



# Charte sur l'achat durable de fruits et légumes frais



Version : février 2019



# Charte sur l'achat durable de fruits et légumes frais

## 1. Avant-propos

### **Pas de hasard, une question de principe : les fruits et légumes de qualité Lidl**

**« Proposer chaque jour les meilleurs fruits et légumes en termes de qualité et de fraîcheur au meilleur rapport qualité/prix supérieur. »**

C'est avec ce principe à la fois simple et ambitieux que Lidl fonde son image de marque dans la distribution de fruits et légumes frais.

Pour répondre à cette exigence permanente, nous avons établi avec nos fournisseurs des partenariats de confiance et développé des procédés efficaces dans les domaines de la logistique et de la qualité. Cela nous permet d'acheminer chaque jour des fruits et légumes de qualité, du champ au supermarché.

La production de fruits et légumes frais étant fortement dépendante des conditions météorologiques, tous les acteurs du marché doivent agir chaque jour avec prudence et évaluer correctement la situation. Ceci garantit la fraîcheur et la qualité des produits en continue.

Même lorsque les conditions climatiques sont défavorables à la production de fruits ou de légumes (par exemple, un été pluvieux ne favorisera pas la consommation de pastèque), Lidl est reconnu sur le marché pour le respect de ses engagements auprès de ses fournisseurs en matière de volumes commercialisés. Au fil des années, nous nous sommes ainsi imposés en tant que partenaire fiable chez les producteurs de fruits et légumes.

La coopération étroite entre les producteurs, les fournisseurs et notre service Achats nous permettent d'avancer sur des thématiques sociétales cruciales telles que la réduction de l'utilisation de produits phytosanitaires, et d'établir des procédures Qualité qui vont bien au-delà des normes sectorielles et de la législation en vigueur.

Toujours « En route vers demain », nous avons déjà beaucoup accompli. Notre succès apporte la preuve de notre engagement et nous incite à poursuivre notre collaboration fructueuse avec nos partenaires, afin de proposer des fruits et légumes frais au meilleur prix.

## 2. Qualité et sécurité : la qualité comme priorité

**« Nous offrons en permanence à nos clients des produits frais de qualité et au meilleur prix. »**

C'est avec cette ligne de conduite que Lidl exprime son ambition pour sa gamme de fruits et légumes frais. La qualité et la sécurité constituent les principes incontournables de notre politique d'achat de fruits et légumes.

Le principe de base pour la qualité Lidl, est d'avant tout assurer et maintenir la sécurité alimentaire. Nos objectifs, systèmes de contrôle-qualité et mécanismes de correction sont continuellement élaborés, codifiés, remis en question si nécessaire, optimisés et adaptés. En effet, ils tiennent compte des développements scientifiques, législatifs et sociétaux en matière de denrées alimentaires. Ceci se base sur de nombreuses années d'expérience, de compétences internes et externes.



Le contrôle standardisé et continu de la qualité des fruits et légumes à toutes les étapes de la filière permet également de mesurer le potentiel d'amélioration. Ceci est la base du développement et de l'amélioration constante de notre gamme fruits et légumes.

## **2.1 La coopération avec des partenaires commerciaux : en partenariat vers l'objectif**

Fournir des fruits et légumes de qualité suppose de travailler avec des partenaires fiables à chaque étape de la chaîne d'approvisionnement. Lidl et ses producteurs partenaires cultivent la même ambition pour proposer jour après jour des fruits et légumes frais et sains à leurs clients. Parallèlement, nous avons clairement défini et communiqué les exigences spécifiques de Lidl en matière de qualité et de sécurité pour la gamme fruits et légumes.

**Une relation construite sur des partenariats fiables et de confiance** – La sélection de producteurs et de fournisseurs fiables et performants pour leur offre en fruits et légumes frais est la priorité absolue. Ainsi, nous travaillons uniquement avec des partenaires qui s'identifient parfaitement à nos normes de qualité élevée et qui sont en capacité de les respecter.

**La garantie en continue de la qualité** Lidl est synonyme de stabilité économique, de fiabilité et de relations commerciales fondées sur le respect mutuel. La qualité des relations qui se sont développées au fil des années avec nos partenaires constituent la base de l'amélioration continue de nos rapports commerciaux.

