



BOISSONS 'FAIT MAISON', EN CONTENANTS CONSIGNÉS, EN GRANDS CONDITIONNEMENTS

Pour tout Horeca et commerce alimentaire proposant des boissons



AVANTAGES POUR VOTRE ÉTABLISSEMENT

1. REDUIRE VOTRE IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT ET VOS COUTS

En proposant des boissons produites localement - '*fait maison*', *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.

- Les **boissons 'fait maison'** réduisent la quantité d'emballage utilisé ; elles évitent le transport d'eau, élément principal de toute boisson et disponible dans tout Horeca.
- À chaque réutilisation d'un **contenant consigné**, la production d'un nouveau contenant est épargnée.
- Les **boissons en grands conditionnements** permettent de réduire la quantité d'emballage par rapport au volume de boisson¹.

Les boissons 'fait maison' sont souvent faciles à réaliser et peu coûteuses et vous permettent de générer une marge plus importante. Le matériel acheté pour la préparation est rapidement rentabilisé et vous diversifiez vos ventes grâce à un nouveau produit original et sain. De plus, vous réduirez le coût de la collecte et du traitement des déchets. De manière générale, le prix d'achat des boissons en consigne est plus avantageux qu'en emballage jetable ; **pour les grands conditionnements, le prix au litre des boissons tend à diminuer lorsque la taille du conditionnement augmente.**

Saviez-vous que :

- Les 28 États membres de l'Union Européenne consomment 46 milliards de bouteilles en plastiques à usage unique par an.
- [La Belgique figure dans le 'top 10' européens des plus gros consommateurs de bouteilles, avec plus de 100 bouteilles jetables consommées par an et par personne.](#)

2. AMELIORER VOTRE IMAGE ET FIDELISER VOS CLIENTS

En servant des boissons 'fait maison' ou à partir de grands conditionnements ou de contenants consignés dans des verres (pour les consommations sur place) ou dans des contenants réutilisables transportables (pour les boissons à emporter), **vous développez votre image d'établissement écoresponsable et innovant.**

Proposer des boissons 'fait maison' avec des **recettes originales et des ingrédients sains** (kéfir, kombucha, fruits frais, pas ou peu de sucres ajoutés...) vous permet de vous démarquer des établissements qui, très souvent, offrent les mêmes boissons industrielles standardisées.

¹ Ecoconso (15 mars 2016), [Les emballages pour boissons](#)



Vous attirerez une nouvelle clientèle de plus en plus sensible au zéro déchet et à l'alimentation saine. Les effets nuisibles des sodas sur la santé (détérioration de la santé des os, accélération du vieillissement des cellules, liens avec le cancer de l'œsophage, l'obésité, l'hyperactivité, la carie dentaire...) sont de mieux en mieux connus du public².

3. ANTICIPER LA RÉGLEMENTATION ET LA TENDANCE SECTORIELLE

Adopté en novembre 2018, le Plan Bruxellois de Gestion des Ressources et des Déchets inscrits 3 objectifs vers le zéro déchet pour les emballages de boisson :

- « 100 restaurants bruxellois ont développé [en 2023] une nouvelle offre alternative en matière d'emballages individuels de boisson »
- « 100 commerces alimentaires de détail bruxellois [en 2023] auront transformé leur pratique d'achalandage vers le vrac »
- « (ré)appropriation d'un savoir-faire oublié (le Do-It-Yourself (DIY)) : fabriquer ses boissons »³

Plusieurs Horeca bruxellois proposent déjà des boissons ‘fait maison’ qui rencontrent du succès : Hibiscus (kombucha), Greenz Biobar et Doudou Miel (jus frais), Humus x Hortense (cocktails avec des produits frais), Boentje Café (limonades)... De plus en plus de commerces alimentaires bruxellois vendent de boissons en grands conditionnements ou en bouteilles consignées (BEES Coop., SuperMonkey, BioVrac, färm, etc.).

