

Trois ans après son vote, y a-t-il eu un effet de la « loi Garot » sur les pratiques antigaspillage de la grande distribution ? Assurément oui ! Mais si les progrès sont réels, il reste encore du chemin à parcourir dans la lutte contre ce fléau.

Gaspillage alimentaire

La distribution en progrès, mais peut mieux faire



L'affaire a fait scandale. À juste titre. Rappel des faits. Nous sommes le 4 février 2019, quasiment trois ans jour pour jour après le vote de la « loi Garot », qui oblige les commerces de détail alimentaire de plus de 400 m² à ne plus jeter de marchandise encore consommable et à établir une convention avec des associations caritatives. L'opération est menée par deux avocats du Barreau de Paris, Arash Derambarsh et Thierry Vallat, contre l'E. Leclerc de Mimizan Plage (42). Sur place, ils constatent, accompagnés par un huissier de justice, que près de 50 kg de nourriture consommable (légumes, yaourts, viande...) ont été jetés par le magasin et aspergés d'eau de Javel. Très vite, Michel-Édouard Leclerc réagit sur Twitter : « L'info est vraie. Même si c'est un petit magasin, c'est incompréhensible, c'est du laxisme et un non-respect de notre charte. Le propriétaire s'excuse et rectifie. » L'amende encourue est de 3750 €, mais le risque avec cette affaire, alors que les avocats disent avoir l'intention de déposer des dizaines de plaintes, est de jeter le discrédit sur toute la profession. Dans ce combat du quotidien, de nombreux progrès ont pourtant été réalisés ces dernières années. Pour mesurer où en sont les enseignes dans la lutte contre ce fléau – la distribution génère 2,3 millions de tonnes de déchets alimentaires par an sur un total de 9 millions de tonnes –, Ipsos a réalisé pour Comerso, société spécialisée dans la gestion des invendus, une étude récente complète sur les pratiques antigaspillage des acteurs du retail en France. Or, l'un des principaux enseignements de cette deuxième édition montre bel et bien qu'il y a un effet « loi Garot ». « Même s'il reste encore du chemin à



« Globalement, la RSE n'est pas une notion très connue par les acteurs du retail. Peu encore sont convaincus de l'impact économique de la démarche. Cependant, les consciences progressent en GMS sous l'effet du contexte réglementaire et de l'écho médiatique autour du gaspillage alimentaire. »

François Vallée, directeur marketing de Comerso

parcourir, les consciences progressent en GMS, sous l'effet du contexte réglementaire et de l'écho médiatique autour du gaspillage alimentaire », confirme François Vallée, directeur marketing de Comerso. Ils sont ainsi 60 % des sondés à déclarer avoir augmenté les actions antigaspillage dans l'année. Le nombre d'actions passe ainsi de 5,4 par magasin en moyenne à 7,2.

Une meilleure gestion des stocks

Parmi les leviers mis en place, on retrouve en tête une meilleure gestion des stocks. Gage de performance économique, cette quête concentre, et ce n'est pas nouveau, l'attention de tous les distributeurs, qui n'ont de cesse de s'améliorer. Exemple avec Carrefour, qui a annoncé lors du Retail's Big Show 2019, avoir signé un partenariat avec l'éditeur SAS pour muscler ses solutions de prévision des approvisionnements avec de l'intelligence artificielle. « Un outil puissant de prévision des ventes représente la clé d'une supply chain performante, il permet de disposer d'un meilleur stock en magasin, mais aussi de diminuer le gaspillage et la casse », commentait à ISA Sébastien Liorzou, directeur supply chain du groupe Carrefour.

En deuxième position, le don aux associations gagne 2 points, à 96 %. Avec un volume des dons de la part des GMS en augmentation pour 36 %, en retrait pour 34 % et stable pour 28 %. De bons scores qu'il convient de souligner, même si quelques freins subsistent. « Ils sont de plusieurs ordres, mais le principal problème reste l'absence de fréquence de passage quotidienne. Seulement 47 % des GMS sont collectées tous les jours. La fréquence mensuelle s'élevant à 19, c'est trop peu ! », déplore François Vallée. En outre, 31 % des sondés estiment aussi que la liste des produits acceptés est trop restrictive (certaines pâtisseries ou steaks hachés en dates courtes sont, par exemple, interdits aux dons) ; 8 % que la logistique ne garantit pas la sécurité sanitaire des produits frais ; 6 % que les équipes passent trop de temps sur le tri

8,3/10

La note d'importance accordée par la GMS à la lutte contre le gaspillage alimentaire

60%

des GSA disent avoir augmenté les actions antigaspillage alimentaire (33% stables et 4% en retrait)

Source : Ipsos pour Comerso

TOP 10 DES ACTIONS ANTIGASPILLAGE EN 2018

	En %	Evolution en point
Actions pour une meilleure gestion des stocks	97	+1 ↗
Dons aux associations	96	+2 ↗
Stockage des produits à dates courtes	92	= →
Valeurisation des déchets	90	NC
Racontentage des assortiments	76	+7 ↗
Formations antigaspillage	76	+24 ↗
Sensibilisation des clients	58	+21 ↗
Utilisation et transformation des produits en magasin	53	+14 ↗
Verte assistée sur les fruits et légumes	42	+16 ↗
Un coach antigaspillage	35	+3 ↗

Source : étude réalisée par Ipsos pour Comerso du 13.12.2018 au 2.1.2019 auprès de 70 directeurs/directrices de GMS

