

Le point de vente effectue des dons et valorise ses déchets alimentaires et manière informelle et sporadique.

Le point de vente dispose d'une politique claire en matière de dons et de valorisation des déchets alimentaires et les collaborateurs sont formés.

Le point de vente mesure et challenge ses dons pour minimiser la part de déchets alimentaires non biovalorisés.

Le point de vente biovalorise plus de 50% de ses déchets alimentaires. Un suivi régulier est fait et des recherches de nouvelles solutions et partenaires existe. Les collaborateurs sont impliqués et informés régulièrement des résultats.



Explication et contexte

Lorsque l'on s'intéresse aux déchets, et en particulier aux biodéchets, il faut avoir en tête trois catégories de déchets alimentaires (issus notamment des ménages, des restaurants, des traiteurs ou des magasins), ainsi que tout déchet comparable provenant des établissements de production ou de transformation de denrées alimentaires :

- Les restes de repas (poissons, viandes, sauces, fromages, desserts, ...).
- La préparation de repas : coquilles d'œuf, épluchures de fruits et légumes, marc de café...
- Les aliments périmés.

Pourquoi la démarche est orientée sur les déchets alimentaires ?

Les biodéchets comprennent à la fois les déchets alimentaires et les déchets verts. Ces derniers sont faciles à collecter, via une collecte spécifique ou en déchetterie. Ils sont également faciles à valoriser en compost, à moindre coût.

La collecte des déchets alimentaires doit, quant à elle, être réalisée selon des règles précises. Ces déchets doivent faire l'objet d'une traçabilité, des opérations de collecte jusqu'au traitement. Les installations qui les traitent ont l'obligation, entre autres, de posséder un agrément sanitaire spécifique et un système d'hygiénisation. Toutes ces étapes engendrent des coûts complémentaires.

Organiser une collecte et un traitement commun des déchets verts et des déchets alimentaires nécessiterait de respecter les contraintes

liées à la gestion des déchets alimentaires, occasionnant des coûts importants. Il y a donc un grand intérêt à les séparer en vue de leur valorisation.

De plus, un certain nombre de déchets alimentaires contiennent un fort pouvoir méthanogène et donc sont potentiellement sources d'énergie renouvelable ou peuvent faire l'objet d'un compostage pour enrichir les sols.

Point réglementaire

Depuis le 1er janvier 2016, les producteurs non ménagers de plus de 10 tonnes de biodéchets (déchets verts et/ ou alimentaires) par an ont l'obligation de mettre en place un tri à la source de ces déchets, en vue de leur valorisation organique (arrêté du 12 juillet 2011 pris en application de la loi du 12 juillet 2010).

La loi de transition énergétique pour la croissance verte, publiée le 17 août 2015 a sensiblement renforcé les objectifs relatifs aux biodéchets, en prévoyant « [...] le développement du tri à la source des déchets organiques, jusqu'à sa généralisation pour tous les producteurs de déchets avant 2025, pour que chaque citoyen ait, à sa disposition, une solution lui permettant de ne pas jeter ses biodéchets. » En effet, la valorisation des biodéchets en compost ou en méthanisation permet de limiter les émissions de GES.

Les institutions européennes ont également légiféré sur la question et, d'ici 2024, tous les producteurs de déchets, entreprises, collectivités, administrations et individus devront avoir une solution pour trier les biodéchets pour qu'ils soient valorisés, et cela peu importe la quantité de déchets alimentaires produite.



Que dois-je faire pour atteindre le niveau 1 ?

Le point de vente effectue des dons et valorise ses déchets alimentaires de manière informelle et sporadique.

Le point de vente a mis en place des partenariats avec des associations locales pour récupérer les denrées alimentaires mais n'a pas mis en place une démarche structurée.

Que dois-je faire pour atteindre le niveau 2 ?

Le point de vente dispose d'une politique claire en matière de dons et de valorisation des déchets alimentaires et les collaborateurs sont formés.

- Mettre en place sur le point de vente une démarche structurée pour éviter de jeter des denrées alimentaires encore consommables au sens de la loi du 11 février 2016.
- Former les collaborateurs concernés à la valorisation des déchets et sur l'organisation de la démarche du point de vente.
- Sensibiliser les collaborateurs sur la valorisation des biodéchets (affiches, réunions d'informations, ...).
- Mettre en place une ou plusieurs conventions de don avec des associations agréées qui viennent régulièrement collecter les déchets alimentaires.