² ConsoGlobe (25 avril 2016), [Savez-vous vraiment combien les boissons gazeuses sucrées nuisent à votre santé ?](#)

³ Plan de gestion des ressources et des déchets - Pour une consommation durable, sobre, locale et circulaire - Pour une société zéro déchet ; Plan définitivement adopté par le Gouvernement de la Région de Bruxelles Capitale le 15 novembre 2018



Solutions suggérées	Critères de choix	Coûts d'achat du matériel et des ingrédients (HTVA)	Marge opérationnelle	Fournisseurs
Boissons 'fait maison' proposées en fontaine 	<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. Le verre de 0,33L est vendu 3,2€ (TVAC).</p> <p>- Marge opérationnelle de 7,2€/L (300%)</p> <p>→ La fontaine à boisson rentabilisée à partir de 4L de boissons vendues</p>	<p><u>Fontaines à boisson avec robinet :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Cdiscount ○ Bodum ○ Ikea ○ Kilner ○ Maisons du monde ○ Expondo (avec bac à égouttement) <p><u>Equipements de transformation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Zumex ○ Multicuiseurs ○ Blender <p><u>Produits pour préparer les boissons :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Liste de magasins proposant des produits en vrac à Bruxelles et en Wallonie

➤ **Inspirez-vous de ces recettes de boissons 'fait maison' :**

- [La Nutrition](#)
- [750g - De la vie dans la cuisine](#)
- [Marmiton](#)
- [Chef Simon](#)
- [MarciaTack.fr](#)
- [cuisineaz](#)
- [Recettes.de](#)
- [colruyt.be](#)



Solutions suggérées	Types de boisson	Critères de choix et d'utilisation	Fournisseurs
En grand conditionnement (cubi ⁴ , 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)⁵ Pour un même prix de vente, économisez jusqu'à 30% sur le prix d'achat au litre avec les cubis 	Biloba Appelfabriek
	Vins		Colruyt BiBoViNo (haut de gamme) Basin & Marot Titulus BIOBelVin Vins Étonnants
Consignes	Jus	Existe en différents formats : <ul style="list-style-type: none"> 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

⁴ 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.

⁵ Conservation : un cubi de jus se conserve 1 an fermé, 2 mois ouvert.



MISE EN ŒUVRE

1. Choisir les boissons, équipements ou ingrédients selon vos besoins

➤ Choisissez les types de boissons les mieux adaptés à votre établissement :

- Pour les boissons consommées sur place : servez vos boissons 'fait maison', en grands conditionnements ou consignées dans des verres.
- Pour les boissons à emporter : optez pour les bouteilles consignées (gérées par un fournisseur), à moins d'investir vous-même dans un système de gestion et de nettoyage de consignes que vous mettriez à disposition.
- ✓ **Acceptez 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 pour vous inscrire et obtenir l'autocollant.
- ✓ Encouragez vos clients à revenir avec leur contenant et offrez-leur éventuellement une réduction (0,10€ ou 5% de réduction par boisson).



➤ **Pour les boissons 'fait maison'** : choisissez des recettes adaptées au style de votre Horeca et faites participer vos clients à ce choix en testant avec eux vos préparations.

- Sélectionnez les fournisseurs de boissons, d'équipement (pour faciliter la préparation de boissons 'fait maison') et d'ingrédients frais (de préférence bio) correspondant aux boissons que vous souhaitez préparer.
- Sur base de vos ventes habituelles de boissons, estimez les ventes futures des boissons alternatives. Pour les boissons 'fait maison', ne prévoyez pas trop de stocks mais achetez les ingrédients frais de semaine en semaine.

2. Aménager l'espace de stockage et de préparation dans votre établissement

Adaptez l'aménagement de votre établissement pour intégrer les conditionnements de plus grande taille, ainsi que les fontaines à boisson pour les boissons 'fait maison'. Prévoyez l'espace dans votre cuisine ou derrière le bar pour préparer vos boissons 'fait maison'. Installez vos machines à un endroit pratique où le bruit ne dérangera pas vos clients.

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

- Communiquer la composition et l'origine des boissons afin de conseiller le client
- Préparer les recettes de boissons 'fait maison', nettoyer et utiliser les fontaines
- Communiquer positivement auprès de la clientèle

4. Encourager vos clients à choisir les boissons plus durables

- Mettez en avant - sur le menu, en salle - les nouvelles boissons de votre établissement.
- Communiquez sur les vertus sanitaires, écologiques et économiques de vos boissons via vos outils de communication (affichage dans l'établissement, réseaux sociaux, etc.).
- Accompagnez le changement d'habitude de la boisson individuelle vers la boisson en grand conditionnement (perçu parfois de moindre qualité) en mettant en avant la qualité du produit et l'impact positif de réduction des déchets et du transport.

5. Trier et gérer vos déchets

Rendez les consignes ou emballages réutilisables (carton de bag-in-box parfois repris par les fournisseurs) à vos fournisseurs lors de leur prochaine livraison. Compostez les résidus alimentaires de vos préparations et triez pour le recyclage les emballages en plastique fin, repris par les sociétés de gestion de déchets.

