

GUIDE DE BONNES PRATIQUES

MUTUALISER UNE INFRASTRUCTURE DE LAVAGE

Quelques conseils pour bien débuter un partenariat



AVRIL 2024

TABLE DES MATIERES

Contexte.....	3
Par où commencer une coopération ?.....	3
Garantir le réemploi	3
1. Dans un commerce.....	3
2. Dans une cantine.....	4
Choix des emballages	4
1. Quel matériau pour quel usage ?.....	4
2. Travailler avec du plastique	4
3. Travailler avec du verre.....	5
4. Travailler avec de l'inox	5
5. Choix du conditionnement secondaire.....	5
Les étiquettes : un élément critique pour le réemploi	6
Vos obligations en termes de sécurité alimentaire.....	7
1. Faut-il s'inscrire à l'AFSCA ?.....	7
2. Comment garantir la traçabilité des emballages ?.....	7
3. Vérifications à faire chez l'opérateur de réemploi	7
4. Certificats que l'opérateur de réemploi doit fournir à ses utilisateurs	8
4.1. Une déclaration de conformité	8
4.2. Un carnet de qualité.....	8



CONTEXTE

En 2024, Bruxelles Environnement a commandité une étude de recensement des capacités de lavage des contenants alimentaires en Région Bruxelloise. Suite à cette étude, Bruxelles Environnement a publié un outil visant à faciliter la mutualisation d'infrastructures de lavage pour favoriser l'adoption d'emballages alimentaires réutilisables sur le territoire bruxellois.

En réalisant cette étude, et en discutant avec des professionnels du secteur, nous avons tenu à vous livrer quelques recommandations pour faciliter une coopération dans les meilleures conditions.

Ces informations n'ont pas de valeur légale et sont fournies à titre indicatif uniquement. Les mesures permettant de garantir la sécurité alimentaire pour votre activité restent à charge de votre responsabilité.

PAR OU COMMENCER UNE COOPERATION ?

Cette liste est issue d'un partage d'expériences d'entreprises pratiquant déjà le réemploi d'emballages.

Voici une liste de questions à vous poser :

- À quelle fréquence souhaitez-vous nettoyer les emballages ? Pour quels volumes ?
- Quels tarifs sont proposés dans le cadre de la mutualisation ? Ces tarifs sont-ils adaptables au volume ?
- Où commence et s'arrête la responsabilité de chaque partenaire en termes d'hygiène alimentaire ? Qui émet les certificats d'alimentarité (voir plus bas) ?
- Dans le cas où un utilisateur travaille sur une machine qui n'est pas la sienne, où commence et s'arrête la responsabilité de chaque partenaire en termes de sécurité du personnel et de la machine ?
- Quel résultat est attendu ?
- Les emballages doivent-ils être triés, rincés, comptés ? Cela est-il compris dans l'offre ? Disposez-vous d'un espace de travail « sale » pour effectuer le tri sans contaminer l'espace « propre » ? Que faire des emballages parasites (des emballages différents qui ont été retournés par erreur) ?
- Comment le contrôle qualité est-il réalisé ?
- Qui prend en charge la logistique (horaires, personne de contact, procédures dépôt/collecte) ?
- À quelle fréquence sont nettoyées la zone et le dispositif de lavage ?
- Les produits de désinfection sont-ils bien autorisés par le SPF santé ([biocide.be](https://www.biocide.be)) ?

En outre, il est important de prendre en compte certains détails techniques et critiques pouvant avoir un impact sur vos choix :

- Quelles étiquettes utiliser pour éviter les traces de colle ?
- Dans quel état de saleté reviennent les emballages (moisissure, aliments séchés...) ?
- Présence de verre brisé : quelles précautions pour les travailleurs ?

GARANTIR LE REEMPLOI

1. DANS UN COMMERCE

Il est nécessaire d'avoir un bon taux de retour et de réemploi de vos emballages pour atteindre l'impact écologique souhaité. Cela demande souvent une éducation des consommateurs, qui n'en ont pas encore l'habitude. L'usage d'une consigne ou d'un QR code améliorera radicalement le taux de retour.

