

GUIDE POUR MA FROMAGERIE, BOUCHERIE, POISSONNERIE ET MON COMPTOIR TRAITEUR ZÉRO DÉCHET

MON COMPTOIR VRAC



ÉDITION 2021

ZÉRO DÉCHET



ZERO AFVAL

Table des matières

MON COMPTOIR ZÉRO DÉCHET	3
COMMENT S'Y PRENDRE ?	5
1. Choisir, commander et mettre en avant les sacs et contenants réutilisables proposés aux clients	5
1.1. Choisissez des sacs et contenants réutilisables pour vos clients, adaptés à vos produits	5
1.2. Commandez et mettez en avant les sacs et contenants réutilisables	8
1.3. Plusieurs modes de réutilisation des sacs ou contenants sont possibles	8
2. Former votre personnel à votre offre zéro déchet	9
3. Encourager vos clients à revenir avec des contenants réutilisables	11
4. Gérer la fin de vie des contenants	12
5. Conseils pour aller plus loin	13

MON COMPTOIR ZÉRO DÉCHET

Vous gérez une fromagerie, une boucherie, une poissonnerie ou encore un comptoir traiteur qui vend de délicieux produits et cela vous embête de les emballer dans des contenants à usage unique qui finissent souvent à la poubelle ? Et si vous proposiez vos produits dans des contenants réutilisables pour éviter tout gaspillage ?

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

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



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

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

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

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

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

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

COMMENT S'Y PRENDRE ?

Pour une boucherie, une poissonnerie, une fromagerie ou un traiteur qui conditionne déjà ses produits à la demande du client, une première étape facile vers le zéro déchet est d'**afficher à l'entrée de l'établissement que les clients peuvent venir avec leurs propres contenants**. De plus, vous pouvez **vendre des contenants réutilisables** à vos clients : encouragez-les à réutiliser les contenants lors de leurs prochains achats. Vous **économiserez** de cette manière :

- Les **papers plastifiés** jetable pour emballer la viande et le fromage : [0,07€ par emballage jetable évité](#).
- Les **barquettes ou contenants jetables en plastique** pour emballer la viande ou les plats préparés : 0,1 à 0,5€ par contenant jetable évité.

En amont, il est également possible de réduire vos déchets d'approvisionnement. Demandez à vos fournisseurs s'il est possible de vous livrer dans des contenants réutilisables que vous lui rendrez à son prochain passage. L'idéal est de vous faire livrer dans des contenants que vous pouvez directement placer dans votre comptoir (pour les fromages frais, par exemple).

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

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

- Les formats : petits / moyens / grands ; rapiers compartimentés / pochettes en tissu/ Bee's wrap,...
- Les matériaux : verre, tissu enduit de cire d'abeille, inox, bambou, plastique... Respectez les normes d'emballage et de matériaux afin de limiter la migration de leurs contaminants dans les aliments.
- Les aspects pratiques à l'usage : système d'ouverture/fermeture, conservation, étanchéité, mode de nettoyage, types d'aliments...

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 les produits phares 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.**

AFSCA

L'AFSCA est **100% pour le zéro déchet**, aux conditions suivantes² :

- **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).

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.

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




LES CONTENANTS POUR VOS CLIENTS


Votre bénéfice : 0,5€ à 5€ par contenant réutilisable vendu et gardé par le client

Votre économie : 0,1€ à 0,5€ par contenant jetable évité



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

CONTENANTS				
SOLUTIONS	CRITERES DE CHOIX	COUT D'ACHAT (HTVA)	PRIX DE VENTE CONSEILLE (TVAC)	FOURNISSEURS
<p>Bocaux en verre de différentes tailles</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Réutilisable à long terme • Résistant au congélateur • Résistant au four et au micro-ondes (sans le joint) • Lourd • Nettoyage au lave-vaisselle • Le verre alimentaire épais n'est pas recyclable. 	Entre 0 et ~5€/unité	Entre 0 et ~5,5€/unité	<p>Vos clients (via un 'appel à bocaux')</p> <p>Weck</p> <p>Ah ! Table ! - Ecodis</p> <p>Vega direct</p> <p>Nisbets</p>
<p>Plat en verre avec couvercle</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Résistance aux chocs thermiques jusqu'à 220°C : le contenant peut passer directement du congélateur (-20°C) à un four à une T° de 200°C • Résistant aux rayures • Lourd • Nettoyage au lave-vaisselle • Le pyrex n'est pas recyclable. 	Entre ~3 et 10€/unité	~5 à 15€/unité	<p>Pyrex</p> <p>Pebbly</p> <p>Emsa</p> <p>Ikea</p> <p>Dille & Kamille</p> <p>Durelex</p>
<p>Contenant en plastique dur</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 • Usure plus rapide (au moins 100 réutilisations garanties) • Recyclable 	~1 à 15€/unité	~1,5€ à 5,5€/ unité	<p>reCIRCLE</p> <p>Mepal</p> <p>Tupperware</p> <p>Emsa</p> <p>Oxo</p> <p>Fresh'n Go</p> <p>K&G (empilable)</p> <p>Hema</p>

