



PLAN DE PRÉVENTION DES DÉCHETS ALIMENTAIRES 2023



"Le meilleur des déchets, c'est celui qui n'existe pas"

Alors que nous venons d'atteindre les 8 milliards d'habitants sur Terre, que les ressources s'épuisent plus rapidement qu'elles ne se régénèrent, gaspiller la nourriture est plus que jamais inacceptable. Gaspiller, c'est utiliser inutilement des terres cultivables, de l'eau et des ressources naturelles! C'est aussi produire des gaz à effet de serre pour rien! Aujourd'hui, grâce à notre plan de prévention, plus de 99.8% de nos denrées alimentaires sont consommées!

Comment procédons-nous?

Un ensemble de stratégies nous permettent d'éviter les gros et les petits gaspillages.



Il n'y a pas de petit gaspillage alimentaire

Dans nos activités de production en boucherie, charcuterie et poissonnerie, la première chose à faire est de réduire au minimum les déchets qualifiés d'inévitables tels que les chutes de parage, la chair attenante aux os ou aux arêtes, la graisse, etc... Les "bas morceaux" peuvent être valorisés dans des mets succulents pour autant que la recette et la mise en oeuvre soient adéquates. Ainsi, par exemple, nous utilisons les restes de poissons et de crustacés pour la confection de soupes et de bisques. Pour parler des fruits et légumes, pourquoi ne pas confectionner des confitures, compotes, jus, soupes et purées avec les moins jolis d'entre-eux? En plus, ils sont à disposition de nos clients pour un prix réduit. Consultez notre département Fruits et Légumes!



Une gestion des stocks optimale et à flux tendu

Grace à une gestion informatique des stocks en temps réel, nos acheteurs expérimentés adaptent leurs commandes à la conjoncture. Saison, météo, jours fériés, vacances scolaires, prix du marché sont autant de facteurs qui influencent les ventes.



La maîtrise des dates de péremption

Pour nous assurer et assurer à nos clients une période d'usage ou de vente aussi longue que possible, nous contrôlons et encodons les dates de consommation* à la réception des produits. Ainsi, grâce à notre software de gestion de stocks, nous connaissons pour chaque référence sa durée de consommation résiduelle, à l'arrivée, et en temps réel à tout moment. Par ailleurs, chaque produit se voit attribuer une date minimum garantie à la livraison chez nos clients. Chaque jour, grâce à une surveillance informatique, quand la durée résiduelle minimum garantie est dépassée, le produit concerné sort du stock et intègre une liste antigaspi.



Listes "antigaspi" d'articles à écoulement prioritaire par ventes actives

Le personnel de la Provençale et nos clients peuvent bénéficier à prix réduits des produits à date courte. Une équipe de télé-vendeurs est mobilisée quotidiennement afin de contacter les clients pour des ventes "WIN-WIN".

La différence entre "Date Limite de Consommation" (D.L.C.) et "Date de Durabilité minimale" (D.D.M.): faisons la distinction entre "À consommer jusqu'au" ou "A consommer de préférence avant le".

La Date Limite de Consommation est apposée sur la nourriture microbiologiquement très périssable. On ne peut pas la dépasser sous peine de risquer d'être malade.

Exemples: le filet américain, le saumon fumé, la viande réfrigérée,... ont une D.L.C.

La Date de Durabilité Minimale est la date jusqu'à laquelle une denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées. On peut, si l'évaluation sensorielle est normale, dépasser quelque peu cette date.

Exemples: les produits surgelés, les produits secs, les conserves,... ont une D.D.M.



Fabrications et achats sur commandes pré-établies

Bien-sûr, notre établissement produit, pour ses clients professionnels, nombre d'articles sur commandes en quantité juste. Cependant, chaque client peut passer commande via notre web-shop et recevoir la juste quantité. A chacun de ne pas avoir les yeux plus grands que le ventre :-)



Des conditions de conservation optimales

Pour assurer la sécurité alimentaire et la qualité sans faille jusqu'au terme de la date de consommation, nous disposons des meilleures conditions de stockage pour chaque catégorie de produits.



Dons alimentaires

Nous partageons la vision de "Foodsharing Luxembourg" qui est que tous les aliments comestibles au Luxembourg soient consommés. "Les aliments contiennent des ressources précieuses, des heures de travail ainsi que des trajets de transport souvent longs et de l'argent. En récupérant, valorisant et recyclant ces aliments, nous créons un impact positif pour le climat et la société également". Merci encore à la Croix-rouge, à Caritas, aux épiceries sociales et aux banques alimentaires d'être là.

Et si malgré tout, c'est trop tard...



Le tri des déchets

Quand les aliments deviennent déchets, nous les confions à l'installation de biométhanisation Bakona à Itzig. Là, ils sont transformés en gaz méthane qui sera injecté dans le réseau. Il est important d'avoir une gestion hiérarchisée des surplus alimentaires et de séparer les biodéchets des déchets devant être éliminés par incinération.

La gestion des déchets alimentaires doit se faire dans le respect de la hiérarchie des déchets (par ordre de priorité) :

