LA RUCHE QUI DIT OUI !

COMMENT RÉDUIRE LES DÉCHETS D'EMBALLAGE DANS LES RUCHES ?

Salut à vous, qui vous intéressez à la **réduction des déchets d'emballage dans les Ruches !**

Cette présentation est le fruit d'une réflexion collective menée en 2016.

Ce document a été construit grâce aux retours du réseau à cette période-là.

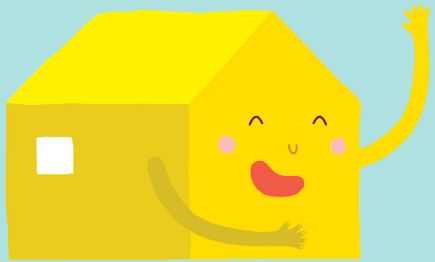


Table des matières

1. INTRODUCTION

a. Le contexte
b. Pourquoi est-ce important ?
c. Quelques notions clefs
d. Comment procède-t-on ?

2. LES SOLUTIONS PAR STRATÉGIE DE DISTRIBUTION

a. Un petit point sur les stratégies de distribution
b. La distribution en vrac
c. La préparation de lot sans sac
d. La préparation de commandes sans sac
e. La préparation de commandes avec sacs consignés

3. LES SOLUTIONS D'EMBALLAGE

a. La consigne : comment fait-on ?
b. Les sacs réutilisables
c. Le sac cabas La Ruche
d. Les emballages jetables
e. Les étiquettes
f. Les contenants en verre et la loi?

4. LES SOLUTIONS PAR PRODUIT

a. Les œufs
b. Les légumes en bottes
c. La salade
d. Les pommes, patates et autres légumes vendus au poids
e. Viande, fromage et autres victimes du suremballage
f. Pain

5. QUELQUES BONNES PRATIQUES

a. Servir les clients dans leur propre contenant ? On a le droit ?
b. Les bons de commandes
c. Le compost
d. Bien communiquer
e. En vrac, quelques trucs et astuces

I. Introduction

Le contexte

L'interdiction des sacs plastiques en janvier 2017 a changé le fonctionnement de notre réseau. On en a profité pour mettre en place des pratiques qui permettent une réduction générale des emballages au sein des Ruches.

Du jetable au recyclable, du recyclable au réutilisable
A *La Ruche qui dit Oui !*, on pense que les emballages recyclables c'est bien, mais que les réutilisables c'est mieux. En effet, l'énergie dépensée pour recycler et re-fabriquer des sacs pourrait être économisée si on utilisait simplement plusieurs fois nos contenants.

Alors, on se retrousse les manches pour trouver dans notre réseau les meilleures idées qui nous permettront de réduire les emballages de manière durable !

Pourquoi est-ce important ?

Pour l'environnement. Mais ça vous le savez déjà.

Parce que ça va avec nos valeurs. On s'est promis d'accompagner la transition écologique, vous vous en souvenez ?

Pour économiser des sous. Les sacs plastiques, cela ne coûtait pas grand chose mais les sacs kraft et en bio-plastique, c'est une autre affaire. Le meilleur moyen de faire des économies dans ce domaine, c'est d'en utiliser moins... ou plus du tout !

Pour répondre aux demandes de nos Membres. Beaucoup d'entre eux se sont engagés dans une démarche de réduction de leurs déchets et en exigent autant de notre réseau.

Pour notre image. On nous le fait souvent remarquer : il y a quelque chose qui cloche si parfois même la grande distribution fait mieux que nous en terme de réduction des emballages. A nous de rattraper notre retard et d'être exemplaire dans ce domaine!

Quelques notions clefs

LE VRAC

C'est quand les produits ne sont pas emballés. Les consommateurs apportent eux-mêmes leur contenant pour récupérer leurs commandes.

LES SACS RÉUTILISABLES

Ce sont tous ces sacs que l'on peut apporter d'une fois sur l'autre aux distributions. Cela va du sac en toile de la Ruche, aux sacs en tissus pour les légumes en passant par les cabas plastifiés des supermarchés.

LA CONSIGNE

Elle concerne les emballages dont on peut récupérer la valeur en les retournant aux Producteurs. C'est le cas actuellement pour certains contenants en verre mais le modèle peut aussi fonctionner avec d'autres types d'emballages.

