



Opensoon

10 façons concrètes de rendre
votre enseigne plus durable.

Introduction

Le consommateur de l'ère post-covid est réfléchi, avide d'expériences porteuses de sens et soucieux de l'origine de vos produits et de leur impact sur l'environnement.

Trêve de green washing : la durabilité doit donc être la clef de voûte de votre business plan, s'inscrire dans le long terme et transparaître dans tous les aspects de votre activité commerciale.

Nous vous avons listé ici une dizaine de points d'attention facilement applicables pour votre activité. Ceux-ci font aujourd'hui office de critères de sélection dans le dépouillage des candidatures OpenSoon.

Le point positif ? Vous avez sans doute déjà appliqué la moitié !

Table des matières

Commerces de services	4
Transformateur détaillant	12
Détaillant	20
Vente de produits non-alimentaires	28
ReCa	36
Artisanat non-alimentaire	44

Commerces de services

Mettre l'allongement de la durée de vie des produits au cœur de son projet

- Vous portez un projet ayant pour ambition d'allonger la durée de vie d'une branche de produits, par exemple en reconditionnant des téléphones, en réparant des bijoux, ou en proposant tout autre service de réparation.

Ce critère vous rapporte 2 points.

Ils l'ont fait :

Ready to fix, lauréat de l'édition 2019 d'OpenSoon est un commerce de réparation et de reconditionnement de smartphones, ordinateurs et tablettes.

Just Electronic, lauréat 2022, reconditionne et répare de l'équipement ménager et favorise ainsi l'allongement de la vie de produits, qui auraient sans ça sans doute été jetés.

Privilégier les ressources durables

- Vous utilisez au **minimum 20%** de produits certifiés ou labellisés durables, de produits issus du recyclage ou encore issus du réemploi et vous mettez cette démarche en valeur auprès de votre clientèle.
Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- Vous utilisez au **minimum 50%** de produits certifiés ou labellisés durables, de produits issus du recyclage ou encore issus du réemploi et vous mettez cette démarche en valeur auprès de votre clientèle.
Ce critère vous rapporte 2 points et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- Vous utilisez **100%** de produits certifiés ou labellisés durables, de produits issus du recyclage ou encore issus du réemploi et vous mettez cette démarche en valeur auprès de votre clientèle.
Ce critère vous rapporte 3 points et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

Des labels existent pour souligner et récompenser cet engagement, dans de nombreux secteurs d'activité : le label GOTS concerne la vente de textile, le label Cosmebio est utilisé pour la vente de cosmétiques, les labels FSC et PEFC s'appliquent eux à la vente de produits en bois et en papier.

Ils l'ont fait :

Le salon de tatouage **Casa Mariposa**, lauréat OpenSoon 2022, a fait le choix d'utiliser de la bio cellophane à base d'amidon de maïs, 100% biodégradable et compostable plutôt que de la cellophane en plastique classique.

L'opticien durable **Seed** dispose, à côté de chacune de ses gammes de lunettes, un panneau affichant le label correspondant à la matière avec laquelle la gamme de lunettes est réalisées : FSC et ecotree pour les lunettes en bois, Agriculture Biologique pour le chanvre, etc.



Favoriser un approvisionnement local

- ❑ Vous favorisez les produits d'origine locale pour vous approvisionner : au moins 20% des produits proposés sont issus de producteurs basés dans un rayon géographique égal ou inférieur à 200 km autour de la Grand Place de Bruxelles. Vous mettez tout particulièrement ces produits locaux en valeur auprès de votre clientèle.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.
- ❑ Vous ne vous approvisionnez pas en produits transportés par avion.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.

Ils l'ont fait :

L'atelier de céramique bruxellois **Potiche** utilise comme matière principale pour la création d'objets une terre à 80% extraite d'une argilière en Belgique, entreprise familiale.

Limiter et valoriser ses invendus

- ❑ Vous valorisez vos invendus en les proposant par exemple aux clients à prix réduit, hors soldes.
Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.
- ❑ Vous collaborez avec un acteur de l'aide sociale comme les Petits Riens ou encore le CPAS pour la valorisation de vos invendus.
Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.

Ça existe :

L'« **open free go** », frigo solidaire à Uccle, propose aux commerçants et au secteur HORECA local de déposer des invendus afin qu'ils soient redistribués à ceux qui en ont besoin.

Informers sa clientèle de manière transparente

- ❑ Vous informez votre clientèle sur les valeurs et les engagements de votre établissement, par exemple par le biais d'une charte. Ce document aborde, entre autres, l'origine des produits et des matières premières que vous utilisez, votre mode de production, la motivation du choix de vos fournisseurs, l'achat direct ou non auprès des producteurs, etc. Vous rendez ce document facilement accessible à vos clients.
Ce critère vous rapporte 1 point.

Ils l'ont fait :

Le salon de beauté naturel **Idyl** communique régulièrement sur les réseaux sociaux et sur son site internet à propos des valeurs portées par le salon, notamment à travers un texte qui figure sur la vitrine de l'établissement.

Aménager son local de façon durable et accessible à tous

- ❑ Vous aménagez votre espace de vente avec du mobilier de seconde main, issu du réemploi ou de l'upcycling.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ❑ Vous travaillez en priorité avec des acteurs bruxellois pour l'aménagement de votre espace commercial.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ❑ Vous vous engagez à appliquer 2 dispositions parmi celles du pack énergie.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

Les dispositions du pack énergie sont les suivantes :

- Passer à l'éclairage en LED
- Supprimer les pertes de chaleur entraînées par une mauvaise utilisation de la porte d'entrée (ce problème représente l'un des plus importants postes de consommation de chauffage alors qu'il est facilement évitable)
- Optimiser ou améliorer les équipements chaud/froids comme les fours, les frigos, etc.
- Établir un monitoring des consommations pour savoir ce que vous consommez et d'où viennent vos pertes.

Vous pouvez avoir recours au facilitateur énergie de Bruxelles Environnement pour être aidé.e dans la mise en place des dispositions de ce pack énergie. (<https://environnement.brussels/pro/services-et-demandes/conseils-et-accompagnement/pack-energie-pour-pme-non-marchand>)

- Vous rendez votre local accessible et praticable aux personnes à mobilité réduite.

Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

Ils l'ont fait :

Le monde d'Ayden est une salle de jeux intérieure inclusive qui reçoit tous les enfants, notamment ceux porteurs de handicaps.



Adopter l'éco-gestion

- Vos approvisionnements ou vos livraisons s'inscrivent au moins partiellement dans une démarche de mobilité douce par l'utilisation de vélos, véhicules hybrides, électriques ou grâce à une livraison mutualisée avec vos voisins.
Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec le second critère de cette catégorie.
- Vous entretenez les locaux de votre établissement avec des produits d'entretien et de nettoyage naturels comme du vinaigre blanc, du savon noir, du sel ou encore du bicarbonate de soude, ou bien vous utilisez des produits labellisés : écolabel européen, Nordic Swan, Ecocert, Ange Bleu, NF Environnement, etc.
Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec le second critère de cette catégorie.
- Vous revalorisez les déchets issus de l'activité principale de votre commerce : cheveux, cires à épiler, chutes de tissu ou d'argile, etc.
Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec le second critère de cette catégorie.