**La transparence tout au long de la chaîne d'approvisionnement** – La chaîne d'approvisionnement en fruits et légumes frais englobe toutes les entreprises impliquées dans le processus de création de valeur ajoutée : du champ jusque dans les supermarchés Lidl. Bien avant les semis, c'est-à-dire avant le début de la campagne de culture, nous connaissons tous les intervenants à chacune des étapes de la chaîne d'approvisionnement. Des informations complémentaires concernant les surfaces agricoles, les certifications et les méthodes de culture garantissent à ce stade un maximum de transparence et de sécurité : elles alimentent la base de données des traçabilités Lidl.

**Une information complète** – Avec l'étiquette de traçabilité spécifique à Lidl qui est apposée sur chaque unité de conditionnement des fruits et légumes frais, nous avons établi depuis de nombreuses années une norme industrielle. Bien mise en évidence sur chaque colis, l'étiquette de traçabilité Lidl détaille chaque partie prenante de la chaîne logistique : du producteur au fournisseur en passant par l'emballleur. Grâce à ce système, une traçabilité immédiate, claire et exhaustive est assurée à chaque étape du processus d'acheminement des marchandises.

**Une communication claire** – Lidl entretient avec ses partenaires commerciaux une communication directe, claire et honnête. Cela garantit que tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement appliquent et respectent les normes et exigences de Qualité que Lidl leur impose. Pour atteindre une qualité de premier choix à chaque étape de la chaîne d'approvisionnement, nous avons clairement défini nos exigences de qualité avec des critères précis et détaillés et les avons communiquées à tous nos fournisseurs.

**Ensemble pour réduire les résidus de pesticides** – Chez Lidl, la réduction des résidus de pesticides présents dans les fruits et légumes frais est une priorité et la culture de fruits et de légumes sans résidus est l'objectif commun de Lidl et de ses partenaires. A cette fin, Lidl s'est fixé des exigences strictes. Ainsi, les critères Lidl concernant les pesticides et autres produits phytosanitaires dans les fruits et légumes tolèrent une teneur en résidus de substances actives inférieure au tiers de la limite maximale réglementaire. De plus, la somme des pourcentages des concentrations de tous les résidus



de substances actives présentes par rapport à leurs limites maximales réglementaires respectives ne doit pas excéder 80 %. Enfin, le nombre de substances actives quantifiées est limité à 5 maximum. Ces exigences vont bien au-delà de la réglementation en vigueur, contribuent activement à la réduction de l'utilisation des pesticides, et fixent des normes de base pour l'ensemble de la filière<sup>1</sup>.

## 2.2 La qualité Lidl contrôlée en continu et de façon cohérente

Les fruits et légumes Lidl sont le résultat de processus de tests standardisés et continus. A chaque étape du processus de création de valeur, notre système de contrôle soumet chaque produit à des tests spécifiques. Avec des contrôles Qualité Lidl approfondis, ce système complète les mesures prises par nos partenaires dans le cadre de leurs démarches Qualité. Chez Lidl, nous employons des spécialistes chevronnés qui échangent en permanence avec des experts externes d'instituts de contrôle reconnus. En complément de ces mesures, à chaque étape de la chaîne d'approvisionnement, nos partenaires obtiennent la certification que leur activité suit des normes industrielles de premier plan.

**Des contrôles Qualité exhaustifs** – Chaque jour, toutes les livraisons de fruits et légumes frais sont examinées sans exception selon des processus standardisés. Les processus de tests approfondis commencent avant même que le produit n'atteigne notre base logistique. Par exemple, l'estimation des risques potentiels liés aux éventuels résidus de pesticides est premièrement effectuée pendant le transport de la marchandise. Les connaissances des experts sur les conditions générales au moment de la production des fruits et légumes dans la région de production s'ajoutent aux résultats disponibles des rapports d'analyses effectuées par des laboratoires externes sur des marchandises déjà entrées. Ce système de contrôle missionne des préleveurs externes ainsi que des laboratoires d'analyses.

