



Professions de l'industrie alimentaire

La politique des ressources : une chance pour les professions de l'industrie alimentaire

La gestion durable de l'énergie et des ressources, la diversification et l'optimisation de l'orientation écologique de l'assortiment sont autant de pistes prometteuses pour faire baisser les coûts de l'énergie et des matières premières dans l'industrie alimentaire. Toutes deux représentent une contribution au maintien des conditions de vie naturelles et une garantie d'assurer le maintien durable sur le marché. **greenjobs.** met en évidence ci-après les compétences opérationnelles attendues du personnel qualifié dans l'industrie alimentaire.

Si l'on tient compte de la production et de la consommation, le secteur de l'alimentation représente près de 30 % de la charge écologique générée en Suisse¹. Dans le même temps, une grande partie des denrées alimentaires est perdue ou jetée au cours de la chaîne de valeur. Les pertes de denrées alimentaires en Suisse se montent à près de 2 millions de tonnes par an, soit environ 269 kg par personne et par an, soit près du tiers de l'offre globale de denrées alimentaires². 20 % des pertes ont lieu durant la production agricole, 30 % dans les phases de post-récolte, de stockage et de traitement ainsi que dans le commerce de gros et de détail et environ 50 % à la consommation³. Les pertes et les

¹ OFEV 2011, Impact environnemental de la consommation et de la production suisses, p. 12.

² Almeida, João 2011, Food Waste and Losses in Switzerland: A Quantitative Assessment for Switzerland, Masterarbeit Universität Basel.

³ Beretta, Claudio 2011, Nahrungsmittelverluste und Vermeidungsstrategien in der Schweiz, travail de master EPF Zurich.

gaspillages de nourriture pèsent lourdement et de manière inconsiderée sur les ressources peu abondantes que sont l'eau, le sol et les énergies fossiles; ils engendrent en outre des surcoûts chiffrés en milliards de francs⁴.

Dans ce contexte, les champs professionnels «industrie alimentaire», «commerce», «restauration» et «services domestiques» représentent des interfaces considérables pour qui entend réduire durablement les pertes de nourriture et la charge environnementale. Les spécialistes de l'industrie alimentaire permettent, d'une part, d'optimiser encore davantage la production de denrées alimentaires par la prise de mesures ciblées et, d'autre part, d'influer sur la charge environnementale spécifique à la consommation par une gestion de l'assortiment et des conseils appropriés à la clientèle.

Potentiel à exploiter en vue d'une production respectueuse des ressources

Matières premières et produits préservant les ressources

Le marché des produits alimentaires provenant de l'agriculture biologique et du commerce équitable connaît un engouement croissant auprès des consommateurs⁵. Cela suppose toutefois que les collaborateurs travaillant dans les entreprises concernées connaissent les labels et les exigences qu'ils impliquent. L'information sur les types de production et les substances contenues dans les denrées alimentaires relève d'un service à la clientèle de qualité, qui est appréciée de celle-ci également en ce qui concerne les questions de santé. Le choix des matières premières influe en outre positivement sur le bilan de CO₂. Dans le cas du pain par exemple, on observe une différence de l'ordre de 10 à 20 % d'équivalent CO₂ entre des produits issus de l'agriculture traditionnelle et ceux de l'agriculture biologique⁶. Un autre point toujours plus important dans ce cadre est l'attention portée sur les produits régionaux: non seulement les courtes distances de transport diminuent sensiblement la charge environnementale, mais encore la production dans la région où habitent les consommateurs constitue un argument de poids au moment de l'achat. En effet, les consommateurs sou-

haitent une offre régionale plus étendue, en particulier pour ce qui est des denrées alimentaires fraîches comme les légumes, les fruits, les produits laitiers et la viande⁷. Ils attendent également une transparence accrue, notamment en matière de déclaration du lieu d'origine des marchandises. Grâce à une meilleure communication sur les produits régionaux, les commerçants sont en mesure de se rapprocher avantageusement de leur clientèle. L'apparition de marques et de logos spéciaux implique toutefois que les consommateurs puissent reconnaître les produits régionaux. De même, le positionnement adéquat de ces produits dans les étalages a un effet bénéfique sur les ventes⁸.