II. Les solutions par stratégie de distribution

Un petit point sur les stratégies de distribution

Les solutions pour permettre de réduire les emballages dépendent des pratiques de distribution.

Si on distribue **en vrac**, alors l'emballage est réduit à son maximum puisque c'est le Membre qui amène son propre contenant.

Si on assemble la commande client durant la distribution, on a dû auparavant **préparer des lots :** bottes de poireaux, lot de 2 kilos de pommes de terre etc...

Si des sacs sont nécessaires pour préparer ces lots, on peut toujours opter pour des sacs réutilisables!

Enfin, si **la préparation des commandes clients** est effectuée avant la distribution, les sacs et autres contenants compartimentant cette commande peuvent être réutilisables. On peut, au choix, consigner ces contenants ou les vider dans ceux amenés par le Membre.

Comme nous le dit Sabine Marie, *« Je mets le bon de commande avec une pince à linge dessus, je mets dans le panier les produits des producteurs qui ne peuvent pas être présents et les gens transfèrent leurs produits dans leurs propres cabas ou prennent le bi-cabas contre une caution de 3 €. Quand ils reviennent, il leur suffit de ramener le bi-cabas vide contre celui qui les attend.»*

La distribution en vrac

La distribution en vrac, finalement c'est un peu comme au marché. Le producteur pèse ce qu'a commandé le client et, hop, dans le sac !

Attention, toutefois à la balance doit être « certifiée», c'est-à-dire avoir une garantie officielle de pesée juste.

La préparation de lot sans sac

Pour préparer les lots sans sac, on peut opter pour des contenants qui permettent de séparer les lots, d'optimiser l'espace et de verser facilement leur contenu dans le cabas du client, comme le fait le maraîcher de Justine Bénit avec des barquettes en plastiques imbriquées dans des cagettes, parfois sur plusieurs étages !

Même pour la mâche, cela fonctionne :
« Je la mets souvent en vrac au milieu de mes autres légumes, elle est tellement ferme et fraîche que ça ne pose pas de soucis ! »

La préparation de commandes sans sac

Comme à la Cueillette Varet, c'est toujours une bonne idée de miser sur des **cagettes résistantes** pour mettre les commandes clients. Celles de Fabien ont plus de 10 ans et lui ont coûté 6 euros pièce…

Et, si la commande ne remplit pas la cagette, ce n'est pas un problème. Un **morceau de bois** au milieu permet d'en faire tenir deux dans une seule cagette.

La préparation de commandes avec sacs consignés (1)

On peut aussi **préparer les commandes des clients dans un cabas** ou sac réutilisable.

On fait comme ça à la Ruche de Saint-Yrieix:
le client repart avec le cabas contre caution (voir la page Consigne) ou en transvase
le contenu dans son propre sac, dans le coffre de sa voiture ou dans la remorque de son vélo !

La préparation de commandes avec sacs consignés (2)

Oui mais c'est pas un peu long cette préparation?

Pas plus que ça, nous expliquent Romain et Cynthia : « *Ici on prépare les cabas 'vides' sur des étagères avec leur "mini commande imprimée" accrochée dessus. Quand les membres arrivent, ils déposent le cabas précédent dans un carton prévu à cet effet et prennent celui avec le bon de commande (à l'intérieur duquel nous glissons les produits des producteurs absents) et ils font le tour des producteurs présents. Ils remplissent eux même leur cabas. Ça va vite à préparer !* »

III. Les solutions d’emballage

La consigne : comment fait-on ? (1)

La consigne concerne jusqu'à présent les contenants en verre mais on peut envisager de l'étendre à d'autres emballages. Sacs en tissus, cabas en toile, boîtes type "tupperware" et autres contenants réutilisables peuvent également profiter de ce système.

Sur les Ruches, il existe plusieurs solutions pour effectuer cet échange d'argent.

- On peut **facturer la consigne sur le site** et la rembourser en "cash" lors des distributions, si le Membre rapporte le contenant. Le problème, c'est que la TVA et la commission de la Ruche sont facturées et pas récupérées.

La consigne : comment fait-on ? (2)

- On peut réaliser le **paiement et le remboursement de la consigne lors de la distribution**. C'est plus contraignant pour le Membre, mais aussi plus juste pour le Producteur. Cela demande néanmoins une certaine organisation et une petite trésorerie en monnaie.

