

Boucherie-Charcuterie-Traiteur

Réduire la production de déchets constitue un enjeu environnemental important auquel toute entreprise, quelle que soit sa taille, peut contribuer. Au-delà du geste environnemental, prévenir la production de déchets c'est :

- une réduction des charges grâce à une baisse des coûts d'élimination de déchets et à la diminution des achats de matières, d'emballages ou de consommables,
- un gain de temps sur les déchets qui ne sont plus à gérer,
- une amélioration des conditions de travail par la réduction de la toxicité des substances utilisées et une baisse de la manutention.



CETTE FICHE RASSEMBLE QUELQUES CONSEILS IMPORTANTS POUR RÉDUIRE LA PRODUCTION DE DÉCHETS AU SEIN DE VOTRE ENTREPRISE !

1 COMMENT PRÉVENIR LA PRODUCTION DE DÉCHETS AU SEIN DE MON ÉTABLISSEMENT ?

EN QUANTITÉ

- J'effectue un suivi de mon activité (à l'aide d'un calendrier où j'annote les volumes de vente réalisés et les événements marquants comme les fêtes ou une météorologie particulière) afin d'adapter ma fabrication l'année qui suit
- J'optimise la gestion de mes produits sur le modèle « Premier entré, premier sorti »
- Je privilégie les équipements peu consommateurs en huile de friture dotés d'un système de filtration qui permet d'utiliser le bain plus longtemps, en m'assurant du niveau d'altération de l'huile à l'aide d'un testeur électronique (plutôt que jetable)
- J'utilise des pique-prix effaçables et réutilisables
- J'utilise des sacs poubelle transparents qui permettront à l'équipe de prendre conscience des déchets alimentaires générés par l'activité. J'en profite pour en évaluer la quantité et envisager une collecte spécifique.

EN NOCIVITÉ

- Je mets en place une centrale de nettoyage/désinfection qui me permet de maîtriser le dosage des produits d'entretien et je privilégie ceux d'entre eux labellisés NF Environnement ou Ecolabel européen
- J'utilise un bac à graisse afin de capter les matières grasses présentes dans mes eaux d'évacuation et je les fais reprendre, au même titre que mes huiles de cuisson, par un prestataire spécialisé.

Témoignage

Ayant une vraie conscience environnementale, je fabrique mon propre compost, ce qui me permet de ne produire quasiment aucun déchet alimentaire. Me sentant obligé de privilégier les produits de ma région, je travaille également avec plusieurs producteurs locaux, ce qui limite les intermédiaires et les frais de transport et me fait gagner en compétitivité au niveau du coût de mes matières premières

M. Teddy GOYET, traiteur,
dirigeant de « L'abeille du Chênet »
à Milly-la Forêt (Essonne)



2

COMMENT AGIR VIS-A-VIS DE MES FOURNISSEURS ?



- Je parle régulièrement de ma démarche de prévention auprès de mes fournisseurs, en leur demandant ce qu'ils peuvent faire pour m'aider à réduire ma production de déchets. Je peux aussi convenir avec eux de réduire la fréquence d'édition de factures papier.

3

COMMENT AGIR VIS-À-VIS DE MA CLIENTÈLE ?



- Je renseigne mes clients sur la conservation des produits que je leur vends afin que ceux-ci puissent les conserver au mieux
- Je propose une recette du jour pour accommoder les invendus (hachis Parmentier, salades composées, etc.)
- En cas de besoin, je propose à mes clients des sacs réutilisables ou biodégradables (amidon de maïs, féculé de pomme de terre). Je profite par exemple des opérations commerciales de mon entreprise pour offrir des cabas ou des terrines plutôt que des gadgets, calendriers, etc.
- Je donne les restes de viande et les os à mes clients qui ont des animaux
- J'incite ma clientèle à venir avec ses propres contenants
- Je propose des offres sur mes produits invendus à consommer rapidement et/ou je les propose à des associations habilitées à recevoir des dons alimentaires
- Je répare, vends ou donne (aux organismes d'insertion, recycleries, etc.) les équipements (couteaux, billot...), le matériel informatique et le mobilier obsolète ou endommagé
- Je sensibilise ma clientèle sur ma démarche en faveur de la réduction des déchets.

4

COMMENT AGIR DANS MES LOCAUX ?



- Au fur et à mesure de leur extinction, je remplace mes éclairages par des LED dont la durée de vie est plus longue que toutes les autres technologies (en moyenne 6 fois plus que les ampoules à incandescence) et qui me permettront de réaliser des économies d'énergie
- J'effectue régulièrement le contrôle de mes installations de production de froid et je réalise au moins 1 fois par an le dégivrage de mes congélateurs afin d'augmenter leur durée de vie et de réduire mes consommations d'énergie
- J'apose un autocollant stop-pub sur ma boîte aux lettres.

Renseignements & contact



www.cma95.fr

Le conseiller environnement de votre Chambre de Métiers et de l'Artisanat, le CERVIA (www.saveursparisidf.com) et le service déchets de votre collectivité se tiennent à votre disposition pour plus d'informations sur la prévention et la gestion des déchets générés par votre activité.



01 34 35 80 40
desmaris@cma95.fr