



GUIDE DE BONNES PRATIQUES POUR LA PRÉVENTION DES PERTES ET DU GASPILLAGE ALIMENTAIRES





Table des matières

1	Nos exigences	3
2	Champ d'application	3
3	Pertes et Gaspillage alimentaires – contexte et défis	4
4	Définitions	5
5	Objectifs et mesures visant à réduire ou à valoriser les pertes et le gaspillage alimentaires	5
5.1	Prévenir les pertes et le gaspillage alimentaires	6
5.2	Don d'invendus alimentaires	9
5.3	Transformation en produits alimentaires	9
5.4	Valorisation en alimentation animale	10
5.5	Valorisation non alimentaire	10
5.6	Valorisation des déchets organiques	10
5.7	Élimination	10
6	Conclusion	11



1

Nos exigences

Le respect pour l'homme, la nature et l'environnement est indispensable à une réussite économique durable.

À travers les actions entreprises par les sociétés du groupe ALDI Nord (« ALDI Nord »), nous agissons continuellement pour le développement durable, partout où nous opérons.

En tant qu'acteur majeur du secteur de la distribution, nous avons une responsabilité importante dans les chaînes d'approvisionnement mondiales et vis-à-vis de l'utilisation des ressources. De l'approvisionnement des matières premières jusqu'à l'étape finale de production, nous nous assurons que les critères environnementaux et sociaux soient toujours pris en compte.

Nous informons continuellement nos partenaires commerciaux sur nos exigences et nos objectifs. Pour les atteindre, nous développons des plans de progrès dans le but d'améliorer les processus de production en étroite collaboration avec nos partenaires. Nous ne coopérons qu'avec des partenaires commerciaux qui travaillent en accord avec nos politiques d'achat. Si nécessaire, nous nous réservons le droit d'imposer des sanctions, qui peuvent conduire à la cessation de la relation commerciale.

La gestion responsable des denrées alimentaires est particulièrement importante pour nous. La production de denrées alimentaires requiert l'utilisation importante de ressources et est génératrice de gaz à effet de serre, néfastes pour le climat. Ainsi, les pertes et le gaspillage alimentaires participent à une consommation des ressources excessive et a des conséquences négatives sur l'environnement et le climat. Notre objectif est donc *de prévenir les pertes et le gaspillage alimentaires, dans l'ensemble de notre activité, tout au long de la chaîne d'approvisionnement jusqu'au consommateur final.*

En mettant en place ces bonnes pratiques, nous agissons contre les pertes et le gaspillage alimentaires et participons à l'Objectif de Développement Durable 12.3 des Nations-Unies qui vise à diminuer de moitié les pertes et le gaspillage alimentaires à l'échelle mondiale d'ici 2030, au niveau de la distribution comme de la consommation, et tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte. Afin d'agir efficacement, le gaspillage alimentaire est intégré en tant que sujet prioritaire dans notre programme international de Corporate Responsibility and Quality Assurance (CROQA). Sa mise en œuvre sera effective dans tous les pays où le groupe ALDI Nord est présent.

2

Champ d'application

Ce guide de conduite s'applique à tous les articles alimentaires vendus par ALDI Nord. Il définit comment le sujet du gaspillage alimentaire est pris en compte et traité dans les sociétés ALDI et avec leurs partenaires commerciaux.

La validité de ce guide prend fin dès la publication d'une nouvelle version plus récente.

3

Pertes et Gaspillage alimentaires – contexte et défis

Les pertes et le gaspillage alimentaires peuvent survenir tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire : pendant la phase de production, de transformation, de transport et de consommation finale. Environ un tiers de la production de nourriture est gaspillée chaque année dans toute la chaîne de valeur, alors que 33 millions de personnes dans l'U.E. n'ont pas accès à un repas complet tous les deux jours. Dans l'Union Européenne, environ 88 tonnes de denrées sont gaspillées (environ 180 kg par personne) chaque année, pour un coût estimé de 143 milliards d'euros.¹

