



## CONTENANTS RÉUTILISABLES POUR PLATS À EMPORTER

Pour tout établissement Horeca proposant des plats préparés sur place et/ou à emporter.



### AVANTAGES POUR VOTRE ÉTABLISSEMENT

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

Pour réduire les déchets liés à vos ventes et réduire le gaspillage alimentaire, **acceptez les contenants réutilisables apportés par vos clients, vendez ou consignez des contenants réutilisables**. Ces solutions vous éviteront la gestion des déchets tout en évitant les coûts d'achat des contenants jetables.

#### Saviez-vous que :

**Les restaurants bruxellois** produisent chaque année 32.000 tonnes de déchets, dont **plus de 10.000 tonnes sont des déchets d'emballage**. La pratique du 'take-away' (vente à emporter) génère une profusion d'emballages jetables et de packaging alimentaire : source importante de ces grandes quantités de déchets. De plus, la production de ces contenants éphémères (en matière plastique, aluminium, carton, etc.) entraîne une consommation conséquente des ressources naturelles. Pourtant, **il suffit de moins de 10 cycles de lavage pour que l'impact environnemental des contenants réutilisables soit inférieur à celui de récipients comparables jetables**.

#### 2. AMÉLIOREZ VOTRE IMAGE ET FIDÉLISER VOS CLIENTS

Proposer des contenants réutilisables pour vos plats à emporter démarquera votre établissement : vous renforcerez votre image d'établissement respectueux de l'environnement tout en sensibilisant à la réutilisation. **En systématisant l'emploi des contenants réutilisables, vous convaincrez petit à petit vos clients de l'utilité du réutilisable au quotidien** (contenant pratique, résistant, esthétique, zéro déchet). Si vous fonctionnez avec un système de consignes, acceptez les contenants sales et assurez leur nettoyage pour faciliter le parcours du client.

#### 3. ANTICIPEZ LA RÉGLEMENTATION ET LA TENDANCE SECTORIELLE

La Directive européenne « Réduction de l'incidence sur l'environnement de certains produits en plastique » prévoit l'interdiction de la mise sur le marché de certains produits en plastique à usage unique tel que les assiettes et couverts. La **Commission Européenne** a décidé de passer à la vitesse supérieure contre la pollution plastique en présentant, en janvier 2018, les grandes lignes de sa **stratégie plastique, visant 100% d'emballages réutilisables et recyclables en 2030**<sup>1</sup>.






De plus en plus d'Horeca bruxellois proposent des contenants réutilisables à leurs clients. Par exemple : [färm avec des bocaux Weck consignés](#), [Le Boentje Café](#) et [Beauclair](#) en stimulant leurs clients à revenir avec leur contenant.

Des systèmes de réseau de contenants réutilisables consignés se développent aussi en Flandre et à l'étranger : [Vollenbak Verantwoord](#) en Flandre, [reCIRCLE](#) en Suisse, [Ecobox](#) au Grand-Duché du Luxembourg, [Niiji](#) (bioplastique d'origine végétale garanti sans perturbateurs endocriniens) à Roubaix en France.

<sup>1</sup> Journal de l'Environnement (2018), « [Bruxelles s'attaque aux objets en plastique jetables](#) »



- **Votre bénéfice : 0,5€ à 5€ par contenant réutilisable vendu ou par consigne gardée par le client**
- **Votre économie (égale au coût du contenant jetable) : 0,1€ à 0,5€ par contenant jetable évité**

