

**CGAD**

Les entreprises alimentaires  
de proximité

Membre de l'U2P



# Transition écologique dans les métiers de bouche

Avril 2023

**FRANCE  
NATION  
VERTE** >

Agir · Mobiliser · Accélérer

Agir pour l'environnement, c'est regarder quels sont ses impacts d'entreprise sur l'environnement tant au niveau de sa consommation de ressources que de la pollution engendrée par ses activités. Une fois les impacts identifiés, il faut mettre en place des bonnes pratiques pour éviter et/ou réduire ceux-ci.

Ce guide s'attache à expliquer les impacts de certaines pratiques ou activités et donne aux entreprises alimentaires de proximité des conseils pour agir en faveur de leur environnement. En outre, ce guide identifie les aides financières et les accompagnements qui peuvent aider les entreprises à faire leur transition.

Différents points sont abordés :

- Agir en matière d'eau (page 3)
- Agir en matière d'énergie (page 5)
- Agir en matière de qualité de l'air et de climat (page 6)
- Agir en matière de déchets et d'emballages (page 8)
- Agir en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire (page 11)
- Agir en matière de biodiversité (page 12)
- Quelques exemples de démarches écoresponsables (page 14)
- Aides financières et accompagnement (page 16)

### **À propos de la CGAD :**

La Confédération générale de l'alimentation en détail (CGAD) représente les métiers de l'artisanat, du commerce alimentaire de proximité et de l'hôtellerie-restauration. Elle rassemble 18 Confédérations nationales. La CGAD rassemble ainsi la Confédération des bouchers, celle des boulangers, des brasseurs, des cavistes, des charcutiers traiteurs, des chocolatiers-confiseurs, des crémiers-fromagers, des épiciers, des glaciers, des pâtisseries, des camions-pizza, des poissonniers, des primeurs, des restaurateurs, des tripiers, que ces activités soient exercées en magasin, sur marché ou sur la voie publique.

Le secteur représente près de 430 000 entreprises, générant un chiffre d'affaires de plus de 120 milliards d'euros chaque année et employant plus d'1,1 million d'actifs.

Ces entreprises jouent également un rôle essentiel dans la formation et l'insertion des jeunes en formant plus de 71 000 apprentis par an.

Sur l'ensemble du territoire national, la CGAD dispose d'un réseau de plus de 100 représentations territoriales par l'intermédiaire des CGAD de département et des CGAD de région.

L'eau douce ne représente que 3 % des ressources en eau de la planète. Elle doit donc être préservée des pollutions et être consommée avec modération.

### Économiser l'eau

Il y a plusieurs façons d'agir pour économiser l'eau : en évitant les gaspillages, en favorisant sa réutilisation...

Pour des questions d'hygiène, malheureusement la réutilisation de l'eau usagée ou l'utilisation d'eau de pluie est quasi impossible dans les entreprises alimentaires, sauf éventuellement pour alimenter les chasses d'eau et les machines à laver le linge à condition de respecter des règles sanitaires strictes.

#### COMMENT AGIR ?

- Ne pas laisser l'eau couler inutilement.
- Connaître, analyser et surveiller sa consommation d'eau (eau chaude et eau froide).
- Détecter la moindre fuite et la réparer. Il est possible d'installer des détecteurs de fuites.
- Choisir des appareils avec une consommation d'eau réduite (opter pour des toilettes à double-chasse et débit inférieur à 6 L, équiper les robinets de mousseurs, ...).

#### Le saviez-vous ?

**Un goutte-à-goutte** au robinet vous fait gaspiller jusqu'à 43 800 litres d'eau par an, **soit un coût annuel de 188.30 € TTC** \*.

**Un mince filet d'eau** au robinet vous fait gaspiller jusqu'à 130 000 litres d'eau par an, **soit un coût annuel de 559 € TTC** \*.

**Une fuite sur chasse d'eau** vous fait gaspiller jusqu'à 25 litres par heure, 220 000 litres d'eau par an, **soit un coût annuel de 946 € TTC** \*.

\* Calculé sur un prix moyen de 4,30 € TTC par m<sup>3</sup> (source SISPEA – 2022)

### Limiter l'impact de ses rejets en eaux usées

La réglementation interdit de déverser, dans le tout-à-l'égout ou dans la nature, tout liquide, pouvant être à l'origine d'une pollution de l'eau ou du bouchage des canalisations ou encore pouvant occasionner des problèmes de sécurité pour le personnel chargé de l'entretien du réseau d'assainissement ou de dysfonctionnement des stations d'épuration.

#### COMMENT AGIR ?

- Installer un équipement de pré-traitement des eaux usées, dit séparateur à graisses (bac à graisse, ...) pour les activités générant des eaux usées riches en graisses.
- Avoir de bonnes pratiques pour éviter de charger en débris ou en graisses les eaux usées (refroidir les eaux de cuisson et retirer les graisses solidifiées avant évacuation dans les éviers, enlever les restes d'aliments dans les plats avant lavage, ...).
- Ne pas jeter les huiles de friture dans les éviers, dans les sanitaires ou dans le tout-à-l'égout. Les éliminer via un prestataire spécialisé.
- Respecter les conditions d'utilisation des produits d'entretien (dosage en particulier).
- Utiliser des produits d'entretien plus écologiques (certifiés NF-Environnement ou Ecolabel européen ou encore ayant un label reconnu) qui sont plus facilement dégradables.

