



DÉVELOPPEMENT DURABLE



LES DÉCHETS

3 ENJEUX POUR 1 COMMERCE

- Un **enjeu de conformité réglementaire** : tri des déchets, huiles alimentaires usagées, fin des sacs plastique à usage unique.
- Un **enjeu économique** : les déchets coûtent cher : achat des emballages, manutention, traitement des déchets....
- Un **enjeu d'image** : les consommateurs sont de plus en plus sensibles aux impacts environnementaux de leurs achats.



de papier recyclé =
25 tonnes de bois
épargnées.



Le saviez-vous ?

- Les emballages représentent **1/3** des déchets.
- En 2016, le commerce produit **23 % des déchets** de papier et de carton générés par l'ensemble de l'économie en France (INSEE).
- En France, c'est plus de **100 000** commerçants qui, chaque jour, jettent des produits, qui pourraient être encore consommés.

QUELQUES CONSEILS

- Réfléchir selon son activité à réduire certains **déchets papier** : moins d'impression, stop pub, papier autour du pain, demander au client s'il veut son ticket de caisse...
- Limiter les **impressions** et imprimer en recto verso, utiliser du papier recyclé pour les impressions, utiliser la police century gothic taille 10 (30% d'économie d'encre), de l'encre végétale...
- Optimiser le **process de commande** : préparation, fabrication et distribution pour réduire au maximum les pertes alimentaires (gestion des stocks, pesée des portions, retransformation des produits en date courte en préparation sous vide, recettes avec les restes...).
- Remplacer le jetable/usage unique par du **lavable / rechargeable**.
- Les **stocks** de produits sont gérés de façon optimale (tableau de bord) et des solutions sont mises en place pour les invendus (dons aux associations...).
- **Réduire les produits invendus** ou abîmés pour les commerces alimentaires et les restaurants : promotions sur ces produits, application **Too Good To Go / Phenix / O Gaspi**, proposition d'un «gourmet bag» (doggy bag à la française gourmetbag.fr).
- Réduire les **suremballages** ou les emballages non indispensables.



- Proposer aux clients de venir avec **leurs propres contenants** pour les produits à la coupe ou en vrac.
- Encourager les clients à avoir avec eux un **sac réutilisable** et à conserver au bureau des **couverts réutilisables**.
- **Récompenser les clients « zéro déchets »** : clients qui ramènent les sacs réutilisables, qui apportent leurs propres contenants, qui ne demandent pas de kits couverts.
- **Offrez des sacs réutilisables à vos clients** et mutualisez les achats avec les commerçants de votre quartier ou avec l'association de commerçants.
- **Négocier avec les fournisseurs** pour qu'ils reprennent les emballages encombrants, qu'ils proposent des emballages réutilisables ou qu'ils diminuent les suremballages.
- Au moment de la livraison, demander au fournisseur de reprendre les **cartons bruns**.
- Un commerce alimentaire reçoit quotidiennement de très grandes quantités d'emballages jetables de la part de ses fournisseurs, une partie de ces emballages (palettes, caisses, fûts...) peut être **consignée** pour réutilisation. Exprimez à vos fournisseurs votre souhait d'utiliser des **emballages de transport réutilisables**.

MIEUX GÉRER ET TRIER LES DÉCHETS

- Triez vos déchets recyclables en vous aidant de l'appli www.consignesdetri.fr : ce que je peux mettre dans le bac de tri, ce que je porte à la déchèterie, ce que je dépose dans des points de collecte (piles, ampoules, cartouches d'encre...).
- Les services proposés par la mairie ou le syndicat Intercommunal et l'accès des entreprises aux déchetteries différent en fonction des départements.



Comparer les différents services proposés par la collectivité, les prestataires privés et associatifs (mise à disposition de bacs, types de déchets collectés, fréquence de passage, accès à la déchetterie, offre et tarifs...).