

GUIDE POUR MON COMMERCE ALIMENTAIRE ZÉRO DÉCHET

MES RAYONS VRAC



ÉDITION 2021



ZÉRO DÉCHET



ZERO AFVAL

Table des matières

MON COMMERCE ALIMENTAIRE ZÉRO DÉCHET	3
COMMENT S'Y PRENDRE ?	5
1. S'approvisionner grâce à des contenants réutilisables	5
1.1 Fruits et légumes	6
1.2 Boissons et autres produits alimentaires liquides	6
1.3 Produits d'entretien	10
2. Choisir le matériel et les contenants adéquats pour la vente en vrac	11
2.1 Fruits et légumes	11
2.2 Rayon vrac	12
2.3 Crèmerie, fromagerie et charcuterie	19
2.4 Produits d'entretien	20
3. Aménager et entretenir les différents rayons de votre commerce	20
4. Choisir, commander et mettre en rayon les contenants réutilisables proposés aux clients	22
4.1. Choisissez des contenants réutilisables pour vos clients, adaptés à vos produits	22
4.2. Commandez et mettez en avant les contenants réutilisables dans les rayons	27
4.3. Plusieurs modes de réutilisation des contenants sont possibles	27
5. Proposer des accessoires zéro déchet	30
6. Livrer à vélo pour réduire l'impact du transport sur l'environnement	35
7. Former votre personnel à votre offre zéro déchet	35
8. Encourager vos clients à revenir avec des contenants réutilisables	37
9. Gérer la fin de vie de vos équipements et des contenants réutilisables	39
10. Conseils pour aller plus loin	40

MON COMMERCE ALIMENTAIRE ZÉRO DÉCHET

Vous gérez un commerce alimentaire qui vend de délicieux produits et cela vous frustrer qu'ils soient emballés voire suremballés dans du plastique et/ou du carton lors de leur transport ? Et si vous proposiez vos produits sans ces emballages superflus et encouragiez vos clients à se servir uniquement la quantité dont ils ont besoin 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 se resservir encore et encore de vos délicieux produits. Intéressé.e ? Ce guide est une mine de conseils et de références de fournisseurs pour vous lancer !

ÊTRE UN COMMERCE ALIMENTAIRE « 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 2030¹.

¹Conseil 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, reCIRCLE en Belgique; Goodless en Flandre; reCIRCLE en Suisse; Ecobox au Grand-Duché du Luxembourg; Niiji et Dabba en France.

DES RÉSEAUX DE CONTENANTS CONSIGNÉS



L'EMPOTEUSE 



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 ?

1. S'approvisionner grâce à des contenants réutilisables

Afin d'éviter tout emballage jetable, demandez à vos fournisseurs de vous livrer dans des contenants réutilisables que vous leur rendrez lors de la prochaine livraison et qu'ils pourront alors nettoyer et réutiliser.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Selon [la Fondation pour les systèmes réutilisables](#), les bacs rigides réutilisables génèrent 60% de gaz à effet de serre en moins que les boîtes en carton jetables (14g d'équivalent CO₂ par kg de fruits ou légumes versus 37g d'équivalent CO₂ par kg). De plus, les bacs réutilisables permettent d'éviter 97% du gaspillage alimentaire (produits endommagés invendables) par rapport aux boîtes en carton jetables.

Les contenants de réemploi peuvent être en verre, PET ou PEHD, sauf prescription contraire formulée par le fabricant des produits.

Un contenant de réemploi pour les produits cosmétiques ou des détergents ne peut être utilisé que pour un produit identique (un contenant de réemploi de lessive ne peut être utilisé pour acheter du liquide vaisselle en vrac, un contenant de gel douche ne peut être utilisé pour acheter du shampoing en vrac).

Pour tous les produits pour lesquels il n'est pas possible de se faire livrer en contenants réutilisables ou consignés, **faites-vous livrer en grands conditionnements**.

Plus le conditionnement est grand, moins de déchets sont générés, tout en prenant en compte vos quantités vendues pour éviter le gaspillage alimentaire (surtout sur les produits frais). **Souvent les produits coûtent moins au kg s'ils sont achetés en grands conditionnements**.

Réseau Vrac est l'unique organisation professionnelle dédiée à la promotion du vrac en France, en Belgique et dans le monde. Réseau Vrac structure et accélère le développement de ce nouveau marché. Réseau Vrac fédère et accompagne plus de 1700 professionnels de la filière, distributeurs, producteurs, fournisseurs et porteurs de projet. En adhérent à Réseau vrac, vous bénéficiez d'un ensemble d'outils pour vous aider dans votre métier : liste de fournisseurs vrac, formations spécialisées (guide juridique, hygiène, traçabilité, lancement d'un magasin vrac,...) ainsi qu'une multitudes d'autres conseils utiles. Infos : www.reseauvrac.org

LE SAVIEZ-VOUS ?

En moyenne, les produits alimentaires secs en vrac coûtent au client entre 30 et 40 % moins cher et produisent en moyenne sur une année 600 kg/habitant de déchets en moins que si ces produits avaient été achetés en pré-emballé.

Selon Jean Bouteille, leurs produits alimentaires liquides en vrac (vinaigre, vin, huile...) coûtent au client entre 5 et 30% de moins que les produits pré-emballés de même qualité.

Attention, actuellement la vente en vrac de certains produits est interdite en Belgique :

- **L'huile d'olive:** Pour éviter la fraude dans le cadre de l'appellation d'origine contrôlée, la vente en vrac d'huile d'olive extra-vierge est interdite.
- **Le yaourt:** Vu qu'il s'agit d'un produit fragile qui périme rapidement une fois ouvert, sa vente en vrac est interdite pour des raisons sanitaires, nous vous conseillons de privilégier les yaourts en pots consignés gérés par des producteurs locaux.
- **La farine:** La vente en vrac de farine est interdite pour des raisons sanitaires vu qu'il s'agit d'un produit avec une certaine volatilité. Vous pouvez vendre en plus grand format et en privilégiant un emballage écologique (en papier kraft) afin de réduire le ratio produit/emballage.

1.1 Fruits et légumes

Il est facile de se faire livrer des fruits et légumes provenant de producteurs locaux dans des bacs bleus (bacs rigides, faciles à empiler). Mais le plus souvent ce sont les producteurs qui vous les fournissent. Voici quelques exemples de fournisseurs de bacs bleus : [EuroPoolSystem](#), [Genteso](#), [2^eMain](#).

1.2 Boissons et autres produits alimentaires liquides

Les **consignes** sont également une excellente **solution pour éviter tout déchet d'emballage**. Par exemple, certains producteurs de confitures, de yaourts, de jus ou bières, récupèrent les bocaux et bouteilles pour les nettoyer (eux-mêmes ou via un sous-traitant, comme une entreprise de travail adapté), et les réutiliser.

En ce qui concerne des produits plus fragiles ou difficiles à manipuler en vrac comme les yaourts (la vente en vrac n'est actuellement pas autorisée) et les confitures, privilégiez les producteurs qui proposent un système de consigne en reprenant les bocaux ou bouteilles à chaque livraison.

Pour les boissons, les consignes sont une solution qui existe depuis longtemps : le client ramène les bouteilles consignées vides en magasin et récupère le montant de la consigne. Le nettoyage et le remplissage des bouteilles consignées sont effectués par le fournisseur ou le producteur qui approvisionne le magasin.

LE SAVIEZ-VOUS ?

À chaque réutilisation d'un contenant consigné, la production d'un nouveau contenant est épargnée. En comparant leurs cycles de vie, une consigne en verre consomme 4 fois moins d'énergie qu'une bouteille en verre à usage unique.²

²[Étude Deroche](#), p. 32

BOISSONS ET AUTRES PRODUITS LIQUIDES (HUILE, CREME, YAOURT, SIROP)			
SOLUTIONS	TYPES DE PRODUITS	CRITERES DE CHOIX ET D'UTILISATION	FOURNISSEURS
Fontaine à eau 	Eau	<ul style="list-style-type: none"> Gazéification et refroidissement d'eau possible Raccords nécessaires au réseau de distribution d'eau et à une prise électrique L'eau filtrée plate et gazeuse se vend en général ~50% moins cher que l'eau en bouteille (~0,4€/L). <ul style="list-style-type: none"> Coût fixe moyen estimé : ~950€ HTVA -Fontaine à eau : ~600 à 1500€ -Frais d'installation : ~200 à 300€ -Coût variable : ~0,25€/L -L'eau de distribution : <0,008€/L -Cartouches filtrantes : ~50 à 60€ pour 5.000L³ -Bonbonnes de CO₂ : 0,2€/L (10€ pour 50L) -Frais d'entretien : ~15 à 40€/mois → ~30€/mois -> Marge opérationnelle de 0,15€/L 	Culligan Aqua Service AQua Chiara Aquavital Selecta Kalimba Companeo Robinetto
Produits liquides 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 	Jean Bouteille Biloba Appelfabriek BiBoViNo (haut de gamme) Basin & Marot Titulus BIOBelVin Vins Étonnants
	Vins		

³ Prix d'une fontaine à eau : quel budget prévoir ?, Companéo, consulté le 27 mars 2019

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.