**Un regard extérieur** – Des experts reconnus de laboratoires et d'instituts externes et indépendants effectuent l'analyse des fruits et légumes par chimie analytique. Ils recherchent d'éventuels résidus de produits phytopharmaceutiques et d'autres contaminants indésirables. Ces experts nous démontrent et nous confirment le respect des exigences Lidl pour une qualité et une sécurité optimale du produit. Réalisés à chaque étape de la chaîne d'approvisionnement, les lançements d'analyses extrêmement rapprochés engendrent plus de 6 000 résultats d'analyses par an. Ils constituent également la base d'une coopération partenariale avec les entreprises impliquées dans toute la chaîne logistique, pour une réduction durable de l'utilisation de pesticides dans la production de fruits et légumes frais.

**La qualité sans exception** – Avec cet objectif, des experts externes procèdent à l'agrèage des fruits et légumes frais qui arrivent dans les bases logistiques. Pour cela, nous avons clairement défini nos normes de qualité et les avons diffusées en toute transparence. Toutes les livraisons de marchandises entrantes sans exception sont examinées sur la base des exigences Lidl. L'importance et les critères de ces tests sont, là aussi, clairement définis pour tous les fruits et légumes Lidl. A la réception, les responsables Qualité consignent par écrit le déroulement du contrôle ainsi que ses résultats.

**Des entreprises d'excellence** – Pour pouvoir garantir durablement les hautes exigences de qualité de Lidl, nous incitons nos partenaires commerciaux de chaque étape de notre chaîne logistique à obtenir la certification de leur activité dans le cadre de systèmes de certification indépendants et suivant des normes industrielles de premier plan. Par exemple, en obtenant la certification Global G.A.P.<sup>2</sup>, nos exploitations agricoles partenaires apportent la preuve de leurs compétences en matière de production agricole sûre et durable. De plus, nous incitons chaque grossiste spécialisé dans les fruits et légumes frais à faire certifier IFS Wholesale / Cash & Carry version 2.0 son activité.

<sup>1</sup> Des informations détaillées sur le programme Lidl de réduction des pesticides sont disponibles au chapitre 3.

<sup>2</sup> Global G.A.P. : Good Agricultural Practices



**Des contrôles d'excellence** – Dans toutes les démarches Qualité, la qualité des processus de contrôle représente un élément essentiel. Ainsi chaque institut de contrôle mandaté par Lidl répond aux exigences de la norme DIN EN ISO / IEC 17025 en tant que laboratoire d'analyses de fruits et légumes frais. Nous vérifions également nous-mêmes la qualité de nos laboratoires partenaires. Réalisés par Lidl avec l'aide d'experts spécialisés et réputés, des tests inter laboratoires réguliers et inopinés nous permettent de nous assurer de la qualité du fonctionnement des laboratoires au quotidien. Cette démarche encourage également l'amélioration continue de nos prestataires de services dans ce domaine.

**La qualité au service de la qualité** – La qualité de notre démarche Qualité est également contrôlée de manière externe et indépendante. L'ensemble des procédures et des actions menées dans le cadre de notre démarche Qualité répond notamment aux exigences de la norme DIN ISO 9001:2015. Sur la base d'audits de certification annuels, l'organisme de contrôle DEKRA valide cette démarche.

### **2.3 Apprendre ensemble : boucles de rétroaction et amélioration continue**

« **Arrêter de s'améliorer, c'est arrêter d'être bon.** » Dans le but d'offrir à ses clients le meilleur niveau de qualité dans tous les domaines, Lidl vise un développement permanent et une amélioration continue de ces processus. Tout au long de la filière, toutes les entreprises partenaires prennent une part active à ce processus d'amélioration continue qui s'appuie sur les résultats obtenus par nos procédures de tests de grande ampleur. Nos partenaires commerciaux de longue date partagent nos exigences élevées qui garantissent la haute qualité de nos produits.

**Agir au lieu de réagir** – Le niveau élevé des critères Lidl en matière de résidus de pesticides et de contaminants des fruits et légumes frais nous a permis de créer un système de pré-alerte pour agir en préventif et anticiper. Tout rapport d'analyse montrant un dépassement du tiers de la limite maximale légale en résidus de substances actives est mis gratuitement à la disposition des producteurs et des fournisseurs responsables. Avant-même que des problèmes ne surviennent, la connaissance de ces résultats d'analyses constitue, pour les producteurs, la base d'une optimisation technique des procédés de culture. La production de fruits et légumes pauvres en résidus est l'objectif commun de Lidl et de ses partenaires.

