

LES COMMERÇANTS TEMOIGNENT ACCEPTER LES CONTENANTS DES CLIENTS



➤ **OBJECTIF :** réduire l'utilisation d'emballages à usage unique (jetable) en développant la « REMISE DIRECTE », c'est-à-dire la vente de denrées directement dans un contenant appartenant au consommateur

➤ QUELQUES REGLES SIMPLES

La responsabilité du commerçant n'est pas engagée

Lorsque le contenant est apporté par le consommateur, la responsabilité du professionnel s'arrête au moment où le produit est délivré au client [cf. délibération 155 de 1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires]

Pour éviter les contaminations croisées, le remplissage doit se faire dans une zone définie, respectant les principes de la marche en avant.

En l'absence d'emballage, la traçabilité est assurée avec le ticket de caisse à remettre au client.

Un contenant propre

Pour préserver la qualité et l'hygiène des denrées, le contenant doit être propre, réutilisable (pas de carton, pas de barquette à usage unique) et sans irrégularité (fêlures, fissures).

Le commerçant est dans son droit de fixer les modalités de vente : il peut refuser un contenant inadapté, sale ou humide.



««

Nous proposons à nos clients de ramener leur propre contenant pour réduire le volume de déchets produit. Nous vendons également des contenants réutilisables.

»»

Line Hoang, gérante de TOP

VI-2020



AVANTAGES

- Des économies sur les dépenses d'emballage
- Fidéliser la clientèle de proximité
- Participer à une démarche citoyenne qui s'amplifie

INCONVENIENTS

- Peut nécessiter un temps supplémentaire pour la pesée
- Personnel à former

JE SUIS CLIENT(E) ET JE VEUX APPORTER MES CONTENANTS, QUE DOIS-JE FAIRE ?

1. MON CONTENANT DOIT ÊTRE PROPRE, RÉUTILISABLE ET SANS IRRÉGULARITÉ (fêlures, fissures)

- Les plats à viandes, fromages ou les bouteilles de liquides doivent être lavés avant le départ et fermés durant le transport pour éviter qu'ils ne rentrent en contact avec des surfaces indésirables.
- Mes sacs de fruit, sacs à pain ou sacs d'aliments secs doivent également être lavés après chaque utilisation, et propre le jour de la visite.

2. MON CONTENANT DOIT ÊTRE ADAPTÉ À L'UTILISATION QUE JE SOUHAITE EN FAIRE

- Pour emporter un aliment chaud, il faut que le contenant soit conçu pour contenir un mets chaud.
- Les contenants en carton (boîte de pâtisseries) ne sont pas lavables donc Non réutilisable.
- Pour un met liquide, prévoir un contenant bien hermétique.

3. MON COMMERÇANT SE RESERVE LE DROIT DE REFUSER MON CONTENANT S'IL LE JUGE INADAPTE

Le commerçant vérifie l'état du contenant apporté et a le droit de refuser tout emballage qu'il jugerait susceptible de ne pas respecter les règles d'hygiène alimentaire.

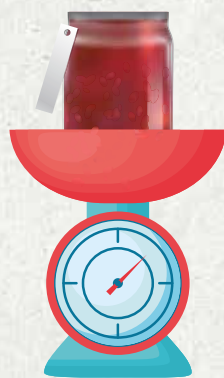
4. JE PORTE LA RESPONSABILITE EN TERMES D'HYGIENE QUAND JE FOURNIS MOI-MÊME L'EMBALLAGE

UTILISEZ VOS
PROPRES
CONTENANTS



ACCEPTER LES CONTENANTS DE MES CLIENTS, COMMENT FAIRE ?

1. Lorsque le client présente son contenant (propre et adapté), déposez-le sur la balance.
2. Mettez la balance à zéro (tare). Reprenez le contenant.
3. A l'aide de vos ustensiles de services ou de vos gants, prenez le produit demandé et déposez-le à l'intérieur du contenant directement.
4. Pesez de nouveau le contenant avec le produit à l'intérieur et imprimez l'étiquette.
5. Fermez le contenant à l'aide du couvercle et déposez l'étiquette sur le contenant.



Lavez vos ustensiles et vos mains après une manipulation avec un contenant provenant de l'extérieur
N'oubliez pas de remettre votre balance à zéro SANS le contenant une fois que vous aurez terminé
Demandez si le client a besoin d'un emballage plutôt que d'en distribuer systématiquement

Une clientèle sensibilisée

Apposer un macaron ou une affichette permet d'avertir la clientèle de cette pratique. En complément, une communication verbale est déterminante pour la sensibiliser.