

BOULANGERIE PÂTISSERIE

Plus une miette à perdre

LE GUIDE

ÉCONOMIE CIRCULAIRE

ENTREPRISE ★★★ Sitcom CIRCULAIRE

Sitcompro
Côte sud des Landes

PASTEC

TERRITOIRE ENGAGÉ TRANSITION ÉCOLOGIQUE ★ ÉCONOMIE CIRCULAIRE

SOMMAIRE

3 PRÉFACE
3 L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE DANS LE SECTEUR DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE
4 LA DÉMARCHE DU SITCOM

5 CE QUE DIT LA LOI
5 CONCERNANT LES DÉCHETS
5 Responsabilité de la gestion des déchets
5 Obligation de tri à la source
6 Obligation de tri et de valorisation des biodéchets
6 Interdiction du plastique à usage unique
6 Responsabilité élargie du producteur
7 CONCERNANT LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
7 Obligation de réduire le gaspillage alimentaire de 50% d'ici 2030
7 Obligation de mettre en place des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire
7 Interdiction d'éliminer les invendus alimentaires

8 LES STRUCTURES QUI VOUS ACCOMPAGNENT
8 ACCOMPAGNEMENT GLOBAL
8 Le Sitcom Côte sud des Landes
9 La Chambre des Métiers et de l'Artisanat des Landes
9 Le CREPAQ et son réseau REGAL
10 La Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française (CNBPF)
10 Le Label national ANTIGASPI
11 VALORISATION DE VOS INVENDUS ALIMENTAIRES
11 Crumbler
11 Phenix et Too Good To Go
12 Associations de dons alimentaires

13 NOTRE CATALOGUE DE SOLUTIONS
13 POUR RÉDUIRE ET GÉRER LES DÉCHETS EFFICACEMENT
13 Réduire vos déchets d'approvisionnement
13 Réduire les déchets liés à votre activité et les gérer efficacement
15 Réduire les déchets chez vos clients
17 POUR LIMITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
20 POUR UN APPROVISIONNEMENT RESPONSABLE
21 POUR UNE COMMUNICATION EFFICACE
21 Auprès de vos collaborateurs
22 Auprès de vos clients
23 Auprès de vos pairs



PRÉFACE

Dans un contexte où la durabilité et la responsabilité environnementale prennent une place prépondérante, ce guide se propose d'accompagner les boulangers-pâtissiers dans leur engagement vers une économie circulaire. À travers des informations claires et des actions concrètes, le Sitcom souhaite vous sensibiliser aux enjeux de cette démarche innovante, tout en vous offrant des outils pratiques pour réduire votre impact environnemental.

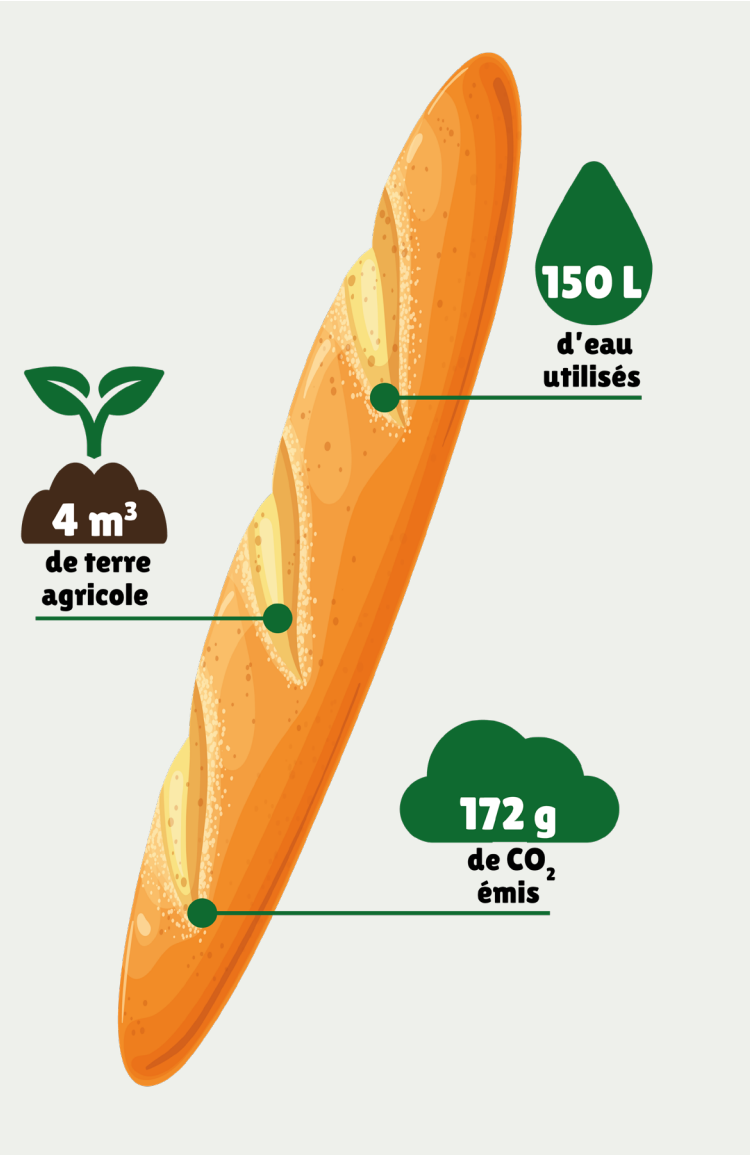
Ensemble, engageons-nous vers un avenir plus durable et responsable, tout en préservant la qualité et l'authenticité du métier de boulanger-pâtissier.

L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE DANS LE SECTEUR DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Face à la diminution des ressources naturelles et aux enjeux environnementaux croissants, l'économie circulaire propose une solution plus durable, visant à optimiser l'utilisation des ressources tout en réduisant les déchets.

Un des défis majeurs est la lutte contre le gaspillage alimentaire, qui atteint des niveaux particulièrement élevés dans ce secteur en raison de la nature périssable des produits. Selon l'Ademe, chaque année, environ 3 tonnes de pain sont gaspillées dans chaque boulangerie traditionnelle en France, ce qui équivaut à un total de 1,3 million de tonnes de pain jetées annuellement.

