

## BOOI

## RSE

## MÉTIERS DE BOUCHE

MIEUX CHOISIR SES  
MATIÈRES PREMIÈRES  
ET FINANCER SES  
PROJETS

Formation animée par :

**Christelle BREMENT FIANT,**

Consultante RSE et ingénieure d'affaires



## PARTICIPANTS

· Gérant de commerce de transformation alimentaire (boulangerie, boucherie, charcuterie, glacier, primeur, poissonnier, chocolatier...)



## DURÉE ET TARIF

· 1 jour  
· **INTER** : 495 € HT/personne  
· **INTRA** : nous consulter



## PRÉREQUIS

· Volonté d'améliorer ses services pour réduire son impact environnemental et répondre aux attentes de ses clients et employés



## HORAIRES :

9h00 - 12h30 /  
14h00 - 17h30



INTER

## + D'INFOS &amp; INSCRIPTION

CETTE FORMATION VOUS INTÉRESSE ?

Contactez-nous par mail ou téléphone et nous fixerons une date en fonction de vos disponibilités.  
formation@competences-plus.pro - 02 40 12 79 46



INTRA

80% DES FRANÇAIS SONT PRÊTS À PAYER PLUS CHER POUR DES PRODUITS  
DE QUALITÉ ET ÉTHIQUES\*

Adaptez votre métier au changement climatique !

## OBJECTIFS

- Comprendre les réglementations environnementales liées à mon activité et me mettre en conformité vis-à-vis de la RSE
- Choisir les bons produits et les bons fournisseurs

## PROGRAMME

## MON METIER FACE AU DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE ?

**Le saviez-vous ?** A compter de janvier 2024, tous les professionnels auront l'obligation de trier leurs biodéchets et de les faire valoriser dans des filières adaptées.

- Quelles sont les nouvelles attentes de mes clients sur mes produits et services ?
- Comment va évoluer mon métier avec le changement climatique ?
- Quelles sont les nouvelles obligations réglementaires pour l'énergie, les déchets, etc. ?

## PRIORISER LES ACTIONS POUR AMÉLIORER MON OFFRE

**Recrutement et environnement :** 70% des moins de 35 ans pensent que leur métier de restaurateur est concerné par le développement durable\*\*

- De bonnes relations fournisseurs pour de bons produits.
- Une réduction des gaspillages pour réduire ses coûts de fonctionnement (énergie, eau, déchets alimentaires et non alimentaires, transports,...).
- Communiquer avec mes employés, clients, et banques.

## FAIRE RECETTE EN ÉTANT ECO-RESPONSABLE

**Dans quel intérêt ?**

Certaines banques financent la trésorerie et bonifient les taux d'intérêt des artisans engagés dans une démarche écoresponsable « RSE »

- Trouver des partenaires pour trouver des solutions écoresponsables.
- Recherche de financement pour alléger son budget et rentabiliser ses efforts.
- Gestion des étapes d'amélioration dans le temps.

(\*) Opinion Way, baromètre 2015

(\*\*) Enquête Harris Interactive pour METRO, novembre 2017