Efficacité énergétique et énergies renouvelables

Une autre piste pour réduire la charge environnementale du secteur de la consommation de denrées alimentaires consiste à choisir la bonne énergie de chauffage, notamment en remplaçant le mazout ou le gaz naturel par le bois⁹. Les sources d'éclairage de type LED, tout particulièrement dans les chambres froides et les locaux de vente, sont d'une rentabilité qui n'est plus à démontrer; et comme ces sources d'éclairage ont un dégagement thermique très faible, elles ménagent les marchandises sensibles à la chaleur¹⁰.

Les appareils frigorifiques et les fours sont très gourmands en énergie. Une installation frigorifique produisant 100 kW de froid coûte 25 000 francs par an dans le budget énergétique. Comme des experts l'ont montré, il est possible de réduire ces coûts de près de 20 %¹¹. Parmi les mesures recommandées, citons la réduction du besoin de froid, la production efficace de froid et l'optimisation de la chaleur rejetée¹². Le choix des appareils joue également un rôle essentiel dans ce contexte. C'est ainsi qu'un modèle muni d'une étiquette A+++ permet une réduction d'énergie de près de 50 % par rapport à un modèle A+. Le site dédié aux économies d'énergie et à la consommation www.topten.ch fournit la liste appréciable de modèles avec mention par exemple du prix et de la consommation d'énergie (en mode «on»,

4 Vgl. foodwaste.ch, Was ist Food Waste?, <http://foodwaste.ch/was-ist-food-waste>.

5 Vgl. BioSuisse, Rapport annuel 2013, p. 12, <http://www.biosuisse.ch/fr/bioin zahlen.php>; Max Havelaar, La Fondation Max Havelaar (Suisse) et son rapport annuel 2013, p. 13, http://www.maxhavelaar.ch/fileadmin/user_upload/publikationen/mh_JB2013_f.pdf.

6 U. Fritsche und U. Eberle 2007, Treibhausgasemissionen durch Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln, Öko-Institut Darmstadt, S. 5, www.oeko.de/oekodoc/328/2007-011-de.pdf.

7 A.T. Kearney 2013, Lebensmittel-Trendstudie 2013, p. 4 et ss., www.atkearney.ch/news-media/news-release-at/-/asset_publisher/OZGmxQF0usGH/content/schweizer-kaufen-immer-mehr-regionale-lebensmittel?_101_INSTANCE_OZGmxQF0usGH_redirect=%2Fnews-media%2Fnews-releases.

8 Ibidem, p. 7.

9 nachhaltig leben, ETH-Klimablog: Erste Grossbäckerei mit Holzschnitzelfeuerung (Première boulangerie industrielle chauffée aux copeaux de bois), www.nachhaltigleben.ch/2-eth-klimablog/1332-erste-grossbaeckerei-mit-holzschnitzelfeuerung.

10 SuisseEnergie 2013, Les LED montrent la consommation d'énergie sous un meilleur jour, <http://www.suisseenergie.ch/fr-ch/habitat/eclairage/ampoules-lampes.aspx>.

11 suisseénergie et Association suisse du froid (ASF) 2012, Réduisez vos charges par un Froid Efficace!, p. 2, www.effiziente-kaelte.ch.

12 Ibidem, p. 14 et ss.

«stand-by» ou «sleep»), ce qui autorise des comparaisons parlantes.

Réduction des émissions polluantes

Les grandes entreprises du secteur de l'industrie alimentaire ont la possibilité de se faire exempter 4de la taxe sur le CO₂ si elles réduisent leurs émissions de gaz à effet de serre («engagement de réduction»)¹³. Les entreprises du secteur alimentaire doivent néanmoins savoir que réduire leurs émissions de CO₂ est également rentable pour elles même sans exemption de la taxe CO₂. En effet, si elles s'engagent à mettre en œuvre des mesures appropriées, elles peuvent toucher des contributions d'encouragement de la part d'institutions telles que la Fondation suisse pour le climat ou dans le cadre du programme «Bâtiments» de la Confédération.

Prévention des excédents et des pertes de production

Les boulangeries industrielles attestent d'une surproduction générale équivalant à 8% de leur chiffre d'affaires. Ce gaspillage peut être en grande partie évité par la mise en place de circuits de vente innovants (prix réduits, dons, réutilisation, etc.)¹⁴. Mais il existe encore bien d'autres mesures, dont la mise en place d'installations réduisant les pertes de production au minimum ou permettant de changer l'ordre de production en sorte de limiter au maximum le nettoyage, de récupérer les marchandises rejetées par le système de production et de coordonner la planification des quantités et de l'assortiment conjointement avec les commerçants de détail et les vendeurs. Et ce n'est pas tout: elles ont également le loisir de collaborer avec les organisations d'entraide spécialisées dans l'alimentation, d'optimiser de manière écologique la mise en valeur des pertes et de trier fréquemment les déchets organiques et les emballages.

