



Favorisez le réemploi des emballages dans votre commerce !



Pour réduire la quantité d'emballages utilisée par votre activité, explorez des solutions comme le réemploi, la consigne et d'autres approches innovantes !

Plus de 400 millions de tonnes de plastique sont produites chaque année, dont 36% sont des emballages. En tant que commerçant, vous avez un rôle crucial à jouer dans la réduction des déchets d'emballage !

Le réemploi consiste à prolonger la vie des emballages en les réutilisant après un nettoyage approprié. Il peut s'accompagner d'une consigne monétaire pour inciter les consommateurs à les

rapporter.

83 % des Français identifient la diminution et la modification des emballages comme la pratique environnementale la plus importante.

92 % des Français déclarent être prêts à rapporter leurs emballages en point de collecte.

9 français sur 10 sont favorables au retour de la consigne pour boissons.

Les solutions possibles

La consigne des bouteilles en verre



Pour exemple, "L'incassable" développe le réemploi de bouteilles en verre dans la région Sud. Les commerçants partenaires peuvent proposer des boissons de producteurs locaux (bière, vin, jus de fruits) ou nationaux en bouteilles consignées, avec une consigne monétaire de 50 centimes. L'Incassable fournit des outils pour la mise en place (caisses de récupération, formation des équipes, aide à l'intégration du système dans votre logiciel de caisse). Une fois les bouteilles rapportées et suffisamment stockées, L'incassable

vient les récupérer pour en assurer le réemploi. Une cotisation mensuelle entre 30 à 100 € est demandée, selon votre chiffre d'affaires.

Vous pouvez aussi inciter vos producteurs favoris à passer à la consigne avec L'Incassable...

Les contenants réutilisables

En plus d'encourager vos clients à apporter leurs propres contenants, vous pouvez leur proposer des avantages (comme des réductions) pour chaque utilisation de contenants réemployables. Ce geste simple participe à la réduction des emballages à usage unique dans votre commerce.



Les bocalx consignés

Pour les commerces de vente en vrac ou de produits alimentaires, des systèmes de bocalx consignés peuvent être mis en place. Les clients paient une consigne pour chaque bocal, qu'ils peuvent ramener lors de leur prochaine visite en échange d'un remboursement. Vous pouvez également mettre à disposition des bocalx déjà consignés pour initier cette démarche.

Et encore...

- ✓ Utilisez uniquement des carafes dans votre établissement pour la boisson sur place
- ✓ Acceptez de remplir les gourdes de vos clients et vous référencer sur les sites officiels
- ✓ Pas de formule avec "réduction si boisson comprise" qui encourageant l'emballage jetable
- ✓ Proposez à la vente des gourdes, tasses, mugs dans des matériaux durables réemployables (verre, acier par exemple), sans bouchon en plastique (seule l'étanchéité est assurée par un joint en plastique ou silicone).

Ils l'ont fait !

« La **Fabrique**, traiteur engagé, propose du vin et de la bière en bouteilles consignées de L'Incassable. Celles-ci peuvent être rapportées directement en magasin par les clients, puis sont stockées dans des caisses avant d'être récupérées par l'Incassable, lavées et remplies à nouveau par les producteurs !



Le restaurant **Dailycat** (Marseille 7^e) a supprimé toutes les bouteilles en plastique, soit **plus de 1100 bouteilles évitées en un an**.

Le +

Le réemploi des bouteilles en verre consomme 4 fois moins d'énergie, 2 fois moins d'eau et presque 5 fois moins de CO2 que leur recyclage.

En effet, une bouteille réemployée est lavée pendant 40 min, dans une laveuse, à 80°C alors qu'une bouteille recyclée est fondue durant 24h dans un four verrier à 1400°C ! Le réemploi est une solution plus écologique que le recyclage pour les bouteilles en verre.

Le restaurant **JAÏ THAÏ** (Allauch) propose à ses clients des carafes d'eau, des bouteilles d'eau en verre, et permet également à ses clients de remplir leurs gourdes à la fontaine.



Le **Mas des Oliviers** (Saint-Zacharie), restaurant proposant une cuisine traditionnelle à base de produits frais, locaux et de saison, a expérimenté la vente à emporter dans des bocaux consignés.

Résultat : **une centaine de bocaux rapportés et 20 kg de déchets évités**.



Pour aller + loin

[Réseau Vrac et réemploi](#)

[Le guide des solutions zéro plastique pour la vaisselle et les emballages](#)

[La consigne au restaurant : système en propre ou prestataire externe ?](#)

[Entreprises : quels produits en plastique à usage unique vous sont interdit ?](#)

[La consigne : pour le réemploi des emballages et la réduction de la pollution plastique](#)

Les sources

<https://zerowastefrance.org>

<https://www.ecologie.gouv.fr/loi-anti-gaspillage-economie-circulaire>

<https://reseauvracetreemploi.org/>

[Loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'économie circulaire](#)



PAYS D'AIX



CÔTE PROVENÇALE