

Social Business et anti-gaspi chez E. Leclerc Templeuve - Bon et Bien

Mis à jour le 28 juin 2017

[Enregistrer dans mes ressources](#)

Le Cerdd donne la parole aux étudiants de la Spécialité Affaires publiques et Gestion des Biens Communs issus de la Majeure Développement soutenable de Science Po Lille sur des sujets politiques de l'alimentation durable. Mathilde Houdart présente ici l'initiative d'E.Leclerc Templeuve dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et le social business.

Contexte national : des débats autour du gaspillage alimentaire

En 2015, les débats autour d'une loi sur le gaspillage alimentaire ont été nombreux : suite à des censures de certaines dispositions du projet de loi de transition énergétique par le Conseil Constitutionnel, une nouvelle proposition de loi relative au sujet a été déposée en août et septembre dernier au Sénat puis à l'[Assemblée Nationale](#).

L'objectif est, d'une part, d'empêcher les distributeurs de rendre délibérément impropres à la consommation leurs invendus alimentaires (avec de l'eau de javel par exemple) ou impropres à toute forme de valorisation (comme l'alimentation animale, le compost, la méthanisation...), et d'autre part, de les obliger à céder à titre gratuit des denrées alimentaires à des associations via la conclusion d'une convention. En réalité, selon la direction générale de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes (DGCCRF), les produits à date limite de consommation devraient être détruits lorsqu'ils sont périmés car les intoxications alimentaires pouvant en résulter relèvent de la [responsabilité du distributeur](#).

Quelques chiffres

En France, une personne jette en moyenne 20 kilos de déchets alimentaires par an, selon l'[ADEME](#), et d'après le ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, la grande distribution est responsable de [11% du gaspillage alimentaire](#).

Des réponses locales à des problématiques globales

Le gaspillage alimentaire a un impact très négatif sur l'environnement et les ressources naturelles : forte émission de gaz à effet de serre, grande consommation d'eau, occupation de nombreuses terres agricoles...

Depuis 2010, les magasins E. Leclerc de Lille Fives, Templeuve et Wattrelos (59) mènent des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, dans le cadre du [projet européen Greencook pour la zone Europe du Nord-Ouest](#) notamment et avec l'aide de [leur agence Greentag](#).

Zoom sur E. Leclerc Templeuve et sa lutte contre le gaspillage

L'hypermarché Templeuve est le plus engagé dans la démarche de réduction de ses invendus et de revente de produits non commercialisables depuis 2012.

Il s'agit de répondre à des objectifs financier et environnemental car :

- le gaspillage alimentaire, résultant des produits invendus et de la collecte des biodéchets, représente environ 1% de son chiffre d'affaires et,
- [le transport ainsi que le traitement des déchets représente 6,5 tCO2e](#)

De plus, cela représente également des milliers de repas jetés plutôt que distribués, un constat alarmant face aux [800 millions de personnes souffrant de la faim dans le monde](#).

Des éléments de méthodes...

Par conséquent, le magasin :

- a assuré un suivi plus régulier des ventes de plusieurs de ses rayons (en particulier : boulangerie et viennoiserie, fruits et légumes, boucherie et volaille), et,
- s'est engagé à faire des dons quotidiens des produits « à date courte » à des associations différentes, telles la Croix Rouge ou les Restos du Cœur, ce qui permet également une défiscalisation;
- a par ailleurs transformé de façon artisanale plusieurs tonnes de fruits et légumes en smoothies et kits reconditionnés, et des puddings ont aussi été élaborés à partir de pains ou brioches et de bananes « en fin de vie ».

Au total, 300 000€ ont été économisés sur un an selon [le gérant Thomas Pocher](#).

Toutes ces initiatives font partie d'un véritable projet d'entreprise et ont finalement contribué à la sensibilisation des clients et collaborateurs à la thématique du gaspillage alimentaire. Elles ont ensuite

inspiré un projet encore plus ambitieux, regroupant des partenaires d'horizons professionnels différents : le projet « [BON et bien](#) ».

« BON et bien » : une entreprise solidaire

En mai 2015, le magasin de Templeuve va encore plus loin en lançant son atelier dédié à la création de la gamme de soupes « BON et bien », soit, selon le directeur Michaël Mottet, un nouveau *social business*, [au sens de Muhammad Yunus](#), fondateur de la Grameen Bank spécialiste du microcrédit et prix Nobel de la paix en 2006.

