



VAISSELLE, COUVERTS ET SERVIETTES RÉUTILISABLES

Pour tout Horeca (snack et petite restauration, en particulier) servant au moins une partie de ses plats sur place



AVANTAGES POUR L'ETABLISSEMENT

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

La vaisselle, les couverts en plastique jetable et les serviettes en papier ont une durée de vie très limitée ; leur production exploite des ressources naturelles (pétrole, forêts), demande une transformation, un transport et un emballage répété, à cause de leur caractère jetable. Ces objets finissent souvent dans la poubelle tout-venant après utilisation car ils ne peuvent pas être recyclés de façon optimale (assiettes sales, matériau non-recyclable...). Utiliser des solutions réutilisables pour la vaisselle, les couverts et les serviettes soulagera vos poubelles et votre portefeuille.

Saviez-vous que :

Une étude d'analyse du cycle de vie démontre que les assiettes en céramique ont un impact environnemental de 10 à 90% plus bas (selon les impacts et le type d'assiette) que les assiettes jetables (PLA, papier cartonné, polypropylène et polystyrène) : la réutilisation de vaisselle a toujours un impact environnemental inférieur à celui du recyclage.

2. AMELIORER VOTRE IMAGE ET FIDELISER VOS CLIENTS

La vaisselle, les couverts et les serviettes en tissu réutilisables sont **personnalisables** ; ils **embelliront vos tables et les rendront plus conviviales**. La multitude des modèles sur le marché vous permet de trouver une vaisselle correspondant au style de votre établissement. Vous pouvez également valoriser des artisans locaux en vous fournissant auprès d'eux (couturier 'zéro déchet' qui transforme de vieux tissus en serviettes, céramiste pour les assiettes...).

Par ailleurs, la vaisselle et les serviettes en tissu (plus douces et plus jolies) seront agréables à utiliser pour le client et utilisable plus longtemps. Cette qualité soutiendra votre image d'établissement écoresponsable et accueillant. Vous fidéliserez les clients convaincus qui seront sensibilisés à la réduction des déchets par la même occasion.

3. ANTICIPER LA RÉGLEMENTATION ET LA TENDANCE SECTORIELLE

Préparez-vous avant l'interdiction des assiettes et couverts plastiques : fin décembre 2018, la Directive européenne « Réduction de l'incidence sur l'environnement de certains produits en plastique » visant la réduction de l'utilisation de plusieurs produits en plastique à usage unique a été approuvée. Elle prévoit l'interdiction de la mise sur le marché des assiettes et couverts en plastique. En janvier 2018, la Commission Européenne a présenté sa stratégie plastique, visant 100% d'emballages réutilisables et recyclables en 2030, en interdisant plusieurs produits en plastique à usage unique.

De plus en plus d'Horeca belges (**snacks et petite restauration**) servent leurs repas sur place avec de la vaisselle réutilisable.

Exemples : Le Boentje Café (Schaerbeek), Hibiscus (Saint-Gilles), The Sister Brussels Café (Bruxelles-Ville).



