

LIVRET ANTI GASPI



Des efforts très importants sont en cours au sein des entrepôts FP-LP pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

L'anti gaspi est au cœur de notre entreprise.

Ce livret doit vous permettre d'acquérir les connaissances ou vous rappeler les bonnes pratiques pour éviter le gaspillage alimentaire.

Chacun peut agir à son niveau. Nous le pouvons et vous le pouvez ! Il suffit parfois de changer un tout petit peu ses habitudes...

Prenez soin de ce livret...

L'anti gaspi passe par vous !



QUELQUES CHIFFRES

1/3 des aliments produits sur la planète sont jetés au cours de ces 6 étapes de la chaîne alimentaire :



1

AU CHAMP

Surplus ou
fruits et légumes
tordus



2

PENDANT LE TRANSPORT

Produits
abîmés



3

A L'ENTREPOT

Problèmes de gestion
de stock



4

A L'USINE

Pertes pendant
la fabrication



5

DANS LES SUPERMARCHES

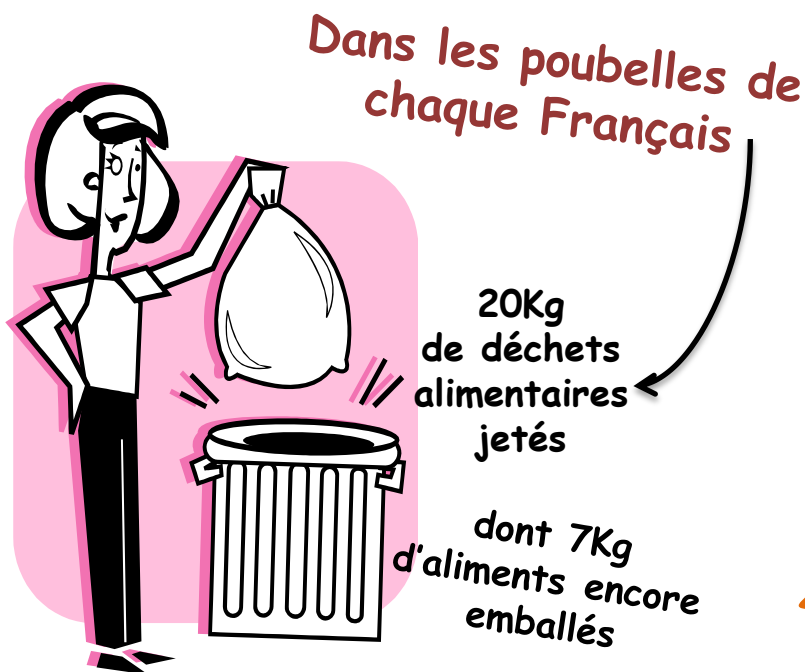
Produits périmés
et disgracieux



6

A LA MAISON

Au restaurant, à la cantine
Surplus d'achats, oublis
dans le frigo ou
portions trop importantes



Soit
environ
400 € par an
pour une
famille de
4 personnes

LES ENJEUX



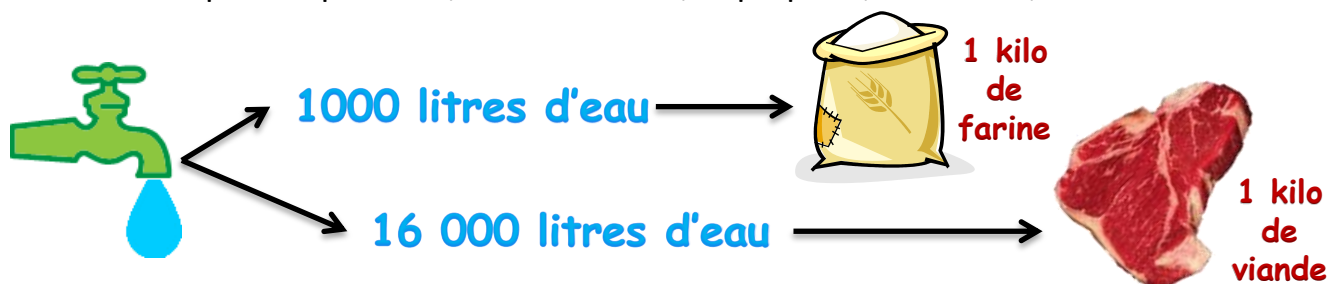
Environnementaux :

- **Gaspillage alimentaire et gaz à effet de serre :**

Le cycle de vie de la nourriture d'un Français moyen représente environ 20 % du total de ses émissions quotidiennes. Un repas = 3 kg de gaz à effet de serre.

