

# MISE EN PLACE D'UN CENTRE DE DISTRIBUTION ZÉRO DÉCHET

PRÉSENTÉ PAR  
ÉPICERIE LOCO

Avec le soutien financier de RECYC-QUÉBEC

MARS 2021



## Table des matières

<b>1. Sommaire</b>	<b>3</b>
<b>2. Présentation des Épiceries LOCO et du projet</b>	<b>4</b>
<b>3. Processus d’implantation du centre de distribution</b>	<b>4</b>
3.1 Choix des produits centralisés	4
3.2 Aménagement de l’entrepôt	5
3.2.1 Aire de nettoyage	6
3.2.2 Aire d’entreposage	7
3.2.3 Aire de préparation	8
3.2.4 Zone de chargement et livraison	9
3.2.5 Solutions clés à retenir pour l’implantation du centre de distribution zéro déchet	10
<b>4. Enjeux &amp; défis</b>	<b>10</b>
4.1 Enjeu 1 : Logistique	10
4.2 Enjeu 2 : Adaptation et nouveau service	10
4.3 Enjeu 3 : Collecte des contenants consignés à domicile	11
4.4 Enjeu 4 : L’entreposage et le transport	11
4.5 Enjeu 5 : Suivi des lots	11
<b>5. Principaux apprentissages</b>	<b>12</b>
5.1 Les contenants	12
5.1.1 Stérilisation des contenants	12
5.1.2 Choix des contenants	12
5.1.3 Comparatif des contenants d’entreposage	13
5.2 Le transport	14
5.2.1 Préparation des palettes	14
5.2.2 Comparatif des méthodes d’emballage pour le transport	14
5.3 Le mode de transport	15
5.3.1 Comparatif des méthodes de transport (B2B)	16
5.3.2 Solutions clés à retenir pour le transport	16
<b>6. Retombées du projet</b>	<b>17</b>
6.1 Retombées quantitatives du projet	17
6.2 Retombées qualitatives du projet	17
<b>7. Réalisations transposables vers d’autres contextes</b>	<b>17</b>
7.1 Conférences pour accompagner les changements de pratiques	18
<b>8. Conclusion &amp; vision de l’alimentation</b>	<b>19</b>
<b>Bibliographie</b>	<b>21</b>

## 1. Sommaire

Dans ce guide, réalisé grâce à un soutien financier de RECYC-QUÉBEC, nous détaillerons les étapes de mise en œuvre d'un système de distribution zéro déchet. Nous croyons que tous les centres de distribution peuvent apporter des changements afin de limiter leur impact environnemental en améliorant la gestion de leurs matières résiduelles.

Voici nos conclusions à retenir:

- Les innovations touchant au zéro déchet doivent se faire en collaboration avec toutes les parties prenantes du projet;
- Commander en plus grande quantité permet de réduire considérablement la quantité de déchets générés;
- Le système de consigne est la clé pour rendre un centre de distribution le plus zéro déchet possible;
- Des chaudières et des contenants hermétiques réutilisables sont optimaux pour l'entreposage et le transport;
- Les compagnies de transport électrique sont compétitives et font une réelle différence sur la réduction des émissions de GES;
- Les emballages à palette réutilisables sont efficaces, écologiques et accessibles;
- L'entrepôt doit prévoir différentes sections soit : l'aire de nettoyage, l'aire d'entreposage, l'aire de préparation ainsi que l'aire de livraison;
- Un espace de nettoyage et de stérilisation est primordial pour la gestion des contenants consignés;
- L'impact général d'un centre de distribution zéro déchet s'avère positif autant sur le plan environnemental, social et économique, soit les trois piliers du développement durable.

## 2. Présentation des Épiceries LOCO et du projet

Depuis 2016, LOCO n'a cessé d'innover afin de mettre sur pied un système d'approvisionnement et de vente au détail écologique, alternatif et zéro déchet visant la réduction des déchets et du gaspillage alimentaire, tout en soutenant l'économie circulaire et la lutte aux changements climatiques. Concrètement, ce sont quatre épiceries écologiques zéro déchet à Montréal qui proposent des produits biologiques, en circuit court avec des petits producteurs québécois et sans emballage.

Un véritable engouement pour le zéro déchet est né en 2016 au Québec, moteur d'une réelle transition des entreprises afin d'adopter des pratiques plus respectueuses de l'environnement. L'objectif du zéro déchet dans la chaîne de production des fournisseurs demande une adaptation des commerces de détail, tel que LOCO, pour être capable de maintenir le lien entre les producteurs et les citoyens.

Le centre de distribution était devenu nécessaire afin de simplifier la livraison avec nos fournisseurs zéro déchet. Il est, en effet, difficile pour les fournisseurs de livrer un petit volume de produits à plusieurs petits commerces situés aux quatre coins de la ville. De plus, le centre de distribution est une façon de collaborer entre les commerces et de mutualiser l'approvisionnement. Il constitue un bon moyen de maximiser l'efficacité du système de consignes.

Dans ce guide, nous souhaitons démontrer comment notre centre de distribution a un impact concret, positif et avant-gardiste sur nos petits producteurs, sur l'avancée du mouvement zéro déchet ainsi que sur les équipes en épicerie zéro déchet.

