



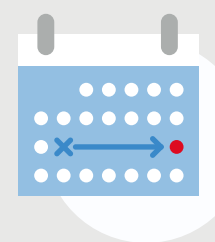
CARREFOUR ENGAGÉ CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



OBJECTIF

RÉDUIRE DE 50 %
NOS DÉCHETS ALIMENTAIRES
EN 2025 PAR RAPPORT À 2016

ALLONGEMENT #1 DES DATES DE CONSOMMATION



ALLONGEMENT DES DLC ET DDM*

Carrefour est le premier distributeur à avoir pris dès 2014 cette initiative



500 PRODUITS

à marque Carrefour ont vu leur date de consommation allongée (fromages...) ou supprimée (sel, vinaigre...)



7 À 10 JOURS DE +

de DLC pour consommer vos yaourts naturels sans modifier la recette ni altérer la qualité

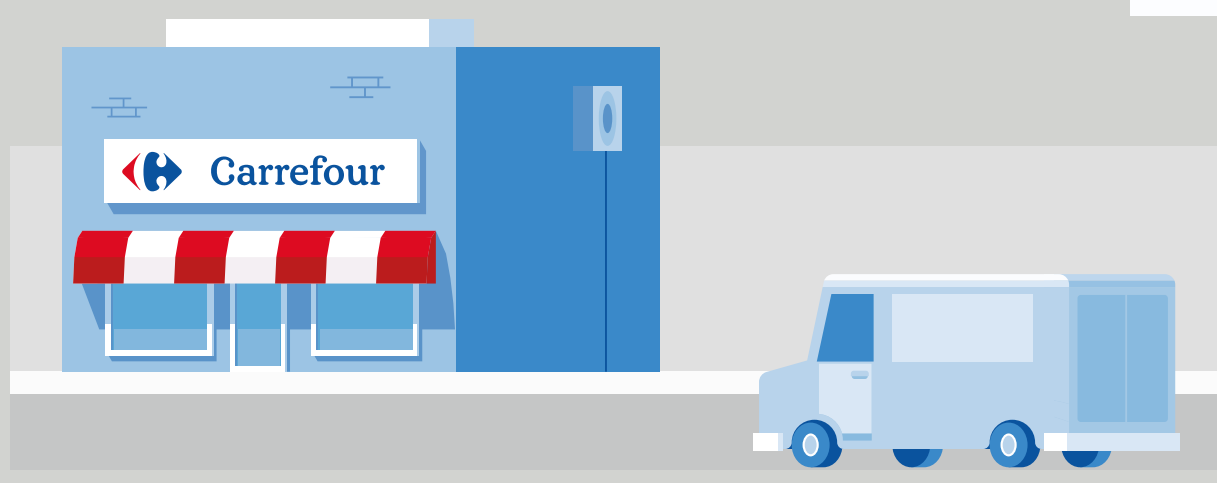


#CHANGE TA DATE

Carrefour soutient la pétition lancée par Too Good To Go pour clarifier les dates de consommation

* DLC (Date Limite de Consommation)
DDM (Date de Durabilité Minimale)

CARREFOUR, #2 1^{ER} DONATEUR privé des banques alimentaires



100 % DES MAGASINS CARREFOUR INTÉGRÉS

ont contractualisé avec des associations de l'aide alimentaire pour redistribuer leurs invendus

LA FONDATION CARREFOUR ACCOMPAGNE LES ASSOCIATIONS

de l'aide alimentaire, en finançant des équipements (plus de 260 véhicules frigorifiques ou chambres froides)



ÉQUIVALENT DE REPAS DISTRIBUÉS EN 2017

à plus de 1 000 associations locales grâce aux dons de Carrefour

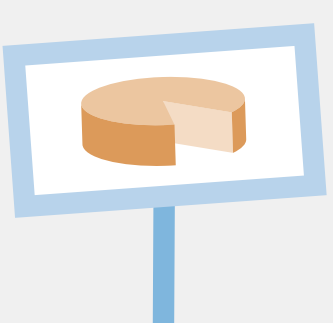
« TOUS ANTIGASPI » #3 AVEC NOS FOURNISSEURS

En exclusivité
chez Carrefour



Accompagnement
des fournisseurs dans
la valorisation des produits
présentant des défauts
d'aspects mineurs

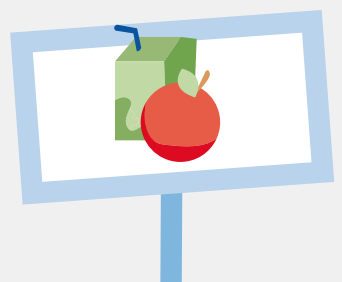
2015 CAMEMBERT AU LAIT CRU AOP



2016 CÉRÉALES



2017 JUS DE POMME



2018 UNE QUINZAINE DE RÉFÉRENCES EN MAGASIN

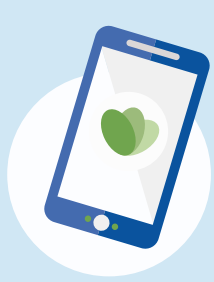


BONS RÉFLEXES EN MAGASIN #4



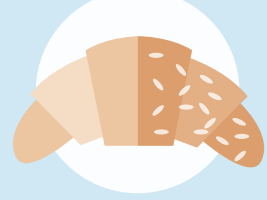
PROMOTIONS

sur les produits à date courte



PARTENARIAT AVEC LA START-UP TOO GOOD TO GO

Vente de paniers de produits à date courte, dans 80 magasins



RECETTES ANTI-GASPI

Croissants aux amandes, fruits découpés, chapelure fine... Une nouvelle vie pour certains produits



MIEUX PRODUIRE

Cuisson du pain et découpe de la viande adaptés à la fréquentation du magasin

L'INNOVATION #5 AVEC L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

SOUTIEN DE SOLUTIONS LOCALES SOLIDAIRES

Les invendus fruits et légumes des magasins sont donnés à de jeunes PME qui les transforment en compotes, confitures, smoothies, jus et soupes puis les revendent dans nos magasins (partenariat avec ELIXIR, Sandrine Confiture...).

