

# RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE LIÉ AUX FLUX LOGISTIQUES ENTRE INDUSTRIELS ET DISTRIBUTEURS

PROPOSITIONS POUR DES INITIATIVES VOLONTAIRES



# INDEX

1. CONTEXTE & OBJECTIFS
2. POUR UNE MEILLEURE COMMUNICATION
3. FAIRE ÉVOLUER LES CONTRATS DATE
4. OPTIMISER LES COMMANDES
5. SÉCURISER LES LIVRAISONS
6. FAVORISER LE DON & LA VALORISATION



# GENÈSE ET OBJECTIFS



## CONTEXTE

Chaque année, c'est 40% de la production alimentaire mondiale qui est jetée. Ce gaspillage alimentaire est une réalité à chaque étape de la chaîne de valeurs, et il est de la responsabilité de l'ensemble des acteurs du secteur d'y remédier.

Bien que les progrès technologiques aient permis une meilleure conservation des aliments du champs à l'assiette, le fonctionnement de la chaîne logistique génère du gaspillage alimentaire.

La logistique regroupe différentes étapes (transport, entreposage...) et enjeux, qui répondent à des contraintes et des impératifs sanitaires, chronologiques et économiques. Ce document a pour objectif de faciliter les discussions entre parties prenantes afin d'envisager des actions partagées par l'ensemble des acteurs pour diminuer le gaspillage alimentaire.

Ce document est le résultat d'un groupe de travail qui a réuni des entreprises (industriels, distributeurs et fédérations) autour de cette volonté commune de mieux travailler à certaines étapes de la chaîne d'approvisionnement afin de réduire les pertes alimentaires.

Les participants ont mis en lumière des propositions pour réduire le gaspillage alimentaire lié aux flux logistiques, et faire évoluer les pratiques des professionnels dans le cadre de leurs relations bilatérales.

Le groupe de travail réuni à l'initiative de Too Good To Go ainsi que le présent document qui en résulte s'inscrivent dans le cadre du Pacte sur les Dates de Consommation qui regroupe une soixantaine d'acteurs, déterminés à réduire le gaspillage alimentaire.



# PARTICIPANTS AU GROUPE DE TRAVAIL

## INDUSTRIELS

Alsace Lait  
Cémoi  
Danone  
Eurial Ultra Frais  
Lactalis Nestlé Produits Frais  
Nestlé  
Yoplait

## DISTRIBUTEURS

Casino  
Intermarché  
La Grande Épicerie

## FÉDÉRATIONS

Adepale  
La Coopération Agricole  
Syndifrais

## ENTREPRISES

Comerso

# THÉMATIQUES ABORDÉES

## UN THÈME GÉNÉRAL

Communication & amélioration continue

## THÉMATIQUES PRIORITAIRES

- Contrats date
- Commandes
- Livraisons

## THÉMATIQUES SECONDAIRES

- Don-valorisation
- Mutualisation des aspects logistiques
- Partage de la responsabilité

## OBJECTIF

Réduire le gaspillage alimentaire en lien avec les flux logistiques grâce à une collaboration active entre industriels et distributeurs.

- **Avoir un esprit collaboratif** dans la relation bilatérale pour identifier des bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire
- **Aborder la lutte contre le gaspillage alimentaire** dans les conditions d'approvisionnement logistiques à l'occasion des échanges entre industriels et distributeurs dans leurs relations commerciales
- **Encourager le dialogue** autour de cette problématique d'intérêt général

