

Réunion du Réseau Développement Durable 92

Mercredi 6 avril 2022

9h30 – 10h30

Visioconférence

Ce compte-rendu a pour objectif de reprendre les principaux échanges et de transmettre les essentielles informations communiquées, lors de cette réunion.

Mot d'accueil de Monsieur **Vincent MARCHAND**, Directeur général de l'AMD 92.

Présentation de la start-up Phénix, par Monsieur **Clément CARREAU**, Responsable des affaires publiques et par Madame **Lucie BARON**, Responsable de la restauration collective et des projets.

- I. Les problématiques liées aux invendus alimentaires avec un impact social, environnemental et économique.
- II. Les solutions anti-gaspillages proposées par Phénix.
- III. Le temps d'échanges : questions-réponses.

Conclusion

Mot d'accueil de Monsieur Vincent MARCHAND, Directeur général de l'AMD 92.

Monsieur **Vincent MARCHAND** remercie les élus et les collaborateurs pour leur présence.

Il rappelle que cette visioconférence est proposée à la suite de la conférence organisée, le 3 février 2022, afin de dresser un bilan de la 1^{ère} année de la « charte alimentaire anti-gaspillage », mise en place au sein de la commune de Courbevoie, par Monsieur le Maire, **Jacques KOSSOWSKI**, et par son Maire-Adjoint délégué au développement durable, Monsieur **Arash DERAMBARSH**.

L'objectif de cette charte est d'établir un partenariat entre la municipalité, les différentes enseignes présentes sur son territoire, les associations et une start-up (ici) « Phénix », pour réduire de manière concrète et solidaire le gaspillage alimentaire.

Madame **Florence de PAMPELONNE**, Maire-Adjointe de Meudon et Madame **Isabelle COVILLE**, Maire Adjointe de Levallois, Responsables du Réseau Développement Durable 92, souhaitent ainsi partager cette démarche et l'activité de « Phénix ».

À la suite d'un tour de table afin que chaque participant puisse se présenter, Monsieur **Vincent MARCHAND** donne la parole à Monsieur **Clément CARREAU**, Responsable des affaires publiques ainsi qu'à Madame **Lucie BARON**, responsable de la restauration collective et des projets, au sein de la start-up française « Phénix » fondée en 2014.

Monsieur **Clément CARREAU** et Madame **Lucie BARON** remercient l'AMD 92 et l'ensemble des élus et des collaborateurs, pour l'organisation de cette visioconférence. Ils souhaitent tout d'abord présenter ce concept mais surtout pouvoir échanger avec l'assemblée.

Intervention de Monsieur Clément CARREAU, Responsable des affaires publiques de Phénix et de Madame Lucie BARON, responsable de la restauration collective et des projets.

I. Les problématiques liées aux invendus alimentaires avec un impact social, environnemental et économique,

- *Support de présentation joint : « Présentation aux Élus et Elus du 92 ».*

Monsieur **Clément CARREAU** précise que Phénix fête ses 8 ans d'existence, qu'elle est basée en France et qu'elle est présidée par Monsieur **Jean MOREAU**, son cofondateur.

Elle se développe en Espagne, en Italie, en Belgique, au Portugal, et à Hong-Kong. Cette start-up est labélisée *B-Corp et **ESUS. Pour cette start-up, le nombre de repas sauvés est aussi important que le nombre d'emplois créé dans le cadre de son activité.

Au niveau national, les pertes et gaspillages alimentaires représentent 16 milliards d'euros, soit 10 millions de tonnes de produits, par an.

La loi Garot adoptée en 2016, oblige les supermarchés de plus de 400 m², à nouer un partenariat avec une association d'aide alimentaire afin de lui donner ses invendus alimentaires. Depuis 2019, elle s'applique à la restauration collective publique.

En France, le nombre de points de vente alimentaires est de plus de 18500. Parallèlement, les magasins de proximité de moins de 400 m² se développent, ils sont environ 7000 aujourd'hui. Ces derniers ne rentrent pas dans la loi « Garot ».

La particularité de Courbevoie, c'est qu'à travers sa charte qui reste symbolique, elle incite l'ensemble des magasins (de plus et de moins de 400 m²), à s'inscrire dans cette démarche. Cela fonctionne puisque plus de 62000 repas ont été sauvés et redistribués, sur la première année, au sein de la commune.

Charte anti-gaspillage alimentaire à Courbevoie : Liens internet pour consulter les articles sur le site de la commune.

<https://www.ville-courbevoie.fr/10-5522/fiche/signature-de-la-charte-municipale-contre-le-gaspillage-alimentaire.htm>

<https://www.ville-courbevoie.fr/2195/charte-contre-le-gaspillage-alimentaire.htm#:~:text=Le%203%20f%C3%A9vrier%202021%2C%20la,afin%20de%20mat%C3%A9rialiser%20cet%20engagement.>

II. Les solutions anti-gaspillages proposées par Phénix.

À ce jour, en France, Phénix a permis de sauver plus de 150 millions de repas. Ce sont plus de 2000 associations qui bénéficient de ses actions, dans un contexte où la demande s'est fortement amplifiée : + 39 %. Le don reste la meilleure solution pour valoriser le produit.

