

# Aider les commerçants et distributeurs, à réduire le gaspillage alimentaire de leurs clients

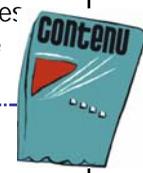
## Objectifs recherchés

Inciter les commerçants et distributeurs à :

- **communiquer** auprès de leurs **clients** des messages qui les guideront pendant leurs courses, en leur faisant faire des économies, tout en réduisant leur impact sur l'environnement,
- **faire évoluer** progressivement **leur mode de distribution** (notamment en favorisant la vente à la découpe).



<p>✓ <b>Prendre contact avec des partenaires</b></p>	<p>Collectivités, associations locales, Chambre des Métiers et de l'Artisanat, CCI, associations de commerçants...</p>
<p>✓ <b>Définir l'étendue du projet</b></p>	<p>un seul commerce, les commerces d'une communauté de communes...</p>
<p>✓ <b>Ne pas oublier :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le recensement des actions déjà réalisées par les commerçants</li> <li>• l'information des commerçants</li> <li>• la formation des animateurs de l'action</li> <li>• l'évaluation de la durée de l'action,</li> <li>• l'accompagnement des commerce.</li> </ul>	<p>☞ A partir du bilan actuel, lister les actions prioritaires</p> <p>☞ Organisation d'une réunion collective d'information des commerçants</p> <p>☞ Ponctuelle ou permanente</p>
<p>✓ <b>Communiquer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proposez aux commerçants des affiches, avec chiffres clés, messages types...</li> </ul>	<p>☞ <a href="#">Kit communication ADEME</a></p> <p>☞ Contactez la presse locale</p>
<p>✓ <b>Et à la fin, évaluer l'action</b></p>	<p>☞ Enquête à la caisse pour évaluer l'évolution du comportement des clients.</p> <p>☞ Outil <a href="#">suivi des indicateurs</a></p>



## Pour aller plus loin :

Monter un projet avec les commerçants : Lien vers BAO déchets des entreprises/collectivité

### Ils l'ont déjà fait :

☞ L'enseigne Carrefour du Mans a organisé avec l'association Sarthe Educ'Environnement un stand de sensibilisation au gaspillage alimentaire : [Que se passe t-il dans nos assiettes ? Evitons le gaspillage !](#)

☞ Stand du Sycotm, l'agence métropolitaine des déchets ménagers : [« Ma cuisine anti-gaspi »](#)



## Coût de l'opération



L'investissement est **faible** pour la collectivité : quelques centaines d'€ pour les outils de communication



## Quelles actions mettre en place?

### Afficher des messages clairs de sensibilisation

↳ Faire prendre conscience aux ménages qu'ils peuvent facilement réduire le gaspillage alimentaire.

### Afficher et dialoguer avec les clients sur les dates de péremption

↳ Confusion parfois entre DLC et DLUO.  
↳ Informations à donner sur la bonne conservation des denrées alimentaires.

### Mettre en place un stand de sensibilisation à l'entrée du magasin

### Donner aux clients des quizz sur le gaspillage alimentaire

### Développer la vente à la découpe

↳ Permet d'acheter la juste quantité nécessaire en limitant également les emballages.

### Organiser des ateliers de cuisine

## Messages et outils



### Sites Ademe :

↳ - [Réduisons vite nos déchets, ça déborde](#)

- [Espace éco-citoyens](#)

↳ [Site du ministère de l'agriculture : DLC/DLUO](#)

↳ fiche « [Organiser un stand de sensibilisation du grand public au gaspillage alimentaire](#) »

↳ Remettre aux gagnants des cadeaux instructifs et/ou utiles sur le sujet : [carnets de courses](#), livrets de [recettes pour accommoder les restes](#), jeux, [calendriers des fruits et légumes de saison](#), sacs isothermes pour les courses, ustensiles de dosage ...

↳ La vente à la découpe s'organise particulièrement pour les produits tel que la charcuterie, le fromage...

↳ [Fiche « Organiser un atelier de cuisine anti-gaspillage »](#)