

## FOCUS SUR

# NOUS ANTI-GASPI BORDEAUX, L'ÉPICERIE ANTI-GASPILLAGE (GIRONDE)

### UNE ÉPICERIE DE CENTRE-VILLE



L'épicerie de Bordeaux, la première de Nouvelle-Aquitaine et la 27e du réseau, a ouvert en plein coeur du centre-ville le 24 août 2022, au 21 rue Sainte-Colombe. Les produits auparavant rejetés par les magasins traditionnels, y sont revendus jusqu'à 30% moins chers, pour un produit équivalent.

Après tout, pourquoi jeter une carotte tordue ou un œuf trop petit ? Mettre de côté un produit à l'emballage un peu abîmé ? Se débarrasser d'un produit consommable encore longtemps après sa date optimale, comme le riz par exemple ?

C'est suite à ces questions qu'à ouvert en mai 2018 à Melesse, dans la banlieue rennaise, la première épicerie Nous Anti-Gaspi. Depuis, d'autres épiceries ont ouvert, toutes sur le même concept.

L'idée est dans le nom, lutter contre le gaspillage alimentaire par la revalorisation de produits destinés à la poubelle, bien qu'encore propre à la consommation, tout en y trouvant l'ensemble des produits du quotidien dont nous avons besoin.

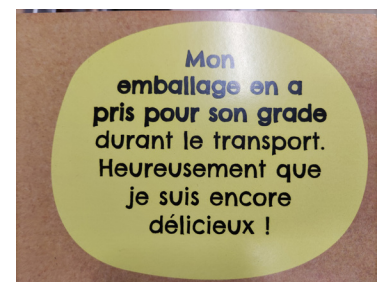
### DES PRODUITS «MOCHES», ABIMÉS, DATÉS, MAIS TOUJOURS AUSSI BONS

Le « Nous » intègre dans cette démarche, trois grands acteurs de la chaîne alimentaire : les producteurs, les distributeurs et les consommateurs.

Nous Anti-Gaspi rachète à des producteurs locaux, des industriels et GMS (Grandes et Moyennes Surfaces), des produits refusés pour des raisons diverses :

- Le calibrage : majoritairement des fruits, des légumes et des œufs.
- Le grammage : fromage par exemple.
- DDM (Date De Durabilité Minimale) dépassée : produits secs, huiles, etc.
- De la surproduction.
- Un changement de packaging.

Les produits changent quotidiennement, en fonction des arrivages, bien que certains soient présents très régulièrement.



AVEC LE SOUTIEN DE :

## LA MARQUE «NOUS»



L'épicerie a également développé sa propre marque « Nous », qui propose des produits retravaillés à base d'ingrédients refusés, en collaboration avec 31 producteurs.

Vous pouvez retrouver biscuits, fromage blanc ou pain de mie car les dates sont dépassées en raison de production à la demande, des oeufs de trop petits calibres en raison du jeune âge des poules ; des tranches de truites fumées trop petites ; du surstock de pommes à cidre ou encore des chutes de jambon ou lardons mal coupés.

L'épicerie de Bordeaux travaille avec des producteurs locaux pour les oeufs, les «feuillus» ou encore le vin.

L'idée est de développer ce travail avec les producteurs du département et de la région, mais la localisation en centre-ville, idéal pour la fréquentation piétonne, pose des soucis sur les livraisons (bouchons, etc.).

## DE L'ANTI-GASPI CONTRE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

La lutte contre le gaspillage alimentaire ne se fait pas seulement à travers le rachat de produits refusés et revendus à bas prix.

Lorsque les DLC sont trop courtes ou les DDM trop anciennes, des réductions de 20 à 50% sont appliquées et des partenariats avec Phenix et Too Good To Go ont été signés pour proposer des paniers anti-gaspi à bas prix.

Les étudiants bénéficient par ailleurs de réductions en début de mois et les derniers invendus sont donnés trois fois par semaine.

Afin de poursuivre leurs actions, l'équipe de Nous anti-gaspi a commencé à réfléchir à la transformation d'invendus d'ingrédients frais en smoothies ou soupes.

Grâce à ses différentes actions, l'épicerie a réussi :

- à sauver environ 160 tonnes de denrées (40 000 tonnes pour l'ensemble du réseau depuis 2018).
- à proposer plus de 160 paniers Phénix (100 en sept. + 60 mi-octobre).
- à donner l'équivalent de 200 repas (soit 400€ en valorisation en prix d'achats matières).