Choisissez des emballages que l'on identifie clairement comme réutilisables, et faites la promotion de votre initiative de réemploi partout où c'est possible : sur les étiquettes, dans le catalogue, en rayon, à la caisse, sur votre site et les réseaux sociaux... Le personnel qui distribue les produits doit aussi être bien informé de la démarche et de son importance pour en devenir des ambassadeurs.



2. DANS UNE CANTINE

Dans une cantine d'entreprise ou d'administration, il n'est pas toujours indiqué d'employer des consignes ou des QR codes, mais plutôt de réfléchir stratégiquement le parcours utilisateur (par exemple, le retour de l'emballage peut être plutôt près des toilettes ou de la machine à café que près de la cuisine, selon les trajets des employés dans l'après-midi) et de mettre en place des incitants ou « nudges » (communication engageante, messages sur les sets de table / serviettes éventuels, à la caisse, concours entre départements sur les meilleurs retours de consignes, prix au groupe qui a le meilleur retour de consigne...).

De plus, un emballage de réemploi doit être reconnaissable par le consommateur qui doit facilement le distinguer d'un emballage à usage unique pour effectuer le bon geste : retour en point de vente pour l'emballage en réemploi, tri dans le bon bac de tri pour l'emballage à usage unique.

CHOIX DES EMBALLAGES

1. QUEL MATERIAU POUR QUEL USAGE ?

Si le verre reste le matériau le plus courant des emballages réemployables (ex. bouteilles de jus, de bières, pots de yaourt...), il existe d'autres emballages réemployables confectionnés à partir d'autres matériaux comme le plastique (notamment en polypropylène (PP)), l'inox ou le tissu (par ex. pour l'achat de produits en vrac).

Il est essentiel d'utiliser un emballage standard pour le réemploi, qui est conçu pour être réemployé, c'est-à-dire qu'il :

- répond aux exigences de robustesse et de sécurité, essentielles à son utilisation ;
- a la même forme, quelle que soit la marque qui l'utilise (la standardisation des emballages est un point clé du réemploi).

Pour bien choisir le contenant réutilisable qui conviendra à votre utilisation et le type de matériau à utiliser, voici quelques critères pour vous aider à prendre les bonnes décisions :

- Un emballage réutilisable doit être fait d'un matériau durable : l'idéal est de choisir des emballages faits de matériaux résistants, mais qui seront également recyclables. Par exemple, les contenants de verre ont une excellente durée de vie en plus de pouvoir être recyclés.
- Le système de fermeture de l'emballage doit pouvoir conserver son efficacité : il doit pouvoir conserver ses propriétés au fil des utilisations.
- L'emballage doit idéalement pouvoir se ranger facilement (empilable, emboitable, pliable).

2. TRAVAILLER AVEC DU PLASTIQUE

Le plastique est plus léger que le verre, et présente de nombreux avantages logistiques.

Comme il ne se brise pas, il est l'allié pour tous les aliments devant être consommés dans une foule ou sur la voie publique.

Choisissez du plastique prévu pour le contact alimentaire et le réemploi. Le fabricant doit vous fournir un certificat alimentaire à cet effet. Discutez avec lui des conditions dans lesquelles le plastique sera employé et nettoyé (températures, chimie).

Point d'attention à l'usage du plastique : le séchage

Un point critique pour le réemploi du plastique est le séchage : très peu de machines offrent un résultat parfaitement sec permettant de reconditionner les emballages dès la sortie du lavage.

Néanmoins, les tunnels prévus pour laver du plastique devraient rendre des emballages propres, dans la mesure où ils sont bien configurés. Il est intéressant de noter que la configuration peut varier entre le lavage de gobelets, de plats, de boîtes, de casiers (la fréquence de vibrations au séchage varie selon la forme de l'emballage). Plusieurs configurations peuvent exister dans l'ordinateur de bord, n'hésitez pas à contacter le fabricant de la machine pour optimiser le séchage.



3. TRAVAILLER AVEC DU VERRE

Travailler avec du verre représente un risque plus élevé pour le bris de verre et un peu plus de pénibilité logistique en raison de son poids. Par ailleurs, c'est un matériau inerte en terme alimentaire et visuellement flatteur pour les aliments (il sont visibles dans le contenant).

