour livrer vos clients à domicile, développez un outil interne de commande et de livraison à vélo ou faites appel à des entreprises telles que [Urbike](#), [Molenbike](#), [Dioxyde De Gambette - GO₂](#), [Hush Rush](#), etc. Cette option permet de **combinaison la livraison et la gestion des retours de consignes** qui sont reprises lors de la livraison de la prochaine commande ou ramenées par vos clients. Dans ce cas, il s'agit de bien prendre en compte le coût de la livraison.

Pour transporter les plats, utiliser des contenants réutilisables (sacs ou boîtes isothermes). Veillez à toujours bien **séparer les flux de contenants propres et sales**. Lors des livraisons, prévoyez un bac dédié aux consignes sales (sur le vélo ou dans votre véhicule). Ces contenants sales ne peuvent pas entrer en contact avec vos plats à livrer (contenants propres). Dans votre établissement, placez un bac près des caisses afin que les clients qui ramènent leurs consignes puissent les y déposer après enregistrement à la caisse. Ainsi, vous évitez que votre personnel ne les touche.

5. Former votre personnel à votre offre zéro déchet

Votre équipe est votre meilleure ambassadrice « zéro déchet » !

- **Informez et sensibilisez votre équipe** sur la démarche de transition de l'établissement vers le zéro déchet.
- Elle est **formée** à l'encodage des consignes/ventes de contenants réutilisables et à la déduction de la tare.
- Pour les plats préparés, prévoyez un **système de mesure des portions** (par exemple : 2 louches de pâtes et 1 louche de sauce). Les contenants apportés par les clients pourront être de tailles diverses, ce système vous permettra de garantir la vente d'une portion définie.
- Elle **encourage les clients à ramener leurs contenants** lors de leur prochaine visite pour les réutiliser.
- Elle est **formée à la gestion des consignes sales et propres** afin d'assurer une séparation de ces 2 flux. Le personnel veille à se laver les mains après avoir manipulé les consignes sales et avant de manipuler les propres pour éviter tout risque de contamination.
- Votre équipe est formée au **fonctionnement et à l'entretien de la fontaine à eau** et aussi au **nettoyage** des bouteilles/carafes, des perles de céramique, etc.
- En ce qui concerne les condiments et les accompagnements, elle sait comment **nettoyer et remplir les contenants**. Ces derniers doivent être remplis et

accessibles (en salle pour les clients, au comptoir/sur la desserte pour le personnel). Formez aussi votre équipe à commander de nouveaux condiments et/ou de petits accompagnements en vrac.

- Votre équipe est aussi formée au **tri des déchets**. Retrouvez toutes les informations nécessaires sur les obligations de tri et de gestion des déchets 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** ou se trouve derrière une barrière en plexiglas. **Il se lave les mains régulièrement** et veille au **nettoyage et à la désinfection des surfaces**.
 - **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 le pose sur la balance pour le tarer puis y dépose le produit sans toucher le contenant. Ainsi tout contact direct entre le contenant et les plans de travail ou le personnel est évité. Lavez le plateau, la balance et le plan de travail fréquemment.
- Pour plus d'informations, consultez la fiche de [bonnes pratiques en période de crise sanitaire](#) publiée par Bruxelles Environnement.

6. Inciter vos clients à amener des contenants réutilisables

Communiquez sur les avantages écologiques et économiques (affiches, publications sur le site internet et/ou les réseaux sociaux). Développez une communication inspirante et pratique pour encourager vos clients à apporter leurs contenants :

- Placez des **affiches et autocollants dans le magasin pour encourager vos clients d'apporter leurs contenants**. Mentionnez dans votre menu l'usage de contenants réutilisables ou le système de consigne.
- Apposez un [sticker « contenants bienvenus »](#) à l'entrée de votre établissement et sur vos outils de communication web et papier. Contactez [Zero Waste Belgium](#) pour obtenir l'autocollant.
- 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 : « 25 kg de déchets plastiques évités chaque jour par le magasin ».
- Indiquez dans vos outils de communication (réseaux sociaux, site web, dépliants, etc.) que les contenants des clients sont bienvenus et/ou que vous offrez un service de consigne. Cela coûte uniquement un peu plus la première fois qu'on utilise le système, mais, une fois que les contenants seront échangés et/ou réutilisés, ce coût de consigne disparaît (sauf le coût de nettoyage s'il est payant).
- Offrez éventuellement au client une réduction sur son plat et/ou sa boisson ou un autre avantage (promotion annoncée à la carte). Cela le motivera et lui permettra d'adopter une nouvelle habitude. Par exemple : 0,10€ ou 5% de réduction par plat dans un contenant apporté par le client ou via le système de consigne.

L'IMPORTANT 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 dans les règles de l'art.

7. Gérer la fin de vie des contenants

- **Proposez aux clients de récupérer les contenants fendus ou abîmés pour les recycler** via votre fournisseur ou d'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 (si ce service est offert).
- 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** sont à apporter dans une **bulle à vêtements** ou tissus. Ils seront traités, broyés et recyclés pour d'autres usages.
- **Rendez les consignes ou emballages réutilisables à vos fournisseurs** qui sont prêts à les reprendre (carton de bag-in-box parfois repris par exemple) 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.

8. Conseils pour aller plus loin vers le zéro déchet

Réduire le gaspillage alimentaire

- **Optimisez vos stocks** pour éviter le gaspillage alimentaire et réduire vos coûts (méthode FEFO).
- **Proposez plusieurs tailles de plats** (pour les petites et les grandes portions).
- **Vendez vos invendus** à moindre prix, par ex. sur [Too Good To Go](#).
- **Cuisinez « zéro déchet »** en faisant des soupes avec des invendus, par exemple.
- **Donnez vos invendus** encore consommables à des associations (par exemple pour l'aide aux sans-abris, contactez le Samu Social, (n° gratuit : 0800/993.40).
- **Triez vos ressources organiques** afin qu'elles puissent nourrir la terre.



Réduire ses déchets liés à l'activité

- **Utilisez des essuies lavables** en machine.
- Recommandation AFSCA : **lavez-vous les mains régulièrement** (avant chaque changement d'activité) et **évittez de porter des gants jetables** (donnant souvent un faux sentiment d'hygiène).
- **Utilisez des plats en inox et des moules en silicone** pour vos préparations.
- **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.**

