



Simple comme
ALDI.

Politique de prévention des pertes alimentaires **ALDI SUISSE**



Un engagement durable.
aujourdhuipourdemain.ch

1 Introduction

ALDI SUISSE est convaincue 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 fixé 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 qui ne sont plus consommées par les êtres humains ou qui deviennent des déchets pour d'autres raisons.

3 Les défis liés aux pertes alimentaires

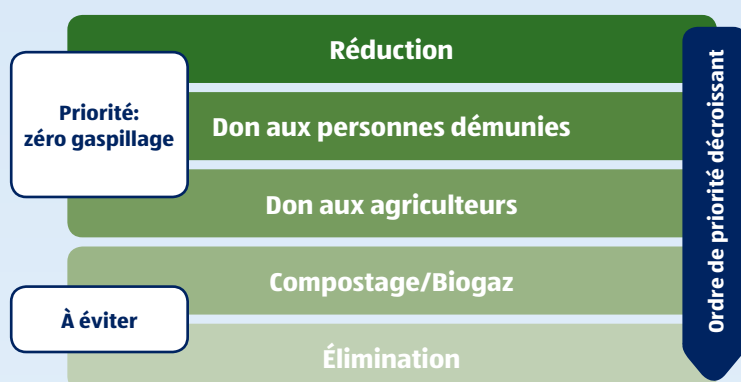
Les pertes alimentaires sont identifiables à toutes les étapes de la chaîne alimentaire: au cours de la production et du traitement, du transport et du stockage, dans la vente et chez le consommateur. Près d'un tiers de tous les produits alimentaires produits finit par se perdre le long de la chaîne 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. 96 % de nos filiales ALDI SUISSE font don des denrées alimentaires excédentaires à des banques alimentaires, à des organisations sociales, à des agriculteurs ou à des zoos. Tout cela est rendu possible grâce à l'engagement effectif et quotidien de nos collaborateurs ainsi qu'à 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 pour un traitement 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 Une planification précise des quantités et une 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 ainsi que celui des aliments dont la date de consommation recommandée expire bientôt; cette réduction de prix est signalée au moyen d'autocollants colorés. Ainsi, clientes et clients peuvent choisir des denrées alimentaires à DCR courte en toute connaissance de cause. De manière générale, les marchandises dont la date limite de consommation ou la date de consommation recommandée est imprimée sur l'emballage sont en vente jusqu'au jour même de l'expiration.

Pour illustrer cela, nous citerions notre «Pain de la veille». En raison de la rotation fréquente des marchandises, les articles de la PANETERIA ne sont en vente que quelques heures seulement, dans la plupart des cas. Grâce à

une planification optimale, nous tentons de réduire au maximum la quantité des produits boulangers qui restent en fin de journée. Naturellement, il arrive que des produits boulangers n'aient pas encore été vendus à la fin de la journée.

Ces produits sont ensuite proposés le jour suivant à prix réduit en tant que «Pain de la veille» (jusqu'à 50 % de réduction) sur tous les sites ALDI SUISSE. Ce principe s'applique également aux produits boulangers emballés comme les baguettes précuites, lorsque leur DCR expire bientôt. Depuis 2015 déjà, le principe en question est appliqué avec beaucoup de succès chez ALDI SUISSE, ce que nos clientes et nos clients apprécient énormément. À présent, seuls les croissants et les snacks sucrés et salés font exception à cette règle. Les produits de la PANETTERIA qui ne sont pas vendus même s'il s'agit de «Pain de la veille» sont pour la plupart fournis gratuitement à des exploitations agricoles. Ce faisant, un grand nombre de filiales ALDI SUISSE entretiennent des relations étroites avec une exploitation agricole de leurs régions respectives, l'exploitation peut alors récupérer la marchandise dans la filiale en question.

4.4 Des solutions d'emballage optimales

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 Un système de gestion pour nos appareils de réfrigération

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. Cela nous permet de remarquer rapidement les défaillances et d'y remédier tout en évitant au mieux un endommagement de la marchandise, même en dehors des horaires d'ouverture de la filiale.

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

Afin de limiter les pertes alimentaires en amont de la chaîne d'approvisionnement, nous proposons également des fruits et légumes de catégorie II (compromis en termes de taille et de forme mais pas en termes de qualité). De plus, 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 Dons de denrées alimentaires pouvant encore être consommées

96 % de nos filiales ALDI SUISSE font don des denrées alimentaires excédentaires qui sont encore parfaitement adaptées à la consommation. Pour cela, nous travaillons en coopération avec des organisations caritatives agissant à l'échelle nationale comme la Table Suisse, Table couvre-toi et les organisations régionales comme le RestEssBar (frigo à restes). L'étape suivante consiste à remettre les denrées alimentaires à des agriculteurs ou à des zoos pour qu'elles servent de nourriture.

4.8 Sensibilisation des consommateurs au sujet des pertes alimentaires

Comme chacun d'entre nous peut contribuer sans trop d'efforts à ce que les aliments finissent toujours dans l'assiette et pas à la poubelle, ALDI SUISSE mise sur de nombreuses mesures de sensibilisation pour promouvoir une gestion consciencieuse des denrées alimentaires. Les sujets d'information constants véhiculés par le prospectus «Semaine ALDI» et nos plates-formes en ligne en font partie et permettent le partage d'astuces et de conseils précieux; ce partage a également lieu dans les filiales à certains moments.



Simple comme
ALDI.

Pour que nos clientes et nos clients soient informés de la bonne manière de traiter les denrées alimentaires, les emballages de certains produits sensibles présentent des indications pour un stockage optimal ou des informations concernant la façon de les consommer.

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 que nos clientes et nos clients en sachent plus sur la signification de la date de consommation recommandée et souligner le fait que souvent, les denrées alimentaires sont encore comestibles après que cette date ait expiré.

Nous souhaitons encourager la créativité de nos clientes et de nos clients lors de la préparation des aliments et leur rappeler combien ces denrées sont précieuses. Sur notre page d'accueil, nous mettons à disposition des recettes permettant d'utiliser les restes.

Cette politique est soumise à un contrôle régulier suivant les avancées des méthodes de traitement des pertes alimentaires et est actualisée le cas échéant.