BOISSONS ET AUTRES PRODUITS LIQUIDES (HUILE, CREME, YAOURT, SIROP)			
SOLUTIONS	Types de produits	CRITERES DE CHOIX ET D'UTILISATION	FOURNISSEURS
Produits liquides en grand conditionnement (cubi ⁷ , fontaine à vin, Bag-In-Box ou BIB)	Huiles	<ul style="list-style-type: none"> Cuves en plastique d'huile de 1000L Une fois la cuve vide vous pouvez la revaloriser afin d'en faire un compost par exemple. 	Fournisseur de cuves de 1000L: Greif
Consignes en bouteilles	Jus	<ul style="list-style-type: none"> 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 Les apéros de chez nous Pom d'Happy Marc Ballat Délice de Marie Pépins
	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 Les apéros de chez nous Meneau Vajra
	Vins et bières	<ul style="list-style-type: none"> En bouteilles consignées de 0,75L Certains viticulteurs vendent leur vin en fûts consignés qu'ils récupèrent (intéressant pour les débits élevés) 	Les apéros de chez nous Vin en vrac Jean Bouteille

BOISSONS ET AUTRES PRODUITS LIQUIDES (HUILE, CREME, YAOURT, SIROP)			
SOLUTIONS	TYPES DE PRODUITS	CRITERES DE CHOIX ET D'UTILISATION	FOURNISSEURS
Consignes en bouteilles	Lait	<ul style="list-style-type: none"> Environnement réfrigéré (frigo vitrine, par exemple) pour conserver les produits laitiers. Les températures pour les produits sont reprises sur le site de l'AFSCA. Vérification régulière des DLC (dates limites de consommation). Choix habituel pour les magasins : lait pasteurisé qui a un goût similaire au lait UHT et qui se garde 10 jours. Lait cru : <ul style="list-style-type: none"> Porter à ébullition avant utilisation ; À conserver entre 0 et 6°C À consommer max. 3 jours après la première traite Stérilisateur pour nettoyer les consignes (nécessaire chez le producteur) Pour éviter les contaminations, l'AFSCA préconise de recycler les couvercles métalliques (tri PMC) après chaque utilisation. Prix d'achat variable en fonction des producteurs et de la distance à partir de ~1€/L de lait pasteurisé. Prix de la consigne : ~0,50€ 	Ferme de Saint Marcoult Ferme Renaud Ferme du Bairy Ferme de la Goyette
	Soupes	<ul style="list-style-type: none"> Existe en différents formats et avec différentes recettes. À conserver au frigo entre 0 et 6°C. 	Chouke
Consignes en pots	Yaourts et crèmes fraîches	<ul style="list-style-type: none"> Environnement réfrigéré (frigo vitrine, par exemple) pour conserver les produits laitiers. Les températures pour les produits sont reprises sur le site de l'AFSCA. Plusieurs tailles de consignes : 100 ml, 250ml, 500ml Plusieurs arômes/goûts en fonction des producteurs. Vérification régulière des DLC (dates limites de consommation). Prix des produits variable selon les produits et fournisseurs. Consigne : ~0,50€/pot. 	Yaourts et crème fraîche : Bioferme Ferme du Bairy Ferme de Saint Marcoult Fromagerie du marronnier Crème fraîche : Ferme de Jambjoûle
	Confitures et conserves	<ul style="list-style-type: none"> Grande variété de produits en différentes tailles de consignes. 	Itinéraire Bis Gourmand 't Bioschuurke

1.3 Produits d'entretien

Pour les produits d'entretien, **demandez d'être fournis dans des contenants réutilisables** que vous pouvez directement placer en rayon (bidons avec poussoir ou robinet). Cela vous évite du travail de réassort et de nettoyage.

Pour les produits d'entretien, le règlement cosmétique européen visant à protéger le consommateur (en cas d'intoxication accidentelle) vous oblige à **mentionner les ingrédients des produits sur l'emballage**. Pour respecter cette loi 2 options sont possibles :

- Vendre des bidons reprenant les ingrédients et le client revient ensuite avec celui-ci pour se resservir du même produit.
- Mettre à disposition des étiquettes qui reprennent les ingrédients que le client peut coller sur ses propres contenants.



Au Rayon Bio (jette)

2. Choisir le matériel et les contenants adéquats pour la vente en vrac

Pour vendre en vrac, vous avez besoin d'un système de caisse et de balances compatibles qui savent gérer la tare (pesage des contenants à vide afin d'enlever le poids du contenant du poids total pesé une fois le contenant rempli).

Une balance de commerce 'poids-prix' coûte entre 150 et 600€. Voici quelques exemples de fournisseurs : [Bizerba](#), [Gastro Hero](#), [Expondo](#), [Metil](#), [Axess-Industries](#), [HM Froid](#)

Voici quelques exemples de systèmes de caisse utilisés dans des magasins vrac : [ODOO](#) et [Microconcept](#), [Regulus 4 POS](#),...

Différentes options sont possibles pour la déduction de la tare:

- Noter manuellement sur le contenant son poids à vide. Une alternative est de préparer des papiers avec un tableau structuré pour noter manuellement le poids du contenant vide puis rempli par produit acheté en vrac. Le poids du contenant est déduit manuellement à la caisse. Cette option est moins pratique car cela prend du temps et le risque d'erreurs est élevé.
- Peser le contenant à vide à l'aide d'une balance qui est reliée à une étiqueteuse qui imprime une étiquette avec code à barres. L'étiqueteuse est reliée au système de caisse. A la caisse le produit est pesé puis le code à barre scanné afin de déduire le poids du contenant.
- Pré-imprimer avec une impression permanente le code à barres de la tare sur les contenants vendus en magasin. Cela permet aux clients de directement remplir ces contenants sans devoir tarer ses contenants.

2.1 Fruits et légumes

En quête de facilité, présentez les fruits et légumes directement en rayon dans des bacs bleus (ou autre), sur de simples meubles, étagères ou palettes (pour un style « back to roots »). Certains établissements disposent les bacs sur des palettes pour faciliter la manutention ([The Barn Bio Market](#), par exemple).

2.2 Rayon vrac

Prenez en compte les aspects suivants dans le choix des réceptacles (pour la mise en rayon et la distribution des produits) et des autres équipements nécessaires :

- **Choisissez les bacs, silos, fûts, bocaux ou fûts en inox (pour les produits liquides) adaptés aux produits que vous y présentez.** Un matériel bien choisi permet de changer d'offre de produit très facilement, au gré des saisons ou des tendances de consommation. Il est toujours intéressant d'en discuter avec le fournisseur qui sera le plus à même de vous conseiller le meilleur réceptacle à utiliser pour la bonne conservation/ présentation de son/ses produits.
- **Sélectionnez des matériaux « purs » (bois, verre, inox) ou plastiques « non nocifs »** (silos et bacs en polyester sans Bisphénol A).
- **Vérifiez l'étanchéité des couvercles** pour assurer la protection contre les nuisibles (mites alimentaires, charançons, etc.)
- Tenez compte de la **solidité des bacs pour éviter toute casse et faciliter le nettoyage.**
- Choisissez des **contenants dans lesquels les produits sont bien visibles.**
- **Pensez à étiqueter vos réceptacles** afin d'offrir les informations utiles aux consommateurs et surtout les informations indispensables à mettre en avant :
 - Nom et/ou type de produit
 - Prix au kg ou à l'unité
 - Date limite de consommation
 - Informations relatives aux allergènes
 - (Provenance)
 - (Producteur)
- **Choisissez le bon poste de pesage pour les contenants vides** (tarage) :
 - **En libre-service** : l'objectif est de mettre à disposition du client des balances simples avec des étiquettes détaillées.
 - **À la caisse** (avec des contenants standardisés) : cette solution permet de limiter les risques de « triche » et d'erreur⁶.

Dans les pages qui suivent vous trouverez des tableaux reprenant une panoplie de solutions adaptées à la vente en vrac.

