



CONTENANTS RÉUTILISABLES POUR BOISSONS



Pour tout établissement Horeca servant des boissons chaudes (café, thé, etc.) et/ou froides (jus, soda, thé glacé etc.) sur place et/ou à emporter

AVANTAGES POUR VOTRE ÉTABLISSEMENT

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

Remplacer les gobelets à usage unique par des gobelets ou mugs réutilisables permet de réduire considérablement les déchets générés par votre établissement.

Saviez-vous que :

En moyenne, un Français jette 2 à 5 kg de gobelets par an. En cause, la consommation galopante de gobelets couplée à une **durée moyenne d'utilisation d'environ 15 minutes**.

- La fabrication d'un gobelet en plastique requiert **3,2 g d'équivalent pétrole et 500 ans pour se dégrader** entièrement.
- Le poids des gobelets varie de **2,5 g pour les gobelets de boissons froides à 26 g pour les gobelets à café**.

Pour les gobelets à café, on estime à 1 million d'unités jetées chaque minute dans le monde. Ils sont rarement recyclables (donc, incinérés ou enfouis en fin de vie) car une couche de plastique est ajoutée au carton pour assurer leur étanchéité. De plus, ils sont souvent accompagnés d'un couvercle et d'un bâtonnet mélangeur à usage unique.

Évitez le coût d'achat des gobelets jetables (0,03 à 0,06€/unité), la charge de travail et les coûts de gestion des déchets. À la place, vendez des contenants réutilisables ou mettez en place un système de consigne ! Le montant de la consigne couvre généralement le coût d'achat et doit être suffisant pour inciter le client à rapporter son contenant.

2. AMELIOREZ VOTRE IMAGE ET FIDELISER VOS CLIENTS

Proposer des contenants réutilisables pour boissons démarque votre établissement par son positionnement 'zéro déchet' : leur personnalisation véhiculera votre nom et vos clients se rappelleront votre enseigne. Les clients sont ainsi fidélisés et deviennent eux-mêmes acteurs du mouvement 'zéro déchet'. Le Boentje Café témoigne que **les clients sensibilisés à la pratique prennent rapidement l'habitude de réutiliser leur contenant**.

3. ANTICIPEZ LA RÉGLEMENTATION ET LA TENDANCE SECTORIELLE

En janvier 2019, les « Etats membres de l'Union Européenne ont confirmé l'accord obtenu avec le Parlement européen [...] au sujet du projet de directive sur les produits en plastique à usage unique »¹. **La directive interdit notamment les gobelets en plastique jetable**. Le parlement wallon avait anticipé cette réglementation en juillet 2018 en votant un principe général d'interdiction de l'usage d'ustensiles jetables en matière plastique (tels que les gobelets et les tasses) essentiellement destinés à l'usage alimentaire².

À Bruxelles, de plus en plus d'établissements soutiennent la réutilisation des contenants pour boissons (Hinterland, Boentje Café, Le Local...).

¹ Actu Environnement (21 janvier 2019), [« Interdiction des plastiques jetables : le Conseil valide l'accord négocié avec le Parlement européen »](#).

² La Libre (19 juillet 2018), [« Gobelets, tasses, assiettes... Comment la Wallonie organise la fin du plastique jetable »](#).



Solutions suggérées	Critères de choix	Coûts d'achat (HTVA)	Retour sur investissement	Fournisseurs
	Gobelet réutilisable en polypropylène ³ Léger, résistant aux chocs, facile à empiler et personnalisables Solution bon marché Adapté aux boissons froides et chaudes ⁴ sur place et/ou à emporter	Entre ~0,30 et 0,60€/unité Moyenne : ~0,45€/unité Personnalisation : ~0,20€/unité	Gobelet réutilisable non-personnalisés rentabilisé après 11 réutilisations et gobelet réutilisable personnalisé rentabilisé après 16 réutilisations Économie de 0,04€/gobelet jetable évité Nombre total moyen estimé de 250 réutilisations	EcoCup Rekwup Huhtamaki L'atelier du gobelet Cupkiller Klean Kanteen
	Verre Recyclable à l'infini et personnalisable Nettoyage facile et hygiénique Adapté aux boissons froides sur place	À partir de ~0,50€/unité	Verre rentabilisé après 12 réutilisations Ensuite : économie de 0,04€/gobelet jetable évité	Matoreca LP Horeca
	Tasse en porcelaine Nettoyage facile et hygiénique Adapté aux boissons chaudes sur place	Entre ~1 et 1,80€/unité À partir de ~7€/unité pour un produit artisanal en céramique	Tasse rentabilisée après 24 réutilisations Ensuite : économie de 0,04€/gobelet jetable évité	Vaisselle au kilo Makro Marie Brisart AnnaBelle Anita Le Grelle
	Mug à café (en céramique, inox ou polypropylène) Solides, esthétiques et personnalisables Adapté aux boissons 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 facile (compatible au lave-vaisselle)	Entre ~1 et 5€/unité Moyenne : ~3€/unité	Vente de mug : nouvelle marge pour l'Horeca Consigne des mugs à café au prix coutant : coûts de gestion uniquement Économie de 0,04€/gobelet jetable évité	Billie Cup Keep Cup Bodum Maxi Coffee Klean Kanteen
	Bouteille isotherme en inox Boisson maintenue chaude plus longtemps Contenant résistant et solide Pour boissons chaudes ; sur place et à emporter	~20€/unité de 0,5 L	Vente de bouteilles isothermes : nouvelle marge pour l'Horeca	Qwetch Maxi Coffee Klean Kanteen
	Bocal en verre Original et gratuit (si récupérés) Adapté aux boissons froides et chaudes (avec un verre assez épais pour ne pas se brûler) ; sur place et à emporter Utilisez le couvercle pour les boissons à emporter Nettoyage facile (compatible au lave-vaisselle)	Entre 0 et ~5€/unité	Bocal récupéré : gratuit Bocal en verre acheté rentabilisé après 62 réutilisations Économie de 0,04€/gobelet jetable évité	Vos clients ! Res-sources : le portail de la Récup' et de la revalorisation

³ Il est recommandé - pour les boissons chaudes en particulier - d'opter pour des **gobelets sans bisphénol A** (perturbateur endocrinien), **ni mélamine** (plastique peu toxique), deux produits qui se libèrent dans les aliments au contact de la chaleur.

