DIAGNOSTIC PRODUCTION ET GESTION DES DECHETS
Produits alimentaires invendus - boucherie traiteur

Déchets identifiés	Quantité estimée et fréquence d'élimination	Lieu et mode de stockage	Gestion et Prévention								Perspective			
			Bac gris	Bac à compost	Transformation	Vente à prix réduits	Don caritatif	Valorisation animale	Distribution aux salariés	Utilisation personnelle	Autre	Intérêt à mettre en place une Action de réduction ou valorisation			
	Litres ou kg ou nombre par jour, semaine…	Bac, fût, carton, bidon, seau…										Perte de bénéfice élevée	Coût de gestion élevé	Autre	Non
Plat traiteur cuisiné															
Viande cuisinée															
Viande non cuisinée															
Charcuterie															

DIAGNOSTIC PRODUCTION ET GESTION DES DECHETS
Produits alimentaires invendus - boucherie traiteur

Déchets identifiés	Quantité estimée et fréquence d'élimination	Lieu et mode de stockage	Gestion et Prévention								Perspective			
			Bac gris	Bac à compost	Transformation	Vente à prix réduits	Don caritatif	Valorisation animale	Distribution aux salariés	Utilisation personnelle	Autre	Intérêt à mettre en place une Action de réduction ou valorisation			
	Litres ou kg ou nombre par jour, semaine…	Bac, fût, carton, bidon, seau…										Perte de bénéfice élevée	Coût de gestion élevé	Autre	Non