## Liens utiles

---

### ÉCONOMISER L'EAU

Des bonnes pratiques d'économie d'eau :

<http://www.jeconomiseleau.org/index.php/fr/particuliers>

### LIMITER L'IMPACT DE SES REJETS EN EAUX USEES

Installation d'un bac à graisse :

<https://cma-grandest.fr/wp-content/uploads/2021/12/F217-Graisses-me%CC%81tiers-de-bouche.pdf>

Les différents logos environnementaux présentés par l'ADEME :

<https://agirpoulatransition.ademe.fr/particuliers/labels-environnementaux>

*« L'énergie la moins chère et la moins polluante est celle qu'on ne consomme pas »*

Les entreprises alimentaires sont de grosses consommatrices d'énergie pour fabriquer (cuisson, ...) et conserver (vitrines réfrigérées, chambres froides, ...). Leurs leviers d'action consistent à réduire leur consommation d'énergie et à opter pour des sources d'énergie renouvelable.

Outre un impact environnemental, consommer moins d'énergie, c'est aussi réduire ses factures.

### COMMENT AGIR ?

- Connaître sa consommation d'énergie et ses équipements les plus énergivores puis agir pour la diminuer.
- Investir dans du matériel moins consommateur d'énergie notamment lors du renouvellement du matériel.
- Faire entretenir son matériel et ses équipements pour qu'ils restent performants.
- Mettre en œuvre de bonnes pratiques simples (éteindre les lumières en sortant d'une pièce, utiliser des lampes LED, ne pas laisser ouvertes les portes des enceintes de froid trop longtemps, installer des robinets thermostatiques, ...).
- Organiser sa production notamment en optimisant les cuissons.
- Bien isoler et bien agencer ses locaux.
- Limiter les déperditions d'énergie (chauffage et climatisation), notamment dans les espaces de vente (avoir un dispositif pour fermer les vitrines, bâches isothermes, laisser les portes fermées...).
- Choisir des fournisseurs d'énergie renouvelable.
- Pour aller plus loin, devenir soi-même producteur d'énergie (installation de panneaux solaires, géothermie, ...).

### LIENS UTILES

Une fiche pratique réalisée par la CGAD sur la sobriété énergétique : <https://www.cgad.fr/publications/fiche-sobriete-energetique/>

Le guide sobriété énergétique en boulangerie-pâtisserie réalisé par la CNBF :

<https://boulangerie.org/wp-content/uploads/Maquette-Guide-sobriete-CNBPF.pdf>

Pour tout savoir sur la météo de l'électricité – Ecowatt :

<https://www.monecowatt.fr/>

Pour tout savoir sur la météo du gaz – Ecogaz :

<https://myecogaz.com/home>

Un site internet référençant en particulier des équipements de froid professionnels en fonction de leur étiquette énergie :

<https://eprel.ec.europa.eu/screen/product/professionalrefrigeratedstoragecabinets>

### Véhicule et logistique

Le transport routier émet différents polluants qui dégradent la qualité de l'air et impactent négativement la santé. Par ailleurs, il est source de CO<sub>2</sub>, gaz à effet de serre favorisant le changement climatique.

Or, l'entreprise a besoin bien souvent d'un ou plusieurs véhicules pour s'approvisionner en matières premières et/ ou pour livrer sa clientèle.

#### COMMENT AGIR ?

- Repenser sa logistique pour gagner en efficacité et limiter les déplacements.
- Disposer de véhicules plus récents et moins polluants (hybrides, au gaz, électriques...) y compris de vélos cargos pour les petits trajets et des produits qui s'y prêtent.
- Former les chauffeurs à l'éco-conduite (conduite souple, réduction de la vitesse, ...).
- Sensibiliser le personnel sur ses propres déplacements notamment pour venir travailler (recours aux transports en commun et/ou au vélo quand cela est possible, ...).

#### Coup d'jus, foodtruck en Ile de France



« Pour notre foodtruck nous avons fait un choix totalement écologique.

- Notre véhicule est électrique et la cabine de service est alimentée, entre autres, par 6m<sup>2</sup> de panneaux solaires.
- Nous sommes ravis de ce choix même si la grosse problématique outre le coût du Renault Master électrique c'est la faible autonomie qui ne nous permet pas de nous déplacer à plus de 80kms.
- Nous avons aussi fait le choix du BIO (certification Ecocert) et de soutenir au maximum la production française. Le bémol outre le prix des denrées Bio plus élevé, c'est le coût non négligeable de la certification BIO.
- Nous avons aussi choisi de n'avoir que des contenants compostables (en fibre de maïs ou de canne), certes ils ne le sont qu'en composteur électromécanique mais même s'ils partent en poubelle « classique » ils ne polluent pas.
- Nous aurions aimé pouvoir faire de la consigne mais c'est une gestion bien trop complexe pour des ambulants comme nous. »

## Équipements « froid »

---

Les fluides frigorigènes sont des substances utilisées pour la production de froid positif ou négatif dans différents équipements très utilisés dans les métiers de l'alimentation (vitrines réfrigérées, chambres froides, climatisation, ...) pour assurer la qualité sanitaire des aliments. Ces fluides ont des impacts importants sur l'environnement (destruction de la couche d'ozone) et participent ainsi au réchauffement climatique.