- **Gaspillage alimentaire et consommation d'eau :**

De manière générale, chaque aliment de base représente un certain volume d'eau consommé pour le produire, le transformer, le préparer, l'emballer, etc.



Ce gaspillage est d'autant plus inquiétant que les besoins en nourriture et par conséquent en eau risquent de doubler d'ici 2050.

Economiques :



Gaspiller de la nourriture, c'est aussi indéniablement **gaspiller de l'argent**. Et mises bout à bout, les économies que l'on peut faire en faisant un petit effort pour moins jeter deviennent considérables !

Ethiques :



Un milliard de personnes souffrent de la faim dans le monde. En France, près de 8 millions de personnes vivent en dessous du seuil de pauvreté et en sont réduites à une consommation de survie. 3 millions d'entre elles dépendent, exclusivement ou en partie, de l'aide alimentaire pour se nourrir et nourrir leurs proches.

Pendant que certains meurent de sous-nutrition, dans les pays développés, on constate à l'inverse une augmentation des maladies liées à une surconsommation (diabète, maladies cardiovasculaires...).

Nourrir 9 milliards d'êtres humains reste aujourd'hui le grand défi de demain.

DANS NOS ENTREPOTS FP-LP

Chaque jours, les entrepôts FP-LP
génèrent de la « casse »,
pour plusieurs raisons :

1 LE TRANSPORT

Maintien
du chargement



2 LA RECEPTION

Maintien du chargement,
Déchargement



LES MOUVEMENTS DE MARCHANDISES



Déplacement
de la
marchandise

3

Stockage de la
marchandise



4 LA ROTATION de STOCK



5 LA MANUTENTION

Conditionnement,
Chutes de colis,
Ecrasement
des palettes...



6 LE CHARGEMENT

Manipulations
des palettes



7 LA LIVRAISON

Maintien
du chargement,
Déchargement



LES PISTES DE SOLUTIONS



STOP AU GASPI !

CHAQUE JOUR,
CHACUN D'ENTRE NOUS
PEUT ET DOIT
LUTTER CONTRE LE
GASPILLAGE ALIMENTAIRE
DANS L'ENTREPRISE...



**JE RESPECTE LA
MARCHANDISE !**

JE NE JETE



PAS LES COLIS !



**JE FAIS
ATTENTION AU
STOCKAGE !**

**LIMITER LE
GASPILLAGE
ALIMENTAIRE**



**JE PREPARE
LES COMMANDES
DES CLIENTS SELON
LES REGLES EN
VIGEUR.**

**ROULEZ
AU
PAS**



**JE GERE MA
VITESSE !**

LE RESPECT DE LA MARCHANDISE

Jetons moins, etons mieux.



Pour éviter le gaspillage :

- Je respecte la marchandise et les différents colis,
- Je manipule les produits avec précaution,
- Je ne lance pas ou je ne jette pas les colis dans les différents bacs à casse ou au sol,
- J'évite de mélanger les produits souillés avec les propres (sauces, liquides sur du carton ou autre),
- Je fais attention à ne pas contaminer les aliments avec des produits nocifs (eau de javel sur des produits alimentaires consommables),
- Je ne gerbe pas les produits lourds sur des colis légers.

LE STOCKAGE DES MARCHANDISES

Le stockage
des produits
SENSIBLES
à la **CHALEUR**
ne doit pas
se faire au
dernier niveau



Ne pas
gerber les
produits
FRAGILES
les uns sur les
autres



Apportez une
attention
particulière
aux **produits**
FRAGILES



Les derniers
niveaux du
palettier sont
les plus
exposés à la
chaleur car
plus proche
du toit.
Il est
recommandé
de stocker les
produits
sensibles à la
chaleur aux
premiers
niveaux plus
tempérés.



Pour éviter les
renversements de
marchandises,
ADAPTEZ
votre **VITESSE**
dans les allées du
palettier



LA PREPARATION DES COMMANDES

La préparation des commandes doit être minutieuse pour éviter les erreurs lors de la réception en magasin.