L'enquête

des produits ou que la réglementation des dons aux associations est trop compliquée. En attendant, les distributeurs sont un soutien clé pour les associations. Carrefour annonce ainsi avoir distribué 106 millions de repas en 2017 à plus d'un millier d'associations. Ce qui en ferait le premier contributeur des banques

28,2% des GMS ont adopté la complémentarité des actions prioritaires dans la « loi Garot », contre 6% en 2017
Source: Ipsos pour Conesys

LE STICKAGE, UNE PRATIQUE GÉNÉRALISÉE

92% des GMS pratiquent le stickage (promotion des ventes des produits à dates courtes)

7,7/10 La note d'efficacité attribuée au stickage sur la diminution de la casse



ENCORE DES FREINS, NOTAMMENT EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

Problématiques du stickage en % d'importance (plusieurs réponses possibles)



LE DON AUX ASSOCIATIONS, UN DISPOSITIF À AMÉLIORER ENCORE

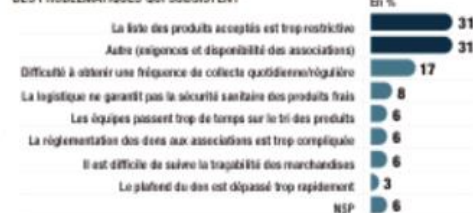
96% des GMS pratiquent le don aux associations

6,7/10 La note d'efficacité attribuée à la pratique du don aux associations

DES VOLUMES EN AUGMENTATION MAIS...
Évolution du volume des dons par les GMS en 2018 vs. 2017



DES PROBLÉMATIQUES QUI SUBSISTENT



alimentaires, devant E. Leclerc, tandis qu'Auchan annonce 21,4 millions de repas. En troisième position des actions antigaspillage, on retrouve le stickage, autrement dit la promotion des ventes de produits à dates courtes, pratiqué désormais par 92% des GMS. « Le stickage a un véritable impact économique à partir du moment où il est managé efficacement. Il est important en effet d'avoir une stratégie promotionnelle bien définie et d'ajuster intelligemment les taux promotionnels », conseille François Vallée. Parmi les problématiques évoquées, celle de la sécurisation des outils et le temps consacré par les équipes. Que ce soit en rayon ou dans des cornes dédiés, le stickage s'est développé partout. Et tant mieux. Chez Intermarché, précurseur avec les « fruits et légumes moches », des corbeilles de fruits imparfaits sont vendues à prix fixe pour réaliser des compotes ou des soupes... Idem chez Lidl, où les cagettes de fruits, de légumes, de vienneseries et de fleurs à 1 € sont un vrai succès...

Sans compter enfin le succès d'application comme Too Good To go, qui permet de récupérer à bas prix les invendus du jour. Lancée en France en 2016, cette start-up, qui travaille déjà avec Cora, Auchan..., a signé en octobre dernier avec Carrefour. Et compte un allié de taille dans son combat plus global en faveur d'une modification des dates de péremption au profit de nouvelles mentions relatives aux dates de durabilité minimale (DDM) sachant, rappelle Too Good To go, que les DLC, souvent mal comprises, sont responsables de 20% du gaspillage alimentaire des foyers.

Une sensibilisation accrue des équipes

En quatrième position des actions antigaspillage, la valorisation des déchets est sans doute là où il y a le plus encore à faire. Seulement 41% des GMS déclarent avoir mis en place une filière de ce sens. « Pourtant la législation actuelle oblige les entreprises produisant ou détenant plus de 10 tonnes de biodéchets par an à trier et valoriser ces déchets », souligne François Vallée. Là aussi, on voit néanmoins des initiatives croître comme chez Carrefour, qui indique que 200 de ses camions roulent au biométhane depuis 2017 grâce à la valorisation ou le compostage des produits alimentaires périmés ou abîmés. Enfin, l'étude 2018 témoigne de progressions fulgurantes en termes de formations des équipes (+ 24 points), d'opérations de sensibilisation des clients (+ 21 points) ou la vente assistée sur les fruits et légumes (+ 16 points), sachant

que les fruits et légumes représentent le premier déchet en GMS. Autant d'indicateurs positifs témoins de l'implication de la distribution sur ce sujet majeur. Reste toutefois à convaincre les détaillants que la RSE peut être, au-delà de sa

7,2 Le nombre d'actions antigaspillage par magasin en moyenne en un an
Source: Ipsos pour Conesys

dimension environnementale, un vrai levier d'optimisation économique – ils ne sont que 33% à en être totalement convaincus. Et que, finalement, tout le monde a à y gagner! ■

FLORENCE BRAY

LA VALORISATION DES DÉCHETS, UN CHANTIER À MENER

74% des GMS déclarent que leur volume de déchets est stable ou en recul

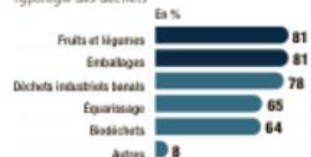
41% des GMS ont mis en place une filière de valorisation des biodéchets



Chez Carrefour, 200 camions roulent au biométhane depuis 2017.

LES FRUITS ET LÉGUMES, PREMIÈRE SOURCE DE DÉCHETS

Typologie des déchets



LA MÉTHANISATION PRÉCONISÉE

Méthodes de valorisation privilégiées



NOUS IDENTIFIONS VOS FLUX RETOUR AU NIVEAU DES MAGASINS

Être la référence n'est qu'un aspect de notre approche

Maîtriser parfaitement le contrôle de vos flux retour avec notre service Smart Return Logistic. Pour plus d'informations, rendez-vous sur europoolsystem.com