## 3. Processus d'implantation du centre de distribution

Le but premier du centre de distribution (surnommé l'Entre-Pots) est de soutenir nos petits producteurs et d'optimiser l'approvisionnement du « zéro déchet ». L'Entre-Pots, situé au LOCO Ahuntsic, sert à centraliser la réception de produits pour que nos petits producteurs aient seulement un endroit à desservir. De plus, c'est l'endroit idéal pour mutualiser les tâches de nettoyage et de stérilisation. Ce qui libère les petits producteurs tout en nous permettant de continuer à travailler en circuit fermé!

### 3.1 Choix des produits centralisés

Phase	Description
Phase 1	Prioriser la distribution des produits plus rentables pour l'entrepôt auprès des entreprises qui adhèrent à des économies d'échelle, afin de financer les activités du centre de distribution zéro déchet. (Dans notre cas, notre centre de distribution doit être rentable sans toutefois être à but lucratif.)
Phase 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Centraliser les petits producteurs afin de les soutenir économiquement pour ainsi les décharger (temps de livraison, logistique simplifiée, etc.).</li> <li>- Mettre de l'avant les retombées sociales qu'engendre la mise en place de l'entrepôt.</li> </ul>

	- Favoriser les circuits courts, entre le producteur et une succursale LOCO pour ainsi enlever la pression sur les épaules des producteurs. En effet, le fait de livrer à une seule succursale au lieu de quatre facilite énormément la logistique et le gain de temps des producteurs.
Phase 3	- Distribuer les produits des petits producteurs pour lesquels un minimum de commandes est requis ou pour ceux dont le besoin est réel et urgent tout en diminuant les coûts de livraison.  - Diminuer les stocks des succursales.
Phase 4 (à venir)	Distribuer des produits frais.
Phase 5 (à venir)	Distribution <i>B to B</i> pour les différentes épicerie zéro déchet à Montréal. Déjà en cours avec une épicerie à Brossard.

### 3.2 Aménagement de l'entrepôt

Notre entrepôt est divisé en 4 grandes sections :

- 1) aire de nettoyage
- 2) aire d'entreposage
- 3) aire de préparation
- 4) aire de chargement et livraisons (via le convoyeur).

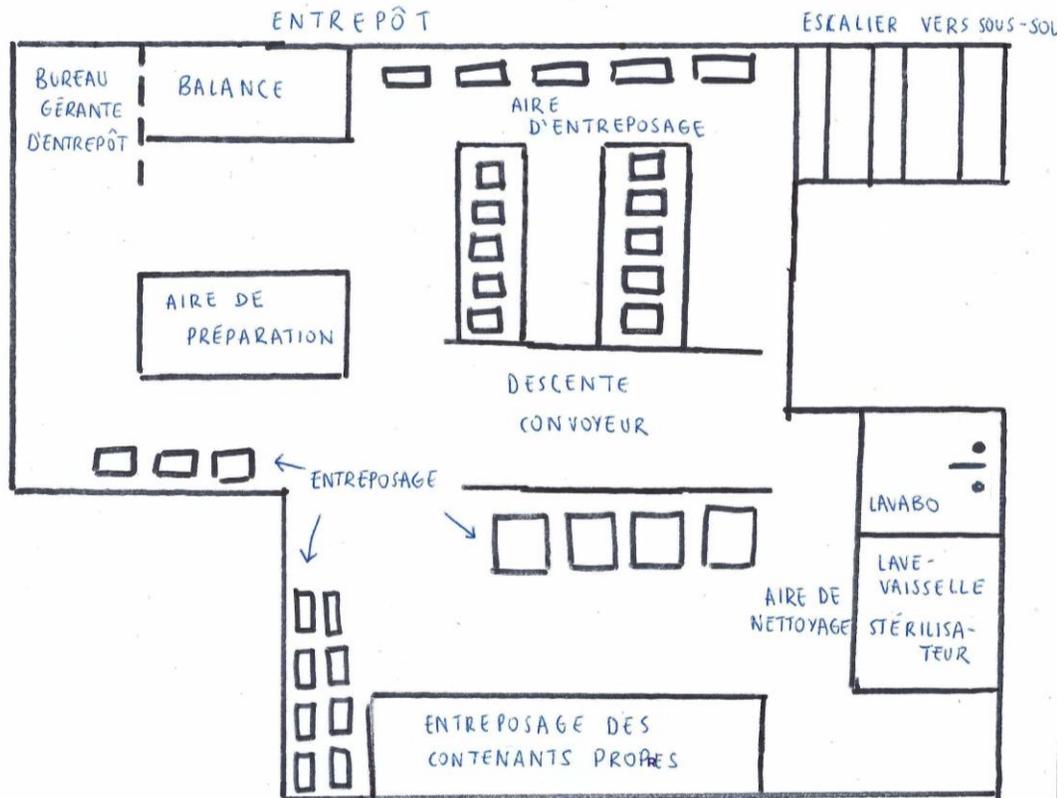


Image 1 - Sous-sol = Entrepôt

### 3.2.1 Aire de nettoyage

L'aire de nettoyage nous permet de centraliser le lavage de nos contenants et des retours des pots consignés. Dans la zone de nettoyage, il y a aussi une place d'entreposage pour les contenants vides et propres. Dans cette station, nous trouvons un grand lavabo, un lave-vaisselle stérilisateur ainsi qu'un endroit où laisser sécher les contenants propres. Un endroit d'entreposage des contenants propres est aussi à prévoir.