### COMMENT AGIR ?

- Faire réaliser une maintenance régulière de ses équipements, en particulier pour éviter les fuites de gaz. N'avoir recours qu'à des entreprises qualifiées pour ce type d'interventions.
- Lors du renouvellement des équipements de froid, se renseigner pour acheter un équipement dont le fluide frigorigène est le moins impactant pour l'environnement et que la réglementation autorise sur du moyen terme au moins (ex. le R410 est toujours autorisé mais va être remplacé à court terme par le R32).



### Raphael REBATTET - Boucherie D'Azieu à Gens (69)

Suite aux évolutions et échéances concernant les fluides frigorigènes (règlement F-gas), il existe la possibilité de mise en place d'installations de froid au CO2. En effet jusqu'ici, ces installations étaient réservées aux industriels et à la grande distribution. Néanmoins des prestataires ont développé des installations de plus petite taille (1m10/1m/50cm) permettant de répondre aux besoins des entreprises artisanales de tailles plus modestes.

Raphael REBATTET est le 1er artisan boucher charcutier traiteur à avoir mis en place ce type d'installation lors de travaux de réhabilitation de sa boutique.

Il souligne que *« ce système a très vite présenté des avantages non négligeables comme une installation en un seul et même bloc qui gère la climatisation ainsi que les chambres froides positives et négatives. »* Il précise également que *« ce nouveau système de froid présente une meilleure efficacité énergétique et que l'utilisation d'un gaz naturel, moins polluant, présente un coût moins important que les HFC mais aussi une maintenance moins onéreuse. »*

Raphael REBATTET explique, cependant, que *« ce type d'installation fait apparaître des contraintes techniques et financières comme l'obligation de mise en place du système en extérieur et du fait de la suppression la nécessité d'un cuivre plus épais. »* Ce projet novateur et complètement en adéquation avec les actions en faveur de la transition écologique et climatique a pu bénéficier de subventions de l'ADEME.

## Liens utiles

---

### VEHICULE ET LOGISTIQUE

Différentes aides financières nationales ou locales pour faciliter l'acquisition de véhicules plus propres y compris les vélos-cargos :

<https://jechangemavoiture.gouv.fr/jcmv/>

Outil gratuit ayant pour objectif de rendre accessibles et compréhensibles instantanément les réglementations ZFE-m existantes, de manière à permettre à tous de se conformer aux règles édictées dans chaque territoire :

<https://zfe.green>

Eco-conduite

<https://expertises.ademe.fr/air-mobilites/mobilite-transports/passer-a-laction/solutions-technologiques/dossier/optimiser-lutilisation-lentretien-vehicule/lecoconduite-attitude-a-adopter>

*« Le déchet le plus facile à éliminer est celui que l'on ne produit pas. »*

Les entreprises sont responsables des déchets qu'elles produisent et doivent les éliminer conformément à la réglementation en vigueur. Par ailleurs, elles ont un rôle à jouer vis-à-vis de leur clientèle en réduisant également les déchets qui finissent dans sa poubelle.

### Tri, recyclage et valorisation

Au-delà des obligations réglementaires de tri et d'élimination des déchets suivant des circuits précis, les entreprises peuvent mettre en place des bonnes pratiques pour faire un geste supplémentaire pour l'environnement.

#### COMMENT AGIR ?

- Essayer de produire le moins de déchets possible (choix des conditionnements des matières premières, ...).
- En faisant de la « Reverse logistics » : par exemple les caisses en polyester blanc des poissonniers repartent avec le fournisseur pour être valorisées sur les marchés de gros ou les cartons de livraisons non souillés peuvent être repris par le fournisseur.
- Choisir de préférence des produits conditionnés dans des emballages recyclables.
- Trier ses déchets en vue de leur valorisation.
- Trier à la source ses biodéchets<sup>1</sup> pour les valoriser en compostage ou en méthanisation par exemple, même si leur quantité est en-dessous des seuils réglementaires.



#### **Franck THOMASSE, boulanger à Meudon (92)**

*« Au sein de ma boulangerie, diverses actions me permettent de limiter la production de déchets : la farine est livrée en vrac, je donne les invendus au Secours Populaire et les livraisons que je réalise sont faites avec des caisses que je réutilise. Je récupère également les huiles de cuisson qui sont ensuite traitées par une société spécialisée. Les sacs que je donne aux clients sont en papier et leur taille est toujours adaptée au produit vendu. Par ailleurs, je sensibilise mon personnel à la prévention et à la gestion des déchets afin de lutter contre le gaspillage et je refuse de faire de la publicité papier. »*

<sup>1</sup> « tout déchet non dangereux biodégradable de jardin ou de parc, tout déchet non dangereux alimentaire ou de cuisine issu notamment des ménages, des restaurants, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, ainsi que tout déchet comparable provenant des établissements de production ou de transformation de denrées alimentaires. ». Ce sont par exemple les fruits et légumes (épluchures, ...), les restes de repas...