Transports respectueux des ressources

Une planification et une organisation efficace des transports offrent en outre la possibilité d'opter entre plusieurs variantes et, en définitive, de sélectionner la solution la plus respectueuse pour les ressources, d'éviter des courses à vide et d'économiser par là même du temps et du carburant. Le potentiel d'amélioration dans ce domaine concerne également l'acquisition et la mise à niveau de la flotte de véhicules, la gestion durable de cette flotte et la formation à la conduite écologique (Eco-Drive)¹⁵.

Conséquences pour la formation de base et la formation continue

Pour que tous ces potentiels cumulés soient exploités au mieux, il importe de procéder à des changements dans la formation de base et la formation continue du personnel qualifié. La mise en œuvre des mesures proposées plus haut nécessite en règle générale un savoir-faire spécifique. Pour ce faire, il convient d'intégrer les compétences visant la réduction de la charge environnementale et de la consommation d'énergie et de ressources dans les différents domaines de compétences opérationnelles et de modifier en conséquence les plans de formation et les modules afférents. Un développement durable et un futur positionnement des entreprises réussi sur le marché impliquent aussi que le personnel qualifié soit informé en permanence des derniers développements technologiques, des tendances du marché, des prescriptions légales et des bonnes pratiques des entreprises innovantes.

Qualifications environnementales dans les professions de l'alimentation

Vous trouvez dans la suite la liste par profession des compétences clés à acquérir en vue d'une orientation durable des professions concernées:

Formation professionnelle initiale

Boulangier-pâtissier-confiseur CFC/

Boulangère-pâtissière-confiseuse CFC

- calcule la consommation d'énergie (courant et chaleur en kWh) par quantité de farine (t);
- calcule les coûts énergétiques à partir d'un exemple et décrit les principaux potentiels d'efficacité énergétique à l'achat, à la programmation et à l'utilisation d'installations, d'appareils et de machines;
- évalue la consommation d'énergie des produits surgelés (p.ex. produits semi-manufacturés) et utilise de manière optimale les appareils frigorifiques;
- planifie la production de manière à éviter au maximum les surplus alimentaires (Food Waste) et est capable de les réutiliser ou de les recycler;
- utilise les fours de manière efficace et en sorte que la chaleur soit utilisée jusqu'en fin de processus;
- énonce à l'aide d'un exemple les possibilités d'appliquer une bonne pratique promouvant l'efficacité énergétique et le recours aux énergies renouvelables dans l'entreprise;
- informe et conseille la clientèle sur l'origine, le type de production (label) et la durée de conservation des produits;

¹³ Ordonnance sur le CO₂, Annexe 7, www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20120090/index.html#app7.

¹⁴ Beretta, Claudio 2013, VDB-Tagung Food Waste, www.foodaktuell.ch/index2.php?db=freport&nr=572.

¹⁵ Cf. www.ecodrive.ch.

- utilise l'eau à la bonne température et dans les quantités requises;
- tire au maximum profit de l'ensemble des ressources disponibles dans son secteur d'activités de manière économique et respectueuse pour l'environnement;
- trie les déchets organiques et les emballages;
- explique la problématique du gaspillage alimentaire sur les plans écologique, social et économique et décrit sa propre contribution à la diminution des surplus de production alimentaire (Food Waste).

Boucher-charcutier CFC/Bouchère-charcutière CFC

- traite les produits carnés de manière respectueuse pour l'environnement et si possible intégralement;
- explique la problématique du gaspillage alimentaire sur les plans écologique, social et économique et décrit sa propre contribution à la diminution des surplus de production alimentaire (Food Waste);
- explique l'importance des installations limitant au maximum les pertes de production dans la perspective d'une diminution des surplus de production alimentaire;
- connaît l'impact climatique des différents produits carnés (genre d'animaux, fourrage [soja, fourrages grossiers], animaux élevés en Suisse ou produits transportés par avion, produits conventionnels, intégrés ou biologiques);
- informe la clientèle sur l'origine, le type de production et les différents labels (bio, IP, MSC, etc.) spécifiques aux produits à base de viande et de poisson;
- explique à la clientèle la préparation, le stockage et la durée de conservation des différents produits et les conseille dans ces domaines;
- connaît les recettes servant à la préparation de sous-produits, d'abats et de restes de repas;
- propose les produits dans des portions de différentes tailles;
- complète l'offre de viandes, de plats du jour, etc. avec des légumes (de saison) pour constituer des repas équilibrés;
- évalue la consommation d'énergie liée aux produits surgelés, la contrôle et utilise de manière optimale les appareils frigorifiques;
- utilise les installations, les machines et les appareils de manière efficace sur le plan énergétique et dans le respect de l'environnement;
- recourt à des matériaux et des matières premières respectueux de l'environnement;
- trie les déchets organiques et les emballages;
- énonce à l'aide d'un exemple les possibilités

