

Réduction des produits à usage unique

Guide à l'intention des commerces de la MRC de L'Assomption



La gestion des matières résiduelles et de l'approvisionnement sont deux des secteurs dans lesquels les entreprises peuvent intégrer des pratiques écoresponsables.



C'est précisément de ces aspects dont traite ce guide. Les gestionnaires de commerces souhaitant aller plus loin peuvent mettre en place des pratiques écoresponsables dans leur gestion de l'eau et de l'énergie, ainsi que dans leurs stratégies d'affaires et de communications.



mrc
de L'Assomption

Des pratiques écoresponsables à votre portée

Réutilisation



Favoriser l'usage de matériaux réutilisés ou recyclés



Utiliser de la vaisselle réutilisable pour la consommation sur place



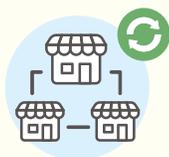
Encourager l'utilisation de contenants réutilisables



Proposer des emballages/contenants consignés



Encourager le réemploi grâce au don d'items



Développer ou participer à une synergie avec d'autres commerces

Recyclage / Valorisation



Choisir des contenants recyclables ou compostables



Implanter ou optimiser la collecte des matières recyclables



Implanter ou optimiser la collecte des résidus alimentaires



Devenir un point de dépôt Appel à recycler (piles, batteries, téléphones cellulaires)



Devenir un point de dépôt officiel de produits électroniques



Réduction



Lutter contre le gaspillage alimentaire



Réduire les déchets d'exploitation



Offrir des produits écoresponsables (ex. : biologiques, locaux, équitables)



Arrêter la distribution de plusieurs articles à usage unique



Limiter sa consommation de papier



Offrir des produits en vrac



Bannir les bouteilles d'eau à usage unique (format de moins de 1 L)



Diminuer son empreinte énergétique



Éviter le suremballage



Établir de meilleures pratiques d'approvisionnement responsable



Des astuces d'ici!

Pour vous inspirer, d'autres commerces de la MRC et d'ailleurs ont déjà mis en place de bonnes pratiques.

Emballage

- Introduire des contenants réutilisables consignés
- Offrir de la vaisselle réutilisable pour consommation sur place
- Remplacer les pailles et les verres en plastique par des produits en carton biodégradable
- Favoriser l'éco-conception ou mieux, opter pour des contenants consignés ou réutilisables
- Offrir des produits en vrac ou dans des emballages recyclables

Sensibilisation et implication

- Fournir des serviettes de table et des ustensiles sur demande uniquement
- Afficher fièrement l'autocollant fourni par la MRC vous identifiant comme partenaire du mouvement (vrac disponible, contenants réutilisables personnels acceptés, etc.)
- Afficher dans les allées les choix écoresponsables (ex.: la tablette des gros pots de yogourt identifiée comme « choix écoresponsable »)
- Offrir un rabais, une carte fidélité ou autre lorsque la clientèle apporte ses contenants, ses ustensiles, etc.

Lutter contre le gaspillage alimentaire

- Transformer les fruits, légumes et produits boulangers fatigués en prêt-à-manger
- Collaborer avec un organisme afin de leur remettre les invendus
- Prévoir un étalage spécial pour les produits près de leur date de péremption



Les règles de salubrité pour les contenants réutilisables

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) a élaboré des règles qui rendent sécuritaire tout processus impliquant des contenants réutilisables. Lorsque mal exécutées, l'utilisation d'objets jetables tout comme celle de contenants réutilisables peuvent être non sécuritaires pour la clientèle. En respectant les règles du MAPAQ, votre commerce s'assure de mettre en place des processus sécuritaires.

La priorité est d'éviter de contaminer les surfaces de préparation avec un contenant provenant de la clientèle.

Deux options s'offrent à vous :

1.



Le contenant demeure sur le **comptoir de service**

2.



Le **comptoir de préparation** est assaini dès qu'un contenant le touche

Certains commerces utilisent des **cabarets** pour faire office de barrière entre le contenant de la clientèle et le comptoir de préparation.

Le cabaret est ensuite assaini.



Réutiliser



Résumé des bonnes pratiques sanitaires et environnementales

Pour les gestionnaires de commerces

et leur personnel



Afficher clairement les procédures sanitaires pour la clientèle



Offrir dans la mesure du possible des produits préemballés en contenants réutilisables consignés



Accepter uniquement de la clientèle les contenants propres, non fissurés et préférablement non étiquetés



Nettoyer et désinfecter les surfaces de façon régulière avec les produits usuels recommandés par le Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité du MAPAQ



Se laver régulièrement les mains



Pour les ustensiles de service manipulés par le personnel : attribuer un ustensile à un aliment pour plusieurs utilisations et régulièrement les nettoyer et les assainir



Pour la clientèle



Utiliser des contenants de grade alimentaire, vides, propres, non fissurés et préférablement non étiquetés



Favoriser des contenants avec une ouverture assez grande pour un remplissage facile et sans contact



Éviter les contacts entre son matériel et celui du commerce



Faire preuve de compréhension et de gratitude pour tous les efforts mis en place par les gestionnaires de commerce



[mrclassomption.qc.ca](http://mrclassomption.qc.ca/reduction)
[/reduction](http://mrclassomption.qc.ca/reduction)

POUR COMMUNIQUER AVEC
LA MRC DE L'ASSOMPTION :

Marie-Claude Perron

Conseillère en gestion des matières résiduelles

perronmc@mrclassomption.qc.ca

450 589-2288, poste 2110

mrc
de L'Assomption