## Les emballages à destination de la clientèle

---

Les entreprises ont un rôle à jouer par rapport à leur clientèle en les sensibilisant à avoir recours à moins d'emballages non réutilisables.

### COMMENT AGIR ?

- En choisissant des emballages les « plus écologiques » possibles, recyclables ou réutilisables.
- En limitant la distribution des emballages (boîtes, ...) au strict nécessaire, en acceptant les conditionnements apportés par les clients ou en mettant en place la consigne des emballages.
- En limitant la fourniture de couverts jetables pour les activités de vente à emporter. La vaisselle jetable n'est plus autorisée pour la consommation sur place pour les établissements de plus de 20 places.
- En limitant la fourniture de sacs en plastique et d'emballages à usage unique (sensibiliser la clientèle).



### Farinez-vous, boulangerie à Paris

*« Farinez'vous est investi sur la problématique de transition écologique et de zéro déchet : nous avons mené une étude avec une stagiaire d'Agroparistech sur la qualification de nos emballages, mis en place la consigne avec Vytal, proposant à nos clients une réduction de prix s'ils amènent leur propre contenant, nous avons opté pour un prestataire pour l'utilisation de notre compost, nous veillons à limiter nos invendus, avons réalisé un guide sur le gaspillage alimentaire et les différentes solutions qui existent, nous sommes répertoriés sur Eau de Paris pour remplir les gourdes des passants, nous développons une gamme de boisson maison pour limiter les contenants liés à la consommation de boissons.*

*Nous menons cette année une expérimentation pour la formation des équipes, avec un questionnaire afin de savoir leur niveau de sensibilisation et connaissance puis 3 demi-journées en interne à l'entreprise avec temps collectif pour monter en connaissance et discussion avec chacun sur les postes afin d'améliorer concrètement les pratiques. L'idée est de s'inspirer du format des formations hygiène. Et si l'expérimentation fonctionne, nous souhaitons développer cette offre auprès d'autres boulangeries. »*

## Liens utiles

---

### TRI, RECYCLAGE ET VALORISATION

Guide de Bonnes Pratiques sur la gestion des biodéchets :

[Opération pilote de tri des biodéchets dans 80 établissements de restaurants parisiens - La librairie ADEME](#)

## LES SACS EN PLASTIQUE

Affiche créée par la CGAD pour sensibiliser la clientèle sur l'interdiction de certains sacs plastiques :

<https://www.cgad.fr/dossiers/developpement-durable/interdiction-de-certains-sacs-plastique/>



## LES CONTENANTS APPORTES PAR LA CLIENTELE

Affiche créée par la Fédération des Fromagers de France

**F FROMAGERS DE FRANCE**

**Votre Crémier-Fromager accepte de réutiliser vos contenants**

**2 règles d'OR** à respecter pour votre sécurité :

**CHOIX DU CONTENANT**

- En verre ou apte au contact alimentaire et réutilisable,
- Avec un couvercle permettant une fermeture étanche,
- Non abîmé, non fêlé, non ébréché et sans traces d'usures,
- Sans étiquette.

**PROPRETÉ**

- Contenant propre et sec,
- Nettoyer systématiquement le contenant avant de l'apporter,
- Si possible, laver le contenant au lave-vaisselle.

Si ces règles ne sont pas respectées, votre contenant **sera refusé**.  
Nous vous remercions pour votre compréhension.

Veiller à ne pas gaspiller de denrées alimentaires ou à en perdre est un enjeu économique mais aussi écologique pour les entreprises.

### COMMENT AGIR ?

- Conserver les aliments dans de bonnes conditions.
- Bien gérer les achats et les stocks.
- Bien planifier ses fabrications pour adapter les quantités à la demande.
- Fabriquer en respectant les bonnes pratiques d'hygiène.
- Proposer le gourmet bag ou une solution similaire aux clients dans le cas de la restauration.
- Pour les restaurateurs, réduire sa carte par exemple.
- Adapter les quantités servies : demander à chaque client la quantité désirée. Par exemple, en restauration, limiter les quantités lors d'un premier service puis offrir la possibilité aux convives de se resservir.
- Adapter la taille des contenants pour proposer les bonnes quantités.
- Donner les restes et les invendus (au personnel, aux clients, à des associations caritatives, ...) dans le respect des règles d'hygiène et éventuellement par l'intermédiaire d'applications web, par exemple comme [To good to go](#), [Phénix](#), ...
- Quand les restes ne peuvent être destinés à la consommation humaine, ils peuvent être valorisés en alimentation animale, en compost ou encore via la méthanisation.
- Communiquer sur ses actions anti-gaspillage : affiches, chevalets de table, quizz, repas "zéro déchet". Sensibiliser les clients sur l'origine des produits et des modes de fabrication.