⁶ [Bio Linéaires](#) (mai-juin 2011) « Rayon vrac : les clés de la réussite »

VRAC SEC				
SOLUTIONS SUGGERÉES	CRITERES DE CHOIX	ADAPTE AUX ALIMENTS	COUT D'Achat (HTVA)	FOURNISSEURS
Trémie / Silo 	<ul style="list-style-type: none"> Système de distribution gravitaire très efficace (taille : entre 10 et 25 litres) Espace de vente attractif Existe en plastique et en verre/inox Remplissage par le haut Le client réceptionne le produit en actionnant le levier Perçu par les clients comme plus hygiénique que les contenants avec pelle Pertes possibles d'aliments qui tombent au sol (mauvaises manipulations) Nettoyage régulier du contenant et de l'espace vrac à prévoir Risque de casse lié aux manipulations de remplissage et d'utilisation 	Aliments secs pouvant s'écouler : pâtes, riz, légumineuses, céréales, fruits secs, graines de café, etc.	~70 à 260€/unité d'une capacité de 8L	Zero Waste Dispencer Mobilwood Agenc' Mag Applymage Eco Agencement Shop Hello Pro
Bac avec couvercle 	<ul style="list-style-type: none"> Conforme aux normes alimentaires, sans Bisphénol A et sans phthalates Espace de vente attractif Existe en plastique et en verre/inox Bonne conservation des produits Ouverture par le haut pour remplir et clapet à l'avant pour se servir Souvent fourni avec pelle ou pince intégrée et accrochée au bac 	Fruits secs plus volumineux (pommes séchées, abricots secs, dattes), biscuits, céréales, sucre, levure, pâtes, sel, café (moulu), etc.	À partir de ~60€/unité d'une capacité de 15L	Zero Waste Dispencer Mobilwood Agenc' Mag Agencement Shop ALV Equipe Pro Hello Pro
Fût / Tonneau en kraft rigide 	<ul style="list-style-type: none"> Fût cylindrique ou rectangulaire composé de papier 100% Fibre Kraft liner Déferents types de couvercles : fermeture par collier à levier, couvercle en plastique, métal, papier kraft Résiste à l'humidité et bonne conservation des aliments Système très simple assurant un gain de temps au remplissage Sacs plastiques à placer dans les fûts (à remplacer régulièrement) Possibilité de placer le produit dans son emballage directement dans le fût Perçu parfois comme moins hygiénique par le client car chacun se sert dans le fût avec une même pelle et se penche au-dessus du fût 	Produits secs et solides : pâtes, riz, légumineuses, céréales, café (moulu), etc.	Fûts carrés : •~9,50€/unité de 35L •~11€/unité de 80L Fûts ronds : •~18€/unité de 20L •~20€/unité de 60L •~30€/unité de 100L	Carré Karton Manutan Hellopro Epeautre

SOLUTIONS SUGGÉERES	CRITERES DE CHOIX	ADAPTE AUX ALIMENTS	COUT D'Achat (HTVA)	FOURNISSEURS
Grands bocaux ou bouteilles avec couvercles en verre 	<ul style="list-style-type: none"> Présentation esthétique Nettoyage facile Préférez une ouverture suffisamment large pour faciliter l'accès au produit avec une pince 	Biscuits, fruits secs enrobés de chocolat ou caramélisés, chocolat, épices, thé,...	À partir de ~7,50€/unité	Maison du monde Kitchen and more Aw Cadeaux Boutique Bacoma Maison de mez Verrerie Flory
Bocaux en métal 	<ul style="list-style-type: none"> Conserve le produit à l'abri de la lumière et de l'humidité Réutilisable durablement Nettoyage facile Il existe également la possibilité de réutiliser les contenants d'approvisionnement de pâtes à tartiner 	Thé, café	~20-30€/bocal	Terre Des Thés Comptoirs Richard Palais Des Thés Xavax
Pelle en inox 	<ul style="list-style-type: none"> Très solide et plus rentable qu'une pelle en plastique (plus résistant et durable dans le temps) Hygiénique : les bactéries et les odeurs ne s'y attachent pas 	Accessoire pour fûts et bacs	À partir de ~4€/unité	Bar solutions Label verte La Toque d'or Les graminades Ustensiles et cuisine
Entonnoir en inox 	<ul style="list-style-type: none"> Ustensile servant à transvaser sans débordement les produits (pâtes et autres produits secs) dans le contenant du client À disposer dans les espaces du magasin où cela pourrait être utile au client (près des épices,...) 	Pour types de produits à transvaser	À partir de ~4€/unité	Runfon Hello pro Homodox Sodial Sans bpa
Pince en inox 	<ul style="list-style-type: none"> Ustensile indispensable pour un magasin de vrac sec Permet de servir les aliments de façon hygiénique (pas de contact avec les mains) Existe en différentes tailles Matériau inox donne une grande résistance et une robustesse à l'ustensile 	Accessoire pour grands bocaux et bacs (si pas fournis avec les bacs)	À partir de ~2€/unité	Matériel Horeca La Toque d'Or La boutique des chefs Meilleur du chef Ustensiles et cuisine

PRODUITS ALIMENTAIRES LIQUIDES				
SOLUTIONS SUGGÉERES	CRITERES DE CHOIX	ADAPTE AUX ALIMENTS	COUT D'ACHAT (HTVA)	FOURNISSEURS
Cuves en inox 	<ul style="list-style-type: none"> • Contenant réutilisable avec robinet pratique à utiliser • Certains fournisseurs livrent leurs produits en cuves en inox consignées 	Huiles, vinaigres, sirop d'éable, etc.	5L = ~60€/unité 10L = ~65€/unité 20L = ~100€/unité 50L = ~130€/unité	Bionaturels Aura Industrie
Meubles de distribution en vrac de produits alimentaires liquides 	<p>Fonctionnalités des systèmes de distribution⁷:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Connexion rapide aux pompes - Pompage du liquide à l'aide d'une pompe en inox à la norme alimentaire (vidage proche de 100%) - Remplissage rapide (jusqu'à 3L/min.) - Gestion de la présence de bouteille, de l'anti-débordement et système anti-goutte - Impression d'étiquettes <p>Les produits conditionnés connectés au système peuvent être livrés par le fournisseur du système de distribution (exemple : Jean Bouteille) ou achetés par le magasin, de façon autonome.</p>	Huiles, vinaigres, jus, sirops, bières, vins, etc.	<p>Installation du mobilier et formation du personnel à l'utilisation et l'entretien : frais fixes de ~500€ (autant pour l'achat que la location de la solution) En général, un commerce a besoin de 2 meubles comportant en moyenne 10 fontaines</p> <p>Location des meubles (~10,20€/mois) et des fontaines, entretien inclus (entre 37 et 45€/fontaine/mois) pendant 48 mois : ~430€/mois</p> <p>Achat des fontaines : ~350€/fontaine</p>	eco-tap Jean Bouteille 3JD

⁷[Catalogue 3JD, spécialiste du vrac liquide](#)

SOLUTIONS SUGGÉERES	CRITERES DE CHOIX	ADAPTE AUX ALIMENTS	COUT D'ACHAT (HTVA)	FOURNISSEURS
Fûts (en bois ou EPS)	<ul style="list-style-type: none"> Les fûts alimentaires sont soit munis d'un couvercle à visser, soit d'une genouillère en métal pour assurer l'étanchéité à l'air et l'humidité. Le vin est fourni par certains producteurs en fûts consignés réutilisables. 	Vins	3L : ~25€/unité 12L: ~60€/unité 30L: ~85€/unité Le viticulteur reprend gratuitement son fût s'il le consigne.	Fournisseurs de vin en vrac : Vin en vrac ; Jean Bouteille ; Vinoherck Fournisseurs de fûts : Horeca Shop ; Vidaxl ; Fût Alimentaire ; Gilac
Distributeurs de lait	<ul style="list-style-type: none"> Distributeur automatique en inox pour la vente aux clients de tout type de lait 24h/24 équipé de : <ul style="list-style-type: none"> - Système de refroidissement pour maintenir le lait entre 0°C et 4°C, sur toutes les pièces transportant du lait (y compris la zone de remplissage). - Tanks à lait : 1, 2 ou 4 tanks d'une capacité de 50 à 400L en fonction des modèles - Possibilité d'avoir un système bi-fluide pour proposer deux laits différents - Système d'agitation du lait en continu pour éviter le déphasage du lait cru et pasteurisé (séparation entre deux substances) - Système de transfert du lait : moteur-pompe, vannes, raccords, etc. - Système de distribution et une zone de remplissage avec rinçage de la zone après chaque remplissage - Paiement : système de ticketing ou insertion de pièces de monnaie ou lecteur de carte - Distributeur de bouteilles - Unité de contrôle et d'alarme : jauge du lait, enregistrement de la température, verrou de la machine si T° trop élevée, etc. - Procédure de nettoyage simple (nettoyage automatique optionnel) <p>Ce système nécessite une livraison régulière afin d'avoir toujours du lait frais. Attention : Il faut maximum 80 km de distance entre le lieu de vente et le producteur.</p>	Lait cru ou pasteurisé	Achat du distributeur : De ~5.700 à 40.000€ Exemple : Distributeur Brunitamat Bi fluide : 2 tanks de max 200 litres + 2 tanks de recharge = ~9.200€ Achat de tank de recharge : À partir de ~160€	Brunitamat Risto Vending Larazzoni Avec du lait belge : Payotmilk

