

DEVENEZ ARTISAN ZÉRO GASPI



DÉCOUVREZ NOTRE RECETTE INÉDITE

Un programme innovant
de votre **Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne**
pour **RÉDUIRE LES PERTES ALIMENTAIRES**

POURQUOI DEVENIR ARTISAN ZÉRO GASPI ?

- ✓ **GAGNER EN COMPÉTITIVITÉ**
- ✓ **RÉPONDRE À LA DEMANDE DES CONSOMMATEURS**
- ✓ **SE DIFFÉRENCIER DE LA CONCURRENCE**

Ils ont testé
pour vous !

En 2020, 63 artisans* ont expérimenté la nouvelle action Artisan zéro gaspi.

**bouchers-charcutiers-traiteurs, pâtisseries, chocolatiers.*

Les résultats ?

Les pertes alimentaires se situent à chaque étape : approvisionnement, stockage, production, vente, gestion des biodéchets.

En plus de jeter des tonnes d'aliments vous jetez également... beaucoup d'argent !

Chaque année, un boucher-charcutier-traiteur jette en moyenne 3,6 tonnes de nourriture soit une perte de 9 949 € sur son CA !*

**Etude expérimentale, CMA Bretagne 2020-2021*

ARTISAN ZÉRO GASPI, EN QUOI ÇA CONSISTE ?



Je bénéficie d'un diagnostic personnalisé dans mon entreprise, avec mon conseiller CMA pour identifier les sources de pertes à chaque étape.

- > Ma performance «gaspillage alimentaire» est évaluée (notes 1 à 3).
- > Des outils et des préconisations me sont donnés pour m'aider à améliorer mes pratiques.



Si ma performance est **< 2,5**

J'ai encore des progrès à faire, mais je m'accroche !

Je participe à une formation* proposée par la CMA Bretagne pour acquérir de nouvelles compétences.

Je deviens ensuite «Artisan zéro gaspi» et valorise ma démarche auprès de mes clients grâce à des outils de communication.

Si ma performance est **> 2,5**

J'ai mis en œuvre beaucoup d'actions & d'astuces pour réduire au maximum le gaspillage alimentaire dans mon entreprise !

Je deviens «Artisan zéro gaspi» et valorise ma démarche auprès de mes clients grâce à des outils de communication.



CET ACCOMPAGNEMENT VOUS EST PROPOSÉ GRÂCE AUX FINANCEMENTS DE L'ADEME (AGENCE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE), DE VOTRE CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT ET DU CONSEIL RÉGIONAL DE BRETAGNE AFIN D'ACCOMPAGNER TOUJOURS PLUS D'ARTISANS BRETONS DANS LEUR TRANSITION ÉCOLOGIQUE.

**D'autres financements (OPCO, FAF, CPF...) peuvent être activés pour les formations.*



“ La CMA Bretagne nous a donné différentes astuces afin de réduire nos pertes alimentaires, notamment celle de s'inscrire sur une application qui sauve les invendus. Au mois d'avril nous avons pu sauver 12 paniers d'invendus auprès de nouveaux clients.

Claire,
Pâtisserie «Claire et Romain»



L'ASTUCE TEASER

UN FRIGO ORGANISÉ POUR DES PRODUITS ENTAMÉS NON OUBLIÉS !

Un emplacement dédié aux produits entamés permet de sensibiliser vos salariés à la bonne gestion des stocks et de réduire ainsi vos pertes alimentaires.



**VALORISEZ VOTRE ENGAGEMENT ÉCORESPONSABLE
AUPRÈS DE VOS CLIENTS ET AUGMENTEZ VOTRE MARGE :
VOUS AVEZ TOUT À Y GAGNER !**

Pour vous lancer,
contactez votre conseiller environnement

— 22 —

Fanny LE LOUËT

02 96 76 27 17

fanny.lelouet@cma-bretagne.fr

— 29 —

Hervé MOGUEROU

06 84 81 83 45

herve.moguerou@cma-bretagne.fr

— 35 —

Karine LECOQ

02 99 65 58 73

karine.lecoq@cma-bretagne.fr

— 56 —

Herveline LE JEUNE

06 08 57 78 02

herveline.lejeune@cma-bretagne.fr