### La Rosée, primeur à Prayssac (46)

Chez ce primeur, plusieurs actions sont réalisées afin de limiter au maximum le gaspillage alimentaire. « *Les fruits et légumes invendus mais encore consommables sont commercialisés sous forme de panier solidaire à travers des applications anti-gaspi ou directement au sein du magasin. Le cas échéant, ils sont donnés à des entreprises pour une consommation animale* » déclare le gérant. « *Les invendus de fraîche découpe (fruits et légumes découpés, pelés) sont transformés en soupes ou en sauces* ».

Pour diminuer sa consommation d'énergie, ce professionnel a décidé de remplacer les éclairages de son commerce par des leds. Il prévoit à l'avenir d'installer des panneaux solaires pour une consommation plus propre.

Il y a déjà plusieurs années, ce primeur a pris l'initiative de diminuer au maximum le plastique et de privilégier le réemploi. « *Nous mettons à disposition des consommateurs n'ayant pas leur propre contenant, des sacs en carton alimentaire ou des cageots. Ces derniers nous servent d'ailleurs pour les livraisons et lorsqu'ils ne sont plus utilisables, nous les amenons au MIN qui les réduit en copeaux* ».

« *Nous optimisons le parcours de nos livraisons afin d'éviter les aller-retours.* »

### Liens utiles

Brochures rédigées par la CGAD :

<https://www.cgad.fr/publications/guides-lutter-contre-gaspillages-alimentaires/>

Label anti-gaspillage alimentaire développé au sein de l'AFNOR :

[Label antigaspi alimentaire | Ministères Écologie Énergie Territoires \(ecologie.gouv.fr\)](#)

La biodiversité désigne l'ensemble des êtres vivants ainsi que les écosystèmes dans lesquels ils vivent. Ce terme comprend également les interactions des espèces entre elles et avec leurs milieux.

La biodiversité est source de nombreux biens et services utilisés par les humains et leurs activités au quotidien : nourriture, oxygène, filtration de l'air et de l'eau, médicaments, matières premières, pollinisation, prévention des inondations et de l'érosion, ... Ces différentes contributions de la nature aux populations sont aussi appelées des services écosystémiques.

Même si de prime abord le lien entre biodiversité et métiers de bouche ne semble pas immédiat, il n'en est rien. En effet, les activités des entreprises (choix des matières premières, activités touristiques proposées par un hôtel, ...) peuvent avoir des conséquences sur la biodiversité.

### COMMENT AGIR ?

- S'approvisionner en produits de saison.
- Favoriser les produits issus de l'agriculture biologique, de l'agriculture raisonnée ou de l'agriculture à haute valeur environnementale ou sous signe officiel de la qualité.
- Privilégier l'approvisionnement local, y compris au détriment du bio si ce dernier vient de trop loin.
- Préférer les poissons issus de la pêche durable et responsable.
- Réfléchir de façon plus globale à sa politique d'achat (emballages, aliments, ...) pour limiter l'impact environnemental de ses approvisionnements.
- Proposer de l'écotourisme à la clientèle pour les résidences hôtelières.
- Pour aller plus loin, devenir une « Entreprise engagée pour la nature » grâce au programme de labellisation proposé par l'Office Français de la Biodiversité. Ce programme qui s'adresse à tout type de structure initiée ou non en matière de biodiversité a pour ambition d'engager les entreprises en faveur de la biodiversité. Il vise à faire émerger, reconnaître et valoriser des plans d'actions de structures qui, indirectement ou directement, ont un impact majeur sur la biodiversité tout en étant dépendantes d'un certain nombre de services rendus par la nature.

Il est à noter que le choix des produits agricoles qui seront transformés et/ou vendus par les entreprises alimentaires de proximité a un rôle important en matière d'environnement de façon plus globale. En effet, en privilégiant certaines formes d'agriculture (gestion raisonnée de l'eau et des produits phytosanitaires, alimentation des animaux, ...), les professionnels agiront sur différentes facettes de la protection de l'environnement (eau, climat, biodiversité, ...).



### Arnauld DUFOUR, crémier-fromager à Houdan (78)

*« Depuis le 1er jour, nous essayons de ne travailler qu'avec des producteurs fermiers ou des artisans dont nous connaissons la manière de produire et d'élever leurs animaux. Nos produits sont pour la plupart au lait cru et fermiers et quand c'est possible nous travaillons en direct.*

*En complément de notre démarche qualité, nous essayons également de réduire nos déchets (projets de sacs isothermes offerts pour pouvoir cesser les sacs, consignes sur ce que nous produisons, tri des déchets...), de mieux gérer nos énergies (changement des radiateurs dans le bureau et la salle de repos), renouvellement des appareils anciens et énergivores, vitrines réfrigérées fermées par des portes coulissantes... »*



### TUDAL FRUITS, primeur à La Forêt-Fouesnant (29)

Afin de répondre au mieux aux attentes des consommateurs, ce Primeur sur marché propose une large gamme de fruits et légumes. « *Cela passe par une recherche constante, auprès de nos fournisseurs, de produits locaux et français puisque si la Bretagne est une grande région légumière, la production fruitière est quasi inexistante* ». « *Nous nous approvisionnons en direct auprès de producteurs ou organisations de producteurs locaux notamment en période estivale pour les aider à écouler les pics de saisonnalité.* »

De plus, ce professionnel souligne qu'« *En tant que Primeur, nous sommes en première ligne pour lutter contre le gaspillage* ». Ainsi, l'entreprise recycle au maximum ses invendus « *Les fruits tachés sont transformés par nos soins en confiture, en tarte...* ». En fonction des invendus de la journée, des paniers de fruits et légumes sont proposés à prix réduit pour les clients ou via l'application Phoenix. Quant au tri des déchets, ce n'est pas une nouveauté pour ce Primeur qui l'effectue depuis des années.

