





ENTREPRISE CIRCULAIRE

Grille d'évaluation pour les boulangeries/pâtisseries

Un diagnostic réalisé sur site par le Sitcom a permis de faire un état des lieux des actions mises en place par l'entreprise et de remplir cette grille d'évaluation des critères en vue de l'obtention du label « Entreprise Circulaire ».

Date du diagnostic :
Boulangerie/Pâtisserie :
Adresse:
RÉSULTATS
Score:
Niveau de labellisation :

BARÈME: Niveau 1/3: Score de 0 à 9 points Niveau 2/3: Score de 10 à 19 points Niveau 3/3:

Score de 20 à 30 points

Tri/Réduction des déchets Score : / 9

Thématique	Détails des critères d'avancement	Avancement de l'établissement	Remarques Actions mises en place
Mise en place du tri des déchets	Aucun : aucun tri n'est fait Débutant : carton+verre Intermédiaire : carton+verre+emballages Avancé : carton+verre+emballages+ biodéchets+huiles alimentaires	□ Aucun : 0 □ Débutant : 1 □ Intermédiaire : 2 □ Avancé : 3	
Mise en place d'actions pour la réduction des déchets sur place	Aucun: Aucune action mise en place Débutant: quelques actions ponctuelles ou limitées, comme la réduction partielle des emballages Intermédiaire: mise en place d'actions concrètes et visibles, comme l'utilisation d'emballages réutilisables, l'utilisation de vaisselle lavable Avancé: mise en place d'actions dans une approche globale et systématique intégrée dans la gestion quotidienne (Utilisation de matériaux de réemploi ou réutilisation des décors, priorisation de la réparation des appareils en panne plutôt que leur remplacement)	□ Aucun : 0 □ Débutant : 1 □ Intermédiaire : 2 □ Avancé : 3	
Réduction des déchets chez le client	Aucun: Aucune action mise en place Débutant: quelques actions ponctuelles mises en place (opération sac à pain,) Intermédiaire: actions significatives mises en place (encourager l'utilisation de contenant réutilisable, ticket non imprimé systématiquement, distribution de serviette uniquement à la demande du client) Avancé: intégration des pratiques durables et proactives dans son modèle d'affaires (remise aux clients qui apportent leurs propres contenants, proposition d'options/journée zéro déchet)	□ Aucun : 0 □ Débutant : 1 □ Intermédiaire : 2 □ Avancé : 3	

Lutte contre le gaspillage alimentaire Score : / 9

Thématique	Détails des critères d'avancement	Avancement de l'établissement	Remarques Actions mises en place
Mise en place d'actions aux étapes d'approvisionnement et de stockage	Aucun: Aucune action mise en place Débutant: Quelques actions sont mises en place, mais elles sont limitées (Par exemple, la boulangerie commence à surveiller les dates de péremption, mais n'optimise pas encore ses commandes en fonction des ventes passées ni n'utilise de systèmes de gestion des stocks) Intermédiaire: Mise en place de pratiques efficaces, utilisation des prévisions de vente basées sur des données antérieures pour adapter les commandes et emploi de méthodes de stockage appropriées pour prolonger la durée de vie des produits (comme la rotation des stocks et le contrôle de la température), réaliser des inventaires fréquents pour identifier les produits proches de leur date de péremption et prévoir leur utilisation dans les recettes Avancé: Négocier des accords avec les fournisseurs pour permettre des modifications dans les commandes selon les besoins, afin de s'adapter aux fluctuations de la demande, établir des partenariats avec des fournisseurs qui proposent des produits avec une date limite de consommation proche, à des prix réduits, afin de les utiliser rapidement, pratiques de stockages	□ Aucun : 0 □ Débutant : 1 □ Intermédiaire : 2 □ Avancé : 3	
Mise en place d'actions à l'étape de fabrication	optimales, allongement de la durée de vie des produits avec la surgélation ou la mise sous vide Aucun: Aucune action mise en place, les recettes ne sont pas optimisées et les pertes de matières premières sont fréquentes Débutant: quelques actions mises en œuvre, mais elles restent limitées (pas de recettes ajustées pour minimiser les pertes ou de procédures claires pour utiliser les restes) Intermédiaire: mise en place de pratiques efficaces (ex: recettes optimisées pour minimiser les surplus, méthodes de préparation qui limitent les pertes,) Avancé: approche proactive et innovante mise en place (Recettes élaborées et ajustées régulièrement pour réutiliser les chutes ou les restes, adaptation des recettes en fonction de la conservation des produits, production optimisée en fonction de la météo, de la saison et des ventes antérieures, optimisation des quantités produites afin d'éviter le gaspillage de fin de journée)	☐ Aucun : 0 ☐ Débutant : 1 ☐ Intermédiaire : 2 ☐ Avancé : 3	

lles ur les e pour ives) Débutant : 1 Intermédiaire : 2 Avancé : 3	Mise en place d'actions à l'étape de la vente Mise en place d'actions à l'étape de la vente Aucun : Aucune action mise en place, tous les invendus sont jetés sans chercher à les valoriser ou à les redistribuer Débutant : Quelques actions sont mises en œuvre, mais elles restent limitées. (Par exemple, proposition de réductions sur les produits en fin de journée, mais pas de stratégie structurée pour gérer les invendus ou les redistribuer à des œuvres caritatives) Intermédiaire : Mise en place d'actions efficaces (stratégie de revente des invendus, collaboration occasionnelle avec des associations pour du don alimentaire Avancé : transformation systématique des invendus
---	---