**S'améliorer ensemble** – Les résultats des différents processus de tests de la démarche Qualité Lidl constituent la base d'une amélioration continue et durable de la culture de fruits et légumes frais de haute qualité. En collaboration avec nos partenaires, nous prôtons des échanges ouverts et constructifs, dans le but d'identifier et d'exploiter des potentiels d'optimisation. Les entretiens organisés avec nos partenaires après la fin d'une campagne de culture en sont un exemple. A partir des éléments disponibles concernant chacune des parties prenantes, ces discussions techniques permettent d'identifier les potentiels d'optimisation tout au long de la filière.

**Prendre des responsabilités ensemble** – Lidl définit et communique clairement sur ces exigences. Dans un esprit de coopération partenariale, nous participons à la conception et à la mise en œuvre de projets pertinents sur le plan stratégique dans la production sûre et durable de fruits et légumes frais.



### **3. Le programme de réduction des pesticides pour les fruits et légumes Lidl**

En coopération avec nos fournisseurs et les producteurs de fruits et légumes frais, nous avons adopté un accord portant sur les objectifs visant à réduire de manière durable l'utilisation de pesticides. Pour atteindre cet objectif commun, Lidl a conçu son propre programme de réduction des pesticides.

Les échanges intenses d'informations entre Lidl, ses fournisseurs et les producteurs sont au cœur du programme Lidl de réduction des pesticides. Ces échanges portent sur les données collectées en termes de résultats d'analyses Qualité à large spectre menées sur tous les fruits et légumes. La connaissance des effets de l'utilisation de produits phytopharmaceutiques sur les fruits et légumes est une condition préalable pour optimiser et réduire leur utilisation par les producteurs. C'est la raison pour laquelle Lidl conduit un dialogue intensif avec les producteurs qui sont responsables sur place de l'emploi des pesticides dans les régions de production. Le grand nombre des analyses lancées nous permet de rester en vigilance permanente concernant les résidus de substances actives susceptibles d'être retrouvés dans l'ensemble de la gamme fruits et légumes.

#### **Comment les résidus de pesticides se retrouvent-ils dans des fruits et légumes frais ?**

Afin de préserver la santé des cultures ou la conservation des récoltes, différentes substances actives sont utilisées en cas de besoin au stade de la culture, dans le cadre des traitements post-récolte, lors de l'emballage et pour le stockage des fruits et légumes frais. Ces molécules sont par exemple employées sous la forme de produits phytosanitaires, d'agents de lutte contre les ravageurs ou de produits de traitement post-récolte. Même en respectant les bonnes pratiques agricoles et en utilisant ces substances suivant leur usage approprié et recommandé, les résidus provenant de ces molécules et retrouvés sur les fruits et légumes récoltés ne peuvent pas être évités dans tous les cas. L'utilisation de ces substances actives apporte en effet une contribution essentielle pour sécuriser les récoltes et garantir des produits de qualité. Ainsi la production conventionnelle de fruits et légumes frais sans aucune utilisation de ces substances actives est encore exceptionnelle à l'heure actuelle. Néanmoins, Lidl se donne pour objectif de proposer à ses clients, dans la mesure du possible, une gamme complète de fruits et légumes frais sans résidus de substances actives.

#### **Quelles sont les exigences légales en matière de résidus de pesticides ?**

Il existe des valeurs limites légales, appelées limites maximales de résidus (LMR), pour tous les résidus possibles de substances actives présentes sur les fruits et légumes frais. Depuis l'entrée en vigueur, le 1er septembre 2008, du règlement (CE) n°396/2005, les limites maximales de résidus applicables aux pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origines végétale ou animale ont été harmonisées au sein de l'Union européenne et s'appliquent ainsi directement dans chaque État membre. Les LMR servent à protéger les consommateurs de manière préventive vis-à-vis de niveaux de résidus inutilement élevés. Elles garantissent une large marge de sécurité par rapport à de possibles risques pour la santé. Pour les fruits et légumes frais, ces limites maximales de résidus s'appliquent aux denrées alimentaires sous leur forme telle que proposée au consommateur.

