

Résultats de l'enquête sur le Gaspillage Alimentaire

Septembre 2014

Objectifs et réponses à l'enquête

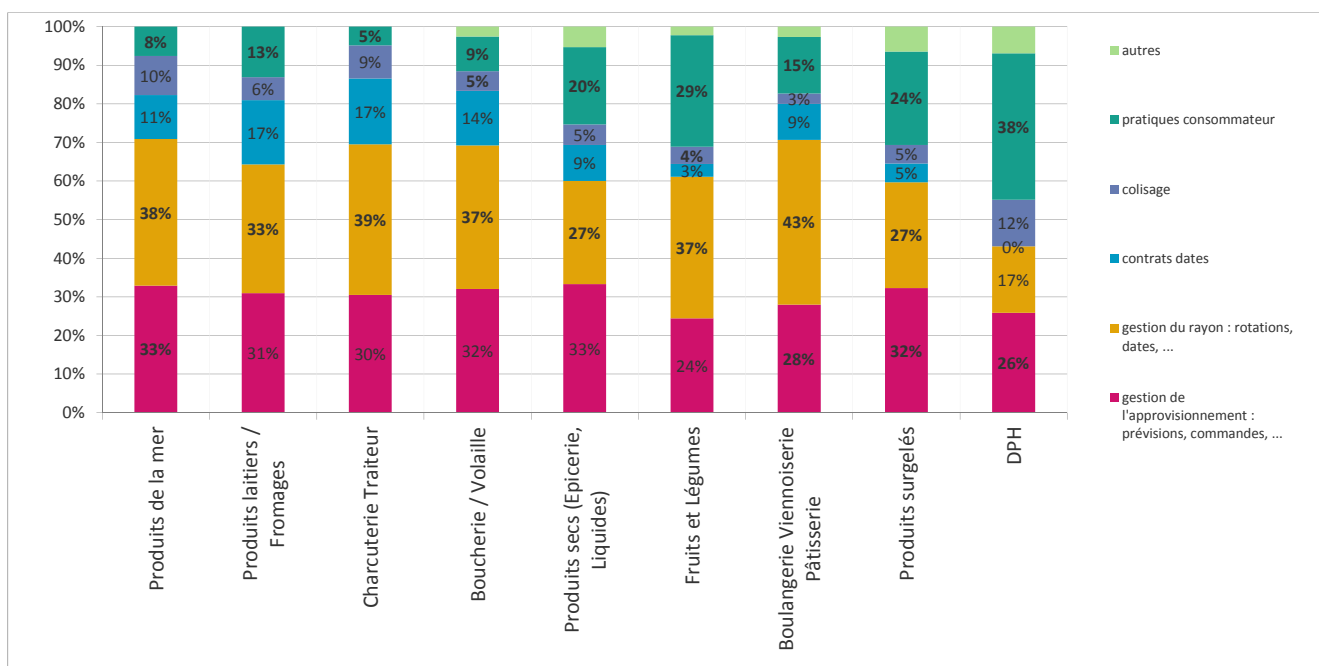
➤ Objectif

- ECR France a démarré un groupe Projet "Gaspillage alimentaire", dont le premier objectif est de réaliser une enquête auprès des industriels, distributeurs et prestataires logistiques.
- L'objectif de cette enquête est triple :
 - identifier les familles de produits les plus "à risque" avec une quantification de la démarque connue
 - identifier les lieux de vulnérabilité sur l'ensemble de la chaîne logistique de l'usine du fabricant jusqu'au caddie du consommateur
 - identifier les causes principales de gaspillage et faire émerger les idées/solutions envisagées ou déjà en place pour l'éviter
- L'analyse des résultats de l'enquête permettra de constituer des groupes de travail adaptés regroupant les acteurs concernés.