Le gaspillage alimentaire n'est pas uniquement un enjeu social et économique, il peut aussi impacter considérablement sur le climat et l'environnement car il mène à l'utilisation superflue de ressources, nécessaires à la culture, production et au transport de denrées alimentaires telles que la terre, l'eau, les engrains. Après la Chine et les États-Unis, le gaspillage alimentaire possède l'empreinte carbone la plus importante au monde². Les foyers génèrent plus de 50 pour cent du gaspillage alimentaire dans les pays industrialisés, la production 19 pour cent du gaspillage et la distribution comme ALDI Nord est responsable de 5 pour cent du gaspillage.³

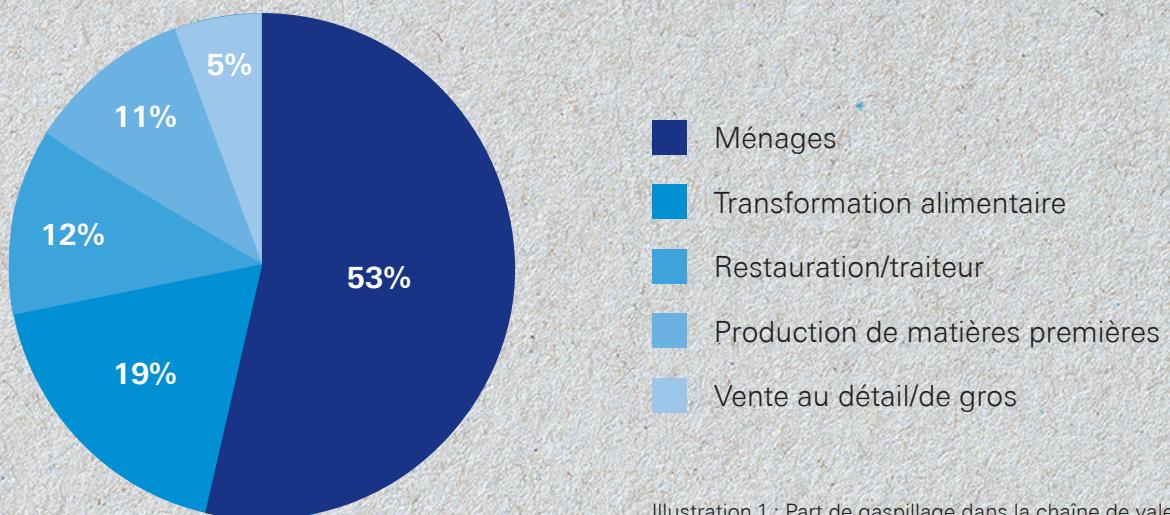


Illustration 1 : Part de gaspillage dans la chaîne de valeur³

La réglementation en matière de protection et de santé publique des consommateurs peut conduire indirectement à générer du gaspillage alimentaire. Les aliments qui ne sont plus consommables (e.g. les produits détériorés, ou périmés) sont retirés des rayons afin de protéger la santé des consommateurs. Le gaspillage alimentaire peut aussi avoir lieu dans les foyers, si les conditions de conservation des produits ne sont pas respectées, ou si les consignes des dates de péremption ne sont pas suivies. Les produits qui portent la mention « à consommer de préférence avant le » sont parfois jetés peu après la date indiquée alors qu'ils sont encore consommables. Le gaspillage alimentaire peut cependant être occasionné bien en amont, dès la phase de culture des matières premières. La nourriture peut même être jetée dès sa sortie du champ si elle ne satisfait pas certains critères. De plus, la volonté de répondre aux attentes des consommateurs (e.g en matière d'offre de produits, de remplissage des rayons et d'esthétisme) peut mener au gaspillage alimentaire lors de la vente en magasin.⁴

¹ Commission européenne (en anglais) : https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste_en

² FAO (en anglais) : <http://www.fao.org/3/a-bb144e.pdf>

³ Parlement européen (en anglais) (2017) : <https://www.europarl.europa.eu/news/en/headlines/society/20170505STO73528/food-waste-the-problem-in-the-eu-in-numbers-infographic>

⁴ Agence européenne pour l'environnement (2019) : <https://www.eea.europa.eu/fr/signaux/signaux-2014/articles/de-la-production-aux-dechets>



4

Définitions

Qu'est-ce qu'une denrée alimentaire ?

