

DH

<https://www.ipmstore.be/dhnet/offre/dh-trim>

DH.be

OFFRE TEMPORAIRE
3 MOIS

34,65€
au lieu de 49,50€

J'en profite !

"Il y a malheureusement toujours des invendus"

V. S. Publié le jeudi 07 janvier 2016 à 19h05 - Mis à jour le vendredi 08 janvier 2016 à 14h21



CONSUMMATION Homards, foie gras et autres mets de fête ont aussi fait le bonheur des plus démunis.

Si les grandes surfaces ont fait de la lutte contre le gaspillage un objectif majeur, les fêtes de fin d'année sont cependant une période où prévoir au plus juste les stocks est nettement plus compliqué. *"Pendant les fêtes, il y a en effet plus de risques, explique Florence Maniquet, porte-parole de Delhaize. Il faut s'assurer que les clients trouvent tout ce dont ils ont besoin car le réveillon ne se décale pas. On ne peut donc remettre ses achats au lendemain si on n'a pas trouvé tout ce qu'on désirait."*

Pour éviter au maximum le gaspillage, les enseignes se basent donc sur les chiffres de vente des années précédentes. *"On dispose d'un système logistique très élaboré qui permet aux magasins de commander à l'unité. On se base aussi sur l'expérience des chefs de rayons, qui sont en contact direct avec la clientèle. Puis, comme ce fut une grande tendance durant les fêtes cette année, on a beaucoup travaillé à la commande, que ce soit via le site delhaizedirect ou en magasin."*

Reste que les rayons ne sont jamais vides au moment de baisser le volet en fin de journée. *"Comme tout au long de l'année, nous avons travaillé avec les associations locales. Même les samedis, ce qui a permis à de nombreuses associations de proposer des menus festifs aux plus démunis en venant s'approvisionner chez nous. À Falisolle par exemple, 100 à 150 repas par jour ont été servis. Chaque mois, les invendus permettent de proposer un repas à un millier de familles environ."*

Mais avant que les produits aient atteint leur date limite de consommation, bien d'autres initiatives sont prises par les chaînes de grande distribution pour éviter toute forme de gaspillage.

"On pratique toujours des démarques lorsque les stocks sont importants et qu'on sait qu'ils ne seront pas écoulés à temps. Cela peut aller jusqu'à 50 %, voire davantage. Certains produits de fête qui ont une date limite de consommation plus large, comme le foie gras par exemple, seront donc proposés à des prix réduits dans les prochains jours", poursuit Florence Maniquet.

Malheureusement, tout ne sera pas vendu ou distribué. *"On ne peut pas encore éviter de jeter certains aliments à la poubelle. C'est regrettable car on préférerait donner tout ce qu'on peut, mais dans certaines régions, on manque encore d'associations capables de récolter ces vivres et de les redistribuer. Pour les produits frais, cela demande une certaine infrastructure et une logistique pour respecter la chaîne du froid. Actuellement, 60 supermarchés font de la donation. Notre objectif est d'arriver rapidement à 100 ou 150 enseignes. Pour la fin de l'année, nous espérons que tous nos magasins travailleront au moins avec une association et d'ici 2020, notre objectif est de redistribuer l'ensemble de nos invendus."*

Appel est donc lancé aux associations qui viennent en aide aux plus démunis.

Objectif : donner ou transformer

Cela fait désormais trois ans que Lidl collabore avec les banques alimentaires.

"Cela nous permet de limiter très fortement le gaspillage, développe Julien Wathieu, porte-parole du smart discounting. Cela va des produits dont la date de péremption est trop proche pour être vendus aux denrées dont le packaging aurait pu être endommagé. Dans nos centres de distribution, nous préparons donc des colis que les associations peuvent venir facilement chercher."

Depuis quelques mois, Lidl mène aussi un projet pilote qui permet aux associations de venir chercher directement en magasin, chaque jour, les produits qui ne peuvent plus être vendus mais qui sont naturellement toujours aussi propres à la consommation.

"Une enquête réalisée auprès de 600 clients nous a appris que le consommateur attend que nous fassions de la lutte contre le gaspillage alimentaire notre priorité. Depuis octobre, nous menons ce projet pilote dans 13 magasins, où des organisations des Banques alimentaires passent chercher les produits invendus. L'évaluation est particulièrement positive. Début janvier, deux nouvelles régions (Namur et Courtrai) vont prendre part à ce projet. Nous avons pour ambition, d'ici fin 2016, de développer une telle collaboration avec les Banques alimentaires dans 100 magasins."

Baptiste van Outryve, directeur communication de Carrefour: "Une bonne gestion et des promos"

"En ce qui concerne nos invendus, tout commence avec une bonne gestion de stock. Dès le lendemain des fêtes, nous proposons des démarques sur les produits de -30 % à -50 %. Ce qui nous reste encore est donné aux associations (comme nous le faisons toute l'année). Attention, nous parlons bien évidemment de produits avec une date limite de consommation courte. Le foie gras par exemple peut être gardé pendant 2 à 3 mois et ne doit donc pas être vendu ou donné immédiatement. Quant aux homards, ils baignent dans le vivier..."