Image 2 - Lavabo



Image 3 - Stérilisateur



Image 4 - Contenants consignés propres



Image 5 - Entreposage des contenants propres

### 3.2.2 Aire d'entreposage

Nos produits sont regroupés par catégorie d'aliments et chaque contenant est clairement identifié afin de s'y retrouver rapidement. Des fiches de signalisation ont été mises en place afin de déterminer les produits dans chaque rangée. La majorité de nos produits alimentaires se trouve dans les bacs blancs hermétiques comme demandé par le MAPAQ.



Image 6 - Entreposage des produits Oneka



Image 7 - Entreposage des chaudières vides



Image 8 - Aliments entreposés

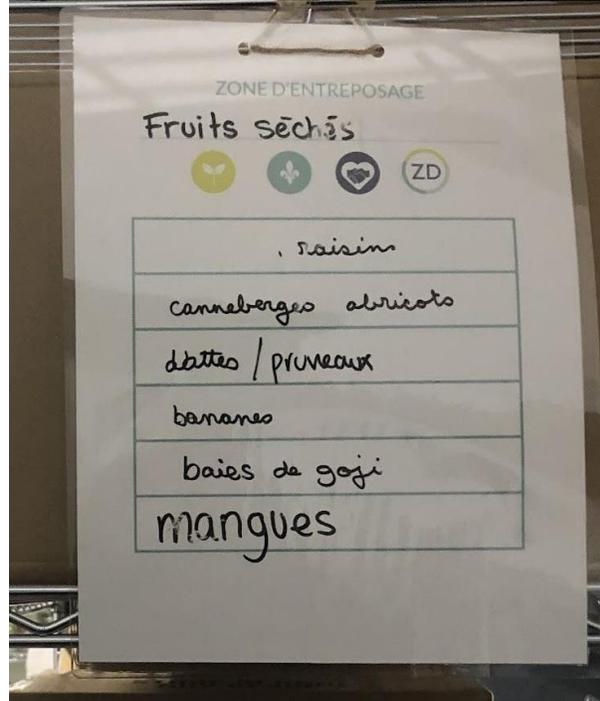


Image 9 - Affichage des produits par rangée

### 3.2.3 Aire de préparation

L'aire de préparation (voir image 10) nous permet de centraliser les tâches et de portionner les quantités à envoyer aux différentes succursales. De cette façon, les employés de nos différentes épiceries peuvent se concentrer davantage sur le service à la clientèle. Par exemple, tous les contenants de beurre d'arachides sont remplis dans l'aire de préparation de notre entrepôt et sont ensuite envoyés aux différentes épiceries. Il faut des espaces de préparation assez grands avec des espaces de nettoyages rapides et optimaux. Chaque employé.e a une aire de préparation séparée.



Image 10 - Table de préparation (ex. : pots de beurre d'arachides)

### 3.2.4 Zone de chargement et livraison

Puisque notre entrepôt se trouve au sous-sol, nous avons besoin d'un convoyeur pour déplacer la marchandise entre le quai de chargement et la zone de livraison. Évidemment, les produits les plus lourds (entre 20 et 25 kg) se trouvent plus près du convoyeur pour éviter que les employés transportent de telles charges trop longtemps. Nous déplaçons la marchandise lourde à l'aide de chariots sur roulettes.

Notre zone de livraison est divisée en cinq parties (voir image 12) à l'aide de cinq palettes différentes : une palette pour la réception de la marchandise, une palette par épicerie pour la livraison (Villeray, Verdun, Plateau) et la cinquième palette pour les livraisons à domicile. L'idéal est d'avoir trois palettes pour chacune des sections des différentes épiceries afin que la rotation soit efficace : palette de livraison, palette de retour et palette prête à la livraison. Ce roulement se fait en collaboration avec le transporteur. Lorsque celui-ci vient récupérer une palette, il arrive qu'il nous donne une palette vide en échange lorsque nous n'en avons plus. Et si au contraire nous en avons trop, nous leur en donnons plusieurs.