- On peut aussi penser à des **systèmes alternatifs** : offrir des produits lorsque le Membre ramène les contenants consignés par exemple. Chez Elsa Collet, c'est 10 ou 15 pots retournés, 1 offert! "*Ça marche très bien pour les soupes, les confitures, le miel. C'est à l'initiative des producteurs concernés, ils gèrent eux-même le comptage.*"

A l'avenir, on veut intégrer un système de paiement et de remboursement de la consigne sur le site. Mais comme ce n'est pas pour tout de suite, autant adopter les "solutions sans technologie" les plus justes !

Les sacs réutilisables (1)

Ils sont résistants, réutilisables, souvent très jolis et **remplacent avantageusement les sacs en plastiques**, que ce soit pour la préparation des lots ou des commandes.

Le choix est vaste dans ce domaine : les sacs en tissus comme ceux des Jardin du Gliessen ou de l'Ere Marine (les tissus doivent être de préférence « aptes au contact alimentaire », les sacs en tissu plastifiés comme le fait La cueillette du Plessis ou le cabas cadabra, fait à partir de t-shirt comme à la Ruche de Bernay en Champagne.

Et parfois, ils ne coûtent presque rien : dans la Ruche de Régine Meulenyser, la réalisation de ces sacs s'est faite lors d'un « atelier-couture ».

Les sacs réutilisables (2)

Dans la même veine, Caroline Maire a trouvé l'astuce :

"*J'ai récupéré des sacs publicitaires [...] et je les ai customisés "Ruche". Et voilà... Les membres viennent avec leur propre panier ... Du coup le transfert de mon sac à leur sac permet aussi de vérifier la commande ... Et ça ne m'a rien coûté.*"

Un sticker *La Ruche qui dit Oui !* pour le numéro de commande et un flyer collé pour faire joli et l'affaire est dans le sac !

Le sac cabas La Ruche

Les fameux **sac cabas en toile super solide et intérieur imperméable** aux couleurs de *La Ruche qui dit Oui !* sont commercialisés par http://www.ecobag.fr. Comme nous le disent Romain et Cynthia « *les cabas sont solides… En 1 an et demi 1 seul sac abîmé…* »

L'achat (souvent groupé) de ces cabas s'est organisé de manière autonome par le réseau des Responsables de Ruche de toute la France, la Ruche Mama n'étant à aucun moment impliquée dans ces commandes.

Ils sont vendus au **prix unitaire de 2,10€ HT (soit 2,52 € TTC)** et le minimum de commande est de 60.

Si cela vous intéresse il faut leur adresser un mail à contact@ecobag.fr en précisant les coordonnées de la Ruche (nom, adresse), le nombre de cabas souhaités et l'adresse de livraison. Il est également possible de se regrouper à plusieurs Ruches pour commander un carton de 60 sacs mais ils ne l'enverront qu'à une seule adresse.

Les emballages jetables

Pour certains produits, comme les fraises ou les lentilles, il est vraiment difficile de se passer d'emballage jetable. Alors certains optent pour des barquettes en bois, en plastique, des sacs krafts...

Dans certaines Ruches, comme celle de Nadège Jojon, pour "limiter les dégats", on **réutilise les sacs papiers en bon état**, on récupère les barquettes en plastique et en bois...

On peut mettre une table pendant la distribution, avec un panneau explicatif, où les Membres déposent les emballages qu'ils rapportent. Cela peut permettre de rendre visible la démarche auprès des Membres qui ne s'était pas posé la question.

En bref, **même si c'est jetable, on peut réutiliser quelques fois l'emballage, jusqu'à ce qu'il soit inutilisable.**

Les étiquettes

Chez Valérie Virorello-Jamili, il y a un système d' étiquettes recyclées bien rodé.

