

TERRITOIRE ZÉRO DÉCHET



RÉVOLUTION EN RAYONS

Grandes surfaces, mais petits déchets. Depuis l'adoption de la loi Garot en 2016, les magasins accentuent les initiatives pour lutter contre le gaspillage alimentaire. À la clé, plus de tri, moins de déchets et des consommateurs satisfaits !

Ils sont moches, abîmés, effeuillés, affichent des dates de péremption trop courtes... Depuis toujours, il est usuel que certains produits présentés en rayon soient retirés et finissent à la poubelle. Résultat, une perte de chiffre d'affaires pour les magasins, à laquelle s'ajoutent des coûts d'élimination des déchets. E. Leclerc, Carrefour, Système U, tous sont concernés.

■ Des vitrines "Zéro gâchis"

Devant ce constat, certains ont pris les devants. Ainsi, en Normandie, plusieurs entreprises proposent des services innovants. Sébastien Duquesne est directeur régional de l'une d'entre elles depuis deux ans. Avec un slogan qui affiche ses intentions - "Réduisez le gaspillage

en réveillant le potentiel de vos déchets !" - il sollicite les directeurs de magasins afin de proposer sa révolution en rayons et bouscule les usages. "Notre intervention incite à revoir tous les process pour rendre visibles les pertes quotidiennes et agir pour les diminuer", précise-t-il d'emblée. "Nous travaillons avec les employés pour mettre en place une nouvelle logistique, en accord avec la charte fraîcheur du magasin". Très rapidement, les produits présentant des dates courtes, susceptibles d'être vendus à tarifs réduits, sont identifiés. Il en est de même pour ceux pouvant être donnés aux associations.

Emmanuel Bousseau, responsable environnement du groupe "Les Coopérateurs de Normandie Picardie



(Hyper U, Super U...) "confirme l'intérêt de cette démarche : "les magasins vendaient déjà des produits en date courte aux clients et faisaient des dons aux associations. Cet accompagnement a permis d'accentuer le dispositif et de réduire de façon importante les pertes de denrées".

Un propos que partage David Guéry, responsable logistique du magasin E. Leclerc de Saint-Etienne-du-Rouvray. "Nous avons divisé par deux la quantité de déchets finalement jetés!", indique-t-il. Même si quelques initiatives étaient déjà en place, le projet a permis d'aller beaucoup plus loin dans la démarche de lutte contre le gaspillage. "Nous équipons les employés de certains rayons de tablettes qui leur indiquent chaque jour quels produits présentent des dates courtes", ajoute Sébastien Duquesne. Ces mêmes produits sont rapidement étiquetés "anti-gaspi" en réserve et remis en rayons en promotion, avec des réductions variant de -30 % à -50 %. Et les consommateurs peuvent télécharger l'application "Zéro gâchis" pour connaître la liste



David GUÉRY
et Morgane SANSON

des biens de consommation vendus à tarif préférentiel le jour-même. Cette opération n'est que la première étape du dispositif proposé par l'entreprise de conseil, car l'objectif est également de faire profiter les associations locales.

34 %

**des magasins français
ont accéléré leur politique
anti-gaspi depuis la loi Garot**

■ Plus de solidarité

En effet, lorsque les produits ne sont pas vendus à des prix réduits, ce sont les associations qui viennent les récupérer. À Saint-Etienne-du-Rouvray, Grand-Quevilly et Bihorel, les dons sont quotidiens. "Nous prenons l'engagement de donner aux associations des produits triés, propres et en date", indique Morgane Sanson, responsable qualité du magasin E. Leclerc.

Les Restos du Cœur, l'épicerie solidaire SOLEPI ou encore la Banque Alimentaire, sont des acteurs clés qui redistribuent, aux personnes dans le besoin, des aliments de première nécessité. Chaque samedi, avec la collecte du jour, 140 personnes bénéficient d'un repas servi le soir même par les bénévoles des Restos du Cœur.

■ Plus de tri

En complément des ventes en promotion et des dons, de nombreuses filières sont développées, permettant d'augmenter significativement la réutilisation et le recyclage. Ainsi, chaque matin, le mot d'ordre en réserve c'est le tri ! "Les emballages pour lesquels nous devons payer l'élimination sont désormais repris pour être recyclés par des industriels compétents" précise David Guéry. Cartons, plastiques, métaux, papiers, biodéchets, bois, pain rassis... Tous sont vendus ou donnés pour être valorisés. Certains aliments périmés ou vraiment abîmés sont même donnés à un éleveur de chiens, qui cuisine une pâtée pour ses animaux ! L'opération "Anti-gaspi, Zéro gâchis" dans les magasins de grandes



Vitrine dédiée à la vente des produits frais en date courte à l'Hyper U de Grand-Quevilly

surfaces, c'est finalement l'histoire d'acteurs impliqués sur un territoire engagé, pour produire moins de déchets, mieux les trier et offrir plus de solidarité.

■ Économie circulaire et écologie à Barentin

Réduire et valoriser les déchets reposent sur la formation et la sensibilisation des employés des magasins. Chez Carrefour à Barentin, c'est l'un des axes forts privilégiés. Ainsi le 17 avril, le magasin organisait une demi-journée au cours de laquelle les salariés défilaient tour-à-tour devant les stands des entreprises chargées de recycler les matériaux. Le Smédar était présent dans le but de faire le lien entre le tri au travail et le tri à la maison.



UN NETTOYANT DÉSINFECTANT TOUS USAGES FAIT MAISON !

Fabriquez votre nettoyeur vous-même ! Rapide et efficace, cette recette à base d'agrumes bio est à la portée de tous. Sain et extrêmement économique, ce produit sera idéal pour nettoyer vos sanitaires et votre cuisine dans les moindres recoins.

■ Pour confectionner votre produit nettoyeur :

Les ingrédients

Écorces d'agrumes bio
Vinaigre blanc
Eau



1
Récupérer
les écorces
d'agrumes



2
Les mettre dans un bocal
en verre



3
Remplir le bocal de vinaigre blanc et
laisser macérer au moins deux semaines

4
Filtrer la préparation
et mélanger avec
la même quantité d'eau



5
Utiliser pour nettoyer vos sanitaires.
Ce produit détartre, parfume
et désinfecte

