



? LE SAVIEZ-VOUS ?

- Le secteur de la boulangerie-pâtisserie est concerné par la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (loi AGECE) votée en 2020 : sortie de plastique à usage unique, lutte contre le gaspillage et pour le réemploi solidaire, information du consommateur ...
- Les boulangers et pâtisseries financent la fin de vie de leurs emballages via l'éco-organisme [Adelphé](#).

! POINTS D'ATTENTION EN MATIÈRE DE TRANSITION ÉCOLOGIQUE

MATIÈRES PREMIÈRES :

- M'informer sur l'origine des produits (ex : privilégier une production locale)
- M'informer sur le mode de production des matières premières (ex : certification des farines) et préférer des matières premières issues de l'agriculture biologique

FABRICATION :

- Minimiser la consommation d'eau et d'énergie (dont l'électricité) pour les postes de cuisson, de chauffage, de production de froid, de nettoyage et d'éclairage

- Ne déverser aucun produit dangereux dans les canalisations et l'environnement.

VENTE ET DISTRIBUTION :

- Privilégier des emballages réutilisables et recyclables
- Limiter les emballages individuels
- Informer les clients de l'origine des produits et de leurs compositions

FIN DE VIE :

- Minimiser mes invendus en gérant au mieux ma production

ÉVITER LE GASPILLAGE :

- Mettre mes invendus en promotion
- Donner des invendus à des associations locales de lutte contre la précarité et à des structures de l'économie sociale et solidaire
- Utiliser des applications anti-gaspi (ex : [Too good to go](#), [Phénix](#))
- Assurer le tri de mes déchets d'activité pour les valoriser
- Composter mes déchets alimentaires

QUELQUES RECOMMANDATIONS SUR LE VOLET SOCIAL DE MA DÉMARCHE RSE :

- Évaluer les risques professionnels en matière de santé (ex : risques d'allergies respiratoires liés aux farines) et sécurité au travail (ex :

chutes, coupures) et mettre en place des actions de prévention.

- Assurer l'accessibilité de ma boulangerie aux personnes en situation de handicap.

POUR ALLER PLUS LOIN...

- Le pôle d'innovation de la boulangerie-pâtisserie a édité le

« Guide des bonnes pratiques environnementales en boulangerie-pâtisserie » téléchargeable sur [le site inbp](#).

- Loi AGECE : tout ce qu'il faut savoir en ligne sur le site de la [Fédération des entreprises de boulangerie](#).

🚶 MES PROCHAINS PAS