Les produits sont fragiles et sensibles aux chocs et phénomènes d'écrasement, l'emballage sous vide est largement employé par les fournisseurs, ce qui augmente le risque de détérioration si des précautions au moment de la préparation, ne sont pas prises.

**Solidité,
stabilité et
homogénéité
de la palette**

**Montage de
la palette en
fonction de la
fragilité des
produits**

**Les produits les plus
lourd en bas
du support de
préparation**

**Adapter sa vitesse
à l'environnement**



LE DECHARGEMENT OU LE CHARGEMENT DES PALETTES

Le Déchargement

S'assurer
que les palettes
ne sont
pas abimées,
écrasées ou
déchirées.



Adapter
sa vitesse
à
l'environnement

Le Chargement

S'assurer
que la remorque
est étanche aux
Intempéries.



Vérifier
la propreté
du camion.

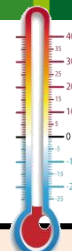
Contrôler
l'état des portes
et
la sécurisation
des bâches ou
de la carrosserie.

Adapter
sa vitesse
à
l'environnement

Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien de manière à protéger les denrées alimentaires contre toute contamination et doivent, en cas de besoin, être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés.



LES PRODUITS FRAIS ET SURGELES



LE CAMION,

contrôler avant le chargement :

- La propreté du véhicule,
- La température du camion,
- L'absence de mélange de produits alimentaires et non alimentaires.

LES PRODUITS,

avant le déchargement s'assurer de :

- L'état des produits,
- La température des produits,
- La stabilité de la palette,
- La DLC.



**S'ASSURER
DE NE PAS
ROMPRE
LA CHAÎNE
DU FROID !**

• Poissons frais (sous glace) • Crustacés (non vivants) • Mollusques (non vivants) • Steaks hachés		2° C
• Plats cuisinés • Préparations culinaires • Crèmes pâtisseries • Pâtisseries • Entremets • Ovo produits • Viandes • Charcuteries • Abats		3° C
• Lapins et volailles • Gibiers		4° C
• Laits (pasteurisés, fermentés,...) • Fromages frais • Beurres		6° C
• Fromages à pâte molle • Fromages à pâte persillée • Œufs		8° C
• Fromages à pâte pressée		15° C

• Glaces et crèmes glacées		-20° C
• Denrées surgelées • Produits de la pêche • Plats cuisinés • Préparations culinaires • Crèmes pâtisseries • Pâtisseries • Entremets		-18° C
• Beurre • Graisse alimentaire		-14° C
• Ovo produits • Abats • Lapins et volailles • Gibiers • Viandes • Autres denrées congelées		-12° C

Pour éviter les nuisibles, il faut :

- S'assurer de l'étanchéité des bâtiments,
- Garder les portes fermées,
- Eviter le stockage des produits directement en contact avec le sol,
- Ramasser les produits cassés et les déposer dans des poubelles appropriées,
- Ne pas jeter d'aliments au sol,
- Vider régulièrement les bacs à casse,
- Ne pas déplacer ni détériorer les différents pièges.



**PLUS IL Y A DE CASSE EN ENTREPOT,
PLUS IL Y A DE RISQUES D'AVOIR DES NUISIBLES**



LA PROPRETE DES LOCAUX



Conservez votre poste de travail le plus propre possible.

*Evitez de casser les colis ou de gâcher la marchandise.
Faites en sorte de stocker les déchets correctement
afin d'empêcher la mauvaise hygiène
et la propagation des microbes.*



Nos entrepôts sont nettoyés quotidiennement.

Pour faciliter cette tâche, ne jetez rien au sol et respectez la propreté des locaux.