PRODUITS ALIMENTAIRES À MOUDRE OU COLLANTS				
SOLUTIONS SUGGÉRÉES	CRITERES DE CHOIX	ADAPTE AUX ALIMENTS	COUT D'ACHAT (HTVA)	FOURNISSEURS
Machine à moudre le café 	<ul style="list-style-type: none"> Machine à placer à proximité des silos à grains de café en vrac pour permettre au client de le moudre en magasin. La mouture en magasin permet de garder le café en grains plus longtemps et perdre moins d'arômes et de saveurs 	Café	~19 à 269€	Vandenborre Pfaff Coolblue Maxicoffee Machine à cafe à grain
Distributeur à température constante 	<ul style="list-style-type: none"> Cuve avec robinet Pendant les heures d'ouverture du magasin, un système de régulation maintient la partie inférieure du distributeur (3 à 4 premiers centimètres) à T° constante (32-34°C) pour éviter que le miel ne se cristallise. Cela ne posera pas de problème pour la consommation. Possibilité d'acheter ou louer le matériel et le miel Peu d'entretien nécessaire : <ul style="list-style-type: none"> - Nettoyage extérieur régulier recommandé (plexiglas et inox) - Nettoyage de la vanne 1x/sem. avec une loque humide Nettoyage complet des cuves par le fournisseur 1x/an 	Miel, chocolat, pâtes à tartiner suffisamment fluides	Frais de location : Gratuit si commande d'au moins 40kg de miel/mois. Si volume inférieur : ~8€/mois/machine	Nectar&Co
Broyeur / Nut grinder 	<ul style="list-style-type: none"> Sans additif Réduction du prix pour le consommateur (grâce à la transformation de la matière brute en magasin) Réalisation de différentes pâtes à tartiner (amandes, noisettes, noix de cajous, cacahuètes, noix de macadamia, noix du Brésil) Trois niveaux de broyage : pâte lisse à granuleuse Nettoyage facile : démontage rapide du moyeu qui écrase les fruits. Lavable à la main ou au lave-vaisselle 	Pâtes à tartiner	Leasing : ~150€/mois pendant 2ans Achat du broyeur : ~3.600€	Milarom Aventure.bio Vrac'n Co

SOLUTIONS SUGGÉERES	CRITERES DE CHOIX	ADAPTE AUX ALIMENTS	COUT D'ACHAT (HTVA)	FOURNISSEURS
Bol réfrigéré 	<ul style="list-style-type: none"> Différents volumes disponibles Le froid assure la conservation de la confiture ou gelée (certains produits étant plus sensibles à la T° ambiante). Comprend : <ul style="list-style-type: none"> - 1 base inox - Glacette réfrigérante à réfrigérer en 24 heures - Bol : différentes contenances 0,6 à 4L - Nettoyage au lave-vaisselle possible Couvercle avec rabat articulé 	Confitures	A partir de : → 0,6 L : ~40€ → 2,5 L : ~75€ → 4 L : ~100€ Glacette de recharge : ~5€	Stellinox Verrax Nisbets Buffet plus
Seaux alimentaires en plastique ou inox 	<ul style="list-style-type: none"> Containants recouverts d'un couvercle amovible, facile à fermer Existe différents formats ronds ou rectangulaires avec angles arrondis Intérieur avec vernis alimentaire ou en inox permettant de contenir miel, confitures ou autres denrées consommables Anse pour le transport Confitures et pâtes à tartiner fournies par certains producteurs en contenants réutilisables, qu'ils reprennent pour le nettoyage et le remplissage 	Pâte à tartiner, miel et confitures	~0,36 à 6,5€	Fournisseurs de seaux : Icko Bee API Fidel Fillaud Auer Packaging Maison Demez Ben Bow Fournisseurs de produits en seaux consignés : Damiano Nectar&Co
Grandes cuillères avec ou sans trous 	<ul style="list-style-type: none"> Permet de servir les aliments de façon hygiénique (pas de contact avec les mains) Matériau inox donne une grande résistance et une robustesse à l'ustensile La forme de la cuillère et sa tige plus longue facilite le service 	Accessoire pour se servir d'olives, de confitures, de pâtes à tartiner, tapenades, etc.	~2 à 6€/unité	Cdiscount WMF Nisbets

2.3 Crèmerie, fromagerie et charcuterie

Si vous proposez des **plats préparés en comptoir** (pour remplacer les produits préemballés) et/ou des **fromages, de la viande et des charcuteries à la découpe** :

- Choisissez le meilleur endroit dans votre établissement pour y installer votre comptoir. Certains décident de l'installer près de la caisse afin qu'en période creuse, le(a) caissier.ière puisse à la fois servir les clients au comptoir et s'occuper de la caisse pendant les moments creux.
- Selon la place disponible, choisissez et commandez les équipements ainsi que les contenants nécessaires à l'achalandage des produits au comptoir.
- Prévoyez du personnel pour tenir votre comptoir traiteur-charcuterie-boucherie-fromagerie, ainsi que pour gérer le nettoyage des consignes (si applicable).

ÉQUIPEMENTS			USTENSILES		
ÉQUIPEMENTS	COUT D'INVESTISSEMENT (HTVA)	FOURNISSEURS	USTENSILES	COUT D'ACHAT	FOURNISSEURS
Frigo vitrine 	À partir de 1.200€	Ice Shop Ma Cave À Vin Expondo Gastro Hero Horeca	Bac en inox ou porcelaine 	De 4€ à 20€	Matériel Horeca Gastro Hero Expondo Vega
Comptoir réfrigéré 	À partir de 1.600€	Ice Shop Ma Cave À Vin Horeca Euroreca	Couteau à fromage 	À partir de 17€	Matériel Fromage Pro Couteau du chef Couteau Sabatier
Trancheuse à fromage ou charcuterie 	À partir de 340€ De 125€ à 280€	Matériel Horeca Gastro Hero Expondo Cuisine des pros	Planches à découper 	En bambou/bois : à partir de 6,5€ En polyéthylène : à partir de 15€	Horeca Matériel Fromage Pro Euroreca
Balance avec option de tarage 	De 125€ à 280€	Gastro Hero Horeca Expondo Metil	Plateau à fromage 	À partir de 15€	Matériel Fromage Pro La boite du fromager
			Pince en inox 	À partir de 2€	Matériel Horeca La Toque d'Or La Boutique Des Chefs Meilleur du chef Ustensiles et cuisine

LE SAVIEZ-VOUS ?

Sur base d'une étude comparative sur 13 fromages différents (BEES Coop., 2018), la vente à la découpe a permis de réduire le prix de vente final de 26% par rapport au produit pré-emballé. Si les stocks sont correctement gérés, les pertes de produits seront minimes. Notez que la conservation des produits découpés sur place et emballés dans les contenants réutilisables des clients sera moins longue que dans un contenant pré-emballé ou sous-vide.

2.4 Produits d'entretien

Pour permettre au client de se servir plus facilement en produits d'entretien en vrac, il est **possible de louer une machine** [eco-tap](#), [wallowash](#), [Etamine du Lys](#) ou [Ecover](#), par exemple, qui permet au client de se servir plus facilement. Eco-tap fournit les produits d'entretien et les bidons dans lesquels le client peut se servir avec les ingrédients notés dessus.

3. Aménager et entretenir les différents rayons de votre commerce

- Veillez à **ne pas exposer les produits directement au rayonnement du soleil**.
- Une **climatisation est parfois nécessaire** pour assurer une bonne conservation des produits.
- Privilégiez les endroits dans le magasin où les gens passent naturellement (éviter les espaces moins fréquentés) afin de faire en sorte que les produits tournent au mieux.
- **Pensez aux manipulations que devra faire le client pour se servir** (confiture, olives, biscuits, épices, thé, produits liquides,...) et **agencez l'espace** de façon à faciliter son expérience. Ainsi le client pourra facilement poser ses contenants, les remplir et les refermer.
- **Privilégiez des portes-étiquettes assez grands pour indiquer toutes informations utiles au client** (nom et pays d'origine du produit, certifications, date limite de consommation, prix, indications nutritionnelles, présence/absence d'allergènes, etc.)
- Si vous optez pour le **système de fûts** :

Placez des palettes traitées en-dessous des fûts (par exemple) pour qu'ils ne soient pas en contact direct avec le sol. En fixant des roulettes sous les palettes, cela vous permet de déplacer les fûts plus facilement pour le nettoyage.

Prévoyez un couvercle transparent (en plexiglass, par exemple) pour que les produits soient visibles et un emplacement pour que le client puisse déposer le couvercle pendant qu'il se sert dans le fût. OU utilisez des couvercles aimantés (cf. Brüt by Färm, Barn,...)

Installez un support dans le fond du fût pour rehausser le contenu : il sera plus facile pour le client de se servir, particulièrement lorsque le sac commence à se vider.

AFSCA

Les informations et les étiquetages relatifs aux produits (traçabilité, date de péremption, origine) doivent être visibles dans le magasin et à disposition des clients.