## GRANDS PRINCIPES

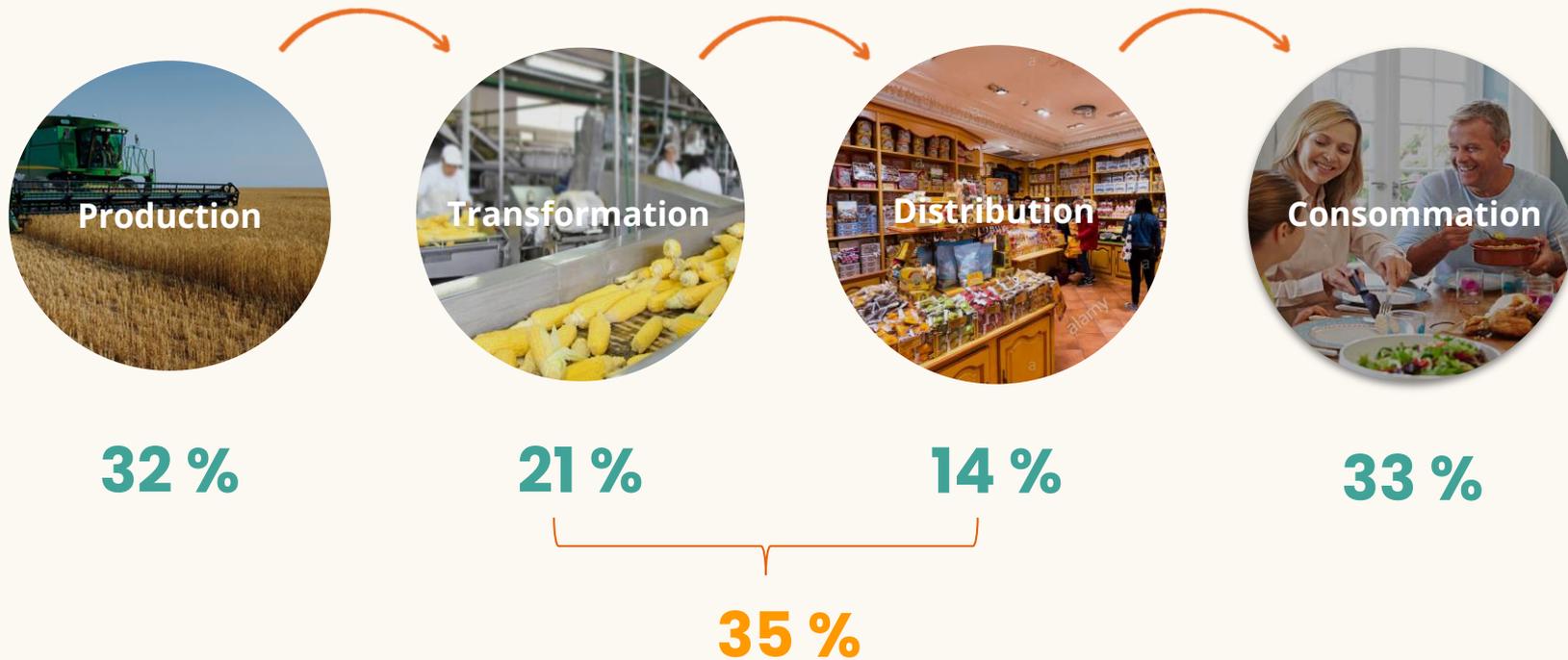
Ce document n'a pas vocation à dicter des règles rigides et intangibles, mais plutôt à donner des opportunités de pistes à explorer. Chaque acteur a la responsabilité de faire évoluer ses pratiques et de privilégier une collaboration positive et constructive.

- Ne pas systématiser des règles théoriques, mais **s'engager au cas par cas sur des bonnes pratiques et des principes de collaboration**
- **Ne pas déplacer le gaspillage alimentaire** à l'amont ou à l'aval
- Respecter le **droit de la concurrence**



# DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

OÙ SE TROUVE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN FRANCE ?



# PROBLÉMATIQUES



Industriels

## Enjeux

Produire suffisamment, prévoir et anticiper les commandes

## Impératifs

Produire en continu, livrer à temps, ajuster sa production, gérer les stocks



Distributeurs

## Enjeux

Vendre les produits avant péremption, avoir une offre qualitative pour le consommateur, éviter les rayons vides

## Impératifs

Assurer la rotation des rayons, ajuster les prévisions, gérer les stocks

## Contraintes

Engagements sur les prévisions de volume (changement de références, arrêts ou lancement de produits, promotions, saisonnalité...), **surproduction/surcommandes pour anticiper tout aléa**, imprévisibilité de la demande, comportement des consommateurs



# **UNE MEILLEURE COMMUNICATION & COLLABORATION**



## OBJECTIF

Une logistique plus efficiente et plus économe en ressources et énergies repose avant tout sur une volonté accrue de collaboration en amont, comme en aval (avec la participation souhaitée des transporteurs).

