

## L'emballage

Favorisez la vente de **produits en vrac** et incitez vos clients à apporter leurs propres contenants. Inspirez-vous de l'épicerie [Loco](#) à Montréal et inscrivez-vous au [Circuit Zéro Déchet](#) pour plus de visibilité!



Évitez le **suremballage**. Demandez-vous si un emballage est nécessaire avant d'envelopper un produit.

**Repenser l'utilisation de barquettes** ou privilégiez des plats fabriqués à partir de matières recyclées à 100% (papier moulé ou plastique no 1 recyclé (RPET)).

Évitez les **emballages individuels** pour le pain, le beurre, les condiments, etc.

Un emballage plus **compact** requiert moins de matières et réduit les frais d'emballage!

Remplacer le **sac de plastique à usage unique**.

**Demandez** au client s'il souhaite un sac plutôt que de lui en offrir un d'emblée.

Si vous devez absolument fournir un sac au client, remplacez le sac de plastique traditionnel à usage unique par un **sac réutilisable!**

Donnez une deuxième vie à vos **boîtes** de livraisons : proposez-les aux clients pour transporter leurs achats.

Choisissez un sac **durable**, fabriqué **localement** et fait de **matériaux recyclés**. Misez sur un **design attrayant** et réfléchissez à l'**aspect pratique**.

\* Proposition de sac à venir en 2017 suite aux recommandations de la Communauté