

# Le commerce & les invendus alimentaires: réalité du terrain, freins, défis, initiatives et engagements

Géraldine Verwilghen – Comeos

# Prévention, le rôle du commerçant

- **Optimiser la gestion des stocks** pour répondre à la demande du consommateur
- Acheminer la marchandise à proximité du consommateur de façon la plus efficace et en respectant les **règles d'hygiène/sécurité alimentaire**
- Tout est mis en œuvre pour **réduire le nombre d'invendus** et de produits périmés grâce à :
  - *une politique d'achat sur mesure;*
  - *une chaîne logistique performante;*
  - *une gestion des stocks informatisée FIFO (first in, first out);*
  - *une politique de vente rapide*
- **Les invendus sont une perte sèche à éviter**

# La 2<sup>ème</sup> vie des invendus alimentaires

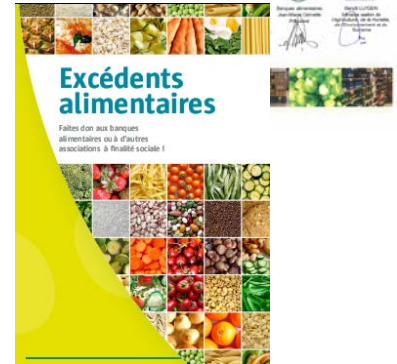
- Les **invendus alimentaires** = essentiellement des produits frais
- Ils ne sont pas jetés
- Recherche de la solution la plus durable en considérant les aspects sociaux, environnementaux et économiques
- Invendus alimentaires dans le commerce de détail:
  - **62%** non consommables (produits périmés, rupture de la chaîne du froid,...) → biométhanisation, compostage, alimentation animale,...
  - **38%** consommables mais impropres à la vente (approche de la date limite de consommation, emballages abimés, modifications organoleptiques,...) → **banques alimentaires (= 2,5 millions de repas/an)**, biométhanisation,...

# Contraintes et difficultés

- Malgré une série de contraintes et de difficultés:
  - contraintes liées à la sécurité alimentaire - traçabilité, responsabilité en cas d'incidents, systèmes d'autocontrôle,...
  - Ré-étiquetage en cas de congélation des produits frais
  - Contraintes logistiques (délais de collecte et redistribution, matériel de transport adéquat,...)
  - Inadéquation de l'offre et la demande en cas de dons aux associations (pas intéressées par tous les produits, toutes les quantités,...)
  - Limites des banques alimentaires, CPAS, Resto du cœur, ... (rigidité des plages horaires, distance points d'enlèvement,...)

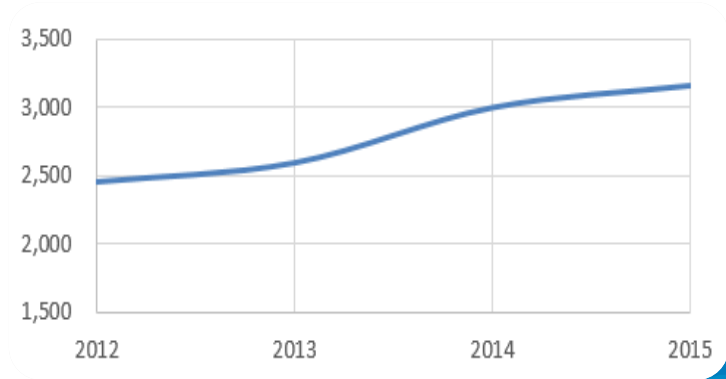
# Actions (inter)sectorielles

- 2008 + 2012: campagne d'information et de sensibilisation (brochure)  
⇒ collaboration Fevia-Comeos-banques alimentaires-Régions-Ministre fédérale
- 2012-2013: lobby gouvernement fédéral  
⇒ assouplissement règles Afscal traçabilité des dons alimentaires  
⇒ pas de TVA sur dons aux banques alimentaires
- 2014 – Engagement 'samen tegen voedselverlies'
  - 2015 – signature Roadmap (plan d'actions)
  - 9 programmes d'actions – 60 actions de la chaîne entière
    - Collaboration au sein de la chaîne
    - Sensibilisation, formation du personnel
    - Monitoring du gaspillage
    - Modèles de collaboration avec l'économie sociale



# Actions (inter)sectorielles

- 2015 : lobby gouvernement fédéral - assouplissement des règles Afscsa
  - surgélation des denrées alimentaires préemballées à conserver réfrigérées
  - aussi permise à la date limite de consommation au plus tard, à condition que certaines mesures soient respectées
    - ne pas interrompre la chaîne du froid
    - réduire le temps de collecte et de transport au maximum
    - contrôler la température des denrées alimentaires de manière aléatoire
  - la mention “consommation immédiate après décongélation
  - la durée de surgélation admise est aussi limitée
- Evolution tonnage dons du commerce aux banques alimentaires



# Initiatives individuelles des entreprises

- Améliorer la conservation des aliments et réduire les pertes pour le consommateur (portions uniques, emballages plus performants,...)
- Sensibilisation envers le consommateur (conseils de conservation, idées recettes, interprétation correcte de la date de durabilité minimale et de la date limite de consommation,...)
- Collectes en magasins et dons d'invendus alimentaires
- Malgré une série de contraintes et de difficultés:
  - contraintes liées à la sécurité alimentaire et à la responsabilité en cas d'incidents
  - contraintes logistiques et limites des banques alimentaires, CPAS, Resto du cœur, ...