Solutions suggérées	Critères de choix	Coût d'achat	Prix de vente et de consignation conseillés	Fournisseurs
Bocal en verre 	Réutilisable à long terme et recyclable en fin de vie Pour plats froids de préférence Résistant au congélateur, four et micro-ondes	Entre 0 à 5€/unité	0,5 à 5,5€/unité	<a href="#">Vos clients (via un 'appel à bocaux')</a> <a href="#">Weck</a>
Plat en verre avec couvercle 	Nettoyage facile (résistant au lave-vaisselle) Couvercle hermétique	4,5 à 10,5€/unité	5 à 11€/unité	Ikea Glassfood (empilable)
Contenant en PBT (polytéréphtalate de butylène) et en PP (polypropylène) 	Usure plus rapide (au moins 100 réutilisations garanties) Léger et avec couvercle hermétique Convient aux plats chauds et froids Nettoyage au lave-vaisselle Résistant au micro-ondes (sans couvercle) et au congélateur	1 à 5€/unité	1,5€ à 5,5€/unité	Fresh'n Go Ikea K&G (empilable) <a href="#">Vollenbak</a> <a href="#">Verantwoord</a>
Lunchbox en inox 	Couvercle hermétique personnalisable Résistant et réutilisable à l'infini (pas de rouille) Pour plats froids de préférence Compartimentation du contenant possible Nettoyage au lave-vaisselle (sans couvercle)	20€/unité	20 à 25€/unité	Tiffin (Belgique) Ah Table (France)
<a href="#">Beeswrap</a> 	Solution écologique : tissu enduit de cire d'abeille Facilement transportable et léger Nettoyage à l'eau froide et au savon Convient pour emballer les sandwiches et tartines Ne pas exposer à la chaleur	2,59 à 4,91€/unité	5 à 18€/unité	OBUZOO MyBeeWrap La Droguerie Ecologique (cire pour la confection) Merci Les Abeilles Wrapi

## MISE EN ŒUVRE

### 1. Choisir la solution adaptée à vos besoins

A. Choisissez le(-s) contenant(-s) réutilisable(-s) adapté(-s) à vos besoins :



L'AFSCA est 100% « pour » le zéro déchet, sous les conditions suivantes<sup>2</sup> :

- ✓ Le contenant mis à disposition (par le consommateur ou le vendeur) doit être propre
  - Les contenants consignés doivent être nettoyés par l'Horeca ;
- ✓ Le contenant doit être adapté à l'utilisation que l'on va en faire (contenant résistant pour emporter un repas, un aliment chaud...).
- ✓ Le contenant doit être approprié à l'emballage d'aliments.

➤ Demandez-vous si votre activité exige :

- Un seul type de contenants. Par exemple : vous servez uniquement des pâtes à emporter ;
- Plusieurs types de contenants. Par exemple : vous proposez un assortiment diversifié de préparations à emporter (pâtes, salades composées...).



- ✓ **Réalisez d'abord une phase de test avec un type de contenant pour un produit phare de votre activité afin de tester le taux de réutilisation de vos clients**

➤ Définissez **les formats** (petits, moyens ou grands ; bols, rapiers compartimentés, ou pochettes en tissu...) **et les matériaux** (verre, tissu enduit de cire d'abeille, inox...) de vos contenants pour présenter au mieux vos produits.

- ✓ Veillez aux aspects pratiques à l'usage : système d'ouverture/fermeture, conservation, étanchéité, mode de nettoyage, types d'aliments...

➤ Option possible : personnalisez vos contenants ! S'il est personnalisé avec vos logos, le contenant véhiculera le nom de votre Horeca fera votre publicité sur place et chez le client. La barquette en plastique pour les plats préparés, étant le déchet plus visible et encombrant pour un traiteur ou un Horeca take-away, **l'alternative réutilisable sera un outil de communication efficace pour votre établissement.**

B. Optez pour le(-s) mode(-s) idéaux pour la mise à disposition des contenants aux clients :

I. Accepter les contenants de vos clients :

- Placez des affiches et autocollants aux endroits stratégiques du magasin afin que le client pense à rapporter son contenant. Apposez un sticker « contenants bienvenus » à l'entrée de votre établissement et sur vos outils de communication web et papier. Contactez Zero Waste Belgium via [stickers@zerowastebelgium.org](mailto:stickers@zerowastebelgium.org) pour vous inscrire et obtenir l'autocollant.



<sup>2</sup> [No Impact Jette \(2018\), présentation d'Espace Environnement](#)

- Encouragez vos clients à revenir avec leur contenant et offrez-leur éventuellement une réduction sur leur plat que vous affichez à la carte. Par exemple : 0,10€ ou 5% de réduction par plat préparé.
  - II. Vente de contenants : solution simple à mettre en œuvre car le client revient lui-même avec son contenant propre (pas de gestion de consignes). Sensibiliser le client pour qu'il revienne avec son contenant.
  - III. Instauration d'un système de consigne : implique le nettoyage et la gestion de stocks de contenants consignés. Lorsque le client rapporte le contenant réutilisable, il récupère le montant de la consigne. S'il ne le rapporte pas, l'établissement conserve ce montant en caisse. Vous pouvez nettoyer les contenants au sein de votre établissement ou fonctionner avec un réseau de nettoyage de contenants.  
Pour encore plus de succès : développez des partenariats avec d'autres Horeca locaux pour mutualiser les achats des contenants et permettre aux clients de les utiliser dans plusieurs établissements. Contactez l'association de commerçants de votre quartier (via votre commune) pour initier un projet ou rejoignez **la Guilde des Restaurateurs Good Food** pour intégrer le réseau collaboratif bruxellois de contenants consignés.
    - Contact : Victoria Lavenne - 0494/80.84.67 - [victoria@boentjefcafe.be](mailto:victoria@boentjefcafe.be)
- ✓ Définissez un prix de vente ou de consignation des contenants supérieur au coût d'achat. Exemple : bocal acheté 1€ que vous consignez 1,5€

