



## 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](http://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...).