- **Prévoyez un système d'accroche pour les pelles** (afin d'éviter de les mettre directement dans le fût ou le bac).
- **Optimisez l'espace** en construisant une structure sur plusieurs étages pour optimiser l'espace.
- **Installez des balances permettant de tarer les contenants** à l'entrée du magasin, près des contenants que vous vendez et près du rayon vrac.



www.beechange.com



The Barn Bio Market

- Pour installer un **comptoir réfrigéré** en magasin, prévoyez les **travaux d'aménagement** nécessaires dans votre établissement (prises électriques pour les équipements, évier pour le nettoyage, plan de travail en inox aux normes AFSCA, espace pour l'accès et les files de clients...).
- **Pour garantir une bonne hygiène dans votre magasin :**

Passez régulièrement l'aspirateur ou le ballet dans le rayon vrac (1 à 2x en cours de journée) pour ramasser les produits tombés au sol.

Nettoyez régulièrement les pelles, pinces, les manivelles des silos et les couvercles des fûts (tous les jours ou plusieurs fois par jour, selon l'affluence).

Nettoyez régulièrement les bocaux, bacs et silos pour les maintenir propres. Nettoyez-les aussi à chaque changement de lot ; à chaque changement de produits (noix de cajou → amandes, par exemple) ; au moindre signe d'infection par des nuisibles (mites alimentaires, etc.).

Prévoyez un **récipient** pour récupérer le produit **sous chaque distributeur** de produits liquides et/ou collants (en cas de débordement accidentel, mauvaise manipulation, etc.) et nettoyez régulièrement ce récipient. Ces produits récoltés en-dessous des distributeurs ne peuvent évidemment plus être vendus pour des raisons sanitaires.

Tenez à jour et affichez aux endroits stratégiques du magasin la liste des dates de nettoyage des récipients et des rayons afin de gagner la confiance des clients concernant l'hygiène et la propreté.

- Pour garantir la **traçabilité des produits vendus** : notez par produit et par lot ouvert le numéro de lot, la date d'ouverture et la date limite de consommation sur un papier ou dans un fichier électronique. En cas de contrôle de l'AFSCA ou de problème avec un lot, il est essentiel de pouvoir contrôler cela de manière systématique.
- **Adaptez l'aménagement de votre établissement** pour intégrer des conditionnements de plus grande taille, pour le stockage de bouteilles/carafes, de fontaines à boisson pour les boissons 'fait maison' ou encore pour l'installation d'un dispositif de distribution (fontaine à eau, jarre,...). Installez vos machines à un endroit pratique où le bruit ne dérangera pas vos clients.

SYSTÈME DE NETTOYAGE DES CONSIGNES

Pour mettre en place un système de nettoyage des consignes au sein de votre établissement, prévoyez l'espace et les infrastructures nécessaires :

- **Arrivée d'eau et d'électricité** pour l'installation d'un lave-vaisselle.
- **Espace pour stocker les consignes sales** récupérées.
- **Espace pour les consignes propres** avant leur remise en circulation.

4. Choisir, commander et mettre en rayon les contenants réutilisables proposés aux clients

4.1. Choisissez des contenants réutilisables pour vos clients, adaptés à vos produits

- Les formats : petits / moyens / grands ; bols / ravières compartimentés, pochettes en tissu; gobelets / mugs avec couvercle...
- Les matériaux : verre, tissu, inox, plastique....Respectez les normes d'emballage et de matériaux afin d'éviter 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... Afin qu'il soit réutilisable avec un système de consignes, choisissez un couvercle qui résiste à la chaleur (nettoyage à haute température) et qui ne se déforme pas à l'ouverture (pour assurer l'étanchéité du contenant).

L'AFSCA est 100% pour le zéro déchet, aux conditions suivantes⁸ :

- **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).
- Plus d'infos sur les normes d'emballage et de matériaux.

⁸ AFSCA (2019) : Votre client apporte ses propres contenants (réutilisables) pour emporter ses achats alimentaires ?

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 contenu pour un produit phare de votre offre : Comment les clients réagissent-ils ? Quel est leur avis sur le format, les matériaux, le côté pratique ?

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 contenu.

- Pour une réduction maximale de vos coûts, organisez des 'appels à bocaux' destinés à vos clients (exemple :image ci-contre⁹). 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 !



LES CONTENANTS ET EMBALLAGES À PROPOSER À VOS CLIENTS

Votre bénéfice :

- 0,25€ à 0,8€ par sac vendu
- 0,5€ à 5€ par contenuant réutilisable vendu et gardé par le client

Votre économie :

- 0,02€ par sac en papier évité
- 0,1€ à 0,5€ par contenuant jetable évité

⁹ Day-by-Day Valenciennes (mars 2018), [post Facebook « Appel à bocaux »](#)

SACS RÉUTILISABLES					
SOLUTIONS	PRODUITS ADAPTES AU CONTENANT	CRITERES DE CHOIX	COUT D'ACHAT (HTVA)	PRIX DE VENTE CONSEILLE (TVAC)	FOURNISSEURS
Sac en coton de préférence biologique et Fairtrade 	<ul style="list-style-type: none"> • Fruits et légumes • Pain • Vrac sec pas trop collant 	<ul style="list-style-type: none"> • Sac produit sans pesticides et engrais chimiques • Prolonge la conservation du pain • Léger • Lavable à la machine 	~0,8 € à 4 €/unité	Entre 2 € et 5€/unité	BeFre AVA Altersac Kudzu Ah Table ! Bag To Green Kufu Sakaïdé Sans BPA
Sac en toile de jute, en chanvre et en lin 	<ul style="list-style-type: none"> • Fruits et légumes • Pain • Vrac sec pas trop collant 	<ul style="list-style-type: none"> • Fibre végétale très solide et biodégradable • Le lin et le chanvre peut être cultivé en Belgique • Résistant aux moisissures • Prolonge la conservation du pain • Robuste mais plus lourd • Lavable à la machine 	~0,5 € à 4€/unité	Entre 1 € et 5€/unité	Ecobag Sacpub Sac en toile Selency Altersac
Sac et filet en polyester 	<ul style="list-style-type: none"> • Fruits et légumes 	<ul style="list-style-type: none"> • Matériaux en nylon, en polypropylène tissé ou non-tissé • Solide, résistant à l'usure et réutilisable • Léger • Lavable à la machine 	~0,25 € à 1,33€/unité	1 € à 1,5€/unité	BeFre Les Tissus Du Chien Vert
Sac de course réutilisable (en jute, en coton, cabas, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> • Toutes sortes d'achats 	<ul style="list-style-type: none"> • Possibilité d'imprimer les logos et graphismes de votre enseigne sur les sacs • Léger • Lavable à la machine 	~0,6 € à 4 €/unité	Entre 2 € et 5€/unité	BeFre BioPack InterBergCo Joakim Packaging Lambert Verpakkingen Marisan Papier Present

BOCAUX ET AUTRES CONTENANTS					
SOLUTIONS	PRODUITS ADAPTES AU CONTENANT	CRITERES DE CHOIX	COUT D'ACHAT (HTVA)	PRIX DE VENTE CONSEILLE (TVAC)	FOURNISSEURS
Bocaux en verre de différentes tailles 	<ul style="list-style-type: none"> • Vrac sec (aussi collant) • Produits collants ou en partie liquides (confitures, olives,...) • Produits laitiers (mozzarella, feta, fromage frais,...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Réutilisable à long terme et recyclable en fin de vie • Résistant au congélateur • Résistant au four et au micro-ondes (sans le joint) • Lourd • Nettoyage au lave-vaisselle • Concernant les bocaux Weck: si le caoutchouc est trop chauffé, il perd en solidité et il doit être remplacé en cas de système de consigne. • Le verre alimentaire épais n'est pas recyclable. 	Entre 0 et ~5€/unité	~0 à 5,5€/unité	Vos clients (via un 'appel à bocaux') Weck Ah ! Table ! - Ecodis Vega direct Nisbets Ikea
Plat en verre avec couvercle 	<ul style="list-style-type: none"> • Vrac sec (aussi collant) • Produits collants ou en partie liquides (olives,...) • Produits laitiers (mozzarella, feta, fromage frais,...) • Fromages et charcuteries 	<ul style="list-style-type: none"> • Supporte des T° extrêmes (de -40°C à +300°C) • 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	Pyrex Pebbley Emsa Ikea Dille & Kamille Duralex

SOLUTIONS	PRODUITS ADAPTES AU CONTENANT	CRITERES DE CHOIX	COUT D'ACHAT (HTVA)	FOURNISSEURS
Contenant en plastique dur 	<ul style="list-style-type: none"> • Vrac sec (aussi collant) • Produits collants ou en partie liquides (olives,...) • Produits laitiers (mozzarella, feta, fromage frais,...) • Fromages et charcuteries 	<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 5€/unité	Mepal reCIRCLE Tupperware Emsa Oxo Fresh'n Go K&G (empilable) Hema
Boîte à pizza en métal ou polypropylène 	<p>Pour les pizzas, les quiches et les tartes</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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	Bwatbox Michelangelo Pizzycle

