

DEVENEZ ARTISAN ZÉRO GASPI



Un programme innovant des **Chambres de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne** pour réduire le **GASPILLAGE ALIMENTAIRE** dans vos activités.

POURQUOI DEVENIR ARTISAN ZÉRO GASPI ?

ET RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS VOTRE ENTREPRISE



GAGNER EN COMPÉTITIVITÉ

Une entreprise artisanale jette 3 tonnes par an de produits alimentaires, soit une perte financière de 9700 € HT*.

RÉPONDRE À LA DEMANDE DES CONSOMMATEURS

1 français sur 2 est sensible au gaspillage alimentaire, lors de ses achats.

SE DIFFERENCIER PAR RAPPORT A LA CONCURRENCE

Montrer votre engagement dans la gestion des ressources et dans les bonnes pratiques environnementales.

Prouver à vos clients votre engagement dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises.

IDÉES REÇUES

▶ LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, C'EST DE LA GESTION DES INVENDUS ?

✘ FAUX



Évitables / consommables

Invendus de plats traiteurs, de viande, de pâtisserie, de viennoiserie...



Potentiellement évitables

Épluchures de fruits et légumes, parures de viande, restes de pâtes feuilletées...



Inévitables

Peaux de banane ou de melon, coquilles d'œuf, os...

▶ LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE C'EST DU TEMPS, DE L'ARGENT & DES CONNAISSANCES ?

✘ FAUX

▶ LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE C'EST SIMPLE & ACCESSIBLE !!

✔ VRAI

TRACER LES SOURCES DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE À CHAQUE ÉTAPE

Approvisionnement > Stockage > Transformation > Vente.

MENER LES ACTIONS CORRECTIVES

Mesures d'évitement en tonnage et en coûts pour **réduire au maximum** le gaspillage alimentaire.

VALORISER LA DÉMARCHE

Auprès de vos clients.



L'ACCOMPAGNEMENT PROPOSÉ PAR LE RÉSEAU DES CHAMBRES DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE BRETAGNE



1 - Diagnostic individuel
confidentiel



2 - Compte-rendu
personnalisé



3 - Plan d'accompagnement
avec préconisations adaptées
à l'entreprise



4 - Conseils et suivi dans
la mise en place des
actions correctives



5 - Kit de communication
pour valoriser la démarche
auprès de ses clients

SOYEZ PLUS COMPÉTITIF, TOUT EN PRÉSERVANT LES RESSOURCES.
DÉMARQUEZ-VOUS, SOYEZ ÉCORESPONSABLE !



Pour bénéficier de cet accompagnement
contactez votre Chambre de Métiers et de l'Artisanat :

DÉPARTEMENTS 22 & 29

Hervé MOGUEROU

02 98 76 46 46 / 06 84 81 83 45

herve.moguerou@cma29.fr

DÉPARTEMENTS 35 & 56

Herveline LE JEUNE

02 97 63 95 00 / 06 08 57 78 02

herveline.lejeune@cma-morbihan.fr

Le réseau des CMA de Bretagne avec ses partenaires, l'ADEME,
le Conseil Régional de Bretagne et les organisations professionnelles
de l'alimentaire vous accompagnent dans la transition écologique.

