

NOGASP!, NOUVEAU DISTRIBUTEUR ENGAGÉ DANS LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE (CHARENTE)



UN PROJET DE VIE EN RÉACTION À UNE ABERRATION

Cédric Sansoulh, le fondateur de NOGASP!, a travaillé pendant plus de 15 ans dans la grande et moyenne distribution (GMS). Mais, au fil des années, ses aspirations ont changé. Choqué par le gaspillage engendré par le système alimentaire actuel, il quitte la région parisienne pour venir s'installer en Charente, près d'Angoulême, où le projet NOGASP! verra le jour en février 2020, à l'aube du confinement pour cause de crise sanitaire.

« C'est en partie grâce à mon expérience dans la grande distribution et à mon réseau professionnel que le projet NOGASP! a pu être monté », souligne Cédric Sansoulh. A ce jour, il s'occupe principalement de la partie approvisionnement du magasin, tandis que Séléna Baudron est responsable marketing et communication. L'équipe compte cinq autres salariés, ainsi qu'un apprenti.

UNE ÉPICERIE NOUVELLE GÉNÉRATION ET ENGAGÉE DANS LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

La particularité de cette épicerie nouvelle génération, sémantique que l'on préférera à « supermarché », est son engagement contre le gaspillage alimentaire. Fruits et légumes non calibrés, produits déclassés car ne répondant pas au cahier des charges de la grande distribution en raison de leur taille, couleur ou aspect, retards et erreurs de livraison, erreurs de packaging ou encore surproductions, de nombreuses situations sont sources de gaspillage.

Face à ce constat, certains ont décidé de changer les règles du jeu. Ne pouvant pas traiter directement avec la GMS, NOGASP! achète et revend les produits des producteurs locaux, fournisseurs et grossistes professionnels. Cela permet aux producteurs de ne pas subir de « pertes sèches » à cause, par exemple, d'une livraison qui n'aurait pas eu lieu.



AVEC LE SOUTIEN DE :





UNE NOUVELLE FAÇON DE CONSOMMER

Qui dit nouveau concept d'épicerie engagée dit aussi nouvelle façon de consommer. « Notre clientèle est assez large et fidèle », note Cédric Sansoulh. Parmi les habitués, il distingue trois profils majeurs : des jeunes engagés, des familles nombreuses et des personnes âgées. Ces dernières fréquentent le magasin par souci financier et / ou par conviction.

En moyenne, l'initiative permet de sauver de la poubelle entre 20 et 25 tonnes de produits par mois, dont cinq à six tonnes de fruits et légumes. Certaines denrées sont aussi proposées chaque semaine sous forme de « paniers à sauver ».

UNE INNOVATION REMARQUABLE, UNIQUE ET INSPIRANTE

Pour celles et ceux qui visent le zéro déchet, l'épicerie possède une surface dédiée au vrac, où l'on retrouve entre autres aliments secs et produits d'hygiène. Dans l'avenir, l'entreprise souhaiterait viser un public plus large - notamment les étudiants - et envisage justement de se rapprocher du campus de Poitiers.

L'objectif de NOGASP!, 100 % indépendant, est de conserver sa taille humaine et son ancrage local. Si le développement d'autres enseignes n'est donc pas à l'ordre du jour, NOGASP! sème les graines d'une nouvelle génération d'épicerie engagée. Ainsi, si nous devons ne retenir qu'un enseignement de cette initiative, c'est bien la preuve que conjuguer commerce, engagement et durabilité est possible.

