



TRANSGOURMET

France

Communiqué de presse,
Strasbourg, 28 février 2019

A Strasbourg, Transgourmet s'engage pour un transport propre et met en circulation 2 nouveaux camions roulant au GNV (Gaz Naturel pour Véhicules)

Dans le cadre de ses actions d'innovation au service d'un transport plus responsable, en conformité avec la nouvelle réglementation concernant les livraisons dans la Grande Ile de Strasbourg, Transgourmet dévoile 2 nouveaux camions 7.5 tonnes roulant au GNV, dont l'un d'entre eux est équipé d'un groupe froid électrique 100% autonome. Transgourmet France affirme sa volonté de proposer de nouveaux modèles en logistique urbaine en coopération avec les villes, et de concevoir ses propres camions en collaboration étroite avec les constructeurs.



Le 28 février 2019, à la Maison Kammerzel, place de la cathédrale à Strasbourg, en présence de **Monsieur Gernet**, adjoint au Maire de Strasbourg et de **Monsieur Manini**, conseiller technique du Cabinet du Maire et du Président de l'Eurométropole de Strasbourg, **Monsieur Baur**, Directeur Transgourmet Alsace-Lorraine et **Monsieur Scoarnec**, Directeur Transport Transgourmet France ont expliqué les enjeux de logistique urbaine auxquels doivent désormais faire face les fournisseurs de marchandises pour les professionnels de la restauration, **et les orientations prises par Transgourmet sur la voie d'un transport responsable.**

Transgourmet France
ZAC du Val Pompadour
17 Rue Ferme de la Tour
CS 10005
94460 Valenton – France

Siège social :
17 rue de la Ferme de la Tour
94460 Valenton – France

SAS au capital de 486 938 341 €
Code APE 7022Z
RCS Créteil
SIREN 413 392 903
TVA FR 62 413 392 903

Tel. : +33 1 46 76 61 61
www.transgourmet-france.fr





TRANSGOURMET

France

Conformément à la loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte, la Mairie de Strasbourg a mis en place **depuis le 1^{er} septembre 2018, une nouvelle réglementation en matière de transport de marchandises au cœur de la Grande Ile. Seuls les véhicules de 7.5 tonnes roulant au GNV ou à l'électrique peuvent effectuer leurs livraisons de 6h jusqu'à 11h30.** Parce que Transgourmet aborde les enjeux de logistique urbaine comme des enjeux d'innovation, parce que Transgourmet s'engage à accompagner ces changements pour améliorer la qualité de vie des habitants des communes qu'elle dessert, parce que Transgourmet souhaite assurer le meilleur service à ses clients, l'entreprise poursuit ses investissements technologiques dans une flotte de véhicules moins polluante.

GNV et bioGNV, le choix de carburants alternatifs et renouvelables

Depuis le 1^{er} septembre 2018, au départ de Transgourmet Alsace à Guémar, 2 véhicules roulant au GNV permettent ainsi de livrer les restaurateurs de l'hyper-centre de Strasbourg jusqu'à 11h30. *« En matière de logistique urbaine, nous réfléchissons aux modèles de distribution de demain et échangeons régulièrement avec les mairies et les métropoles. Nous prenons en compte et accompagnons nos parties prenantes dans les évolutions réglementaires »*, explique Olivier Baur, Directeur Transgourmet Alsace-Lorraine.

Transgourmet a ainsi fait le choix du GNV, d'abord car cette énergie avait été déjà expérimentée par l'entreprise : 7 véhicules roulent déjà depuis 2016-2017, au cœur des métropoles parisienne et toulousaine, dont 1 véhicule au bioGNV (issu de la méthanisation des déchets organiques).

La technologie GNV présente plusieurs avantages. Sur les plans écologique et sanitaire, les émissions de gaz à effet de serre du GNV et du bioGNV sont inférieures, respectivement, de 7% et jusqu'à 97% à celles du gazole (*sources : ADEME et ATEE*). Par ailleurs, ces deux carburants ne produisent pas de particules fines, nocives pour la santé. Ils n'émettent quasiment pas d'oxydes d'azote, ni de fumées noires.