- Trier et faire récupérer par un prestataire les produits qui ne peuvent pas être donnés aux associations, en vue de leur valorisation (méthanisation ou compostage).

Que dois-je faire pour atteindre le niveau 3 ?

Le point de vente mesure et challenge ses dons pour minimiser la part de déchets alimentaires non bio valorisés.

- Réaliser un tableau de bord pour mesurer le volume des dons aux associations locales et des déchets alimentaires valorisés en compostage et en méthanisation.
- Intégrer des objectifs de réduction des déchets alimentaires dans la rémunération variable des collaborateurs concernés.
- Communiquer régulièrement sur les dons réalisés et les déchets alimentaires valorisés est mise en place auprès des collaborateurs.
- Participer à la journée de lutte contre le gaspillage alimentaire le 16 octobre avec des animations et challenges interne et auprès des clients.
- Rechercher de nouveaux partenaires pour augmenter les jours de collecte des produits donnés et ainsi diminuer les risques de gaspillage.
- Mettre en place une démarche anti-gaspi afin de réduire au maximum les déchets alimentaires.





Que dois-je faire pour atteindre le niveau 4 ?

Le point de vente biovalorise plus de 50% de ses déchets alimentaires. Un suivi régulier est fait et des recherches de nouvelles solutions et partenaires existent. Les collaborateurs sont impliqués et informés régulièrement des résultats.

- Avec le tableau de bord, le magasin sait qu'il valorise plus de 50% de ses déchets alimentaires.
- Partager les résultats des actions avec les collaborateurs et les clients.
- Rechercher des solutions locales pour biovaloriser les déchets alimentaires (usine de méthanisation ou compostage auprès des agriculteurs, système de compostage électromécanique sur place (up cycle) ...).
- Rechercher de solutions innovantes pour valoriser les aliments avant leur mise au don et en biovalorisation, par exemple :
 - Partenariat avec des entreprises /associations (SoliFruits, La conserverie locale, re-belle ...) qui récupèrent les fruits et les légumes pour les transformer en compotes, confitures ...
 - Panier de fruits et légumes moches à prix préférentiels.
 - Vente de produits à date courte (phenix, too good too go, zéro gâchis, ...).
 - Don des produits autorisés pour l'alimentation animale (zoo, refuges ...).
 - Transformation des produits pour les réutiliser dans d'autres recettes (pudding avec le pain de la veille, croissant au jambon avec les croissants de la veille, ...).

Les Éco-gestes

Il existe plusieurs possibilités pour réduire les déchets alimentaires avant qu'ils ne deviennent des déchets et doivent être biovalorisés :

- Mettre en place une démarche anti-gaspi :
 - Mettre sous contrôle des produits les plus générateurs de gaspillage.
 - Mettre en place la commande automatique.
 - Mettre en place une zone dédiée pour les produits à date courte.
 - Vendre des fruits et légumes sous assistance.
 - Améliorer la politique d'achat des offres promotionnelles.
 - Renforcer Le don de produits aux associations caritatives.
 - Organiser La transformation/ le reconditionnement (pudding, smoothies, kit soupe, ...).
 - Utiliser des invendus pour l'alimentation animale.
- Former et informer les collaborateurs pour réduire le gaspillage.
- Sensibiliser les clients pour qu'ils manipulent le moins possibles les produits et qu'ils remettent les produits frais en place.
- Informer les clients sur les façons de réduire le gaspillage alimentaire chez eux (date de péremption, liste de course, rangement du frigo ...).
- Biovaloriser les déchets alimentaires sur place et offrir aux riverains une solution locale pour leur propre déchets alimentaires.

Les ressources

<https://www.ecologie.gouv.fr/biodechets>

<https://www.easyrecyclage.com/blog/comment-traiter-dechets-alimentaires/>

http://multimedia.ademe.fr/catalogues/fiches-distributeur/Intro_distributeur_temoin.pdf

<https://www.optigede.ademe.fr/outils-gros-producteurs-dechets-organiques>

<https://alchimistes.co/>

<https://hts-france.org/handicap-et-ess/solifoodwaste/solifruits>

ENGAGEMENT N°20

LES EXEMPLES



FRANPRIX

Création d'une boucle locale d'économie circulaire. Franprix et Les Alchimistes s'associent pour lancer la vente de compost en magasin.