#### Liens utiles

---

Comprendre les enjeux Biodiversité et climat en bande-dessinée :

[Bande dessinée | Biodiversité et changement climatique \(apc-paris.com\)](#)

L'association "Bon pour le climat" pour des actions concrètes et positives modifiant les pratiques alimentaires :

<http://www.bonpourleclimat.org/>

La filière CRC pour produire des céréales dans le respect des engagements du développement durable :

<https://www.filiere-crc.com/>

L'association Raspaillou, marque régionale valorisant des produits bio et locaux de la filière céréalière :

<http://raspaillou.fr/>

Partenariat de l'UMIH avec Mr Goodfish afin de promouvoir une consommation durable des produits de la mer :

<http://www.umih.fr/fr/Salle-de-presse/press-review/Le-programme-Mr.Goodfish-et-lUMIH-signent-une-convention-de-partenariat-pour-quil-y-ait-toujours-du-poisson-demain->

Partenariat du GHR avec Ethic Océan pour promouvoir la pêche durable :

<https://www.ethic-ocean.org/>

Saveurs commerce engagée aux côtés de « Demain la terre », association labellisée « Partenaire engagée pour la nature » pour des achats de fruits et légumes cultivés de façon plus durable :

<https://demainlaterre.org/>

Méto propose à ses clients de mettre à leur carte des recettes responsables :

<https://www.metro.fr/services/mon-etablissement-engage-responsable>

Des informations sur le label « Entreprise engagée pour la nature » :

<https://engagespourlanature.ofb.fr/entreprises>

Certaines organisations professionnelles de la CGAD ont développé des chartes ou des labels avec un axe sur la transition écologique.



### Fédération des Fromagers de France

La Fédération des Fromagers de France a lancé la démarche Responsabilité Sociétale des Entreprises « *Notre Charte Qualité* » des Crémiers-Fromagers de France. Dans les quatre piliers de la charte, il y a la valeur suivante : « *agir pour notre environnement* ». Cette charte est d'application volontaire pour les crémiers-fromagers adhérents. Les entreprises certifiées doivent passer par un audit des différents critères, réalisé par un organisme d'audit indépendant de la fédération.

<https://www.fromagersdefrance.com/notre-charte-qualite/>



### Olivier NIVESSE, crémier-fromager à Clermont-Ferrand (63)

*« La charte est rassurante pour la filière. Elle démontre notre présence essentielle du producteur à l'assiette du consommateur. Elle montre notre savoir-faire de mise en valeur grâce à notre respect des produits et des hommes qui les fabriquent, tout en tenant compte du bien-être animal. »*

*La charte est un outil merveilleux, nous portant vers demain, tournée vers un avenir en pleine conscience ; Conscience vis-à-vis de nos produits et de nos producteurs avec du commerce équitable, conscience vis-à-vis de nos personnels, en prenant en compte les évolutions sociétales pour tirer le meilleur d'eux même, conscience vis-à-vis de notre impact environnemental, pour sauvegarder la terre si essentielle pour nos producteurs pour nous garantir demain des produits sains et de qualité.*

*La charte c'est montrer ce que nous sommes, des artisans, des passionnés. Elle nous donne les moyens d'être militant sur nos valeurs, elle est notre partenaire pour rendre nos entreprises durables. »*



### Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française

La marque Boulanger de France, lancée le 12 janvier 2020 par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, a pour objectif de valoriser le savoir-faire des artisans boulangers-pâtisseries qui respectent les engagements d'une Charte de qualité. Ces engagements concernent la fabrication artisanale, le bien-être et la qualité, l'accueil et l'accessibilité et la responsabilité sociétale (circuits courts d'approvisionnement, don des invendus, tri des déchets, ...). Ils sont contrôlés par l'organisme de certification Bureau Veritas. L'adhésion du boulanger-pâtisseries est renouvelable tous les deux ans.

<https://boulangerie.org/communiquer/la-marque-label-boulangers-de-france/>



### Chocolatiers Confiseurs de France

En 2017, la Confédération des Chocolatiers Confiseurs décide de s'engager auprès des producteurs de cacao du Cameroun. Elle crée la démarche Chocolatiers Engagés, véritable modèle de circuit court qui fédère tous les acteurs de la filière autour d'un cacao de qualité, rémunérateur pour les producteurs et obtenu dans des conditions respectueuses de l'environnement, des femmes et des hommes qui participent à son élaboration.