En ce qui concerne les ressources, la production d'une baguette requiert l'utilisation de diverses matières premières (céréales cultivées, eau et énergie pour sa cuisson).



Pour engager votre démarche vers une économie circulaire dans votre boulangerie-pâtisserie, vous disposez de plusieurs leviers :

- Réduire vos déchets au sein de votre commerce et chez vos clients et les trier de manière efficace
- Lutter contre le gaspillage alimentaire à toutes les étapes de votre activité
- Vous approvisionner de manière durable en choisissant des fournisseurs locaux et responsables et en traitant avec eux directement
- Communiquer auprès de vos clients pour les inciter à s'orienter vers des choix de consommation responsable
- Sensibiliser vos collaborateurs et partenaires et vous mettre en réseau afin d'embarquer tout le secteur dans ces changements de pratiques.

En adoptant des pratiques d'économie circulaire, vous contribuez à minimiser votre impact environnemental tout en répondant aux attentes croissantes des consommateurs en matière de durabilité.



LA DÉMARCHE DU SITCOM

Le Sitcom Côte Sud des Landes, créé en 1969, est un syndicat mixte de collecte et de traitement des déchets ménagers et assimilés qui couvre 76 communes. Il dessert une population municipale de plus de 184 000 habitants qui double en période estivale.

Le Sitcom collecte et traite près de 290 000 tonnes par an, tous déchets confondus.

Depuis 2022 le Sitcom s'est engagé dans une démarche d'économie circulaire. Son objectif est de transformer notre modèle économique en accompagnant les différents acteurs du territoire vers des modes de production et de consommation plus sobres et responsables.

La stratégie économie circulaire du Sitcom a été transcrite opérationnellement en 24 actions qui constituent le Plan d'Action du Sitcom pour la Transition vers une Économie Circulaire (PASTEC). Il vise à embarquer tous les acteurs du territoire au sein d'une dynamique commune en faveur d'une économie circulaire.

Le PASTEC est consultable sur le site Sitcom40.fr > Économie circulaire > PASTEC

Parmi les actions du PASTEC, le Sitcom s'est engagé à lutter contre le gaspillage alimentaire et à accompagner les professionnels de son territoire vers l'économie circulaire.

Ce guide à destination des boulangeries-pâtisseries s'inscrit dans ce cadre.



CE QUE DIT LA LOI

Les boulangers-pâtissiers, comme d'autres acteurs du secteur alimentaire, sont soumis à plusieurs obligations réglementaires en matière d'économie circulaire. Voici un aperçu des principales obligations concernant la gestion, le tri des déchets et le gaspillage alimentaire.

CONCERNANT LES DÉCHETS

Responsabilité de la gestion des déchets

Article L541-2 – Code de l'environnement :
« Tout producteur ou détenteur de déchets est tenu d'en assurer ou d'en faire assurer la gestion, conformément à la réglementation. Il est responsable jusqu'à leur élimination ou valorisation finale, même lorsque le déchet est transféré à des fins de traitement à un tiers. »

→ Cela signifie que vous devez mettre en place des procédures adéquates pour le tri, le stockage et l'élimination de vos déchets.
→ Votre responsabilité ne s'arrête pas au moment où vous transférez vos déchets à un tiers pour leur traitement. En effet, tant que ces déchets n'ont pas été éliminés ou valorisés de manière finale, vous demeurez responsable de leur gestion.

Obligation de tri à la source

Article L541-21-2-1 – Code de l'environnement :
« Toute entreprise est concernée par l'obligation de tri à la source si elle produit ou détient des déchets, c'est-à-dire si son activité génère des déchets, ou si son personnel jette des déchets. Plusieurs catégories de déchets sont soumises à l'obligation de tri à la source : papier, métaux, plastiques, verre, bois, textiles. »

→ Cela concerne tous les déchets produits par l'entreprise et ceux jetés par le personnel.
→ Le tri à la source consiste à séparer les différents types de déchets dès leur production, afin de faciliter leur recyclage ou leur valorisation, en mettant en place des solutions de tri adaptées dans vos locaux (conteneurs spécifiques pour chaque type de déchet).



Obligation de tri et de valorisation des biodéchets

Article L541-21-1 – Code de l'environnement :
« Les personnes qui produisent ou détiennent des quantités importantes de déchets composés majoritairement de biodéchets sont tenues de mettre en place un tri à la source de ces biodéchets et soit une valorisation sur place ; soit une collecte séparée des biodéchets pour en permettre la valorisation et, notamment, favoriser un usage au sol de qualité élevée. »
→ Cela inclut : les restes de matières premières, les produits périmés et les produits alimentaires non consommés.
Des solutions de valorisation doivent être mises en place : par exemple la collecte par le Sitcom, ou le compostage sur place.

Interdiction du plastique à usage unique

Loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC) :
La loi fixe comme objectif d'atteindre la fin de la mise sur le marché d'emballages en plastique à usage unique d'ici à 2040.

→ Utilisation de vaisselle réutilisable : si votre établissement est en mesure d'accueillir au moins 20 convives, vous êtes tenu d'utiliser de la vaisselle réutilisable pour les repas et les boissons servis sur place (gobelets, couvercles, assiettes, récipients et couverts)
→ Interdiction des contenants et couverts en plastique pour le service de restauration, tant sur place qu'à emporter
→ Autorisation pour les consommateurs d'être servis dans leurs contenants personnels
→ Interdiction de l'impression systématique des tickets de caisse et de carte bancaire

Responsabilité élargie du producteur

Article L541-10-1 – Code de l'environnement :
Les emballages utilisés pour la vente des produits consommés ou utilisés par les ménages, qu'ils soient payants ou fournis gratuitement, sont soumis au principe de responsabilité élargie du producteur. Par conséquent, une contribution financière doit être versée à l'éco-organisme agréé.

→ Cette obligation concerne tous les types d'emballages que vous utilisez, tels que les sachets à baguettes, les boîtes en carton pour les pâtisseries et les poches à viennoiseries que vous offrez gratuitement à vos clients.
→ Deux déclarations sont possibles :
- Déclaration au réel en renseignant le nombre total d'emballages utilisés dans l'année
- Déclaration simplifiée en renseignant le nombre de passages en caisse dans l'année



CONCERNANT LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Obligation de réduire le gaspillage alimentaire de 50% d'ici 2030

Loi AGEC - Article 11 de la loi n° 2020-105 :
« [Objectif de] réduire le gaspillage alimentaire, d'ici 2025, de 50 % par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective et, d'ici 2030, de 50 % par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration commerciale. »

→ Obligation de mettre en place des actions pour réduire le gaspillage alimentaire afin d'atteindre l'objectif national en 2030.