Il faut s'attacher à mettre en place une communication active et régulière sur l'objectif de réduction du gaspillage alimentaire et une information sur les bonnes pratiques publiées.

## GRANDS PRINCIPES

Une meilleure collaboration repose avant tout sur un principe de transparence et de partage d'expériences sur les causes de gaspillage alimentaire. Afin d'oeuvrer ensemble pour réduire les pertes subies, il convient de partager les dysfonctionnements sans stigmatiser méthodes et collaborateurs et développer des améliorations à apporter dans la chaîne logistique entre les sites de l'industriel et les sites du distributeur.

### PRÉREQUIS :

Établir un **baromètre régulier** pour suivre les avancées et pérenniser les échanges

### En amont et en aval :

- Partage d'informations agrégées/d'expériences en lien avec le gaspillage alimentaire
- Identification et suivi de **KPIs communs** en bilatéral (par exemple l'évolution du taux de casse en %)

# ENCOURAGER LE PARTAGE DES INFORMATIONS, DES PRATIQUES ET DES MOYENS

Encourager et partager les constats entre industriels et distributeurs pour réduire le gaspillage alimentaire.

## PRÉREQUIS

- Inclure différentes équipes dans les discussions et le suivi de l'optimisation logistique : logistique, RSE, marketing, juridique
- Volonté de renforcer la collaboration autour de l'enjeu commun de la réduction du gaspillage alimentaire
- Définir et mettre en place, quand c'est possible par les deux parties, les outils de partage et de suivi

## POINTS DE VIGILANCE

- Bon équilibre dans le partage des informations sur le gaspillage alimentaire
- Préserver la confidentialité

## AXE 1

### ENCOURAGER LE PARTAGE D'INFORMATIONS ET LA TRANSPARENCE SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Assurer de manière régulière le partage bilatéral des informations sur le gaspillage entre l'industriel et le distributeur (taux de casse, problématiques de la chaîne logistique, analyses post-opérations...)

## ACTIONS



**Systématiser les échanges et le partage bilatéral** de données relatives aux événements ayant généré des gaspillages alimentaires évitables



**Mettre en place un baromètre bilatéral** (mensuel, trimestriel) pour assurer le suivi des actions et mesurer leur impact (entre les services des industriels et distributeurs en charge des approvisionnements et de la supply chain)

## AXE 2

### PARTAGER LES BONNES PRATIQUES ET LES RETOURS D'EXPÉRIENCE

Documenter les exemples de bonnes pratiques et partager les retours d'expérience afin de pérenniser ces actions entre industriels et distributeurs au sein de la filière alimentaire

#### ACTIONS

##### Général :



**Communiquer et partager** au sein de la filière sur les bonnes pratiques et les retours d'expérience.



Se faire le **relais et le promoteur de ces actions** au sein de la filière alimentaire

## AXE 3

### METTRE EN COMMUN LES MOYENS LOGISTIQUES ET DE VALORISATION

Favoriser la mutualisation du transport et des moyens de valorisation

#### ACTIONS



**Mutualiser les réseaux/canaux de valorisation :** notamment à travers la cartographie du Pacte sur les Dates de Consommation



**Mutualiser le transport :** augmenter la fréquence tout en garantissant un remplissage optimal des camions en regroupant les livraisons (si plus en lien avec le DD et non avec le GA : à retirer)

# ÉVALUER LES RISQUES ET LEUR ORIGINE

Faire de la lutte contre le gaspillage alimentaire une responsabilité commune afin que le partage des risques soit une source de motivation pour une collaboration active

## PRÉREQUIS

- Volonté de renforcer la collaboration autour de l'enjeu commun de la réduction du gaspillage alimentaire

## POINTS DE VIGILANCE

- Ne pas faire du partage des risques une contrainte mais une opportunité dans l'objectif de réduction du gaspillage alimentaire