BOISSONS ET AUTRES PRODUITS LIQUIDES					
SOLUTIONS	PRODUITS POUVANT ETRE TRANSPORTÉS	CRITERES DE CHOIX	COUT D'ACHAT (HTVA)	PRIX DE VENTE CONSEILLE (TVAC)	FOURNISSEURS
Bouteille en verre avec bouchon 	<ul style="list-style-type: none"> • Eau filtrée et/ou gazéifiée • Huiles et vinaigres • Boissons (Kamboucha,...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Bouteilles solides, adaptées à la conservation des produits • Largement utilisées et peu chères • La transparence du verre permet au client de voir le produit et le niveau de remplissage de la bouteille. • Si proposé en consigne, veillez à choisir un modèle facile à nettoyer. 	0,5L : ~0,75€ 1L : ~0,90€ Coût de personnalisation : ~0,07€/étiquette	~1,5 à 2,7€	Ecodis Bionaturels Bouteilles et bocaux Mini bouteilles
Bouteille en inox avec bouchon 	<ul style="list-style-type: none"> • Eau filtrée et/ou gazéifiée • Huiles et vinaigres • Boissons (Kamboucha,...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Longue durée de vie • Bonne conservation des produits 	0,5L : ~8€ 0,5L : ~15€ Coût de personnalisation : 0,07€/étiquette)	~10 à 25€	Qwetch Chilly's Herbiola

4.2. Commandez et mettez en avant les contenants réutilisables dans les rayons

Sur la base de vos ventes de produits ainsi que de votre choix de vendre et/ou mettre en consigne les contenants, **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, d'autres encore les ramèneront toutes en même temps.

Revoyez la mise en rayon de vos produits pour y associer des solutions de contenants réutilisables à vendre. Disposez-en également près de l'entrée du magasin et près de la balance pour tarer les contenants, afin qu'ils soient à disposition des clients dès le début de ses achats. Prévoyez-en aussi un stock dans le rayon vrac sec.

Placez des visuels aux endroits stratégiques du magasin afin d'encourager les clients à revenir avec leurs propres contenants.

4.3. Plusieurs modes de réutilisation des contenants sont possibles

- Vos clients apportent leurs propres contenants.
- Vous vendez des contenants que le client peut ramener (propre) à chaque visite.
- Vous instaurez un système de consigne et assurez la gestion d'un stock de contenants. Lorsque le client rapporte son 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.

LE SYSTÈME DE CONSIGNE EN PRATIQUE

Le nettoyage d'un contenant (recommandé à plus de 60°) **avec un lave-vaisselle professionnel est estimé à environ ~0,15€** (sans étiquettes collantes à enlever). En effet, cela prend en moyenne 20 secondes pour mettre et retirer le bocal du lave-vaisselle. Avec un coût salarial moyen de 20€/h, le nettoyage d'un contenant coûte ~0,11€. À cela se rajoute le coût de l'eau et de l'électricité estimé à ~0,04€. Nous recommandons d'éviter les étiquettes ou de choisir des étiquettes facilement décollables placées sur le couvercle du contenant pour réduire les coûts du lavage.

Le budget à prévoir est d'environ 940 à 1.300€ pour un lave-vaisselle professionnel avec des cycles de lavage inférieurs à 3 minutes et une capacité de nettoyage de 12 à 25 bocaux par cycle.

Voici quelques exemples de fournisseurs de lave-vaisselle : Matoreca ; 2e-main ; LP-Horeca ; Fourniture Horeca. Planifiez les travaux nécessaires à son installation (arrivée d'eau et d'électricité).

Définissez un prix de vente ou de consignation supérieur au coût d'achat du contenant.

2 options sont possibles:

- Vous pouvez vendre le contenant consigné à un certain prix que le client récupère entièrement.
- Vous pouvez rendre au client une partie de la consigne et garder une partie pour couvrir vos frais de nettoyage.

À titre d'exemple, un bocal acheté pour 0,5€ est consigné à 1,5€ (pour inciter le client à revenir avec son contenant). S'il ramène le contenant, le client récupère 1€ (vous gardez 0,5€ pour couvrir vos frais de nettoyage).

La vente de contenants réutilisables réutilisés et nettoyés par vos clients vous permet donc de faire un bénéfice de 1€ par contenant vendu (s'il ne revient pas). La plupart des clients réutilisent leur contenant pour le remplir à nouveau.

Dans la mesure où la clientèle récupère le montant de la consigne, aucune TVA ne s'applique sur les contenants consignés. Il est nécessaire d'intégrer le système de consignes dans votre programme de caisse et de vous assurer que tout soit en ordre au niveau de la comptabilité (TVA). Si vous faites payer le nettoyage des contenants, la TVA s'applique sur ce service.

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.

Rejoignez le réseau de consigne l'Empoteuse qui intègre déjà pas mal de commerces alimentaires et horeca bruxellois.

4.4. Étiquettes sur les contenants

Dans certains cas il est nécessaire de placer des étiquettes sur les contenants. C'est le cas notamment si vous pré-remplissez des contenants réutilisables de certaines préparations ou si vous souhaitez reconnaître les contenants neufs, qui n'ont pas été apportés par les clients. Dans ces cas, il est préférable d'utiliser une étiquette facilement décollable sur le couvercle, cela rend le nettoyage plus aisé.

ÉTIQUETTES			
SOLUTIONS	CRITERES	COUT	FOURNISSEURS
Étiquettes en papier ou en plastique 	<p>Étiquette en plastique :</p> <ul style="list-style-type: none"> Utile pour une offre qui ne varie pas et pour un même établissement Résistant au lavage en lave-vaisselle pendant plus d'1 an Pas de décollage Détachable à la main <p>Étiquette en papier :</p> <ul style="list-style-type: none"> Décomposable en lave-vaisselle, plus ou moins facilement en fonction de la colle utilisée (nécessite un nettoyage régulier du filtre du lave-vaisselle) Permet la réutilisation du contenant par d'autres personnes/établissements 	Prix variable en fonction des volumes, tailles et options	Accent Etiketten LabelPak PixartPrinting EtiLux
Étiquettes dry-peel 	La technique du Dry Peel permet de ne pas endommager l'emballage. L'étiquette se compose d'une couche inférieure collante recouverte d'une couche supérieure non-autocollante. Une fois détachée, l'étiquette ne colle plus.	Prix variable en fonction des volumes, tailles et options	Accent Etiketten LabelPak
Étiqueteuses 	Étiqueteuse avec logiciel intégré qui imprime de petites étiquettes décollables au lavage > utile pour indiquer une quantité limitée d'informations (nom du produit, contenu, fournisseur, DLC...)	Coût total : ~1000€	AITech

5. Proposer des accessoires zéro déchet

Pour **accompagner** au mieux **vos clients dans leur démarche zéro déchet** proposez également des accessoires qui remplacent les alternatives jetables dans la cuisine, la salle de bain, en vadrouille et pour les cadeaux.

POUR LA CUISINE				
SOLUTIONS	CRITERES DE CHOIX	PRIX D'ACHAT (HTVA)	FOURNISSEURS	
Pailles¹⁰ 	En inox	<ul style="list-style-type: none"> • Solide : réutilisable sur une longue durée • Couleurs cuivre ou acier • Solution la moins chère • Matériau facile à nettoyer 	~0,20 à 1€/ unité	Sostraw Cheap Straws Eco Strawz
	En verre	<ul style="list-style-type: none"> • Esthétique • Différentes couleurs disponibles • Risque de casse ou de bris • Matériau facile à nettoyer 	~0,70 à 3,20€/ unité	Cheap Straws
	En bambou	<ul style="list-style-type: none"> • Aspect naturel • Durée de vie limitée : environ 1 an • Matériau facile à nettoyer 	~1€/unité	Bambaw Sebio Eco Strawz
	En silicone	<ul style="list-style-type: none"> • Matériau flexible, légèrement pliable • Différentes couleurs disponibles 	~1€/unité	Cheap Straws
Tissus avec élastique 		<ul style="list-style-type: none"> • Pratique pour recouvrir un saladier • Lavable 	~11,5€ à 25€/ unité	Sofkidoе Green Clothes

¹⁰ Prix d'achat des pailles en plastique jetables : 1.85€/paquet de 500 unités (0,004€/unité)

SOLUTIONS	CRITERES DE CHOIX	PRIX D'ACHAT (HTVA)	FOURNISSEURS
Tawashi ou éponge naturelle 	<ul style="list-style-type: none"> Tawashi : fabriquez-en avec du tissu de récupération et vendez-les. Vous trouverez ici un tuto pour en confectionner Éponge naturelle: <ul style="list-style-type: none"> - Lavable - Résistante 	~2€ à 4€/unité	SiNPLÁSTICO La Droguerie Écologique Iris Hantverk
Brosse à vaisselle en bois avec tête interchangeable 	<ul style="list-style-type: none"> Tête remplaçable Résistante Possibilité de suspendre la brosse Ne contient pas de plastique 	~2€ à 4€/unité	La Droguerie Écologique Hakuna Taka SiNPLÁSTICO