➤ Une cinquantaine de réponses exploitables sur 400 réponses reçues

- Distributeurs : Carrefour (centrale), Casino (centrale), Intermarché (centrale, points de vente tous formats), Cora (points de vente)
- Industriels : Bel, Elivia, Lindt, Nestlé, Raynal et Roquelaure

- « Le plus grand risque de démarque concerne les **produits frais** »
- « Pour tous les produits "frais" (hors épicerie, DPH), un item sur **l'agrégé** aurait pu être ajouté car il y a des refus de produits/retraits à ce stade (produits non conformes au cahier des charges : trop mures, mauvais calibres...).
 Transport F&L : au niveau des transports, **cela dépend des saisons** (si erreur température dans les camions ou selon les produits)
 Boucherie : Gestion du rayon : élevée sur la gestion de la coupe. Pratique consommateur moyen pour les produits emballés seulement.
 Boulangerie-viennoiserie : Il aurait été préférable **de traiter à part "boulangerie-viennoiserie"** (risque moyen sur la gestion du rayon seulement sinon faible) et **"pâtisserie"** (élevée sur gestion du rayon et pratiques consommateur)»
- « Beaucoup de casse magasin est due au **manque d'éducation du consommateur** : produits mis hors frais ou dans des bacs surgelés, manipulation brutale des fruits et légumes, maladresse (casses liquides, épicerie), démarque inconnue, vol, destructions volontaires... »
- « Tout ce qui touche la démarque est un risque élevé »



Principales causes de démarque par famille de produits (verbatim répondants)

- « Le conditionnement des fruits et légumes sous film plastique favorise la moisissure »
- « Des dates de consommation trop courtes sur les produits de charcuterie traiteur libre service »
- « Problématique des produits saisonniers (glaces, chips, viandes bbq, produits de protection solaire) »
- « Casse démarque inconnue »
- « Le temps et casse de l'emballage »
- « Transport et manipulation magasin, cutter »
- « Je considère que dans gestion de l'approvisionnement, on prend en compte les manquants ou les inversions lors des livraisons qui sont constatées tardivement faute de moyens. »
- « Mauvais stockage en réserve »
- « Transport »
- « Nous n'avons ouvert notre magasin, que, depuis le 25 02 2014 »
- « Problèmes de températures »

Exemples de solution de prévention du gaspillage, envisagée ou déjà mise en place qui vous permet de réduire la démarque de manière significative, soit en interne, soit de manière collaborative entre industriel et distributeur (38 réponses)

	Produit / Famille de produits	Cause principale de gaspillage	Solution interne	Solution collaborative industriel/distributeur
réappro	volaille charcuterie traiteur produits laitiers fromages	prévisions de commandes, débits parfois aléatoires	paramétrage plus fin du logiciel d'approvisionnement, revente à prix cassé dans un bac à dates courtes	
	Produit frais	Commande et rotation non faite	Passage au réapprovisionnement automatique	
	Frais	Gestion des commandes	Réappro automatique / stock outil pour produits sensibles et dates courtes	
	Crèmerie	Commande/rotation	Gestion des commandes et rotations suivie de la casse journalier	réappro automatique
	Frais traditionnel	Non utilisation du cadencier de commande papier	Mise en place du cadencier papier+suivi parte à la semaine en %	
	Tout le magasin	ajuster les commandes en fonction des rotations produits et des jours de livraison	mise en place du réapro automatique rapidement après l'ouverture	
	Produits laitiers Fromages Charcuterie	Contrats date	Commandes en réappro auto et dons aux associations	Nulles, contrats dates de plus en plus courtes
	Périmés	Réappro automatique	Analyse de la casse à la semaine et à l'article	
	cremerie ls fromage	stocks mal gérés trop de commande	reapro automatique	

Exemples de solution de prévention du gaspillage, envisagée ou déjà mise en place qui vous permet de réduire la démarque de manière significative, soit en interne, soit de manière collaborative entre industriel et distributeur (38 réponses)