## ACTIONS

### En amont :

- 💡 **S'accorder en bilatéral sur les prévisions** : promotions, innovations, produits frais, produits saisonniers
- 💡 Encourager les engagements fermes en bilatéral sur les promotions quand cela est possible
- 💡 **Identifier et activer les canaux de valorisation** si erreurs de prévisions, changements de références, arrêts et lancements de produits, stocks perdus etc
- 💡 **Travailler ensemble sur les lancements de produits / stocks résiduels / promotions** : anticiper au mieux pour éviter leur destruction et s'assurer de leur valorisation
- 💡 **Identifier ensemble les canaux de valorisation saturés** pour envisager des alternatives en amont et/ou en aval

### En aval :

- 💡 Si erreur en prévisions : en tirer des conséquences sur le plan méthodologique en **trouvant des solutions pour valoriser les produits concernés** (en magasin ou en valorisation)
- 💡 Intensifier la **pratique des retours d'expérience et analyses** post-opérations en intégrant l'objectif de réduction du gaspillage
- 💡 **Proposer un plan d'action correctif conjointement** (et impliquer les transporteurs) pouvant s'appuyer sur différents leviers (reprises, déstockage, remise immédiate en PDV, ...)

# QUESTIONNER LES CONTRATS DATE



## OBJECTIF

La volonté des industriels et des distributeurs est de trouver des solutions afin d'éviter que des produits encore consommables soient écartés des canaux de distribution et que leur disponibilité à la vente en magasin soit optimisée.

## GRANDS PRINCIPES

La réflexion sur les contrats date doit toujours se faire en bilatéral, au regard des circonstances particulières et donc au cas par cas.

### PRÉREQUIS

- **Ne pas systématiser**, toujours se baser sur l'existant et s'adapter

## AXE 1

### COLLABORER EN AMONT ET ANTICIPER

Le cas échéant et en fonction des circonstances favoriser la transparence et la collaboration bilatérale sur les contrats date en fonction des produits concernés et des contraintes d'approvisionnement et d'optimisation des flux logistiques

#### EXEMPLES D' ACTIONS

 Identifier le **taux de casse/invendus** par famille et segment de produits

 Identifier **l'historique de vente** par typologie de produits sur 1 an

#### KPI À SUIVRE

 **Évolution du taux de casse/invendus** par typologie de produits

## AXE 2

### QUESTIONNER, DANS DES CIRCONSTANCES PRÉCISES, LES CONTRATS DATE

Anticiper le gaspillage alimentaire en fonction du taux de casse / invendus, des rotations et de l'historique de vente des typologies de produits

#### ACTIONS

 **Dérogations** au cas par cas en fonction de l'historique & du taux de casse connu

#### EXEMPLES DE CATÉGORIES DE PRODUITS SENSIBLES

 **Produits à DDM** longue

 **Produits ultra-frais à DLC**

# OPTIMISER LES COMMANDES



## OBJECTIF

Éviter la surproduction en amont, les stocks morts en aval et ainsi réduire le gaspillage alimentaire.

Les commandes devraient idéalement pouvoir se faire au plus proche de la réalité des dynamiques de consommation et de saison. C'est un enjeu transversal tout au long de la chaîne logistique suivi précisément tout au long de l'année.

## GRANDS PRINCIPES

Accorder de la flexibilité et de la souplesse quant à des prévisions de commandes qui sont soumises à l'erreur et doivent pouvoir être revues dans le temps.

### PRÉREQUIS

- Ne pas impacter le **taux de disponibilité linéaire**
- **Bien faire la différence** entre rationaliser le transport, objectif environnemental, et réduire le gaspillage alimentaire
- **Commencer à travailler sur les promotions et les innovations** afin d'optimiser les flux de commandes plutôt que sur les fonds de rayon

## AXE 1

### ANTICIPER ET MIEUX QUALIFIER LES COMMANDES DE MANIÈRE COLLABORATIVE

Collaborer entre les représentants qualifiés des industriels et des distributeurs en matière d'approvisionnement et de logistique afin d'avoir des commandes au plus juste et de pouvoir ajuster la production en amont

#### PRÉREQUIS

Partage de données et transparence pour permettre des révisions régulières et un meilleur ajustement des commandes