POUR LA SALLE DE BAIN

SOLUTIONS	CRITERES DE CHOIX	PRIX D'ACHAT (HTVA)	FOURNISSEURS
Coton tige en inox, bambou, silicone 	<ul style="list-style-type: none"> Lavable Réutilisable Résistant 	~2,5€ à 10€ / unité	Lamazuna Avril Lastswab Orinko Savonne Moi Eeears
Disques démaquillants en tissu 	<ul style="list-style-type: none"> Lavable Réutilisable (remplace des centaines de coton jetables) Résistant S'utilisent avec de l'eau En coton 	~1€ à 2€/unité	Simonette à bicyclette Lamazuna Imsevimse Slow Cosmétique Bambaw
Brosse à dents en bambou 	<ul style="list-style-type: none"> Évite l'usage du plastique Résistant 	~3€ à 5€/unité	Bambaw Ekotige Ecobamboo Hydrophil
Brosse à dents avec tête interchangeable 	<ul style="list-style-type: none"> Vise la réduction des déchets en ne remplaçant que la brosse et pas le manche 	~4€ à 20€/unité	La Maline Lamazuna Bioseptyl Caliquo
Dentifrice en poudre ou solide 	<ul style="list-style-type: none"> Vise la réduction des déchets : En utilisant des écorecharges cela diminue l'utilisation de tube de dentifrice en plastique 	~10€/100ml	Pachamamaï Lamazuna Savonnerie du Cèdre Ben & Anna

SOLUTIONS	CRITERES DE CHOIX	PRIX D'ACHAT (HTVA)	FOURNISSEURS
Serviettes hygiéniques en tissus 	<ul style="list-style-type: none"> Douce, agréable à porter Imperméable Fixation grâce à des boutons pression Lavable Vise à la réduction des serviettes hygiéniques jetables 	~5€ à 8€/unité	Imsevimse La maison du bamboo Ekotige
Culotte menstruelle 	<ul style="list-style-type: none"> Absorbante et imperméable Lavable Vise à la réduction des serviettes hygiéniques jetables et des tampons 	~10€ à 40€/unité	Thinx Réjeanne Moodz Cheeky Wipes
Cup menstruelle 	<ul style="list-style-type: none"> Vise à la réduction des serviettes hygiéniques jetables et des tampons 	~11€ à 26€/unité	Meluna Anaé Organicup Lamazuna
Lingettes pour bébés en tissus 	<ul style="list-style-type: none"> Douces et absorbantes Lavables Alternative aux cotons jetables 	~3€ à 10€/unité	Simonette à bicyclette Tinidoo Cheeky Wipes
Langes lavables en tissus 	<ul style="list-style-type: none"> Permet de réduire l'utilisation de couches à usage unique Lavables Utilisation facile Système anti-fuite 	~20€ à 30€/unité	Hamac Tots Bots Apple Cheeks

EN VADROUILLE

SOLUTIONS	DESCRIPTION	PRIX D'ACHAT HTVA	FOURNISSEURS
Lunchbox en inox (assiette et bol) 	<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) Tiffin met à disposition un manuel d'entretien afin de prolonger la durée de vie de ses lunchbox. Recyclable 	~10€ à 20€/unité	Tiffin (Belgique) Greenweez Ah Table ! (France) Made Sustained ReturnR (location)

SOLUTIONS	DESCRIPTION	PRIX D'ACHAT HTVA	FOURNISSEURS
Boîte pour le goûter des enfants en inox ou plastique 	<ul style="list-style-type: none"> Résistant et réutilisable Petits formats Nettoyage au lave-vaisselle 	~10€ à 17€/unité	Slice of Green - Ecolunchboxes Biobu Kids Konserve Preserve
Contenant en plastique dur (polypropylène) 	<ul style="list-style-type: none"> Convient aux plats chauds et froids Résistant au congélateur et au micro-ondes Nettoyage au lave-vaisselle Léger et empilable Usure plus rapide (au moins 100 réutilisations garanties) <p>Résistant aux micro-ondes (sans couvercle) et au congélateur</p> <ul style="list-style-type: none"> Recyclable 	~1€ à 15€/unité	reCIRCLE Fresh'n Go Mepal K&G
Pochette ou tissus pour sandwich/tartines lavable et réutilisable 	<ul style="list-style-type: none"> Multi-usages pour le client (ex : set de table) Facilement transportable Lavable en machine En fin de vie il est recommandé de jeter la pochette dans un container à vêtements ou textiles (et pas dans une poubelle classique). De cette manière le tissu peut être trié, broyé et utilisé pour remplir différentes fonctions. 	~5,5€ à 10€/unité	Roll'eat La fabrik éco. Omaïki Flax & Stitch Keep Leaf ImseVimse Zéro Déchet Shop Sans-BPA Alterosac
Spork (spoon & fork) en inox 	<ul style="list-style-type: none"> 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	Pyrene Bushcraft Picksea
Mug à café (céramique, inox ou plastique) 	<ul style="list-style-type: none"> Solides, esthétiques et personnalisables Adapté aux boissons froides et chaudes sur place et à emporter. Choisissez un contenant avec un bandeau de silicone pour éviter les brûlures et améliorer la prise en main Nettoyage au lave-vaisselle Plastique recyclable, inox recyclable, la céramique peut être valorisée 	~1 € à 5€/unité	Billie Cup A Slice of Green Keep Cup Bodum Maxi Coffee Klean Kanteen

SOLUTIONS	CRITERES DE CHOIX	PRIX D'ACHAT (HTVA)	FOURNISSEURS
Bouteille isotherme en inox 	<ul style="list-style-type: none"> Boisson maintenue chaude plus longtemps Contenant résistant et solide Pour boissons chaudes ; sur place et à emporter Nettoyage : eau chaude savonneuse et/ ou bicarbonate de soude Recyclable 	~20€/unité de 0,5 L	Qwetch Maxi Coffee Klean Kanteen A Slice of Green
Glaces 	<ul style="list-style-type: none"> Adapté au froid Nettoyage au lave-vaisselle Recyclable Billie Cup reprend ses gobelets usés et s'occupe du recyclage. 	Prix variable en fonction des volumes	Billie Cup Ecocup Tupperware

POUR LES CADEAUX			
SOLUTIONS	CRITERES DE CHOIX	PRIX D'ACHAT (HTVA)	FOURNISSEURS
Emballages cadeaux zéro déchet (Furoshiki, sacs en tissus) 	<ul style="list-style-type: none"> Lavable Possibilité d'en acheter avec du coton bio Furoshiki : vidéo explicative 	~1 à 8€/unité	Simonette à bicyclette Koshi Rico Design Le Comptoir de l'Emballage
Starter pack zéro déchet 	<ul style="list-style-type: none"> Proposez des packs « zéro déchet » : Différents thèmes sont possibles : <ul style="list-style-type: none"> Pour la salle de bain (savon, brosse à dents, coton-tige, déodorant, etc.) Pour aller en vadrouille (gourde, lunchbox, fork, etc.) Pour l'école (gourde, boîte à tartine et boîte à goûter, etc.) Pour faire ses courses (sacs en tissus et quelques boîtes de différentes tailles) Etc. 	~18 à 49€/pack	Lamazuna

6. Livrer à vélo pour réduire l'impact du transport sur l'environnement



Le vélo est un mode de transport très bien adapté à la ville avec des solutions de plus en plus nombreuses pour transporter des produits. Il permet aussi de réduire la pollution de l'air en ville ou la pollution sonore.

Pour livrer vos clients à domicile, développez un outil interne de commande et de livraison à vélo ou faites appel à des entreprises telles que Urbike, Molenbike, Dioxyde De Gambette - GO₂, Hush Rush, etc. Cette option permet de **combiner la livraison et la gestion des retours de consignes** qui sont reprises lors de la livraison de la prochaine commande ou ramenées par vos clients. Dans ce cas, il s'agit de bien prendre en compte le coût de la livraison.

7. 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 ses contenants lors de son prochain passage en magasin.
- Votre équipe est **formée à l'utilisation des balances** (pesage des aliments secs et des fruits et légumes) et à l'encodage des produits vendus en vrac dans le système de caisse.
- Votre équipe doit savoir comment **nettoyer, réapprovisionner et entretenir** le rayon vrac, les contenants en magasin, les accessoires, les équipements et les plans de travail. Le maintien d'une hygiène impeccable est essentiel, car c'est une des plus grandes craintes des consommateurs par rapport à l'achat en vrac.
- Votre équipe est formée au **traçage de l'ouverture des lots, au suivi de la qualité des produits en rayon et à la conservation des produits** (fermeture des paquets, des fûts, des bacs, des produits en comptoir,...).
- Votre personnel **tient le comptoir et sert le client dans des contenants réutilisables** en déduisant le poids du contenant (sauf si le pesage se fait à la caisse).
 - Veillez à bien **tracer la date d'ouverture de chaque produit** et à respecter les dates limites de consommation pour garantir une bonne qualité aux clients et éviter tous risques sanitaires.
 - 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.
 - Si le pesage se fait à la caisse, pesez les contenants remplis en **déduisant la tare**.

