

Fiche Pratique :

La réutilisation des emballages et contenants chez les artisans des métiers de Bouche



Quelle est la différence entre le recyclage et la réutilisation ?

Le **recyclage** consiste à réintroduire la matière d'un produit en fin de vie dans le cycle de production d'un nouveau produit. Il permet d'économiser de la matière première et de l'énergie, tout en réduisant la quantité de déchets à traiter. Cependant, le recyclage n'est pas sans impact sur l'environnement puisque la fabrication des produits recyclés consomme tout de même des ressources naturelles.

La **réutilisation** est une pratique qui permet de réduire les déchets à la source, car un emballage réutilisable remplace plusieurs emballages jetables. L'utilisation d'une gourde évite par exemple de produire et jeter de nombreuses bouteilles d'eau en plastique, qui, même si elles sont recyclées, auront entraîné une consommation d'eau, d'énergie et de produits chimiques pour une durée de vie très courte.

Pour qu'un emballage soit considéré comme réutilisable, il faut qu'il ait été conçu à cet effet, c'est-à-dire pour supporter plusieurs cycles d'utilisation et de lavage, et qu'il s'inscrive dans un circuit de réutilisation organisé.

Les emballages en plastique jetables ne doivent par exemple pas être réutilisés car ils sont susceptibles en se détériorant de libérer certaines substances toxiques entrant dans leur composition.

Les fournisseurs sont tenus de garantir par écrit la conformité des emballages qu'ils mettent sur le marché à la norme européenne NE 13429, qui définit les conditions de conception et d'utilisation des emballages réutilisables.

Le nombre de rotation de chaque emballage n'est pas fixe. Il dépend des caractéristiques de l'emballage (indications données par le fournisseur) et des conditions d'utilisation et de lavage.

Au-delà de l'évaluation du nombre d'utilisations en amont, il est très important de veiller à la vérification du bon état de l'emballage avant chaque réutilisation.

La réduction à la source des déchets fait partie des objectifs fixés par l'Union Européenne, le Grenelle de l'environnement et la loi sur la transition énergétique pour la croissance verte (TECV).

Réutilisation des emballages, hygiène et réglementation :

Je souhaite mettre en place un système de consigne. Quelles procédures dois-je instaurer ?

Pour être en conformité avec la réglementation, il vous faut détailler toutes vos procédures de lavage (voir ci-dessous), de vérification et de reconditionnement. Ces deux dernières étapes doivent permettre de garantir qu'aucun emballage en mauvais état ne sera réutilisé.

Quelles sont les obligations à respecter en matière de lavage des emballages consignés ?

Dans le cadre d'un système de consigne, c'est le commerçant qui est responsable de l'état de propreté des bouteilles, bocaux ou boîtes réutilisés. Même s'il demande à ses clients de les lui rapporter propres, il doit procéder à un lavage suivant une procédure rigoureuse et préférablement écrite. Celle-ci peut être la même que celle déjà utilisée pour le nettoyage des ustensiles de cuisine et ne nécessite donc pas toujours d'investissement supplémentaire en nouveau matériel.

Pour plus de détails sur les exigences propres à chaque filières, les professionnels peuvent se référer aux **guides de bonnes pratiques d'hygiène** validés en France

par l'agence nationale de sécurité sanitaire (Anses), ou se former à l'application des principes de la **démarche « HACCP »** visant à prévenir les risques sanitaires.

Vous trouverez ci-dessous un **exemple de protocole de nettoyage d'ustensiles** pour éviter une contamination des aliments par un matériel sale, notamment lutter contre les contaminations croisées.


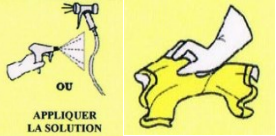



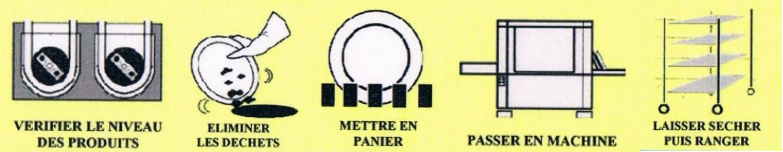
A quelles conditions puis-je servir un client dans son propre contenant ?

Si le contenant utilisé est la propriété du client, ce dernier est responsable de son lavage, et cette pratique ne relève donc pas de la juridiction des autorités de contrôle sanitaire.

Vous devez, par contre, refuser de servir le client si l'emballage est souillé ou non conçu pour la réutilisation (ex. une barquette fine en plastique).

