



Au nom du bon

COMMUNIQUE DE PRESSE

Brest, le 15 octobre 2020

Paysan Breton rejoint Too Good To Go et réaffirme avec Laïta son engagement en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Paysan Breton, la marque étendard de l'entreprise coopérative Laïta, poursuit sa lutte contre le gaspillage alimentaire en devenant partenaire du mouvement Too Good To Go. Au programme, quatre axes d'engagements, dont la 1^{ère} étape sera la sensibilisation des consommateurs sur les dates de consommation. Le gaspillage alimentaire est un sujet phare pour l'entreprise coopérative laitière qui renforce son engagement depuis début 2020 avec la mise en place d'un groupe de travail ambitieux.

Paysan Breton rejoint le Pacte Too Good To Go

4 niveaux d'engagements pour réduire le gaspillage alimentaire

Depuis le 20 juillet 2020, Paysan Breton, la marque étendard de la l'entreprise coopérative Laïta, est signataire du Pacte Too Good To Go dont l'objectif est de réduire le gaspillage alimentaire en améliorant la compréhension des dates limites de consommation. « Notre implication dans ce pacte est l'opportunité de mener une action collective avec les acteurs de la grande distribution et de l'agro-alimentaire pour plus de puissance de frappe, plus d'impact et de visibilité, et nous espérons à terme moins de gaspillage alimentaire. » précise Marie-Paule Pouliquen, Directrice marketing et développement des marques.

Laïta, en complément, est elle-même signataire de ce Pacte au travers de Syndifrais dont elle est membre.



Le Pacte Too Good To Go se structure autour de **4 grands axes** :

- 1. Celui d'éduquer et sensibiliser les publics** : l'objectif est de faire comprendre qu'un produit à Date de Durabilité Minimale (DDM) dépassée peut être vendu et/ou donné et consommé ;
- 2. Clarifier la différence entre la Date Limite de Consommation (DLC) et la Date de durabilité minimale (DDM) auprès des consommateurs** : l'enjeu est de faire adopter les bons gestes par les consommateurs par une meilleure compréhension de ces mentions. Cet axe est d'autant plus important que les gammes Paysan Breton sont composées de produits à DLC et de produits à DDM ;
- 3. Optimiser la valorisation des produits exclus des circuits de vente** : l'objectif est d'assurer la valorisation et la transformation des produits proches de leur date de consommation et des produits à DDM dépassée ;
- 4. Collaborer pour harmoniser les bonnes pratiques et optimiser les flux de distribution** : l'enjeu étant de travailler collectivement en vue d'une meilleure compréhension de l'incidence de la logistique et du manque d'harmonisation des dates.

Une campagne de communication déployée en l'honneur de la Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire



A l'occasion de la campagne nationale de sensibilisation lancée cette semaine par Too Good To Go et les 50 signataires du Pacte (industriels, distributeurs, fédérations et associations de consommateurs et de protection de l'environnement), **Paysan Breton a déployé via ses canaux digitaux une série d'actions de communication visant à promouvoir des bonnes pratiques en matière de DLC / DDM transposées à ses produits.**

Planifier ses courses au maximum, comment bien organiser son réfrigérateur, des idées de recettes pour recycler les restes etc., sont autant **d'astuces anti-gaspillage** que la marque met également à disposition des consommateurs sur son [site](#).

Enfin, Paysan Breton mène un travail de fond avec ses équipes afin de proposer des solutions plus concrètes à la lutte contre le gaspillage alimentaire. La prochaine étape sera de mettre en place des **dispositifs pérennes concourant à accroître la sensibilisation des consommateurs** sur les comportements à adopter vis-à-vis des produits à DLC / DDM.

Une signature qui s'inscrit dans une démarche plus globale initiée par l'entreprise coopérative Laïta

La mise en place d'un groupe de travail pluridisciplinaire dédié à cet enjeu

En parallèle de la signature du Pacte Too Good To Go, l'entreprise coopérative a **constitué début 2020 un groupe de travail associant un large panel d'expertises** (marketing, communication, entrepôt, chaîne logistique, qualité, contrôle de gestion, administration des ventes, etc.). Ce **groupe interdisciplinaire, qui ambitionne d'intégrer cet impératif sur l'ensemble de la chaîne de valeur pour ainsi répondre aux obligations de la loi AGECE**, repose sur deux axes de travail majeurs :