**L'hygiène au travail repose aussi
sur des comportements individuels.**

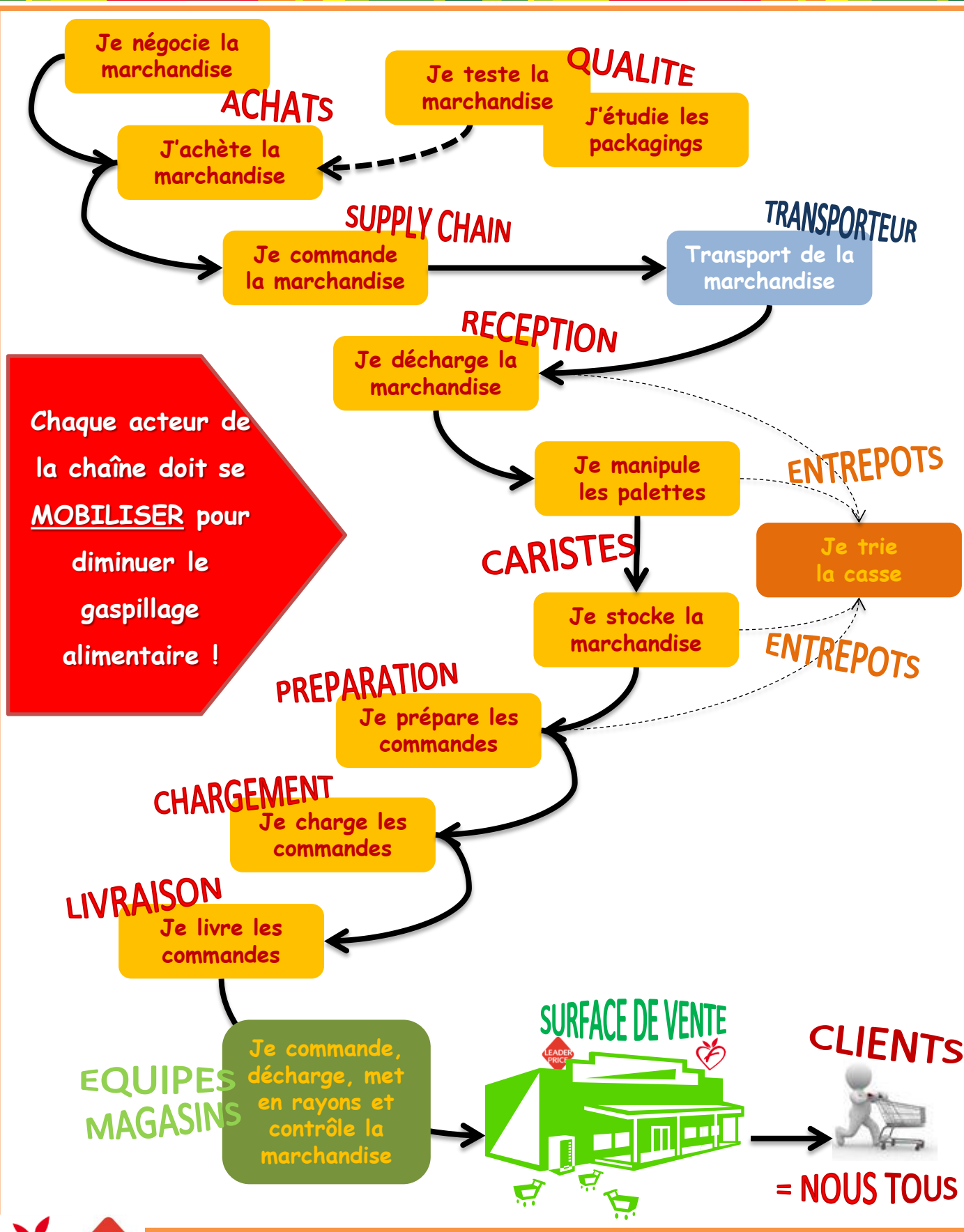


Les déchets doivent être :

- évacués au fur et à mesure,
- mis dans les poubelles appropriées.

EN RESPECTANT LES TYPES DE DECHETS
(carton, bois, plastiques, autres...)





Si CHACUN arrive à moins gaspiller,
nous pourrons :



PRESERVER NOTRE PLANETE !



DONNEZ

NOURRIR PLUS DE PERSONNES !



ECONOMISER DE L'ARGENT !



AMELIORER L'IMAGE DE L'ENTREPRISE !



**A
NOUS
DE
JOUER...**





Ensemble, respectons les règles anti gaspi et les procédures mises en place pour maîtriser le gaspillage dans les entrepôts FP-LP.

**NOUS VOUS SOUHAITONS
UNE BONNE APPLICATION SUR LE TERRAIN.**

**Je respecte
les consignes**



**Je deviens un
LEADER
ANTI GASPI**

