

COMMERCES ALIMENTAIRES : PAINS ET SANDWICHS

➤ Pour les boulangeries, sandwicheries, commerces alimentaires vendant pains, sandwichs, tartines, wraps et/ou viennoiseries

Les sacs à pain à usage unique ont une durée de vie très courte ! Les sandwichs, tartines, wraps et viennoiseries sont souvent consommés directement après l'achat ; la durée de vie de leur emballage est donc encore plus réduite que celles des sacs à pain. Pour éviter de consommer inutilement des ressources (emballages papier et plastique), **privilégiez des alternatives réutilisables qui amélioreront également la conservation de vos produits**. Utilisez des sacs à pain et des emballages réutilisables pour sandwichs, wraps et viennoiseries que vous vendez : ce sera un premier pas facile à mettre en marche vers le zéro déchet !

Le remplacement des sachets en papier jetable par **une solution réutilisable vous permettra de réduire vos coûts** (réduction, voire arrêt complet des achats de sachets à pain ou à sandwich) tout en diversifiant votre offre (vente de sacs et/ou d'emballages réutilisables). **Aussi faciles à utiliser que des emballages en papier, les sacs sont lavables pour pouvoir être réutilisés durablement**. Pour le client, un sac à pain ou un emballage à sandwich réutilisable sera agréable à manipuler (matériaux esthétique et plus pratique que le papier). Ces types d'emballage occuperont peu de places dans son sac de courses.

En premier lieu, communiquez vers vos clients qu'ils peuvent apporter leurs sacs ou tissus réutilisables pour emballer le pain ou sandwich. Ensuite, vous pouvez vendre des sacs ou tissus réutilisables au cas où vos clients n'en ont pas encore ou les ont oublié.




MISE EN ŒUVRE

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

- Choisissez **un ou plusieurs types de sacs à pain ou emballages réutilisables adaptés aux besoins de votre établissement ou commerce** (personnalisation de l'emballage ou non ; taille unique ou plusieurs tailles proposées).
 - o Le sac réutilisable peut être **personnalisé avec les visuels de l'enseigne** (impressions, broderies...). Il devient ainsi un outil de communication vers l'extérieur de votre établissement.
- Pour les sacs à pains : optez pour des sacs avec cordon, afin d'éviter que le contenu du sac ne s'échappe.
- Estimez le nombre de sacs à pain et/ou d'emballages pour sandwichs réutilisables dont vous avez besoin et commandez-les auprès de vos fournisseurs.



- Votre bénéfice : 0,25€ à 0,8€ par sac à pain, pochette réutilisable ou Beeswrap vendu
- Votre économie (égale au coût du sac jetable) : 0,02€ par [sac à pain ou sandwich](#) en papier évité

Solutions suggérées		Critères de choix	Coûts d'achat (HTVA)	Prix de vente conseillé (TVAC) ¹	Fournisseurs
Pour les pains, les baguettes et les pistolets	Sac en coton (de préférence biologique) ² 	Disponible en différents formats Prolongement de la conservation du pain Matériau solide Lavable en machine	Prix pour 100 unités : ~1 à 4€/unité	2 à 5€/unité	Re-Sack Maxilia Cdiscount
	Sac en lin (de préférence biologique) ³ 	Disponible en différents formats Prolongement de la conservation du pain Matériau de grande solidité Lavable en machine	~6,50 à 12€/unité	8 à 15€/unité	Bag To Green (en lin belge et français, sacs fabriqués en Belgique dans des entreprises de travail adaptés) PicaVerde Hakuna Taka The Raw Linen
wraps et tartines	Pochettes ou tissus réutilisables ⁴ 	Disponible en différents formats Résistant à l'eau Nettoyage facile avec une éponge humide ou en machine Design esthétique Multi-usage	~5,50 à 7€	7 à 9 €/unité	La fabrik éco. Omaïki Flax & Stitch Keep Leaf Roll'Eat
	Beeswrap (emballage enduit de cire d'abeille) 	Disponible en différents formats Nettoyage à l'eau froide et au savon	~2,50€ à 8,50€/unité	5 à 10€/unité	Re Use Me Patagonia My Bee Wrap Embal'Vert

2. Vente des emballages réutilisables

- Pour les commerces et Horeca avec un comptoir : **disposez vos emballages réutilisables au comptoir, de façon visible pour le client.**
- Pour les commerces avec un rayonnage : **placez les emballages aux endroits stratégiques du magasin mis en lumière par des visuels.** 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 des produits de boulangerie.
- ✓ Vous réaliserez une **marge grâce à ces nouvelles ventes.**

² Source : [Chic & Basta](#)

³ Source : [Little Kali](#)

⁴ Source : [Flax & Stitch](#)



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

3. Former votre personnel à la solution zéro déchet

L'équipe en magasin sera votre meilleure ambassadrice 'zéro déchet' pour :

- Faciliter l'adoption de la solution en **soutenant les intérêts écologiques et économiques**
- **Encourager les clients à réutiliser leurs emballages** et conseiller sur l'utilisation des emballages réutilisables.
- **Intégrer la réutilisation des emballages dans le processus de vente** du pain, des viennoiseries, sandwiches, tartines et stimuler la clientèle à réutiliser ses emballages grâce à vos outils de communication.

4. Encourager vos clients à revenir avec les sacs réutilisables

- **Communiquez au client sur les avantages écologiques, pratiques et économiques des solutions d'emballage réutilisable.** Un sac pourra servir pour plusieurs produits, par exemple.
- **Placez des affiches et autocollants aux endroits stratégiques du magasin** afin que le client emploie régulièrement ses emballages réutilisables. Apposez un [sticker « contenants bienvenus »](#) à l'entrée de votre établissement et sur vos outils de communication numériques et physiques pour rappeler à vos clients de revenir avec leur propre emballage. Contactez ZeroWasteBelgium via stickers@zerowastebelgium.org pour obtenir l'autocollant.
- Option possible : Encouragez vos clients à revenir avec leurs sacs à pains ou leurs pochettes à sandwichs en mettant en place un **système de carte de fidélité ou d'avantages**. Par exemple : « à l'achat de 10 sandwichs avec votre emballage réutilisable, recevez un sandwich gratuit ! » ; « réduction de 0,10€ chaque fois que vous rapportez votre emballage réutilisable ».
- Normes AFSCA : l'emballage apporté par le client doit être **propre** (responsabilité du client). Le commerçant a le droit de refuser l'emballage apporté par le client quand il estime qu'il n'est pas hygiénique.



5. Fin de vie des contenants réutilisables

Proposez à vos clients de ramener leur sac ou emballage lorsqu'il est troué ou trop utilisé pour le recycler via votre fournisseur ou d'employer la filière de recyclage appropriée.

- Pour les emballages en coton et en lin : indiquez au client de les déposer dans le conteneur 'textile' du parc à recyclage ou une [ressourcerie](#).
- [Pour les beeswraps](#) : redonnez-leur vie (en cas de présence de plis et fissures) en les passant au four sur une plaque à pâtisserie à basse température pour faire fondre et répartir la cire. Pour un nettoyage en profondeur et un re-cirage du

beeswrap : lavez à l'eau savonneuse chaude avant de réappliquer de la cire. Si le beeswrap est en trop mauvais état, compostez-le !