d'appliquer une bonne pratique promouvant l'efficacité énergétique et le recours à l'énergie renouvelable dans l'entreprise et permettant de diminuer les surplus de production alimentaire.

Technologue en denrées alimentaires CFC

- utilise les installations, les machines et les appareils de manière efficace sur le plan énergétique et dans le respect de l'environnement;
- optimise la révision, l'entretien et le contrôle des installations;
- décrit l'impact écologique et social des matières premières issues de cultures certifiées (biologiques, Fairtrade, etc.), en particulier dans le cas du cacao, du sucre et des graisses (p. ex. huile de palme);
- connaît les mesures visant à éviter les résidus sur le plan du stockage et de l'emballage des matières premières;
- applique des mesures pour éviter la confusion entre des matières premières tant biologiques que conventionnelles, ainsi que leur mélange et leur contamination tout au long de la chaîne de production alimentaire;
- explique la problématique du gaspillage alimentaire sur les plans écologique, social et économique et décrit sa propre contribution à la diminution des surplus de production alimentaire (Food Waste).

Technologue du lait CFC

- explique les types d'utilisation alternative des sous-produits, notamment le développement de produits lactosériques (laits corporels, lactosérum, etc.);
- utilise les machines et les installations de manière efficace sur le plan énergétique;
- applique des mesures visant à diminuer la consommation d'eau potable et la charge des eaux usées;
- explique la problématique du gaspillage alimentaire sur les plans écologique, social et économique et décrit sa propre contribution à la diminution des surplus de production alimentaire (Food Waste);
- énonce à l'aide d'un exemple les possibilités d'appliquer une bonne pratique promouvant l'amélioration de l'efficacité énergétique et la diminution des surplus de production alimentaire (Food Waste) dans l'entreprise.

Meunier CFC/Meunière CFC

- planifie la production de sorte à éviter dans la mesure du possible les surplus de production et, le cas échéant, réutilise ou recycle ceux-ci;

- utilise les machines et les installations de manière efficace sur le plan énergétique;
- énonce à l'aide d'un exemple les possibilités d'appliquer une bonne pratique promouvant l'amélioration de l'efficacité énergétique et la diminution des surplus de production alimentaire (Food Waste) dans l'entreprise;
- surveille les processus de réception, de nettoyage préalable et de stockage des matières premières issues de la production conventionnelle, intégrée et biologique;
- applique les mesures servant à éviter la confusion entre des matières premières tant biologiques que conventionnelles, ainsi que leur mélange et leur contamination tout au long de la chaîne de production alimentaire;
- décrit l'impact sur le climat de la composition des aliments pour animaux (p. ex. soja);
- explique la problématique du gaspillage alimentaire sur les plans écologique, social et économique et décrit sa propre contribution à la diminution des surplus de production alimentaire (Food Waste).

Formation professionnelle supérieure

Chef d'exploitation économie carnée avec brevet fédéral/Cheffe d'exploitation économie carnée avec brevet fédéral

- planifie de manière durable les processus économiques et écologiques propres à l'entreprise:
 - achats (installations et infrastructures efficaces sur le plan énergétique, recours aux énergies renouvelables, achats sur les marchés régionaux),
 - production (exploitation de machines et d'installations efficaces sur le plan énergétique, efficacité des matériaux et des matières premières, emballages respectueux des ressources),
 - stockage (gestion efficace de l'énergie et des ressources),
 - distribution/transport (gestion durable de la flotte, planification des itinéraires, etc.),
 - vente (information et déclaration sur les produits, conseil à la clientèle, adaptation des quantités et fixation de la taille des portions, etc.),
 - gestion des déchets (réutilisation et recyclage des surplus de production, triage des déchets organiques);
- saisit les chiffres clés en matière d'énergie et identifie les potentiels d'économie d'énergie;
- calcule les économies découlant des mesures d'efficacité énergétique et en déduit des mesures;