Pour aller plus loin, Transgourmet travaille sur **un projet ambitieux d'économie circulaire dont le principe serait de collecter ses bio-déchets issus de ses entrepôts, en vue de leur transformation dans des centres de méthanisation**, et d'utiliser le bioGNV ainsi fabriqué comme carburant pour ses camions. La méthanisation des bio-déchets collectés sur l'ensemble des entrepôts de groupe Transgourmet permettrait de faire rouler l'équivalent de 3 porteurs de distributions par an.

A Strasbourg, les 2 véhicules mis en circulation sont parfaitement prêts à recevoir du bioGNV. Transgourmet a engagé la recherche en ce sens, le frein majeur étant de trouver un point d'approvisionnement régional qui conviendrait le mieux sur nos axes de circulation.

L'alliance d'un carburant alternatif et d'un groupe froid électrique 100% autonome pour réduire les émissions polluantes

Parce que Transgourmet est une entreprise qui développe une logistique de pointe, la commande des véhicules au GNV en Alsace a aussi été l'occasion d'aller plus loin. L'équipe Transgourmet a travaillé avec le frigoriste Carrier pour proposer un nouvel équipement



TRANSGOURMET

France

capable de réduire plus encore les émissions de particules ainsi que les émissions sonores; sujets au combien sensibles en centre-ville.

Ainsi un des deux véhicules qui roule au GNV à Strasbourg est doté du groupe frigorifique électrique PULSOR. Ce dernier fonctionne en autonomie totale : il est doté de batteries qui l'alimentent lors des phases de livraison. Le fonctionnement sur batterie durant les phases de livraisons a l'avantage d'être silencieux, tout en garantissant les températures et la préservation de la chaîne du froid.

Un véhicule doté d'un groupe PULSOR permet également d'économiser environ **15 litres de carburant par jour, et en conséquence de réduire les émissions d'environ 10 tonnes de**
Page 3 sur 7

CO₂/an. Cette solution a été éprouvée et va être déclinée sur les véhicules Transgourmet déjà à la route dans ce format, et équipera tous les futurs véhicules 7.5 tonnes.

Renouvellement et accélération de la modernisation de la flotte

Les nouvelles contraintes et réglementations se mettent progressivement en place dans les grandes métropoles françaises. Transgourmet s'inscrit de plus en plus régulièrement dans les échanges, les concertations, les appels à projets, en coopération avec les communes. L'entreprise s'est préparée à adapter sa flotte pour les années à venir. « **Notre mix parc a donc rapidement évolué ces dernières années** », explique Bruno Scoarnec, Directeur Transport Transgourmet France.

Si Transgourmet accélère la mise en circulation de camions plus respectueux de l'environnement, il n'en reste pas moins que la grande majorité de la construction des poids lourds en Europe se poursuit encore sur des moteurs thermiques, roulant majoritairement au gazole.

A ce jour, composée de près de 600 camions dont elle est propriétaire, **100% de la flotte de Transgourmet France est conforme aux normes Euro 5 et Euro 6**, dernières normes européennes entrées en vigueur en terme de limitation de rejets de polluants.

Néanmoins, **Transgourmet a pour ambition d'avoir, en 2025, a minima 40% d'une flotte en énergie renouvelable et/ou carburants alternatifs.** Chaque année, l'investissement sur la flotte est de l'ordre d'environ 10 millions d'euros, avec un renouvellement de la flotte tous les 6 ans.