Les LMR sont établies par des experts des États membres de l'Union européenne et de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) dans le cadre d'une procédure communautaire. S'applique ici ce qui est communément appelé le principe ALARA (*As Low As Reasonably Achievable : aussi bas que raisonnablement possible*). Dans le but de protéger le consommateur de manière préventive, une LMR est fixée pour une culture donnée, à un niveau juste aussi élevé que nécessaire pour répondre uniquement aux besoins des bonnes pratiques agricoles et jamais au-delà des seuils toxicologiques. La LMR est donc toujours définie pour une combinaison entre la substance active et le produit sur lequel elle est utilisée.



### Qu'est-ce que les « résidus multiples » dans les fruits et légumes frais ?

On parle de « résidus multiples » si deux résidus ou plus de substances actives, par exemple de produits phytosanitaires, d'agents de lutte contre les ravageurs ou de produits de traitement post-récolte, sont présents dans le produit. Une attention particulière est accordée aux résidus multiples en raison d'un éventuel effet cumulatif de substances qui peuvent déclencher le même effet critique dans le même organisme-cible et dans le même organe-cible.

Tant que chaque résidu considéré individuellement est en conformité avec la LMR réglementaire en vigueur qui lui est propre, la présence de résidus multiples n'est pas incompatible, sur le plan juridique, avec le caractère commercialisable du produit final.

### Qu'est-ce que la dose de référence aiguë ?

L'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) définit la dose de référence aiguë (ARfD, pour Acute Reference Dose) comme la quantité de substance par kg de poids corporel pouvant être ingérée au travers des aliments, lors d'un repas ou au cours d'une journée, sans risque perceptible pour le consommateur. L'absorption effective d'une substance par le consommateur est déterminée à partir de la concentration en résidus de pesticides et de la quantité alimentaire maximale que peut ingérer un jeune enfant. Elle représente l'exposition du consommateur à cette substance. Le rapport entre l'exposition et la dose de référence aiguë pour le résidu de substance active détectée définit le taux d'atteinte de l'ARfD. Il est exprimé en pourcentage. Des valeurs allant jusqu'à 100 % peuvent être classées comme étant sans risque.

### Les valeurs des exigences Lidl pour les fruits et légumes frais

Dans le cadre du programme Lidl de réduction des résidus de pesticides, nous avons défini avec l'aide d'experts nos propres valeurs-limites appelées « exigences Lidl pour les fruits et légumes frais ». A l'heure actuelle, ces critères vont bien au-delà des exigences légales (cf. tableau 1).

	% max. LMR		Nb max. de substances	% max. ARfD
	Pour une substance	Somme des % LMR		Pour une substance
Limite légale	100	-	-	-
Exigence Lidl	33,3	80	5	100

Tableau 1 : exigence légale concernant d'éventuels résidus de substances actives par rapport aux valeurs spécifiées par Lidl

Les valeurs des critères Lidl pour les fruits et légumes frais comptent parmi les plus strictes et les plus exigeantes de l'ensemble du secteur :

- La teneur mesurée pour un **résidu de substance active** ne doit pas dépasser le **maximum d'un tiers** de la LMR réglementaire
- **La somme** des pourcentages de LMR atteints par chaque **résidu de substance active** ne doit pas dépasser le **maximum de 80 %**
- Le **nombre de résidus de substances actives** ne doit pas dépasser le **maximum de cinq**
- Le **pourcentage de la dose de référence aiguë** de chaque résidu de substance active ne doit pas dépasser le **maximum de 100 %**

Les valeurs des critères Lidl interviennent bien longtemps avant qu'un produit ne réponde plus aux exigences légales. Elles constituent donc la base de notre système efficace de pré-alerte afin d'informer de manière préventive nos partenaires commerciaux.



**Réduction des substances actives problématiques en culture** – Pour Lidl, réduire activement ou renoncer à utiliser des substances actives problématiques dans la production mondiale de fruits et légumes frais revêt un caractère de haute priorité. En collaboration avec des experts et des laboratoires scientifiques indépendants de premier plan, sur la base de critères définis et d'indicateurs toxicologiques, nous travaillons actuellement à identifier et à dresser une liste des substances actives problématiques dans la production agricole. Chaque année, nous faisons réaliser plus de 6 000 analyses de résidus par des laboratoires indépendants. L'exploitation de leurs résultats nous aide à obtenir un aperçu unique et actualisé de la situation mondiale en matière de résidus dans la production des fruits et légumes frais. Dans un second temps, nous travaillons avec des fournisseurs mondiaux sélectionnés pour mener des projets innovants visant la réduction voire l'abandon de ces substances actives problématiques identifiées.

