

Plan de prévention des déchets alimentaires

Lidl Luxembourg



Quantité de déchets alimentaires (subdivision en déchets alimentaires évitables et déchets alimentaires non évitables)

→ Poids déchets organique → 100% déchets alimentaires évitables

Aperçu tonnage 2021-2022 (11 magasins)

Tonnage LUX			
	2021	2022	PLAN 23 **
BIO	469.4	455.45	537.431

** deux nouveaux magasins Lidl au Luxembourg depuis décembre 2022
Lidl Windhof et Lidl Dudelange → 13 magasins

Pourcentage de la surface totale destinée à la vente des denrées alimentaires

Pourcentage superficie: 14,462 m²

Ingeldorf	604.00
Bertrange	1,074.00
Pétange	799.00
Mersch	902.00
Wasserbillig	800.00
Pommerloch	1,302.00
Strassen	999.00
Beggen	1,710.00
Foetz - 28, rue du Brill	1,704.00
Huldange (Schmiede) - route de Stavelot 16	1,428.00
Differdange-Rue de Soleuvre 170, 17	1,476.00
Dudelange	1,249.00
Windhof - rue d'Arlon	1,415.00

Description de la méthodologie et des mesures prises pour diminuer les déchets alimentaires <https://corporate.lidl.lu/fr/durabilite/societe/gaspillage-alimentaire>

Notre politique

Lidl veut non seulement proposer des produits de qualité, mais également limiter au minimum le gaspillage alimentaire. Sur l'ensemble de la chaîne alimentaire mondiale, nous gaspillons chaque année près d'un tiers des denrées produites, soit environ 1,4 milliard de tonnes de nourriture par an. (Source: www.voedselverlies.be, un site web du gouvernement flamand)

Ce gaspillage alimentaire se produit, pour la majeure partie, au début (au niveau de l'agriculture et la production) et à la fin de la chaîne alimentaire (au niveau du consommateur). Même si 4 à 6 % à peine du gaspillage alimentaire se produisent dans la distribution (dont les supermarchés), Lidl veut assumer ses responsabilités à cet égard. Nous nous fixons dès lors des objectifs de réduction ambitieux. Par ailleurs, nous tentons également de revaloriser les excédents alimentaires.

Nos objectifs

D'ici 2020, nous voulons réduire de 25 % les déchets alimentaires par rapport à 2015.

D'ici 2025, nous voulons même réduire de 50 % les déchets alimentaires.

PRÉVENTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Processus de commande intelligents

Pour le discounter que nous sommes, rentabilité et simplicité font partie de nos compétences clés. Il en va de même pour les procédures de commande dans nos magasins. Ainsi, nous visons la meilleure adéquation possible entre l'offre et la demande. Nos systèmes peuvent même conseiller au responsable du magasin la quantité à commander pour chaque article.

Par ailleurs, les commandes passées par les magasins sont revérifiées dans les centres de distribution. La température des produits est garantie en permanence, et ce, depuis leur réception à leur achat par le client, afin d'éviter autant que possible qu'ils deviennent impropres à la consommation.

Coin à -30 %

Nous proposons une réduction de 30 % tout spécialement sur les produits dont la date de péremption approche mais qui sont encore d'excellente qualité. Tous ces produits portent un autocollant « -30 % » orange et sont proposés dans le « Coin à -30 % ».

Notre objectif est d'inciter le client à acheter ces produits également. Résultat ? Tout le monde y gagne ! Car nous gaspillons moins de nourriture et le client fait des économies.

BON APPÉTIT, ZÉRO GASPI

Bon Appétit, Zéro Gaspi

En avril 2019, Lidl a lancé une nouvelle initiative contre le gaspillage alimentaire : « Bon Appétit, Zéro Gaspi ». Cette initiative s'inscrit dans l'ambition de Lidl de réduire le gaspillage alimentaire de 25 % en 2020 (par rapport à 2015). Pour ce faire, Lidl collabore notamment avec Caritas-Croix rouge qui vend les excédents alimentaires aux moins favorisés. Mais Lidl a opté pour une approche différente, que nous avons baptisée « Bon Appétit, Zéro Gaspi ». Les produits difficiles à vendre, parce que la date de péremption tombe le même jour ou parce que les emballages sont endommagés, sont proposés à un prix plancher :

viande, poisson et pâtisserie à 0,50 € ;

produits laitiers et légumes emballés à 0,20 € ;

fruits et légumes et aliments secs en cartons d'environ 3 kg à 1 €

Lidl reversera le produit net de la vente à Caritas-Croix rouge. Ce système remporte manifestement un vif succès, puisque presque tous les produits proposés sont vendus.



Il est vrai que l'approche présente de nombreux avantages :

les personnes moins favorisées peuvent acheter des produits à prix cassés dans les magasins ;

nous pouvons proposer de nouveaux produits chaque jour ;

nous pouvons également proposer des produits qui peuvent être congelés et donc conservés plus longtemps – comme la viande – ou qui doivent être conservés au frais ;

avec le produit de ces ventes, Caritas-Croix rouge peut acheter des produits en parfait état et donc assortis d'une période de conservation plus longue. Ils investissent également dans des nouvelles infrastructures (ouverture nouveau centre de distribution à Livange) et véhicules de transport.

En 2020 on a offert un chèque de **€ 27.000** à la croix rouge et en 2021 et 2022 on a pu offrir **2 fois** un chèque de **€ 50.000** à Caritas-Croix rouge Luxembourg.

Voici un aperçu des ventes « **Bon Appétit, Zéro Gaspi** » au Luxembourg par année fiscale :

	Article		année fiscale 2019	année fiscale 2020	année fiscale 2021	année fiscale 2022	total
Ventes par année fiscale	5352	ZERO WASTE 0.5/ZÉRO GASPILLAGE 0.5	45,581	57,152	59,729	49,805	212,267
	5393	ZERO WASTE 0.2/ZÉRO GASPILLAGE 0.2	44,308	84,009	89,375	71,520	289,212
	5396	ZERO WASTE 1/ZÉRO GASPILLAGE 1	12,632	19,484	23,738	14,959	70,813
	Ventes totales		102,521	160,645	172,842	136,284	572,292

On a vendu au total **572,292** pièces de « Bon Appétit, Zéro Gaspi » depuis le lancement en avril 2019.

OFFRIR LES EXCÉDENTS ALIMENTAIRES

Offrir les excédents alimentaires

Dons des centres de distribution

Malgré tous nos efforts pour limiter le gaspillage, les excédents alimentaires sont inévitables. C'est pourquoi Lidl collabore depuis plusieurs années avec Caritas-Croix rouge. Cette organisation vient régulièrement récupérer des denrées alimentaires dans nos centres de distribution pour en faire don aux personnes qui vivent sous le seuil de pauvreté.

Il s'agit d'aliments qui sont toujours propres à la consommation et qui sont conformes aux prescriptions en matière de sécurité alimentaire, mais qui ne peuvent pas (ou plus) être vendus. Nous pensons par exemple aux emballages déchirés ou aux produits dont la date de péremption approche.

Transformation des déchets organiques en biogaz

Les aliments qui ne peuvent plus être consommés ou qui, pour des raisons légales, ne peuvent plus être donnés à Caritas-Croix rouge, ne sont pas jetés à la poubelle mais rangés dans une boîte à part pour déchets organiques. Ces déchets organiques sont ensuite intégralement transformés en biogaz. En 2018, ils ont ainsi permis de produire une énergie suffisante pour satisfaire les besoins énergétiques d'environ 1 100 ménages.