Chef d'exploitation caviste avec brevet fédéral/

Cheffe d'exploitation caviste avec brevet fédéral

- connaît les mesures liées à l'utilisation des rejets thermiques des installations frigorifiques pour la production d'eau chaude;
 - s'informe sur les tendances et les développements dans le domaine de l'économie carnée conventionnelle et durable;
 - connaît les différents labels de qualité et de durabilité;
 - participe à la mise en place et au développement de produits durables (diversification, produits biologiques et intégrés, produits avec label MSC, produits régionaux, etc.).
- planifie de manière durable les processus économiques et écologiques propres à l'entreprise:
 - achats (installations et infrastructures efficaces sur le plan énergétique, recours aux énergies renouvelables, achats sur les marchés régionaux),
 - production (exploitation de machines et d'installations efficaces sur le plan énergétique, efficacité des matériaux et des matières premières, emballages respectueux des ressources),
 - stockage (gestion efficace de l'énergie et des ressources),
 - distribution/transport (gestion durable de la flotte, planification des itinéraires, etc.),
 - vente (information et déclaration sur les produits, labels, etc.),
 - gestion des déchets (réutilisation et recyclage des surplus de production, triage des déchets organiques);
 - saisit les chiffres clés en matière d'énergie et identifie les potentiels d'économie d'énergie (régulation, réglage de la température, empilage, arrêt des chambres frigorifiques vides, levée des dysfonctionnements, etc.);
 - calcule les économies découlant des mesures d'efficacité énergétique et en déduit des mesures;
 - évalue les installations frigorifiques et calorifiques en vue d'atteindre l'efficacité énergétique;
 - applique les mesures permettant d'éviter la confusion entre des matières premières tant biologiques que conventionnelles, ainsi que leur mélange et leur contamination tout au long de la chaîne de production alimentaire.

Spécialiste des branches de la boulangerie-pâtisserie-confiserie avec brevet fédéral

- participe à l'élaboration de concepts de marketing (produits régionaux, saisonniers, biologiques, intégrés, Fairtrade, produits spéciaux, labels propres à la branche) ;
- connaît les tâches et les instruments concernant un système de gestion de l'énergie et de l'environnement au sein de l'entreprise et en déduit des mesures en faveur de la vente ;
- conçoit et optimise les processus de travail dans le respect de l'efficacité énergétique et des ressources ;
- planifie les processus économiques et écologiques durables propres à l'entreprise et participe à leur mise en œuvre :
 - achats (achats sur les marchés régionaux, matières premières certifiées),
 - production (éviter des surplus de production, etc.),
 - stockage (gestion efficace de l'énergie et des ressources),
 - distribution/transport (gestion durable de la flotte, planification des itinéraires, etc.),
 - vente (information et déclaration sur les produits, conseil à la clientèle, adaptation des quantités et fixation de la taille des portions, etc.),
 - gestion des déchets (réutilisation et recyclage des surplus de production, p.ex. circuits de distribution des produits alimentaires du genre Table couvre-toi, Épiceries Caritas, Table Suisse, triage des déchets organiques) ;
- énumère l'origine, l'existence, les caractéristiques et les types de production (biologique, intégrée, Fairtrade, etc.) ainsi que les dispositions légales en matière de qualité des produits alimentaires et des matières premières ;
- décrit et conçoit des produits respectueux des ressources (produits biologiques, intégrés, régionaux, saisonniers, labels propres à la branche, etc.) ;
- informe et conseille la clientèle sur les ingrédients, les types de produits (labels) et la durée de conservation des produits).

