



ALDI
SUISSE

Plus
pour la vie.

POLITIQUE

DE PRÉVENTION DES PERTES ALIMENTAIRES

ALDI SUISSE





1. Introduction

ALDI SUISSE est convaincu que la réussite économique durable ne peut être atteinte que si l'entreprise assume ses responsabilités vis-à-vis des êtres humains, de la nature et de l'environnement. Dans l'exercice de notre activité, nous voulons contribuer à une évolution positive et durable là où nous le pouvons.

Une politique d'achat axée sur la durabilité joue un rôle essentiel dans ce contexte. Ainsi, nous assumons publiquement nos responsabilités en tant que grand détaillant au sein des chaînes d'approvisionnement mondiales et pour les ressources qui sont utilisées pour l'élaboration de nos produits. Tout au long des chaînes d'approvisionnement, à savoir de l'acquisition des matières premières jusqu'aux dernières étapes du processus de production, nous veillons à prendre en compte les critères de durabilité tant sur le plan écologique qu'à l'échelle sociale.

Nous formulons clairement nos exigences et objectifs vis-à-vis de nos partenaires commerciaux. Si les objectifs que nous avons fixés ne sont pas atteints, nous concentrons nos efforts afin de faire en sorte que ce soit possible à l'avenir et développons des mesures concrètes avec nos partenaires afin d'améliorer les processus de production. Nous collaborons exclusivement avec les partenaires dont le travail est en adéquation avec nos politiques d'achat.

Nous attachons une importance particulière à un traitement responsable des denrées alimentaires. En effet, des ressources précieuses telles que l'eau, les sols, l'énergie et la main-d'œuvre sont nécessaires à la production d'aliments, sans oublier que des gaz à effet de serre néfastes pour le climat sont également rejetés dans l'atmosphère. De fait, les pertes alimentaires impliquent toujours un gaspillage des ressources en question et une augmentation inutile de la charge environnementale. Pour remédier à cela, notre objectif est d'éviter les pertes alimentaires dans le cadre de nos propres activités commerciales, le long de la chaîne d'approvisionnement et aussi dans les foyers, chez nos clientes et clients.

