

Agir contre le gaspillage alimentaire : Etudes de cas

Carrefours de l'Innovation Agronomique
26 Novembre, Paris



Le groupe Carrefour en bref



Près de
75%
des produits
alimentaires Carrefour
proviennent de
fournisseurs locaux



115 000
collaborateurs
en France

1^{er}
distributeur
1^{er}
employeur privé en
France

4 500
magasins
en France réparti's
en **4** formats



Plus de
21 000
producteurs
engagés dans les
Filières Qualité
Carrefour
dans le monde

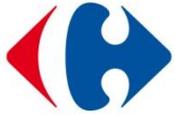


12,5 millions
de passages clients
en caisse chaque jour
dans nos magasins
dans le monde



100,5 Md€
Chiffre d'affaires TTC
sous enseignes
2014





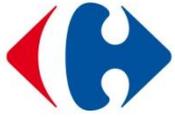
Bien faire notre métier

1. **Plan Antigaspi** : limiter l'utilisation des ressources



2. **Biodiversité** : respecter la planète dans nos actes d'achat

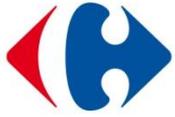
3. **Accompagner** les partenaires et collaborateurs de l'entreprise



Le gaspillage alimentaire, un défi collectif

- **Prévenir le gaspillage au sein de nos magasins**
 - Un pilotage national
 - 18 coachs antigaspi pour accompagner nos magasins
- **Collaborer avec nos fournisseurs**
 - Allongement des dates limites sur 350 références
- **Proposer des solutions à nos clients**
 - Un site Internet dédié : www.anti-gaspillage.carrefour.fr
 - Des animations en magasin
- **Donner les invendus avec nos partenaires**
 - l'équivalent de 77 millions de repas donnés en 2014
 - 100% des hypermarchés et supermarchés donnent aux associations
 - 200 camions et chambres froides financés par la Fondation Carrefour





Etudes de cas par produits

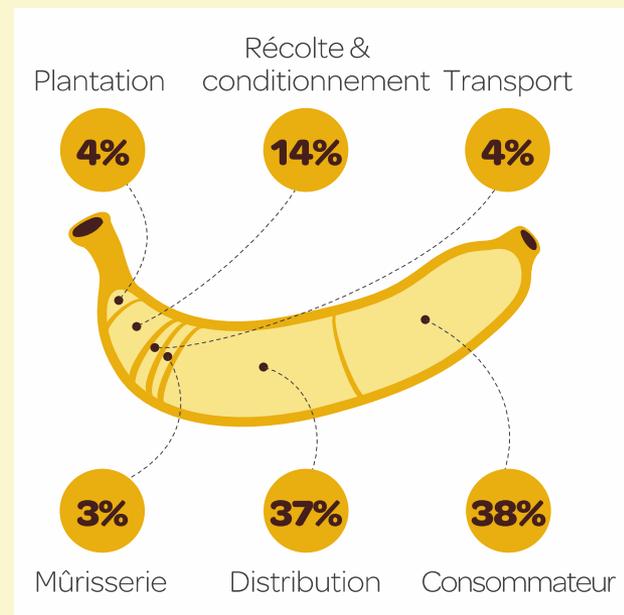
- 4 produits analysés : la banane, la pomme, la tomate et le yaourt
- Un travail en collaboration avec nos fournisseurs
- Nos objectifs :
 - Comprendre les causes du gaspillage alimentaire
 - Identifier les solutions
 - Mettre en place des plans d'action avec nos fournisseurs
- Des données issues de nos fournisseurs, de nos magasins et de la bibliographie
- Exemple : le cas de la banane



AGIR ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

LA BANANE

Répartition du gaspillage par étape





1000
BANANES

Plantation

5 bananes ne peuvent pas être vendues

Protection par des sacs
Supports de transport adaptés

solution anti-gaspi

Récolte & conditionnement

104 bananes ne passent pas le contrôle qualité

Transports plus doux à dos d'âne
83% des bananes écartées sont revendues localement



995
BANANES

solution anti-gaspi

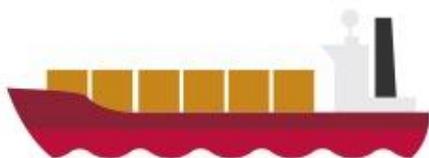
891
BANANES

Transport

6 bananes sont abîmées lors des manipulations

L'utilisation de navires réfrigérés à atmosphère contrôlée permet de réduire le taux de pertes.

solution anti-gaspi

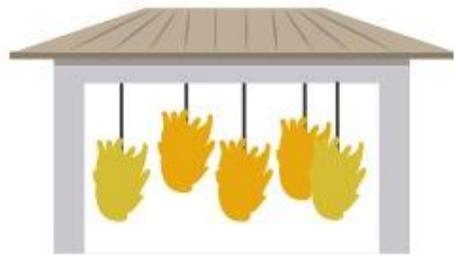


Mûrisserie

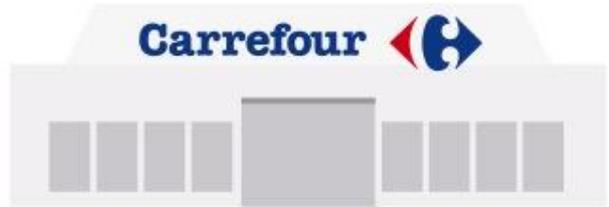
6 bananes sont abîmées lors des manipulations

Les commandes pré-emballées limitent les pertes

885
BANANES



solution anti-gaspi



Distribution

70 bananes sont écartées de la vente

879
BANANES

809
BANANES



Consommateur

62 bananes sont jetées sans être consommées⁽²⁾

solution anti-gaspi

747
BANANES CONSOMMÉES
PAR NOS CLIENTS

Les bananes? Pas au frigo!
En derniers recours?
Smoothies, cakes, muffins!

(1) Périmètre analysé dans le cadre de cette étude de cas : bananes produites par la Compagnie Fruitière et commercialisées dans les Hypermarchés et les Supermarchés, entre le 01/01/2014 et le 31/12/2014.

(2) D'après une étude menée par l'ADEME en 2014 sur les chiffres du gaspillage alimentaire des français ("Opération foyers témoins pour estimer les impacts du gaspillage alimentaire des ménages")



Focus sur le périmètre Carrefour



8
BANANES

Sont données aux associations caritatives

Au niveau des entrepôts et des magasins, les bananes en bon état mais présentant des défauts mineurs sont données.



61
BANANES

Sont jetées dont 12 sont valorisées en biodéchets

Les bananes trop abîmées pour être données sont triées par les magasins et transformées en méthane.

809
BANANES

Sont vendues
Aux clients Carrefour

Plus de 92% des bananes achetées par Carrefour finissent chez le consommateur.