L'intérêt pour les enseignes est économique puisqu'elles peuvent bénéficier d'une réduction d'impôt de 60 %. De plus, elles s'engagent au niveau social : lutte contre la précarité et au niveau environnemental : lutte contre le gaspillage et limite des déchets.

Il est aussi à noter qu'au sein des surfaces impliquées, un salarié est souvent référent, pour gérer cette mission. Cela sous-entend une formation appropriée pour la valorisation du produit. Mais c'est aussi une marque d'engagement économique, sociale et solidaire de la part des employés. Plus de 300 « Franprix » ont adopté cette initiative, depuis 2015.

Un camion « Phénix » peut être mis à disposition, pour faire le lien entre les surfaces alimentaires et les associations.

Pour la collectivité territoriale qui soutient et s'engage dans cette action, c'est également une forme de valorisation dans le cadre économique, écologique, social et solidaire, vis-à-vis de ses administrés.

Phénix valorise cette démarche en délivrant régulièrement un suivi de l'activité et de son impact. La commune peut ainsi développer sa communication sur cette action initiée, au sein de son territoire.

Le coût de l'accompagnement Phenix varie selon les enseignes et les tailles de magasin. Si le magasin est important, Phénix organisera davantage de collectes par semaine, donc des coûts logistiques plus importants.

Cependant le gain moyen pour un commerçant, sur le volet don avec Phenix, s'élève à 5 000 euros à 7 000 euros annuel (les avantages économiques de Phenix, moins le coût de l'accompagnement Phenix).

Concrètement, le magasin paye un abonnement mensuel à Phenix. Cet abonnement couvre un certain nombre de collectes par semaine, et tous les aspects de la gestion du don aux associations : logistique opérationnelle, administrative et fiscale.

Côté client, Phenix travaille déjà avec tous les magasins intégrés Franprix, ainsi qu'une partie du parc Monoprix intégré. Phenix collabore également avec de nombreux supermarchés franchisés et indépendants, par exemple Carrefour, G20, Système U, Intermarché, Leclerc, Biocoop, La Vie Claire, Gopuff, Getir, etc. Phenix est également en phase de test sur certaines grandes enseignes intégrées.

Pour information complémentaire : au sujet du nombre de repas qu'une ville peut espérer sauver de la destruction grâce à une charte comme celle de Courbevoie :

Pour exemple, la commune de Courbevoie a déjà sauvé plus de 80 000 repas, depuis la signature de cette charte (février 2021). Comme rallier les magasins est un processus progressif, au début la municipalité était sur un rythme moins élevé. Mais aujourd'hui, avec tous les supermarchés engagés aujourd'hui dans la démarche, elle est désormais sur une base de 100 000 repas, par an.

Autre exemple, pour une ville de 120 000 habitants sur une base de 120 000 repas, par an, cela peut représenter 300 tonnes d'émissions de CO² évitées chaque année (1 repas = 2,5 kg de CO₂ en moyenne selon la FAO). Il ne faut pas oublier l'impact social pour les associations caritatives et l'impact sur la collecte des déchets.

Madame **Lucie BARON** travaille également, à travers la loi EGALIM, sur la restauration collective.

Elle précise que les associations ont besoin de récurrence. Ainsi, sa mission consiste à accompagner les restaurations centrales, dans la gestion des produits invendus (*ou non consommés*) et des repas cuisinés dont la date limite de consommation (DLC) est en règle générale relativement courte.

C'est un forfait hebdomadaire en fonction du nombre de collectes hebdomadaires et du nombre de couverts produits. Un diagnostic gratuit au cas par cas peut être établie, par Madame **Lucie BARON**.

Elle ajoute que pour les équipes de la restauration collective, préparer des repas à perte peut être particulièrement frustrant et que cette solution « anti-gaspillage » est aussi une démarche sociale motivante.

III. Le temps d'échanges : questions-réponses.

- ✓ Comment les associations sont-elles ciblées pour bénéficier de ces prestations ?

Elles doivent répondre à différents critères dont :

- Avoir l'agrément à l'aide alimentaire,
- Être déclarée d'intérêt général.

Il est également nécessaire de s'assurer d'une logistique interne permettant de réceptionner les produits en respectant la chaîne du froid : frigos...

En effet, tout produit ayant quitté la chaîne du froid ne peut plus être consommé, d'où l'intérêt d'accompagner la restauration collective.

Les associations nationales ou locales sont très diversifiées : étudiantes, réinsertion sociale, femmes en situation de violences intrafamiliales...

- ✓ Des magasins spécialisés dans la vente de produits à DLC très courts se développent actuellement dans quelques communes des Hauts-de-Seine, viennent-ils en concurrence de la démarche de Phénix ?