« Les dizaines sont par couleurs… les tissus collés à des épingles en bois… Ici, je m'en sers pour les commandes de légumes que je prépare avant la distribution en sac tissus (t-shirts recyclés) ou direct sur la botte de radis quand il n'y a que ça de commandé. »

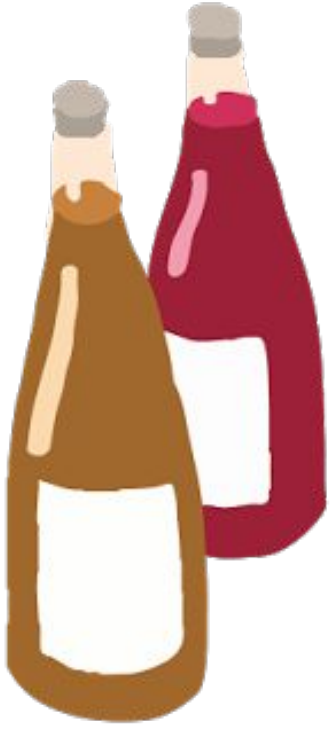
Les contenants en verre et la loi? (1)

Le problème : on aimerait bien pouvoir réutiliser les bocaux, pots et autres contenants en verre qui peuplent nos paniers. Oui mais est-ce qu'on a le droit?

Ce que dit la loi : Comme nous l'explique Thibault, juriste de l'association Zero Waste France "*s'agissant des pots en verre, leur réutilisation est possible et dépend en fait, comme souvent, de la façon dont on procède.*"

Si c'est considéré comme ***« de l'entraide » entre consommateurs****, c'est à dire que des gens laissent leurs pots pour que d'autres les prennent, il n'y a pas d'obligation pour le commerçant de les laver (en général, ils les passent quand même un coup au lave vaisselle).*

Les contenants en verre et la loi? (2)



- *Par contre, si c'est **le commerçant qui les fournit dans le cadre d'une prestation**, de consigne par exemple, il y a lieu de les laver en application des normes existantes (- de 80°C avec biocide ou + de 80°C sans biocide). Quand le commerçant fournit la prestation de consigne, il doit respecter la réglementation applicable.*

- *Dans la situation où l**es clients viennent avec leurs bocaux / pots**, cela n'est pas interdit. On conseille cependant aux producteurs / vendeurs de vérifier l'aptitude au contact alimentaire des emballages (préférer les bocaux en verre, "Tupperware" usuels, tissus certifiés, etc.). Pour éviter tout problème de responsabilité, on leur conseille également d'afficher clairement (1) qu'ils acceptent les contenants, (2) que la clientèle doit les laver au préalable, (3) que la direction les vérifie et (4) se réserve le droit de refuser de servir si le contenant est manifestement sale.*

IV. Les solutions par produit

Les œufs

Le problème : distribution des œufs dans des boites de 6 (ou de 12) que le Membre jette une fois chez lui.

Les solutions : apporter les oeufs par plateaux à la distribution. Les Membres prennent rapidement l'habitude de venir avec leur propre boîte. On met les oeufs dedans, une petite étiquette sur la boîte pour indiquer jusqu'à quelle date ils sont consommables et hop!

Attention : Si les oeufs sont bios, c'est très limite de récupérer les boîtes à oeufs des Membres pour les remplir avant la distribution. D'une façon générale, il y a obligation de ne pas mélanger le bio et non bio, donc de s'assurer que l'emballage n'est pas contaminé.

A Rilhac Rancon, on récupère toutes les boîtes.

Les légumes en bottes

Le problème : lorsque les radis, les poireaux, les carottes sont glissés dans un sac plastique ou craft pour être distribués aux clients.

La solution : assembler les bottes avec un lien ou un élastique!

Attention : si les légumes ne sont pas lavés, cela peut mettre un peu de terre dans le cabas du client. Rien de bien grave...

Chez Le Hamel, on prépare les bottes de radis et on les range bien serrées dans des cagettes.

La salade

Le problème : lorsque les salades sont glissées dans un sac plastique pour en conserver la fraîcheur.

La solution : amener à la distribution les salades bien serrées dans une cagette et les ajouter au dernier moment dans le cabas du Membre. C'est bien plus efficace pour conserver la fraîcheur. Éventuellement, les Membres peuvent venir avec leur propre contenant, adapté au transport et à la conservation de la salade (comme les sacasalades).

Attention : cela ne marche pas pour les pousses, le mesclun et autres "salades divisées" qui sont généralement distribués dans des sacs en papier.

Les pommes, patates et autres légumes vendus au poids

1. **Le problème :** lorsque pour préparer des lots de légumes au bon poids, on utilise des sacs plastiques.

2. **La solution :** remplacer des sacs plastiques par **des sacs réutilisables** ou des contenants compartimentant type “tupperware” ou pot de fleur.