Obligation de mettre en place des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire

Art. L. 541-15-4 - Loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire (loi dite « Garot »)
« Les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire sont mises en œuvre dans l'ordre de priorité suivant :
« 1° La prévention du gaspillage alimentaire ;
« 2° L'utilisation des invendus propres à la consommation humaine, par le don ou la transformation ;
« 3° La valorisation destinée à l'alimentation animale ;
« 4° L'utilisation à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique, notamment par méthanisation.
« La lutte contre le gaspillage alimentaire comprend la sensibilisation et la formation de tous les acteurs, la mobilisation des acteurs au niveau local et une communication régulière auprès des consommateurs. »

→ Les actions entreprises pour lutter contre le gaspillage doivent respecter l'ordre de priorité défini par la loi.
→ Obligation d'informer vos clients sur les actions que vous mettez en place pour réduire le gaspillage alimentaire. Cela peut inclure des affichages, des campagnes de sensibilisation ou des communications sur les réseaux sociaux.



→ Obligation de vous former et de sensibiliser vos employés sur les pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Interdiction d'éliminer les invendus alimentaires

Article L541-15-5 – Code de l'environnement
« Sans préjudice des règles relatives à la sécurité sanitaire des aliments, [les professionnels de l'alimentaire] ne peuvent délibérément rendre leurs invendus alimentaires encore consommables impropres à la consommation humaine ou à toute autre forme de valorisation prévue au même article L. 541-15-4. »

→ Interdiction de détruire ou de jeter des produits qui pourraient encore être utilisés par des consommateurs ou valorisés d'une autre manière
→ Cette interdiction s'applique à toutes les méthodes qui permettent de rendre des produits impropres à la consommation : brûlage, destruction, contamination par des produits chimiques, etc.



LES STRUCTURES QUI VOUS ACCOMPAGNENT

De nombreux acteurs du territoire vous accompagnent dans votre démarche d'économie circulaire. N'hésitez pas à faire appel à eux !

ACCOMPAGNEMENT GLOBAL

Le Sitcom Côte sud des Landes

Le Sitcom a choisi de soutenir les professionnels de la boulangerie-pâtisserie dans leur transition en leur proposant un accompagnement personnalisé et gratuit, qui se décline en plusieurs étapes :

1. Un auto-diagnostic à remplir en ligne, pour évaluer votre avancement vers l'économie circulaire
2. Une visite dans votre établissement afin d'établir un diagnostic de votre activité et identifier les axes d'amélioration
3. Un soutien pour la mise en œuvre d'actions concrètes adaptées à votre commerce
4. Une labellisation valorisant votre démarche



👍 Les boulangerie-pâtisseries labélisées niveau 2 et 3 bénéficieront d'une réduction de leur redevance spéciale, en reconnaissance de leurs efforts.

Cet accompagnement porte sur 4 thématiques afin d'engager de façon globale votre activité dans une démarche d'économie circulaire.



La réduction et la gestion de vos déchets (ceux issus de votre activité et ceux générés chez vos clients)



La lutte contre le gaspillage alimentaire à toutes les étapes de votre activité



Le choix d'un approvisionnement responsable



La communication auprès de vos collaborateurs et de vos clients

Pour profiter de cet accompagnement, nous vous invitons à compléter le formulaire d'auto-diagnostic, disponible sur le site dédié aux professionnels :

sitcompro.fr

Mes services > Être accompagné pour réduire mes déchets > Boulangerie/Pâtisserie

CONTACT

Sitcompro
Côte sud des Landes

05 58 72 03 94
62 chemin du bayonnais - 40230 Bénesse-Maremne
contact@sitcom40.fr

La Chambre des Métiers et de l'Artisanat des Landes

La CMA représente les intérêts généraux de l'artisanat des Landes et accompagne les professionnels depuis la création jusqu'à la transmission de l'entreprise.
En ce qui concerne la démarche d'économie circulaire pour le secteur de la boulangerie-pâtisserie, la CMA propose différents outils d'accompagnement :

ACCOMPAGNEMENT RÉEMPLOI EMBALLAGE

Aide à la réalisation d'un diagnostic autour des emballages, afin d'étudier le tri des déchets, les quantités et la connaissance de la nature des emballages ainsi que leur recyclage.

OUTIL DIAGNOSTIC SUR LES PERFORMANCES ENVIRONNEMENTALES

Évaluation de la situation de l'entreprise au regard de la transition écologique et proposition de solutions adaptées, aussi bien sur les aspects techniques que financiers.

UN AUTO-DIAGNOSTIC SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Disponible en ligne et destiné à tous les artisans des métiers de bouche, cet outil permet d'évaluer son niveau d'avancement en matière d'action contre le gaspillage alimentaire.

UN GUIDE PRATIQUE : RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS L'ARTISANAT DES MÉTIERS DE BOUCHE

Ce guide permet de rappeler les bonnes pratiques afin de limiter les pertes alimentaires.

LA MARQUE ARTISANS GOURMANDS

Cette marque permet de mettre en valeur les artisans des métiers de bouche qui s'engagent à fabriquer maison au minimum 80% des produits de leur activité principale mais aussi à transmettre leur savoir faire.
Elle est attribuée pour une durée de 2 ans.

CONTACT :

cma-nouvelleaquitaine.fr
Pour rester informé des actualités, inscrivez-vous à la newsletter
05 58 05 81 81
CMA NA - Mont-de-Marsan
41 Avenue Henri Farbos 40000 Mont-de-Marsan

Le CREPAQ et son réseau REGAL

L'association CREPAQ, Centre Ressource d'Écologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine, a pour objet de promouvoir et de contribuer à la transition écologique dans la région Nouvelle-Aquitaine.

Le CREPAQ anime le Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire de Nouvelle-Aquitaine (REGAL), afin de répondre à l'une de ces missions qui est de promouvoir l'alimentation durable et de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Des journées techniques sont organisées dans la région dans le but de faciliter les échanges entre les acteurs du secteur alimentaire d'un même territoire et de valoriser les bonnes pratiques autour d'une thématique.