CONTENANTS				
SOLUTIONS	CRITERES DE CHOIX	COUT D'ACHAT (HTVA)	PRIX DE VENTE CONSEILLE (TVAC)	FOURNISSEURS
<p>Lunchbox en inox</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) • Recyclable 	~10€ à 20€/unité		<p>Tiffin (BE) Greenweez Ah Table ! (FR) Made Sustained ReturnR</p>
<p>Tissu enduit de cire d'abeille</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Solution écologique : tissu enduit de cire d'abeille • Facilement transportable et léger • Disponible en différents formats • Nettoyage à l'eau froide et au savon • Ne peut pas être exposé à la chaleur ! 	~2 à 5 €/unité	~5 à 18 €/unité	<p>Kazidomi MyBeeWrap La Droguerie Ecologique (cire) Merci Les Abeilles Wrapi Re Use Me Patagonia Embal'Vert</p>
<p>Boîte à pizza en métal ou polypropylène</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Pour les pizzas, les quiches, les fromages et les tartes • Empilable • Dimensions : 36cmL X 6,1cmH • Bwatbox est « Made in Belgium » • Pliable pour rentrer dans le lave-vaisselle • Espaces de ventilation pour éviter la condensation 	~€6 à €25/unité	~€6 à €25/unité	<p>Bwatbox Michelangelo Pizzycle</p>

1.2 Commandez et mettez en avant les sacs et contenants réutilisables

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

1.3 Plusieurs modes de réutilisation des sacs ou contenants sont possibles

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

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

→ Rejoignez le réseau de consigne [l'Empoteuse](#) qui intègre déjà pas mal de commerces alimentaires et horeca bruxellois.

2. Former votre personnel à votre offre zéro déchet

Votre équipe est votre meilleure ambassadrice 'zéro déchet' !

- Elle **facilite l'adoption de la solution** en soutenant les intérêts écologiques et économiques et **encourage les clients** à réutiliser leurs contenants.
- Elle **promeut les contenants et/ou le système de consignes** (encodage dans le système de caisse) et invite le client à rapporter des contenants lors de son prochain passage en magasin.
- **Les personnes qui s'occupent de vos commandes doivent savoir quand et comment passer les nouvelles commandes** de contenants réutilisables vendus aux clients.
- 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** (obligatoire) et se trouve derrière une barrière en plexiglas (optionnel). **Il se lave les mains régulièrement** et veille au **nettoyage et à la désinfection des surfaces**. Demandez aussi à **vos clients de mettre un masque** propre qui couvre le nez et la bouche
- **L'utilisation de gants est déconseillée** car on ne ressent pas la saleté accumulée et on ne sait pas les nettoyer correctement une fois qu'ils sont souillés.
- **Lorsque le client vient avec son propre contenant, afin d'éviter tout risque de contamination, nous recommandons d'utiliser un plateau**. Demandez au client de poser son contenant dessus. Le personnel 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.
- **Nettoyez et désinfectez les surfaces et les ustensiles de service susceptibles d'être touchés par les clients** : les terminaux pour cartes bancaires, les poignées de portes de frigos, etc.

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



3. Encourager vos clients à revenir avec des contenants réutilisables

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

- **Placez des affiches et autocollants** dans le magasin pour encourager vos clients d’apporter leurs propres contenants. Apposez un 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 : « 5 kg de déchets plastiques évités chaque jour par le magasin ».
- Encouragez vos clients à revenir avec leur contenant et **offrez-leur une réduction** sur leurs achats. Par exemple : 0,10€ ou 5% de réduction sur les plats préparés, fromages, charcuteries ou viandes achetées.

L’IMPORTANCE DU NETTOYAGE !

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

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

4. Gérer la fin de vie des contenants

- **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.
- **Bee's Wraps** : redonnez-leur vie (en cas de présence de plis et fissures) en les passant au four sur une plaque à pâtisserie à basse température pour faire refondre et répartir la cire. Pour un nettoyage en profondeur et un re-cirage du Bee's Wraps : lavez à l'eau chaude savonneuse avant de réappliquer de la cire.
- **Rendez les consignes ou emballages réutilisables à vos fournisseurs** qui sont prêts à les reprendre lors de leur prochaine livraison.
- **Compostez** les résidus alimentaires de vos préparations.
- **Triez** pour le recyclage les emballages, repris par les sociétés de gestion de déchets. **Le tri des déchets est obligatoire** pour le papier/carton, les PMC et le verre.

5. Conseils pour aller plus loin

Réduire le gaspillage alimentaire

- **Optimisez vos stocks** pour éviter le gaspillage alimentaire et réduire vos coûts (méthode FEFO).
- **Vendez vos invendus** à moindre prix, p.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 au 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 **évitiez 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.**