Approvisionnement Score: / 6

Thématique	Détails des critères d'avancement	Avancement de l'établissement	Remarques Actions mises en place
Approvisionnement local, de saison et en circuit-court	Aucun: Aucun produit provenant de producteurs locaux. Tous les ingrédients sont achetés auprès de fournisseurs externes ou industriels, éloignés et sans lien direct avec les producteurs. Les produits sont achetés sans tenir compte de leur saisonnalité Débutant: Utilisation occasionnelle de produits locaux, de saison et en circuit court, mais cela reste marginal. La majorité des ingrédients proviennent de sources non locales et/ou la saisonnalité et/ou le circuit court ne sont pas respectés Intermédiaire: Approvisionnement régulier en produits locaux mais certains produits restent non locaux, utilisation d'une proportion significative de produits de saison, mais pas systématiquement dans toutes les recettes et une bonne partie des ingrédients utilisés provient de circuits courts. Avancé: Approvisionnement exclusivement local et en circuit court, utilisation exclusivement des ingrédients de saison dans toutes les recettes. Les menus sont adaptés en fonction des saisons	□ Aucun : 0 □ Débutant : 1 □ Intermédiaire : 2 □ Avancé : 3	
Approvisionnement responsable (incluant l'agriculture biologique, l'économie sociale et solidaire; les fournisseurs éco responsables et les options végétariennes)	Aucun: Aucun produit issu de l'agriculture biologique, aucune collaboration avec des fournisseurs éco responsables ou de l'économie sociale et solidaire et aucune option végétarienne n'est proposée Débutant: De façon occasionnelle, utilisation de produits bio et/ou proposition de quelques options végétariennes, sans communication ou promotion spécifique. Recours limité à des fournisseurs de l'ESS ou des fournisseurs éco responsables Intermédiaire: Approvisionnement régulier en produits locaux mais certains produits restent non locaux, utilisation d'une proportion significative de produits de saison, mais pas systématiquement dans toutes les recettes et une bonne partie des ingrédients utilisés provient de circuits courts Avancé: Utilisation exclusivement d'ingrédients bio et/ou approvisionnement auprès de fournisseurs éco responsables ou issus de l'ESS et/ou proposition d'une large gamme d'options végétariennes et en fait la promotion et l'incitation auprès des clients	□ Aucun : 0 □ Débutant : 1 □ Intermédiaire : 2 □ Avancé : 3	

		4.5
mmi	Inic	ation
		alivii

Score: /6
Bonus: /2

Thématique	Détails des critères d'avancement	Avancement de l'établissement	Remarques Actions mises en place
Mise en place, auprès des collaborateurs, d'une communication sur la démarche d'économie circulaire et des actions mises en place dans le commerce.	Aucun: aucune action de communication mise en place Débutant: sensibilisation faite uniquement à l'arrivée des nouveaux collaborateurs et apprentis et de manière non formalisée (à l'oral et non systématique) Intermédiaire: sensibilisation systématique et formelle faite à tous les collaborateurs et apprentis, de manière régulière, par des points de rappel des bonnes pratiques Avancé: stratégie de communication intégrée, concertation et implication des collaborateurs dans la mise en place d'actions d'économie circulaire	□ Aucun : 0 □ Débutant : 1 □ Intermédiaire : 2 □ Avancé : 3	
Mise en place, auprès des clients, d'une communication sur la démarche d'économie circulaire et des actions mises en place dans le commerce	Aucun: aucune action de communication mise en place Débutant: quelques actions de communication mises en place mais limitées (par exemple: affichage de labels mais pas de sensibilisation faite) Intermédiaire: sensibilisation faite à l'oral, de manière non systématique, pour informer les clients des démarches de la boulangerie et les inciter à se tourner vers des choix de consommation responsable Avancé:: stratégie de communication intégrée, avec sensibilisation systématique et outils de communications écrits et affichés dans le commerce, sur le site internet et sur les réseaux et communication évènementielle systématique	□ Aucun : 0 □ Débutant : 1 □ Intermédiaire : 2 □ Avancé : 3	
BONUS: Participation à des ateliers de réseau organisés par les acteurs d'économie circulaire (Sitcom, CMA, CNBPF, REGAL)	Aucun: aucune participation aux ateliers ou évènements organisés pas les acteurs de l'économie circulaire et aucun engagement dans ce domaine Débutant: Participation à quelques ateliers ou évènements liés à l'économie circulaire, mais de manière ponctuelle et sans engagement systématique Avancé: Participation régulière à des ateliers de réseau organisés par des acteurs de l'économie circulaire. Utilisation des connaissances acquises pour améliorer ses pratiques et partage de ses expériences	□ Aucun : 0 □ Débutant : 1 □ Avancé : 2	