*Chef boulanger-pâtissier avec brevet fédéral/
Chef boulangère-pâtissière avec brevet fédéral*

- applique des mesures en faveur d'une stratégie d'entreprise durable et pauvre en CO₂ ;
- optimise la collaboration avec la production et la vente afin d'éviter les surplus de production ;
- connaît les bases relatives à la taxe sur le CO₂ et à l'exemption de cette taxe, ainsi que son impact sur l'entreprise ;

- connaît les tâches et les instruments concernant un système de gestion de l'énergie et de l'environnement au sein de l'entreprise et prend les mesures en faveur de la production ;
- planifie les processus économiques et écologiques durables propres à l'entreprise :
 - achats (installations et infrastructures efficaces sur le plan énergétique, recours aux énergies renouvelables, achats sur les marchés régionaux, matières premières certifiées),
 - production (efficacité des matériaux et des matières premières, exploitation de machines et d'installations efficaces sur le plan énergétique, évitement de surplus de production, etc.),
 - stockage (gestion efficace de l'énergie et des ressources),
 - distribution/transport (gestion durable de la flotte, planification des itinéraires, etc.),
 - vente (information et déclaration sur les produits, adaptation des quantités et fixation de la taille des portions, etc.),
 - gestion des déchets (réutilisation et recyclage des surplus de production, p.ex. circuits de distribution des produits alimentaires du genre Table couvre-toi, Épiceries Caritas, Table Suisse, triage des déchets organiques) ;
- saisit les chiffres clés en matière d'énergie et analyse les potentiels d'économie d'énergie ;
- calcule les économies découlant des mesures d'efficacité énergétique et en déduit des mesures ;
- évalue les installations frigorifiques et les fours en vue d'atteindre l'efficacité énergétique ;
- développe des produits respectueux des ressources (produits biologiques, intégrés, régionaux, saisonniers, labels propres à la branche, etc.) et les fabrique ;
- décrit l'impact écologique et social des matières premières issues de cultures certifiées (biologiques, Fairtrade, etc.), en particulier dans le cas du cacao, du sucre et des graisses (p.ex. huile de palme).

Technologue en denrées alimentaires avec brevet fédéral

- explique les bases de la gestion de la qualité et de l'environnement au sein de l'entreprise ;
- connaît les bases relatives à la taxe sur le CO₂ et à l'exemption de cette taxe, ainsi que son impact sur l'entreprise ;
- déduit des mesures en faveur d'une stratégie d'entreprise durable et pauvre en CO₂ ;
- décrit d'après l'état actuel de la technique les installations de production efficaces sur le plan

- énergétique occasionnant peu de pertes de produits fabriqués;
- identifie les possibilités d’optimiser l’efficacité de l’énergie et des ressources dans la production, la révision, l’entretien et le contrôle des installations ainsi que dans l’emballage et la gestion des déchets;
- organise et gère la formation de base et la formation continue des collaborateurs dans les domaines de la protection de l’environnement et de l’efficacité de l’énergie et des ressources en entreprise;
- décrit les mesures pour éviter les résidus de matières premières liés au stockage et à l’emballage;
- applique des mesures permettant d’éviter la confusion entre des matières premières tant biologiques que conventionnelles, ainsi que leur mélange et leur contamination tout au long de la chaîne de production alimentaire;
- connaît les bases en matière de législation alimentaire et environnementale, par exemple l’ordonnance sur l’agriculture biologique;
- décrit les standards contraignants et volontaires de la branche de l’alimentation (Codex Alimentarius, IFS Food, GFSI, etc.);
- connaît des exemples de bonnes pratiques propres à la branche de l’alimentation dans les domaines des cleantech et de l’utilisation durable des ressources.

Technologue en industrie laitière avec brevet fédéral

- connaît les bases de la gestion de la qualité et de l’environnement au sein de l’entreprise;
- connaît les bases relatives à la taxe sur le CO₂ et à l’exemption de cette taxe, ainsi que son impact sur l’entreprise;
- déduit des mesures en faveur d’une stratégie d’entreprise durable et pauvre en CO₂;
- recueille des chiffres clés concernant la consommation d’énergie de son entreprise, analyse la rentabilité des investissements dans l’efficacité de l’énergie et en déduit des mesures¹⁶;
- décrit d’après l’état actuel de la technique les installations de production efficaces sur le plan énergétique occasionnant peu de pertes de produits fabriqués;
- identifie les possibilités d’optimiser l’efficacité de l’énergie et des ressources dans la production, ainsi que dans l’exploitation et l’entretien des machines et des installations;
- élabore des mesures en vue de la réduction des

- pertes de produits alimentaires, notamment le surplus de production;
- connaît les types d’utilisation alternative des sous-produits, notamment le développement de produits lactosériques (laits corporels, lactosérum, etc.);
- coordonne une planification commune sur le plan quantitatif et de l’assortiment avec les spécialistes de la vente et du commerce de détail;
- décrit l’importance écologique des matières premières dans l’agriculture certifiée biologique, intégrée, etc.;
- organise et gère la formation continue des collaborateurs de l’entreprise dans les domaines de l’efficacité de la protection de l’environnement, de l’énergie et des ressources.