Image 11 - Bas du convoyeur

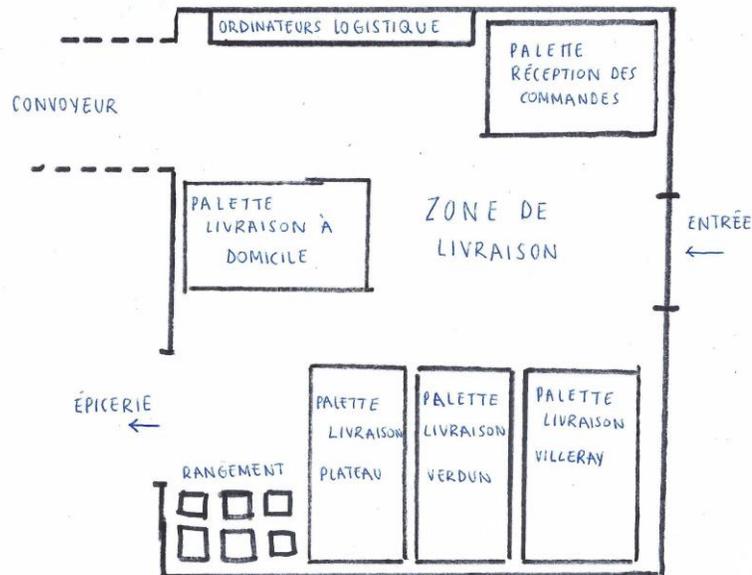


Image 12 - Garage au rez-de-chaussée

### 3.2.5 Solutions clés à retenir pour l'implantation du centre de distribution zéro déchet

Solutions	Description
Aire de nettoyage	Avoir suffisamment d'espace, particulièrement pour y faire sécher les contenants propres.
Aire d'entreposage	Il est important de bien identifier où se trouvent les aliments.
Aire de préparation	La clé de l'entrepôt! Essentiel pour mutualiser les tâches.
Quai de chargement et livraison	Éviter le plus possible que les employés transportent des charges trop lourdes.
Processus d'implantation	Procéder étape par étape! Commencer par les produits les plus rentables.
Résultats	Impacts positifs sur l'environnement, la société et les finances, soit les trois piliers du développement durable!

## 4. Enjeux & défis

### 4.1 Enjeu 1 : Logistique

Quand : Dès l'ouverture de l'épicerie LOCO dans le quartier

Une de nos premières étapes a été de centraliser certaines de nos commandes. Plus vite nous commençons la centralisation des produits, plus vite nous étions capables de décharger les employés des différentes succursales en plus de décharger nos fournisseurs. Centraliser nos commandes nous a permis de simplifier notre approvisionnement en nous concentrant davantage sur un seul lieu de réception et de livraison.

### 4.2 Enjeu 2 : Adaptation et nouveau service

Quand : Début COVID-19 (mars 2020)

La COVID-19 a bien entendu occasionné beaucoup de pression sur l'entrepôt. En 48 h, nous avons établi un service de livraison à domicile et tout devait être préparé à l'entrepôt. En plus d'entreprendre la centralisation des commandes des différentes épiceries, nous devons préparer les commandes de nos clients pour notre service de livraison à domicile. Nous avons donc dû embaucher une équipe complète d'environ 5-6 personnes pour travailler à l'entrepôt. Cette nouvelle équipe dédiée à l'entrepôt permettait d'éviter les contacts avec l'équipe sur le plancher et de favoriser la distanciation physique.

Défi : Afin de réduire les prix des pots consignés pour le client à domicile, nous avons aussi offert l'option avec l'emballage en sac de papier brun pour les aliments. Nous jugeons que la commande d'épicerie zéro déchet en ligne n'est pas optimale puisqu'il nous est difficile de minimiser au maximum la gestion des déchets. Bien que l'option « avec contenant consignés » était offerte, la clientèle n'osait pas venir rendre ses contenants en épicerie. Il faut se rappeler qu'au début de la pandémie, il y avait des incertitudes qui faisaient en sorte que les gens étaient beaucoup plus craintifs de sortir de leur domicile. Les clients voulaient éviter d'accumuler plusieurs pots consignés à leur domicile. Ils optaient alors davantage pour des sacs en papier brun.

### 4.3 Enjeu 3 : Collecte des contenants consignés à domicile

Quand : 1 mois après le lancement de la boutique en ligne (mai-juin 2020)

À la demande de nos clients, nous avons effectué 2 collectes de contenants consignés. La façon la plus optimale était de récupérer les contenants lorsque nous faisons une seconde livraison au même client. De cette façon, nous évitions un déplacement. Il fallait, par la suite, comptabiliser le total des contenants retournés par client et leur émettre, individuellement, un code de réduction lors de leur prochaine commande en ligne. Cette étape prenait énormément de temps. Après un second essai (été 2020), nous avons conclu que cette méthode n'était ni rentable ni efficace. Les mesures de confinement se sont peu à peu assouplies, les clients venaient donc reporter leurs consignes en épicerie et se faisaient rembourser directement. Nous n'avons pas eu de demandes additionnelles pour d'autres collectes et n'avons pas trouvé de meilleure solution.

### 4.4 Enjeu 4 : L'entreposage et le transport

Quand : Depuis le début de l'entrepôt (mars 2020)

Le premier défi au centre de distribution a été l'emballage des marchandises sur la palette pour le transport. Nous avons commandé un emballage à palette réutilisable qui coûte environ 800 \$. Cette solution n'est pas optimale, car les produits peuvent bouger pendant le transport et risquent d'être endommagés, mais cela reste encore la meilleure option. Le transport des contenants réutilisables a aussi été un défi pour nous. À l'occasion, des contenants se sont ouverts durant le transport, car ils sont moins solides que du carton avec du ruban adhésif. Nous avons finalement opté pour des chaudières, des bacs hermétiques ainsi que des contenants en verre pour la livraison entre les succursales.

### 4.5 Enjeu 5 : Suivi des lots

Quand : Depuis le début de l'entrepôt (mars 2020)

Puisque la quasi-totalité de nos produits ont la certification biologique, nous nous assurons d'effectuer le suivi des lots tel que demandé par la certification Écocert Canada. Le but de tenir des registres de lots est d'assurer la traçabilité de chaque produit dans toutes nos épiceries, ce qui est un défi puisqu'il n'y a pas d'emballage. Chaque fois qu'un nouveau lot est ouvert, son numéro est clairement identifié sur le bac blanc hermétique dans lequel le produit se trouve. Nous identifions les bacs avec un crayon effaçable afin de réutiliser le bac. Cette méthode permet d'éviter les mélanges de lots dans l'entrepôt seulement. Les informations sont entrées dans le registre de lots de chaque succursale (voir image ci-dessous).

