

## COMMERCES ALIMENTAIRES : FRUITS ET LÉGUMES EN VRAC



The Barn Bio Market



Vendre des fruits et légumes en vrac (sans emballage) que les clients transportent dans leurs sacs réutilisables est un **premier pas vers le zéro déchet assez facile à adopter pour un commerce alimentaire et ses clients**. Les sacs réutilisables sont agréables à utiliser pour le client et peu volumineux (transport facile). En termes de qualité, les fruits et légumes frais pré-emballés développent souvent de l'humidité dans leur emballage plastique, ce qui augmente le risque de pourriture/moisissure des produits. Les produits non-emballés ne souffrent pas de ce phénomène.<sup>1</sup>

En premier lieu, communiquez vers vos clients qu'ils peuvent apporter leurs sacs réutilisables pour emballer les fruits et légumes. Ensuite, vous pouvez vendre des sacs réutilisables au cas où vos clients n'en ont pas encore ou les ont oubliés.

Afin d'éviter tout emballage jetable, **demandez à vos fournisseurs de fruits et légumes de vous livrer avec des solutions réutilisables** (bacs rigides ou pliables réutilisables ; exemples de fournisseurs : [EuroPoolSystem](#), [Genteso](#), [2ème Main](#)). En quête de facilité, placez ces contenants réutilisables avec les fruits et légumes directement en rayon. Certains établissements disposent les bacs sur des palettes pour faciliter la manutention ([The Barn Bio Market](#), par exemple). Pour peser les légumes, **installez en magasin une balance de commerce ‘poids-prix’** (entre 200 et 600€ ; exemples de fournisseurs : [Bizerba](#), [Axess-Industries](#), [HM Froid](#)).

Selon la [Fondation pour les systèmes réutilisables](#), les bacs rigides réutilisables génèrent 60% de gaz à effet de serre en moins que les boîtes en carton jetable (14g d'équivalent CO<sub>2</sub> par kg de fruits ou légumes versus 37g d'équivalent CO<sub>2</sub> par kg). [Une autre étude de la Fondation](#) estime que les bacs réutilisables permettent d'éviter 97% du gaspillage alimentaire (produits endommagés invendables) par rapport aux boîtes en carton jetable.

### MISE EN ŒUVRE

#### 1. Choisir et commander les sacs réutilisables adaptés à vos besoins

- Choisissez un ou plusieurs types de sacs réutilisables adaptés aux besoins du commerce (personnalisation ; une ou plusieurs tailles, fruits et légumes visibles au travers du sac ou sac opaque, etc.)
- **Recommandation :** Choisissez un sac avec un cordon, afin d'éviter que le contenu du sac ne s'échappe
- **Personnalisation :** sac réutilisable personnalisable avec vos visuels (impressions, broderies...) → outil de communication efficace vers l'extérieur de votre établissement
- Estimez le nombre de sacs réutilisables que vos clients achèteront et commandez-en auprès de vos fournisseurs.

<sup>1</sup> Fost Plus, RDC Environnement, Causes et solutions pour réduire le gaspillage de fruits et légumes conditionnés en vrac et en préemballé dans toute la chaîne de la grande distribution - Fost Plus Zero Waste Network, Mon commerçant m'emballle durablement



**Conseil :** Testez le volume nécessaire avec une première commande de quelques centaines de sacs réutilisables pour identifier la vitesse à laquelle votre stock est revendu



- Votre bénéfice : 0,25€ à 0,8€ par sac réutilisable vendu
- Votre économie (égale au coût du sachet jetable) : 0,04€ à 0,08€ par sachet en plastique biodégradable ou papier évité

Solutions suggérées	Critères de choix	Coût d'achat (HTVA)	Prix de vente conseillé (TVAC)	Fournisseurs
Sac à vrac (de préférence en coton biologique et Fairtrade)  	Sac produit sans pesticide et engrais chimique Leger Lavable à la machine	À partir de ~0,70 €/unité	Entre 1,5 et 2€/unité	<a href="#">Ecodis</a> <a href="#">Altersac</a> <a href="#">Kudzu</a> <a href="#">Ah Table</a> <a href="#">Bag to green</a> <a href="#">Kufu</a> <a href="#">Sac a vrac</a> <a href="#">Sakaide</a> <a href="#">Sans Bpa</a>
Sac à vrac en toile de jute, en chanvre et en voile de lin  	Fibre végétale très solide et biodégradable Le lin et le chanvre peut être cultivé en Belgique Résistant aux moisissures Lavable à la machine Plus lourd que le coton ou le polyester	~0,5 à 5€/unité	Entre 0,75 et 7€/unité	<a href="#">Ecobag</a> <a href="#">Bag To</a> <a href="#">Green</a> <a href="#">Sacpub</a> <a href="#">Sac en toile</a> <a href="#">Baoshop</a> <a href="#">Brocantelab</a> <a href="#">Altersac</a>
Sac et filet en polyester  	Matériaux en nylon, en polypropylène tissé ou non-tissé Solide, résistant à l'usure et réutilisable Leger	~0,25 à 1,33€/unité	1 à 1,5€/unité	<a href="#">Maxilia</a> (personnalisé) <a href="#">Les Tissus Du Chien Vert</a>