Ça existe :

Les entreprises bruxelloises **Urbike** et **Dioxyde de gambettes** proposent des services de livraison à vélo. Pour la livraison d'objets qui ne peuvent pas être livrés à vélo, d'autres solutions sont possibles.

Mieu, magasin de décoration et d'ameublement, a fait le choix de livraisons mutualisées pour optimiser ses déplacements.

Rcoop est le premier salon de coiffure bruxellois à recycler les cheveux, qui sont ensuite utilisés pour en faire des filtres marins qui captent les hydrocarbures dans les ports.
<https://rcoop.be/2020/03/12/rcoop-est-le-1er-salon-bruxellois-a-recycler-les-cheveux/>

Ancrer son commerce dans le quartier

- Vous acceptez comme moyen de paiement une monnaie locale complémentaire à l'euro et utilisée en Région bruxelloise, comme la Zinne, aussi bien vis-à-vis de votre clientèle que de vos fournisseurs.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- Vous vous inscrivez sur une plateforme locale de bons cadeaux comme Boncado.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- Vous contribuez en tant que commerçant.e à au moins une initiative citoyenne à caractère social et solidaire, hors dons d'invendus. Vous contribuez par exemple gratuitement à la fête de quartier, vous exposez le travail d'une association du quartier, etc.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- Vous êtes membre d'une association de commerçants afin de partager de bonnes pratiques, de mettre en place des initiatives communes à caractère environnemental ou social, etc.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

Vos choix de gouvernance

- ☐ Vous faites le choix d'une gouvernance participative pour votre commerce.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ☐ Vous investissez vos éventuels excédents financiers de façon socialement responsable. (www.financite.be/fr/produits-financiers).
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

Ils l'ont fait :

Tandem, café vélo bruxellois, a fait le choix de la coopérative et explique ce choix sur son site internet : www.tandemcafe.be

Transformateur détaillant

Favoriser les filières locales

- ☐ L'une de vos matières premières principales provient d'au moins un fournisseur ou grossiste correspondant aux critères GoodFood. (www.goodfood.brussels/fr/content/engagements-good-food)
Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.
- ☐ Vous vous approvisionnez auprès d'au moins 3 fournisseurs présents sur le bottin GoodFood, notamment en ce qui concerne votre principale matière première. (www.goodfood.brussels/fr/bottin)
Ce critère vous rapporte 2 points et n'est pas cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.

Favoriser la consommation de produits de saison et de produits durables

- ☐ Vous privilégiez les fruits et légumes de saison et adaptez donc votre offre au gré des saisons. Il est pour cela possible de s'appuyer sur le calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles environnement. www.environnement.brussels/sites/default/files/calendrier_saison_fr_def_part_fr.pdf
Ce critère vous rapporte 2 points et n'est pas cumulable avec le second critère de cette catégorie.
- ☐ Vous vous engagez à ne proposer des concombres et des tomates qu'en saison, c'est-à-dire de juin à octobre, et vous expliquez ce choix à votre clientèle.
Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec le premier critère de cette catégorie.
- ☐ Vous vous engagez à préparer du poisson uniquement issu de la pêche durable.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

Ils l'ont fait :

Fernand Obb Delicatessen propose du saumon fumé labellisé MSC qui certifie que le poisson en question provient d'une pêche certifiée durable selon le Référentiel MSC.

Privilégier les produits bio

- ☐ Vous proposez uniquement des œufs bio ou code 1.
Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ☐ Vous vous engagez à utiliser au moins 3 produits bio tout au long de l'année.
Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ☐ Une partie de votre production est certifiée bio.
Ce critère vous rapporte 2 points et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ☐ L'entièreté de votre production est certifiée bio.
Ce critère vous rapporte 3 points et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

Proposer du «fait-maison»

- ☐ Vous excluez l'utilisation de produits de 5ème gamme.
☐ On entend par produits de 5ème gamme des plats cuisinés et préparés à l'avance, puis conditionnés sous vide et conservés au réfrigérateur comme des lasagnes, quiches, etc.
Ce critère vous rapporte 1 point.

Limiter et valoriser ses invendus

- ☐ Vous proposez à vos clients un rest-o-pack.
Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ☐ Vous faites appel au moins une fois par semaine à une plateforme d'invendus (ex : la bourse aux dons, Foodwe, Too Good To Go) pour donner ou vendre à prix réduit vos surplus.
Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

- Vous faites don au moins une fois par semaine de votre surplus à un acteur de l'aide alimentaire. Vous pouvez par exemple faire don au CPAS, aux Restos du Cœur ou encore à l'Association pour la Solidarité Etudiante en Belgique qui tient des épiceries solidaires.

Ce critère vous rapporte 2 points et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

Ça existe

L'« **open free go** », frigo solidaire à Uccle, propose aux commerçants et au secteur HORECA local de déposer des invendus afin qu'ils soient redistribués à ceux qui en ont besoin.

Prévenir le gaspillage alimentaire

- Vous évaluez la quantité de gaspillage alimentaire généré par votre établissement sur une période minimale d'une semaine chaque année et vous prenez des mesures pour le minimiser.

Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.

- Vous proposez des petites portions pour les petites faims.

Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.

Ils l'ont fait :

Le restaurant **Kool Chou**, lauréat OpenSoon 2021, propose des assiettes moins garnies pour les enfants

Informers sa clientèle de manière transparente

- Vous vous inscrivez dans le bottin GoodFood et/ou vous prenez contact avec le service GoodFood B2B.

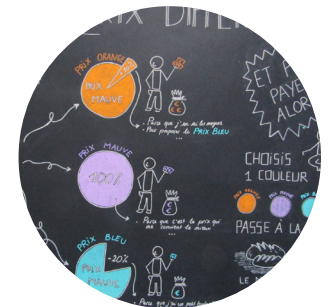
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.

- Vous informez votre clientèle sur les valeurs et les engagements de votre établissement, par exemple par le biais d'une charte. Ce document aborde, entre autres, l'origine des produits et des matières premières que vous utilisez, votre mode de production, la motivation du choix de vos fournisseurs, l'achat direct ou non auprès des producteurs, etc. Vous rendez ce document facilement accessible à vos clients.

Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.

Ils l'ont fait :

La boulangerie **Le Pain Levé** a fait le choix de proposer du pain de qualité à un prix accessible à tous, via un système de prix différenciés : chaque produit s'affiche sous trois prix. En fonction de sa situation, le client choisit d'acheter au prix moyen, au prix - 20% ou au prix + 10%. Un tableau dans la boulangerie informe la clientèle sur ce choix et les valeurs qu'il porte.



Aménager votre local de façon durable et accessible à tous

- Vous aménagez votre espace de vente avec du mobilier de seconde main, issu du réemploi ou de l'upcycling.

Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

- Vous travaillez en priorité avec des acteurs bruxellois pour l'aménagement de votre espace commercial.

Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

- Vous vous engagez à appliquer 2 dispositions parmi celles du pack énergie.

Ce critère vous rapporte 2 points et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

Les dispositions du pack énergie sont les suivantes :

- Passer à l'éclairage en LED
- Supprimer les pertes de chaleur entraînées par une mauvaise utilisation de la porte d'entrée (ce problème représente l'un des plus importants postes de consommation de chauffage alors qu'il est facilement évitable)
- Optimiser ou améliorer les équipements chaud/froids comme les fours, les frigos, etc.
- Etablir un monitoring des consommations pour savoir ce que vous consommez et d'où viennent vos pertes

Vous pouvez avoir recours au facilitateur énergie de Bruxelles Environnement pour être aidé dans la mise en place des dispositions de ce pack énergie. (www.environnement.brussels/pro/services-et-demandes/conseils-et-accompagnement/pack-energie-pour-pme-non-marchand)



Vous aménagez votre local de façon à le rendre accessible et praticable pour les personnes à mobilité réduite.

Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

Ils l'ont fait

Le **café Winok** a installé une rampe rendant possible l'accès à la porte d'entrée malgré la marche qui s'y trouve et les toilettes sont adaptées aux personnes à mobilité réduite. Un autocollant sur la porte d'entrée signale que le lieu est adapté aux personnes porteuses de handicaps moteurs.



Adopter l'éco-gestion



Vous privilégiez l'utilisation de contenants réutilisables pour la vente à emporter. Quelques exemples de mise en place de ce critère :

- Vous incitez vos clients à apporter leurs contenants et emballages pour emballer les produits achetés, par exemple par l'utilisation de l'autocollant «contenant bienvenu» de Zero Waste Belgium à retrouver sur leur site Internet <https://www.zerowastebelgium.org/bonnes-adresses/>
- Vous mettez à disposition de votre clientèle des contenants réutilisables, vendus ou offerts.

Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.



Vous mettez en place un système de consignes au sein de votre commerce pour la vente à emporter. Il est pour cela par exemple possible de faire appel à L'Empoteuse, l'un des réseaux belges de consignes alimentaires offrant des services et conseils en emballages alimentaires réutilisables.

Ce critère vous rapporte 2 points et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.



Vous avez recours, au moins partiellement, à des modes de transport écologiques pour les approvisionnements ou les livraisons de votre établissement. Les entreprises bruxelloises Urbike et Dioxyde de gambettes proposent par exemple des services de livraison à vélo. Pour la livraison d'objets qui ne peuvent pas être livrés à vélo, d'autres solutions sont possibles. Mieu, magasin de décoration et d'ameublement, a par exemple fait le choix de livraisons mutualisées pour optimiser ses déplacements.

Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.



Vous entretenez les locaux de votre établissement avec des produits d'entretien et de nettoyage naturels comme du vinaigre blanc, du savon noir, du sel ou encore du bicarbonate de soude, ou bien vous utilisez des produits labellisés : écola bel européen, Nordic Swan, Ecocert, Ange Bleu, NF Environnement, etc.

Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

Ancrer son commerce dans le quartier



Vous acceptez comme moyen de paiement une monnaie locale complémentaire à l'euro et utilisée en Région bruxelloise, comme la Zinne, aussi bien vis-à-vis de votre clientèle que de vos fournisseurs.

Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

- ☐ Vous vous inscrivez sur une plateforme locale de bons cadeaux comme Boncado.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ☐ Vous contribuez en tant que commerçant à au moins une initiative citoyenne à caractère social et solidaire, hors dons d'invendus. Vous contribuez par exemple gratuitement et en tant que commerçant à la fête de quartier, Vous exposez le travail d'une association du quartier, etc.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ☐ Vous êtes membre d'une association de commerçants afin de partager de bonnes pratiques, de mettre en place des initiatives communes à caractère environnemental ou social, etc.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

Vos choix de gouvernance

- ☐ Vous faites le choix pour votre commerce d'une gouvernance participative.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.
- ☐ Vous investissez vos éventuels excédents financiers de façon socialement responsable. (<https://www.financite.be/fr/produits-financiers>).
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.

Ils l'ont fait :

Tandem, café vélo bruxellois, a fait le choix de la coopérative et explique ce choix sur son site internet : www.tandemcafe.be

Détaillant

Favoriser les filières locales

- ☐ Vous vous approvisionnez auprès d'au moins 3 fournisseurs ou d'un grossiste correspondant aux critères GoodFood. (www.goodfood.brussels/fr/content/engagements-good-food).
Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.
- ☐ Vous vous approvisionnez auprès d'au moins 5 fournisseurs présents sur le bottin GoodFood. (www.goodfood.brussels/fr/bottin).
Ce critère vous rapporte 2 points et n'est pas cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.

Favoriser la consommation de produits de saison, bruts et durables

- ☐ Vous informez vos clients sur la saisonnalité en mettant en avant les produits de saison dans votre commerce par des rayons dédiés, des affiches, des calendriers de saison, etc.
Il est possible de s'appuyer sur le calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles environnement. https://environnement.brussels/sites/default/files/calendrier_saison_fr_def_part_fr.pdf
Ce critère vous rapporte 2 points et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ☐ Vous vous engagez à ne proposer des concombres et des tomates qu'en saison, c'est-à-dire de juin à octobre, et vous expliquez ce choix à votre clientèle.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie excepté avec le premier.
- ☐ Vous incitez au fait-maison en encourageant l'achat de produits de 1ère gamme et de matières premières brutes.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie excepté avec le premier.
- ☐ Vous vous engagez à proposer uniquement du poisson issu de la pêche.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie excepté avec le premier.

Ils l'ont fait :

Fernand Obb Delicatessen propose du saumon fumé labellisé MSC qui certifie que le poisson en question provient d'une pêche certifiée durable selon le Référentiel MSC.