Après une expérimentation de 6 mois sur 15 magasins, la revente de compost produit à partir des déchets collectés en magasin a semblé évidente afin de créer une offre différenciante. Ainsi, Les Alchimistes mettent à disposition de Franprix une interface transparente et ergonomique. L'enseigne suit au kilo près le volume de déchets alimentaires collectés chaque semaine.

En magasin, les responsables et employés sont sensibilisés aux enjeux du tri et du compostage lors de sessions dédiées. Les Alchimistes mettent à disposition deux poubelles distinctes. Les déchets alimentaires emballés (hors métal et verre) sont séparés des non emballés. Pour chaque type de déchet une solution de valorisation est proposée.

Les Alchimistes s'occupent de la collecte et de la valorisation en compost des déchets alimentaires à quelques kilomètres de Paris. Franprix propose en magasin le compost ultra-local des Alchimistes.

NESPRESSO

Les capsules usagées collectées sont recyclées pour être revalorisées en différentes matières utiles à toutes sortes d'industries.

Le marc de café usagé peut être revalorisé de multiples façons : en engrais, en répulsif contre des insectes nuisibles, son méthane permet de produire du biogaz et son CO2 est éjecté dans les serres de fleurs pour booster leur photosynthèse...

Il sert même de matériau pour fabriquer des objets, comme les plateaux de comptoir en boutique Nespresso, ou des mugs et tasses (à café, bien sûr) comme l'a imaginé Julian Lechner, jeune designer allemand qui a fondé KAFFEE FORM.

Ses tasses lavables, durables, sont éco-conçues à base de marc de café, de particules de bois récupérées et de colles naturelles.

L'aluminium quant à lui sert de nouveau pour fabriquer des vélos, des boîtes de conserve, de nouvelles capsules ...

FILIÈRE DE COLLECTE ET DE RECYCLAGE DE NESPRESSO FRANCE



Ma check-list pour préparer l'audit :

✓ NIVEAU 1 :

- Convention de don avec une association

✓ NIVEAU 2 :

- Démarche/ procédure de biovalorisation des déchets alimentaires.
- Contrat de collecte des déchets alimentaires en vue de leur biovalorisation.
- Supports de communication interne (affiches contre le gaspillage alimentaire, manifestations, ...).
- Formation pour les gestionnaires des déchets.

✓ NIVEAU 3 :

- Support de communication sur les partenariats avec les associations locales.
- Tableaux de bord de suivi des volumes de dons, de valorisation des produits alimentaires.
- Démarche anti-gaspi du point de vente.
- Nouvelles conventions de don avec des associations.
- Photo de l'animation réalisée à l'occasion de la journée anti-gaspi du 16 octobre.

✓ NIVEAU 4 :

- Innovation pour réduire et valoriser les déchets alimentaires.
- Tableau de bord montrant une biovalorisation de 50% des déchets alimentaires.
- Support de sensibilisation des clients au gaspillage alimentaire



2



4

RECAPITULATIF DON ET RECUPERATION INTERNE		OCTOBRE					Total Octobre
	#	BOUL/PAT	FLEU	EPICERIE	LIQUIDE	DPH	
ASSOCIATION 1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00 €
ASSOCIATION 2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00 €
ASSOCIATION 3	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00 €
ASSOCIATION 4	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00 €
ASSOCIATION 5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00 €
Total Dons DAE							0,00 €
Total Demande P2N							0,00 €
Recupération Interne							0,00 €
Produits stériles							0,00 €

5



6



7



Les exemples à fournir :

1. convention association
2. Démarche gestion des invendus
3. Sensibilisation gaspillage
4. Tableau de bord gestion des invendus
5. Animation atelier cuisine anti-gaspi
6. Innovation anti gaspi
7. Sensibilisation client



Le gaspillage alimentaire

La majorité des déchets alimentaires qui composent nos poubelles sont des aliments gaspillés. Chaque année en France, près de 10 millions de tonnes de nourritures consommables sont gaspillées, soit l'équivalent de 150 kg/hab./an. Dans les ordures ménagères et assimilées, on trouve l'équivalent de 20 kg/hab./an de déchets alimentaires, dont 7 kg de produits alimentaires encore emballés.