Choisissez du verre prévu pour le réemploi :

- Pots en verre traité (ex. pots Weck ou Le Parfait ou plats Duralex)
- Plats en verre borosilicate (ex. plats Pyrex et certains plats Ikea)
- Bocaux ou bouteilles prévus pour le réemploi, c'est-à-dire renforcés au-dessus et en-dessous de la zone d'étiquetage : ces emballages peuvent être réemployés une cinquantaine de fois et, grâce aux zones de renfort, l'usure est concentrée autour de deux endroits, ce qui permet d'isoler le verre trop vieux qui risque de se briser.

Ceci est d'autant plus important si vous souhaitez pasteuriser, stériliser ou mettre sous vide vos aliments.

Les capsules métalliques et les joints en caoutchouc ne sont pas réutilisables pour ces emplois.

Que faire en cas de bris de verre ?

Tenez à disposition de vos travailleurs une procédure reprenant les instructions suivantes :



Interrompre les activités dans l'espace concerné. Délimiter une zone d'exclusion de 4 m autour du point d'impact et éviter le plus possible les déplacements des personnes qui étaient présentes au moment de l'impact.



Enlever les éclats de verre et les rassembler dans le conteneur prévu à cet effet.



Inspection profonde de l'environnement : plans de travail, équipement, sol...



Tout produit ou préparation non couverts dans la zone doivent être éliminés comme déchets.



Le matériel de nettoyage doit être évacué de manière sûre et débarrassé de tout éclat de verre.



Les personnes qui étaient présentes au moment de l'impact reviennent avec une tenue propre.

4. TRAVAILLER AVEC DE L'INOX

L'inox est utilisé dans le quotidien des consommateurs et de l'industrie agroalimentaire depuis des années. Pour les produits en contact avec des denrées alimentaires il faut cependant s'assurer d'un inox de qualité.

Les produits en inox sont résistants aux chocs, ils ne sont pas sensibles aux rayures ou aux hautes températures.

Il existe différentes qualités d'inox : l'inox 18/10 ou l'inox 18/0.

L'inox 18/10 coûte plus cher mais il n'a pas de réelle plus-value environnementale par rapport à l'inox 18/0.

Contrairement au 18/0, on ne trouve jamais de 18/10 recyclé. Le 18/0, moins cher, est aussi plus écologique. On évite de l'utiliser dans des situations présentant de grands risques de rouille, comme une gourde prévue pour contenir de l'eau pendant vingt ans.

5. CHOIX DU CONDITIONNEMENT SECONDAIRE

Prenez le temps de choisir un conditionnement secondaire limitant autant que possible les chocs entre les emballages, qu'ils soient vides ou pleins. C'est un petit investissement, mais ce matériel d'emballage solide et réutilisable vous suivra pendant plusieurs dizaines d'années

durant toutes les opérations logistiques de vos produits. Si vous choisissez des casiers ouverts, envisagez la nécessité d'ajouter un support à la base pour éviter les contaminations par le bas.



LES ETIQUETTES : UN ELEMENT CRITIQUE POUR LE REEMPLOI

La plupart des étiquettes qui sont sur le marché ne sont pas adaptées au réemploi d'emballages. Il convient de prendre une heure ou deux pour en discuter de vive voix avec votre imprimeur et de tester votre solution d'étiquette sur le contenant que vous avez choisi, dans la machine que vous avez choisie, donc en situation réelle, avant d'en acheter de grandes quantités.

Gratter des étiquettes ou des traces de colle à la main représente un coût énorme qu'il faut éviter à tout prix.

Des étiquettes en papier dites « hydrosolubles » sont souvent proposées par les imprimeurs, mais elles ne peuvent être nettoyées que dans des laveuses industrielles ou après un long trempage dans un bain de soude chaud. Souvent, un passage en lave-vaisselle domestique est fatal pour ces étiquettes : elles collent de manière permanente.

