

Commerçant zéro déchet compatible

Réduire les déchets ménagers des commerçants & clients – Fiche technique

Historique de la démarche

Initiée dans le 11^e arrondissement de Paris en 2011, la démarche émanant de Zero Waste France était nommée « mon commerçant m’emballa durablement ». Cette action à destination des commerçants « vise à développer l’utilisation d’emballages réutilisables dans le commerce alimentaire de proximité. » selon les propos de ZWF.

Depuis ce projet a été décliné ailleurs en France par des collectifs zéro déchet zéro gaspillage : développé à Strasbourg, Grenoble, en Provence, à Paris, à Lyon, Tours... Des collectivités ont également développé cette idée (Saumur agglomération, Sirtom de Brive...) en élargissant les thématiques liées à la réduction des déchets.

Les chiffres frappants

Selon une étude menée par Eco-Emballages en 2013, **65% des Français** déclarent qu’il devrait y avoir **beaucoup moins** d’emballages et **44%** estiment qu’**on pourrait s’en passer**.

Selon l’enquête Ademe – Ifop 2016 sur « la sensibilité des Français à la prévention des déchets », **60%** affirment pouvoir produire **moins de déchets** au sein de leur foyer.



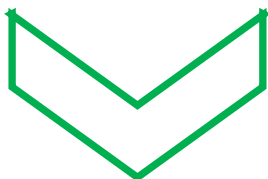
Schéma issu de l’enquête Ademe-Ifop sur « la sensibilité des Français à la prévention des déchets »

La réduction des emballages et le compostage sont les deux gestes les mieux identifiés par les français en matière de réduction des déchets.

En tant que commerçant, je m'engage

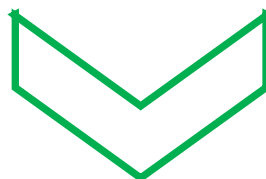
Les commerçants peuvent s'impliquer dans ce projet de deux façons :

**Je suis volontaire
J'applique le macaron**



- ✓ Ce macaron permet de montrer aux clients que le commerçant est favorable à la distribution sans emballage directement dans les contenants propres (sacs et boîtes) apte au contact alimentaire.
- ✓ Le commerçant sera référencé sur la carte de notre site Internet comme étant volontaire.

**Je suis exemplaire –
Je mets l'affichette en vue et je coche au moins 2 actions**



- ✓ Cette affichette permet de montrer aux clients que le commerçant est fortement engagé. Le commerçant doit cocher deux actions à minima sur la liste de l'affichette.
- ✓ Le commerçant sera référencé sur la carte de notre site Internet comme étant exemplaire.



bring back your own container 

ici votre commerçant
**S'ENGAGE POUR REDUIRE
LES DECHETS !**

- > J'**informe** ma clientèle pour la sensibiliser.
- > Je **serts** dans le sac et/ou la boîte propre du client.
- > Je **donne** une gratification au client apportant son contenant.
- > Je **propose** des sacs ou des cabas réutilisables et lavables.
- > Je **ne distribue pas** automatiquement des produits jetables (serviettes, pailles, gobelets...).
- > Je **demande** des emballages consignés aux fournisseurs.
- > Je **serts** des bouteilles en verre consignés.
- > Je **propose** une 2^e vie aux cartons, cagettes via le don aux clients.
- > Je **vends** des produits en vrac et/ou non préemballés.
- > Je **propose** au client un doggy/gourmet bag.

plus de 5 millions de tonnes d'emballages Chaque année, plus de 5 millions de tonnes d'emballages sont mis sur le marché en France. Ils génèrent une consommation d'eau, de matière et d'énergie importantes. La communauté de communes et les commerçants agissent pour réduire les déchets.

Retrouvez les commerçants 0 déchet compatible sur la carte en ligne : [blablabla](#)



Vade-mecum technique du commerçant

○ J'INFORME MA CLIENTELE POUR LA SENSIBILISER.

Apposer le macaron ou l'affichette ne suffit pas... La communication orale est déterminante pour sensibiliser la clientèle à la réduction des déchets. Par exemple en disant à ses clients « j'accepte de servir dans les contenants propres des clients pour réduire les déchets ». À vous de trouver le meilleur angle d'approche ! Ailleurs par exemple, cette communication orale est déterminante pour avoir un bon taux de retour des emballages consignés (rapport *systèmes de collecte des emballages ménagers pour réemploi ou réutilisation en France*, octobre 2017, Ademe, Deloitte conseil, Inddigo).