Ainsi, pour réduire nos déchets alimentaires, il faut réduire le gaspillage. Pour cela la loi du 11 février 2016 prévoit un certain nombre d'obligations réglementaires pour tous les points de vente alimentaires :

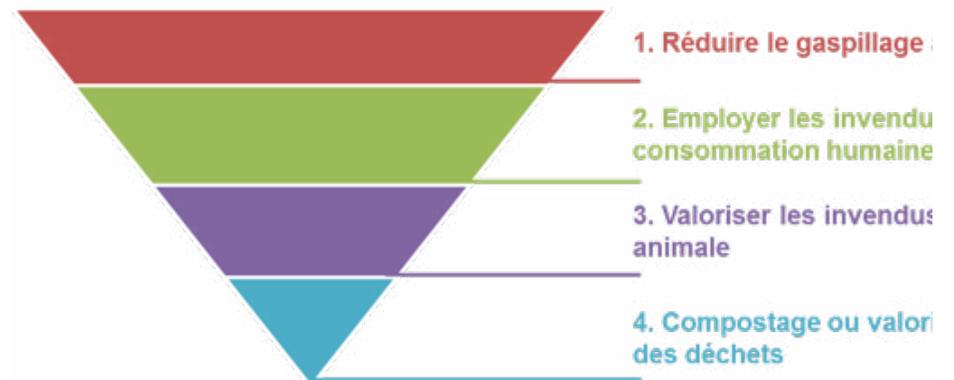
- L'obligation, pour les magasins alimentaires de plus de 400 m² de proposer une convention de don à des associations pour la reprise de leurs invendus alimentaires encore consommables ;
- L'interdiction, pour les distributeurs alimentaires, de rendre impropres à la consommation des invendus encore consommables.

Pour cela la loi comporte trois types de mesures pour orienter les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Mesure 1 : les actions magasins pour réduire le gaspillage

La loi a défini l'ordre de priorité suivant pour mettre en place les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et ainsi atteindre l'objectif de réduction du gaspillage :

Pyramide anti-gaspi :





Mesure 2 : les actions de communication

La loi prévoit également un volet de sensibilisation et de formation des salariés ainsi qu'une communication régulière auprès des consommateurs qui sont les premiers acteurs concernés par la démarche. Ces actions de communication doivent permettre une appropriation de la problématique par ces acteurs afin qu'ils contribuent pleinement à la réduction du gaspillage.

Mesure 3 : les sanctions

Pour s'assurer que les magasins ne pratiquent plus la "javellisation" des produits encore consommables et pour mieux encadrer le don des produits aux associations caritatives, la loi prévoit des sanctions pécuniaires en cas de non-respect des deux points suivants :

- Ne pas rendre impropre à la consommation des denrées encore consommables sous peine d'une amende de 3 750€ par infraction. En plus de l'amende, le magasin risque de devoir afficher ou diffuser l'information de sa condamnation.
- Avoir une convention de don avec au moins une association caritative sous peine d'une amende de 450€. Les conventions signées avant l'application de la loi sont réputées conformes.

La loi a été complétée par un décret d'application (n° 2016-1962 du 28 décembre 2016) qui vient préciser les modalités de don des produits alimentaires aux associations caritatives. Les nouvelles conventions devront mentionner les points suivants :

- Le tri des denrées alimentaires est effectué par le magasin,
- L'association bénéficiaire du don peut en refuser tout ou partie,
- Les modalités d'enlèvement, de transport et de stockage des denrées alimentaires,
- Les responsabilités respectives du magasin et de l'association,
- Les modalités selon lesquelles est assurée la traçabilité des denrées alimentaires,
- L'établissement et la transmission par l'association d'un bon de retrait qui justifie la réalité du don.

Pour rappel : D'après l'article 90 du BOFIP, les bons de retrait ne doivent en aucun cas mentionner le coût de revient des produits donnés. C'est de la responsabilité du magasin de rapprocher les produits donnés de leur coût de revient pour la valorisation fiscale

L'arrêté du 12 avril 2017 fixant les catégories de denrées alimentaires exclues des dons les denrées d'origine animale qui ne sont pas préemballés au sens du règlement INCO (UE n° 1169/2011).