## 2. Obtenir les contenants réutilisables et l'équipement nécessaire

Sur base de vos ventes de plats/préparations, de la solution de vente ou de 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 ou les ramèneront toutes en même temps.

Pour une réduction maximale de vos coûts, organisez des '[appels à bocaux](#)' destinés à vos clients. Cela vous permettra non seulement de récolter gratuitement des contenants mais aussi de faire participer le client à l'engagement zéro déchet de votre établissement !

- ✓ Pour proposer des plats préparés dans des contenants réutilisables en Horeca (pour remplacer les produits préemballés) **munissez-vous de pinces et cuillères adaptées pour servir les préparations, de plats réutilisables pour présenter vos plats et salades préparés et une balance avec déduction de la tare des contenants (si vente au poids : pesage des bocaux avant de les remplir)**. Du matériel de récupération à prix intéressants est disponible sur [clicpublic.be](http://clicpublic.be) et [2ememain.be](http://2ememain.be).
- ✓ Système de consignes avec nettoyage sur place : installez un lave-vaisselle adapté au nombre de plats à nettoyer chaque jour.

## 3. Aménager l'espace de stockage et de nettoyage dans votre établissement

Les plats préparés peuvent être mis en rayon directement dans vos contenants consignés et/ou servis au comptoir dans les contenants apportés par le client, vendus neufs en magasin, ou dans des contenants consignés.

Pour mettre en place un système de nettoyage des consignes au sein de votre établissement, prévoyez l'espace et les travaux nécessaires (arrivée d'eau et d'électricité) à

l'installation d'un lave-vaisselle. Prévoyez un espace pour stocker les consignes sales récupérées et un espace pour les consignes propres avant leur remise en rayon.

#### 4. Former votre personnel à la solution zéro déchet

Votre équipe sera votre meilleure ambassadrice 'zéro déchet' pour :

- Faciliter l'adoption de la solution en soutenant les intérêts écologiques et économiques et encourager les clients à réutiliser leurs contenants.
- Bien vendre les contenants et/ou le système de consignes (encodage dans le système de caisse) en expliquant au client qu'il peut rapporter ses consignes lors de son prochain passage en magasin.
- Servir le client dans des contenants réutilisables.
  - 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.
- Parcours de nettoyage pour le système de consignes : prévoyez un espace pour récupérer les consignes sales, une zone de nettoyage et de stockage des consignes propres.
- Passer les nouvelles commandes de contenants.

#### 5. Encourager vos clients à revenir avec les contenants réutilisables

- Communiquez sur les avantages écologiques et économiques de la réutilisation des contenants (affiches dans l'établissement, publications sur le site internet et/ou les réseaux sociaux).
- Développez une communication inspirante et pratique :
  - Mettez en avant l'usage de contenants réutilisables ou le système de consigne sur des affiches dans votre établissement et/ou dans le menu.
  - Communiquez sur l'impact en termes de réduction de déchets grâce aux contenants réutilisables. Exemple : « 5 kg de déchets plastiques évités chaque jour »
  - Indiquez dans vos outils de communication (réseaux sociaux, site web, dépliants, etc.) que les contenants des clients sont bienvenus.
- Précisez au client qu'il doit bien nettoyer son contenant apporté afin d'éviter toute contamination pour les autres produits vendus (conformément aux normes AFSCA). **L'Horeca a d'ailleurs l'obligation de refuser un contenant qui pourrait mettre à mal l'hygiène générale.**



#### 6. Fin de vie des contenants réutilisables

En fin de vie du contenant (lorsqu'il est fendu, percé, etc.), proposez à vos clients de le ramener dans votre magasin (pour le recycler via votre fournisseur) ou d'employer la filière de recyclage appropriée.