CONTACT :

crepaq.ong
et reseau-regal-aquitaine.org
Pour être informé des actualités :
reseau-regal-aquitaine.org/le-regalien
05 35 54 26 97
6 rue des Douves 33800 Bordeaux
contact@crepaq.ong

La Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française (CNBPF)

La Confédération est l'organisation professionnelle chargée de représenter et de défendre les intérêts des artisans boulangers-pâtissiers de France.

- Elle effectue une veille réglementaire
- Elle organise des réunions d'information sur des sujets d'actualité (ex : webinaire créé suite à la crise énergétique, réunion sur le travail du 1er mai…)
- Elle valorise les artisans qui s'engagent à produire tous leurs produits de manière artisanale et qui adoptent des pratiques sociétales responsables en leur offrant la possibilité d'obtenir **le label "Boulanger de France".**

Boulanger de France

- Elle a créé un prix **« Ma boulangerie, engagée dans le développement durable »** qui valorise les boulangeries mettant en place des pratiques responsables dans leurs commerces.
- Elle a élaboré un **guide de bonnes pratiques RSE**

CONTACT :

Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française

boulangerie.org
Président de l'antenne Landes : Erik Fogret
07 83 79 14 14
Le Fournil de Losa, 196 avenue des Grands Lacs, 40460 Sanguinet
erik.steph40@gmail.com

Le Label national ANTIGASPI

Ce label, mis en place par le gouvernement à la suite de la loi AGEC (2020), a pour objectif de valoriser les acteurs de la chaîne alimentaire qui contribuent aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage.

Le label est une marque de l'État délivré par les organismes certificateurs agréés. Il se compose de 3 niveaux d'engagement de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

ÉTABLISSEMENT LABELLISÉ ANTIGASPI ALIMENTAIRE — RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

ÉTABLISSEMENT LABELLISÉ ANTIGASPI ALIMENTAIRE — RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

ÉTABLISSEMENT LABELLISÉ ANTIGASPI ALIMENTAIRE — RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

En savoir plus :

ecologie.gouv.fr/politiques-publiques/label-national-anti-gaspillage-alimentaire



VALORISATION DE VOS INVENDUS ALIMENTAIRES

Crumbler

Crumbler propose aux professionnels des broyeurs à l'achat ou à la location, afin de transformer les invendus de pain et viennoiseries en chapelure. Cette chapelure peut ensuite être utilisée comme ingrédient d'une recette de pâtisserie, revendue en boulangerie (cookies, gâteaux...). D'ailleurs des sessions de formation sont aussi proposées afin de découvrir des recettes à base de chapelure.

Jusqu'à la fin de l'année 2025, la région Nouvelle-Aquitaine subventionne cette action, ce qui permet aux boulangers qui le souhaitent, de tester le CRUMBLER gratuitement, pour une durée de 3 semaines, et/ou de profiter d'une prise en charge de 75 % sur le tarif de la formation sur des recettes à base de chapelure.

👆 Aujourd'hui, 600 boulangeries en France en sont équipées.

CONTACT :

Franck Wallet
06 45 25 87 92
crumbler.fr
franck.wallet@expliceat.fr

Phenix et Too Good To Go

Ce sont des applications mobiles qui permettent aux professionnels de proposer leurs invendus à des particuliers, sous forme de paniers de produits à prix réduits.

Ces applications proposent également des guides, des webinaires, des informations sur le gaspillage alimentaire ainsi que des solutions à mettre en place.

CONTACT :

wearephenix.com
bonjour@wearephenix.com

toogoodtogo.com/fr
01 76 43 20 41
hello@toogoodtogo.fr



Associations de dons alimentaires

Voici la liste des associations du territoire qui acceptent les dons alimentaires issus de boulangeries-pâtisseries.

Secours populaire
Soustons
10 rue de Montbrun
06 27 35 76 38
Don le dernier mardi du mois

Capbreton
27 Allée du Boudigau
06 87 11 41 08
spf.capbreton@orange.fr
Don mardi matin tous les 15 jours

Restos du Cœur
Soustons
ad40.centre.soustons@restosducoeur.org
Rue de Montbrun
05 24 62 47 58

Saint-Julien-en-Born
ad40.centre.stjulienenborn@restosducoeur.org
106 Route de Ternet
05 40 77 23 12
Don le jeudi matin

Saint-Paul-lès-Dax
ad40.centre.stpauldax@restosducoeur.org
Presbytère - Rue Victor Hugo
05 40 77 29 21

Saint-Vincent-de-Tyrosse
ad40.centre.stvincenttyrosse@restosducoeur.org
Fondation Gérard Cazaillon - Maison l'Hirondelle
41, avenue Côte d'Argent
05 24 26 54 03

Tarnos
ad40.centre.tarnos@restosducoeur.org
Mairie Annexe - Place Albert Castets
05 59 64 86 26

Croix Rouge Française
Antenne Sud Landes
2 Rue du Grand Tourren
40230 Saint-Vincent-de-Tyrosse
05 58 77 08 50
ul.sud-landes@croix-rouge.fr
06 14 74 30 09

Banque Alimentaire des Landes
Antenne de Dax
27 rue de l'Épargne - 40100 Dax
05 58 74 09 50
ba400.dax@banquealimentaire.org
Pour des raisons logistiques, la Banque Aimentaire accepte uniquement des dons en grandes quantités et/ou de manière régulière.





NOTRE CATALOGUE DE SOLUTIONS

De l'approvisionnement responsable à la communication auprès de vos clients, de nombreuses solutions existent pour engager votre boulangerie-pâtisserie dans l'économie circulaire. Voici notre catalogue pour vous guider dans vos actions.

POUR RÉDUIRE ET GÉRER LES DÉCHETS EFFICACEMENT

Réduire vos déchets d'approvisionnement

OPTER POUR DES FOURNISSEURS ENGAGÉS :

Vous pouvez choisir des fournisseurs responsables, engagés dans une démarche de réduction des déchets, en limitant le suremballage de leurs commandes, ou en utilisant des contenants réutilisables et/ou consignés pour leurs livraisons.

