

Mon BOULANGER – PATISSIER s'engage ...



Engagement Sociétal des Entreprises



Pour l'environnement je m'engage dans ...



Le traitement des déchets

- **Je trie mes déchets :**
Papiers, plastiques, cartons, ampoules...
- **Je remets mes déchets dangereux** à mon **fournisseur** ou à la **déchetterie** :
tubes fluorescents, piles, cartouches ...
- **Je limite la quantité d'emballage client**
- **Je travaille avec mes fournisseurs pour réduire les emballages** ou mettre des **consignes**



Les économies d'énergie

- **J'utilise un éclairage basse consommation :**
- **J'éteins les éclairages de 1h à 7h du matin**
- **J'éteins mes appareils en veille**
- **Je renforce l'isolation de mon bâtiment :**
- J'installe des **détecteurs de présence**.
- J'optimise les fournées de cuisson et je fais le choix d'un four à pain **économique** (gaz ou fioul)
- **Je ferme les vitrines réfrigérées**
- J'entretiens régulièrement mon système froid



La protection de l'eau

- **Je ne déverse aucun produit dangereux** dans l'environnement et les canalisations.
- **J'installe un bac dégraisseur-déshuileur** (huile de friture et graisses), le bac est vidangé régulièrement et les boues sont collectées et traitées par des personnes spécialisées
- **Je ne laisse pas couler l'eau** pendant le nettoyage, et je **rince mes éponges et serpillères** dans un **réceptacle** et non sous l'eau courante.
- **Je privilégie des chiffons en microfibre**
- **J'installe des réducteurs de débit aux robinets**
- **Je vérifie régulièrement mon compteur d'eau**
- Je recycle les eaux de nettoyage pour des usages non alimentaires (arrosage...)
- Je privilégie l'utilisation du **nettoyeur haute pression**
- Je veille au **bon dosage des produits** d'entretien
- **J'utilise des produits naturels** autant que possible (vinaigre, savon de Marseille,...)



Le développement de son aspect social en :

- **Permettant l'accès à mon magasin, aux personnes âgées et aux handicapés** (moteur, auditif, visuel ou mental), ainsi que les personnes âgées. Prévoir lors de prochains travaux l'installation de **rampes, ascenseurs, bandes podotactiles...** <http://www.maine-et-loire.equipement-agriculture.gouv.fr>
- **Accueillant une personne en situation de handicap** et de tout âge apprentissage <http://www.apprentissage49.fr/index.php?id=377>

Pour le social je m'engage dans...



Les risques physiques

Chute :

- **Je laisse les voies de passage libres**
- **Je signale les surfaces humides**
- Je favorise les locaux de plain-pied, revêtement antidérapant ...

Coupures :

- **Je mets à disposition et j'utilise un cutter à lame rétractable** et protège main



Les risques liés aux farines

- **Je suis les recommandations R439 de la CNAMTS**
- Lors du chargement du pétrin, **je positionne** le sac de farine sur le pétrin, **je l'ouvre délicatement** puis **je le vide**
- **Je charge l'eau** avant la farine dans le pétrin.
- Lors du fleurage, **j'étale** la farine à la main sans la projeter, **j'utilise** le minimum de farine, **j'évite** les courants d'airs.
- **J'utilise** un pétrin muni d'un **capot** plein transparent.
- **J'utilise** un **aspirateur professionnel** adapté aux poussières de farine.



Les risques d'incendie

- **Je mets en conformité mon installation électrique :**
Disjoncteur différentiel
- **J'installe des moyens de lutte contre les incendies.**
Extincteur type ABC.
- **Je fais vérifier mes extincteurs tous les ans**



Engagement Sociétal des Entreprises



LES 5 OBLIGATIONS REGLEMENTAIRES MINIMUM

1 - Réaliser et mettre à jour son Document unique

Obligatoire pour toutes les entreprises et associations dès le premier salarié (Article R. 4121-1 et suivants).

2- Former ses salariés dès l'embauche sur les risques liés au métier. (ergonomie, SST...).

3. Respecter le code de la route

4–Faire porter les EPI aux salariés

5– Contrôler ses équipements

Extincteurs

Installations électriques

Portes automatiques

L'achat et la promotion de produits responsables

Je privilégie les produits disposant de labels reconnus :



Label Agriculture Biologique

Produits alimentaires suivant les pratiques naturelles d'agriculture



Label Rouge

Produits alimentaires de qualité supérieure et gustativement meilleurs



Ecolabel Européen ou marque NF Environnement

Produits respectueux de l'environnement. <http://www.ecolabels.fr>



Label Fairtrade

Produits issus du commerce équitable



J'informe mes clients sur l'affichage environnemental de certains produits

Je mets en valeur les produits à longue durée de vie, facilement réutilisable, à partir de matières recyclées.

L'obtention d'une certification et/ou un label reconnu



Cultures et Ressources Contrôlées

Favoriser des ingrédients sous la marque CRC (répondre aux attentes consommateurs en matière de sécurité sanitaire) <http://www.cereales-crc.fr>



Marque ENVOL (prouvant l'engagement de l'entreprise)

Premier pas vers la mise en place d'un système de management environnemental : équivaut au niveau 1 de l'ISO14001.

<http://www.envol-entreprise.fr>

La participation au développement de l'économie locale



- Je participe et relaie les animations locales
- J'adhère aux clubs d'entreprises ou association de commerçants
- Je favorise les prestataires locaux
- J'achète des produits et des services locaux (ex. : Muse)



Le développement de formations

- Je prépare l'avenir de ma profession en favorisant l'apprentissage.
- Je renforce mes compétences et celles de mes employés par des formations complémentaires.
- Je favorise la transmission des savoir-faire aux jeunes
- Je forme mon personnel pour qu'il soit toujours employable
- Je favorise la polyvalence

<http://www.cciformation49.fr>

Contacts



CCI MAINE-ET-LOIRE

8 Bd du Roi René
CS 60626 49006 Angers
cedex 01

Tél : 02 41 20 49 00

developpementdurable@maineetloire.cci.fr