	FOURNISSEUR	LOT	PAYS	DATE	FOURNISSEUR	LOT	PAYS	DATE
<b>FARINE DE QUINOA BLANC (SANS GLUTEN)</b>	GOGOQUI	16319.00	LAVAL	2/3/2021	GOGOQUI	16230.00	LAVAL	28-01-21
<b>FARINE DE RIZ BRUN (SANS GLUTEN)</b>					TOOTSI	27143	CAN	29-01-2021
<b>FARINE DE SARRASIN</b>	agrobio	1073	coaticook	21/01/2021				
<b>FARINE DE SEIGLE INTÉGRALE</b>	agrobio	1150	coaticook	21/01/2021				

Image 13 - Fichier Excel partagé entre les épiceries afin d'assurer le suivi des lots.

## 5. Principaux apprentissages

Nos processus sont en constante évolution! Depuis le début de la pandémie, la gestion du changement ainsi que l'adaptation constante ont été nos meilleurs atouts! Tous ces apprentissages n'auraient pas pu être réalisés sans la collaboration assidue des livreurs, des employés, des fournisseurs et la bienveillance de nos clients.

### 5.1 Les contenants

#### 5.1.1 Stérilisation des contenants

Tous les contenants sont stérilisés à l'exception des chaudières de 20 litres ainsi que les bacs hermétiques puisque leur volume est trop important pour entrer dans notre stérilisateur. Nous utilisons donc la méthode manuelle tel que prévu par le MAPAQ. Un lave-vaisselle stérilisateur commercial se vend environ 4 000 \$ (Guide d'achat ADL, 2021).

#### 5.1.2 Choix des contenants

Pour optimiser le transport, nous utilisons des bacs de transport hermétiques et des chaudières. Ces contenants répondent aux critères du stockage alimentaire en plus d'avoir des formats adaptés pour nos palettes. Plusieurs de nos chaudières proviennent de nos fournisseurs de produits. Plusieurs fournisseurs reprennent leurs chaudières afin de limiter les déchets, cependant, il arrive que certains distributeurs ne les reprennent pas. Nous les conservons et les utilisons pour nos livraisons entre nos épiceries. Elles sont utiles puisqu'elles ont un volume de 10 l. Les bacs blancs hermétiques proviennent des entreprises de fournitures alimentaires (ex. : Tzanet, Aubut, Mayrand).

Les boîtes de carton sont utilisées dans la plupart des cas, elles sont généralement expédiées lorsque la succursale demande l'entièreté du contenu de la boîte. Les boîtes de carton servent aussi à envoyer des accessoires et des produits de soins corporels. Les bacs blancs et les chaudières sont utilisés pour la nourriture en vrac. Pour les items plus fragiles (ex. : œufs, pots en verre), nous utilisons du papier brun réutilisé de nos commandes reçues antérieurement afin d'éviter les bris.

### 5.1.3 Comparatif des contenants d'entreposage

La méthodologie utilisée pour réaliser ce tableau se rapporte sur 5, 5 étant le plus favorable ou écologique. Les résultats se basent sur un comparatif de ces quatre produits selon notre expérience et notre jugement.

	Bacs blancs hermétiques	Chaudières	Boîtes de carton	Pots en verre consignés
Photos				
Capacité de stockage	5-10 l	10 l ou 20 l	Variable. Entre 5 et 15 l	Variable. Entre 200 ml et 2 l
Coûts	3/5	4/5	5/5	4/5
Empreinte écologique*	4/5 Le seul achat neuf, puis réutilisé plus de 50 fois.	5/5 10 réutilisations ou plus	3/5 3-4 réutilisations	2/5 Variable
Facilité d'entreposage	5/5	3/5	3/5	2/5
<b>TOTAL</b>	<b>12/15</b>	<b>12/15</b>	11/15	8/15

\*L'empreinte écologique inclut le cycle de vie du produit.

Chaque succursale conserve les contenants une fois qu'ils sont vides. Afin de minimiser les coûts et les déplacements inutiles, notre livreur rapporte seulement les contenants vides à l'entrepôt lorsque la quantité est jugée suffisante et rentable. C'est pour cette raison que chaque succursale a instauré une zone de retour des contenants pour le rangement de ceux-ci.

## 5.2 Le transport

### 5.2.1 Préparation des palettes

Pour LOCO, il était important de trouver une option écologique à l'emballage des palettes afin de réduire l'emballage à palette conventionnel à usage unique.

### 5.2.2 Comparatif des méthodes d'emballage pour le transport

Produits	Tissu	Cage	Carton	Plastique
<b>Photos</b>				
<b>Avantages</b>	Prend moins de place dans notre entrepôt que la cage.	Manutention difficile pour monter la cage dans le camion.	Plus solide que l'emballage à palette en plastique, car tous les côtés sont bien droits. On peut mettre la boîte à plat, donc prend peu de place dans le garage.	Rapidité Solidité Temps de manutention rapide
<b>Inconvénients</b>	Tissu peut se détériorer. Il faut qu'elle soit bien montée donc tâche moins accessible à tous si aucune formation.	Très lourd Ne rentre pas bien dans le camion.	La boîte de carton doit être changée en cas de bris.	Pas écologique
<b>Coûts</b>	3/5 800 \$ ch.	S.O. Entre 368 \$ et 441 \$	2/5 268 \$ + 80 \$ chaque carton	5/5 200 \$ / rouleau
<b>Empreinte écologique*</b>	5/5 Réparation/ réutilisation	S.O.	4/5 Peut être recyclé	0/5 Utilisation unique, puis recyclage
<b>Efficacité de transport</b>	3/5	S.O.	4/5	5/5
<b>Autres détails</b>		<u>Ici</u>	<u>Ici</u>	
<b>TOTAL</b>	<b>11/15</b>	S.O.	10/15 Essais requis	10/15

\*L'empreinte écologique inclut le cycle de vie du produit.