À Saint-Martin-de-Seignanx, la boulangerie Passion Gourmande collabore avec des fournisseurs utilisant des systèmes de consignes pour réduire les déchets. La ferme Bidartia, située à Ascarat, livre le lait dans des bidons consignés, et la ferme d'Arvignes, située à Saint-Martin-de-Seignanx, fournit des œufs dans des alvéoles consignées.

ACHETER DES INGRÉDIENTS EN VRAC :

Favorisez l'achat de vos ingrédients en vrac. Cela peut concerner des produits comme la farine, le sucre, les graines (de sésame, pavot, tournesol...), les noix, les fruits secs, les épices et les arômes ou encore le chocolat. En plus de réduire les emballages, cela peut également vous permettre de réaliser des économies.

Plusieurs magasins proposent de la vente en vrac : Chez Flo Bio à Tarnos, Vrac and Bio à Tosse, Les Jeannette à Léon, ou encore Les Ruchers du Born qui vendent du miel en vrac en direct de leur ferme à Pontenx-les-Forges.

OPTER POUR DE GROS CONDITIONNEMENTS :

Pour les produits ayant une durée de conservation prolongée, choisissez un approvisionnement en gros conditionnement. Cela permet de limiter les emballages et d'optimiser le stockage de vos ingrédients.

Réduire les déchets liés à votre activité et les gérer efficacement

INSTALLER DES BACS DE TRI

Afin de favoriser la gestion du tri de vos déchets, installez des bacs clairement identifiés par flux de tri (ordures ménagères/biodéchets/verre/cartons/cartonnettes et papier/emballages).
Mettez ces bacs à disposition de vos collaborateurs dans le laboratoire de votre boulangerie, mais aussi côté boutique et restauration afin de permettre à vos clients de trier les déchets de leur repas.

UTILISER DE LA VAISSELLE RÉUTILISABLE POUR LES REPAS SERVIS SUR PLACE (ASSIETTE, COUVERTS, VERRE/TASSE) :

C'est une obligation réglementaire depuis 2023 pour les établissements proposant de la restauration sur place qui peuvent accueillir au moins 20 convives.



PROPOSER DES ALTERNATIVES AUX PAILLES À USAGE UNIQUE :

Il existe différents modèles en acier inoxydable, en bambou, en silicone ou encore en verre afin de favoriser la réutilisation. De même vous pouvez les distribuer uniquement sur demande des clients et non de façon automatique.

« La paille en Bambou » est une boutique en ligne, basée à Capbreton, vous permettant de vous approvisionner en pailles en bambou réutilisables, biodégradables et naturelles.

REMPLACER LES SERVIETTES EN PAPIER PAR DES SERVIETTES EN TISSU POUR LES DÉGUSTATIONS SUR PLACE

INSTALLER DES DISTRIBUTEURS DE SERVIETTES EN PAPIER À USAGE CONTRÔLÉ

Ce type de distributeur permet de limiter la surconsommation des serviettes en ne distribuant qu'une feuille à la fois.

OPTER POUR DES PLATEAUX RÉUTILISABLES

Remplacez les supports jetables par des plateaux en matériaux durables pour vos pâtisseries, pains et viennoiseries dans vos vitrines.

UTILISER DES FEUILLES DE CUISSON RÉUTILISABLES

Vous pouvez réutiliser vos feuilles de cuisson jetables plusieurs fois ou bien utiliser des feuilles de cuisson réutilisables ou des tapis en silicone. Certains pâtissiers utilisent également de la cire d'abeille, cela évite que les aliments accrochent en cuisson et facilite le démoulage.

OPTER POUR DU MATÉRIEL DE RÉEMPLOI

Que ce soit pour vous équiper en mobilier, en petit électroménager ou en vaisselle, pensez aussi à vous tourner vers les recycleries du territoire ou les solutions en ligne de réemploi pour acheter de seconde main.

Voisinage
18 A rue Moscou - 40140 Soustons
05 58 41 37 93

187 rue Lauriers - 40230 Saint-Vincent-de-Tyrosse
09 50 85 65 94
voisinage.net

Emmaüs
361 Route Emmaüs Baudonne- 40220 Tarnos
05 59 55 23 13
emmaus-bayonne-tarnos.fr

Atelier Fil
64 rue Joseph Darqué- 40100 Dax
05 58 74 45 86

La brocante Éco-Solidaire
1182 Route d'Orthez - 40350 Mimbaste
06 50 62 28 15
gdp40.fr/la-brocante-eco-solidaire

Le Grenier de Mézos
Zone Artisanale quartier St Jouan - 40170 Mézos
05 58 42 65 00
grenier-mezos.fr



PRIORISER LA RÉPARATION DE VOS APPAREILS EN PANNE PLUTÔT QUE LEUR REMPLACEMENT

- Votre cafetière tombe en panne, un de vos meuble se casse ? Prolongez leur vie en trouvant un réparateur près de chez vous sur le site : epargnonsnosressources.gouv.fr/reparer-objets
- Pour la réparation de votre matériel de boulangerie et de pâtisserie, vos fournisseurs d'équipement proposent généralement un service de réparation et de dépannage, contactez-les. Sinon vous pouvez vous tourner vers des entreprises spécialisées comme « Adour énergies » qui dépanne dans un secteur de 50km autour de Biarritz.
  adourenergies.com/depannage-materiel.php
  Espace Les Templiers RN10, 64200 Biarritz
  09 74 56 81 11

DONNER UNE SECONDE VIE AU MATÉRIEL DONT VOUS VOUS DÉBARRASSEZ

Si vous vous débarrassez de matériel encore en bon état (vaisselle, mobilier, électroménager), donnez leur une seconde vie en les apportant dans les recycleries du territoire ou dans les conteneurs de don des déchetteries du Sitcom.



Réduire les déchets chez vos clients

PROPOSER DES EMBALLAGES RÉUTILISABLES

Les emballages donnés aux clients sont généralement jetés quelques minutes après l'achat.



Pour éviter de consommer inutilement des ressources (emballages papier pour baguette, boîte en carton pour pâtisseries…), proposez-leur des alternatives réutilisables qui amélioreront également la conservation de vos produits (sac à pain en tissu, boîtes pour les pâtisseries, gourdes réutilisables pour les boissons à emporter…)

Certains sacs et contenants sont même personnalisables (logo et/ou texte), ils peuvent alors faire office d'objet publicitaire, durable et efficace. Ils renforcent votre image d'établissement écoresponsable et de qualité, et contribuent à fidéliser et à sensibiliser votre clientèle.