Privilégier les produits bio

- ☐ Vous proposez uniquement des œufs bio ou code 1.
Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ☐ Plus de 30% des références produits que vous proposez concernent des produits bio.
Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ☐ Plus de 50% des références produits que vous proposez concernent des produits bio.
Ce critère vous rapporte 2 points et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ☐ L'entièreté de votre gamme de produits est certifiée bio.
Ce critère vous rapporte 3 points et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

Proposer des produits en vrac

- ☐ Au moins 20% de vos produits sont vendus en vrac.
Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ☐ Au moins 50% de vos produits sont vendus en vrac.
Ce critère vous rapporte 2 points et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ☐ L'intégralité de vos produits sont vendus en vrac.
Ce critère vous rapporte 3 points et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

Ils l'ont fait :

L'épicerie zéro-déchet **Please like meal** propose une large gamme de produits alimentaires en vrac allant des pâtes, aux diverses graines, noix, riz, céréales, cafés, thés, épices et aux biscuits salés et sucrés, etc

Privilégier les contenants réutilisables

- ❑ Vous privilégiez l'utilisation de contenants réutilisables pour la vente à emporter et incitez vos clients à apporter leurs contenants, par exemple par l'utilisation de l'autocollant «contenant bienvenu» de Zero Waste Belgium à retrouver sur leur site Internet.
www.zerowastebelgium.org/bonnes-adresses/
Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ❑ Vous vendez ou offrez à vos clients des contenants réutilisables.
Ce critère vous rapporte 2 points et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ❑ Vous mettez en place un système de consignes au sein de votre commerce pour la vente à emporter.
Ce critère vous rapporte 3 points et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

Limiter et valoriser ses invendus

- ❑ Vous valorisez systématiquement les invendus qui s'y prêtent en les proposant gratuitement ou à moindre prix à votre clientèle au moyen d'une communication claire.
Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ❑ Vous utilisez une plateforme d'invendus (la bourse aux dons, Foodwe, ou encore Too Good To Go) pour donner ou vendre à prix réduit votre surplus et ce au moins deux fois par semaine.
Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

- ❑ Vous donnez au moins deux fois par mois vos surplus à un acteur de l'aide alimentaire. Vous pouvez par exemple faire don au CPAS, aux Restos du Cœur ou encore à l'Association pour la Solidarité Etudiante en Belgique qui tient des épiceries solidaires.
Ce critère vous rapporte 2 points et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

Ça existe

L'« **open free go** », frigo solidaire à Uccle, propose aux commerçants et au secteur HORECA local de déposer des invendus afin qu'ils soient redistribués à ceux qui en ont besoin.

Prévenir le gaspillage alimentaire

- ❑ Vous évaluez la quantité de gaspillage alimentaire généré par votre établissement sur une période minimale d'une semaine chaque année et vous prenez des mesures pour le minimiser.
Ce critère vous rapporte 1 point.

Informersa clientèle de manière transparente

- ❑ Vous êtes inscrit.e dans le bottin GoodFood et/ou vous prenez contact avec le service GoodFood B2B.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.
- ❑ Vous informez votre clientèle sur les valeurs et engagements de votre établissement, par exemple par le biais d'une charte. Ce document aborde, entre autres, l'origine des produits et des matières premières, le mode de production, la motivation du choix des fournisseurs, l'achat direct ou non auprès du producteur... Ce document est facilement accessible et visible pour vos clients.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.

Ils l'ont fait :

L'opticien responsable **Seed** communique sa « charte éthique » dans sa boutique au moyen d'un panneau qui retrace les différents engagements pris par son commerce.



Aménager votre local de façon durable et accessible à tous

- ❑ Vous aménagez votre espace de vente avec du mobilier de seconde main, issu du réemploi ou de l'upcycling.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ❑ Vous travaillez en priorité avec des acteurs bruxellois pour l'aménagement de votre espace commercial.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ❑ Vous vous engagez à appliquer 2 dispositions du pack énergie.
Ce critère vous rapporte 2 points et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

Les dispositions du pack énergie sont les suivantes :

- Passer à l'éclairage en LED
- Supprimer les pertes de chaleur entraînées par une mauvaise utilisation de la porte d'entrée (ce problème représente l'un des plus importants postes de consommation de chauffage alors qu'il est facilement évitable)
- Optimiser ou améliorer les équipements chaud/froids comme les fours, les frigos, etc.
- Etablir un monitoring des consommations pour savoir ce que vous consommez et d'où viennent vos pertes

Vous pouvez avoir recours au facilitateur énergie de Bruxelles Environnement pour être aidé dans la mise en place des dispositions de ce pack énergie. (www.environnement.brussels/pro/services-et-demandes/conseils-et-accompagnement/pack-energie-pour-pme-non-marchand)

Ils l'ont fait

Le **café Winok** a installé une rampe rendant possible l'accès à la porte d'entrée malgré la marche qui s'y trouve et les toilettes sont adaptées aux personnes à mobilité réduite. Un autocollant sur la porte d'entrée signale que le lieu est adapté aux personnes porteuses de handicaps moteurs.



Adopter l'éco-gestion

- ❑ Vous recourez, au moins partiellement, à des modes de transport écologiques pour les approvisionnements ou les livraisons.
Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec l'autre critère de cette catégorie
- ❑ Vous entretenez les locaux de votre établissement avec des produits d'entretien et de nettoyage naturels comme du vinaigre blanc, du savon noir, du sel ou encore du bicarbonate de soude, ou bien vous utilisez des produits labellisés : écolabel européen, Nordic Swan, Ecocert, Ange Bleu, NF Environnement, etc.
Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.

Ça existe :

Les entreprises bruxelloises **Urbike** et **Dioxyde de gambettes** proposent des services de livraison à vélo. Pour la livraison d'objets qui ne peuvent pas être livrés à vélo, d'autres solutions sont possibles.

Ils l'ont fait :

Mieu, magasin de décoration et d'ameublement, a par exemple fait le choix de livraisons mutualisées pour optimiser ses déplacements.

Ancrer son commerce dans le quartier

- ☐ Vous acceptez comme moyen de paiement une monnaie locale complémentaire à l'euro et utilisée en Région bruxelloise, comme la Zinne, aussi bien vis-à-vis de votre clientèle que de vos fournisseurs.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ☐ Vous vous inscrivez sur une plateforme locale de bons cadeaux comme Boncado.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ☐ Vous contribuez en tant que commerçant.e à au moins une initiative citoyenne à caractère social et solidaire, hors dons d'inventus. Vous contribuez par exemple gratuitement à la fête de quartier, vous exposez le travail d'une association du quartier, etc.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ☐ Vous êtes membre d'une association de commerçants afin de partager de bonnes pratiques, de mettre en place des initiatives communes à caractère environnemental ou social, etc.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

Vos choix de gouvernance

- ☐ Vous investissez vos éventuels excédents financiers de façon socialement responsable. (<https://www.financite.be/fr/produits-financiers>)
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.
- ☐ Vous faites le choix pour votre commerce d'une gouvernance participative.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.

Ils l'ont fait :

Tandem, café vélo bruxellois, a fait le choix de la coopérative et explique ce choix sur son site internet : www.tandemcafe.be

Vente de produits non-alimentaires

Privilégier un approvisionnement durable

- Au moins 20% des produits que vous proposez à la vente sont certifiés ou labellisés durables ou bien issus du recyclage ou du réemploi. Cette démarche est mise en valeur auprès de votre clientèle.
Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie, excepté avec le dernier critère.
- Au moins 50% des produits que vous proposez à la vente sont certifiés ou labellisés durables ou bien issus du recyclage ou du réemploi. Cette démarche est mise en valeur auprès de votre clientèle.
Ce critère vous rapporte 2 points et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie, excepté avec le dernier critère.
- La totalité des produits que vous proposez à la vente sont certifiés ou labellisés durables ou bien issus du recyclage ou du réemploi. Cette démarche est mise en valeur auprès de votre clientèle.
Ce critère vous rapporte 3 points et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie, excepté avec le dernier critère.
- Vous proposez à la vente une majorité de produits conçus pour limiter leur obsolescence (démontables, réparables, etc.).
Ce critère vous rapporte 2 points et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

Ils l'ont fait :

Le magasin de vêtements pour enfants **Bonjour Maurice** propose différentes alternatives pour limiter l'obsolescence de ses produits : non-genrés, les vêtements peuvent être plus facilement réutilisés d'un enfant à l'autre d'une fratrie. Réversibles, ils peuvent être portés malgré une tâche d'un côté du vêtement. Des badges ont aussi été pensés pour cacher les taches et les trous et des week-ends seconde main sont organisés par le magasin afin de limiter le plus possible de jeter des vêtements.

