



# FAISONS FONDRE NOS POUBELLES

UTILISONS  
NOS PROPRES  
CONTENANTS  
POUR FAIRE  
NOS COURSES



**IDELUX**  
ENVIRONNEMENT

## ■ POURQUOI SE LANCER ?

**Le mouvement « zéro déchet »** fédère de plus en plus d'adeptes dans le monde. En plus de l'aspect environnemental, les aspects financiers et liés à la santé sont également à prendre en considération.



**Agir à l'échelon des commerces locaux :** proches de leurs clients, les commerces locaux, concernés depuis 2019 par l'interdiction d'objets en plastique à usage unique, sont un véritable levier pour le changement de comportement de chacun.

**Utiliser les contenants réutilisables :** une action importante pour la réduction des déchets est de remplacer les emballages à usage unique par des emballages réutilisables.

Plusieurs citoyens embarquent déjà leurs propres contenants réutilisables pour effectuer leurs achats (sachets en tissu, boîtes, bouteilles, bocaux, etc.), mais cela n'est possible que si les commerçants les acceptent. Bonne nouvelle : votre commerçant s'engage, au travers d'une charte, à accepter que ses clients viennent avec leurs propres contenants et a apposé en vitrine ou au comptoir l'autocollant « contenants propres bienvenus » pour le faire savoir !



## ■ C'EST QUOI LE VRAC ?

La vente en vrac se définit comme la vente au consommateur de produits présentés sans emballage, en quantité choisie par le consommateur, dans des contenants réutilisables. Ceux-ci peuvent être proposés par le commerçant ou amenés par le client.

## ■ LES AVANTAGES DU VRAC

### Pour le consommateur :

- Réduit la consommation d'emballages et donc la quantité de déchets
- Évite le coût lié à l'emballage voire au suremballage
- Limite le gaspillage alimentaire en permettant d'acheter juste les quantités nécessaires



### Pour le commerçant :

- Diminue le coût des emballages
- Réduit le volume de stockage nécessaire pour les emballages
- Met en avant ses valeurs en termes de préservation de l'environnement

## ■ QUELS SONT LES CONTENANTS AUTORISÉS ?

**Il est primordial de respecter certaines règles quand on utilise ses propres contenants pour se rendre au magasin. L'hygiène doit être irréprochable.**

**L'AFSCA (Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire) est « pour » le zéro déchet tant que la pratique reste en adéquation avec la loi et qu'elle n'entraîne pas de risques pour le consommateur.**

**La législation alimentaire n'a jamais interdit que les consommateurs apportent eux-mêmes un emballage pour emporter les achats qu'ils effectuent dans un magasin.**

**Certaines considérations doivent être prises en compte :**



- ☛ Le contenant doit être **propre** (boîte, bouteille, sac,...).
- ☛ Le contenant doit être **approprié aux contenus alimentaires**. La garantie du bon choix, c'est la présence sur ce contenant d'un logo reconnaissable par tous : le sigle officiel d'une fourchette et d'un verre.
- ☛ Le contenant doit être **adapté à l'utilisation** spécifique que l'on va en faire. Ainsi, pour emporter un repas/aliment chaud, il faut un contenant qui soit conçu pour contenir un mets chaud. Et un aliment acide ne peut être emporté dans un contenant en aluminium.
- ☛ **Le consommateur est responsable de son contenant**. Le commerçant est responsable de la propreté et de l'hygiène de son comptoir, de ses étalages et de son matériel. Par contre, une fois qu'il a livré l'aliment dans les contenants proposés, c'est le consommateur qui est responsable de la qualité des produits emportés et de son contenant en termes d'hygiène.



Le commerçant a toujours le droit de refuser l'usage d'un emballage fourni par le consommateur. C'est même un devoir s'il remarque que la manutention de cet emballage peut mettre à mal l'hygiène générale.



## ■ QUELS CONTENANTS POUR QUELS PRODUITS ?

De nombreux produits de consommation sont susceptibles d'être vendus en vrac. La liste est longue et non exhaustive : fruits, légumes, œufs, viande, charcuterie, poisson, fromage, pain, pâtisseries, fruits secs, légumineuses, pâtes, riz, céréales, graines, sucre, épices, farine, café, thé/tisanes, bonbons, lait, huiles, produits d'entretien, cosmétiques, ou même outillage, ...

Quels contenants choisir :



### **Les sacs à vrac en tissu / filets à provision / sacs à pain :**

pour les fruits et les légumes, les aliments secs, le pain et les viennoiseries.

Ils peuvent bien sûr être confectionnés maison en tissu de récup !



### **Les récipients en plastique :**

légers et pratiques pour le transport des aliments secs, liquides ou humides. Ils peuvent contaminer les aliments s'ils sont réchauffés. Il faut donc veiller à leurs propriétés.



### **Les récipients en inox :**

pour le transport des aliments liquides ou humides, gras, chauds, acides. L'inox n'altère pas le goût des aliments, est incassable, mais ne permet pas de réchauffer le contenu.



### **Les récipients/bocaux en verre :**

idéaux pour le stockage et la cuisson des plats préparés. Le verre n'altère pas le goût, mais il est plus lourd à transporter.

**Vous l'aurez compris, tous les contenants ne conviennent pas à tous les usages. Les fabricants sont obligés d'informer les consommateurs sur les propriétés techniques de leurs produits. Veuillez à toujours les vérifier avant de congeler, réchauffer, conserver, ... vos aliments.**



alimentaire



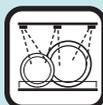
micro-ondes



four



congélation



lave-vaisselle



### Sources :

[ecoconso.be](http://ecoconso.be)  
[environnement.brussels](http://environnement.brussels)  
[favv-afsca.be](http://favv-afsca.be)  
[magde.be](http://magde.be)  
[mangeonsdemain.be](http://mangeonsdemain.be)  
[zerocarabistouille.be](http://zerocarabistouille.be)  
[zerowastebelgium.org](http://zerowastebelgium.org)