Solutions suggérées	Critères de choix	Coût d'achat (HTVA)	Retour sur investissement	Fournisseurs
Assiettes en porcelaine ou céramique 	Robuste et agréable à utiliser Facile à nettoyer Convient à tous types de plats	En porcelaine : ~1,20 à 3€/unité Artisanal en céramique : à partir de ~7€/unité	Coût d'une assiette en plastique jetable : 0,035€/unité L'achat de l'assiette en porcelaine est rentabilisé après 34 utilisations.	Brocantes ou en deuxième main (prix intéressants) : ClicPublic et Zememain.be En porcelaine : <ul style="list-style-type: none">○ Vaisselle au kilo○ Nisbets○ Makro○ Ikea En céramique : <ul style="list-style-type: none">○ Marie Brisart○ AnnaBelle○ Anita Le Grelle
Bols en porcelaine, verre ou céramique 	Robuste et agréable à utiliser Facile à nettoyer Idéal pour les soupes, plats de nouilles et de pâtes, mousses et desserts	En porcelaine ou verre : ~1 à 2,5€/unité Artisanal en céramique : ~8 à 14€/unité	Coût du bol en plastique jetable : 0,07€/unité L'achat du bol en porcelaine est rentabilisé après 14 réutilisations.	
Couverts en inox 	Robuste et agréable à utiliser Facile à nettoyer Convient à tous types de plats	Set 'fourchette + couteau + cuillère' : ~1,25 à 3,85€/unité	Coût du set de couverts en plastique jetable : 0,15€/unité L'achat du set de couverts en inox est rentabilisé après 8 réutilisations.	<ul style="list-style-type: none">○ Vaisselle au kilo○ Makro○ Ikea
Spork (en inox) 	Couvert multi-fonctions solide 3 en 1 : cuillère, fourchette, couteau Gain de poids et de place pour le consommateur qui le transporte Facile à nettoyer	~1 à 17€/unité	2 à 18€/unité	<ul style="list-style-type: none">○ Pyrene Bushcraft○ Picksea
Serviettes en tissu (coton, lin...) 	Robuste et agréable à utiliser Nettoyable au lave-linge à 30 à 60°C (selon les tissus)	À partir de ~1,25€/unité	Coût d'une serviette jetable : 0,02€/unité L'achat d'une serviette réutilisable est rentabilisé après 62 réutilisations.	<ul style="list-style-type: none">○ Lina Luxe○ Travailler en partenariat avec des merceries pour revaloriser des chutes ou des récupérations de tissus



MISE EN ŒUVRE

1. Choisir et acheter le matériel adapté à vos besoins

Choisissez un type de vaisselle, de couverts et de serviettes en tissu réutilisables (personnalisés ou non) en cohérence avec l'identité de votre établissement. Privilégiez la vaisselle qui entre facilement dans un lave-vaisselle et facile à empiler.

Estimez le nombre d'assiettes, couverts et serviettes nécessaires par service et achetez le nombre nécessaire d'assiettes et de couverts pour assurer un service complet et ajoutez une dizaine de sets en réserve (nettoyage au lave-vaisselle entre deux services). Pensez au nombre de nettoyage de serviettes à prévoir chaque semaine pour estimer la quantité de serviettes réutilisables nécessaires.

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

Prévoyez un espace de **stockage et un lave-vaisselle**.

- Exemple de fournisseurs de lave-vaisselle Horeca : [Matoreca](#) ; [2èmemain](#) ; [LP-Horeca](#) ; [fourniture Horeca](#)

La taille du lave-vaisselle est à évaluer en fonction de la quantité de vaisselle.

3. Former votre personnel

Votre personnel est votre meilleur ambassadeur zéro déchet pour assurer :

- La gestion du stock (prévoir les nouvelles commandes en cas de casse), le nettoyage et le stockage.
- Le nettoyage de la vaisselle et des couverts dans le lave-vaisselle. Pour les serviettes, vous avez la possibilité de les joindre à un contrat de blanchisserie déjà existant ou de les joindre aux lessives déjà faites pour l'établissement (tablier, serviette de table, etc.). Considérez le temps de nettoyage et de repassage.

4. Communiquer auprès de vos clients

Si votre établissement figure comme pionnier pour l'utilisation de vaisselle réutilisable (fast-food, friterie, cuisine exotique...), vos actions zéro déchet attireront l'attention ! Cela rend la communication et la sensibilisation d'autant plus utiles et efficaces car vos clients ne s'attendront pas à trouver cette pratique chez vous. Communiquez de manière percutante vers les clients sur l'impact environnemental positif de l'utilisation de vaisselle, de couverts et de serviettes réutilisables.

5. Recycler le matériel réutilisable lorsqu'il est trop usé ou cassé

Prévoyez la fin de vie de la vaisselle ou de la serviette (fendu, percé, déchiré, etc.), renseignez-vous auprès du fournisseur quelles sont les filières de recyclage appropriée et utilisez-les.

