



PROPOSER DE L'EAU DE DISTRIBUTION

Pour tout Horeca servant des boissons sur place et/ou à emporter

AVANTAGES POUR VOTRE ÉTABLISSEMENT

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

Proposer de l'eau de distribution à vos clients permet de réduire de façon conséquente l'impact environnemental de votre activité. D'une part, **vous réduisez vos déchets en évitant l'usage de bouteilles en plastique** ou en verre (consigné ou non), d'autre part, vous réduisez significativement la pollution liée au transport de l'eau et de son contenant. L'or bleu quant à lui est toujours acheminé jusqu'à votre établissement par le réseau de distribution Vivaqua. **Le Belge consomme en moyenne 127L d'eau en bouteille par an¹** : l'eau de distribution dans votre établissement aura un impact positif conséquent.

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 transport** et **optimisez l'espace de stockage** tout en évitant d'entreposer des bouteilles d'eau en stock et dans les frigos.

2. AMELIOREZ VOTRE IMAGE ET FIDELISEZ VOS CLIENTS

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 en bouteille. Vous pouvez proposer à vos clients l'eau 'nature' ou agrémentée. La démocratisation du prix de l'eau motivera certains clients à consommer d'autres boissons (jus, bières, vin...), sans impacter leurs notes finales.

Sur le plan sanitaire, la promotion de l'eau permet de valoriser une alimentation saine plutôt que des boissons à haute teneur en sucre et/ou en alcool, dont les effets nuisibles sur la santé sont de mieux en mieux connus du public. De plus, la qualité de l'eau de distribution (même non filtrée) est souvent supérieure à la plupart des eaux en bouteille qui contiennent trop de minéraux². L'eau est contrôlée en permanence, sur près de 60 paramètres, par Vivaqua.

De plus, cette démarche écoresponsable renforcera votre image d'un établissement soucieux de son impact sur l'environnement et vous permet de fidéliser votre clientèle.

Pour donner du goût à votre eau, préparez une eau aromatisée ! Très facile à faire en ajoutant quelques ingrédients. Visitez les sites suivants pour vous inspirer :

- [Fraîchement Pressé](#)
- [Flair](#)
- [Chef Simon](#)
- [Elle](#)



¹ Bruxelles Environnement (2018), « Réduire ses déchets en consommant mieux - Des conseils simples à grand impact », pp. 14-15

² Ibidem



3. ANTICIPEZ LA RÉGLEMENTATION ET LA TENDANCE SECTORIELLE

Depuis février 2018, la Commission européenne veut prendre des mesures pour que les restaurateurs proposent gratuitement de l'eau aux clients, en révisant la directive "Eau potable".

Au niveau belge, cette [carte répertorie près de 700 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; d'autres l'offrent en plus de la vente d'eau en bouteille.

En France, l'offre gratuite d'eau de distribution est obligatoire dans le secteur Horeca. Au Royaume-Uni, une loi « obligeant les restaurants qui servent de l'alcool à proposer de l'eau du robinet gratuite à leurs consommateurs » est entrée en vigueur en 2010.³



Témoignage de Francesco Cury et Ugo Federico du restaurant ixellois Racines (cuisine italienne) :

« On s'est équipé d'un système de filtration d'eau et on la sert gratuitement, plate ou pétillante. C'est une question de philosophie, dans le droit fil de ce qu'on fait en essayant de diminuer au maximum le transport de marchandises. C'est quand même absurde, tous ces camions qui parcourent l'Europe pour livrer de l'eau ! Sans compter le stockage et le recyclage... En Belgique, l'eau est quelquefois plus chère que la bière, qui est pourtant faite à base d'eau ! Alors que sincèrement, il n'y a rien à faire avec l'eau, juste la servir. Contrairement au vin qu'il faut choisir, mettre en cave, carafes, pour lequel il faut éventuellement engager un sommelier... Ou au café, qu'on va accompagner dans certains restaurants de mignardises maison. »

³ Coduco (2014), « Étude de benchmarking des systèmes de mise à disposition de l'eau du robinet au sein de restaurants », p. 7



- **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 → 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) :

Solutions suggérées	Critères de choix	Dépenses Investissement et achat de matériel (HTVA)	Dépenses Frais variables et de fonctionnement	Retour sur investissement	Fournisseurs
Eau du robinet en carafe, en bouteille, au verre 	Adaptée aux petites structures ne souhaitant pas investir dans une fontaine à eau Nettoyage régulier des contenants (carafe, bouteille, verre) Peu d'entretien nécessaire	75 verres ⁴ à ~0,50€/unité : ~37,5€ 30 carafes ou bouteilles à ~2€/unité : ~60€ Total : ~97,5€	L'eau de distribution : <0,01 €/L	Marge opérationnelle proposée : 0,99€ À partir de 98L (=97,5€/0,99€) Soit moins de 2 jours de service	Carafes, bouteilles et verrerie : Greenweez Nisbets
Système de distribution d'eau potable raccordé au robinet 	Adaptée aux petites structures Débit : 10 L/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 du robinet	Filtration avec robinet : ~1795€ (installation comprise) 75 verres : ~37,5€ 30 carafes : ~60€ Total : ~1.892,5€	Entretien : 100€/an (remplacement des micro-filtres à charbon compris) Bonbonnes de CO ₂ : 0,05€/L (55€ pour 1000L) Coûts variables : ~0,03€/L	Marge opérationnelle proposée : 1,05€ À partir de 1802L (=1892,53€/1,05€) Soit 7,5 semaines de service	Aqua Service Aqualix Culligan AQua Chiara

