

## Conseils et astuces pour limiter les pertes et gâchis dans l'entreprise



Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site  
[www.boucherie-france.org](http://www.boucherie-france.org)

Septembre 2016



**ARDAT** mv  
Pôle d'Innovation



Soucieux des grands enjeux économiques, la CFBCT et son Pôle d'Innovation, l'ARDATmv ont décidé de s'investir dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, enjeu d'envergure qui concerne **TOUT LE MONDE**.

Afin d'informer les artisans bouchers charcutiers sur les bonnes pratiques professionnelles à mettre en place pour limiter les pertes et gâchis dans les entreprises et afin de les appuyer dans leur rôle de sensibilisation des consommateurs, la CFBCT met à leur disposition ce Livret pratique. Ce Livret, élaboré dans le cadre d'une convention avec la DRIAAF Ile de France, est à porter à la connaissance de **TOUS** dans l'entreprise !

## Améliorer les pratiques dans l'entreprise pour limiter les pertes et gâchis

Limitier les pertes et gâchis c'est un travail d'équipe qui nécessite l'implication de TOUS dans l'entreprise. Tout le personnel doit donc prendre connaissance de ce Livret, pour ensuite appliquer les conseils utiles à une amélioration, quand c'est nécessaire et possible :

- Mettre en place un **suivi des pertes et gâchis** : chiffrer (quantité, coût), identifier les causes, chercher à y remédier (par exemple observer le contenu des poubelles et des bacs à suif, en expliquant aux salariés que ce n'est pas du « flicage »).
- Travailler des **carcasses entières**.
- S'assurer que tous dans l'entreprise commencent leur journée de travail en disposant des bonnes informations / **consignes**, ce, afin d'éviter les erreurs qui pourraient conduire à des **pertes de produits** (à la fabrication, découpe / désosse, vente...).
- Respecter les bonnes pratiques et **savoir faire** du métier (désosser à blanc, utiliser le couteau adapté à chaque tâche...).
- Appliquer le **Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène** (GBPH) pour favoriser la meilleure conservation possible des produits – *Suivre la formation à cet outil dispensée par l'ENSMV.*
- Contrôler les produits à **réception** (dates de péremption, températures, état des emballages, respect de la qualité et de la quantité exigées...). **Renvoyer** les produits non conformes.
- Respecter **la chaîne du froid**. Connaître les températures préconisées pour chaque produit. **Entretien** les installations de froid. Veiller à la bonne fermeture des portes des enceintes de froid.
- **Gérer les stocks** (dans les réserves sèches et enceintes de froid). Bien vérifier les stocks avant de passer une nouvelle commande. Passer des commandes dans des **quantités adaptées** aux besoins de l'entreprise.
- Éviter les dépassements de date de péremption en appliquant la **règle « 1<sup>er</sup> entré, 1<sup>er</sup> sorti »**.
- Avoir recours à la mise sous vide et / ou à la congélation des produits qui s'y prêtent pour **augmenter leur durée de vie**. Les étiqueter de façon claire (nature, date...). *Contacter l'ENSMV pour avoir connaissance des formations dispensées sur le sujet.*
- Développer **une activité traiteur** pour se diversifier, proposer une plus large gamme de produits aux clients, mais aussi donner une **seconde vie** à certains produits (poulet cru finalement vendu rôti par exemple).
- Pour les fabrications maison, donner la préférence à des productions plus fréquentes pour **adapter les quantités** au plus près des ventes, notamment en cas de mauvaise météo à la saison des barbecues.
- Lors du lancement de nouveaux produits : commencer par de **petites quantités** pour s'assurer qu'ils correspondent aux goûts, envies et attentes des clients.
- S'arranger avec des collègues au moment de la **fermeture annuelle** de l'entreprise pour vider les stocks.



## Sensibiliser les clients à la lutte contre le gaspillage alimentaire

L'artisan boucher charcutier a le privilège de pouvoir échanger avec les clients dans la boutique. Il peut en profiter pour les sensibiliser à la lutte contre le gaspillage alimentaire, et même les aider à agir en ce sens en appliquant les conseils suivants. Là encore il est important de garantir le même niveau d'information de TOUS dans l'entreprise, ce, afin que les clients ne notent pas de différence dans le service qui leur est apporté.

Il est notamment recommandé de **SYSTEMATIQUEMENT** renseigner les clients sur :

- les morceaux à choisir,
- les quantités à acheter en fonction du nombre de convives et de leur âge,
- les conditions de conservation à appliquer (température, durée, emballage),
- le mode de cuisson à respecter (temps, température),
- l'accompagnement à privilégier pour une recette réussie,
- l'accommodement possible des restes s'il y en a,
- la possibilité de mettre sous vide pour augmenter la durée de vie de certains produits, en expliquant bien la technique.

Les informations essentielles peuvent être notées sur l'emballage des produits achetés.

L'artisan boucher charcutier peut aussi **communiquer auprès des clients sur les bonnes pratiques qu'il applique avec son équipe dans l'entreprise pour limiter les pertes et gâchis. Et pour aller plus loin, il peut leur remettre le livret de conseils pour lutter contre le gaspillage alimentaire conçu à cet effet, ou le flyer les invitant à télécharger le livret sur le site internet de la CFBCT : [www.boucherie-france.org](http://www.boucherie-france.org)**

Pour ne pas jeter les invendus encore consommables en fin de journée :

- Faire des **promotions**

Et éventuellement les faire connaître en s'abonnant à l'une des nombreuses applications téléphoniques qui offrent des rabais avant l'heure de fermeture sur les produits non-vendus. Attention toutefois car, pour l'heure, ces applications ne semblent pas adaptées au métier.

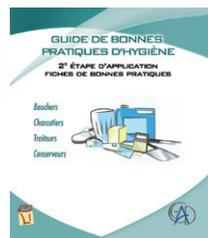
- **Donner** :

- aux **clients** en s'assurant qu'ils consommeront **RAPIDEMENT** les produits offerts,
- aux **salariés** en s'assurant qu'une telle démarche ne les vexe pas,
- aux autres **commerçants** sur les marchés,
- pour l'alimentation de certains **animaux**,
- à des **associations caritatives habilitées**. Cette solution est peu développée dans le métier où les invendus sont peu importants et concernent des produits fragiles, non préemballés le plus souvent, très variables en nature et quantité.

**Attention** : *Le don des invendus encore consommables à des associations habilitées est une obligation pour les surfaces de vente de plus de 400 m<sup>2</sup>.*

- En dernier recours, **faire collecter** les produits de viande invendus par l'équarrisseur, avec son accord, via le bac à suif. Ils connaîtront ainsi une seconde vie.

- Favoriser, quand c'est possible, le **compostage ou la méthanisation** des produits alimentaires à jeter.



L'équipe du Pôle d'Innovation de la Boucherie (ARDATmv) se tient à la disposition des professionnels pour plus d'informations sur la réglementation à respecter pour céder des aliments à titre gratuit aux salariés, pour faire des dons à des associations caritatives, pour céder des invendus pour l'alimentation animale, pour l'étiquetage des produits... Et l'équipe de l'ENSMV (École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande) se tient à leur disposition pour plus de détails sur les formations dispensées en Hygiène, Sous vide, Etiquetage, Traiteurs...

Contact ARDATmv : 01 40 53 47 50 - Contact ENSMV : 01 53 17 15 00