3. Lors de la distribution, on **vide le contenu dans le cabas** du Membre ou on le laisse repartir avec les sacs réutilisables. Dans ce dernier cas, soit on fait confiance aux Membres pour les ramener, soit on met en place une petite **consigne**.

Viande, fromage et autres victimes du suremballage (1)

Le problème : c'est que, bien que ces produits aient déjà leur propre emballage, on a tendance à rajouter des sacs plastiques.

La solution : si le produit n'est pas "coulant", supprimer tout simplement les sacs plastiques supplémentaires. On peut aussi les remplacer par des sacs réutilisables, consignés ou pas. Lors de la distribution, on **vide le contenu des sacs dans le cabas** du Membre ou on le laisse repartir avec les sacs réutilisables. Dans ce dernier cas, soit on fait confiance aux Membres pour les ramener, soit on met en place une petite **consigne**. Si le produit est "coulant", on peut envisager des contenants rigides et isolants, type "tupperware", soit apportés par le Membre soit fournis et consignés par le Producteur.

Viande, fromage et autres victimes du suremballage (2)

Idéalement (et si le lieu de distribution le permet), on peut même faire comme le crémier de Sonia Dubois-Mannessier : «*Il a acheté **une vitrine réfrigérée** pour la Ruche afin de ne plus mettre les commandes en sacs plastiques. Il amènera tous les produits, les mettra dans la vitrine et préparera les commandes devant les abeilles. […] D'occasion, ce genre de vitrine ça coûte autour de 200 euros.*»

Pain

Le problème : c'est ce petit sac en papier dans lequel la baguette ou le pain est toujours glissé.

La solution : distribuer sans sac, éventuellement proposer aux Membres l'achat d'un sac en tissu qu'ils pourront réutiliser ou leur suggérer de venir avec un torchon.

Comme nous le dit Julie Boixel, boulangère bio : « *On me demande des sacs en papier, mais je leurs répond que le sac en papier, même recyclé, ne va avoir une durée de vie que de quelques minutes, le temps que je leur donne et qu'ils rentrent chez eux… cela n'a pas de sens pour moi !!! Et s'ils me disent qu'ils vont conserver le pain dans le sac, je leur déconseille fortement car* ***le pain ne se conserve pas dans du papier mais dans un linge*** *(sac en coton, torchon…).* »

V. Quelques bonnes pratiques

Servir les clients dans leur propre contenant ? On a le droit ?

Louis Gérard nous rappelle que si le contenant apporté par les Membres « e*st mal nettoyé et qu'il y a un problème, cela pourrait engager la responsabilité du producteur* ».

Mais la pratique est déjà courante. Comme le souligne Caroline Maire:

« *Déjà* ***beaucoup d'enseignes de grande et moyenne surface acceptent de servir les clients dans leurs propres contenants****, ainsi que de nombreux producteurs sur les marchés, bien souvent avec le sourire et des encouragements ! Ma fromagère du marché m'a demandé où j'avais acheté mes plats en verre avec couvercle pour les recommander à ses clientes, mon poissonnier m'a félicité et chez Biocoop, pour le vrac, ils vendent des sacs en coton bio et incitent les gens à les utiliser aussi bien pour les produits en vrac que pour les fruits et légumes.* »

Les bons de commandes

Le problème : bon, c'est vrai, ce ne sont pas à proprement parler des emballages, mais tout ce papier gâché à imprimer les bons de remises aux Membres, ça en énerve plus d'un.

La solution: comme Romain et Cynthia de la Ruche Mauzé-sur-le-Mignon, vous pouvez passer à la tablette. Si vous faites émarger les Membres lors du retrait de leur commande, équipez-vous de l'application Acrobat, qui permet de réaliser des signatures manuscrites sur un PDF.

Vous pouvez aussi faire comme Valérie Virorello-Jamili : "*Je me sers de mon smartphone pour préparer les commandes et je fais un check (ok à la place des signatures) sur une feuille à part.*"

Le compost

Si on veut boucler la boucle du zéro déchet, et si on a déjà réussi à réduire voire éliminer les déchets dûs aux emballages et à manger les pommes jusqu'au trognon, il nous reste cependant des déchets alimentaires.
Le compost est là pour eux mais ce n'est pas toujours évident d'organiser ça dans les Ruches.

Il y a cependant dans le réseau quelques pionniers qui se sont lancés dans l'aventure, comme la Responsable de la Ruche de Dijon qui propose un **compost dans son jardin** pour 15 familles.