#### **4. Partenariat quotidien : nos relations avec les fournisseurs**

Nous accordons une importance particulière aux partenariats établis sur la durée et dans la confiance. Ce principe est la condition préalable à l'articulation de chacun des volets spécifiques de notre démarche-qualité tout au long de la chaîne d'approvisionnement. En particulier pour une catégorie de produits aussi exigeante que le commerce des fruits et des légumes, nous pensons que seul un fonctionnement sur un pied d'égalité peut garantir une sécurité alimentaire pérenne, une circulation fluide des marchandises ainsi qu'une meilleure qualité.

**Des coopérations établies** – Nous travaillons en direct avec un ensemble défini de producteurs certifiés. À l'échelle mondiale, cela représente plusieurs milliers de producteurs enregistrés dans notre système de contrôle-qualité qui les identifie individuellement. Notre souhait est que 100% de nos producteurs partenaires soient certifiés et nous travaillons ensemble dans ce sens. En contrepartie, nous éclairons nos fournisseurs avec les résultats de nos analyses détaillées : nous progressons ensemble.

**Le système d'achat Lidl** – Nos coopérations sur le long terme avec nos fournisseurs définissent notre méthode d'achat. Le système d'achat Lidl repose sur ces relations partenariales ainsi que sur la fiabilité de nos procédures commerciales. Autant que possible, nous nous approvisionnons auprès de producteurs organisés en filières structurées. L'offre issue de ces producteurs nous permet de planifier notre approvisionnement en fruits et légumes d'une fraîcheur et d'une qualité qui répondent aux attentes de nos clients. Un débouché pérenne et sécurisé est ainsi créé pour les producteurs. Nous soutenons nos partenaires commerciaux y compris lorsque les conditions météorologiques font fluctuer les volumes de fruits et légumes disponibles.

**La commercialisation de produits naturels** – Les fruits et légumes sont des produits naturels. En cas de changements de conditions météorologiques dans les zones de récolte ou lorsque la demande des consommateurs se modifie, nous sommes en capacité de réagir immédiatement. Par exemple, si en raison de conditions météo favorables, les fraises sont mûres plus tôt ou que la récolte des tomates est plus abondante que prévu, notre veille permanente du marché et notre infrastructure de distribution nous permettent d'absorber ces variations, notamment en commercialisant plus facilement les surplus. Ainsi nous procurons un débouché pérenne et sécurisé à des exploitations agricoles souvent organisées à l'échelle familiale ou en coopératives. Enfin la mise sur le marché de ces surplus de denrées évite leur destruction : leur commercialisation contribue à la lutte contre le gaspillage alimentaire.



**Ensemble pour nos clients** – Les producteurs œuvrent sur le terrain pour que les produits aient un goût répondant aux attentes de nos clients. Pour chaque récolte, ils s’investissent avec leur savoir-faire et leur passion. Toujours à l’écoute attentive de nos clients, nous travaillons en étroite collaboration avec nos partenaires des pays exportateurs pour que l’offre en fruits et légumes, en particulier leurs variétés et leur qualité, corresponde à la demande du consommateur.

**Une philosophie de travail qui profite à tous** – Les résultats obtenus avec nos clients et avec nos fournisseurs-partenaires engagés nous encouragent à continuer notre travail quotidien dans cette approche multi partenariale. Nos clients bénéficient d’une offre de fruits et légumes frais de qualité supérieure. Nos producteurs s’appuient sur un partenaire fort qui tient parole. Tout le monde y trouve son compte aussi Lidl a acquis la bonne réputation d’acteur durablement juste et fiable dans le domaine particulièrement exigeant des fruits et légumes frais.