Votre imprimeur ou votre opérateur de consignes vous poseront les questions suivantes pour choisir l'étiquette la plus adaptée à vos besoins :

- Souhaitez-vous que l'étiquette s'enlève facilement au lavage, ou au contraire qu'elle y résiste des centaines de fois ?
- Sur quel matériau collerez-vous vos étiquettes ? Est-il lisse ou granuleux à cet endroit ?
- Vos recettes sont-elles fixes et en nombre limité ? Peut-on les pré-imprimer ou devez-vous imprimer chaque recette lors de la fabrication ?
- Comment allez-vous indiquer la date et le numéro de lot ?
 - Si une partie de votre emballage n'est pas réutilisable, vous pouvez coller l'étiquette de numéro de lot à cet endroit (ex : couvercle métallique de bocal)
 - Si vous achetez des étiquettes pré-imprimées, vous pouvez ajouter la date et le numéro de lot, voire même la recette, dans une zone vierge à l'aide d'une imprimante thermotransfert.
- Si vous souhaitez imprimer ou ajouter des infos sur des étiquettes fournies, de quelle imprimante disposez-vous ? Les imprimeurs peuvent fournir des rouleaux d'étiquettes qui s'adaptent à votre modèle.
- Quelle quantité souhaitez-vous commander ?
- À quelle température collez-vous les étiquettes sur les emballages ?
- L'emballage doit-il ensuite être stocké au frigo, au congélateur, réchauffé au micro-ondes, au bain-marie ? Les colles ont des tolérances de températures variables.
- Quelle sera la procédure de lavage ? Bain de soude ? Température de l'eau ? N'oubliez pas que les consommateurs passent souvent leurs emballages au lave-vaisselle, à 70°C.
- Est-il envisageable de concevoir la forme et la position de l'étiquette pour que le consommateur soit contraint de l'enlever avant le lavage ? (Ex : chevauchement sur le couvercle). C'est une solution low-tech qui résoud beaucoup de problèmes.

Enfin, pensez à mentionner sur l'étiquette que l'emballage est réutilisable, avec le sigle officiel (ajouter sigle). C'est un engagement écologique considérable que le consommateur doit apprendre à comprendre et à reconnaître dans ses habitudes. Faites-lui la part belle et félicitez le consommateur qui rapporte son emballage !

Si vous revendez des aliments ailleurs que dans votre établissement ou pour une consommation après plus de 48h, vous devez l'étiqueter.



VOS OBLIGATIONS EN TERMES DE SECURITE ALIMENTAIRE

1. FAUT-IL S'INSCRIRE A L'AFSCA ?

Vous fournissez des emballages ET les nettoyez :

Vous devez être enregistré à l'AFSCA dans la catégorie 102 « Fabricant d'emballage ». Dans le cadre du réemploi, il s'agit d' « Opérateurs de consignes ».

Il faut également faire une distinction entre produits d'emballage et matériaux en contact :

- L'emballage est vendu à une entreprise qui emballe quelque chose dedans.
- Un pot vendu vide à un consommateur est un matériau en contact.

Vous nettoyez seulement des emballages :

Si ces emballages n'ont pas été mis par vous-même sur le marché, vous êtes alors considéré comme un « prestataire de service » (et non un fabricant – voir plus haut).

Aucun agrément ni autorisation n'est nécessaire. La visite préalable de l'AFSCA n'est pas nécessaire.

Système de lavage pour la transformation alimentaire

Une personne qui fait de la transformation alimentaire doit disposer d'une autorisation ou d'un agrément préalable pour son unité d'établissement, et son système de lavage fait partie de ses processus.

2. COMMENT GARANTIR LA TRAÇABILITE DES EMBALLAGES ?

Pour chaque lot produit/nettoyé, il faut pouvoir tracer toutes les pièces du même lot en cas de problème qualité. Ce numéro de lot doit être facile à retrouver, mais pas forcément pour chaque emballage individuellement. Vous pouvez étiqueter le conditionnement secondaire (casier) ou tertiaire (palette) et indiquer le numéro de lot sur la note d'envoi et la facture.

Vous devez être en mesure de retirer du marché tout emballage sur le lot duquel un problème de qualité a été observé. Vous devez par ailleurs envoyer une notification obligatoire à l'AFSCA dans les 48h après la constatation du risque.