○ JE SERS DIRECTEMENT DANS LE SAC, LA BOITE PROPRE DU CLIENT.

Ici cette note concerne la « **Remise directe** » définie comme : « *toute cession, à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'une denrée alimentaire et un consommateur final destinant ce produit à sa consommation, en dehors de toute activité de restauration collective* » dans l'Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

« Afin de réduire la production de déchets liés aux emballages, des pratiques de vente de denrées sans conditionnement, avec remise des denrées directement dans un contenant appartenant au consommateur se développent. Des recommandations doivent être délivrées au consommateur par le professionnel si le conditionnement s'avère manifestement inadapté (propreté du conditionnement, aptitude au contact alimentaire...). »¹

Analyse : Ainsi le Ministère reconnaît cette pratique et ne cherche pas à la décourager. Toutefois, le commerçant devra accepter un contenant propre, réutilisable (plastique dur, refuser les plastiques fins type barquette d'olives) et apte au contact alimentaire (symbole ci-contre). Il devra refuser un contenant qu'il juge sale.



Attention, un commerçant a tout à fait le droit de refuser un contenant ou un sac inadapté. Il est dans son droit de fixer les modalités de vente eu égard à la « liberté du commerce et de l'industrie » dont il bénéficie.

Le projet de loi économie circulaire prévoit l'instauration dans le droit Français de la possibilité pour le consommateur de se faire servir dans un contenant propre, de taille adapté et apte au contact alimentaire. Ainsi, sous réserve d'affichage par le commerçant des règles d'hygiène à respecter en la matière, la responsabilité d'hygiène incombe désormais au consommateur et non plus au commerçant.

¹ Norme sanitaire sur le commerce de détail – instruction technique de février 2017 du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt.



Le règlement CE n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

« Chapitre X, 1. Les matériaux constitutifs du conditionnement et de l'emballage ne doivent pas être une source de contamination. »²

Analyse: Le règlement (CE) n°852/2004 du 24 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires précise que les personnes manipulant des denrées alimentaires doivent être encadrées et disposer « **d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle** ».

Cette obligation de formation à l'hygiène s'impose à toute personne travaillant au sein d'un établissement manipulant des denrées alimentaires.

Une entreprise peut organiser elle-même la formation aux bonnes pratiques d'hygiène de ses salariés (via la diffusion d'instructions, d'échanges de pratiques...), ou choisir de faire appel à un prestataire extérieur (formation HACCP par exemple). Le suivi d'une action de formation délivrée par un organisme de formation n'est pas nécessairement requis pour atteindre cet objectif de la réglementation (source : agriculture.gouv.fr).

Ainsi voici ci-dessous les recommandations émises par la direction départementale de la protection des populations d'Indre-et-Loire reçues par message électronique en date du 5 mai 2017 :

Fruits, légumes, œufs et produits laitiers

« Ce règlement ne s'applique pas à la remise au consommateur de petites quantités de produits primaires (à savoir les fruits et les légumes). Attention, le lait et les œufs ne sont pas considérés comme des produits primaires. Pour les œufs, la réutilisation de boîtes cartons est déconseillée car elles ne sont pas nettoyables et conservent très bien les salmonelles. Ainsi les œufs se contaminent lors de leur rangement. Préférer des boîtes plastiques lavables ».

« La réutilisation de sacs plastiques est à éviter pour le pain car ces sacs ne sont pas lavables (à la différence du sac en tissu). »

Analyse: Dans cette réglementation européenne, il est clairement dit qu'il vaut mieux éviter la réutilisation des sacs plastiques biodégradables ou non, et des sacs en papiers pour les fruits et légumes (bien qu'exclus de la réglementation). Pour les fruits et légumes comme le

² Règlement N° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil européen



pain, les œufs ou les produits laitiers, il est conseillé d'utiliser des contenants lavables (sacs en tissus, boîte d'œufs en plastique réutilisable...), ce qui va dans le sens du zéro déchet.

Pour respecter l'obligation de traçabilité de votre produit en l'absence d'emballage, le commerçant s'assurera de remettre au client son ticket de caisse et de respecter le Décret n° 2014-1489 du 11 décembre 2014 modifiant le code de la consommation en ce qui concerne notamment l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires non préemballées.

Trouvez le guide des bonnes pratiques d'hygiène de votre secteur ici : <http://agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-gbph> (votre activité doit être déclarée à la DDPP du département).