Pour garantir la traçabilité de vos produits, s'ils sont placés dans un contenant qui vous est fourni par le client, assurez-vous de remettre au client son ticket de caisse.

Procotole de nettoyage des ustensiles

Le lavage manuel			Le lavage au lave-vaisselle			
<p>Réaliser un contrôle visuel de l'état général du contenant</p> <p>En cas de contenant ébréché ou cassé, procéder au retrait et au renouvellement du contenant</p> <p>Le nettoyage s'effectue après chaque utilisation et entre deux produits différents (ex : viandes / légumes, cru / cuit)</p>						
<ul style="list-style-type: none"> Utiliser une éponge à vaisselle propre et des gants propres. L'éponge sera dédiée à la vaisselle. Imbiber l'éponge d'eau savonneuse puis frotter vigoureusement la vaisselle et les ustensiles. Rincer ensuite abondamment l'éponge puis la vaisselle. Laisser ensuite sécher la vaisselle. Vérifier l'état de propreté Dès que la vaisselle est sèche, la ranger à l'envers afin d'éviter que la poussière ne se dépose dessus. 			<ul style="list-style-type: none"> Vérifier avant de mettre la vaisselle dans la machine qu'il ne reste pas de résidus d'aliments collés aux plats et ustensiles. Si c'est le cas, procéder à un dégrossissage à l'eau avant l'introduction dans l'appareil, ceci afin d'éviter l'accumulation de résidus d'aliments dans la bonde qui pourrait provoquer le développement de micro-organismes. Ne pas hésiter à faire des prélavages intermédiaires, si le lavage n'est pas lancé après un repas. Dès l'arrêt du lave-vaisselle, sortir la vaisselle (avec des mains propres) et utiliser un torchon propre ou du papier à usage unique pour essuyer les éventuelles traces d'humidité résiduelle. La ranger immédiatement à l'envers afin d'éviter que la poussière ne se dépose dessus. Vérifier régulièrement les niveaux de liquide de rinçage et de sel. Nettoyer régulièrement le lave-vaisselle et vider le filtre qui récupère les résidus d'aliments après chaque utilisation. 			
Le rangement doit permettre d'assurer la sécurité alimentaire de stockage						
Avec Détergent - désinfectant						Produit lave-vaisselle
	Eliminer les résidus	Appliquer la solution	Laisser agir	Rincer	Sécher	
						



Faire faire des analyses de surface ou sur produit 1 à 2 fois /an

Vous avez des questions, vos interlocuteurs dans le réseau des Chambres de Métiers et de l'Artisanat de Nouvelle-Aquitaine - Pôle Environnement, sont à votre écoute :

<p>CMA Charente (16) Fantine ALIBEU - Tél. : 05 45 90 47 25 f.alibeu@cma-charente.fr</p>	<p>CMA Charente-Maritime (17) Emeric LE MOYEC - Tél. : 06 75 49 33 10 e.lemoyec@cm-larochelle.fr</p>
<p>CMA Corrèze (19) Elodie FAURE- Tél: 05 55 79 45 02 e.faure@artisanat-nouvelle-aquitaine.fr</p>	<p>CMA Creuse (23) Elodie FAURE- Tél: 05 55 79 45 02 e.faure@artisanat-nouvelle-aquitaine.fr</p>
<p>CMAI Délégation Dordogne – Périgord (24) Camille POULENARD - Tél : 05 53 35 87 57 c.poulenard@cm24.fr</p>	<p>CMAI Délégation Gironde (33) Marianne CARITEZ - Tél. : 05 56 99 91 42 marianne.caritez@cm-bordeaux.fr</p>
<p>CMA Landes (40) Stéphanie PERBOST - Tél : 05 58 05 81 70 s.perbost@cma-40.fr</p>	<p>CMAI Délégation Lot-et-Garonne (47) Thierry PLANCHE - Tél : 05 53 77 47 77 thierry.planche@artisanat-aquitaine.fr</p>
<p>CMA Pyrénées-Atlantiques (64) Laetitia MARTIN - Tél : 05 59 55 82 63 l.martin@artisanat-aquitaine.fr</p>	<p>CMA Deux-Sèvres (79) Tatiana SCHOUMACHER- Tél: 05 49 77 43 42 t.schoumacher@cma-niort.fr</p>
<p>CMA Vienne (86) Laurence PLICAUD - Tél : 05.49.88.47.80 l.plicaud@cm-86.fr</p>	<p>CMA Haute-Vienne (87) Elodie FAURE- Tél: 05 55 79 45 02 e.faure@artisanat-nouvelle-aquitaine.fr</p>