#### ACTIONS

En amont, favoriser au maximum :



**Prévisions collaboratives**



**Gestion différenciée des stocks**

En aval, faire remonter l'information :



Quand c'est possible trouver des **outils simples et fiables accessibles à tous**



**Partage des analyses post-opérations** sur les promotions

## AXE 2

### ASSOULPIR LES FLUX ET LES MINIMA DE COMMANDES

Réorganiser les flux et travailler les minima de commandes pour permettre plus de souplesse et d'adaptabilité

#### PRÉREQUIS

- Baser ces discussions sur une collaboration active en amont pour identifier le taux de casse et les familles de produits concernées
- Ne pas systématiser, toujours se baser sur l'existant, au cas par cas

#### ACTIONS



**Favoriser la détente des flux** : ajuster autant que se peut les commandes aux capacités logistiques



**Réduire les minima de commandes et les PCB** pour les produits dont le taux de casse est fort



**Permettre une tolérance sur la disponibilité des produits commandés**

## AXE 3

# SÉCURISER LES PROMOTIONS & INNOVATIONS

Évaluer les risques sur les promotions et innovations

### ACTIONS

-  **Travail commun sur la valorisation** : anticiper ensemble dès l'amont la valorisation des produits qui pourraient être déstockés afin d'activer rapidement un circuit alternatif
-  **Meilleure gestion des arrêts de production de références** : en évaluant notamment le stock industriel avant l'arrêt d'un produit
-  **Travail en bilatéral sur les offres et le linéaire** dans un objectif de réduction du GA



### KPIS À SUIVRE

Évolution du taux de casse/invendus

# SÉCURISER LES LIVRAISONS



## OBJECTIF

Miser sur une meilleure communication en amont afin d'éviter au maximum le retour de marchandises non conformes à la commande mais conformes à la vente par ailleurs. Industriels et distributeurs doivent oeuvrer ensemble à une meilleure exécution des différentes étapes de la chaîne logistique.

## GRANDS PRINCIPES

Communiquer davantage afin d'anticiper toute problématique et impact en termes de gaspillage alimentaire, assurer un suivi régulier pour une amélioration continue des conditions de livraison et une optimisation des flux.

### PRÉREQUIS

- En amont, **mieux communiquer** : avoir les bons contacts, communication anticipée en cas de retard, de surplus...
- En aval, mettre en place et assurer un **suivi régulier** : pointer les problématiques récurrentes, optimiser les performances

## AXE 1

### RENFORCER LA COMMUNICATION EN AMONT POUR ANTICIPER TOUT ALÉAS EXCEPTIONNEL

Communiquer davantage et sécuriser des canaux de communication afin d'anticiper tout aléa exceptionnel et permettre au plus tôt une décision quant à la valorisation des produits

#### ACTIONS

-  **Mise en place de mécanismes d'anticipation et d'information** permettant aux parties de s'adapter, dans des délais suffisants, aux aléas de la chaîne d'approvisionnement logistique
-  **Définir des interlocuteurs responsables dédiés** afin de fluidifier la communication entre les parties
-  Si la marchandise est invendable tel quel, **s'accorder sur des canaux de valorisation** rapidement
-  **Tenir compte des circonstances externes** à la volonté des parties prenantes lors de retards de livraison:
  - Dérogations en cas de force majeure
  - Dérogation en cas d'imprévu : climat, trafic, grèves
  - ...

## AXE 2

### S'INTERROGER SUR LES CONDITIONS DE REFUS & D'ACCEPTABILITÉ DES MARCHANDISES

Travailler à une définition des conditions d'acceptabilité afin d'éviter les interprétations divergentes et le refus de marchandises encore consommables.

#### À SUIVRE

-  Diffusion des bonnes pratiques de la CEPC et respect de la loi (EGALIM 2)

#### ACTIONS

-  Faire dialoguer fournisseur, transporteur et distributeur sur **les process de sauvegarde de marchandises à réception**

# **FAVORISER LE DON & LA VALORISATION**



## OBJECTIF

Collaborer permet aussi de favoriser les dons et la valorisation de l'ensemble des produits qui se retrouvent exclus des circuits de vente traditionnels.