## 2. Mettre en rayon des sacs réutilisables

**Placez les sacs en vente aux endroits stratégiques du magasin** avec des visuels afin d'encourager le client à revenir avec ses sacs réutilisables. Disposez-les, par exemple, à l'entrée du magasin afin que les clients les aient directement à disposition pour faire leurs courses. **Prévoyez un stock également près du rayon 'fruits et légumes'**.

Pensez à proposer des sacs réutilisables (en jute, en coton, cabas, etc.) pour que le client puisse transporter ses achats. La plupart de ces fournisseurs peuvent imprimer les logos et graphismes de votre enseigne sur les sacs : [BeFre Reusable Bags](#) ; [BioPack](#) ; [Galand](#) ; [InterBergCo](#) ; [Joakim Packaging](#) ; [Lambert Verpakkingen](#) ; [Marisan](#) ; [Papier Present](#).

## 3. Former votre personnel à la solution zéro

Formez votre personnel à la commande, la mise en rayon, la vente de sacs réutilisables et au contrôle de qualité des fruits et légumes (avec la vente en vrac, les fruits et légumes abîmés seront plus facilement identifiés et triés) que dans les emballages fermés.



#### 4. Encourager vos clients à revenir avec leurs sacs réutilisables

- Communquez auprès de la clientèle sur les avantages écologiques et économiques des sacs réutilisables.

- Placez des affiches et autocollants aux endroits stratégiques du magasin pour rappeler à vos clients de revenir avec leur sac ([sticker « contenants bienvenus »](#) à l'entrée de votre établissement et sur vos outils de communication web et papier : contactez Zero Waste Belgium via [stickers@zerowastebelgium.org](mailto:stickers@zerowastebelgium.org) pour obtenir l'autocollant).



##### RENCONTREZ DES UTILISATEURS DES SACS ET SACHETS RÉUTILISABLES!



Je m'appelle Franceline

J'habite dans la rue!

J'ai 34 ans

Je suis enseignante / éco-conseillère

Je suis cliente du magasin depuis son ouverture

Je suis cliente régulière



##### Mes sacs et sachets...

Pour mes fruits et légumes, j'utilise un grand sac en tissu imperméable dans lequel je range tout, et des sacs en tissu supplémentaires, plus petits, pour les produits plus fragiles (la salade, les champignons, ...). Parfois j'utilise également un sac spécial pour les légumes terreaux (pommes de terre, carottes).

##### Mes conseils...

Il est nécessaire d'avoir un stock de plusieurs sacs en tissu et de tailles différentes pour pouvoir se débrouiller. Il faut donc faire l'investissement de départ en les achetant (dans son magasin bio, en ligne,...) ou en les fabriquant soi-même, par exemple avec les ateliers de The Taste of no Waste. Et prendre l'habitude de les emmener avec soi pour faire les courses. L'idéal étant d'en avoir toujours au moins un sur soi, pour les emplettes imprévues.

N'oubliez pas de tarer vos sacs pour déduire le poids du contenant, et gardez les étiquettes dans votre portefeuille pour ne pas devoir les peser à chaque fois.

Essayez! C'est pas si compliqué! Et en plus, vous risquez même d'inspirer les autres clientes, intriguées, du magasin et de recevoir un joli sourire de votre vendeur/vendeuse!

Exemple ci-dessus : [Almata met en avant le témoignage d'une cliente « Pourquoi je prends un sac réutilisable » via Facebook](#)



- Utilisez une fiche qui résume les informations pratiques d'utilisation des sacs réutilisables.

Exemple de fiche ci-contre : « D'ici octobre 2019, Colruyt Group remplacera tous les sachets en plastique à usage unique par des sachets réutilisables »

- Informez les clients sur la fréquence de nettoyage des sacs et autres contenants à l'aide d'une fiche « Entretien - Hygiène ». Pour répondre aux normes AFSCA, le contenant apporté par le client pour se servir doit être propre (responsabilité du client).

#### 5. Fin de vie des contenants réutilisables

En fin de vie du sac réutilisable (lorsqu'il est troué, déchiré ou trop usé), proposez à vos clients de le ramener dans votre magasin (pour le recycler via votre fournisseur) ou d'employer la filière de recyclage appropriée

