



Date : 27/06/2025

De la part de la Direction de la communication
04 79 96 87 35 - communication@grandchambery.fr

Vente à emporter : Grand Chambéry expérimente les contenants réemployables

Dans le cadre de son Programme Local de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés (PLPDMA) 2025-2030, Grand Chambéry, en collaboration avec Grand Annecy et Grand Lac, lance une expérimentation ambitieuse sur l'utilisation de contenants réemployables pour la restauration à emporter. Cette initiative s'inscrit dans une démarche proactive pour répondre aux enjeux de la loi AGEC (Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire) et anticiper les futures réglementations.

Zone d'expérimentation et engagement des partenaires

L'expérimentation se déroule sur une période de 12 mois, jusqu'en juin 2026, et cible principalement la commune de Chambéry. Ce choix de périmètre a été retenu afin de faciliter la gestion logistique, notamment en ce qui concerne la collecte de la vaisselle sale et le nettoyage assuré par l'ESAT du Nivolet. Cette organisation optimisée permet d'assurer des tournées efficaces tout en garantissant une qualité de service optimale.

Le projet a démarré avec un nombre limité de commerçants, dans le but de maîtriser les coûts dans le cadre de l'Appel à Projet (AAP) avec plafond d'aides, et de permettre une montée en charge progressive. Cette approche graduelle vise également à ajuster le dispositif en fonction des retours du terrain, pour une mise en œuvre adaptée et pérenne.

Plusieurs acteurs sont mobilisés autour de cette initiative : l'éco-organisme CITEO, qui soutient le projet dans le cadre de son Appel à Manifestation d'Intérêt, les collectivités territoriales impliquées, ainsi que des partenaires locaux comme le GHR (Groupement des Hôtelleries et Restaurations), qui s'est engagé activement. Une fédération de commerçants a également été contactée. Les commerçants participants bénéficient d'un accompagnement spécifique afin d'intégrer au mieux les contenants réemployables dans leur offre et de contribuer efficacement à la réduction des déchets.

Le fonctionnement du dispositif

Le dispositif consiste à :

- ➔ Fournir des contenants réemployables adaptés aux besoins des commerçants.
- ➔ Mettre en place un système de consigne simple pour permettre aux clients d'emprunter et de restituer les contenants facilement.
- ➔ Organiser un service de lavage et de logistique assurant la propreté et la réutilisation efficace des contenants.

- Assurer un suivi et un accompagnement continu des professionnels impliqués dans l'expérimentation.

Une communication coordonnée

Une campagne d'information nommée « Hopla » est déployée simultanément sur les trois territoires, afin d'informer aussi bien les professionnels que les usagers sur les avantages et le fonctionnement du dispositif. Les professionnels de la restauration sont invités à participer activement à cette initiative, tandis que les particuliers sont encouragés à adopter ces nouveaux contenants réemployables pour leurs achats à emporter.

Déclaration

« Cette expérimentation concrétise notre engagement pour une réduction durable des déchets à la source. Elle illustre notre volonté collective d'anticiper la réglementation et d'adopter des solutions concrètes, adaptées à notre territoire. »

— Marie Bénévise, vice-présidente en charge de la gestion des déchets

