

# ↓ VALEURS ENVIRONNEMENTALES

## Recette à base de déchets

L'année 2011 en matière d'environnement a été marquée par une bonne recette à base de déchets.

Ingrédients :

- 1 compacteur de déchets cartons plastique au conditionnement
  - 43 nouvelles poubelles de tous formats et types de déchets
  - 11 portiques de sacs pour récupération et tri du plastique souple
- Ces ingrédients s'ajoutent au parc de 63 poubelles déjà existantes avant 2011.

Délimiter des zones de répartition de ces équipements. Saupoudrer le tout de quelques OPL pour expliquer comment se fait le tri les déchets. Surveiller la cuisson avec des audits de tri dans tous les services et vous obtenez un ratio de déchets en mélange le plus bas jamais obtenu sur la brasserie de Marseille :

- 105 grammes/ hecto en 2009
- 74 gr/hl en 2010

# 38 gr/ hl

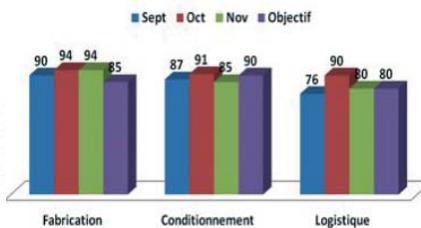
en 2011

Pour maintenir et améliorer encore cette performance, des audits de tri ont été mis en place depuis septembre 2011. 6 critères sont examinés une fois par mois sur chaque poubelle par le service Environnement, à savoir :

- La signalétique et les consignes de tri sur le terrain
- La conformité du tri dans les poubelles
- Le respect de l'emplacement des équipements
- L'état du matériel
- Le niveau de remplissage des poubelles
- La propreté de la zone

Les résultats obtenus (ci-dessous), très encourageants, reflètent cependant la difficulté de trier, liée au x quantités de déchets en jeu. La Fabrication détient le meilleur résultat car ce service génère peu de déchets, comparé au Conditionnement ; La Logistique quant à elle, dispose de points de collecte difficiles à maîtriser, car souvent placés à l'extérieur et donc à la portée de populations encore peu impliquées dans le tri (sous-traitants, visiteurs, commerciaux etc...). Les objectifs fixés en fonction de ces contraintes seront par la suite revus en fonction des résultats obtenus

Pourcentage de conformité globale du tri des déchets par service



### Comment peut-on encore s'améliorer après de telles performances?

Pour atteindre l'excellence, dans le domaine des déchets, il faut que chacun d'entre nous soit informé des résultats de performance du tri. Pour cela, et lors des audits, des photos sont prises pour montrer des écarts de tri. Ces photos sont diffusés sur écran de veille, afin d'acquiescer une véritable culture du tri qui va s'instaurer progressivement chez chacun d'entre nous. Enfin, et pour que chaque service s'approprie ses performances, les résultats seront par la suite, intégrés à ceux des audits 5 S. Et voilà une bonne recette pour détruire une mauvaise réputation chez les marseillais !!

Patrick Garbi

Texte à venir  
certification ISO ??  
Peu de place

## AUDIT LABORATORY STAR SYSTEM

Le laboratoire brasserie est certifié laboratory star system 2 étoiles et les laboratoires d'autocontrôles 1 étoile depuis fin 2008.

L'audit de contrôle a été effectué par deux auditeurs le 29 et 30 novembre.

Le but de cet audit est de vérifier que le laboratoire brasserie et les laboratoires d'autocontrôles suivent toujours un système qui leur permettent de s'assurer de la qualité de leur résultats. Par exemple

- En passant une bière de référence à chaque analyse
- En suivant la réalisation des calibrations des équipements
- En s'assurant des compétences des analystes
- En analysant chaque dérive



### Au cours de l'audit certains points forts ont été détectés comme :

- la forte implication des laborantins dans la démarche et pendant l'audit, en effet Michel Vanden Houdt a pu expliquer ses bonnes pratiques pour l'analyse amertume et Nicolas Manologlou sa bonne gestion des analyses bactériologiques.
- L'utilisation d'analyse de perte pour des dérives sur des analyses
- L'utilisation de fichiers de gestion des produits chimiques et de validation des analystes qui ont été mises en place par Marie-Josée Clerc.

Malgré cela il reste encore des points à améliorer. L'audit a validé la certification du labo en notant 6 non conformités b (mineur) sur lesquelles des réponses sont attendues dans les six prochains mois.

Le plus gros challenge sera d'obtenir la certification pour les analyses sensorielles, car pour l'instant à cause du manque de panéliste et du niveau général, elle est impossible à obtenir. C'est pourquoi en 2012 des nouveaux panélistes vont être intégrés, et l'ensemble du panel va suivre un parcours de formation très poussé, ce qui va demander l'implication de chacun.

Pauline Guigliani