Qu'est-ce qu'un social business ?

Il s'agit d'un modèle économique dans lequel les bénéfices sont réinjectés dans la société afin d'augmenter son impact social et/ou environnemental. La rentabilité de l'activité est visée pour éviter les pertes mais pas la maximisation des profits, c'est-à-dire des dividendes versés aux actionnaires. Sur son blog, le PDG de E. Leclerc affirme que « *ce n'est pas un acte de charité [...] en affichant ses ambitions de performance commerciale et financière, [l'entreprise annonce aussi son ambition de s'inscrire dans la durée](#)* ».

« BON et bien » ce sont cinq personnes, et bientôt plus, issues du chômage de longue durée qui sont aujourd'hui embauchées en CDD et qui bénéficient de formations, pour transformer en soupes des fruits et légumes non conformes aux normes commerciales (car « moches », mal calibrés, germés ou trop mûrs) et normalement destinés à être jetés ou utilisés pour le bétail ou le compost. La récolte auprès des agriculteurs locaux partenaires, dans une logique de proximité, se fait donc avant commercialisation, à moitié prix, et donne lieu à trois tonnes de légumes retransformés par mois pour l'entreprise.

Ces soupes, sans additif ni conservateur, et réalisées à partir de recettes de deux chefs de la région, Clément Marot et Maxime Schelstraete de chez Meert, sont donc plus respectueuses de la santé et de l'environnement, mais aussi créatrices d'emplois locaux.

Elles sont en vente dans les magasins régionaux de Templeuve, Wattrelos et Lille Fives, et disponibles dans des Leclerc Drive environnants, et il en existe quatre sortes vendues 3,5€ les 75cl. Le succès a été au rendez-vous, c'est-à-dire que le seuil de rentabilité a déjà été franchi, et Michel-Edouard Leclerc a confié à Thomas Pocher la coordination des actions nationales de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des magasins E. Leclerc.

A l'origine du projet, cinq acteurs majeurs : E.Leclerc Templeuve, McCain qui apporte son réseau d'agriculteurs, Randstad qui accompagne les chômeurs en réinsertion, les Banques alimentaires qui ont fait la pédagogie auprès des administrations et organisations régionales, et le GAPPI (Groupement des Agriculteurs Producteurs de Pommes de terre pour l'Industrie). **Agriculteurs, industriels, distributeurs et associations ont donc travaillé ensemble à la création de l'entreprise solidaire.**

Quelques points d'interrogation

La rentabilité de ce social business permettra-t-elle d'améliorer ce modèle ?

- *Baisser le prix des soupes pour un accès au plus modestes*

- *Favoriser la formation des salariés*

- *Maintenir les emplois.*

Article rédigé par **Mathilde Houdart**, étudiante de la Spécialité Affaires publiques et Gestion des Biens Communs issus de la Majeure Développement soutenable de Sciences Po Lille.

ALLER PLUS LOIN

[Consultez l'article sur l'initiative La Ruche qui dit Oui !](#)

Découvrez d'autres contenus similaires

- Le 27.03.2025

[Green business forum - CALL](#)

- [À Paris, Business and Climate Summit](#)
- [Guide "Bien penser son PDE"](#)
[Enregistrer](#)
- [Création de l'exposition +2°C, le changeme...](#)
- [Exposition "+ 2° C ? le changement cl...](#)
- [Projet alimentaire territorial : pour...](#)
[Enregistrer](#)
- [Projet alimentaire territorial : pour...](#)
[Enregistrer](#)
- [Atelier "Projet alimentaire territori...](#)
- [Retour sur "La mise en récits : bien...](#)
- [Webinaire "La mise en récits : bien +...](#)

[Enregistrer](#)

- Le 12.12.2023

[Le bien-être territorial : une nouvelle boussole pour nos territoires - ADULM](#)

- Le 25.01.2021

[Faire ensemble le PAT'MEL #1 : le bien être alimentaire](#)

Abonnez-vous !Recevez le meilleur de l'information régionale DD & Climat

[S'inscrire](#)