Lorsque nous chargeons une palette, il est important que les boîtes les plus grosses et les plus lourdes se trouvent à la base de la palette. Les boîtes de carton, les chaudières et les bacs blancs sont disposés de façon à ce que la palette soit bien équilibrée et solide. Le poids ne doit pas se trouver en hauteur, mais plutôt à la base. La disposition des produits ne doit pas dépasser un mètre de hauteur. Les dimensions des palettes peuvent varier en fonction de la disponibilité de celles-ci. Cependant, les dimensions moyennes des palettes que nous utilisons sont d'environ 1,5 m x 1,25 m. Il est possible, lorsque nécessaire, de mettre du carton dans les coins des emballages à palette pour plus de solidité.

Il existe différents accessoires notamment un emballage à palette réutilisable. Cependant, dû à la fréquence et au volume très élevés de nos commandes, certaines parties du tissu commencent à s'étirer à quelques endroits. Nous tentons de réparer les petits trous au fur et à mesure.

Nous sommes en constante communication avec notre entreprise de livraison et nos succursales afin de trouver la meilleure façon durable, écologique et efficace d'assurer nos livraisons. Un défi que nous avons rencontré avec l'emballage à palette réutilisable est que nous devons nous assurer que tout tienne en place et que rien ne bouge. Nous avons peaufiné notre méthode à l'aide d'essais et erreurs et maintenant notre transporteur nous confirme que cette amélioration lui facilite la tâche.



Image 14 - Palette prête à être emballée



Image 15 - Emballage à palette réutilisable

### 5.3 Le mode de transport

Tout d'abord, il était primordial pour nous d'opter pour un système de livraison 100 % électrique afin de réduire les émissions de GES de nos transports. C'est pour cette raison que nous faisons affaire avec une entreprise dont la livraison est effectuée par camion avec charge palette, tout en étant un service 100 % électrique. Certaines entreprises de livraison électrique offrent aussi la livraison à l'aide de vélos cargos. Cependant, nous n'utilisons pas le service des vélos cargos, car l'espace de stockage est trop petit pour nos palettes et les distances à parcourir entre notre entrepôt et nos épiceries sont trop grandes. Les vélos cargos peuvent toutefois être intéressants pour un service de livraison à domicile.

### 5.3.1 Comparatif des méthodes de transport (B2B)

	Vélo cargo	Camion électrique	Camion traditionnel
Capacité de chargement	2/5	5/5	5/5
Faible impact environnemental	5/5	4/5 (CIRAIG, 2016)	0/5
Distance de livraison	2/5	4/5	5/5
Coûts	5/5	5/5	2/5
<b>TOTAL</b>	14/20	<b>18/20</b>	12/20

### 5.3.2 Solutions clés à retenir pour le transport

Solutions	Description
Général	Assurer une bonne collaboration et communication entre les différentes parties prenantes du projet afin de toujours chercher à s'améliorer (employés, livreurs, fournisseurs, etc.). Solutions innovantes qui sont appelées à évoluer et s'améliorer.
Choix optimal du contenant	Prioriser les bacs hermétiques et les chaudières.
Préparation des palettes	Tout est dans la façon de monter une palette pour que l'emballage à palette réutilisable soit intéressant!
Transport	Retenir les services d'une entreprise de transport 100 % électrique afin d'être cohérent avec la mission du projet.

## 6. Retombées du projet

Cette section présente les retombées quantitatives, qualitatives ainsi que les principaux enseignements que nous retenons après une année d'expérimentation.

### 6.1 Retombées quantitatives du projet

Retombées du projet	Quantitatives
Financières	5-6 % d'économie sur le prix d'achat des produits puisque nous commandons en plus grande quantité et réduisons la charge de gestion et de livraison de nos petits producteurs (économie d'échelle).
Environnementales	Réduction des déchets puisque nous recevons une plus grande quantité dans une plus grande boîte au lieu de recevoir 4 boîtes (dans chaque succursale) pour le même volume d'achat. Moins de déchets, mais plus de manutention pour les employés.

### 6.2 Retombées qualitatives du projet

Retombées du projet	Qualitatives
Sociales	Assure une meilleure qualité de vie aux producteurs (livraison centralisée), ce qui est directement en lien avec les valeurs de LOCO.  Les petits producteurs ont seulement besoin de se déplacer à un seul endroit pour effectuer leur livraison.
Service à la clientèle	Les employés n'ont plus à portionner les aliments et peuvent donc se concentrer sur le service client.
Communauté	Les citoyens de nos quartiers sont heureux de voir que nous livrons à domicile de façon écologique.
Logistique	Les commandes sont directement passées sur notre site Internet, donc le temps est optimisé pour les employés dédiés à l'entrepôt.
Clientèle	Les clients sont rassurés en sachant que les mesures d'hygiène et salubrité sont optimales puisque l'assemblage de leur commande est fait par l'équipe de l'entrepôt qui n'est pas en contact avec les clients ou les employés de la succursale. Un ++ pendant la pandémie.

