

Une entreprise rennaise « anti-gaspi »

En quoi consiste « Breizh Phenix » ?

« Breizh Phenix » est une entreprise sociale, basée à Rennes. Sa mission est de valoriser tous types de produits invendus, alimentaires ou non-alimentaires, à destination notamment des acteurs associatifs. Elle accompagne à donner et revaloriser, plutôt que jeter, notamment les grandes surfaces. Elle veut être un intermédiaire entre les producteurs, les vendeurs et les associations.

Concrètement, comment cela fonctionne ?

Nous sommes d'abord une solution industrielle. Après avoir réalisé un état des lieux dans le magasin, nous formons les équipes en place et celles des circuits logistiques afin qu'il puissent « isoler » les produits invendus. En aval, un circuit de ramassage est créé, ce qui permet de donner tous les jours des produits invendus. Cela permet d'optimiser et de rationaliser au mieux le flux.

Nous avons également greffé à ce système une plate-forme numérique qui permet aux managers de rayons d'ajuster leurs commandes, d'éviter ainsi le gaspillage dès le départ.

Quels sont les résultats ?

Nous avons permis la valorisation de 360 tonnes de produits alimentaires, soit entre deux tonnes et deux tonnes et demie par jour. Ce qui représente un peu plus de 400 000 repas. Lorsque chaque kilo de produits individus est orienté vers une destination qui a du sens, cela est une petite victoire.

Aujourd'hui, une vingtaine de magasins en Bretagne font appel à nous. Nous comptons développer l'activité, et recruter deux personnes cette année. Et nous travaillons sur plusieurs projets, notamment avec la ville de Rennes autour du gaspillage, et autour de l'économie circulaire : on essaie de faire en sorte que chaque magasin ne produisent aucun biodéchets, et s'ils en produisent, qu'ils soient tous valorisés.