

QUAND ?



Interdiction des produits à usage unique et de la vaisselle jetable composée entièrement de plastique, et qui n'a pas la fonction d'emballage* :

- > Gobelets et verres
- > Assiettes
- > Cotons tiges

* Au 1^{er} janvier 2020, il existe des exemptions pour certains produits jusqu'en 2021 :

- la vaisselle plastique qui a une vocation d'emballage (exemple : le gobelet en plastique qui sort plein de la machine à café).
- les produits biosourcés et compostables à domicile (label OK Compost Home).



Interdiction des produits à usage unique et de la vaisselle jetable composée entièrement de plastique dont celle qui a la fonction d'emballage :

- > Couverts
- > Pailles
- > Touillettes
- > Piques à steak
- > Confettis en plastique
- > Couvercles des gobelets à emporter
- > Tous gobelets, verres et assiettes jetables y compris ceux comportant un film plastique
- > Conteneurs ou récipients en polystyrène expansé (types boîtes, saladiers, pots à glace)
- > Tiges de support pour ballon
- > Tous les objets en plastique oxodégradable



Extension de l'interdiction à de nouveaux produits en plastique à usage unique :

- > Emballages en plastique contenant moins de 1,5 kg de fruits et légumes non transformés
- > Jouets en plastique distribués gratuitement dans les menus destinés aux enfants



Obligation pour les établissements de restauration de servir les repas pris sur place avec de la vaisselle réutilisable



Fin de tous les plastiques à usage unique

ASTUCE

L'impression et la distribution de tickets de caisse dans les commerces ne sont pas systématiques.

Lors du passage en caisse, il vous suffit simplement de poser la question :

« Souhaitez-vous un ticket ? »



QUI PEUT M'AIDER ?

Trivalis, la Chambre de Commerce et d'Industrie et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat sont à vos côtés pour vous accompagner dans votre démarche environnementale.



présente



Les animateurs de Trivalis et les bénévoles de Zero Waste Vendée vont à votre rencontre, dans votre commerce, pour vous accompagner dans le développement de solutions zéro déchet.
communication@trivalis.fr



présente



Air pour l'environnement avec la CMA

Accompagnement personnalisé pour maîtriser vos coûts, intégrer la protection de l'environnement à votre métier et valoriser votre entreprise.
developpementdurable85@artisanatpaysdelaloire.fr



ACCÉLÉRATEUR DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE
#Développement Durable



Energie, déchets, achats durables, des conseillers experts dans les domaines de l'économie circulaire sont à votre écoute pour un accompagnement sur-mesure.
caroline.caillau@vendee.cci.fr



MINISTÈRE DE L'ENVIRONNEMENT, DE L'ÉNERGIE ET DE LA MER



Guide d'informations VERS LA FIN DU PLASTIQUE À USAGE UNIQUE



La loi anti-gaspillage pour une économie circulaire du 10 février 2020 prévoit la fin progressive de **TOUS** les emballages plastique à usage unique d'ici 2040.

LES ALTERNATIVES DURABLES



Acceptez les contenants de vos clients

Afin de limiter les emballages jetables, vous pouvez directement servir vos clients dans leurs contenants (bocal, boîte, ...). Vous devez disposer pour cela d'une balance pour les tarer.

“ Nous avons un autocollant qui indique à nos clients que nous acceptons leurs contenants. C'est donc tout naturellement que nous les remplissons avec leurs repas à emporter ou bien leurs restes quand ils déjeunent sur place. **Laure Guérin du restaurant La soupe aux cailloux à La Roche-sur-Yon** ”



peut demander à être servi dans son propre contenant dans la mesure où ce dernier est visiblement propre et adapté au produit acheté. Le commerçant peut refuser le service si le contenant proposé est manifestement sale ou inadapté.



Proposez des emballages durables consignés

Pour introduire un système de consigne, laissez le choix à votre clientèle entre les emballages jetables habituels et des emballages réemployables que vous récupérez après usage. Ce système nécessite que vous vous munissiez d'un stock d'emballages réutilisables (boîtes, bocaux, bouteilles, ...). Afin de vous assurer de leur retour, vous pouvez instaurer une consigne monétaire.