Le don et la valorisation des produits invendus doit être une responsabilité partagée entre industriels et distributeurs puisque la perte induite impacte l'ensemble de la filière.

## GRANDS PRINCIPES

Anticiper et systématiser les bonnes pratiques pour permettre une plus grande fluidité et réactivité afin de valoriser au maximum l'ensemble des produits.

### PRÉREQUIS

- Accepter le **partage de responsabilité** dans la lutte contre le gaspillage alimentaire
- **Partager les connaissances et les ressources** de valorisation

## AXE 1

### ANTICIPER EN COLLABORATION LA VALORISATION DES PRODUITS

Collaborer dès l'amont pour trouver des canaux de valorisation pour l'ensemble des produits, tout au long de l'année en misant sur le partage et en se basant sur le taux de casse

#### ACTIONS

En amont :

Saisonnalité :



- **Identifier les moments** qui génèrent du gaspillage alimentaire (fin d'année, pâques..) et s'assurer en amont de prévoir une valorisation
- **Prolonger la période d'écoulement** des produits saisonniers et des offres découverte



MDD : À la décision de l'enseigne : **généraliser l'autorisation de principe** (et non interdiction de principe) quant à la valorisation des produits MDD avec des gardes fous nécessaires



Innovations : **Envisager les canaux de valorisation possibles dès le processus d'innovation**. Mettre en place un suivi précis du taux de casse/invendus

En aval :



**Recherche commune de valorisation** sur des stocks non acceptés / refusés



**Partager** les réseaux de valorisation et les moyens logistiques

## AXE 2

### SENSIBILISER L'ENSEMBLE DES PARTIES PRENANTES

Systématiser le recours à la valorisation via une sensibilisation globale des parties prenantes

#### ACTIONS



Collaborateurs : en interne, **favoriser la sensibilisation au gaspillage alimentaire** à travers tous les outils disponibles (webinaires, formations, études de cas pratique) pour faire de sa réduction une mission commune et partagée



Associations d'aide alimentaire : **sensibiliser et rassurer** : favoriser le don, notamment de DDM dépassées avec une charte qualité

## AXE 3

### SYSTÉMATISER LES BONNES PRATIQUES

Capitaliser sur les bonnes pratiques mises en place en période de crise et les systématiser tout au long de l'année si elles permettent la réduction du gaspillage alimentaire

#### ACTIONS



**Identifier les bonnes pratiques** qui ont prouvé leur efficacité



**Généraliser ces actions et partager leurs résultats** en interne pour consolider leur usage

Exemples : étendre le temps de vente des produits saisonniers, élargir les périodes de promotions....

# ENSEMBLE, LUTTONS CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



# ACTIONS POUR LES SIGNATAIRES DU PACTE SUR LES DATES DE CONSOMMATION

## 5 ACTIONS PRIORITAIRES

- **Communication continue**  
Mise en place d'un baromètre bilatéral entre l'industriel et le distributeur (mensuel)
- **Collaboration**  
Identifier et partager taux de casse / invendus et historique de vente par famille de produits pour anticiper le cas échéant des récurrences de mévente
- **Commandes**  
Prévisions collaboratives
- **Livraisons**  
Actions sur le pilotage des minima de commande et PCB ainsi que des prévisionnels de vente sur les lancements de nouveaux produits/innovations
- **Définir des interlocuteurs responsables dédiés** afin de fluidifier la communication entre les parties

## PROPOSITION DE PILOTES À LANCER EN BILATÉRAL

- **Contrats date**  
Questionner les contrats date sur des produits spécifiques
- **Commandes et stock**  
Gestion différenciée des stocks en fonction des schémas logistiques, des produits, facteurs climatique ou géographiques
- **Livraisons**  
Définir des bonnes pratiques d'acceptabilité et de refus des marchandises
- **Valorisation**  
> Envisager dès la conception des canaux de valorisation de marchandises dans le cadre de la lutte contre le GA et des circuits redistributifs (commerciaux ou alternatifs)  
  
> Autorisation de principe quant à la valorisation des produits MDD avec des gardes fous nécessaires