2. Champ d'application

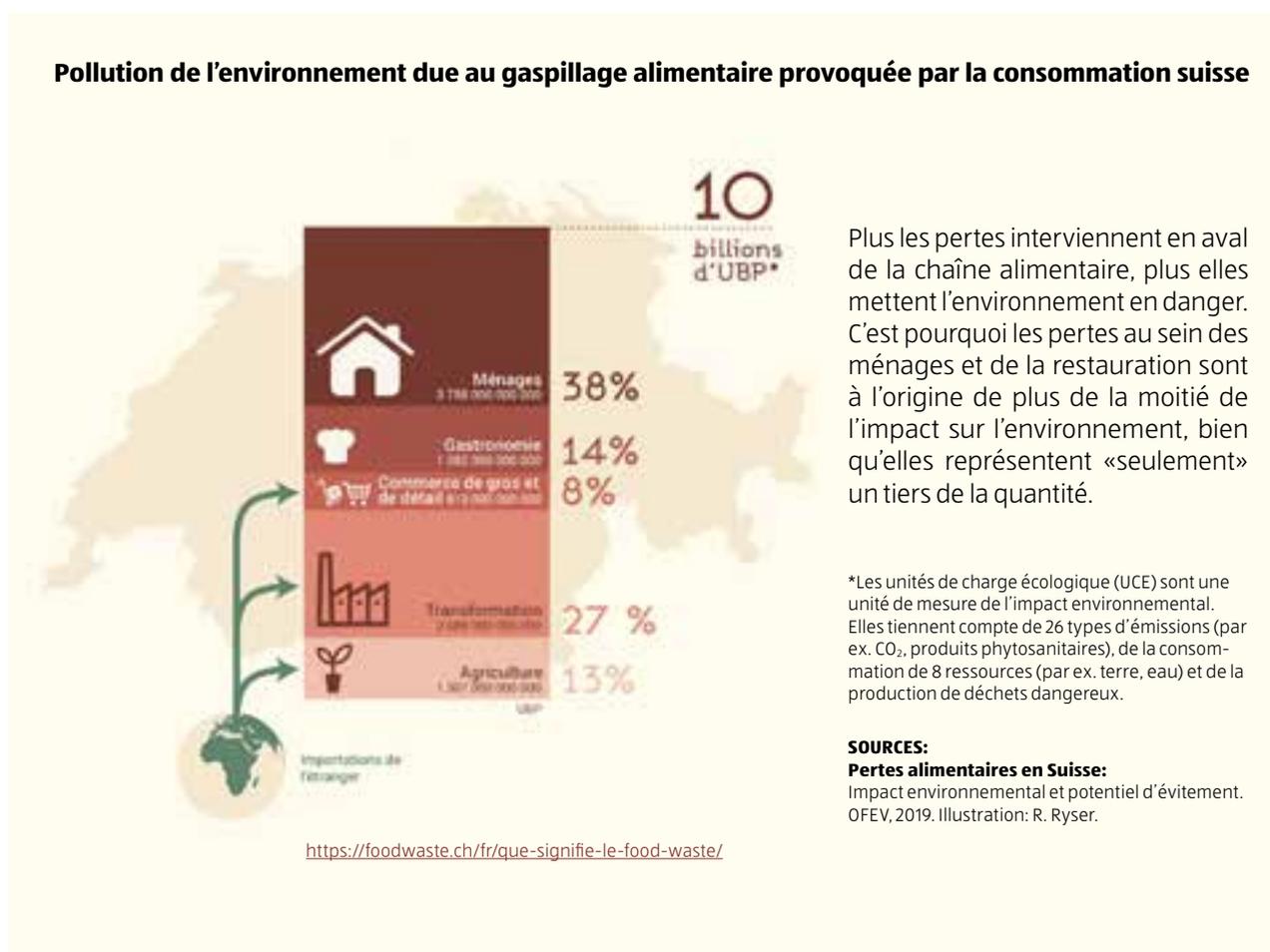
La présente politique porte sur le traitement des denrées alimentaires et les pertes qui en résultent; elle tient lieu de directive pour nos partenaires commerciaux comme pour nous-mêmes.

Les pertes alimentaires telles qu'elles sont évoquées dans la présente politique désignent l'ensemble des denrées alimentaires produites pour la consommation humaine, mais qui ne sont pas consommées.



3. Défis liés aux pertes alimentaires

Les pertes alimentaires sont identifiables à toutes les étapes de la chaîne alimentaire: au cours de la production et du traitement, du transport et du stockage, dans la vente et chez le consommateur. Près d'un tiers de tous les produits alimentaires produits finit par se perdre le long de la chaîne alimentaire. Les ressources utilisées pour la production de denrées alimentaires superflues sont gaspillées et le climat souffre également des émissions de gaz à effet de serre allant avec cette production.