Selon le règlement (CE) de l'Union Européenne en matière de denrées alimentaires n° 178/2002, une denrée alimentaire est définie comme étant toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain. Les denrées végétales ne sont considérées que comme des denrées alimentaires qu'après la récolte et les produits animaux qu'après l'abattage.

Qu'est-ce que le gaspillage/les pertes alimentaires ?

Toute denrée destinée à la consommation humaine qui est perdue, jetée ou détériorée à n'importe quelle étape de la chaîne alimentaire est considérée comme des pertes ou du gaspillage alimentaires. Les pertes alimentaires peuvent être occasionnées au long de la chaîne d'approvisionnement lors de la récolte / l'abattage / la capture jusqu'à la distribution (mais sans l'inclure). Au niveau de la vente et de la consommation, on parlera de « gaspillage alimentaire ».⁵ Pour le secteur de la distribution, le gaspillage alimentaire est considéré comme étant l'ensemble des denrées alimentaires qui ne sont pas vendues ou distribuées car elles ne sont plus commercialisables (e.g. apparence qui ne satisfait plus les besoins de la clientèle) ou ne respectent plus les exigences en matière de sécurité alimentaire (e.g. produit arrivé à la date de péremption). Le gaspillage alimentaire inclut également des parties qui ne sont pas destinées à être consommées si elles n'ont pas été séparées des parties comestibles lors de la production (e.g. os attachés à la viande destinée à la consommation par l'homme).⁶

Qu'est-ce que le surplus et les invendus alimentaires ?

Un surplus ou invendu alimentaire correspond aux denrées alimentaires transformées, aux produits partiellement transformés ou aux produits bruts (y compris la viande, les fruits et les légumes frais) qui sont encore consommables mais qui ne peuvent plus faire l'objet d'une vente pour diverses raisons, soit sur demande du fournisseur et/ou du consommateur (e.g. variation de la couleur, de la taille, de la forme du produit, etc.). De plus, les erreurs de production et d'étiquetage peuvent générer du surplus et/ou des invendus dans les secteurs agricoles et agroalimentaires, par exemple.⁷

Qu'est-ce que la redistribution alimentaire ?

La redistribution alimentaire est un procédé lors duquel un invendu ou un surplus alimentaire qui aurait été gaspillé en temps normal est récupéré, collecté et redistribué. Les acteurs du secteur agroalimentaire (e.g. les agriculteurs, les fabricants de produits alimentaires et les distributeurs) peuvent redistribuer les invendus alimentaires à des organisations caritatives (telles que les banques alimentaires), des réseaux de glanages et d'autres exploitants du secteur alimentaire ou les redistribuer directement aux consommateurs.⁸

5

Objectifs et mesures visant à réduire ou à valoriser les pertes et le gaspillage alimentaires

ALDI Nord instaure depuis de nombreuses années plusieurs mesures visant à limiter les pertes et le gaspillage alimentaires. Notre objectif consiste en la mise en place d'une gestion des stocks optimisée pour chaque produit dans les rayons tout en minimisant les invendus alimentaires. Nous avons défini plusieurs objectifs internationaux ayant pour but de limiter le plus possible les pertes et le gaspillage alimentaires ou, au mieux, de l'éviter complètement.

Pour chacun de nos objectifs, nous prenons la hiérarchie des modes de traitement du gaspillage alimentaire comme base pour l'établissement de nos priorités. Aussi, nous préférons toujours vendre, donner ou réutiliser les invendus alimentaires destiné à la consommation humaine avant de rediriger les denrées pour l'alimentation animale ou pour la revalorisation en produits non alimentaires. La valorisation énergétique ou organique (compost) sont recommandées avant la mise en décharge ou l'incinération, qui sont les derniers recours. Les dernières mesures mentionnées sont considérées comme étant des mesures de gestion des déchets et non comme des mesures préventives « agissant contre les pertes et le gaspillage alimentaires ». Les principaux objectifs internationaux consistent en le lancement de

⁵ FAO 2019 : <http://www.fao.org/3/ca6030en/ca6030en.pdf>

⁶ Basé sur la directive (U.E.) 2019/1597 du Parlement Européen et du Conseil de mai 2019 complétant la directive 2008/98/CE sur le gaspillage, Article 9 (8)

⁷ Basé sur les lignes directrices de l'U.E. sur les dons alimentaires (2017/C 361/01), 2. CHAMP D'APPLICATION

⁸ Basé sur les lignes directrices de l'U.E. sur les dons alimentaires (2017/C 361/01), 2.2 Qu'est-ce que le surplus alimentaire?