## **5. Du champ au supermarché : la logistique des fruits et légumes frais**

Nous mettons tout en œuvre pour garantir la fraîcheur. Nos clients apprécient nos fruits et légumes pour leur bon goût ainsi que pour leur fraîcheur. Lidl n’a pas recours au stockage de produits à des fins spéculatives. Afin de proposer à nos clients des fruits et des légumes frais, nous veillons à ce que les dates de récolte soient optimisées. Nous développons sans cesse une logistique qui privilégie le plus court chemin possible depuis les champs vers les supermarchés Lidl. Cette logistique constitue un défi quotidien.

**Proposer des fruits et légumes qui viennent d’être récoltés** – Le contact direct entre nos acheteurs et les producteurs, le moindre recours à des intermédiaires et la livraison directe des producteurs aux grossistes garantit une logistique efficace qui contribue à la fraîcheur de nos produits. Nous sommes intransigeants sur la rapidité des opérations, car la qualité de nos fruits et légumes est axée sur leur fraîcheur.

**La logistique au service de la fraîcheur** – Le gain de temps n’est pas le seul critère pour conserver la fraîcheur des fruits et légumes. Les conditions du transport de nos produits depuis le pays exportateur vers les supermarchés font l’objet d’améliorations constantes. Chaque produit a ses propres exigences de température ou d’hygrométrie que nous respectons scrupuleusement en choisissant des moyens de transport spécialement adaptés.

## **6. Lidl combat le gaspillage alimentaire**

En mai 2016, une étude de l’Ademe déclarait que 10 millions de tonnes de nourriture sont gaspillées chaque année en France. Face à ce chiffre alarmant, Lidl France a voulu s’engager de manière concrète. La réduction du gaspillage alimentaire constitue en effet un défi majeur pour notre société, mais également pour l’environnement. Les pertes alimentaires gaspillent les ressources de la Terre et génèrent des déchets qu’il faut transporter et éliminer. Tout cela génère un très fort impact sur l’environnement. Ainsi, l’enjeu du gaspillage alimentaire est justifié par des motivations multiples à la fois environnementales, sociales et économiques. Ce challenge se complique lorsqu’il s’agit de marchandises périssables très rapidement comme les fruits et légumes.

**Des livraisons tous les jours** – Tout en garantissant la fraîcheur et la qualité des fruits et des légumes mis en vente dans nos supermarchés, nous réduisons le gaspillage alimentaire. Adopter des modes de transport efficaces nous permet de réduire les délais d’acheminement des produits. Une salade passe en 24h du champ à l’étal de nos supermarchés. Les fruits et légumes sont livrés quotidiennement dans



nos supermarchés et sont contrôlés plusieurs fois chaque jour par plusieurs « Responsables Fraîcheur » qui assurent l’achalandage de l’espace primeur et qui sont spécialisés dans le conseil à la clientèle. Dans certains cas, le prix des fruits ou des légumes qui ne répondront plus aux exigences de fraîcheur le lendemain est abaissé le soir-même de leur livraison. Cette promotion permet ainsi de combattre le gaspillage alimentaire.

De plus, notre processus de commandes en supermarché a été pensé afin de limiter au maximum les pertes alimentaires. Cela signifie notamment que chacun de nos supermarchés gère ses commandes de fruits et légumes en flux tendu, ce qui permet une très bonne rotation des produits.

**Flexibilité de la mise en marché en fonction de l’offre** – Nous nous adaptons quotidiennement aux fluctuations de la production. Par exemple, en cas d’avance de production, nous sommes en mesure de commercialiser les volumes proposés par nos partenaires même si cela n’était pas prévu au départ. Nous refusons de spéculer sur les denrées alimentaires pour que nos clients disposent toujours de produits les plus frais possibles et pour éviter de prendre le risque de devoir jeter la marchandise stockée trop longtemps.

**Opération Zéro Gaspillage** – Pour aller encore plus loin dans son objectif zéro gaspillage, Lidl France a décidé de s’engager dans une démarche ambitieuse par un système de rabais spécifique, qui prévoit notamment de proposer à 1€ des cagettes contenant des fruits et légumes ou produits « abîmés ou défraîchis ». Cette initiative nous aide à lutter au quotidien contre le gaspillage alimentaire et ainsi contribuer à la préservation des ressources de la planète.