JE DONNE UNE GRATIFICATION AU CLIENT APPORTANT SON CONTENANT

Une gratification donnée au client lorsqu'il apporte sa boîte et/ou son sac propre peut se faire sous une forme monétaire (par exemple la moitié du prix unitaire de l'emballage) ou sous forme de bon d'achat/de réduction ou encore sous la forme d'un produit offert pour X fois où le client aurait rapporté son sac ou sa boîte propre (cette gratification s'avère être la moins incitative pour le client).



Carte de Fidélité d'une boulangerie à Granville
7 viennoiseries achetées sans sachet jetable=1 offerte

Cette incitation permet de fidéliser la clientèle avec une carte de fidélité ou un autre moyen. Libre au commerçant de choisir de retenir cette idée.

○ **JE PROPOSE DES SACS OU DES CABAS RÉUTILISABLES ET LAVABLES**

ARTICLE 73 DE LA LOI DU 17 AOUT 2015 RELATIVE A LA TRANSITION ENERGETIQUE POUR LA CROISSANCE VERTE

« II.- Il est mis fin à la mise à disposition, à titre onéreux ou gratuit :

« 1° A compter du 1er janvier 2016, de sacs de caisse en matières plastiques à usage unique destinés à l'emballage de marchandises au point de vente ;

« 2° A compter du 1er janvier 2017, de sacs en matières plastiques à usage unique destinés à l'emballage de marchandises au point de vente autres que les sacs de caisse, sauf pour les sacs compostables en compostage domestique et constitués, pour tout ou partie, de matières biosourcées. »

Analyse :

Les sacs plastiques à usage unique ne peuvent plus être vendus légalement, même l'écoulement des stocks est interdit. Les sacs dits « compostables » ou « biosourcés » se dégradent très mal dans un composteur personnel. Ces sacs restent des sacs jetables à usage unique. Privilégiez les sacs réutilisables et lavables en tissu (plus hygiénique, et plus zéro déchet). Vous pouvez le personnaliser à l'effigie de votre commerce.



Ce qui importe pour le client c'est l'aliment !

○ **JE NE DISTRIBUE PAS AUTOMATIQUEMENT DES PRODUITS A USAGE UNIQUE (SERVIETTES, COUVERTS, PAILLES, TOUILLETES/AGITATEUR...)**

ARTICLE 73 DE LA LOI DU 17 AOUT 2015 RELATIVE A LA TRANSITION ENERGETIQUE POUR LA CROISSANCE VERTE

« III.- Au plus tard le 1er janvier 2020, il est mis fin à la mise à disposition des gobelets, verres et assiettes jetables de cuisine pour la table en matière plastique, sauf ceux compostables en compostage domestique et constitués, pour tout ou partie, de matières biosourcées. « Les modalités d'application du premier alinéa du présent III sont fixées par décret, notamment la teneur biosourcée minimale des gobelets, verres et assiettes et les conditions dans lesquelles cette teneur est progressivement augmentée. »

Même principe que les sacs jetables à usage unique ! Les produits en plastique à usage unique tendent à être supprimés. La vaisselle compostable est un pis-aller, cela reste des biens jetables à usage unique et donc un gaspillage de ressources, d'eau et d'énergie. Le commerçant peut proposer des alternatives réutilisables ou inviter ses clients à apporter leurs couverts, sacs, serviettes réutilisables lavables par exemple.

○ JE PROPOSE/DEMANDE DES EMBALLAGES CONSIGNES

La consigne pour réemploi des emballages

« Les emballages usagés (et donc souillés) sont des déchets et doivent être mis à l'écart dès que possible des lieux de production des aliments »³

« Concernant la consigne, elle est possible si un protocole efficace de nettoyage et désinfection est mis en place avant réutilisation des contenants. Les contenants en plastique doivent pouvoir résister à ces protocoles et ne pas se dégrader dans le temps (les rayures dans les contenants en plastique sont des nids à listeria). Les produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection doivent être à usage professionnel. »⁴

Analyse: Il ne faut pas que les emballages consignés souillés croisent les denrées alimentaires pour éviter toute contamination croisée entre le lieu de production, transformation, etc, et le lieu où les denrées alimentaires sont vendues.

Il faudrait proscrire le contenant plastique pour la consigne mais c'est de la responsabilité du professionnel de faire ce choix. Le commerçant doit juste être en mesure de prouver par des analyses microbiologiques que cela ne pose pas de problème.