3. VERIFICATIONS A FAIRE CHEZ L'OPERATEUR DE REEMPLOI

Les éléments suivants peuvent être contrôlés chez un opérateur de réemploi :

- Présence d'un registre des produits entrants : le registre des produits entrants reprend toutes les mentions imposées par la législation.
- Présence d'un registre des produits sortants : le registre des produits sortants reprend toutes les mentions imposées par la législation.
- Traçabilité des produits : l'exploitant dispose d'un système ou des procédures permettant d'établir la relation entre les produits entrants et sortants et permettant leur traçabilité à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.
- Tous les documents sont conservés durant 2 années suivant l'expiration de la période de validité du produit concerné ou à défaut minimum 2 ans.
- Vous devez disposer d'une procédure de retrait du marché des produits.

Préférable mais non obligatoire : réaliser un test bactériologique sur chaque lot, conserver un échantillon de chaque nettoyage.



4. CERTIFICATS QUE L'OPERATEUR DE REEMPLOI DOIT FOURNIR A SES UTILISATEURS

4.1. Une déclaration de conformité

En vertu de la directive européenne 1935/2004, l'**opérateur de réemploi** doit émettre une déclaration de conformité pour le contact alimentaire.

- Une déclaration par type de produit (on peut regrouper par matériau).
- Dans une langue nationale ou en anglais.
- Sur le modèle officiel fourni par l'AFSCA.
- L'opérateur définit lui-même les critères afin de permettre au client de bien comprendre où commence et s'arrête sa responsabilité.
- La déclaration mentionne combien de fois le produit peut être réutilisé, selon le fabricant et à partir de quel moment (mesurable) l'opérateur estime que le produit doit être retiré du marché. Il peut s'agir par exemple :
 - D'un produit visuellement altéré, ébréché ou fendu.
 - D'une décoloration ou déformation visible.
 - D'un logo ou marquage effacé (en particulier le sigle « alimentaire »).
 - De griffes ou opacité du verre (montrer à partir de quel point on juge que le bocal ou la bouteille est trop opaque pour être réemployé).
 - D'une étiquette permanente mentionnant la date de mise en marché.
- On garantit au client qu'il peut réutiliser le contenant XX fois en autonomie en vérifiant les mêmes critères, et qu'il peut nous retourner les contenants en cas de doute.
- On explique la procédure de nettoyage, par exemple :
 - Vérification visuelle et élimination des pièces présentant la moindre trace d'altération.
 - Enlèvement des éventuelles étiquettes (+ méthode).
 - Nettoyage à XX degrés, XX minutes, type de produit.
 - Rinçage à XX degrés, XX minutes.
 - Séchage : machine, air libre...
 - Vérification visuelle lors du reconditionnement et élimination de toutes les pièces endommagées.
 - On présente les conditions d'utilisation autorisées pour le contenant (températures, micro-ondes, chocs, stockage...).
- On explique qu'il s'agit d'un contenant de réemploi et l'utilisateur est bien informé que le fabricant ne peut être tenu responsable des altérations non visibles à l'oeil nu (ex : mémoire des chocs) qui auraient pu survenir lors des cycles d'utilisation précédentes du contenant. De même, le fabricant expose clairement les conditions de nettoyage et ne peut pas s'engager à éliminer des particules non visibles à l'oeil nu qui pourraient résulter d'une mauvaise utilisation du contenant préalable au nettoyage par ses soins et que le nettoyage n'aurait pas pu éliminer.
- La déclaration de conformité est valable 5 ans, doit être renvoyée à tous les clients tous les 5 ans.
- Si on réalise des tests bactériologiques ou en laboratoire de manière régulière, le mentionner.

Dans quelles situations cette déclaration n'est-elle pas nécessaire ?

- Quand on fournit des contenants à des particuliers.
- Quand on fournit des contenants vides à des commerces de détail qui les mettent à disposition des clients pour leur propre usage.

4.2. Un carnet de qualité

L'AFSCA recommande de tenir à leur disposition un carnet de qualité reprenant :

- Les procédures claires suivies par les collaborateurs (se laver les mains avant chaque opération, etc.).
- La réflexion sur tous les dangers potentiels (analyse des risques et prévention mises en place).
- Ce qui est fait en cas de non-respect des bonnes pratiques.
- Il est demandé par ailleurs de tenir un registre des résultats du système de contrôle de la qualité.