La demande est tellement forte que c'est une action complémentaire à l'action menée par les magasins partenaires, les associations, les communes et Phénix. L'essentiel est de pouvoir soutenir la population en situation de précarité et d'éviter une perte des produits alimentaires.

- ✓ Comment organiser le lien entre les commerçants et les associations ? Quelles démarches entamées ?

Plusieurs possibilités qui peuvent varier selon le territoire. Cela peut être :

- Du démarchage, en format rencontre avec les commerçants (« porte à porte »),
- Un travail de communication mené, par les Elus de différentes délégations : développement durable, économie sociale et solidaire, restauration collective, social...(Courbevoie).
- Des réunions publiques organisées par la mairie, destinées aux commerçants et aux administrés.
- Des événements phares mis en œuvre à l'occasion d'une journée spécifique comme celle du 29 septembre : « Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillage de nourriture ».

Ce travail est adapté selon les spécificités de la commune et peut être accompagné par Phénix.

- ✓ Est-il possible d'avoir des chiffres concrets afin que chaque acteur inscrit dans cette démarche, appréhende ce que cela représente. *Pour exemple, 30 % des produits invendus sont valorisés.*

- Document « Baromètre #2 de l'anti-gaspi » consultable et téléchargeable via le lien suivant :

https://content.wearephenix.com/blog_barom%c3%a8tre2?utm_medium=presse&utm_source=website&utm_campaign=barometre+2+challenge

- ✓ Les déchets alimentaires des magasins, qui les gère et à quel coût ?

Cette mission peut être prise en charge par le magasin lui-même (ou son enseigne), en récupérant les déchets ou directement par des prestataires extérieurs ou encore via des syndicats. Le coût varie selon la solution adoptée.

C'est donc un vrai travail qui doit être également mené, en parallèle, pour la gestion des déchets alimentaires.

- ✓ Des produits récoltés sur une commune sont-ils redistribués aux associations locales (de la même commune) ?

La collecte menée sur un territoire peut bénéficier à une structure d'un autre territoire. En effet, ce qui est recueilli est enregistré sur une plateforme où les associations peuvent s'inscrire. En fonction de la demande et de la logistique (chaîne du froid, matériel adapté à la réception, distance à parcourir...), la livraison est effectuée. C'est une forme de corrélation entre l'offre et la demande. L'intérêt reste que cela puisse bénéficier au plus grand nombre. La collecte et la livraison n'ont pas de frontière.

- ✓ Quelle communication, pour convaincre les potentiels acteurs ?

Il s'agit de faire de la pédagogie. Il existe une forte méconnaissance du taux et du montant de la « casse alimentaire » alors que celle-ci pourrait être davantage valorisée. C'est un travail de sensibilisation et à faire sur la durée.

Précision :

La commune de Courbevoie poursuit son objectif de charte anti-gaspillage, en travaillant sur un partenariat avec l'Hôpital de Courbevoie / Neuilly-sur-Seine. La restauration scolaire sera également impliquée ultérieurement.

Conclusion :

Monsieur **Clément CARREAU**, Responsable des affaires publiques de Phénix et de Madame **Lucie BARON**, Responsable de la restauration collective et des projets, rappellent que le soutien des collectivités est important, pour que ces actions puissent se maintenir et se développer.

Il s'agit d'un engagement fort de chacun des partenaires. Toutes les parties ont à y gagner, que ce soit sur le plan environnemental, social, solidaire et économique.

Ils tiennent à remercier l'ensemble des Elus et des collaborateurs, pour leur présence et la pertinence des questions. Ils sont à la disposition de toutes et tous pour poursuivre ces échanges, hors visioconférence.

Ils les remercient à leur tour pour cette présentation et leur engagement.

*Les participants acceptent que les adresses courriels soient communiquées à Monsieur **Clément CARREAU** et à Madame **Lucie BARON**, pour recevoir de plus amples informations ou documents, permettant entre autres d'avoir des chiffres reflétant la situation actuelle et le bénéfice de cette démarche.*

- Document « Baromètre #2 de l'anti-gaspi », lien internet page 5.

Contacts :

Clément CARREAU

Responsable des affaires publiques

clement@wearephenix.com

Lucie BARON

Key Account Manager

lucie.b@wearephenix.com

+33 6 58 72 55 74

Phénix

45 Avenue de Clichy

75017 Paris

Site. <https://wearephenix.com>

Pour aller plus loin :

***B-Corp** : Les sociétés certifiées B-Corp sont des leaders dans le mouvement mondial pour une économie inclusive, équitable et régénératrice.

<https://www.bcorporation.net/fr-fr/certification>

****ESUS** : (agrément Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale) Pour obtenir cet agrément, les sociétés doivent répondre à certains critères comme :

- Rechercher un but d'intérêt général ou d'utilité sociale.
- Disposer d'une gouvernance démocratique qui associe les parties prenantes.
- Réinvestir la majorité de ses bénéfices dans l'entreprise afin d'assurer sa pérennité et son développement.

<https://www.economie.gouv.fr/entreprises/agrement-entreprise-solidaire-utilite-sociale-ess>