

Mettre en place une démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) en boucherie artisanale

Lundi 7 juillet 2025

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant intégrer des pratiques écoresponsables dans leur activité, tout en répondant aux attentes des consommateurs en matière de développement durable.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	175 € HT/pers.	ENSMV	Durée : 7 heures Début : 9 :00 Fin : 17 :00	ENSMV 37 Boulevard Sault 75012 Paris



Objectifs

- **Comprendre les enjeux environnementaux** pour adapter sa boucherie aux attentes et normes actuelles.
- **Optimiser l'utilisation des ressources et réduire les déchets** à travers des pratiques responsables.
- **Valoriser une démarche RSE** pour renforcer l'image de marque et fidéliser une clientèle soucieuse de l'impact écologique.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- **Introduction aux enjeux RSE** : Présentation des enjeux environnementaux et des attentes des consommateurs.
- **Étude de cas** : Exemple d'une boucherie ayant mis en place une démarche RSE réussie.
- **Communication de la démarche RSE** : Conseils pratiques pour valoriser la démarche auprès des clients.
- **Suivi RSE** : Introduction aux outils simples pour mesurer les résultats et le progrès de la démarche.
- **Remise d'un dossier pédagogique** avec les ressources clés, outils et exemples pour mettre en œuvre la démarche RSE.



Modalités d'évaluation

- Quizz début et fin de formation.
- Appréciation de la formation par un questionnaire.
- Formation validée par un certificat et une attestation.
- Questionnaire à froid.



Contenu pédagogique

1. **Introduction à la RSE** : Notions clés de la Responsabilité Sociétale des Entreprises et enjeux environnementaux.
2. **Actions concrètes pour une boucherie** : Réduction des déchets, choix d'emballages écologiques, approvisionnement responsable.
3. **Valorisation de la démarche RSE** : Communication auprès des clients, utilisation de labels et certifications.
4. **Suivi de la démarche RSE** : Outils simples pour mesurer l'impact des actions mises en place.
5. **Exemples pratiques** : Études de cas de boucheries ayant intégré des pratiques RSE.



Nous contacter

Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 barbara.lenoble@ensmv.org
Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org