Économe d’entreprise en boulangerie-pâtisserie-confiserie avec diplôme fédéral

- observe les tendances sur le marché et élabore des produits innovants et respectueux des ressources (production biologique, saisonnière, Fairtrade, labels spécifiques à la branche, etc.);
- connaît les bases relatives à la taxe sur le CO₂ et à l’exemption de cette taxe, ainsi que son impact sur l’entreprise;
- développe au sein de son entreprise une politique durable basée sur la gestion de l’énergie et de l’environnement;
- élabore des plans d’achats, de distribution et de gestion des déchets durables et d’engagement efficace des ressources (installations et infrastructures efficaces sur le plan énergétique, recours aux énergies renouvelables et à l’efficacité des matériaux et des matières premières);
- recueille et calcule des chiffres clés concernant la consommation d’énergie de son entreprise, analyse la rentabilité des investissements dans l’efficacité de l’énergie et en déduit des mesures;
- élabore un plan de développement pour la production au plan régional;
- encourage la collaboration entre la production et la vente dans le but de réduire les pertes de denrées alimentaires, notamment en promouvant les commandes à court terme;
- fixe des prescriptions internes à l’entreprise en vue d’une utilisation des infrastructures, des installations, des machines et des matières premières qui soit efficace sur le plan énergétique et respectueuse des ressources, et en assure l’application notamment dans les domaines suivants: chauffage, éclairage, réfrigération, durabilité des achats, production, gestion des déchets et emballage.

¹⁶ Voir aussi FROMARTE, SuisseEnergie, Agence de l’énergie pour l’économie (AEnEC) 2010, Guide «Efficacité énergétique en fromageries», <http://www.energieschweiz.ch/fr-ch/unternehmen/branchenloesungen.aspx>.

*Technologue en denrées alimentaires
avec diplôme fédéral*

- développe pour son entreprise une politique durable basée sur la gestion de l'énergie et de l'environnement;
- connaît les bases relatives à la taxe sur le CO₂ et à l'exemption de cette taxe, ainsi que son impact sur l'entreprise;
- déduit des mesures en faveur d'une stratégie d'entreprise durable et pauvre en CO₂;
- identifie d'après l'état actuel de la technique les installations de production efficaces sur le plan énergétique occasionnant peu de pertes de produits fabriqués;
- recueille et calcule des chiffres clés concernant la consommation d'énergie de son entreprise, analyse la rentabilité des investissements dans l'efficacité de l'énergie et en déduit des mesures;
- observe les tendances sur le marché et s'informe des manières de développer des produits innovants et respectueux des ressources (production biologique, intégrée, sans OGN ni allergène, etc.);
- fixe des prescriptions internes à l'entreprise en vue d'une utilisation des infrastructures, des installations, des machines et des matières premières qui soit efficace sur le plan énergétique et respectueuse des ressources, et en assure l'application notamment dans les domaines suivants: chauffage, éclairage, réfrigération, durabilité des achats, production, gestion des déchets et emballage;
- décrit les mesures visant à éviter les surplus lors du stockage et de l'emballage des matières premières;
- applique des mesures pour éviter la confusion entre des matières premières tant biologiques que conventionnelles, ainsi que leur mélange et leur contamination tout au long de la chaîne de production alimentaire;
- connaît les bases importantes en matière de législation environnementale;
- décrit les standards contraignants et volontaires de la branche de l'alimentation (p.ex. Codex Alimentarius, IFS Food, GFSI);
- connaît des exemples d'entreprises de la branche de l'alimentation ayant développé de bonnes pratiques dans les domaines des combustibles solides de récupération (CSR), des cleantech et de l'utilisation durable des ressources.