Ce projet nous permet de réduire de façon substantielle nos déchets en magasin, car « le meilleur déchet est celui que l’on ne produit pas ». Ainsi, déjà plus de 30 000 tonnes de déchets ont pu être évitées depuis le 1er juillet 2016 grâce à l’opération 0-Gaspillage. De plus, la réduction du tonnage de nos déchets nous a permis de mettre en place un système d’éco-logistique (reverse logistique de nos déchets) et ainsi d’éviter plus de 50 000 collectes en porte à porte de déchets ménagers. En conséquence, près de 900 de nos supermarchés n’ont plus recours aux bennes de déchets ménagers ce qui contribue directement à la réduction des émissions de gaz à effet de serre et à la baisse de l’engorgement routier. L’éco-logistique nous permet également de faire un meilleur tri à la source, car les solutions proposées en porte à porte ne permettent pas toujours de faire le traitement des bio-déchets emballés. En massifiant ces déchets sur nos bases logistiques, nous représentons un volume intéressant pour les méthaniseurs et pouvons ainsi prévoir à termes de mieux valoriser ces déchets.

Enfin, afin que cet engagement environnemental soit également solidaire et qu’il réponde pleinement aux principes du développement durable, nous nous sommes associés aux Restos du Cœur dans cette opération de vente de cagettes à 1€. Pour chaque cagette « 0-Gaspillage » de fruits et légumes vendue, 50 centimes d’euros sont reversés à l’association. Nos efforts ont déjà portés leurs fruits et nous sommes fiers d’avoir déjà remis près de 4 millions d’euros aux Restos du Cœur depuis 2016 !

## **7. Développement durable et responsabilité écologique**

**Fairtrade** – Lidl coopère depuis 2006 avec Fairtrade, une organisation qui améliore les conditions de vie et de travail des personnes dans les pays producteurs et exportateurs. La certification Fairtrade est synonyme de meilleures conditions de travail et de vie pour les agriculteurs et les employés en Afrique, en Asie et en Amérique latine. A l’heure actuelle, plus de 1,6 million de petits agriculteurs et d’employés bénéficient de ce programme. Concrètement, ce label garantit :

- *Un prix minimum garanti* qui assure une meilleure rémunération des producteurs, notamment en cas de chute des cours du marché,



- *Une prime de développement* versée à la coopérative pour le déploiement de projets collectifs décidés de façon autonome et démocratique (formations, transports, crèches, centres de santé, etc.)
- *Le respect des droits des travailleurs* (conditions de travail décentes, lutte contre le travail des enfants, règles d'hygiène et de sécurité, etc.)
- *Des exigences environnementales* pour une amélioration continue des pratiques agricoles.

Les normes du commerce équitable contrôlées de manière indépendante comprennent ainsi des critères pour des structures organisationnelles démocratiques, la protection de l'environnement et des conditions de travail sûres. Le travail forcé est notamment interdit ainsi que le travail des enfants. L'équilibre écologique est renforcé par l'interdiction des OGM ainsi que par le soutien à l'agriculture biologique dans ces pays. Les capacités économiques des petites exploitations agricoles sont également renforcées. Ces entreprises peuvent obtenir une avance de financement allant jusqu'à 60 % du volume des commandes Fairtrade.

Grâce aux produits issus du commerce équitable, Lidl soutient ainsi indirectement les infrastructures des régions de production : des centres hospitaliers aux installations agricoles modernes en passant par les écoles.

**Global G.A.P.** – Nous respectons avec chacun de nos partenaires un code de conduite qui a pour objectif d'améliorer les conditions de travail de leurs collaborateurs. Nous fixons par écrit nos attentes quant aux relations professionnelles avec les travailleurs, en Europe comme dans le reste du monde. Notre objectif est d'avoir 100% de nos producteurs partenaires certifiés Global G.A.P.

**Le bio** – La demande pour des produits issus de l'agriculture biologique ne cesse d'augmenter. Il s'agit d'un développement important et souhaitable que Lidl considère comme l'une de ses priorités. C'est pourquoi nous avons décidé de consolider notre gamme de fruits et légumes bio en sécurisant nos débouchés ainsi que nos sources d'approvisionnement. Cependant, le passage d'une agriculture conventionnelle à une agriculture biologique représente pour de nombreux producteurs un défi qui nécessite une mise en place progressive : nous tenons compte de ce rythme pour garantir un développement équilibré des filières biologiques.