Pour réduire sa dépendance aux énergies fossiles et limiter les pollutions sonores et atmosphériques liées à son activité, Transgourmet continue sa quête d'innovations technologiques. La dernière en date, lancée en 2018, pour laquelle Transgourmet est précurseur en France, est **la mise en circulation de camions roulant à 100% au Biodiesel issu de colza.** Le biodiesel est un biocarburant, soit un carburant renouvelable issu de la transformation de matières organiques non fossiles (huiles végétales, graisses animales, huiles usagées), qui complémente ou se substitue à du carburant fossile. Énergie renouvelable, **le biodiesel Oleo 100 réduit les émissions de CO₂ de 60%** par rapport au gazole auquel il se substitue, si l'on compare l'ensemble du cycle de vie des deux carburants. **A date, 5 camions Transgourmet roulent avec ce carburant à Nantes et Toulouse, et 10 autres sont en commande pour 2019.**

Bruno Scoarnec ajoute « *nous travaillons également à la modernisation de nos carrosseries afin de les rendre moins énergivores mais également afin de réduire la pénibilité du quotidien de nos chauffeurs livreurs. Nous étions le premier distributeur à doter massivement notre flotte de rideau relevant automatisé* ».



TRANSGOURMET

France

Logistique d'approche des centres urbains : l'électrique s'envisage

Le constat est simple : les nouvelles contraintes d'approche en zone urbaine et hyper urbaine amènent à travailler différents schémas, formats, équipements, carburants, en concertation avec les différents partenaires.

Pour les métropoles éloignées des bases logistiques, Transgourmet prévoit la mise en place de **hubs urbains qui permettront de livrer demain avec des matériels à faible autonomie, comme l'électrique.**

Sur ce sujet, Transgourmet travaille sur **un projet de véhicule utilitaire en 3.5 tonnes bi-température en électrique.** Par ailleurs, **un triporteur électrique bi-température sera mis à la route à Bordeaux en 2019**, la contrainte la plus forte étant de trouver un stationnement sécurisé pour les transbordements et la recharge électrique.

Triporteur ou camionnette électrique, Transgourmet étudie aussi ces possibilités au départ de son établissement Transgourmet basé à Schiltigheim, à 3,7 km de l'Eurométropole de Strasbourg. Le maillage Guémar/Schiltigheim permettrait sur Strasbourg une solution viable en termes d'autonomie et en phase avec l'activité de Transgourmet. Depuis plusieurs mois, l'établissement de Schiltigheim, tout en étant en activité, est en pleine transformation, afin de permettre des passages à quai, et ainsi devenir **un hub logistique performant** pour mieux desservir les restaurateurs de l'hypercentre Strasbourgeois.

Sur le sujet de l'électrique, **la direction Transport de Transgourmet France est confiante et annonce de vraies solutions efficaces à l'horizon 2025 pour le transport de marchandises, même pour des poids lourds à température dirigée.**

Dans le cadre de sa démarche développement durable en matière de transport, Transgourmet poursuit ainsi une **démarche de recherche d'innovations technologiques, en co-création avec ses carrossiers et frigoristes partenaires.**

Dans le cadre de sa démarche développement durable en matière de transport, Transgourmet poursuit ainsi une **démarche de recherche d'innovations technologiques, en co-création avec ses carrossiers et frigoristes partenaires.**

L'objectif est clair : moderniser et renouveler la flotte de camions en recherchant les meilleures solutions possibles pour s'adapter au mieux au périmètre de livraison (urbain, périurbain, rural) et limiter son impact environnemental.

Les grandes tendances qui se dessinent et qui sont privilégiées par Transgourmet :

- En zone hyper-centre : les véhicules de moins de 7,5 tonnes roulant idéalement en motorisation électrique
- En zone urbaine : des gabarits intermédiaires, roulant au biogaz, GNV ou biodiesel
- En zone extérieure/zone rurale : des gabarits plus gros, roulant au biodiesel

Pour en savoir plus : <https://www.transgourmet.fr/le-groupe/notre-demarche-responsable>



TRANSGOURMET

France

Informations complémentaires

Transgourmet en Europe

Le groupe Transgourmet, numéro deux du marché européen du libre-service et de la livraison de gros, est une filiale à 100% du groupe suisse Coop.