Cela peut même être l'occasion de créer un partenariat avec une couturière locale.

UTILISER DES EMBALLAGES CONSIGNÉS

Que ce soit pour les pâtisseries, les jus pressés, cafés à emporter ou même les salades, vous pouvez opter pour des contenants consignés.

Par exemple, à Paris, la boulangerie « Les Frères Blavette » a mis en place un système de consigne participatif. Aucun frais de consigne n'est prélevé, en revanche, le client est crédité de 0,30€ sur sa carte de fidélité s'il rapporte le contenant consigné, qu'il soit en plastique ou en verre.
freresblavette.fr/zero-dechet

METTRE EN PLACE UNE CARTE DE FIDÉLITÉ POUR RÉCOMPENSER LES CLIENTS QUI N'UTILISENT PAS D'EMBALLAGE SUPERFLU

Par exemple, la boulangerie « Tatup » à Ambérieu-en-Bugey dans l'Ain (www.tatup.fr/les-coulisses/ethique-bio), a mis en place une carte de fidélité où un tampon est apposé à chaque fois que le client vient avec son propre contenant, avec une gourmandise offerte tous les 7 passages. À la fin de la carte, la boulangerie s'engage à planter un arbre grâce à un partenariat avec la Fédération Nationale de l'Environnement.

PROPOSER UNE RÉDUCTION AUX CLIENTS QUI UTILISENT LEURS PROPRES CONTENANTS

À la place d'une carte de fidélité, une réduction de quelques centimes peut être octroyée aux clients utilisant leurs propres contenants.

DISTRIBUER LES SERVIETTES UNIQUEMENT À LA DEMANDE DU CLIENT.

Posez la question à vos clients s'ils ont besoin de serviettes plutôt que d'en fournir systématiquement.

IMPRIMER LE TICKET DE CAISSE UNIQUEMENT À LA DEMANDE DU CLIENT

Depuis août 2023, la loi impose de ne plus imprimer systématiquement les tickets de caisse mais seulement à la demande du client.



POUR LIMITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

OPTIMISER VOTRE APPROVISIONNEMENT

Pour les produits à date courte, privilégiez des commandes régulières de petites quantités afin d'éviter les pertes.

UTILISER DES OUTILS DE PRÉVISION

Pour vous aider à ajuster les commandes d'ingrédients en fonction de la demande, il existe des applications comme Yokitup ou des logiciels comme Otami, Melba ou Sum Up, qui sont dédiés à la gestion des achats et de la production dans une boulangerie. Ils permettent de gérer les stocks de matières premières, de suivre les niveaux d'inventaire, de planifier les commandes et d'optimiser les processus de production.

ORGANISER LE STOCKAGE DES MARCHANDISES

- Utilisez la méthode PEPS (Premier Entré Premier Sorti)
- Étiquetez clairement les produits avec la date de péremption et les dates de réception pour faciliter la gestion des stocks
- Assurez-vous que les conditions de stockage (température, humidité) sont optimales pour prolonger la durée de vie des produits.
- Effectuez des inventaires réguliers afin de mettre en avant les produits arrivant à date de péremption.
- Allongez la durée de vie de vos produits en favorisant par exemple la mise sous vide ou la surgélation.

La boulangerie Passion Gourmande à Saint-Martin-de-Seignanx met en place un code couleur pour indiquer la date de production des pâtisseries ce qui lui permet de vendre en priorité les plus anciennes pour éviter de les gaspiller.

OPTIMISER VOTRE PRODUCTION

- Adaptez votre production en fonction de la météo, de la saison et des ventes de la semaine passée
- Utilisez des outils organisationnels afin de limiter les pertes lors de l'étape de production de vos produits (fiches protocole de fabrication, relevé des invendus quotidiens...).

UTILISER DES RECETTES MODULABLES

Adaptez vos recettes afin de vous permettre d'utiliser des ingrédients qui sont en surplus ou proches de la date de péremption, ou par exemple de créer des "produits du jour" à partir d'ingrédients proches de la date de péremption pour inciter à leur vente.

VALORISEZ LES RESTES DE FABRICATION

Les résidus de pâte ou les épluchures de fruits et légumes peuvent être intégrés dans de nouvelles recettes.

Les chutes de pâte peuvent servir à réaliser des mini-tartes ou des tartelettes. Vous pouvez les garnir de fruits, de crème pâtissière ou de chocolat, ou encore les faire cuire au four pour en faire des crostinis ou des chips de pâte. Vous pourrez ensuite les assaisonner avec des herbes ou des épices.



PRIVILÉGIER LA RUPTURE DE STOCK AU GASPILLAGE

Optez pour un arrêt des cuissons en milieu de journée afin d'éviter les surplus de production, mieux vaut perdre quelques clients en fin de journée que de voir des kilos de marchandises gaspillés.

La boulangerie « La Vapeur » à Labenne planifie la quantité à produire 72 heures avant la mise en rayon, en fonction de l'utilisation de son levain. Ainsi, elle réalise une production unique chaque jour, et il n'est pas rare de voir la boutique complètement vide à la fin de la journée.

TRANSFORMER VOS INVENDUS

Les produits invendus peuvent être réutilisés pour créer d'autres articles, que vous pourrez ensuite revendre dans votre boutique le lendemain ou les jours suivants.
Par exemple, le pain et les viennoiseries peuvent être transformés en chapelure, que vous pouvez vendre directement ou réutiliser pour préparer des cookies. De plus, le pain peut également être utilisé pour faire des croûtons ou des en-cas comme des sandwiches, tandis que la brioche peut être convertie en pudding et les croissants en croissants aux amandes .

« La Boulange d'Angéline » à Toulouse réutilise les viennoiseries invendues pour mettre au point des puddings ou « le carré pistache », une spécialité maison réalisée avec de la crème de framboise et de pistache.

UTILISER UN BROYEUR POUR TRANSFORMER VOTRE PAIN EN CHAPELURE

Cette solution permet de transformer vos invendus en chapelure à incorporer dans de nouvelles recettes.

