



Parce que l'environnement vous tient à cœur !

LA QUESTION ENVIRONNEMENTALE EST AU CŒUR DE NOS PRÉOCCUPATIONS QUOTIDIENNES. DANS NOS COMMERCES, L'USAGE DE SACS D'EMBALLAGES RÉUTILISABLE EST UNE HABITUDE QUI SEMBLE DÉJÀ BIEN ANCRÉE CHEZ DE NOMBREUX CLIENTS. ON PEUT SE SERVIR DE CE SIMPLE EXEMPLE POUR ÉTENDRE CETTE PRATIQUE AILLEURS EN MAGASIN EN CONVIAANT NOS COMMERÇANTS ET EMPLOYÉS À POSER D'AUTRES ACTIONS ET GESTES TANGIBLES DANS LEURS LIEUX ET ESPACES DE TRAVAIL. NOUS VOUS RAPPELONS DONC CERTAINES PISTES D'INTERVENTION QUI RÉFÈRENT AUX QUATRE PILIERS DU DOMAINE ENVIRONNEMENTAL, SOIT L'AIR, LE SOL, L'EAU ET LES MATIÈRES RÉSIDUELLES.

Une bonne gestion énergétique

Pour des considérations éconergétiques, les gestionnaires et responsables de commerces doivent s'assurer du bon fonctionnement des équipements de chauffage et de climatisation de leurs bâtiments et prévoir une utilisation judicieuse de l'éclairage dans les différentes aires de travail.

Ils doivent également s'assurer du réglage et du bon fonctionnement des différents appareils de réfrigération et de congélation, en plus d'effectuer une surveillance ponctuelle de ces équipements quant à leur bon fonctionnement.

Il est d'usage et particulièrement avantageux d'assurer la mise en place et le fonctionnement de bons systèmes de régulation et de contrôle des équipements aux heures de fermeture de magasin et pendant la nuit en plus d'instaurer un mode de fonctionnement modéré des systèmes d'éclairage, de chauffage et de ventilation.

La qualité de l'air

Il importe de maintenir la qualité de l'air en magasin, plus particulièrement dans certaines aires de travail, et d'y assurer une ventilation adéquate.

Il est également nécessaire de voir à la qualité de l'assainissement de l'air des bâtiments notamment pour certaines installations plus anciennes. Pour prévenir les maladies professionnelles, il est d'usage de faire un entretien régulier des conduits de ventilation en plus de s'assurer de la qualité de leurs infrastructures, ce qui implique un aménagement sécuritaire des différentes composantes sur la surface d'ensemble du commerce et une bonne répartition de ces équipements dans les espaces et les aires de travail plus sensibles.

Il faut maintenir un bon taux d'humidité ambiant.

L'utilisation de l'eau

Il est recommandé de voir à une utilisation judicieuse de l'eau par le biais de compteurs et de régulateurs de débit.

Il importe également de s'assurer d'une bonne gestion des eaux usées et de voir au maintien et à la sécurisation des conduits d'évacuation.

Le bon usage des emballages

Plusieurs actions peuvent être menées pour éviter le suremballage :

- + Proposer des sacs d'emballage recyclable ou demander aux clients s'ils désirent vraiment faire l'utilisation d'un sac
- + Suggérer l'achat d'un sac portable réutilisable
- + Faire une gestion plus judicieuse des emballages dans les différents rayons de produits périssables : éviter la multiplication des emballages pour les produits préparés ou servis sur place
- + Utiliser des contenants de plastique recyclables
- + Limiter l'usage d'assiettes de styromousse

Nettoyer et assainir avec les bons produits

Les opérations de nettoyage méritent une attention particulière :

- + Utiliser des produits de nettoyage sains, c'est-à-dire qui ne contiennent pas de composantes dommageables pour l'environnement et nocives pour la santé et qui soient bio-dégradables.
- + S'assurer d'un approvisionnement complet et régulier pour tous les types de produits nettoyants reconnus comme étant sains pour l'environnement, soit les savons liquides, les détergents, les liquides vaporisateurs et autres. Privilégier des ententes avec des fournisseurs spécialisés dans le domaine.

La gestion des déchets

- + La gestion des déchets implique d'instaurer un processus de récupération des divers contenants et de réaffectation de certaines denrées périssables.
- + Voir à répartir et à disposer avec diligence les différents types de déchets non recyclables selon qu'ils soient périssables ou non.
- + Prévoir des bacs de récupération des déchets dans les aires d'entreposage dument identifiées et protégées dans la cour arrière du magasin.



Des conseils de votre Comité sectoriel
de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation

www.csmoca.org

CSMOCA
Comité sectoriel de main-d'œuvre
du commerce de l'alimentation