

FICHE BONNE PRATIQUE

Economie circulaire en boulangerie : Pas besoin d'être au four et au moulin !



Boulangeries Aux Pains de la Vigne

Elles sont au nombre 4, créées entre 2008 et 2016 : 2 à Sélestat, 1 à Bergheim et 1 à Ribeauvillé. L'effectif est de 29 personnes dont 12 apprenti(e)s.

Contact :

Nom : Ludovic CHAPUIS

Fonction : Gérant

Mél : l.chapuis@hotmail.fr



Contexte

La Boulangerie-Pâtisserie est une activité consommatrice d'énergie, de produits issus de l'agriculture et également génératrice d'emballages et de pertes alimentaires. Comme toute production humaine, elle a un impact sur l'environnement.

Très sensibilisé au développement durable, le gérant des boulangeries a décidé d'agir concrètement, au quotidien, pour réduire et mieux gérer ses déchets :

- Création d'un coin « halte au gaspillage, réutilisez-moi ! » avec pain et divers emballages
- Utilisation de papier kraft en rouleau pour emballer le pain tranché
- Mise à disposition sous forme de caution de cabas à pain réutilisables
- Pérennisation par plastification des plateaux de présentation de produits

Y compris les déchets alimentaires :

- Compostage des biodéchets de préparation de sandwiches et tartes
- Vente à prix réduits de pains spéciaux de la veille
- Fabrication de mendiants avec des invendus
- Partenariats avec la Croix Rouge et Paprika pour du don alimentaire

Les autres valeurs et engagements de ce chef d'entreprise sont précisés dans les objectifs.

Objectifs

- Diminuer l'impact environnemental
- Développer le commerce local
- Développer l'offre bio et la rendre accessible à tous
- Promouvoir un cycle apprentissage / embauche
- Favoriser le bien-être au travail et l'autonomie



Résultats

Résultats quantitatifs

- Nombre d'emballages annuels réutilisés par les clients : 300 seaux et 250 boîtes en plastique, 100 cagettes bois
- Quantité de pain dur distribué pour les animaux : 2 à 3 sacs par jour
- Approvisionnement matière : 85% de la farine et 100% des fruits et légumes chez des producteurs Sélestadiens
- Proportion d'achat en farine Bio : 20%
- Nombre d'apprenti(e)s embauché(e)s : 5 depuis 2014

FICHE BONNE PRATIQUE

Economie circulaire en boulangerie : Pas besoin d'être au four et au moulin !



Résultats qualitatifs

- Partenariats avec des structures associatives pour du don alimentaire
- Approvisionnement électrique par énergie renouvelable verte

Mise en œuvre de l'action

Planning/déroulement

- 2014 : première embauche d'un d'apprenti
- 2015 : mise en place de partenariats de don alimentaire
- 2016 : suppression des sacs plastique et actions associées, mise en place du compost et du coin à réutilisation
- 2017 : approvisionnement en énergie renouvelable verte et intégration du réseau Idée Alsace

Moyens humains

- Personnel : actions intégrées dans leurs missions quotidiennes
- Gérant : organisation des actions et coordination des équipes

Moyens financiers

- Achat d'un composteur : 50 €
- Achat de cabas à pain réutilisables : 600 €

Moyens techniques

- Espace vert pour l'installation du composteur

Partenaires et acteurs mobilisés

- Don alimentaire : Croix Rouge et Epicerie Sociale Paprika
- Producteurs locaux : Moulin Stoll, Maraicher Kobloth...
- Documentation déchets et accompagnement compostage : SMICTOM d'Alsace Centrale



Reproductibilité

Ces actions sont reproductibles dans toutes les boulangeries, sous réserve de les adapter en fonction de chaque situation.

Originalité

Les 3 volets du développement durable (environnemental, humain, économique) et 3 des 7 piliers de l'économie circulaire (approvisionnement durable, consommation responsable, allongement de la durée d'usage) sont explorés pleinement.

Recommandations éventuelles

Il est important de mettre en place les actions au fur et à mesure afin de les intégrer progressivement dans les missions quotidiennes. Cela permet également d'ajuster les pratiques efficacement sans être mobilisé sur plusieurs fronts.