



60 tonnes de pertes alimentaires et de gaspillage en moins !

Jacquet Brossard annonce les résultats de sa participation au projet « IAA Témoin : moins de gaspillage alimentaire pour plus de performance » mené par l'ADEME

Paris le 14 mars – L'entreprise Jacquet Brossard, acteur de référence dans la fabrication de pains préemballés et de gâteaux vendus en grandes surfaces, fait partie **des 19 entreprises ayant participé au projet « IAA Témoin : moins de gaspillage alimentaire pour plus de performance » mené par l'ADEME**. Ce projet a pour objectif de démontrer que les industriels peuvent réduire significativement leurs pertes alimentaires tout en faisant des économies financières. Pour le site de Jacquet 2000 qui a participé à cette opération, les résultats sont édifiants : **60 tonnes de pertes alimentaires en moins sur l'année ce qui représente une économie de près de 40 tonnes de CO2 par an soit une réduction de 9% de son empreinte GES.**

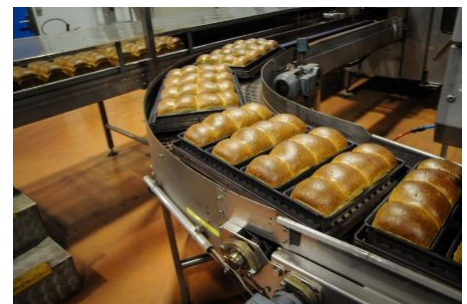
3 actions majeures pour des résultats conséquents :

Ce projet a été mené pendant 1 an sur le site de Jacquet 2000, l'un des plus importants sites Jacquet situé à Clamecy dans la Nièvre. Il dispose de 4 lignes de production, emploie 198 employés et produit près de 38 000 tonnes de pains de mie et pains festifs par an. Dans le cadre du projet IAA Témoins, après avoir réalisé un diagnostic complet des pertes alimentaires, les experts mandatés par l'ADEME ont proposé un plan d'action et plusieurs d'entre elles ont été mises en place par les équipes de l'usine.

La réussite de ce projet est également la résultante d'une mobilisation importante des équipes de l'usine, malgré une charge de travail supplémentaire induite par ce projet et les impératifs de production qui sont ceux d'un site de cette envergure.

Au final ce sont **trois actions majeures** qui ont conduit à **une réduction de 10% de ses pertes** :

- **La réduction des talons des pains de mie exclus au tranchage.** Les talons représentent 35% des pertes alimentaires du site. Grâce à l'achat de nouveaux moules => réduction de 8 mm des talons exclus au tranchage => **moins 50 tonnes de déchets par an.**
- **L'optimisation des marquages de fin de séries en sortie de four par l'utilisation des rebuts** de conditionnement et de production pour signaler les fins de séries à la place de pains commercialisables et ainsi éviter les pertes => **moins 6 tonnes de pertes alimentaires par an.**
- **Le déballage systématique des pertes emballées** afin d'améliorer la valorisation économique. L'intégralité des pertes emballées sont déballées par les équipes pour



valorisation en alimentation animale => **60 tonnes de déchets par an sont ainsi**. Cette action permet également **une meilleure gestion des déchets non alimentaires**.

Une opération gagnante sur tous les fronts :

- **Moins de gaspillage : 60 Tonnes de pertes alimentaires en moins par an, soit - 10% de gaspillage.**
- **Un gain économique : 30 K€ par an, soit 10% de réduction des coûts liés aux pertes alimentaires.**
- **Un gain environnemental : près de 40 Tonnes CO2 économisées par an, soit une réduction de 9% de l’empreinte GES du site.**

Fort de cette première expérience positive, Jacquet Brossard souhaite poursuivre la mise en œuvre du plan d’action défini avec l’ADEME par la valorisation des talons et chapelures en alimentation humaine vs animale, la chapelure représentant 21% des pertes alimentaires du site. Par ailleurs, **l’entreprise s’attache actuellement à dupliquer ces bonnes pratiques sur ses 3 autres sites français de fabrication de pain.**

« Ce projet est une opération gagnante sur tous les points. Au-delà des gains sur les pertes alimentaires, les gains financiers et environnementaux, c’est aussi et surtout une aventure humaine qui a mobilisé sur plusieurs mois une équipe de 6 personnes. Nous sommes tous très fiers des actions mises en place qui vont servir d’exemples à la fois en interne mais aussi, nous l’espérons, à d’autres industriels de l’agro-alimentaire. » explique Marie Laure d’Hoop, Directrice RSE chez Jacquet Brossard.

Contacts Presse :

Aurélié Vinzent – aurelievinzent@shadowcommunication.fr – 06 58 66 80 49

Laurine Guiraud – laurineguiraud@shadowcommunication.fr - 07 77 92 35 65

Alice Polack – alicepolack@shadowcommunication.fr – 06 33 71 91 58