

LE PETIT GUIDE POUR REDUIRE NOS DECHETS DANS NOS AMAP



Comment réduire ses emballages en AMAP ?

Il existe de belles initiatives en Isère pour réduire nos déchets en AMAP ! Nous avons voulu répertorier ici quelques idées à diffuser largement dans notre réseau pour **éviter de produire des déchets** ou au minimum les recycler !

Les fruits et légumes

Un moyen assez simple de réduire nos emballages en AMAP est d'abord de proposer à nos producteurs de **livrer leurs fruits et légumes en vrac**. Ainsi, le producteur n'a plus qu'à se déplacer avec des cageots et les amapiens se chargent de venir avec leur panier pour les composer ensemble!

Petite astuce : on peut gagner en rapidité dans la confection des paniers si le producteur propose un nombre de produits ou des morceaux prédécoupés (courges) plutôt qu'un poids, car la pesée des légumes peut prendre un peu de temps !

Par ailleurs, l'AMAP peut aussi favoriser **l'utilisation de sachets de papier** – et pas de sachets en plastique – et encourager la réutilisation de ces sachets en demandant aux amapiens de rapporter les sachets lors de la livraison.

Les produits laitiers

Plusieurs AMAP ont développé différentes pratiques pour supprimer nos petits pots en plastiques et nos bouteilles!

Yaourts et fromage blanc

Deux principales pratiques ont été développées :

- **Remplacement des contenants par des petits pots en verre** :

Soit ils sont fournis par le producteur, soit ils sont fournis par les amapiens (à savoir qu'il n'est pas forcément facile d'en trouver dans le commerce). Il faut tenir compte également du roulement des pots entre le producteur et les consommateurs. Généralement, le producteur se charge de récupérer et de laver les pots.

Certaines AMAP ont augmenté la taille des pots pour aller progressivement de pots de 125g à des pots de 500g et diminuer ainsi le nombre de pots !

- **Les amapiens peuvent aussi être livrés « en vrac » et donc apporter chaque semaine leur récipient personnel !**

Pour des questions de réglementation et normes d'hygiène, les producteurs doivent rincer les emballages avant utilisation (qu'ils soient neufs ou réutilisés).

Le lait cru

Certaines AMAP sont passées aux bouteilles en verre ! De la même manière, les bouteilles peuvent être fournies par les amapiens ou le producteur.

A savoir que pour le lait cru, la question de la stérilisation est assez délicate. Beaucoup de controverses existent quant aux normes d'hygiène à appliquer dans les fermes. Ainsi, certains producteurs ne préfèrent pas déléguer le lavage des bouteilles aux amapiens, sachant que les bouteilles doivent être stockées entre 1 et 2 semaines.

Une solution est proposée dans ce cas : le producteur pourrait – selon la quantité de demande de lait – **livrer à l'aide d'une fontaine à lait isotherme** et transvaser ainsi le lait du producteur dans les bouteilles ramenées et lavées par les amapiens. Cette solution répond ainsi au problème de stockage et à celui de la stérilisation, garantissant une bonne hygiène jusqu'à la livraison du lait ! À noter que le producteur doit donc être présent pendant la distribution pour la récupérer à la fin !

Les petits moins : Cette fontaine représente un coût pour le producteur.

La faisselle

Ce produit laitier semble le plus compliqué à livrer sans déchet !

Ne trouvant pas d'alternative à une livraison sans déchet, plusieurs AMAP affirment avoir cessé de proposer de la faisselle dans leur AMAP !

Pourquoi ? Dans les années 1960, des récipients adéquats existaient dans le commerce pour produire de la faisselle (de grosses faisselles en fer blanc / Alu). Aujourd'hui, il n'est quasiment plus possible d'en trouver sur le marché.

Néanmoins, certaines AMAP continuent d'en livrer « en vrac » et demandent aux amapiens de ramener leur récipient. D'autres, reprennent des moules à faisselles en plastique...

Les fromages

Deux pratiques ont été rapportées au réseau 38 :

- **Certains producteurs livrent leurs fromages dans du papier**

Les petits moins : Certains amapiens ont pu critiquer le fait que le papier peut être trempé.

- **Certains producteurs distribuent des boîtes aux amapiens / les amapiens peuvent venir avec leurs boîtes pour récupérer leurs fromages et les lavent eux-mêmes.**

Les retours de nos amapiens et producteurs

Globalement le retour des amapiens et des producteurs ont été positifs !

Les petits plus :

Fonctionner en AMAP développe une proximité et une confiance entre amapiens et le producteur. Généralement le taux de retours des récipients en verre est très bon !

Les petits moins :

Il faut tenir compte que le lavage des récipients représente du temps supplémentaire et un coût pour le producteur (et parfois aussi pour l'amapien) – nous devons encore étudier la différence avec les pots non réutilisables qui coûtent aussi très cher – en laissant de côté la question du « coût écologique » non estimable !

Par ailleurs, notons que les producteurs doivent aussi s'occuper du « dé-étiquetage » et de ré-étiquetage » des produits laitiers qui peut prendre beaucoup de temps également !

Merci de votre lecture !