Maître boucher-charcutier/Maître bouchère-charcutière

- développe pour son entreprise une politique durable basée sur la gestion de l'énergie et de l'environnement;

- connaît les bases relatives à la taxe sur le CO₂ et à l'exemption de cette taxe, ainsi que son impact sur l'entreprise;
- déduit des mesures en faveur d'une stratégie d'entreprise durable et pauvre en CO₂;
- recueille des chiffres clés concernant la consommation d'énergie de son entreprise et identifie les potentiels d'économie d'énergie;
- calcule les économies d'énergie découlant de mesures d'efficacité énergétique et en déduit des mesures;
- observe les tendances sur le marché et s'informe du développement de produits innovants et respectueux de l'environnement (produits biologiques, intégrés, MSC, régionaux, etc.);
- connaît et conçoit des mesures en vue de réduire les déchets alimentaires (éviter des surplus de production, multiplication des circuits de distribution des produits alimentaires, etc.);
- élabore des plans d'achats, de distribution et de gestion des déchets durables et d'engagement efficace des ressources (installations et infrastructures efficaces sur le plan énergétique, recours aux énergies renouvelables et à l'efficacité des matériaux et des matières premières);
- fixe des prescriptions internes à l'entreprise en vue de l'utilisation d'infrastructures, d'installations, de machines, de matériaux et de matières premières respectueux de l'énergie et des ressources, et en assure la mise en œuvre.

*Technologue en industrie laitière diplômé/
Technologue en industrie laitière diplômée*

- développe pour son entreprise une politique durable basée sur la gestion de l'énergie et de l'environnement;
- connaît les bases relatives à la taxe sur le CO₂ et à l'exemption de cette taxe, ainsi que son impact sur l'entreprise;
- déduit des mesures en faveur d'une stratégie d'entreprise durable et pauvre en CO₂;
- recueille et calcule des chiffres clés concernant la consommation d'énergie de son entreprise, analyse la rentabilité des investissements dans l'efficacité de l'énergie et en déduit des mesures;¹⁷
- encourage la collaboration entre la production, la vente et le marketing en vue de réduire les pertes de denrées alimentaires, notamment en évitant les surplus de production;

¹⁷ Voir aussi FROMARTE, SuisseEnergie, Agence de l'énergie pour l'économie (AEnEC) 2010, Guide «Efficacité énergétique en fromageries», <http://www.energieschweiz.ch/fr-ch/unternehmen/branchenloesungen.aspx>.

- observe les tendances sur le marché et s’informe du développement de produits innovants et respectueux de l’environnement;
- élabore des plans d’achats, de distribution et de gestion des déchets durables et d’engagement efficace des ressources (installations et infrastructures efficaces sur le plan énergétique, recours aux énergies renouvelables et à l’efficacité des matériaux et des matières premières);
- examine les types d’utilisation alternative des sous-produits, notamment le développement de produits lactosériques (laits corporels, lactosérum, etc.).

Maître caviste

- développe pour son entreprise une politique durable basée sur la gestion de l’énergie et de l’environnement;
- recueille et calcule des chiffres clés concernant la consommation d’énergie de son entreprise, analyse la rentabilité des investissements dans l’efficacité de l’énergie et en déduit des mesures;
- observe les tendances sur le marché et s’informe des évolutions dans le domaine des technologies respectueuses des ressources;
- élabore des plans portant sur la durabilité des achats, de la distribution et de la gestion des déchets et sur un engagement efficace des ressources (installations et infrastructures efficaces

sur le plan énergétique, recours aux énergies renouvelables et à l’efficacité des matériaux et des matières premières);

- élabore des mesures pour éviter la confusion entre des matières premières tant biologiques que conventionnelles, ainsi que leur mélange et leur contamination tout au long de la chaîne de production alimentaire.

Technicien diplômé ES en agroalimentaire/

Technicienne diplômée ES en agroalimentaire

- optimise les processus de fabrication en vue d’une meilleure efficacité énergétique et des ressources;
- applique des mesures visant à réduire les pertes de denrées alimentaires, notamment en évitant les surplus de production;
- forme et conseille en interne sur les questions de gestion durable des ressources, en particulier en lien avec les mesures pour réduire les surplus de production alimentaire (Food Waste);
- décrit l’importance écologique des matières premières, des matières auxiliaires et des additifs dans l’agriculture biologique, intégrée, sans OGN, etc.;
- applique des mesures permettant d’éviter la confusion entre des matières premières tant biologiques que conventionnelles, ainsi que leur mélange et leur contamination tout au long de la chaîne de production alimentaire.



● Green Jobs
Bernhard GmbH
Bollwerk 35
3011 Berne
www.greenjobs.ch

● Sur mandat de l’Office
fédéral de l’environnement
(OFEV)
Novembre 2014

Green Jobs Bernhard GmbH est un bureau de l’environnement disposant d’une expertise dans les domaines de la formation et du monde du travail. Il conseille les associations de branche et professionnelles en matière de réformes de la formation professionnelle et de politique associative durable.