Favoriser un approvisionnement local

- Vous favorisez les ressources d'origine locale pour vous approvisionner : au moins 50% des produits proposés dans votre commerce sont issus de producteurs basés dans l'Union Européenne. Ces produits sont mis en valeur auprès de votre clientèle.
Ce critère vous rapporte 2 points et est cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.
- Vous ne vous approvisionnez pas en produits transportés par avion.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.

Ils l'ont fait :

L'atelier de céramique bruxellois **Potiche** utilise comme matière principale pour la création d'objets une terre à 80% extraite d'une argilière en Belgique, entreprise familiale.

Mettre l'allongement de la durée de vie des produits au cœur de son projet

- Vous proposez des services d'entretien afin d'allonger la durée de vie de vos produits.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.
- Votre commerce propose des services de reconditionnement ou de réparation de produits arrivés en fin de vie.
Ce critère vous rapporte 2 points et est cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.

Ils l'ont fait :

Ready to fix, lauréat de l'édition 2019 d'Open est un commerce de réparation et de reconditionnement de smartphones, ordinateurs et tablettes.

Le magasin de vêtements pour enfants **Bonjour Maurice** propose des badges afin de cacher les tâches et les trous fréquents sur les vêtements d'enfants. Ainsi les vêtements peuvent continuer d'être portés malgré des défauts qui auraient pu leur valoir d'être jetés.

Privilégier la location

- Vous proposez vos produits en location plutôt qu'à la vente.
Ce critère vous rapporte 1 point.

Ils l'ont fait

Just Electronic est un commerce de réparation d'appareils électroniques qui propose un programme de location d'appareils pour les étudiants. Ces derniers peuvent alors choisir toutes sortes d'appareils dont ils pourraient avoir besoin pour équiper leur appartement ou pour étudier : ordinateurs, imprimantes, mais aussi frigo, four, cafetière, etc.

Valoriser ses invendus

- Vous valorisez systématiquement les invendus qui s'y prêtent en les proposant gratuitement ou à moindre prix à votre clientèle au moyen d'une communication claire.
Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.
- Vous collaborez avec un acteur de l'aide sociale comme les Petits Riens ou encore le CPAS pour la valorisation de vos invendus.
Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.

Informers sa clientèle de manière transparente

- Vous informez votre clientèle sur les valeurs et engagements de votre établissement, par exemple par le biais d'une charte. Ce document aborde, entre autres, l'origine des produits et des matières premières, le mode de production, la motivation du choix des fournisseurs, l'achat direct ou non auprès du producteur... Ce document est facilement accessible et visible pour vos clients.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.
- Vous concevez des étiquettes qui expliquent les montants des prix de vos produits à votre clientèle.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.

Ils l'ont fait :

L'opticien responsable **Seed** communique sa « charte éthique » dans sa boutique au moyen d'un panneau qui retrace les différents engagements pris par son commerce.

La marque de chaussures et prêt-à-porter **Minuit sur Terre** a par exemple intégré à son site Internet un onglet « fair prices » qui explique toutes les étapes qui mènent à fixer les prix pratiqués. <https://minuitsurterre.com/pages/prix-justes>

Aménager votre local de façon durable et accessible à tous

- Vous aménagez votre espace de vente avec du mobilier de seconde main, issu du réemploi ou de l'upcycling.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- Vous travaillez en priorité avec des acteurs bruxellois pour l'aménagement de votre espace commercial.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- Vous vous engagez à appliquer 2 dispositions du pack énergie.
Ce critère vous rapporte 2 points et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

Les dispositions du pack énergie sont les suivantes :

- Passer à l'éclairage en LED
- Supprimer les pertes de chaleur entraînées par une mauvaise utilisation de la porte d'entrée (ce problème représente l'un des plus importants postes de consommation de chauffage alors qu'il est facilement évitable)
- Optimiser ou améliorer les équipements chaud/froids comme les fours, les frigos, etc.
- Etablir un monitoring des consommations pour savoir ce que vous consommez et d'où viennent vos pertes

Vous pouvez avoir recours au facilitateur énergie de Bruxelles Environnement pour être aidé dans la mise en place des dispositions de ce pack énergie. (www.environnement.brussels/pro/services-et-demandes/conseils-et-accompagnement/pack-energie-pour-pme-non-marchand)

Ils l'ont fait

Le **monde d'Ayden** est une salle de jeux intérieure inclusive qui reçoit tous les enfants, notamment ceux porteurs de handicaps.



Adopter l'éco-gestion

- ☐ Vous privilégiez l'utilisation de contenants réutilisables pour la vente à emporter. Quelques exemples de mise en place de ce critère :

 - Vous incitez vos clients à apporter leurs contenants et emballages pour emballer les produits achetés, par exemple par l'utilisation de l'autocollant «contenant bienvenu» de Zero Waste Belgium à retrouver sur leur site Internet <https://www.zerowastebelgium.org/bonnes-adresses/>
 - Vous mettez à disposition de votre clientèle des contenants réutilisables, vendus ou offerts.

Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ☐ Vous avez recours, au moins partiellement, à des modes de transport écologique pour les approvisionnements ou les livraisons de votre établissement.

Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ☐ Vous entretenez les locaux de votre établissement avec des produits d'entretien et de nettoyage naturels comme du vinaigre blanc, du savon noir, du sel ou encore du bicarbonate de soude, ou bien j'utilise des produits labellisés : écolabel européen, Nordic Swan, Ecocert, Ange Bleu, NF Environnement, etc.

Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

Ça existe :

Les entreprises bruxelloises **Urbike** et **Dioxyde de gambettes** proposent des services de livraison à vélo. Pour la livraison d'objets qui ne peuvent pas être livrés à vélo, d'autres solutions sont possibles.

Ils l'ont fait :

Mieu, magasin de décoration et d'ameublement, a par exemple fait le choix de livraisons mutualisées pour optimiser ses déplacements.

Ancrer son commerce dans le quartier

- ☐ Vous acceptez comme moyen de paiement une monnaie locale complémentaire à l'euro et utilisée en Région bruxelloise, comme la Zinne, aussi bien vis-à-vis de votre clientèle que de vos fournisseurs.

Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ☐ Vous vous inscrivez sur une plateforme locale de bons cadeaux comme Boncado.

Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ☐ Vous contribuez en tant que commerçant.e à au moins une initiative citoyenne à caractère social et solidaire, hors dons d'invendus. Vous contribuez par exemple gratuitement à la fête de quartier, vous exposez le travail d'une association du quartier, etc.

Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ☐ Vous êtes membre d'une association de commerçants afin de partager de bonnes pratiques, de mettre en place des initiatives communes à caractère environnemental ou social, etc.

Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

Vos choix de gouvernance

- ☐ Vous investissez vos éventuels excédents financiers de façon socialement responsable. (<https://www.financite.be/fr/produits-financiers>)

Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.
- ☐ Vous faites le choix pour votre commerce d'une gouvernance participative.

Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.

Ils l'ont fait

Tandem, café vélo bruxellois, a fait le choix de la coopérative et explique ce choix sur son site internet : www.tandemcafe.be

Favoriser les filières locales

- ☐ Vous vous approvisionnez auprès d'au moins 3 fournisseurs ou d'un grossiste correspondant aux critères GoodFood. (www.goodfood.brussels/fr/content/engagements-good-food).
Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.
- ☐ Vous vous approvisionnez auprès d'au moins 5 fournisseurs présents sur le bottin GoodFood. (www.goodfood.brussels/fr/bottin).
Ce critère vous rapporte 2 points et n'est pas cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.

Favoriser la consommation de produits de saison, bruts et durables

- ☐ Vous adaptez vos menus afin de privilégier les fruits et légumes de saison. Il est pour cela possible de s'appuyer sur le calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles environnement. www.environnement.brussels/sites/default/files/calendrier_saison_fr_def_part_fr.pdf
Ce critère vous rapporte 2 points et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ☐ Vous vous engagez à ne proposer des concombres et des tomates qu'en saison, c'est-à-dire de juin à octobre, et vous expliquez ce choix à votre clientèle.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie excepté avec le premier
- ☐ Vous vous engagez à proposer uniquement du poisson issu de la pêche durable.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie excepté avec le premier

Ils l'ont fait :

Le restaurant **Smala** propose une nouvelle carte toutes les unes ou deux semaines maximums qui varie en fonction des légumes de saison disponibles et de l'inspiration des chefs cuisiniers.

Fernand Obb Delicatessen vend du saumon fumé labellisé MSC qui certifie que le poisson en question provient d'une pêche certifiée durable selon le Référentiel MSC

Privilégier les produits bio

- ☐ Vous proposez uniquement des œufs bio ou code 1.
Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ☐ Vous vous engagez à utiliser au moins 5 produits bio tout au long de l'année.
Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ☐ Une partie de l'offre de votre restaurant est certifiée bio selon les possibilités reprises sur le site de GoodFood (www.goodfood.brussels/fr/contributions/restauration-certifiee-bio).
Ce critère vous rapporte 3 points et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

Proposer une offre végétarienne et/ou vegan

- ☐ 30% de l'offre quotidienne de mon restaurant est végétarienne, hors préparations sucrées. (prérequis GoodFood).
Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec le second critère de cette catégorie.
- ☐ 60% de l'offre quotidienne de mon restaurant est végétarienne, hors préparations sucrées.
Ce critère vous rapporte 2 points et n'est pas cumulable avec le premier critère de cette catégorie
- ☐ Vous proposez chaque jour au menu une formule vegan de l'entrée au dessert.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

Proposer du «fait-maison»

- ❑ Les ingrédients que vous utilisez pour préparer vos plats sont fait maison (pâte à tarte, coulis, sauce, etc.).
Ce critère vous rapporte 2 points et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ❑ Vous excluez l'utilisation de produits de 5ème gamme dans votre cuisine. On entend par produits de 5ème gamme des plats cuisinés et préparés à l'avance, puis conditionnés sous vide et conservés au réfrigérateur comme des lasagnes, quiches, etc.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ❑ Vous produisez vous-même, en totalité ou en partie, les herbes aromatiques, fruits, légumes, viande, poisson et/ou les œufs que vous utilisez en cuisine.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

Ils l'ont fait :

Le restaurant **Refresh** produit grâce au projet de toiture maraichère LAGUM des légumes, fruits, fleurs et aromates sur un espace maraicher de 1500m². Un travail de transformation alimentaire est ensuite réalisé via le restaurant, qui propose des lunches composés de cette production et de matières premières BIO et locales ainsi que des produits de conserveries.

Avoir une offre de boissons Fairtrade / bio / bruxelloises

- ❑ Vous proposez au moins 3 boissons bio et/ou Fairtrade et/ou bruxelloises à la carte de votre établissement.
Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.
- ❑ Toutes les boissons que vous proposez à la carte de votre établissement sont bio et/ou Fairtrade et/ou bruxelloises.
Ce critère vous rapporte 2 points et n'est pas cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.

Limiter et valoriser ses invendus

- ❑ Vous proposez à vos clients un rest-o-pack.
Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ❑ Vous faites appel au moins une fois par semaine à une plateforme d'invendus (la bourse aux dons, Foodwe, Too Good To Go, etc.) pour donner ou vendre à prix réduit vos surplus.
Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ❑ Vous faites don au moins une fois par semaine de votre surplus à un acteur de l'aide alimentaire. Vous pouvez par exemple faire don au CPAS, aux Restos du Cœur ou encore à l'Association pour la Solidarité Etudiante en Belgique qui tient des épiceries solidaires.
Ce critère vous rapporte 2 points et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

Ca existe :

L'«**Open free go**» , frigo solidaire à Uccle, propose aux commerçants et au secteur HORECA local de déposer des invendus afin qu'ils soient redistribués à ceux qui en ont besoin

Prévenir le gaspillage alimentaire

- ❑ Vous évaluez la quantité de gaspillage alimentaire générée par votre établissement sur une période minimale d'une semaine chaque année et vous prenez des mesures pour le minimiser. Vous pouvez pour cela utiliser le tableau de mesure du gaspillage alimentaire pour les restaurants GoodFood de Bruxelles environnement. www.goodfood.brussels/fr/contributions/tableau-de-mesure-du-gaspillage-alimentaire-pour-les-restaurants
Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.
- ❑ Vous proposez des petites portions pour les petites faims.
Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.

Ils l'ont fait :

Le restaurant **Kool Chou**, lauréat OpenSoon 2021, propose des assiettes moins garnies pour les enfants.

Informez votre clientèle de manière transparente

- Vous informez votre clientèle sur les valeurs et engagements de votre établissement, par exemple par le biais d'une charte. Ce document aborde, entre autres, l'origine des produits et des matières premières que vous utilisez, votre mode de production, la motivation du choix de vos fournisseurs, l'achat direct ou non auprès des producteurs... Vous rendez ce document facilement accessible à vos clients.

Ce critère vous rapporte 1 point

Ils l'ont fait :

Le restaurant **Entre Nous** a intégré à ses sets de table un encadré expliquant les différentes convictions portées par le projet de leur restaurant.

