



**SMARTWAY RÉINVENTE LA COMMANDE DES FRUITS & LÉGUMES
ET LANCE LE « FRESH OPERATING SYSTEM » POUR LIMITER LE GASPILLAGE
ALIMENTAIRE ET ATTEINDRE LA COMMANDE PARFAITE.**

ENSEMBLE, CONSTRUISONS UN QUOTIDIEN SANS GASPILLAGE

Le rayon fruits et légumes est la principale source de gaspillage de la grande distribution : la casse représente quasiment 6%, là où les autres rayons affichent 1.5%. En cause notamment, une mauvaise gestion des commandes induite par plusieurs facteurs : stocks erronés, commandes passées par habitude, technologie de prise de commande archaïque...

Pour apporter une réponse à cet enjeu majeur, Smartway, qui accompagne les distributeurs dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, lance le “Fresh Operating System” (FOS), une innovation technologique spécifiquement conçue pour les rayons fruits et légumes, qui perfectionne le passage de commande. L’enjeu : digitaliser les process et permettre aux équipes de passer “ LA COMMANDE PARFAITE ”, celle qui limite à la fois la rupture et la casse, en combinant analyse précise des données et réactivité face aux variations de la demande.

4 FOIS PLUS DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN FRUITS ET LÉGUMES QUE DANS LES AUTRES RAYONS

Parce qu’il incarne l’image fraîcheur du magasin, le rayon fruits et légumes est éminemment stratégique. 87% des Français déclarent d’ailleurs que la qualité et la fraîcheur de l’assortiment de fruits et légumes influencent leur choix d’enseigne. Pour les fruits et légumes vendus en vrac, cet argument est même aussi important que le prix. (étude OpinionWay-Smartway - Novembre 2023).

Cet impératif de fraîcheur exigé par les clients rend complexe le pilotage du rayon fruits et légumes. Pour maintenir un aspect optimal, les équipiers renouvellent régulièrement les produits sur les étagères. Ceux en perte de fraîcheur sont retirés, entraînant une augmentation du gaspillage alimentaire dans un secteur qui se distingue déjà par un taux de casse extrêmement élevé, avoisinant les 6%, soit quatre fois plus que les autres rayons.

Il est donc essentiel de trouver la clé d’une gestion optimisée des fruits et légumes, pour concilier l’attente des consommateurs en termes de fraîcheur et la nécessité de minimiser le gaspillage alimentaire dans ce rayon.



LE PROCESSUS DE COMMANDE, LA CLÉ D'UN PILOTAGE EFFICACE DU RAYON FRUITS ET LÉGUMES

Différentes raisons expliquent cette mauvaise performance de la casse alimentaire. Bien sûr, il s'agit d'un secteur complexe : les produits y sont multiples, périssables et possèdent chacun leurs particularités et méthodes de conservation en points de vente. A l'inverse des produits industriels des autres rayons, les fruits et légumes sont des produits vivants qui évoluent au fil de la journée, ce qui complexifie la gestion de ce rayon pour les employés.

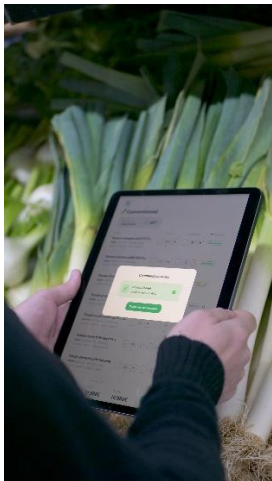


Mais au-delà de la nature même des produits émerge une autre problématique, autour du processus de commande. Aujourd'hui, le logiciel de commande se base sur la gestion des stocks en temps réel et les prévisions de la demande. Problème, la **technologie actuellement utilisée** dans les magasins pour la prise de commandes **n'a pas connu de grandes évolutions ces dernières décennies**. Résultat, les systèmes de prévision de la demande n'agrègent pas toutes les données utiles pour prendre une bonne décision et ignorent encore un certain nombre de paramètres primordiaux dans la sélection de fruits et légumes, comme la météo ou les variations saisonnières.

Autre problème, **60 à 75% des stocks affichés dans l'ERP sont faux**, à cause de mauvais contrôles à la réception des marchandises en magasin, des mauvaises manipulations consommateurs, de la casse mal flashée au quotidien ou encore de la naturelle freinte des fruits et légumes.

La demande étant déjà compliquée à prévoir, il est alors logique, si le stock est faux, d'avoir des commandes imparfaites. Aujourd'hui, en magasin, les **commandes sont souvent effectuées par habitude ou par instinct, au papier-crayon ou avec un tableur, ou en se fiant au remplissage des étalages**, sans vérifier si les stocks sont exacts. Cela conduit souvent à une casse inutile par excès de commandes ou à l'inverse à des ruptures de stock, affectant directement la performance économique du rayon.

