

Boulangerie - Pâtisserie

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 MA BOULANGERIE -PÂTISSERIE ?

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 »
- En pâtisserie, j'évite le recours aux décorations plastique qui constitueront tôt ou tard un déchet en optant pour des éléments comestibles à base de chocolat, sucre, amidon, féculé, etc.
- J'utilise un étiquetage produit effaçable et réutilisable
- 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 voire la réalisation d'un compost.

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
- En fonction de mon activité, 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

Au sein de ma boulangerie, diverses actions me permettent de limiter la production de déchets : la farine est livrée en vrac, je donne les invendus au Secours Populaire et les livraisons que je réalise sont faites avec des caisses que je réutilise. Je récupère également les huiles de cuisson qui sont ensuite traitées par une société spécialisée. Les sacs que je donne aux clients sont en papier et leur taille est toujours adaptée au produit vendu. Par ailleurs, je sensibilise mon personnel à la prévention et à la gestion des déchets afin de lutter contre le gaspillage et je refuse de faire de la publicité papier.

M. Franck THOMASSE,
gérant de la Boulangerie Thomasse
à Meudon (92)



2

COMMENT AGIR VIS-A-VIS DE MES FOURNISSEURS ?



- Je privilégie l'approvisionnement en vrac (farine, sucre, etc.) et les contenants volumineux aux petits conditionnements et aux produits sureballés
- 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 du pain ou des pâtisseries que je leur vends afin que ceux-ci puissent les conserver au mieux
- Je propose des produits de type brioche perdue ou croissant aux amandes permettant d'accommoder les invendus
- En cas de besoin, je propose à mes clients des sacs réutilisables ou biodégradables (amidon de maïs, fécule de pomme de terre). Je profite par exemple des opérations commerciales de mon entreprise pour offrir des sacs à pains ou des cabas plutôt que des gadgets, calendriers, etc.
- Je propose des offres sur mes invendus du jour dont les qualités organoleptiques ne sont plus optimales de type pain ou viennoiseries (exceptés les produits contenant de la crème) et/ou je les propose à des associations habilitées à recevoir des dons alimentaires
- Lors des livraisons, j'utilise des caisses réutilisables plutôt que des sacs papier
- Je répare, vends ou donne (aux organismes d'insertion, recycleries, etc.) les machines, 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'appose 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 CERVA (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