Aménagez votre local de façon durable et accessible à tous

- Vous aménagez votre espace de vente avec du mobilier de seconde main, issu du réemploi ou de l'upcycling.

Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

- Vous travaillez en priorité avec des acteurs bruxellois pour l'aménagement de votre espace commercial.

Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

- Vous vous engagez à appliquer 2 dispositions du pack énergie.

Ce critère vous rapporte 2 points et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

Les dispositions du pack énergie sont les suivantes :

- Passer à l'éclairage en LED
- Supprimer les pertes de chaleur entraînées par une mauvaise utilisation

de la porte d'entrée (ce problème représente l'un des plus importants postes de consommation de chauffage alors qu'il est facilement évitable)

- Optimiser ou améliorer les équipements chaud/froids comme les fours, les frigos, etc.
- Etablir un monitoring des consommations pour savoir ce que vous consommez et d'où viennent vos pertes

Vous pouvez avoir recours au facilitateur énergie de Bruxelles Environnement pour être aidé dans la mise en place des dispositions de ce pack énergie. (www.environnement.brussels/pro/services-et-demandes/conseils-et-accompagnement/pack-energie-pour-pme-non-marchand)

- Vous aménagez votre local de façon à le rendre accessible et praticable pour les personnes à mobilité réduite.

Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

Ils l'ont fait

Le **café Winok** a installé une rampe rendant possible l'accès à la porte d'entrée malgré la marche qui s'y trouve et les toilettes sont adaptées aux personnes à mobilité réduite. Un autocollant sur la porte d'entrée signale que le lieu est adapté aux personnes porteuses de handicaps moteurs.



Adopter l'éco-gestion

- Vous privilégiez l'utilisation de contenants réutilisables pour la vente à emporter. Quelques exemples de mise en place de ce critère :

- Vous incitez vos clients à apporter leurs contenants et emballages pour emballer les produits achetés, par exemple par l'utilisation de l'autocollant «contenant bienvenu» de Zero Waste Belgium à retrouver sur leur site Internet <https://www.zerowastebelgium.org/bonnes-adresses/>
- Vous mettez à disposition de votre clientèle des contenants réutilisables, vendus ou offerts.

Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

- ❑ Vous mettez en place un système de consignes au sein de votre commerce pour la vente à emporter. Il est pour cela par exemple possible de faire appel à L'Empoteuse, l'un des réseaux belges de consignes alimentaires offrant des services et conseils en emballages alimentaires réutilisables.

Ce critère vous rapporte 2 points et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ❑ Vous entretenez les locaux de votre établissement avec des produits d'entretien et de nettoyage naturels biodégradables par exemple en utilisant du vinaigre blanc, du savon noir, du sel ou encore du bicarbonate de soude, ou bien labellisés : écolabel européen, Nordic Swan, Ecocert, Ange Bleu, NF Environnement, etc.

Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ❑ Vous avez recours, au moins partiellement, à des modes de transport écologique pour les approvisionnements ou les livraisons de votre établissement.

Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

Ça existe :

Les entreprises bruxelloises **Urbike** et **Dioxyde de gambettes** proposent des services de livraison à vélo. Pour la livraison d'objets qui ne peuvent pas être livrés à vélo, d'autres solutions sont possibles.

Ils l'ont fait :

Mieu, magasin de décoration et d'ameublement, a par exemple fait le choix de livraisons mutualisées pour optimiser ses déplacements.

Ancrer son commerce dans le quartier

- ❑ Vous acceptez comme moyen de paiement une monnaie locale complémentaire à l'euro et utilisée en Région bruxelloise, comme la Zinne, aussi bien vis-à-vis de votre clientèle que de vos fournisseurs.

Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ❑ Vous vous inscrivez sur une plateforme locale de bons cadeaux comme Boncado.

Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ❑ Vous contribuez en tant que commerçant.e à au moins une initiative citoyenne à caractère social et solidaire, hors dons d'invendus. Vous contribuez par exemple gratuitement à la fête de quartier, vous exposez le travail d'une association du quartier, etc.

Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ❑ Vous êtes membre d'une association de commerçants afin de partager de bonnes pratiques, de mettre en place des initiatives communes à caractère environnemental ou social, etc.

Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

Vos choix de gouvernance

- ❑ Vous investissez vos éventuels excédents financiers de façon socialement responsable. (<https://www.financite.be/fr/produits-financiers>)

Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.
- ❑ Vous faites le choix pour votre commerce d'une gouvernance participative.

Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.

Ils l'ont fait :

Tandem, café vélo bruxellois, a fait le choix de la coopérative et explique ce choix sur son site internet : www.tandemcafe.be

Artisanat non-alimentaire

Veiller à une production durable

- ❑ Vous utilisez les ressources nécessaires de façon responsable et réfléchie.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ❑ Vous concevez vos produits de façon à limiter leur obsolescence.
Ce critère vous rapporte 2 points et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie
- ❑ Vous recyclez ou donnez une seconde vie aux déchets ou chutes issus de votre production.
Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

Ils l'ont fait :

La marque de chaussures durables **Kinamania** coupe ses pièces de cuir de manière à limiter le plus possible les chutes de matière.

Le magasin de vêtements pour enfants **Bonjour Maurice** propose différentes alternatives pour limiter l'obsolescence de ses produits : non-genrés, les vêtements peuvent être plus facilement réutilisés d'un enfant à l'autre d'une fratrie. Réversibles, ils peuvent être portés malgré une tâche d'un côté du vêtement. Des badges ont aussi été pensés pour cacher les taches et les trous et des week-ends seconde main sont organisés par le magasin afin de limiter le plus possible de jeter des vêtements.

L'Asbl **R-use fabrik** propose aux professionnels un atelier de confection spécialisé dans l'upcycling et la fabrication d'accessoires divers à partir de déchets textiles. Il peut par exemple être question de donner une nouvelle vie aux vêtements de travail de vos collaborateurs en les transformant en des accessoires divers.

www.r-use.be/b2b

Privilégier les ressources durables

- ❑ Au moins 20% des produits que vous proposez à la vente sont certifiés ou labellisés durables ou bien sont issus du recyclage ou du réemploi. Cette démarche est mise en valeur auprès de votre clientèle.
Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ❑ Au moins 50% des produits que vous proposez à la vente sont certifiés ou labellisés durables ou bien sont issus du recyclage ou du réemploi. Cette démarche est mise en valeur auprès de votre clientèle.
Ce critère vous rapporte 2 points et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ❑ 100% des produits que vous proposez à la vente sont certifiés ou labellisés durables ou bien sont issus du recyclage ou du réemploi. Cette démarche est mise en valeur auprès de votre clientèle. Des labels existent pour de nombreux secteurs d'activité : le label GOTS concerne la vente de textile, le label Cosmebio est utilisé pour la vente de cosmétiques, les labels FSC et PEFC s'appliquent eux à la vente de produits en bois et en papier.
Ce critère vous rapporte 3 points et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

Ils l'ont fait :

L'opticien durable **Seed** dispose, à côté de chacune de ses gammes de lunettes, un panneau affichant le label correspondant à la matière avec laquelle la gamme de lunettes est réalisées : FSC et ecotree pour les lunettes en bois, Agriculture Biologique pour le chanvre, etc.