<https://www.chocolatiers-engages.com/>

Les principaux dispositifs d'accompagnement à la transition écologique des TPE et PME proposés par les opérateurs nationaux sont accessibles via le lien suivant : <https://www.entreprises.gouv.fr/files/files/secteurs-d-activite/industrie/decarbonation/transition-ecologique-guidedes-aides-pour-les-tpe-pme.pdf>

A titre d'exemple, les aides ci-dessous peuvent présenter un intérêt :

### **Le crédit d'impôt pour la rénovation énergétique des locaux à usage tertiaire des TPE et des PME**

Ce crédit d'impôt vise à soutenir les professionnels pour la rénovation énergétique de leurs bâtiments à usage tertiaire des TPE et des PME.

Il est destiné aux TPE et aux PME, exerçant une activité artisanale, industrielle, commerciale, libérale ou agricole, soumises à l'impôt sur le revenu ou l'impôt sur les sociétés (IS), propriétaires ou locataires de leurs locaux, qui engagent des travaux d'amélioration d'efficacité énergétique de leurs bâtiments à usage tertiaire (bureaux, commerces, entrepôts...).

A condition que la construction du bâtiment soit achevée depuis plus de 2 ans à la date d'exécution des travaux, le crédit d'impôt s'applique aux dépenses engagées entre le 1er janvier 2023 jusqu'au 31 décembre 2024 suivants :

- isolation : combles ou de toitures, murs, toitures, terrasses ;
- chauffe-eau solaire collectif ;
- pompe à chaleur ; chaudière biomasse collective ;
- ventilation mécanique ;
- raccordement d'un bâtiment tertiaire à un réseau de chaleur ou à un réseau de froid ;
- acquisition et pose d'une chaudière biomasse ;
- systèmes de régulation/programmation du chauffage et de la ventilation ;
- en Outre-mer uniquement : réduction des apports solaires par la toiture ; protections des baies contre le rayonnement solaire ; climatiseur performant.

Ces travaux doivent être réalisés par un professionnel certifié reconnu garant de l'environnement (RGE). Il est possible de cumuler le crédit d'impôt et les autres aides existantes (certificats d'économies d'énergie notamment).

Il consiste en une prise en charge de 30 % des dépenses éligibles, dans la limite de 25 000 euros par entreprise.

Plus d'informations : <https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/F35585>

### **Prime à la conversion d'un véhicule utilitaire léger propre**

Les professionnels peuvent obtenir une prime à la conversion pour les aider à acquérir un véhicule peu polluant, neuf ou d'occasion, en échange de la mise au rebut d'une voiture ou d'une camionnette Crit'Air 3 ou plus ancienne (diesel immatriculée pour la première fois avant 2011 ou essence immatriculée pour la première fois avant 2006). L'aide va jusqu'à 3 000 € pour l'achat d'un véhicule Crit'Air 1 neuf ou d'occasion dont les émissions de CO2 sont inférieures ou égales à 127 g/km (ou 137 g/km si le véhicule a plus de 6 mois) et jusqu'à 9 000 € pour l'achat d'un véhicule électrique ou hybride rechargeable neuf ou d'occasion.

Cette prime, cumulable avec des aides des collectivités territoriales, est particulièrement utile pour les professionnels exerçant ou se déplaçant en zone à faible émissions mobilité.

Elle est également cumulable avec le bonus écologique : depuis le 1er janvier 2023, ce bonus écologique pour l'acquisition d'un véhicule neuf est réservé aux voitures particulières électriques dont le coût d'acquisition est inférieur à 47 000 € et la masse inférieure à 2,4 tonnes, et aux camionnettes électriques. Le montant d'aide peut s'élever jusqu'à 5 000 € pour l'acquisition d'une voiture et 6 000 € pour une camionnette.

Cette prime s'adresse à tous les professionnels domiciliés en France et peut être compris entre 3 000 et 9 000 euros selon les critères.

Plus d'informations : <https://iechangemavoiture.gouv.fr/icmv/>  
<https://www.primealaconversion.gouv.fr/dboneco/accueil/accueilVehiculesLegers.html>

## Aides financières

<https://www.entreprises.gouv.fr/fr/actualites/accompagner-la-transition-ecologique-des-tpe-pme-et-pme-industrielles>

<https://agirpourlatransition.ademe.fr/entreprises/aides-financieres/2022/tremplin-transition-ecologique-pme>

<https://www.aides-entreprises.fr>

<https://les-aides.fr/>

<https://bpifrance-creation.fr/basedesaides>

<https://mission-transition-ecologique.beta.gouv.fr/>

<https://aides-territoires.beta.gouv.fr/>

<https://www.relanceindustrie-cticpde.fr/aides/>

Il existe aussi des aides au niveau local provenant des collectivités (région, département, EPCI, ...).

