

Le gaspillage alimentaire coûte cher aux magasins

Le coût du gaspillage alimentaire s'élève en moyenne à 400 000 euros par an et par magasin, d'après les calculs de l'ADEME.

L'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (l'ADEME) publie aujourd'hui une étude sur les perspectives de réduction du gaspillage alimentaire au sein des supermarchés. Même si les acteurs de la distribution ne sont pas responsables de l'essentiel des pertes occasionnées sur l'ensemble de la chaîne (seuls 14 % des pertes surviennent dans les magasins), les supermarchés peuvent faire beaucoup pour réduire le gaspillage.

L'ADEME a collaboré avec 10 supermarchés de cinq enseignes différentes, en les sensibilisant à la lutte contre le gaspillage. Plusieurs types de mesures leur ont été proposés : par exemple, la création d'une zone dédiée avec les produits à date courte, ou l'optimisation du « stickage ». L'instauration de la vente de fruits et légumes par l'intermédiaire de vendeurs, bien que difficile, pourrait réduire les pertes dues à la manipulation des produits par les clients.

Mais il y a aussi des mesures plus douloureuses pour les gérants de magasins, comme la diminution du nombre de références. Mesure douloureuse mais efficace, puisqu'une petite minorité des références (moins de 1%) sont à l'origine en moyenne de 20% du gaspillage en euros, d'après l'ADEME.

Les politiques d'achat par les magasins pourraient elles aussi être améliorées, considèrent les spécialistes de l'ADEME. Mais là aussi, difficile parfois de résister à l'envie de faire des économies en achetant de grandes quantités sans être sûr de tout vendre. Et puis, pendant les périodes festives, dans le but d'engager des volumes de commandes plus importants, certains fournisseurs proposent au magasin de gérer et de rembourser les invendus. Difficile dans ces cas-là pour les magasins de refuser...

Et qu'en est-il du don d'invendus ? La loi du 11 février 2016 interdit en effet de rendre impropres à la consommation les invendus encore consommables et oblige les magasins de plus de 400m², de signer une convention de don alimentaire avec une association lorsque celle-ci le demande. Toutefois, l'étude de l'ADEME révèle que certains fournisseurs ne souhaitent pas que leur marchandise soit donnée et payent pour sa destruction.

Mais pour l'ADEME, globalement, les résultats de la sensibilisation des magasins au problème du gaspillage ont été positifs. Trois mois après la sensibilisation, l'agence a constaté une baisse des pertes de 22 % dans les magasins témoins. C'est 70 000 euros en moyenne par magasin d'économie totale cumulée sur un an. Un chiffre impressionnant, mais qui est encore loin des objectifs nationaux de diminuer le gaspillage de moitié à l'horizon 2025. Des efforts restent donc encore à faire.