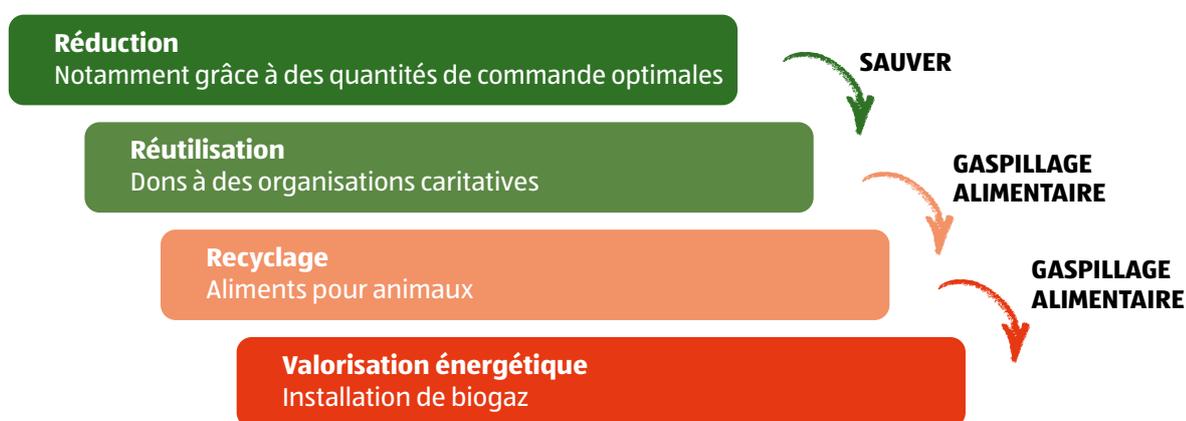
Nous analysons régulièrement les quantités de denrées alimentaires superflues dans nos filiales et les quantités que nous remettons à des organisations sociales et à des agriculteurs. 86% des filiales ALDI SUISSE font ainsi don des denrées alimentaires invendues à des organisations caritatives. Notre objectif est d'avoir au moins un partenaire caritatif assurant la distribution de produits alimentaires pour chaque filiale ALDI d'ici fin 2023. Pour y parvenir, nous comptons sur l'implication énergique de nos collaboratrices et collaborateurs, ainsi que sur une série de mesures décisives. Le fait que nos rayons boulangerie et fruits et légumes ne soient plus que partiellement remplis le soir en fait notamment partie.



4. Objectifs et mesures en vue d'une gestion durable des denrées alimentaires

Notre objectif est d'éviter les pertes alimentaires autant que faire se peut. Sous réserve que les denrées alimentaires ne puissent plus être vendues, nous agissons selon l'ordre de priorité suivant, qui est basé sur la hiérarchie des déchets définie par la loi allemande sur la gestion du recyclage des déchets:

Denrées alimentaires excédentaires



Par le biais des mesures et des objectifs définis ci-dessous, nous nous engageons pour éviter autant que possible les pertes alimentaires tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

4.1 Planification précise des quantités et rotation fréquente des marchandises

La philosophie d'entreprise d'ALDI SUISSE est fortement axée sur l'efficacité, sur une planification pointue des quantités ainsi que sur une rotation fréquente des marchandises, ce qui permet de réduire le gaspillage alimentaire à un minimum. Une disposition quotidienne nous permet de garantir la meilleure orientation possible du stock de marchandises pour répondre aux besoins des clients. L'utilisation d'un système informatisé et intelligent pour la gestion des marchandises et la grande expérience de nos gérants de filiale représentent la base d'un stock de marchandises optimal.

4.2 Un système logistique efficace et un acheminement sur de courtes distances

Un système logistique efficace et un acheminement sur de courtes distances permettent non seulement d'obtenir une fraîcheur à toute épreuve, mais aussi des produits qui se conservent plus longtemps. Pour ce qui est des processus logistiques, les acheminements réalisés sur les distances les plus courtes possibles contribuent à éviter les pertes alimentaires dues à une baisse de la qualité. C'est pourquoi nous fournissons quotidiennement nos filiales en fruits et légumes et nous veillons à ce que le fournisseur vienne de la région.

4.3 Un prix de vente réduit lorsque la date de consommation recommandée expire bientôt

Dans toutes nos filiales, nous réduisons le prix de vente des denrées alimentaires dont la durée de conservation est courte; cette réduction est signalée au moyen d'autocollants colorés. Ainsi, clientes et clients peuvent choisir des denrées alimentaires à DCR courte en toute connaissance de cause.