⁹ Lors d'un rapport ou d'une communication liée à « la réduction et à la valorisation du gaspillage alimentaire », le type de mesures (hiérarchie) doit être mentionné de façon concrète.



produits créés à partir d'invendus alimentaires (Valorisation Alimentaire) et d'intégrer 100 % des magasins d'ALDI Nord en coopération avec des organisations partenaires afin de réduire le gaspillage alimentaire d'ici 2021 (e.g banques alimentaires ou Too Good To Go)¹⁰. Ces partenariats ont pour but de réduire et valoriser les invendus alimentaires soit pour la consommation humaine, animale ou la valorisation pour le non-alimentaire. Les partenariats liés à la gestion des déchets alimentaires (élimination avec ou sans valorisation énergétique) ne contribuent pas à remplir cet objectif.

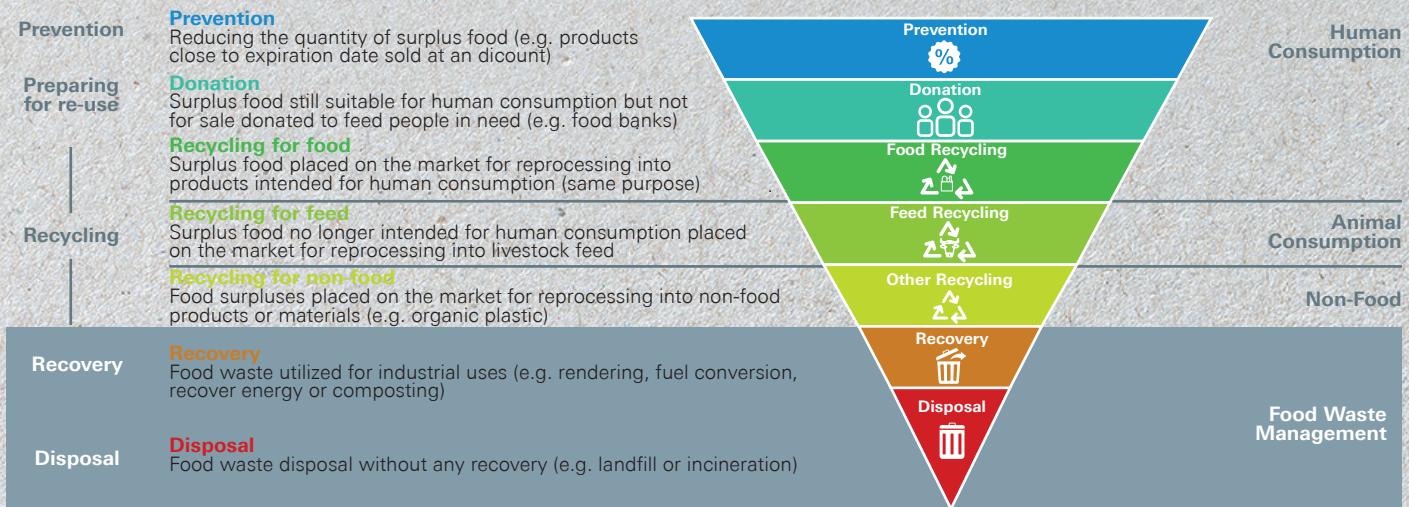


Illustration 2 : Hiérarchie Gaspillage Alimentaire ALDI¹¹

5.1 Prévenir le gaspillage alimentaire

La « prévention » représente toutes les mesures prises avant que les denrées alimentaires ne soient perdues qui ont pour but d'éliminer ou de minimiser autant que possible la quantité d'invendus alimentaires.



