



À retourner par courrier : SMICTOM d'Alsace Centrale - Pascal STRIEVI - 2 rue des Vosges 67750 SCHERWILLER

Ou par fax : 03.88.92.27.01

Ou par mél : pstrievi@smictom-alsacecentrale.fr

Ou directement en ligne : #EPA

INSCRIPTION

« Commerce zéro gaspi »

- Je complète l'enquête incontournable sur la gestion des denrées et déchets alimentaires ci-après
- J'ai choisi les actions que je souhaite mener pour réduire les pertes et gaspillages :
- Action 1 incontournable : mettre en place une méthode d'évaluation de mes pertes alimentaires
 - Action 2 incontournable : trier mes déchets et sensibiliser mes employés
 - Action 3 :
 - Action 4 :
 - Action 5 :
- Je préfère compléter mes actions avec un conseiller environnement du SMICTOM lors de son passage ou par téléphone 03 88 92 27 19
- Je suis potentiellement intéressé(e) par une animation gratuite sur le gaspillage alimentaire ou le compostage dans mon point de vente (à partir du mois d'octobre 2018) :
- Oui Non

Coordonnées

Typologie d'activité (APE) :

Nom du commerce :

Adresse du commerce :

Nom et prénom du gérant :

Adresse mél :

Téléphone :

Nous vous rappelons que nos personnels ont un devoir de confidentialité sur toutes les informations communiquées notamment sur les activités commerciales.

ENQUETE SUR LA GESTION DES DENREES ET DECHETS ALIMENTAIRES

Stocks		
Concernant la matière périssable, assurez-vous un suivi de vos stocks ?	Oui	
	Non	
Si oui, de quelle manière ?	Gestion informatisée	
	Numéro de lot	
	Référence produit	
	Rangement par date	
	Rythme de commande régulier	
	Autre	
Commandes		
A quelle fréquence passez-vous vos commandes ou vos achats ?	Mois	
	Semaine	
	Jour	
	Au coup par coup en fonction des besoins	
	Selon les promotions des grossistes	
	Autre	
Production		
Assurez-vous un suivi de votre production ?	Oui	
	Non	
Si oui, à quelle fréquence ?	Jour	
	Semaine	
	Autre	
Si oui, pour quels produits ?		
Si oui, quel(s) type(s) d'outils utilisez-vous ?	Tableau de bord informatique	
	Registre papier	
	Autre	
Ventes		
Assurez-vous un suivi de vos ventes par types de produits ?	Oui	
	Non	
Si oui, cela vous permet	D'adapter la production par produits en fonction du jour	
	D'adapter la production par produits en fonction de la semaine	
	D'adapter la production par produits en fonction de la météo	
	D'adapter la production par produits en fonction de la saison	
	De mieux gérer les stocks	
	Autre	

Ventes		
Si non, quelles en sont les raisons ?	Pas d'outil automatique (ex : caisse enregistreuse)	
	Suivi de la production uniquement	
	En mesure d'estimer les ventes grâce à l'expérience	
	Production d'un seul ou de peu de produits différents	
	Autre	
Quels indicateurs suivez-vous ?	Calcul du prix de revient	
	Marge brute	
	Aucun	
	Autre	
Pertes		
Pouvez-vous estimer les pertes occasionnées lors de vos fabrications, transformations de produits alimentaires (sous-produits, biodéchets issus de la découpe...) sur une semaine ?	Oui	
	Non	
Si oui, à quel poids estimez-vous les pertes hebdomadaires ?	Moins de 5 kg	
	De 5 à 10 kg	
	De 10 à 20 kg	
	Plus de 20 kg	
Invendus		
Pouvez-vous estimer les quantités de produits finis invendus par semaine ?	Oui	
	Non	
Si oui, à quel poids estimez-vous les invendus hebdomadaires?	Moins de 5 kg	
	De 5 à 10 kg	
	De 10 à 20 kg	
	Plus de 20 kg	
Pouvez-vous estimer la perte financière liée aux invendus sur une semaine ?	Oui	
	Non	
Selon vous, quelles sont les raisons principales de perte de ces produits finis / semi-finis ?	Matériel vieillissant	
	Equipements de production ou de stockage inadaptés	
	Fluctuation des demandes clientes, difficile à prévoir	
	Dates de consommations dépassées	
	Respect des normes d'hygiène	
	Gestion de la production (surestimation des quantités...)	
	Manque de valorisation commerciale (visuel, étiquetage...)	
	Choix de la qualité (gamme de produits trop coûteux...)	
Autre		

Gestion et tri des produits alimentaires		
Que deviennent vos denrées non consommables et déchets alimentaires ?	Compostage autonome	
	Compostage urbain (bac gris)	
	Autre	
Que deviennent vos invendus ?	Distribution aux salariés	
	Utilisation personnelle	
	Don à une association	
	Vente le lendemain à prix réduit	
	Transformation	
	Alimentation animale	
	Compostage autonome	
	Compostage urbain (bac gris)	
Autre		
Pistes de travail et solutions		
Afin d'identifier et de quantifier précisément vos pertes, quelle méthode êtes-vous prêt à appliquer ?	Pesée des produits par catégories	
	Relevé exhaustif des produits par catégorie puis conversion en poids	
	Autre	
Pour limiter les pertes en produits finis ou semi-finis, quelles solutions êtes-vous prêt à mettre en place ?	Mise sous vide des produits finis (pour allonger la durée de vie)	
	Surgélation	
	Transformation des invendus sous d'autres formes de produits	
	Vente à prix réduits	
	Réflexion sur la taille des portions	
	Vente de produits encore disponibles via des applications mobiles	
	Sensibilisation auprès de la clientèle	
	Don alimentaire pour des associations	
	Don à destination de la consommation animale	
	Fabrication à la commande	
Autre		