Favoriser un approvisionnement local

- ❑ Au moins 20% des produits que vous proposez à la vente sont issus de productions basées dans un rayon géographique égal ou inférieur à 200 km de la Grand-Place de Bruxelles. Ces produits sont mis en valeur auprès de votre clientèle.
Ce critère vous rapporte 2 points.

Ils l'ont fait :

L'atelier de céramique bruxellois **Potiche** utilise comme matière principale pour la création d'objets une terre à 80% extraite d'une argillère en Belgique, entreprise familiale.

Mettre l'allongement de la durée de vie des produits au cœur de son projet



Vous proposez des services d'entretien afin d'allonger la durée de vie de vos produits.

Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.



Votre commerce propose des services de reconditionnement ou de réparation de produits arrivés en fin de vie.

Ce critère vous rapporte 2 points et est cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.

Ils l'ont fait :

Ready to fix, lauréat de l'édition 2019 d'Open est un commerce de réparation et de reconditionnement de smartphones, ordinateurs et tablettes.

La mercerie **R-use** collecte et valorise les déchets textiles pour leur donner une nouvelle vie via la couture et l'upcycling.

Privilégier la location



Vous proposez vos produits en location plutôt qu'à la vente.

Ce critère vous rapporte 1 point

Limiter et valoriser ses invendus



Vous produisez en quantité réduite, voire à la demande.

Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.



Vous donnez une seconde chance aux invendus en les proposant par exemple à prix réduit, hors soldes.

Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.



Vous collaborez avec un acteur de l'aide sociale comme les Petits Riens ou encore le CPAS pour la valorisation de vos invendus.

Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

Informers sa clientèle de manière transparente



Vous informez votre clientèle sur les valeurs et les engagements de votre établissement, par exemple par le biais d'une charte. Ce document aborde, entre autres, l'origine des produits et des matières premières, le mode de production utilisé, la motivation du choix de vos fournisseurs, l'achat direct ou non auprès des producteurs, etc. Vous rendez ce document facilement accessible à vos clients.

Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.



Les étiquettes de vos produits expliquent leur origine et leur prix.

Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.

Ils l'ont fait :

L'opticien responsable **Seed** communique sa « charte éthique » dans sa boutique au moyen d'un panneau qui retrace les différents engagements pris par son commerce.

La marque de chaussures et prêt-à-porter **Minuit sur Terre** a intégré à son site Internet un onglet « fair prices » qui explique toutes les étapes qui mènent à fixer les prix pratiqués par ce commerce.
www.minuitsurterre.com/pages/prix-justes

Aménager son local de façon durable et accessible à tous



Vous aménagez votre espace de vente avec du mobilier de seconde main, issu du réemploi ou de l'upcycling.

Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

- ❑ Vous travaillez en priorité avec des acteurs bruxellois pour l'aménagement de votre espace commercial.

Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ❑ Vous vous engagez à appliquer 2 dispositions du pack énergie.

Ce critère vous rapporte 2 points et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie

Les dispositions du pack énergie sont les suivantes :

 - Passer à l'éclairage en LED
 - Supprimer les pertes de chaleur entraînées par une mauvaise utilisation de la porte d'entrée (ce problème représente l'un des plus importants postes de consommation de chauffage alors qu'il est facilement évitable)
 - Optimiser ou améliorer les équipements chaud/froids comme les fours, les frigos, etc.
 - Etablir un monitoring des consommations pour savoir ce que vous consommez et d'où viennent vos pertes

- ❑ Vous aménagez votre local de façon à le rendre accessible et praticable pour les personnes à mobilité réduite.

Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

Ils l'ont fait :

Le **monde d'Ayden** est une salle de jeux intérieure inclusive qui reçoit tous les enfants, notamment ceux porteurs de handicaps.



Adopter l'éco-gestion

- ❑ Vous privilégiez l'utilisation de contenants réutilisables.

Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie

Quelques exemples de mise en place de ce critère :

 - Vous incitez vos clients à apporter leurs contenants et emballages pour emballer les produits achetés, par exemple par l'utilisation de l'autocol-
lant «contenant bienvenu» de Zero Waste Belgium à retrouver sur leur site Internet <https://www.zerowastebelgium.org/bonnes-adresses/>

- Vous mettez à disposition de votre clientèle des contenants réutilisables, vendus ou offerts.

- ❑ Vous entretenez les locaux de votre établissement avec des produits d'entretien et de nettoyage naturels comme du vinaigre blanc, du savon noir, du sel ou encore du bicarbonate de soude, ou bien vous utilisez des produits labellisés : écolabel européen, Nordic Swan, Ecocert, Ange Bleu, NF Environnement, etc.

Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

- ❑ Vos approvisionnements ou vos livraisons s'inscrivent au moins partiel-
lement dans une démarche de mobilité douce par l'utilisation de vélos, véhicules hybrides, électriques, etc, ou grâce à une livraison mutualisée avec vos voisins.

Ce critère vous rapporte 1 point et n'est pas cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

Ça existe :

Les entreprises bruxelloises **Urbike** et **Dioxyde de gambettes** proposent des services de livraison à vélo. Pour la livraison d'objets qui ne peuvent pas être livrés à vélo, d'autres solutions sont possibles.

Ils l'ont fait :

Mieu, magasin de décoration et d'ameublement, a par exemple fait le choix de livraisons mutualisées pour optimiser ses déplacements.

Ancrer son commerce dans le quartier

- ❑ Vous acceptez comme moyen de paiement une monnaie locale complé-
mentaire à l'euro et utilisée en Région bruxelloise, comme la Zinne, aussi bien vis-à-vis de votre clientèle que de vos fournisseurs.

Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.
- ❑ Vous vous inscrivez sur une plateforme locale de bons cadeaux comme Boncado.

Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

- ☐ Vous contribuez en tant que commerçant.e à au moins une initiative citoyenne à caractère social et solidaire, hors dons d'inventus. Vous contribuez par exemple gratuitement à la fête de quartier, vous exposez le travail d'une association du quartier, etc.

Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

- ☐ Vous êtes membre d'une association de commerçants afin de partager de bonnes pratiques, de mettre en place des initiatives communes à caractère environnemental ou social, etc.

Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec les autres critères de cette catégorie.

Vos choix de gouvernance

- ☐ Vous investissez vos éventuels excédents financiers de façon socialement responsable. (<https://www.financite.be/fr/produits-financiers>)

Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.

- ☐ Vous faites le choix pour votre commerce d'une gouvernance participative.

Ce critère vous rapporte 1 point et est cumulable avec l'autre critère de cette catégorie.

Ils l'ont fait

Tandem, café vélo bruxellois, a fait le choix de la coopérative et explique ce choix sur son site internet : www.tandemcafe.be