Gestion et planification

Notre engagement envers la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires commence par une gestion précise qui relève souvent de tâches quotidiennes en magasin. Les employés des magasins des sociétés ALDI en Belgique, au Danemark, en Allemagne et aux Pays-Bas, par exemple, utilisent un système de commande intelligent : il enregistre automatiquement de quels produits les magasins ont besoin et ajuste la quantité de produits commandés pour chacun d'entre eux. Ce système de commande sera progressivement mis en place dans tous les magasins ALDI des autres pays. D'autres départements, tels que Logistics et Category Management, procurent aux magasins des informations permettant au système de faire des suggestions de commandes optimisées. De cette façon, nous nous assurons que tous les produits sont constamment disponibles à des quantités suffisantes, mais nous évitons également que de grandes quantités de produits ne restent invendues en fin de journée, pouvant conduire à du gaspillage.

- Dans certains pays, les sociétés ALDI proposent plus de 40 types de pains précuits et autres produits, y compris des pâtisseries et des snacks salés, préparés fraîchement dans nos magasins plusieurs fois par jour. Une prévision du nombre de produits qui devraient être vendus est établie sur la base d'une estimation de la demande pour chaque magasin. La quantité de produits cuits sur place est ensuite adaptée pour chaque magasin. De cette façon, nous nous assurons qu'un nombre suffisant de produits du jour se trouve dans les rayons boulangeries en évitant une trop grande quantité de restes en fin de journée.

¹⁰ Rapports RSE ALDI-Nord 2019 : <https://www.aldi.fr/rapport-rse/2019.html>

¹¹ Aucune législation ou lignes directrices spécifiques de l'U.E. n'existent actuellement pour déterminer la façon d'appliquer la hiérarchie du gaspillage de l'U.E. aux denrées alimentaires. L'image « Illustration 1 » est basée sur la hiérarchie du gaspillage alimentaire de la FEBA (Federation of European Food Banks), sur celle de la FEVIA (Fédération de l'Industrie Alimentaire/Federatie Voedingsindustrie), sur celle de l'US Environmental Protection Agency, sur la directive 2008/98/CE du Parlement européen et du Conseil de novembre 2008 relatif au gaspillage et abrogeant certaines directives et sur la Cour des comptes Européenne (2017): <https://op.europa.eu/webpub/eca/special-reports/foodwaste-34-2016/>



Réductions de prix

Si, malgré les prévisions, les produits ne sont pas vendus à temps, nous appliquons des réductions de prix sur les denrées périssables et celles approchant leur date de péremption. Celles-ci sont marquées avec des stickers de réduction et sont placées de façon visible sur nos étagères. Les clients peuvent alors opter consciemment pour des denrées qui approchent de leur date de péremption. Les produits indiquant sur l'emballage « à consommer de préférence avant le » ou « à consommer avant le » sont vendus jusqu'à la date indiquée. En Belgique et en Allemagne, les pains frais sont emballés séparément et sont revendus le jour suivant à prix réduit (réduction de 30 % ou de 50 %). Les clients retrouvent ces pains à proximité du corner boulangerie.

Logistique

En fonction des conditions nationales, les itinéraires de transport sont étudiés pour être les plus courts possible pour nos processus logistiques, afin de maintenir une bonne qualité des produits et limiter le gaspillage. Aussi, nous approvisionnons nos magasins en fruits et légumes quotidiennement. Pour les fruits et légumes avec une courte espérance de vie en rayon, nous préférons autant que possible l'approvisionnement local à l'approvisionnement de longue distance. Selon les structures agricoles dans certains pays, ce n'est cependant pas toujours possible pour les fruits et légumes. En privilégiant l'approvisionnement local et en approvisionnant directement nos magasins en pains et pâtisseries provenant de productions locales (sauf chez ALDI Danemark et ALDI Espagne), nous prolongeons l'espérance de vie en rayon de nos produits pour nos clients.