Auvergne-Rhône-Alpes	<a href="https://www.auvergnerhonealpes.fr/aides">https://www.auvergnerhonealpes.fr/aides</a>
Aquitaine	<a href="https://les-aides.nouvelle-aquitaine.fr/">https://les-aides.nouvelle-aquitaine.fr/</a>
Bretagne	<a href="https://www.bretagne.bzh/aides/">https://www.bretagne.bzh/aides/</a>
Bourgogne-France-Comté	<a href="https://www.bourgognefranchecomte.fr/guide-des-aides">https://www.bourgognefranchecomte.fr/guide-des-aides</a>
Région Centre-Val de Loire	<a href="https://entreprise.regioncentre-valdeloire.fr/index.html">https://entreprise.regioncentre-valdeloire.fr/index.html</a>
Collectivité de Corse	<a href="https://www.adec.corsica/Soutenir-et-accompagner-les-entreprises-l-ADEC-a-votre-cote_a419.html">https://www.adec.corsica/Soutenir-et-accompagner-les-entreprises-l-ADEC-a-votre-cote_a419.html</a>
Grand Est	<a href="https://www.grandest.fr/aides/">https://www.grandest.fr/aides/</a>
Hauts-de-France	<a href="https://guide-aides.hautsdefrance.fr/">https://guide-aides.hautsdefrance.fr/</a>
Ile-de-France	<a href="https://www.iledefrance.fr/aides-services">https://www.iledefrance.fr/aides-services</a>
Normandie	<a href="https://www.normandie.fr/aides-regionales">https://www.normandie.fr/aides-regionales</a>
Occitanie	<a href="https://www.laregion.fr/Les-aides-et-appels-a-projets">https://www.laregion.fr/Les-aides-et-appels-a-projets</a>
Pays de la Loire	<a href="https://www.paysdelaloire.fr/les-aides">https://www.paysdelaloire.fr/les-aides</a>
Région SUD-PACA	<a href="https://www.maregionsud.fr/toutes-vos-aides">https://www.maregionsud.fr/toutes-vos-aides</a>

## Accompagnement

Les organisations professionnelles accompagnent les entreprises dans leur transition écologique :



**Confédération Générale de l'Alimentation en Détail**

<https://www.cgad.fr> cgad@cgad.fr



cgad\_france



CGADTV



**Confédération Française de la Boucherie,  
Boucherie-Charcuterie, Traiteurs (CFBCT)**

<http://www.boucherie-france.org>

cfbct@boucherie-france.org



**Fédération de la Boucherie Hippophagique de France (FBHF)**

<http://www.artisan-chevalin.fr>

contact@artisan-chevalin.fr



**Confédération Nationale de la Boulangerie  
et de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBF)**

<http://www.boulangerie.org>

contact@boulangerie.org



**Syndicat National des Brasseries Indépendantes (SNBI)**

<https://www.brasseurs-independants.fr/>

contact@snbi-france.fr



**Syndicat des Cavistes professionnels (SCP)**

<https://www.cavistesprofessionnels.fr/>

scp@cavistesprofessionnels.fr



**Confédération Nationale des Charcutiers –  
Traiteurs et Traiteurs (CNCT)**

<http://www.charcutiers-traiteurs.com>

contact@lacnct.fr



**Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France (CCCF)**

<http://www.chocolatiers.fr>

contact@chocolatiers.fr



**Épiciers de France**

<https://www.epiciersdefrance.org/>

contact@epiciersdefrance.org



**Fédération des Fromagers de France (FFF)**

<http://www.fromagersdefrance.com>

info@fromagersdefrance.com



**Confédération Nationale des Glaciers de France (CNGF)**

<http://www.lemondedudessert.fr>

direction@lemondedudessert.fr



**Groupe des Hôtels et Restaurations de France (GHR)**

[www.gni-hcr.fr](http://www.gni-hcr.fr)

contact@gni-hcr.fr



**Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH)**

<http://www.umih.fr>

umih@umih.fr



**Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries, Chocolatiers, Confiseurs, Glaciers, Traiteurs de France**

<https://www.patisseriefrancaise.fr/>

contact@confederationdelapatisserie.com



**Fédération Nationale des Artisans Pizza en Camion Magasin (FNAPCM)**

<http://www.camionpizza.org>

contact@fnapcm.fr



**Organisation des Poissonniers Écaillers de France (OPEF)**

<http://www.uniondelapoissonnerie.org/>

contact@poissonniers.com



**Saveurs Commerce**

[www.saveurs-commerce.fr](http://www.saveurs-commerce.fr)

contact@saveurs-commerce.fr



**Confédération Nationale de la Triperie Française (CNTF)**

<https://triperdefrance.fr/>

cntf@orange.fr



**Comité de l'Alimentation de l'Île de France (CAiF)**

caif@cgad.fr

- Les chambres de métiers et de l'artisanat ainsi que les chambres de commerce et de l'industrie peuvent conseiller les entreprises en matière de transition écologique.

Pour plus d'informations, se rapprocher de sa CMA ou de sa CCI.

<https://www.artisanat.fr/TPeGagnantes>

[Contactez votre CMA | Artisanat.fr](#)

[Contacts CCI | CCI - Chambre de commerce et d'industrie \(www.cci.fr\)](#)

- En fonction des thématiques, différents organismes peuvent aider les entreprises alimentaires de proximité en matière d'environnement (fournisseurs d'énergie ou d'eau, collectivités territoriales, antennes régionales de l'Ademe...).

<https://www.ademe.fr/les-territoires-en-transition/lademe-en-region/>

<https://agirpoulatransition.ademe.fr/entreprises/>

The logo for CGAD, with 'C' in blue, 'G' in red, and 'AD' in blue.

Les entreprises alimentaires  
de proximité  
Membre de l'U2P

*Artisans, Commerçants, Restaurateurs*