# Derniers investissements consentis par Cora dans le cadre des surplus alimentaires



Chambre froide dédiée aux surplus alimentaires destinés aux Banques alimentaires. Accessibles par celles-ci en dehors des ateliers et chambres froides commerciales. Espace sécurisé.

Exemple de traçabilité réalisé par les Banques Alimentaires



# Delhaize lutte contre le gaspillage



1. *iCaros*: Gestion des stocks en magasin
2. *DC Fresh*: Centres de distribution modernes et en partie automatisés
3. *Food Respect*: Informer et éduquer le consommateur
4. *Emballages innovants* permettant une meilleure conservation des produits
5. *It's Fresh*: collaboration pour diminuer les pertes en fruits & légumes
6. *Transformation* de certains produits en magasin (poulet rôti, etc.)
7. *Vente rapide*: Favoriser l'achat de produits dont la DLV/DLC approche
8. *Dons* des invendus alimentaires
9. *Bio-méthanisation*: production d'énergie à base de déchets alimentaires



1. **Nadruk leggen op preventie bij de hiërarchische lijn bij het maken van bestellingen.**
  - ↳ dagelijkse opvolging voorraden + aankopen van klanten om bestelling te optimaliseren.
2. **Verscherpte kwaliteitscontrole bij aanlevering van goederen**
  - ↳ bewustwording creëren bij partners zodat afwijkingen in de kwaliteitsstandaard (en dus verlies) worden voorkomen.
3. **Sensibilisering van klanten om verspilling te voorkomen:**
  - ↳ tips & tricks aan klanten via website, folders en acties
4. **Sorteren & recycleren**
  - ↳ vervallen voeding wordt verzameld in bioboxes voor productie van groene stroom

## **Aandachtspunten / discussiepunten aangaande preventiebeleid:**

- “Own brand”-producten en ultra-verse voeding moeten uitgesloten worden van de verplichting om weg te schenken aan caritatieve organisaties om imagoschade te voorkomen.
- Herbekijken en evalueren van gangbare houdbaarheidsdatums die gehanteerd worden door fabricanten.

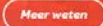



# Carrefour

- Solidariteitsklik

Carrefour Foundation schenkt alle deelnemende verenigingen een dotatie gaande van € 2.000 tot € 30.000, afhankelijk van het aantal 'klik's', om hun project te helpen realiseren.



## Carrefour

 <b>Carrefour</b> <b>De Roos vzw</b> Door de stijgende vraag naar voedselpakketten, waaronder gekoelde levensmiddelen, volstaan... <b>41 STEMMEN</b>	 <b>Carrefour</b> <b>Aarlen</b> <b>Sint-Vincentiusvereniging</b> De Sint-Vincentiusvereniging, in samenwerking met het OCMW, heeft momenteel logistieke problemen... <b>186 STEMMEN</b>	 <b>Carrefour</b> <b>Angleur Belle-île</b> <b>Saint-Vincent de Paul Jupille</b> De vereniging Saint-Vincent de Paul van Jupille heeft een bestelwagen nodig om te kunnen... <b>215 STEMMEN</b>	 <b>Carrefour</b> <b>Ans</b> <b>Accueil Botanique vzw</b> Accueil-Botanique krijgt al veel voedingsmiddelen van de Carrefour van Ans. Van 15 november... <b>217 STEMMEN</b>
---	---	--	--

 <b>Carrefour</b> <b>Bièrges</b> <b>Restos du Coeur vzw</b>	 <b>Carrefour</b> <b>Bomerée</b> <b>St-Vct de Paul Mt-S-Marchienne</b>	 <b>Carrefour</b> <b>Borcelles</b> <b>Accueil &amp; partage</b>	 <b>Carrefour</b> <b>Borsbeek</b> <b>'t Winkeltje</b>
--	---	--	---



# Colruyt



Dankzij een efficiënt bevoorradingsysteem slagen de winkelketens Colruyt, Okay en Bio-Planet erin om 97.6% van hun verse producten effectief te verkopen.

**97.6%**  
Sold goods compared to the total amount of purchased goods

15,503 tons  
- 322 tons Food Banks  
- 2,382 tons Animal Feed  

---

12,601 tons



# Quick



Het reduceren van voedselverspilling is voor Quick restaurants een constante bekommernis:

- Afstemmen van de productie op de reële consumptie in de zaal aan de hand van historiekgegevens
- Optimalisatie van de grondstofbestellingen om vervallen grondstoffen te voorkomen
- Screening en evaluatie van leveranciers om de uitval van grondstoffen te reduceren
- Afschermen van de producten bij opslag om kwaliteitsproblemen te voorkomen
- Reductie van afval door het herbekijken van het verpakkingsbeleid

# The Foodmaker



## 1. Beperking van afval:

- Door verbetering van verpakking: bijvoorbeeld scheiding van crunchy/muesli in een afzonderlijk potje bij de yoghurt. Hierdoor verlengt de shelf life/versheid.
- Door schatting van vermoedelijke waste op einde van de dag, producten herwerken in ander product

Bijvoorbeeld:

- *Verse fruitsla's en yoghurts: daar worden smoothies van gemaakt*
- *Croissants, breadsticks, chocolade broodjes: daar wordt broodpudding van gemaakt*
- *Teveel afgebakken baguetten, daar worden croutons van gemaakt*

## 2. Overschotten worden opgehaald in de meeste shops voor de daklozen.

## 3. Afval van verse groenten in centrale keuken, worden gerecupereerd om bio massa om te zetten in elektriciteit.