Gestion des stocks

Dans nos centres logistiques et dans nos magasins, nous travaillons toujours sur la base du principe FIFO (First In-First Out, ou « premier arrivé, premier sorti »), ce qui signifie que nos produits qui sont entreposés en premier ressortent également en premier. En magasin, les employés ALDI réalisent les rotations des produits en s'assurant que les articles les plus anciens soient placés en tête de rayon et les nouveaux articles à l'arrière.

Gestion de la chaîne du froid

Il est possible de réduire davantage les invendus alimentaires en optimisant le transport, en optimisant les températures d'entreposage, et en évitant les ruptures dans la chaîne du froid. En Allemagne, aux Pays-Bas et dans certains magasins au Danemark et en Espagne, les sociétés ALDI ont mis en place un système de surveillance de l'équipement de réfrigération, ce qui nous permet d'identifier et de supprimer rapidement les fuites. Dans les autres pays où ALDI est présent, ce sujet va être étudié. Un système de traçage de la température est utilisé pendant le transport et des conteneurs isothermes sont utilisés pour la viande fraîche.

Emballage

L'emballage remplit des fonctions diverses. Il protège les denrées alimentaires, assure un maintien de la qualité pour un prolongement de la durée de vie du produit. Nous travaillons constamment à l'optimisation de l'emballage de nos denrées alimentaires afin de limiter autant que possible le taux de pertes alimentaires.

En parallèle, notre objectif international est de proposer *40 % de nos fruits et légumes sans emballage dans tous les magasins des sociétés ALDI d'ici fin 2025*. De cette façon, nous voulons faire en sorte que nos clients puissent faire leurs achats en fonction de leur besoin et produire ainsi moins de gaspillage alimentaire dû à de trop grands conditionnements.

Proposer des fruits imparfaits

Afin de réduire le surplus alimentaire dans notre chaîne d'approvisionnement en amont, nous proposons des fruits et des légumes avec des imperfections qui seraient généralement retirés du circuit de vente classique. Depuis 2019, de nombreuses sociétés ALDI en Allemagne proposent des « Wetteräpfel », pommes de territoires qui ont souffert de conditions climatiques extrêmes telles qu'un excès de soleil ou de grêle. Nous ne limitons pas cette approche aux pommes et essayons de répondre au besoin des producteurs et des fournisseurs. De cette façon, nous pouvons soutenir les producteurs locaux, mieux considérer la valeur de la nourriture et réduire les pertes économiques des fournisseurs.



Coopération et dialogue avec les ONG, la science, la recherche et les ministères

En Allemagne, les sociétés ALDI ont rejoint l'initiative de l'U.E. appelée REFRESH (Resource Efficient Food and Drink for the Entire Supply Chain) entre 2017 et la fin du projet mi-2019. Ce projet visait à réduire et à réutiliser les invendus alimentaires tout au long de la chaîne d'approvisionnement. ALDI France et ALDI Pays-Bas ont rejoint cette initiative en 2017 et 2018, respectivement. Un des résultats de ce projet a été la réduction du prix des denrées alimentaires lorsqu'elles approchaient leur date de péremption, ce qui a grandement aidé à réduire le gaspillage alimentaire.



En septembre 2020, ALDI Nord Allemagne a pris part à sa première semaine d'action nationale « Deutschland rettet Lebensmittel » (L'Allemagne sauve sa nourriture) pour une meilleure considération des denrées alimentaires. Des idées ont été rassemblées auprès de tous les états fédéraux et de tous les secteurs au sein de la chaîne d'approvisionnement alimentaire afin de diffuser des bonnes pratiques. La semaine d'action a été organisée par le Ministère Fédéral allemand pour la Nourriture et l'Agriculture (BMEL) en coopération avec les états fédéraux et les partenaires locaux engagés. Elle s'inscrivait dans le cadre de la Stratégie Nationale de Réduction du Gaspillage Alimentaire. Une enquête commandée par ALDI a montré que le gaspillage alimentaire était une préoccupation de la population. Selon les résultats, près de la totalité des personnes interrogées (95 pour cent) font l'effort de jeter le moins de nourriture possible. Sur la base de ces chiffres, nous recherchons tout au long de la chaîne d'approvisionnement des moyens de réduire les pertes et le gaspillage alimentaires.