La « Boulange d'Angéline » commercialise un mendiant aux pépites de chocolat dans lequel pratiquement l'intégralité de la farine a été remplacée par de la poudre de pain. La chapelure obtenue par le broyage de leurs invendus est également vendue sous différents formats (de 250 g à 1kg) en boutique et elle est aussi réincorporée dans certains gâteaux.

VENDRE À PRIX RÉDUIT VOS INVENDUS OU VOS PRODUITS IMPARFAITS

- Proposez des remises sur les produits invendus en fin de journée pour inciter à leur achat. Par exemple, offrir 50% de réduction sur les viennoiseries à partir de 16h.
- Proposez des viennoiseries, du pain ou encore des pâtisseries de la veille à prix réduits.

La boulangerie Passion Gourmande à Saint-Martin-de-Seignanx vend à prix réduit les croissants « imparfaits » produits par les apprentis.





VENDRE DES PANIERS D'INVENDUS SUR DES APPLICATIONS ANTI-GASPI

Constituez des "paniers anti-gaspillage" comprenant un assortiment de produits invendus à un prix attractif, à vendre en fin de journée ou le lendemain. Vous pouvez vendre ces paniers sur des applications comme Phenix et Too Good To Go.

INCITER VOS CLIENTS À ACHETER LES INVENDUS EN FIN DE JOURNÉE

- Pour inciter vos clients à goûter vos produits invendus et à les acheter, vous pouvez organiser des dégustations en fin de journée.
- Proposez des offres spéciales ou des options d'abonnement pour les clients qui achètent régulièrement des invendus, en les récompensant pour leur engagement.

ÉTABLIR DES PARTENARIATS AVEC DES RESTAURATEURS

Vous pouvez établir des partenariats avec des restaurants de votre quartier ou des food trucks pour leur vendre à prix coûtant vos invendus qui peuvent être valorisés dans des plats à emporter ou des événements culinaires.

ÉTABLIR DES PARTENARIATS AVEC DES BRASSEURS

Avez-vous déjà entendu parler de la bière au pain dur ? Il est tout à fait possible d'élaborer une bière en ajoutant du pain sec à l'orge.

D'ailleurs, « La Ménagerie Micro brasserie » basée à Saint-Martin-de-Seignanx, recherche des boulangers partenaires pour fabriquer une bière issue de pain invendu.
25 rue de Souspesse
40390 Saint-Martin-de-Seignanx
06 68 47 21 26
info@lamenageriemicrobrasserie.com

FAIRE DON DE VOS INVENDUS À DES ASSOCIATIONS D'AIDE ALIMENTAIRE

Des associations d'aide alimentaire peuvent être intéressées de récupérer vos invendus afin de les distribuer à leurs bénéficiaires (voir page 12 la liste des associations acceptant les dons alimentaires sur le territoire).

FAIRE DON DE VOS INVENDUS POUR LA NOURRITURE ANIMALIÈRE

Des agriculteurs peuvent aussi être intéressés pour la nourriture animalière.

POUR UN APPROVISIONNEMENT RESPONSABLE

UTILISER DES PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

La qualité nutritionnelle et la saveur y sont souvent supérieurs. De plus, en vous approvisionnant en produits bio vous soutenez des pratiques agricoles durables.

UTILISER DES PRODUITS LOCAUX

L'approvisionnement en circuit court vous permet d'établir un lien de confiance avec les producteurs et de leur garantir une meilleure rémunération.

La coopérative agricole Haria Blanca propose aux professionnels de la boulangerie du territoire une farine de blé et de seigle locale, non transformée et garantie sans produit phytosanitaire, fabriquée au moulin de Mugron et commercialisée sous la marque « Faire du Blé ». À ce jour, 8 boulangeries dans les Landes se fournissent dans cette coopérative, dont La boulangerie Michka à Soustons.
fairedublé.fr



UTILISER DES INGRÉDIENTS DE SAISON

Vous gagnerez en qualité et saveur sur vos produits ainsi qu'en coût.

Pour mieux vous y retrouver, consultez le calendrier « À chaque mois ses fruits et légumes » de l'ADEME.

PRIVILÉGIER DES FOURNISSEURS RESPONSABLES

- Des producteurs et fournisseurs qui respectent des normes éthiques et environnementales, comme ceux portant des certifications bio, équitables ou durables.
- Des fournisseurs venant de l'Économie Sociale et Solidaire (coopératives, entreprises d'insertion, associations)

Par exemple, la ferme solidaire de l'Éco-lieu Lacoste à Tarnos pour vos légumes, FMS pour vos solutions de production et de lavage de vos vêtements professionnels.

Ferme solidaire de l'Écolieu LACOSTE
05 59 48 77 07
46 bis boulevard Jacques Duclos
40220 Tarnos
contact@fermesolidairelacoste.org
fermesolidairelacoste.org

FaCylities Multi Services
478 Rue Pays de Gosse ZAE Atlantisud,
Saint-Geours-de-Maremne
05 58 48 39 87
communicationbyfms@fms-ea.com
shop.myvetpro.fr

EXPLORER DES ALTERNATIVES DURABLES

Vous pouvez utiliser pour varier vos recettes des farines alternatives comme la farine de sarrasin ou de pois chiche ou encore des ingrédients issus de l'agriculture régénérative.

Ce qui vous permet d'innover dans l'offre de produits tout en réduisant l'impact environnemental.

La coopérative Camb'Adour, basée à Grenade-sur-l'Adour, portée par des agriculteurs engagés, a développé la marque « Chanvrement landais ». Elle peut vous permettre de vous approvisionner en graines ou encore en huile de chanvre.

Chanvrement
LANDAIS

197 chemin de Caillaou,
Grenade-sur-l'Adour
07 68 62 05 21
cambadour@gmail.com

PROPOSER DES OPTIONS VÉGÉTARIENNES

Les options végétariennes permettent d'enrichir l'offre de produits, de répondre à une demande croissante, d'attirer une clientèle diversifiée, d'améliorer l'image de marque et de contribuer à une alimentation plus durable et saine.



