

Réduction des gaspillages chez les artisans et TPE

Introduction à la mise en place de bonnes pratiques et mesures préventives



INDUSTRIELS



AGRICULTEURS



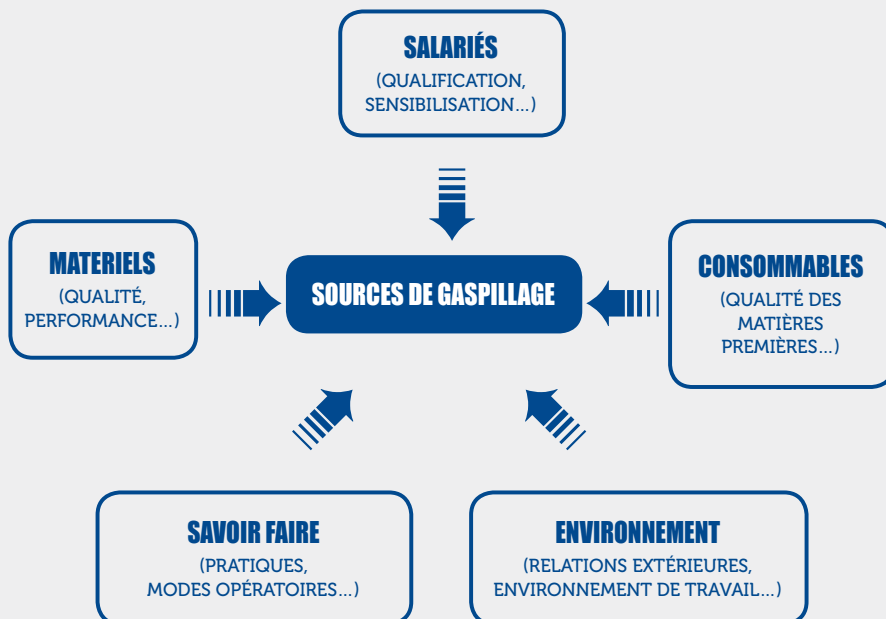
ARTISANS

MAÎTRISER LA SOBRIÉTÉ DE VOTRE ENTREPRISE

Cette fiche technique est le fruit d'une action co-financée par la Région Ile-de-France, la DRIAAF, la CGAD Ile-de-France et le CERVIA. Elle permet aux dirigeants et salariés, de poser des questions simples afin de prévenir et d'économiser simplement et rapidement.

L'amélioration rapide de la performance globale dans la TPE passe par la maîtrise de la sobriété.

LES DIFFÉRENTES SOURCES DE GASPILLAGE



Pour des économies rapides

Afin d'identifier les outils et pratiques pouvant conduire à des économies rapides, plusieurs questionnements sont à soulever sur différents postes sources de gaspillage :

- L'énergie
- L'eau
- La production de déchets

Des accompagnements existent pouvant faire l'objet d'appuis financiers régionaux (exemple en Ile de France par l'aide au conseil QUALITAIR) ou nationaux auprès d'agence comme l'ADEME ou l'Agence de l'eau Seine Normandie (AESN).



➔ MESURER LA SOBRIÉTÉ DE VOTRE ENTREPRISE EN TERMES :

1 D'énergie

- Vos bâtiments sont-ils isolés (murs, vitrages, ...) ?
- Vos zones chaudes et froides sont-elles séparées ?
- Vos bâtiments ont-ils fait l'objet d'un diagnostic énergétique ?
- Savez-vous quels sont vos équipements les plus consommateurs d'énergie ?
- Lors de l'achat d'un équipement, tenez-vous compte de sa consommation d'énergie dans votre choix ?
- Vos équipements notamment de froid font-ils l'objet d'un contrat de maintenance ?
- Privilégiez-vous l'éclairage naturel quand cela est possible ?
- Votre éclairage est-il adapté en termes de puissance sur les différents postes ?
- Vos éclairages sont-ils équipés d'ampoules économes en énergie ?
- Connaissez-vous votre consommation d'énergie et suivez-vous l'évolution de votre consommation d'énergie ?
- Vos salariés sont-ils sensibilisés aux bonnes pratiques d'économie d'énergie ? (ex. : éteindre les lumières en sortant d'une pièce, arrêter les équipements non utilisés, ...)
- Avez-vous des véhicules « propres » (électrique, hybride...)?
- Vos chauffeurs sont-ils sensibilisés ou formés à l'écoconduite ?

En savoir plus

http://www.boucherie-france.org/ardat_lettres_du_pole
<http://www.ademe.fr/guide-formation-a-leco-conduite>
<http://paris-commerce-energie.paris.fr/>

2 D'eau

- Connaissez-vous votre consommation d'eau et suivez-vous l'évolution de votre consommation d'eau ?
- Connaissez-vous les postes ou les opérations fortement consommateurs d'eau ?
- Vérifiez-vous les pratiques de nettoyage ?
- Avez-vous des équipements économes en eau (robinet mitigeur, WC double chasse d'eau, ...)
- Avez-vous des pratiques de réutilisation de l'eau ?
- Vos salariés sont-ils sensibilisés aux bonnes pratiques pour économiser l'eau ? (signaler les fuites, ne pas faire couler l'eau pour rien...)
- Les surfaces à nettoyer sont-elles adaptées ? (taille, positionnement de l'évacuation...)

En savoir plus

http://www.boucherie-france.org/ardat_lettres_du_pole
• Site de l'Agence de l'eau Seine Normandie, fiches thématiques
<http://www.eau-seine-normandie.fr/index.php?id=4581>

3 De production de déchets

- Connaissez-vous la nature de vos déchets et les quantités produites par type de déchets ?
- Triez-vous vos déchets, si vous ne les triez pas, avez-vous pensé à contacter votre mairie pour connaître les modalités de tri possibles pour vous (bacs de collecte à demander, déchèterie, points d'apport volontaire ...)
- Connaissez-vous le coût de la collecte de vos déchets ?
- Dans le choix de vos matières premières, tenez-vous compte de la problématique des emballages ?
- Utilisez-vous du linge ou du matériel jetable ?
- Avez-vous vu avec vos fournisseurs pour une reprise des emballages des produits qu'ils commercialisent ?
- Choisissez-vous les emballages à destination de votre clientèle en fonction de leur impact écologique ?
- Donnez-vous systématiquement des sacs à vos clients ?
- Avez-vous des emballages consignés ?

En savoir plus

• Les fiches métiers des chambres des métiers et de l'artisanat pour les métiers de bouches
<http://www.crma-idf.com/fr/appui-aux-entreprises/vers-une-demarche-de-developpement-durable/developpement-durable.html>
• Fiches techniques CERVIA
<http://www.cervia.fr/index.php/nos-missions-offres-de-service/informer>
• Documentations des pôles innovation, la CGAD IdF
Guide sur les écotechnologies de la chambre des métiers et de l'artisanat de la Région Provence Alpes Côtes d'Azur <http://www.cmar-paca.fr/ecotechnologies/>
Site Optiged de l'ADEME, outils pour les entreprises <http://www.optigede.ademe.fr/>



Pour vous accompagner dans vos démarches :
le CERVIA (www.cervia.fr), la CGAD (www.cgad.fr)
et les Chambres de métiers (<http://www.crma-idf.com/>)
se tiennent à votre disposition pour vous accompagner.