Si la consigne paraît compliquée par rapport aux règles d'hygiène ou au manque de place, chacun peut appliquer la consigne sur des objets peu encombrants. Par exemple, des couverts réutilisables mis à disposition des clients. Il faut veiller à ce que le lavage des couverts ait été bien réalisé par les clients sinon il faudra le faire dans une laveuse. La

³ Règlement CE n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

⁴ Direction Départementale de la Protection des Populations d'Indre-et-Loire



consigne fidélise la clientèle (ci-dessus un exemple de carte de fidélité : source ecoscience provence).

Ce pictogramme© reconnu par le Réseau Consigne identifie les bouteilles et emballages consignés en France. Contactez ce réseau pour aller plus loin !



Pour plus d'informations, rapprochez-vous du réseau consigne.⁵

La consigne avec les fournisseurs

Un commerce alimentaire reçoit quotidiennement de très grandes quantités d'emballages jetables de la part de ses fournisseurs. Une partie de ces emballages, utilisés pour le transport, peut être consignée pour réutilisation (palettes, caisses, cartons, fûts, bouteilles).

Dans le secteur agro-alimentaire, une caisse ou une palette en plastique peut être utilisée entre 50 et 70 fois pendant sa durée de vie (environ 10 ans). Il est donc utile pour le commerçant d'exprimer ses souhaits à ses fournisseurs d'utiliser des emballages de transport réutilisables.

Pour le fournisseur, la réutilisation des emballages de transport peut représenter une économie importante, une fois l'investissement de départ amorti. Pour le commerçant, cela signifie moins d'emballages à traiter, donc un gain de temps, de place et des économies sur la facture d'enlèvement des déchets.

Le commerçant peut également signaler les emballages superflus (les suremballages) à ses fournisseurs pour réduire les déchets à la source ou demander à avoir une alternative réutilisable plutôt que jetable.

Le commerçant peut se rapprocher de la direction régionale de l'ademe pour connaître les sociétés proposant des solutions de location et gestion de parcs d'emballages réutilisables.



⁵ <http://www.reseauconsigne.com/>



Exemple d'emballages consignés (source : conseil national de l'emballage et pixabay)

○ **JE PROPOSE UNE DEUXIEME VIE AUX CARTONS, CAGETTES VIA LE DON AUX CLIENTS**

La mise à disposition des emballages ayant servi à protéger et emballer des produits (cagettes, caisses, cartons) à proximité de la caisse du magasin permet une seconde utilisation par les clients évitant l'usage unique. Le bois et le carton marron peuvent être compostés en menus morceaux, ils servent de structurant au compost.

○ **JE VENDS DES PRODUITS EN VRAC ET/OU NON PREEMBALLES.**

La vente en vrac ou la vente de produits non préemballés permet de réduire significativement les déchets. Les emballages garnissent nos poubelles. Pour assurer de la vente en vrac, chaque commerçant peut se rapprocher du **Réseau Vrac**⁶ qui est « une association interprofessionnelle pour la structuration et la promotion de la vente en vrac ». Elle dispense notamment des formations sur la traçabilité, l'hygiène, la sécurité des produits vendus en vrac.



La vente en vrac nécessite l'application de process de manipulation pour assurer une bonne hygiène des produits vendus.

Ces process font appel au bon sens :

Cela concerne

⁶ <https://reseauvrac.org/>



- ✓ Les conditions de stockage des produits, avant et après ouverture des contenants provenant des fournisseurs ;
- ✓ Le contrôle des produits à leur réception ;
- ✓ La traçabilité des fournisseurs, des numéros de lot, des dates de mise en vente ... ;
- ✓ Le nettoyage des contenants utilisés pour la vente (silos, bacs ...) ;
- ✓ La désinfection régulière des contenants touchés par les clients ;
- ✓ La prévention des nuisibles ;
- ✓ Les points particuliers concernant les produits frais (laitages notamment), et les cosmétiques.

○ JE PROPOSE AU CLIENT UN GOURMET BAG/DOGGY BAG

La France se veut être leader de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Elle s'est fixée plusieurs objectifs :

- Réduire de 50 % le gaspillage alimentaire entre 2010 et 2025 (pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire) ;
- L'article 62 de la loi agriculture & alimentation rend le gourmet/doggy bag obligatoire en restauration commerciale dès 2021 dans la majorité des cas.