## 7. Réalisations transposables vers d'autres contextes

Pratiquement la majorité des aspects de ce projet peuvent être transposables au sein d'autres organisations. C'est en travaillant en équipe avec les fournisseurs et les distributeurs que nous avons

obtenu un centre de distribution écologique. Depuis l'ouverture de LOCO, nous travaillons continuellement en étroite collaboration avec nos fournisseurs, notamment au niveau de la reprise de leurs contenants afin de nous assurer de travailler le plus possible en circuit fermé. Nous avons donc utilisé la même approche avec notre compagnie de livraison pour nous assurer que nos livraisons sont les plus écologiques possibles. La meilleure façon de favoriser l'engagement des parties prenantes dans nos démarches est d'expliquer le pourquoi du comment. Pourquoi faisons-nous les choses différemment des autres? Comment ces démarches sont-elles en lien avec notre mission et nos valeurs? C'est de cette façon que nos fournisseurs constatent qu'ils peuvent avoir un impact positif sur notre planète, mais aussi dans notre société.

Un entrepôt peut facilement être aménagé selon les indications données dans la partie « principaux apprentissages » et « logistique de l'entrepôt ». Le principe des contenants consignés est une des clés importantes à la mise en place d'un entrepôt zéro déchet. À cet effet, il est primordial de prévoir un endroit de stockage et de lavage pour ces contenants. La consigne permet aussi de mettre un prix sur l'emballage et ainsi « considérer l'emballage comme une ressource plutôt qu'un déchet » (Waridel, 2019).

Suite aux discussions avec notre transporteur, ce dernier nous mentionne que nos coûts de manutention seraient réduits si nous utilisions un quai de chargement avec passerelle hydraulique. Malheureusement, ce n'est pas notre cas. Effectivement, le temps de manutention pour décharger la marchandise serait réduit, donc les coûts également.

### 7.1 Conférences pour accompagner les changements de pratiques

Nous avons élaboré trois conférences (Épicerie LOCO, 2021) dans le but d'outiller les gens intéressés par « l'entrepreneuriat responsable ». Les conférences sont une excellente façon de rendre nos actions facilement transposables pour les autres entreprises. Dans toutes nos conférences, nous abordons l'aspect approvisionnement, distribution et communication avec les fournisseurs.

Nous limitons toujours le nombre de participants par conférence afin de pouvoir répondre à toutes les questions que nous recevons. Dans toutes nos conférences, nous voulons aider le plus possible nos participants pour qu'ils puissent aller de l'avant avec leurs projets et leur démontrer qu'il existe une façon écologique et durable de prendre des décisions. Leur exposer comment nous réussissons est une façon pour nous de les motiver à en faire tout autant. Nos conférences attirent entre 6 et 22 personnes par séance. Le coût des conférences se situe entre 40 et 45 \$ par personne.

#### **Conférence 1 : Comment ouvrir une épicerie ou un café zéro déchet**

Dans cette conférence, nous abordons comment établir la mission, les valeurs, le plan d'action d'ouverture, l'étude de marché s'adressant à des gens intéressés à ouvrir une épicerie zéro déchet. Nous outillons les participants en leur donnant les informations pertinentes telles que la liste de nos fournisseurs ainsi qu'un modèle de fichier Excel permettant de déterminer leur rentabilité potentielle.

#### **Conférence 2 : Comment rendre son entreprise carboneutre**

Dans cette conférence, nous présentons la norme ISO 14064-2 qui nous guide afin de comptabiliser les gaz à effet de serre annuels d'une entreprise. Nous expliquons comment les calculer. Les outils d'analyse

et de calcul sont remis aux participants. Finalement, la démarche de certification et celle de compensation des GES sont expliquées.

### Conférence 3 : Comment rendre son commerce zéro déchet

Dans cette conférence, nous discutons du MAPAQ et les opérations, l’approvisionnement, l’histoire de LOCO, nos bons et mauvais coups, le zéro déchet, la clientèle cible, etc.

Nous avons créé un groupe Facebook où tous les participants de nos conférences peuvent échanger, se questionner et se renseigner sur l’avancement de leurs projets.

Nous aimerions créer une conférence portant sur la manière de mettre en place un centre de distribution zéro déchet qui reprendrait les informations se trouvant dans ce guide! Il est important pour nous de continuer à faire un travail d’éducation sur le zéro déchet et les techniques de livraison avec les producteurs québécois.

## 8. Conclusion & vision de l’alimentation

En terminant, nous tenons à préciser que le modèle d’entrepôt et de distribution alimentaire promu par LOCO s’inscrit dans une vision bien précise de l’alimentation et du système alimentaire. Si les innovations mises en œuvre par LOCO permettent de régler à la source la génération des déchets, de la pollution et des GES, c’est parce qu’il s’inscrit dans une vision différente du système industriel et mondialisé. Selon Plumecocq *et al.* 2018<sup>1</sup>, en Occident, on peut dénombrer 6 grandes familles de systèmes de production qui se positionnent comme des options plus durables au système conventionnel. L’image ci-dessous présente ces 6 grandes familles.