A la Ruche de Maalbeek en Belgique, les « abeilles » peuvent ramener leurs déchets organiques et les vider dans une poubelle dédiée à cet effet. A la fin de la distribution, au lieu de repartir le camion vide, **le maraîcher prend les déchets organiques qu'il valorise par compostage sur sa ferme**. Il s'en sert ensuite comme amendement naturel.

Bien communiquer (1)

Informer : La réduction des emballages dépend beaucoup des **bonnes pratiques des Membres.** Penser à amener son propre cabas, sa boîte à oeufs et à retourner les contenants consignés, ce n'est pas un automatisme pour tout le monde. Comprendre comment marche le système de consigne de chaque Ruche, encore moins.

Alors, il faut penser à **diffuser cette information par tous les moyens à disposition** : messages à la fermeture des ventes, indications dans les fiches produits, panneaux sur le lieu des distributions, rappel à l'oral lors de discussions... Toutes les occasions sont bonnes à prendre ! Comme le mentionne un Producteur : "*Je demande au Responsable de Ruche de faire des annonces la veille de la distribution et le retour des bocaux en verre est plus conséquent, grâce au message*".

Bien communiquer (2)

Valoriser les Producteurs qui font des efforts sur le sujet, c'est un bon moyen de convaincre les autres de suivre leur chemin. Dans ses messages, Nadège Jojon met en avant les produits qui ne sont pas sous plastique et communique à ce sujet lors des distributions.

Au cas où : la sensibilisation à la réduction des emballages est un processus long. Sur le chemin, de nombreux Membres **oublient d'amener leur propre cabas**, boîte à oeufs et autres emballages réutilisables. C'est toujours bien d'avoir quelques contenants en réserve, pour dépanner "au cas où". Dans certaines Ruches, les cagettes en bois et les cartons délaissés par le maraîcher sont à la libre disposition, dans d'autres on peut prendre un cabas consigné...

Bien communiquer (3)

Vous ne savez pas comment expliquer votre démarche à vos Membres ?

Voilà l'extrait d'un e-mail que Julie Boixel, boulangère bio, envoie aux siens.

"*Je profite de ce petit mail, pour celles et ceux que je n'ai pas vu ou à qui je n'ai pas eu l'occasion de l'expliquer ma démarche concernant les emballages[…]* .

Je ne mets ***aucun emballage à mes produits*** *sauf pour les brioches où ce sont simplement les papiers de cuisson (donc pas de papiers inutiles).*

Bien communiquer (4)

Pourquoi pas de papier bio ou recyclé ? *Tout simplement car dans la démarche bio, cela n'a aucun sens pour moi. Le pain ne se conservant pas dans du papier (à conserver dans un torchon ou un linge), si je vous en mets, ce sera uniquement pour le transport…Or, petites abeilles que vous êtes, bien organisées, vous venez tous avec un petit (ou grand) sac pour récupérer vos provisions. Alors pourquoi ne pas penser au sac à pain?*

Question hygiène, *qui revient souvent : les pains sont mis par mes soins dans les petites caisses et je compte ensuite sur le civisme de chacun pour ne prendre que la commande qui le concerne."*

En vrac, quelques trucs et astuces

La bonne idée, on l'a découverte chez un Producteur allemand qui propose deux offres pour tous ses produits : **une offre emballée un peu plus chère et l'autre en vrac à prix moindre**.

Certains de nos Producteurs ayant remplacé leurs sacs plastiques par des **sacs compostables en matière végétale** se sont fait **manger leur stock par les souris**, d'autres, pour les avoir entreposés dans une pièce humide, se sont trouvés face à un stock inutilisable. Privilégiez toujours des contenants réutilisables résistants et, si toutefois, vous passez aux sacs végétaux, attention à votre zone de stockage.

Si vous êtes arrivé-e jusqu'ici...

C'est que réduire vos emballages, c'est quelque chose qui vous tient à cœur.

C'est que vous essayez de mettre des choses en place pour y arriver.

C'est que vos initiatives sont une inspiration pour les autres acteurs de *La Ruche qui dit Oui !*

C'est que vos suggestions, vos questions, vos opinions font avancer le projet.

C'est que vous êtes un moteur de réduction des déchets dans les Ruches

Alors vraiment...

MERCI !