



Les DÉCHETS

La réduction



- **Défi Stop Gaspillage** : limiter le gaspillage alimentaire et rationaliser la consommation des produits (ex : améliorer la planification de l'approvisionnement, la gestion des stocks, ajuster les quantités, privilégier les grands formats...).

Gestion des stocks ★
Proposition gourmet bag ★★



- **Défi réemploi / réparation** : récupérer, réparer, réemployer les produits pour un usage interne (appareils électroménagers, meubles, ...) et/ou donner ces produits/matériaux usagés à des entreprises sociales de récupération

Réparation ★
Achat d'occasion et réparation ★★



- **Défi compostage / biodéchets** : trier vos déchets organiques, sensibiliser vos salariés, composter ou valoriser vos déchets organiques (alimentation animale).

★★★★



- **Défi emballage fournisseur** : demander à vos fournisseurs de diminuer le suremballage des produits approvisionnés, pour éviter de reporter la gestion de ces déchets sur votre activité ou sur les poubelles de vos clients.

Achat en gros ★
Emballages consignés, réutilisés ★★



- **Défi Contenants clients** : accepter les contenants (sacs, boîtes, bocaux, etc...) et l'indiquer aux clients par un autocollant donné par le SMIEEOM Val de Cher.

★★



- **Défi Stop pub** : apposer un autocollant Stop pub sur la boîte aux lettres.

★



- **Défi diagnostic réduction des déchets** : avec l'aide du SMIEEOM Val de Cher, réaliser une étude des déchets et se fixer des objectifs de réduction.

★★★★



- **Défi stop jetable** : utiliser de la vaisselle lavable, réutilisable ou des emballages biodégradables, compostables, supprimer la vaisselle et les emballages jetables.

1 Ustensile réutilisable/ compostable ★
Plusieurs ustensiles ★★
Majorité de vaisselle durable ★★

La gestion



- **Défi tri sélectif** : améliorer la qualité de votre tri et sensibiliser vos employés au tri sélectif afin de valoriser la matière.

1 flux trié ★
2 à 3 flux triés ★★
Tous flux triés ★★



- **Défi point de collecte** : mettre en place un point de collecte des déchets dans son commerce pour les clients (pour les ampoules, les piles, les cannettes ...).

★



- **Défi déchets dangereux** : améliorer la gestion des déchets dangereux en les séparant des autres (ex : faire appel à un organisme agréé pour la collecte).

★



L'APPROVISIONNEMENT & L'OFFRE



- **Défi locavore** : mettre en avant les produits locaux (local : maximum 200 Km du lieu de vente).

★ à ★★



- **Défi saisonnalité** : faire le choix de proposer des produits de saison.

★ à ★★



- **Défi Biologique** : proposer des produits biologiques ou de productions naturels (aucun intrant chimique) labellisés.

★ à ★★



- **Défi repas alternatif** : proposer parmi ses menus ou préparations des alternatives : végétariennes ou végétaliennes

★★



La BIODIVERSITÉ



- **Défi réduction de la toxicité** : utiliser des produits éco labellisés d'entretien ou de consommation dit aussi « produit vert ».

★★



- **Défi végétalisation** : encourager la végétalisation en mettant en place des systèmes écologiques (carré potager, plante grimpante, trottoir fleuri, etc...).

★★



- **Défi variétés anciennes** : proposer des légumes, fruits ou céréales rares et/ ou anciens.

★



Les FLUIDES



- **Défi consommation d'eau** : réduire ses consommations d'eau et en assurer le suivi (récupérer les eaux de pluie, un limiteur de débit ou un mousseur de vos robinets, équiper les WC d'une double chasse).

Bonne gestion, limiter le gaspillage ★
Equipements ★★



- **Défi rejets** : limiter les rejets de produits polluants générés par votre activité (ex : installation d'un bac à graisse, etc...)

★



L'ENERGIE



- **Défi éclairage** : équiper son commerce d'un éclairage performant (ex : mise en place d'ampoules « basse consommation », de LED à la place d'halogènes).

Partiellement LED ★
LED ★★
LED et éclairage naturel ★★



Les PLUS

- **Communication auprès de la clientèle**

★

- **Le geste en plus**

★ à ★★

Ils ont de bonnes pratiques environnementales...

...et ont été labellisés en 2019 !



LISTE DES DÉFIS

Edition 2021 - 2022



Règle : 5 défis minimum

Dont 3 dans la catégorie « défis déchets » à choisir parmi la liste des défis proposés.

Défi Compostage / biodéchets



Le restaurant « Les 3 chemins » à Saint Aignan trie ses biodéchets par du compostage et avec des poules.

Défi réemploi- réparation

La « Boulangerie – Pâtisserie Deniau » à Montrichard utilise du matériel d'occasion pour son laboratoire et réutilise certains contenants



Défi Stop Gaspillage



La boulangerie « Boulanger » à Saint Romain sur Cher propose ses invendus à ses clients et/ou au Resto du Cœur la veille à moindre coût diminuant ainsi le gaspillage alimentaire.

Défi Tri des déchets

Le restaurant « Le Bousquet » à Pouillé fait le tri de la quasi-totalité de ses déchets réduisant ainsi la part des déchets incinérés ou enfouis.



Défi Alternatif



Le Restaurant « La Botte d'Asperges » à Contres propose un plat végétarien à sa carte et de nombreux produits locaux.

Défi Consommation d'eau



La boulangerie – Pâtisserie Fourmaux à Contres a installé des mousseurs sur ses robinets afin d'économiser l'eau.

Défi Eclairage



La boucherie-charcuterie « Bertheau » à St Aignan a changé nombre de ses éclairages par des ampoules LED.

Bénéficiez d'un avantage commercial :

« 90% des consommateurs interrogés sont prêts à privilégier un commerçant ou un artisan qui met en place des pratiques respectueuses de l'environnement »

Profitez d'une **communication dynamique** de l'opération relayée par la CMA, le SMIEEOM et la CCV2C mettant en avant les commerçants et artisans engagés dans cette démarche

Bénéficiez également d'un **accompagnement personnalisé** par la CMA, le SMIEEOM ou la CCV2C pour la réalisation concrète d'actions en faveur de l'environnement.

Valorisez vos actions auprès de votre clientèle en devenant vous aussi **un artisan labellisé !**

→ Pour vous aider dans vos choix, vos conseillers peuvent vous répondre :

Marion PAVY, Conseillère environnement à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Centre Val de Loire antenne 41 - Tél : 02 54 44 65 16 - mpavy@cma-41.fr

Béatrice HUC, Chargée de communication au SMIEEOM Val de Cher – Tél : 02 54 75 76 63 - 02 54 75 76 63 - communication.smieeom@orange.fr

Alexandre WILLEMS – Manager de commerce – Communauté de communes Val de Cher – Controis – 06 80 59 58 08 – awillems@val2c.fr

Retrouvez tous les labellisés 2019 sur l'annuaire des éco-défis du Controis sur www.cma-41.fr