- Votre équipe tient à jour un classeur avec les fiches techniques des produits vendus. Il doit être visible dans le magasin et à disposition des clients. Le personnel doit être capable de **renseigner les clients sur les différents produits** (en s'aidant de ses fiches si nécessaire).
- **Les personnes qui s'occupent de vos commandes doivent savoir quand et comment passer les nouvelles commandes** de contenants réutilisables, produits en vrac et accessoires zéro déchet vendus aux clients.
- **Vous récupérez, nettoyez et stockez ou mettez en rayon les contenants consignés**, en assurant la séparation des flux de contenants « sales » des propres. Le personnel veille à se laver les mains après avoir manipulé les consignes sales et avant de manipuler les propres pour éviter tout risque de contamination.
- Votre personnel **suit les différentes procédures mises en place en magasin pour respecter les normes d'hygiène** et de traçabilité des lots de produits.

→ [Procédures de gestion du rayon vrac](#)

→ [Procédures de gestion du comptoir crèmerie, fromagerie et charcuterie](#)

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/ou se trouve derrière une barrière en plexiglas. **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 touchées par les clients** : les terminaux pour cartes bancaires, les pelles et pinces, les manivelles des silos, les couvercles des fûts et bocaux, les robinets dans le rayon vrac liquide, les poignées de portes de frigos, etc.
- **Les surfaces touchées par les clients** sur les caddies, charrettes ou corbeilles **sont désinfectées** après chaque client.

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

- 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,...

8. Encourager vos clients à revenir avec des contenants réutilisables

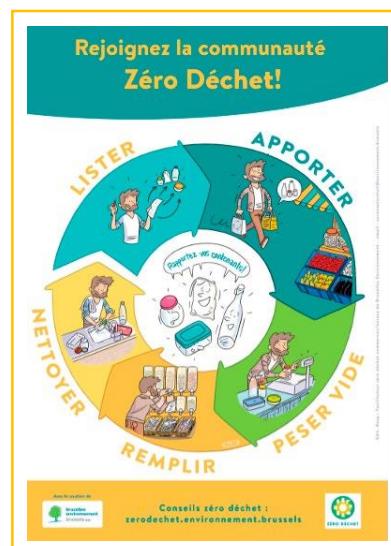
Communiquez sur les avantages écologiques et économiques (affiches, publications sur le site internet et/ou les réseaux sociaux). Développez une communication inspirante et pratique pour encourager vos clients à apporter des contenants :

- **Guidez vos clients** sur la manière de faire des courses en vrac avec des contenants réutilisables.



Illustration extraite du site internet [la Recharge](#) magasin en vrac à Bordeaux

- **Placez des affiches et autocollants** dans le magasin pour encourager vos clients d'apporter leurs propres contenants → Utilisez [l'affiche « Rejoignez la communauté zéro déchet »](#) développée par Bruxelles Environnement expliquant les étapes de courses zéro déchet et rappelant aux clients de ramener leurs contenants.



- Apposez un sticker « conteneurs bienvenus » à l'entrée de votre établissement et sur vos outils de communication web et papier. Contactez [Zero Waste Belgium](#) pour obtenir l'autocollant.
- **Mettez en avant la vente de conteneurs réutilisables ou le système de consigne** grâce à des affiches dans votre établissement et rappelez au client de revenir avec ses propres conteneants. Indiquez-le aussi sur vos outils de communication (réseaux sociaux, site web, dépliants, etc.).
- Votre personnel est le meilleur ambassadeur pour rappeler ce réflexe aux clients.
- **Communiquez sur l'impact en termes de réduction de déchets** grâce aux conteneurs réutilisables. Exemple : « 5 kg de déchets plastiques évités chaque jour par le magasin ».
- Selon une étude de l'ADEME¹¹, les craintes des consommateurs concernent en premier lieu l'hygiène des bacs, la propreté des rayons, la date de péremption inconnue. Afin de rassurer vos clients, affichez le plan de nettoyage des conteneurs en magasin.
- Utilisez une fiche qui résume les informations pratiques d'utilisation des sacs réutilisables.



RENCONTREZ DES UTILISATEURS DES SACS ET SACHETS RÉUTILISABLES!

Je m'appelle Franceline
J'habite dans la rue
J'ai 34 ans
Je suis enseignante / eco-conseillère
Je suis cliente du magasin depuis son ouverture
Je suis cliente régulière

Mes sacs et sachets...

Pour mes fruits et légumes, j'utilise un grand sac en tissu imperméable dans lequel je range tout, et des sacs en tissu supplémentaires, plus petits, pour les produits plus fragiles (la salade, les champignons,...). Parfois j'utilise également un sac spécial pour les légumes terneux (pommes de terre, carottes).

Mes conseils...

Il est nécessaire d'avoir un stock de plusieurs sacs en tissu et de tailles différentes pour pouvoir se débrouiller. Il faut donc faire l'investissement de départ en les achetant (dans son magasin bio, en ligne...) ou en les fabriquant soi-même, par exemple avec les ateliers de The Taste of no Waste. Et prendre l'habitude de les emmener avec soi pour faire les courses. L'idéal étant d'en avoir toujours au moins un sur soi, pour les imprévues.

N'oubliez pas de tarer vos sacs pour déduire le poids du contenant, et gardez les étiquettes dans votre portefeuille pour ne pas devoir les peser à chaque fois.

Essayez! C'est pas si compliqué! Et en plus, vous risquez même d'inspirer les autres clients, intrigués, du magasin et de recevoir un joli sourire de votre vendeur/vendeuse!

Exemple ci-contre :
Almata met en avant le témoignage d'une cliente "Pourquoi je prends un sac réutilisable" via Facebook

Sachets réutilisables pour les fruits et légumes

FICHE TECHNIQUE		
33 x 37 cm (taille dédiée à la saison)	37 gr (taille dédiée à la saison)	100 % polyester (tissu confort)
Lavable	Réutilisable plus de 100 fois	5 pour 2,50 € 1 pour 0,55 €
Points de vente	À partir de 25€, chaque client peut choisir entre 1 sac à fruits et légumes et 1 sac à fruits et légumes. Ces deux sacs sont utilisables dans tous les magasins Colruyt Group.	
Une économie de : 150 millions de sachets plastiques par an 630 tonnes de plastique par an		

COLRUYT.GROUP

Exemple de fiche ci-contre:
« D'ici octobre 2019, Colruyt Group remplacera tous les sachets en plastique à usage unique par des sachets réutilisables »vrac à Bordeaux

¹¹ ADEME (novembre 2012), [La vente en vrac, pratiques & perspectives](#)

PAGE 38 DE 40 - GUIDE POUR MON COMMERCE ALIMENTAIRE ZÉRO DÉCHET - MES RAYONS VRAC

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.

9. Gérer la fin de vie de vos équipements et des contenants réutilisables

- **Proposez aux clients de récupérer les contenants/sacs abîmés ou usés pour les recycler** via votre fournisseur ou 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.
- 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 (sacs en coton ou lin)** sont à apporter dans une **bulle à vêtements** ou tissus. Ils seront traités, broyés et recyclés pour d'autres usages.
- **Rendez les consignes ou emballages réutilisables** (carton de bag-in-box parfois repris par les fournisseurs) **à vos fournisseurs** lors de leur prochaine livraison.
- Lorsque vos fûts, trémies ou bacs sont hors d'usage, renseignez-vous auprès de votre fournisseur pour les réparer ou les recycler.
- **Compostez les fruits et légumes invendus** qui ne sont plus consommables.
- **Triez** pour le recyclage les **emballages en plastique fin**, repris par les sociétés de gestion de déchets ou amenez-les au parc à conteneurs.

10. 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](#).
- Faites un **partenariat avec un resto** de votre quartier pour leur vendre à prix coûtant les invendus qui peuvent ainsi être valorisés.
- **Donnez vos invendus** encore consommables à des associations (par exemple pour l'aide aux sans-abris, contactez le Samu Social (n° gratuit : 0800/993.40)).
- **Triez vos ressources organiques** afin qu'elles puissent nourrir la terre.



Réduire ses déchets liés à l'activité

- Recommandation AFSCA : **lavez-vous les mains régulièrement** (avant chaque changement d'activité) et **évitez de porter des gants jetables** (donnant souvent un faux sentiment d'hygiène).
- **Utilisez des essuies lavables** en machine.
- **Imprimez le ticket de caisse seulement si le client le demande** explicitement, si possible avec votre système de caisse (demandez à votre fournisseur).