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



<p>Fontaine à eau</p> 	<p>Adaptée aux établissements avec une consommation d'eau importante Gazéification et refroidissement d'eau possible Raccords nécessaires au réseau de distribution d'eau et à une prise électrique</p>	<p>Fontaine à eau : ~600 à 1500€ Frais d'installation : ~200 à 300€ → En moyenne : ~950€ 75 verres : ~37,5€ 30 carafes : ~60€ Total : ~1.047,5€</p>	<p>L'eau de distribution : <0,01 €/L Cartouches filtrantes : ~50 à 60€ pour 5.000 litres⁵ Bonbonnes de CO₂ : 0,2€/L (10€ pour 50L) Frais d'entretien : ~15 à 40€/mois → ~30€/mois Coûts variables : ~0,25€</p>	<p>Marge opérationnelle proposée : 1,25€ À partir de 838L (=1.047,5€/1,25€) Soit 3,5 semaines de service</p>	<p>Culligan Aqua Service AQua chiara Aquavital Selecta Kalimba Companeo</p>
<p>Eau du robinet filtrée par des perles de céramique dans une bouteille, une jarre...</p> 	<p>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 conseillé</p>	<p>75 verres : ~37,5€ 3 jarres de 8L à ~15€/unité : ~45€ Perles en céramique pour 3 contenants (~12,90€ pour 15 perles en céramique par contenant) : ~38,7€ Total : ~121,2€</p>	<p>L'eau de distribution : <0,01 euro/L</p>	<p>Marge opérationnelle : 0,99€ À partir de 123L (121,2€/0,99€) Soit en 2 jours de service</p>	<p>Les Verts Moutons Sans BPA</p>

⁵ [Prix d'une fontaine à eau : quel budget prévoir ?](#), Companéo, consulté le 27 mars 2019

MISE EN ŒUVRE

1. Choisir la solution adaptée à vos besoins

- Choisissez la solution adaptée à la consommation d'eau dans l'établissement, demandez des devis et sélectionnez un fournisseur (vente ou location).

Conseil : envisagez de faire des achats groupés de matériel et de machines avec d'autres Horeca pour bénéficier de réduction auprès des fournisseurs.

- Choisissez votre politique de prix :
 - Exemples d'horeca servant l'eau gratuitement :
 - Amazone : « Une carafe d'eau du robinet est disponible gratuitement sur demande dans notre restaurant. En choisissant cette option, vous diminuez votre impact sur l'environnement »
 - Chez Augusta : « Carafe eau plate, verre d'eau aromatisée citron-coriandre offerts »
 - Racines : « Et l'eau ? Chez nous, elle est gratuite. »
 - Exemples d'horeca servant l'eau à un prix démocratique :
 - Aux Pays-Bas (campagne de promotion de consommation d'eau KRNWTR) : l'eau est proposée à un prix de 0,20 à 0,50€ le verre et 1 à 2€/L
 - Le restaurant TAN propose une eau osmosée à 3,5€/L⁶

2. Commander le matériel et planifier l'installation : commandez le matériel auprès des fournisseurs choisis et planifiez l'installation en fonction des travaux éventuels à prévoir pour le raccord à l'eau et à l'électricité.

3. Aménager l'espace de stockage dans votre établissement : adaptez l'espace utilisé dans l'établissement pour l'installation du dispositif de distribution (fontaine à eau, jarre...) ainsi que pour le stockage des bouteilles/carafes.

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

Formez le personnel à l'utilisation durable de la solution :

- Fonctionnement et entretien de la fontaine à eau
- Nettoyage des bouteilles/carafes, des perles de céramique...
- Qualités et prix des différentes eaux proposées

5. Encourager vos clients à commander l'eau de distribution

Communiquez de façon transparente et attrayante sur votre offre d'eau de distribution.

- Mettez en avant les bienfaits de l'eau du robinet nature ou aromatisée sur votre carte.
- Le personnel communique au client la qualité des différentes eaux proposées.
- Chiffrez l'impact de réduction de déchets de manière percutante pour les clients (exemple : [Infographie ©Biocoop](#))
- Publiez une communication sur les réseaux sociaux et site web de l'enseigne. Exemple de [TAN : « De l'eau pure et vitale chez soi à tout moment. »](#)

⁶ Coduco (2014), « Étude de benchmarking des systèmes de mise à disposition de l'eau du robinet au sein de restaurants », p. 17