“ Nous proposons un système de consigne sous forme de 5 % de remise sur la prochaine commande de nos clients. Nous avons un très bon taux de retour sur tous nos bocaux. **Sébastien Bocquier du Comptoir à Bocaux à Saint-Jean-de-Monts** ”



L'association **Bout à Bout**, en partenariat avec **Trivalis**, propose aux producteurs de vin, bière ou jus et aux distributeurs locaux un dispositif régional qui comprend un système logistique clé en main comprenant le stockage, le transport et le lavage des bouteilles.



Utilisez de la vaisselle de seconde main

Pour les repas consommés sur place par vos clients, vous pouvez préférer de la vaisselle traditionnelle à de la vaisselle jetable. Et pour aller plus loin dans votre démarche environnementale, vous pouvez chiner de la vaisselle de seconde main en recyclerie. Ce type de vaisselle, souvent dépareillée, attirera l'attention de vos clients et permettra l'évolution de leurs habitudes de consommation.

Il n'y a pas d'obligation spécifique liée à l'utilisation de vaisselle de seconde main. Le procédé de lavage est le même que pour le nettoyage de vaisselle ou d'ustensiles de cuisine neufs. La vaisselle doit être propre et en bon état.

“ Pour réduire l'utilisation de vaisselle jetable, nous sommes allés chiner de la vaisselle traditionnelle en recyclerie. Nos clients qui se restaurent sur place mangent dans des assiettes et avec des couverts de seconde main ! **Dominique Potier de la Boulangerie Potier à La Roche-sur-Yon** ”



10 RECYCLERIES EN VENDEE où acheter de la vaisselle issue du réemploi

- Ecocyclerie Recyc'la Vie** > Soullans **C**
- Ecocyclerie Yonnaise** > La Roche-sur-Yon **E**
- Emmaüs** > Essarts-en-Bocage **D** | Vairé **G** | Saint-Michel-le-Cloucq **J**
- La Recyclerie Vendéenne** > Beaulieu-sous-La-Roche **F**
- La Recyclerie de Vendée Grand Littoral** > Talmont-Saint-Hilaire **H**
- La Ressourcerie Culturelle** > Saint-Hilaire-de-Loulay **A**
- La Valorétrie** > Boufféré **B**
- Le Tri Porteur** > Fontenay-le-Comte **I**



Questionnez vos clients pour éviter les déchets superflus

Plutôt que de donner systématiquement un sac en papier ou en plastique réutilisable, demandez à vos clients s'ils en ont besoin. Faites de même pour les couverts jetables, les tickets de caisse, les fruits et légumes peu fragiles. Ils prendront conscience du déchet et l'éviteront peut-être.



Développez l'offre de produits en vrac

Proposez à votre clientèle une gamme de produits en vrac (céréales, huiles, produits d'entretien, ...). Cela limite également le gaspillage car votre client a la possibilité de se servir la juste quantité à l'aide des distributeurs, pompes, tireuses.



Fidélisez vos clients vertueux

Pour inciter vos clients à apporter leurs propres contenants (bocal, boîte, sac à vrac, ...), et éviter de leur fournir un emballage, vous pouvez leur faire une réduction. Un système de carte de fidélité offrant une réduction ou un produit au bout de plusieurs achats sans emballage jetable est également possible.

“ Nous avons une carte de fidélité zéro emballage dans notre boulangerie. Les clients jouent le jeu et prennent l'habitude de dire non lorsque l'on propose un emballage. Chaque passage compte ! Une fois la carte remplie de gestes vertueux, nous les récompensons avec une viennoiserie ou une pâtisserie. **Sophie Gouraud de la boulangerie L'Atelier du Pain à Chanverrie** ”



Réutilisez les emballages de vos fournisseurs

Pour limiter vos déchets, sollicitez auprès de vos fournisseurs des emballages durables et consignés notamment pour le transport de vos marchandises (caisses, palettes, cartons, ...). Et lorsque l'emballage réutilisable n'est pas possible, vous pouvez peut-être vous tourner vers du plus grand conditionnement.