



UNITED AGAINST WASTE «UAW»

Déchets alimentaires – potentiel d'économie pour les entreprises!

Nuisance pour l'environnement et le profit

La surproduction et les déchets alimentaires pèsent non seulement sur le profit mais aussi sur l'environnement. En Suisse, d'après des estimations actuelles, plus de deux millions de tonnes de denrées alimentaires sont perdues chaque année. Les déchets alimentaires sont un thème connu des boulangeries et des pâtisseries – car d'un point de vue commercial, toute entreprise a intérêt à les réduire.

Changement des habitudes de consommation

Le changement de comportement face à la consommation montre un transfert clair vers la restauration ra-

pide et le Take-away. Cela offre l'opportunité aux entreprises artisanales de compenser les baisses de ventes dans la gamme des pains classiques avec un choix attrayant de sandwiches frais et de salades. Le défi de présenter un choix attrayant jusqu'à la fermeture du magasin et d'autre part d'éviter les excédents est de ce fait devenu considérablement plus important. Les clients attendent un assortiment caractérisé par la fraîcheur, la qualité et la saveur. Ceci de tôt le matin à tard le soir.

L'estime portée au pain a diminué

Le pain en comparaison à d'autres aliments est trop avantageux, le pain de la veille est souvent un tabou.

L'offre qui est devenue de plus en plus grande chez les concurrents est juste immense, les prix sont encore plus sous pression en raison de la guerre des prix en partie paradoxale. Des actions avec des rabais de 30 à 50% sur les aliments sont des standards plutôt que des exceptions. Les bas prix ont pour conséquence que l'estime portée aux aliments diminue constamment.

Les produits de boulangerie finissent à la poubelle

Un quart des produits de boulangerie ne sont pas consommés et 100 millions de kilos finissent chaque année à la poubelle. Toutefois, celui qui jette 500 grammes de pain, gaspille entre autres aussi 800 litres d'eau, qui ont été utilisés durant le cycle de vie entier de cet aliment, de la culture de la céréale à la vente en boulangerie.

Réduire les excédents grâce à des solutions

Au deuxième semestre 2014, l'Association United Against Waste (UAW) a initialisé, avec Pistor et Richemont, un groupe de travail «pain & produits de boulangerie». L'objectif était d'enregistrer les déchets alimentaires dans un relevé représentatif le long de la chaîne de valeurs. Parallèlement, on a développé des solutions qui permettent aux entreprises de réduire

les déchets et les retours. Le relevé a montré que la majeure partie (71%) se situe dans les produits invendus. Par point de vente, les déchets et les retours sont en moyenne par année de 4100 kilos, autrement dit de 90 000 francs de valeur marchande. Cela représente 7,5 à 15% du chiffre d'affaires.

Gros potentiel d'économies

Il est possible de réduire ces excédents de 30 à 50%. «UAW» a élaboré, avec les entreprises, des outils de relevé, axés sur la pratique. Ainsi les excédents sont relevés durant 4 semaines. L'idéal est de relever les retours directement dans le système de caisses. De ce fait, une évaluation au niveau de l'article est possible, les assortiments sont mieux gérés et sont pris en compte dans la planification de production.

Présence couronnée de succès à la FBK 2015

A la FBK, dans le cadre de l'exposition spéciale développement durable, «UAW» avec l'«ÄssBar» a présenté des solutions et des suggestions pour la réduction des excédents et des déchets. Les nombreuses conversations ont montré que les thèmes de l'écologie, du gaspillage alimentaire et des déchets dans les entreprises artisanales ont un poids élevé.





De l'évaluation sur place à l'échange d'expériences

Les expériences du groupe pilote sont à disposition des entreprises intéressées pour la mise en œuvre dans leur entreprise. Utilisez cela comme une opportunité pour une évaluation sur place de votre offre, de vos processus et un examen de votre positionnement dans votre environnement concurrentiel direct.

Le développement durable devient un thème

Le développement durable et l'efficacité des ressources gagnent en importance. La prise de conscience au sein de la population augmente. Notre comportement actuel de consommation mène dans une impasse et nuit à l'environnement, tout comme à la prospérité des générations futures.

Ensemble, avec engagement, contre le gaspillage alimentaire

Nous voulons motiver à faire preuve de responsabilité individuelle et élaborer ensemble des solutions axées sur la pratique. L'Association «UAW» travaille étroitement avec l'Ecole professionnelle Richemont et la BCS. L'objectif est de plus en plus intégrer

le thème dans le métier et en même temps de communiquer des propositions de solutions. Dans le cours des sections Boulangerie-Pâtisserie 2015, cela a été communiqué et le sujet fera aussi partie intégrante d'autres cours.

Notre objectif commun

Notre objectif commun est: des solutions novatrices, la promotion de l'image et l'ancrage du développement durable. A l'avenir il ne s'agira plus juste de vendre des produits, il en ira de la qualité de vie des clients de demain. Le dialogue, des solutions novatrices et l'échange d'expériences dans le métier sont l'objectif des activités communes de 2015 et des années à suivre. Moins de gaspillage alimentaire génère plus d'efficacité, des rendements plus élevés, un important gain d'image pour les entreprises artisanales et est une contribution commune pour un monde plus durable. ■

Devenez vous aussi membre!

United Against Waste a pour objectif de réduire les déchets alimentaires le long de la chaîne de valeur de la branche Food Service. Le regroupement de la branche, qui a été fondé durant l'été 2013, où Pistor fait partie des membres fondateurs, va de fabricants de produits alimentaires à grossistes sans oublier les boulangeries et la restauration. L'association vit grâce ses membres.

Devenez, vous aussi, membre:
www.united-against-waste.ch