POUR UNE COMMUNICATION EFFICACE

Auprès de vos collaborateurs

SENSIBILISER LES NOUVEAUX EMPLOYÉS

Lorsqu'un nouvel employé ou apprenti débute son contrat dans votre boulangerie, veillez à le tenir informé des initiatives mises en œuvre pour le tri et la réduction des déchets, la lutte contre le gaspillage alimentaire, ainsi que votre démarche d'approvisionnement responsable. Un employé bien informé devient conscient des enjeux et peut ainsi s'impliquer activement.

Cette information peut être orale et/ou écrite par le biais d'affiches ou de protocoles.

INFORMER VOS EMPLOYÉS

Organisez régulièrement des sessions de rappel sur les bonnes pratiques avec les collaborateurs en poste. Cela vous aidera également à identifier les obstacles qu'ils peuvent rencontrer lors de l'application de ces pratiques.

ORGANISER UNE ACTIVITÉ POUR MOBILISER VOS EMPLOYÉS SUR VOTRE DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE

Le Sitcom vous accompagne dans la sensibilisation de vos employés aux enjeux et solutions pour développer l'économie circulaire. Plusieurs types d'activités sont possibles : visite de l'Unité de Valorisation Énergétique du Sitcom, atelier pédagogique au Sitcom, sensibilisation dans votre établissement.

IMPLIQUER VOS EMPLOYÉS

Après une sensibilisation de vos collaborateurs aux enjeux de l'économie circulaire, n'hésitez pas à les concerter et à les impliquer dans la mise en place des actions d'économie circulaire. Cela permet non seulement d'améliorer les pratiques durables de votre boulangerie, mais aussi de renforcer l'engagement de vos employés, d'encourager l'innovation et de créer un climat de travail positif.

Auprès de vos clients

METTRE EN AVANT VOS ENGAGEMENTS DANS VOTRE ÉTABLISSEMENT

- Vous avez la possibilité de mettre en avant les engagements environnementaux de votre établissement en affichant vos labels (AB, « Artisans Boulangers », « Entreprise circulaire », etc.).
- Un affichage détaillant vos actions concrètes ou les produits « engagés » que vous proposez (comme le pudding, les viennoiseries de la veille, ou le snack végétarien) aide à informer et sensibiliser vos clients sur vos initiatives environnementales et sociétales, tout en renforçant votre image de marque.

COMMUNIQUER SUR VOS ENGAGEMENTS VIA VOS RÉSEAUX SOCIAUX OU VOTRE SITE INTERNET

- Partagez vos engagements environnementaux sur votre site internet et vos réseaux sociaux pour sensibiliser un large public.



La boulangerie « Louise » dans le nord affiche ses engagements pour limiter les pertes alimentaires sur son site internet boulangerielouise.com/nos-engagements/dons-alimentaires

PARLER À VOS CLIENTS DE VOS ENGAGEMENTS ENVIRONNEMENTAUX

- N'hésitez pas à engager la conversation avec vos clients lors de leur passage dans votre établissement, afin de leur présenter vos initiatives de manière plus personnelle.
- Informez-les sur les avantages écologiques et économiques des solutions d'emballage réutilisable.

INCITER À LA CONSOMMATION RESPONSABLE :

- Par exemple, vous pouvez afficher des messages incitant les clients à apporter leurs propres contenants pour les achats de produits en vrac ou à emporter.

La commune de Capbreton encourage ses commerçants à réduire les déchets d'emballage grâce à un autocollant « Ici, on accepte les contenants »



Ou encore « La famille Zéro Déchet », basée à Seignosse, propose cet autocollant pour les commerçants.



- Vous pouvez également communiquer sur l'impact en termes de réduction de déchets grâce à l'utilisation des contenants réutilisables, par exemple : « Merci ! Grâce à vos contenants réutilisables, nous évitons 5 kg de déchets d'emballage chaque jour ! ».

- Incitez vos clients à s'orienter vers des options végétariennes, par exemple en proposant des prix réduits ou en affichant une communication spécifique sur ce type de produits
  «Pour chaque choix végétarien, vous faites un geste pour la planète ! Merci de soutenir une alimentation durable ! »

ORGANISER DES ÉVÉNEMENTS POUR METTRE EN AVANT VOS INITIATIVES

Profitez des événements suivants pour sensibiliser vos clients:

- **La Semaine Européenne de Réduction des Déchets**
  Pendant cette période de neuf jours, qui se déroule la dernière semaine complète de novembre, saisissez l'occasion de partager vos engagements environnementaux. Par exemple, vous pourriez organiser une semaine « opération sac à pain » en offrant des sacs à pain à vos clients.
- **La Journée Nationale de Lutte contre le Gaspillage Alimentaire**
  Célébrée le 16 octobre, cette journée est idéale pour proposer des ateliers visant à sensibiliser le public au gaspillage alimentaire. Vous pourriez animer des sessions sur des recettes anti-gaspillage et organiser des dégustations d'invendus de la veille.
- **Journée mondiale de l'environnement**
  Organisée le 5 juin, cet événement explore une thématique variée chaque année. Par exemple, en 2025, le sujet traité était la lutte contre la pollution plastique.
- **Le jour du dépassement**
  Cette date calculée chaque année correspond à la date à partir de laquelle l'humanité est supposée avoir consommé l'ensemble des ressources naturelles que la planète est capable de produire en un an. Cela permettrait de communiquer sur l'utilité de préserver nos ressources en optant pour l'économie circulaire.

Auprès de vos pairs

S'INTÉGRER AUX DIFFÉRENTS RÉSEAUX DE LA PROFESSION

Afin de bénéficier des dernières actualités mais aussi d'avoir l'occasion de communiquer sur vos démarches responsables, pensez à faire réseau !

Adhérez à la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, inscrivez-vous aux newsletters de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat ou encore du REGAL.

PARTICIPER AUX ÉVÉNEMENTS ET ATELIERS DU TERRITOIRE

En plus de vous apporter des informations sur des sujets spécifiques liés à chaque thème abordé, ces occasions vous permettront de rencontrer d'autres professionnels et d'échanger sur vos actions ainsi que sur les initiatives mises en place dans vos commerces. Rassemblez-vous, partagez vos expériences et construisez des synergies : le réseau fait la force !



Sitcom
Côte sud des Landes AU SERVICE DE SON TERRITOIRE

62 chemin du Bayonnais
40230 Bénesse-Maremne
05 58 72 03 94 - contact@sitcom40.fr
www.sitcompro.fr