SMARTWAY, EXPERT DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE, RÉINVENTE LA COMMANDE DES FRUITS ET LÉGUMES



Depuis 12 ans, Smartway accompagne les distributeurs dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Plus de **2 000 magasins dans le monde** ont déjà adopté son Food Waste Management System, des solutions basées sur une intelligence artificielle unique qui guident les équipes en magasin pour détecter les produits approchant de leur date de péremption et décider de la meilleure façon de les revaloriser : étiquetage d'une remise pertinente ou don simplifié aux associations caritatives. En 2022, **Smartway a ainsi sauvé plus de 250 millions de produits du gaspillage**.

Convaincu qu'il manque une étape à la lutte anti-gaspillage, Smartway innove une nouvelle fois et lance le "Fresh Operating System" (FOS), une révolution majeure spécialement conçue pour les rayons fruits et légumes qui perfectionne le processus de commande. Elle permet **de prévoir la demande, de fiabiliser les stocks et de simplifier le processus de commande directement en magasin devant l'étalage**. La qualité et le taux de remplissage sont ainsi optimum.

Grâce à la **technologie Smartway basée sur l'Intelligence Artificielle**, les employés sont accompagnés sur la prise de commande en se basant sur différentes datas telles que **l'historique des ventes, les prévisions météorologiques ou encore la demande prévisionnelle**. Cet outil digital est adapté à leurs contraintes en rayon et s'utilise en mobilité, pour qu'ils puissent ajuster leurs commandes en temps réel. Les ruptures de stock et le gaspillage sont ainsi réduits, augmentant par là même le chiffre d'affaires du magasin. Et les chiffres sont marquants : augmentation de 3% du chiffre d'affaires, **diminution de 25% de la démarque et réduction des ruptures de stock**.

SMARTWAY, ACCOMPAGNEUR DU CHANGEMENT POUR LA FILIÈRE FRUITS & LÉGUMES

Pour un distributeur, orchestrer une transformation d'envergure nationale représente un défi complexe, nécessitant une stratégie réfléchie et une mise en œuvre méthodique. A cette fin, Smartway est engagé dans une démarche d'accompagnement personnalisé des opérations métier. Objectif : accompagner l'enseigne dans une transformation rapide et efficace de ses gestes métiers et permettre à chaque collaborateur de la filière fruits et légumes d'intégrer de manière intuitive la technologie à son quotidien.

De cette façon, les projets de déploiement sont rapides (moins de 4 mois pour 300 magasins d'une même enseigne), et alignés avec la feuille de route du distributeur pour des améliorations opérationnelles immédiates et des gains de rentabilité mesurables.

L'influence de Smartway va bien au-delà de la diminution du gaspillage alimentaire et de l'optimisation des processus. En tant que catalyseur de changement, l'entreprise réinvente l'expérience des magasins et instaure un impact positif sur tous les aspects de la filière fruits et légumes.



« Chez Smartway, nous sommes convaincus qu'il est essentiel de traiter toutes les étapes du processus d'achat pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Notamment en amont, avant même que le produit ne soit en magasin.

Nous avons également la conviction que les distributeurs peuvent tirer profit d'un meilleur pilotage des produits non gen-codés, en particulier les fruits et légumes, principale source de gaspillage de la grande distribution. C'est dans cet esprit que nous avons développé le Fresh Operating System, qui permet d'ajouter un maillon supplémentaire à la lutte contre le gaspillage alimentaire.»

Paul-Adrien et Christophe Menez, co-fondateurs de Smartway

A propos de Smartway

Un magasin alimentaire jette autant que ce qu'il gagne ! Alors que de plus en plus de consommateurs sont dans le besoin, ce gaspillage n'est plus toléré : les magasins peuvent aujourd'hui y remédier, tout en augmentant leur rentabilité.

Entreprise engagée depuis 2012, à l'origine des rayons « Zéro Gâchis », Smartway a créé le premier Food Waste Management System pour optimiser le parcours des produits alimentaires en fin de vie.

Avec Smartway, Sustainable is profitable : nous accompagnons la grande distribution alimentaire à transformer son modèle.

« Ensemble, construisons un quotidien sans gaspillage ». smartway.ai

Contact presse : Presse & Cie - Laetitia Munoz – Tél. +33 (0)6 20 49 90 39 – lmunoz@presse-cie.com

Cécilia Bergerat - Tél. +33 (0)6 23 52 40 01 - cbergerat.laudacieuse@gmail.com