Coopération avec Too Good To Go

En outre, ALDI Danemark utilise « Too Good To Go » pour réduire le volume d'invendus alimentaires. Les clients peuvent utiliser l'application pour acheter un sac mixte de fruits et légumes qui auraient été jetés. De cette façon, nous pouvons à la fois proposer aux clients des denrées qui sont toujours consommables à un prix réduit et réduire le gaspillage alimentaire. Cette coopération pourrait être étendue dans le futur.



Sensibiliser les clients et les employés

Nous affichons les conditions de consommation et conservation adaptées des denrées alimentaires sur l'emballage de produits sensibles afin que les consommateurs soient informés. Nous souhaitons encourager nos clients à respecter les bonnes conditions de conservation de la nourriture ainsi qu'à les sensibiliser au gaspillage alimentaire. Dans les dépliants et magazines client d'ALDI ainsi que sur les sites internet et sur les réseaux sociaux, nous proposons aux clients des astuces achats, de conservation et consommation des denrées alimentaires ainsi qu'une large sélection de recettes. En mars 2019, ALDI Portugal a participé à une campagne d'information nationale de l'Association Portugaise des Fournisseurs au sujet des dates de péremption.

Nous prêtons une importance toute particulière au fait que les employés d'ALDI reçoivent des formations régulières sur la manutention des produits frais et sensibles, la gestion de la mise en rayon, la gestion des dates de péremption et la qualité des produits ainsi que la gestion des invendus et des dons de denrées alimentaires. La formation fondamentale pour nos nouveaux employés inclut, notamment une formation sur le principe FIFO, la commande sur demande, et sur la manipulation adaptée des produits. ALDI Danemark, par exemple, fonctionne sur la base de formations vidéo, et ALDI Espagne utilise une plateforme issue de prestataires externes.

¹²ALDI Nord (2020) : <https://www.aldi-nord.de/unternehmen/pressemitteilungen/wie-wichtig-ist-den-deutschen-das-thema-lebensmittel-verschwendungen-aldi-umfrage-gibt-antworten.html>



5.2 Don d'invendus alimentaires

Malgré tous les efforts que nous entreprenons pour limiter les invendus alimentaires, ils peuvent être occasionnés. Les produits en surplus sont redistribués aux personnes dans le besoin. En France et en Pologne, par exemple, le don d'invendus alimentaires est obligatoire selon la loi. Cependant, notre engagement ne se limite pas au cadre de ces législations : Dans tous les pays ALDI, nous faisons don des denrées alimentaires qui ne sont plus disposées à être vendues mais qui sont néanmoins consommables.



Par exemple, les magasins des sociétés ALDI en Belgique, au Luxembourg, et au Portugal font don de leurs denrées. Les sociétés ALDI travaillent avec des banques alimentaires locales, et c'est le cas depuis de nombreuses années pour certaines régions. ALDI Pays-Bas est en étroite collaboration avec *Voedselbanken Nederland*. En Allemagne, 99 % de tous les magasins des sociétés ALDI font don des denrées alimentaires qui ne sont plus en vente mais qui restent consommables à des organisations caritatives telles que les banques alimentaires et autres organisations de partage de nourriture locales. Cependant, tous les territoires n'ont pas accès à des partenaires acceptant le don de denrées alimentaires. Nous travaillons donc à l'extension et à l'amélioration de notre coopération avec des partenaires compétents et à la création de nouvelles solutions tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

ALDI Belgique a renforcé sa collaboration avec les banques alimentaires en 2019 en congelant ses invendus alimentaires avant d'en faire le don afin que la date de péremption ne soit plus un problème. À travers ces stratégies, les sociétés ALDI permettent la redistribution de denrées alimentaires sur une longue période pour les personnes dans le besoin.