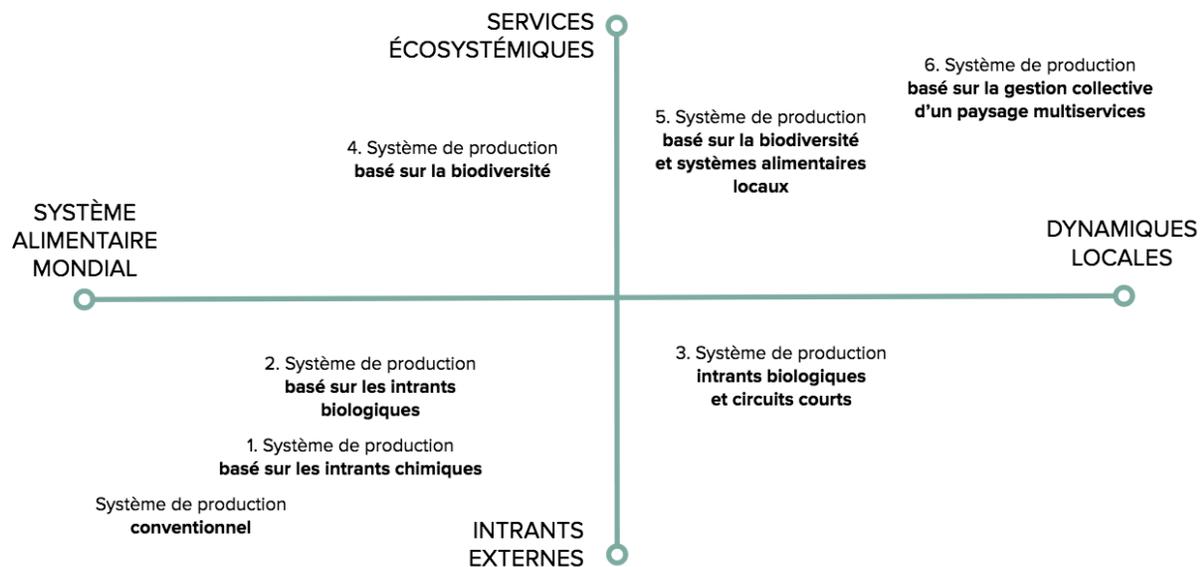


Image 16 - Inspirée de la typologie de Therond *et al.* (2019:21-43)

<sup>1</sup> Source: <https://journals.openedition.org/economierurale/5430>

Plus un système de production est situé sur la gauche du graphique, plus il s'inscrit dans une dynamique mondiale (les productions visant le marché de l'exportation notamment). Au contraire, plus un modèle se retrouve du côté droit du graphique, plus il s'inscrit dans un marché territorialisé (la production visant à nourrir les communautés locales). Ensuite, plus un système se trouve dans le bas du graphique, plus il repose sur des pratiques agricoles ayant recours à des intrants externes pour assurer la productivité du sol. À l'inverse, plus il se situe sur le haut du graphique, plus les pratiques reposent sur les services écosystémiques et à la santé du sol.

Le point que nous désirons mettre en lumière c'est que le modèle promu par LOCO est particulièrement compatible avec les modèles de production ancrés dans une dynamique locale. Premièrement, de par ses valeurs écologiques, l'approche zéro déchet s'inscrit dans une vision de l'agriculture et de l'alimentation qui vise à restaurer et à protéger les écosystèmes. Deuxièmement, de par sa vision solidaire, le modèle de distribution zéro déchet favorise des systèmes alimentaires locaux, en circuits courts et en collaboration avec les petits producteurs.

En résumé, si l'objectif de RECYC-QUÉBEC est de réduire à la source la génération de déchets et de reproduire le modèle de LOCO, nous croyons qu'une bonne partie de cette solution passe par la multiplication de réseaux de producteurs, distributeurs et épiceries en circuits courts et à échelle humaine. Car n'oublions pas que la génération des déchets et du gaspillage sont une conséquence de l'industrialisation et de la mondialisation de nos systèmes de production.

### Pour nous trouver



Site Internet: [www.epicerieloco.ca](http://www.epicerieloco.ca)

**LOCO Villeray** : 422 Jarry Est, Montréal

**LOCO Verdun**: 4437 Wellington, Verdun

**LOCO Ahuntsic**: 1577 Fleury Est, Montréal

**LOCO Plateau**: 368 av. Mont-Royal Est, Montréal

## Bibliographie

ADL. (2021). Catalogue ADL. Récupéré de <https://www.goadl.com/catalogue-adl-2020>

CIRAIG. (2016). *Rapport technique. Analyse du cycle de vie comparative des impacts environnementaux potentiels du véhicule électrique et du véhicule conventionnel dans un contexte d'utilisation québécois*. Récupéré de <https://www.hydroquebec.com/data/developpement-durable/pdf/analyse-comparaison-vehicule-electrique-vehicule-conventionnel.pdf>

Therond, O., Debril, T., Duru, M., Magrini, M. B., Plumecocq, G., & Sarthou, J. P. (2019). Socio-economic Characterisation of agriculture models. In *Agroecological transitions: From theory to practice in local Participatory design* (pp. 21-43).

Waridel, L. (2019). *La transition c'est maintenant*. Les éditions écosociété

Épicerie LOCO. (2021). Ateliers et conférences. Récupéré de <https://epicerie-loco-en-ligne.square.site/shop/ateliers-et-conf-rences/43>