1. **Le premier consiste en la formalisation des partenariats de dons entre l'entreprise et ses associations caritatives partenaires** : les démarches de dons de denrées alimentaires sont dorénavant régulées par une convention signée par les deux parties, ce qui garantit l'efficacité du don, et la rapidité du don de la prise de contact jusqu'à la livraison, permettant ainsi d'optimiser les flux évitant les pertes de temps qui pourraient risquer de conduire à du gaspillage alimentaire.
2. **Le deuxième est la recherche de l'organisation la plus efficace pour trouver des débouchés rapides aux produits. Cela sera rendu possible d'une part par un diagnostic d'ici fin 2020** permettant de recenser toutes les pratiques de tous les sites et usines dans le but d'harmoniser, rationaliser et identifier des voies de progrès. **D'autre part, une méthodologie de traçage avec précision l'intégralité des invendus sera déployée**, toujours dans un but de pouvoir trouver des débouchés en évitant la destruction.



Calendrier du groupe de travail :

- **Mi- octobre 2020** : la signature des conventions de dons avec les associations caritatives
- **D'ici fin 2020** : la réalisation du diagnostic sur tous les sites

Dès 2021 : la construction d'un plan de progrès doté d'objectifs chiffrés et partagées à l'interne ainsi qu'aux parties prenantes, dont au grand public.

L'entreprise a ainsi pour ambition d'assurer un débouché pour l'ensemble de ses produits consommables d'ici 2021. L'ambition est forte mais les enjeux sont considérables et les moyens sont mobilisés pour atteindre cet objectif.

Le gaspillage alimentaire, un défi non nouveau relevé à bras-le-cors par l'entreprise

En raison de son impact économique et environnemental considérable, la lutte contre le gaspillage alimentaire est un combat d'ampleur pour Laïta. Selon la Commission Européenne¹, les dates de consommation sont responsables de 20% du gaspillage alimentaire dans les foyers (eux-mêmes responsables de 33% du gaspillage alimentaire en France²), de 5% au niveau de la production et sont la plus grosse source de gaspillage dans la grande distribution. Plus spécifiquement, les déchets des produits laitiers ont augmenté entre 2013 et 2020 : de 14% à 15% pour les crèmes fraîches et de 10% à 14% pour les fromages³. Le gaspillage de nourriture représente 8%⁴ des émissions de gaz à effet de serre dans le monde, en équivalent, il serait le 3ème plus gros pollueur mondial (derrière les Etats-Unis et la Chine) – soit 7 fois le volume de CO2 émis par la France.

Ces chiffres sont alarmants et c'est pour cela que Laïta est engagée depuis plusieurs années dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Concrètement et dans la mesure des données disponibles, la coopérative compte parmi les ventes totales réalisées par Laïta PGC en 2019 (toutes marques confondues) 1,28% de produits non conformes (dates courtes, qualité, étiquetage, litiges transports etc.). 99% de ces produits ont pu être valorisés : 93% en alimentation humaine (réseaux de grossistes ou de magasins de déstockage, dons à des associations caritatives) et 7% en alimentation animale. Concernant les produits arrivant en limite de contrat date, l'entreprise demande autant que de possible des dérogations à ses clients.

En savoir plus sur Paysan Breton

Paysan Breton est né au cœur de la campagne Finistérienne il y a plus d'un demi-siècle. Marque patrimoniale présente sur la table d'un foyer sur deux en France, elle est animée par Laïta, (2670 exploitations collectées soit 6 000 producteurs, 2 960 salariés, 2ème entreprise coopérative de l'Ouest). Créée et gérée par et pour les producteurs de lait adhérents, Paysan Breton est une marque différente, une marque solidaire. De cette proximité avec le monde agricole sont nés ses valeurs de partage et son engagement pour la pérennité du territoire. Paysan Breton propose une large gamme de produits (beurres, fromages, crêpes, lait...) fabriqués en Bretagne et Loire Atlantique avec le lait de ses éleveurs adhérents.

Contact Presse :

Diatomée – Deloitte Développement Durable
diatomee-deloittedd@deloitte.fr / tel. 01 42 36 13 13
Diane HURSTEL - CAPRON / 06 44 15 39 69
Justine FOSS / 06 44 36 40 59

¹ European Commission, "Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention", 2018

² ADEME, "Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire", 2016

³ Sondage Ifop pour Syndifrais, "Les Français et le gaspillage alimentaire des produits laitiers », mars 2020

⁴ FAO, "Food wastage footprint: Impacts on natural resources - final report", 2013