Ainsi, le gourmet/doggy bag permet de prévenir le gaspillage alimentaire en restauration commerciale.

Plus d'informations sur ce dispositif : <http://gourmetbag.fr/>

Plus d'informations sur la réglementation sanitaire associée : <http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Nouvel-article,313>





○ JE METS EN OEUVRE D'AUTRES ACTIONS POUR DIMINUER LA PRODUCTION DE DECHETS DU TERRITOIRE

Il existe d'autres actions possibles pour favoriser la diminution de la production de déchets sur le territoire. Libre aux commerçants d'inventer, de choisir leurs actions, cela pourrait être :

- Mettre en place des instruments économiques favorisant la réduction des déchets ;
- Privilégier l'économie de la fonctionnalité. L'économie de la fonctionnalité consiste à :
« Fournir des solutions combinant des biens et des services, centrées sur l'usage et la performance, sans transfert de droit de propriété (le producteur reste propriétaire du bien). Ces solutions doivent permettre une moindre consommation des ressources, un accroissement du bien-être des personnes et un développement économique dans une perspective d'économie circulaire. La location, le prêt et le partage sont des actions permettant d'augmenter l'intensité d'utilisation d'un produit, et peuvent être considérés comme un premier stade de l'économie de la fonctionnalité ».

Glossaire des déchets

Déchet : toute substance ou tout objet, ou plus généralement tout bien meuble, dont le détenteur se défait ou dont il a l'intention ou l'obligation de se débarrasser. ARTICLE L-541-1 DU CODE DE L'ENVIRONNEMENT

Biosourcé : Se dit d'un produit ou d'un matériau entièrement ou partiellement fabriqué à partir de matières d'origine biologique (JORF n°0297 du 22 décembre 2016 - texte n° 211. Vocabulaire des matériaux et de l'environnement (liste de termes, expressions et définitions adoptés). ARTICLE L-541-1 DU CODE DE L'ENVIRONNEMENT

Emballage : on entend par " emballage " tout objet, quelle que soit la nature des matériaux dont il est constitué, destiné à contenir et à protéger des marchandises, à permettre leur manutention et leur acheminement du producteur au consommateur ou à l'utilisateur, et à assurer leur présentation. ARTICLE R543-43 DU CODE DE L'ENVIRONNEMENT

Consigne : la Loi n° 89-421 du 23 juin 1989 relative à l'information et à la protection des consommateurs, Article 7, définit la « consigne » comme une somme d'argent équivalente au montant supplémentaire que le consommateur a payé au moment de l'achat d'un produit contenu dans un emballage consigné.

Gratification : somme d'argent qui est attribuée à l'utilisateur/au consommateur afin d'assurer le retour des emballages (quel que soit leur devenir). Celle-ci revêt diverses formes : bon de réduction, bon d'achat, don à des associations, etc. ADEME.



Acronyme & sigles

Ademe : Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie créée en 1991, elle a remplacé l'ANRED. « L'ADEME participe à la mise en œuvre des politiques publiques dans les domaines de l'environnement, de l'énergie et du développement durable. Afin de leur permettre de progresser dans leur démarche environnementale, l'Agence met à disposition des entreprises, des collectivités locales, des pouvoirs publics et du grand public, ses capacités d'expertise et de conseil. Elle aide en outre au financement de projets, de la recherche à la mise en œuvre et ce, dans ses domaines d'intervention. »

ZWF : Zero Waste France est une association de protection de l'environnement fondée en 1997 (CNIID à l'époque) qui milite pour la réduction et une gestion plus durable des déchets. Chaque français produit 573 kg de déchets par an qui sont pour la plupart enfouis ou brûlés, ce qui engendre des pollutions sur les sols, l'air et les océans. Face à cette situation, Zero Waste France propose la démarche zéro déchet, zéro gaspillage qui vise à réduire la production déchets et à mieux valoriser ceux que l'on produit.

Bibliographie

Les guides similaires réalisés par les groupes zéro déchet : Lyon, Strasbourg, Paris, Grenoble (2017-2018)

Le guide mon commerçant m'emballé durablement de Zero Waste France – 2015 & la page Internet associée : <https://www.zerowastefrance.org/projet/mon-commercant-zero-dechet/>

Règlement CE n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Instruction technique du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt sur les activités de commerce de détail et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant - février 2017

Norme EN 13429 relative aux emballages réutilisables, disponible auprès de l'Afnor