	Produit / Famille de produits	Cause principale de gaspillage	Solution interne	Solution collaborative industriel/distributeur
DLC		DLC	meuble vente date courtes / mise en place cadencier volaille	
			Présence de bac avec les produits en dates courtes	don à des associations
	traiteur LS	faible rotation / DLC courte	réglage réappro : déclenchement de commande retardé	
	Epicerie	Contrat date à 2/3 de la DLUO pour des produits ayant 3 ou 4 ans de DLUO	Surveillance bi-mensuelle des stocks fabriqués avec déconditionnement de lots promo plus fréquent	Abaissement du contrat date attendu de façon temporaire pour permettre l'écoulement de stock
	yaourts	dic d'une durée de 21 jours	rotation	stickers mis par un promoteur une fois par semaine pour accélérer les ventes
	Frais et sec Epicerie	Les produits restent en réserve car les dates ne sont pas visibles facilement coté réserve	indication de la DLC ou DLUO sur les palettes en réserve : Communication interne, affiche des dates visibles, sensibilisation	Autre projet : allongement des dates DLC sur des yaourts à marque carrefour. Actions répertoriés sur nos actions : http://www.anti-gaspillage.carrefour.fr/carrefour-s-engage-avec-ses-produits-et-les-invendus/
		DLC trop courtes		
	Beurre en lots de 2	dates courtes	Délotage	Code barre sur chaque produit
	volaille libre service	dates courtes	bradage deux jours avant DLC	méthode d'emballage sous vide à faire évoluer pour un meilleur contrat date (sous atmosphère modifié)
	Produits Frais / Fromages	DLC	A J-2 50% du prix normal	
Boucherie	Gestion des dates	Baisse des prix des produits en fin de date		

Exemples de solution de prévention du gaspillage, envisagée ou déjà mise en place qui vous permet de réduire la démarque de manière significative, soit en interne, soit de manière collaborative entre industriel et distributeur (38 réponses)

	Produit / Famille de produits	Cause principale de gaspillage	Solution interne	Solution collaborative industriel/distributeur
Colisage	Produits Frais	Réduire les colisages		augmenter les DLC et supprimer les DLUO
Assortiment	Produits laitier	mauvaise rotation , gestion de l'approvisionnement, trop de linéaires une trop gde gamme pour cette zone de calendise	changement de responsable de rayon, diminution de la gamme en jouant plus sur les 20/80 les autres produits commande a la rupture	aucune
Shopper		Comportement et non respect de la clientèle	réappro auto au pdv	réduire les quantité par colis

	Produit / Famille de produits	Cause principale de gaspillage	Solution interne	Solution collaborative industriel/distributeur
Divers	Epicerie Sucrée	Gestion des fins de campagne saisonnières (Pâques, Noel)	Fiabilisation des Prévisions	Optimisation des transferts inter-magasins produits vs Taux Ecoulement Magasins
		Vol ou casse client : caméra+vigils pour vol		
	vérification du taux de casse sur chaque rayon toutes les semaines	gestionnaire de rayon	contrôle hebdomadaire des valeurs de casse, de réserves et de rayons	mise en place du réappro automatique
	Pain	non vente	crouton à partir des baguettes ou pain pour animaux	
	Produits Frais / Fromages	Sur Stocks disponibles / marqués en DLUO suite à problèmes commerciaux , Prévisions et /ou engagements supérieurs aux commandes magasins	Mieux estimer le réel potentiel des nouveaux Produits , améliorer encore plus la protection des UC via l'emballage secondaire	Prévisions collaboratives amont (plus d'anticipation , plus partagées et donc plus fiables) , flexibilité sur l'acceptation des contrats dates (DGC) en réception dépôts clients , flexibilité sur l'acceptation retards de livraison , acceptation de prendre l'intégralité de l'engagement passé (acceptation des reliquats suite aux commandes inférieures à l'engagement) Accompagnement des reliquats de productions issus de problèmes commerciaux
	Boucherie / Volaille	Plages de températures acceptées		Echange sur les tolérances et la pertinence de ces tolérances