⁴ Existent au format 'expresso' (10 cl) et 'lungo' (25 à 35 cl).



MISE EN ŒUVRE

1. Choisir la solution adaptée à vos besoins

- Choisissez un contenant réutilisable et un fournisseur adapté à vos besoins :
- Contenant avec ou sans personnalisation ;
 - Offre de boissons sur place et/ou à emporter ;
 - Prévoir un couvercle adapté pour les boissons à emporter.
 - Personnalisez le gobelet ou mug pour associer votre nom à la démarche zéro déchet. Le gobelet jetable étant le déchet plus visible pour un café ou un vendeur de jus et sodas, l'alternative réutilisable sera un outil de communication efficace pour votre établissement (via le gobelet en lui-même, des affiches, les réseaux sociaux, les explications au comptoir, le bouche à oreilles...).
- Optez pour un ou plusieurs modes de mise à disposition des contenants aux clients
- **Vente de contenants pour boissons** : plus simple pour l'Horeca car le client revient avec un contenant propre (pas besoin de gérer les consignes).
 - Indiquez au client de bien nettoyer son contenant apporté afin d'éviter toute contamination pour les autres produits vendus (conformément aux normes AFSCA).
 - **Système de consigne** : nettoyage et gestion des stocks de consigne nécessaire
Pour optimiser le succès du système : développez des partenariats avec d'autres cafés et restaurants de votre quartier/commune pour mutualiser les achats des consignes et permettre aux clients de les utiliser dans plusieurs établissements. Contactez l'association de commerçants de votre quartier pour initier un projet.



Saviez-vous que :

En Allemagne, la ville de Fribourg (250.000 habitants) a lancé en 2016 l'action « **Fribourg Cup** » qui met à disposition des établissements vendant du café des **gobelets à café réutilisables consignés (1€)**. La majorité des cafés de la ville participe à cette initiative qui a rencontré un grand succès et permis à réduire considérablement les déchets liés aux gobelets à café jetable.

2. Commander les contenants réutilisables

Estimez le nombre de contenants réutilisables dont vous avez besoin et prévoyez les nouvelles commandes (chaque mois ou chaque trimestre, par exemple) :



- Une partie des contenants ne sera pas rapportés par vos clients. Par exemple, des touristes et des étudiants en visite garderont le contenant comme souvenir, des clients oublieront de les ramener...
- Des clients pourraient accumuler les consignes chez eux avant de les rendre toutes en un coup.

3. Aménager l'espace de stockage dans votre établissement

Prévoyez un espace de stockage pour :

- La vente de contenants ;
- La réception des consignes sales, nettoyer les consignes rapportées et ranger les contenants propres (si vous optez pour le système de consigne uniquement).



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

Formez le personnel à la solution zéro déchet pour :

- Faciliter son adoption et encourager les clients à revenir avec leurs contenants en mettant en avant les intérêts écologiques et économiques de la solution.
- Vendre les contenants et/ou le système de consignes en expliquant au client qu'il peut les rapporter lors de son prochain passage.
- Récupérer, nettoyer et stocker les consignes (uniquement système de consignes).

5. Encourager vos clients à revenir avec les contenants réutilisables

Communiquez sur les avantages écologiques et économiques de la réutilisation des contenants (affiches dans l'établissement, publications sur votre site internet et vos réseaux sociaux). Développez une communication inspirante et pratique :

- Mettez en avant la vente ou le système de consigne sur des affiches dans votre établissement et dans le menu.
- Communiquez sur l'impact en termes de réduction de déchets grâce à l'utilisation de contenants réutilisables. Exemples :
 - « Au bout de 7 réutilisations, l'impact environnemental du gobelet réutilisable devient inférieur à celui du gobelet jetable »⁵
 - Faites l'addition des déchets évités : « **1000 boissons déjà vendues en gobelets réutilisables = 14 kg de déchets évités** »
- Apposez un sticker « contenants bienvenus » à l'entrée de votre établissement et vos outils de communication web et papier pour rappeler à vos clients de revenir avec leur propre contenant.
Contactez Zero Waste Belgium via stickers@zerowastebelgium.org pour obtenir l'autocollant.
- Encouragez vos clients à revenir avec leur contenant et offrez-leur éventuellement une réduction sur leur boisson que vous affichez à la carte et sur le tableau des boissons. Exemples :
 - Le Boentje Café et Hinterland vendent des contenants réutilisables et offrent une réduction aux clients qui apportent leur propre contenant.
 - Melbourne Coffee offre une réduction de 0,50€ par café.



6. Recycler les contenants réutilisables lorsqu'ils sont trop usés ou cassés

En fin de vie du gobelet ou mug (lorsqu'il est fendu, percé, etc.), vous pouvez demander à votre fournisseur de le recycler ou employer la filière de recyclage appropriée.

⁵ Entreprise-Environnement (2018) : [« Stop aux gobelets jetables en entreprise ! »](#)

NB : ce calcul prend en compte l'ensemble des impacts environnementaux au cours du cycle de vie du contenant (fabrication, utilisation, fin de vie).