Grâce à une planification optimale, à des réductions appliquées peu de temps après la fermeture des magasins, et à une durée de disponibilité limitée, nous nous efforçons de réduire au maximum la quantité des produits boulangers qui restent en fin de journée. Naturellement, il arrive cependant que des produits boulangers n'aient pas encore été vendus à la fin de la journée.



4.4 Emballage optimal des produits

Les emballages assument différentes fonctions. Ils protègent les denrées alimentaires, leur permettent de se conserver plus longtemps et préservent également leur qualité sur une période plus longue. Nous essayons d'utiliser en permanence le meilleur emballage possible pour nos produits pour que les pertes soient maintenues au minimum.

4.5 Système de surveillance de nos appareils de refroidissement

Le respect systématique de la température optimale pour le transport et le stockage ainsi qu'une chaîne du froid ininterrompue permettent de réduire les pertes alimentaires de manière significative. Les températures de toutes les installations de refroidissement sont donc surveillées en permanence par un système entièrement automatique et une alarme se déclenche en cas de besoin. Nous sommes ainsi en mesure d'identifier les pannes et d'y remédier rapidement, et ainsi d'éviter au maximum les dommages aux marchandises, même en dehors des horaires d'ouverture des filiales.

4.6 Fruits et légumes: catégorie II et commercialisation des excédents occasionnés par les conditions météorologiques

Les produits constituant des excédents occasionnés par les conditions météorologiques qui ne seraient pas mis en vente en temps normal sont également disponibles chez ALDI SUISSE. Nous pouvons ainsi soutenir les producteurs locaux et faire baisser les éventuelles pertes économiques de nos fournisseurs tout en réduisant la quantité de marchandise détruite qui pourrait être vendue.

4.7 Don des produits alimentaires encore comestibles

86 % de nos filiales ALDI SUISSE distribuent à des organisations caritatives des produits alimentaires en excès qui sont encore parfaitement comestibles. Dans ce cadre, nous travaillons avec des organisations caritatives présentes à l'échelle nationales telles que la Table Suisse et Table couvre-toi, ainsi qu'avec des organisations locales. Ultérieurement, nous céderons également les produits alimentaires aux agriculteurs ou aux zoos, afin de nourrir les animaux. D'ici fin 2023, l'objectif est que toutes les filiales aient au moins un partenaire caritatif.

4.8 Sensibilisation des consommateurs aux pertes alimentaires

Chaque individu peut contribuer à ce que les denrées alimentaires finissent systématiquement dans l'assiette, et non à la poubelle. C'est pour cette raison qu'ALDI SUISSE met en place de nombreuses mesures de sensibilisation en faveur d'une gestion prudentes de ces denrées. À cette fin, des informations ainsi que des astuces et conseils pertinents sont constamment diffusés à travers le prospectus «Semaine ALDI», sur nos plateformes en ligne et via nos filiales.

Nous souhaitons faire en sorte que nos clientes et nos clients puissent acheter les aliments en fonction de leurs besoins individuels. C'est pourquoi depuis quelques années déjà, nous proposons davantage de fruits et de légumes en vrac ainsi que des produits boulangers à l'unité dans toutes les filiales. En plus de cela, clientes et clients peuvent acheter des produits existant dans différentes tailles d'emballages. Nous facilitons ainsi les achats en quantités appropriées.

Nous souhaitons également expliquer à nos clientes et clients en quoi consiste une date de durabilité minimale, et rappeler que les denrées alimentaires sont souvent consommables longtemps après ce délai. Ce logo supplémentaire a vocation à fournir davantage d'informations à nos clientes et clients, car nous avons conscience que cette date de durabilité minimale génère des inquiétudes pour nombre de consommatrices et de consommateurs.



Nous souhaitons enfin encourager nos clientes et nos clients à faire preuve de créativité dans leur utilisation des produits alimentaires, et encourager une prise de conscience quant à la valeur de ces produits. Sur notre page d'accueil, nous mettons à disposition des recettes permettant d'utiliser les restes.