5.3 Transformation en produits alimentaires



Les invendus alimentaires qui n'ont pas pu être évités ou donnés vont alors être réutilisés. Nous visons à valoriser ces denrées alimentaires en nouveaux produits destinés à la consommation humaine. Notre objectif est de développer des produits fabriqués avec des invendus alimentaires et d'introduire au moins un de ces produits dans les groupes de produits définis d'ici fin 2021.¹³

Grâce à ces produits, nous avons pour but de sensibiliser sur la valeur de la nourriture et de communiquer sur les différentes possibilités de réutilisation des invendus alimentaires, réduisant et valorisant ainsi le gaspillage alimentaire ou, dans le meilleur des cas, l'évitant. Nous travaillons également tout particulièrement à sensibiliser les consommateurs et à les inciter à utiliser le surplus alimentaire de façon créative au lieu de les jeter.



5.4 Valorisation en alimentation animale

Dans le cas d'invendus alimentaires qui ne sont plus disposés à la consommation par l'homme, nous visons à les utiliser en tant qu'alimentation pour animaux. Pour ce faire, les magasins d'ALDI Nord Allemagne coopèrent avec nos fournisseurs de pain, qui reprennent les restes de pains lors de leur livraison suivante et les réacheminent vers la production d'alimentation pour animaux. De cette façon, nous mettons les restes alimentaires en valeur et participons à une économie circulaire.



5.5 Valorisation non alimentaire

Si les invendus alimentaires ne peuvent pas être utilisés pour l'homme ou les animaux, alors ils peuvent être valorisés et transformés en produits ou matériaux non alimentaires tels que les bioplastiques ou les produits cosmétiques. Actuellement, aucune action de ce type est en cours.



5.6 Valorisation des déchets organiques

Malgré nos systèmes efficaces et notre prévision des volumes anticipée, il est possible que des denrées alimentaires soient perdues et ne soient plus commercialement viables. Afin de valoriser ces produits, nous coopérons avec des prestataires de traitement des déchets en Belgique, au Danemark, en Allemagne, aux Pays-Bas et en Espagne qui valorisent les déchets organiques provenant de nos magasins dans des usines de biogaz afin de produire de l'énergie verte. Les substrats issus de ce processus sont également utilisés en tant qu'engrais dans l'agriculture et en tant que nourriture pour les animaux.



5.7 Élimination

Si toutes les options précédentes n'ont pas pu être envisagées, alors les denrées alimentaires sont éliminées. Notre objectif est d'éviter au maximum cette solution. Dans ces cas-là, nous travaillons avec des fournisseurs de service d'élimination des déchets tout en veillant à respecter les obligations légales respectives des pays.





6 Conclusion

Nous accordons beaucoup d'importance à l'alimentation et souhaitons partager cette valeur avec nos clients. Chaque jour, les sociétés ALDI fournissent des produits alimentaires abordables à des millions de personnes dans de nombreux pays d'Europe. Nos fournisseurs produisent les produits à grande valeur. C'est pourquoi il est de notre devoir et de notre responsabilité d'éviter les pertes et le gaspillage alimentaires en tant que distributeur du secteur alimentaire.

Nous avons déjà réalisé de grandes avancées en matière de prévention, de réduction et de valorisation des pertes et du gaspillage alimentaires. Nous voyons notre succès comme étant un encouragement à continuer dans notre recherche de solutions durables et innovantes, à la fois au sein du groupe ALDI Nord et en collaboration avec nos partenaires commerciaux. Pour ce faire, nous allons continuer à développer et à étendre les mesures mentionnées dans ce document. Ce guide de bonnes pratiques sera révisé régulièrement et mis à jour en cas de changements.

Être responsable, cela fait tout simplement partie de notre quotidien.





ALDI Einkauf SE & Co. oHG
Eckenbergstraße 16
45307 Essen

STATUT

Mars 2021

Pour plus d'informations au sujet de nos activités liées à notre responsabilité d'entreprise, rendez-vous sur
<https://www.aldi-nord.de/en/sustainability-report/2019.html>

CONTACT

modern_nutrition@aldi-nord.de

Langue du guide de bonnes pratiques

Ce guide de bonnes pratiques est disponible sous format PDF en français et dans d'autres langues. En cas de disparités entre les versions, la version anglaise prévaudra. Dans l'intérêt de la lisibilité, la structure légale des entreprises n'est pas spécifiée.