Il opère en Europe à la fois le marché de la grande distribution et de la restauration hors foyer. L'activité hors foyer de Transgourmet s'appuie sur une distribution en cash & carry et en livraison. Le groupe est ainsi présent aujourd'hui dans 7 pays : la Russie, la Pologne, la Roumanie, l'Allemagne, l'Autriche, la Suisse et la France. En Europe, le groupe Transgourmet réalise en 2018 en chiffres d'affaires de 8,5 milliards d'euros.

Transgourmet en France

En France, Transgourmet est un des acteurs nationaux référents, qui propose une offre complète de produits et de services pour tous les professionnels de la restauration. Le groupe, qui réalise en 2018 un CA de près de 1,2 milliards d'euros, répond à tous les besoins des professionnels en restauration commerciale, restauration collective et en boulangerie pâtisserie. L'entreprise compte 3 200 collaborateurs au service de près de 80 000 clients partout en France. En termes de distribution, il s'appuie sur un concept logistique 100% multi-température, permettant de livrer en une seule fois tous les matières premières et produits (épicerie, frais, surgelé, hygiène) aux restaurateurs et aux artisans de la boulangerie-pâtisserie.

Transgourmet en Alsace

Avec 300 collaborateurs et presque 100 millions d'euros de CA, l'organisation logistique de Transgourmet s'appuie sur 3 établissements dans la région Alsace, tous proches des 3 plus grandes villes, afin de servir plus de 5 000 clients.

- **un site logistique principal de 13 000 m², situé à Guémar**, en Centre-Alsace proche de Colmar (*163 collaborateurs, près de 3 000 clients, CA : 44 millions d'euros en 2018*).

- **un site logistique secondaire** à Heimsbrunn, à côté de Mulhouse

- **un magasin de 4500 m², Transgourmet Cash & Carry, doté également d'une capacité de stockage de 9 000 m²**, situé à Schiltigheim dans l'Eurométropole, à 3.7 km du centre de Strasbourg (*103 collaborateurs, près de 3 000 clients, CA : 25 millions d'euros en 2018*)

Partenaire de longue date de la restauration alsacienne, l'agglomération Strasbourgeoise représente environ 15% de l'activité régionale des entités Transgourmet implantées en Alsace.

La démarche développement durable de Transgourmet France

La démarche de développement durable s'inspire de Coop, actionnaire exemplaire et reconnu en matière de développement durable (xxx). Elle suit également les recommandations de la norme de responsabilité sociétale ISO 26000.

La politique Développement Durable de Transgourmet en France repose sur 3 piliers pour répondre à un enjeu fort qui est de contribuer à une **alimentation durable** :

- Des produits et des services responsables
- Des process, des matériels et des infrastructures pour réduire l'impact environnemental de l'activité
- Des actions en faveur des collaborateurs et de la société en général

L'investissement réalisé dans la recherche d'innovations technologiques pour aboutir à un transport propre contribue au 2^{ème} pilier de la politique de développement durable.



TRANSGOURMET

France

Sur l'aspect environnemental

Les objectifs :

- Réduire de 16% nos émissions de GES par tonne de produits livrés en 2020, par rapport à 2015. En 2018, Transgourmet atteint déjà une réduction de 15%.
- Obtenir la certification 14001, en mars 2019, pour le siège Transgourmet France

Les actions :

Le Business Model est établi sur **un concept multi-température**:

- Un client peut commander des produits secs, frais, surgelé, des fruits et légumes, du poisson frais et de la viande.
- Un client est livré le lendemain en une seule fois : un camion, un chauffeur, une facture.

La Direction Supply Chain de Transgourmet contribue à travers sa R&D, ses organisations et les moyens mis en œuvre à déployer cette stratégie **pour un transport plus responsable**.

En termes d'organisation :

- Rationalisation des flux inter-sites
- Organisation des tournées à l'aide d'un outil d'optimisation des tournées qui contribue
 - à réduire le kilométrage de 7% dès sa mise en œuvre,
 - à rationaliser la charge sur les véhicules
- Pilotage des consommations avec un outil de gestion de parc et récupération des données de consommations et de pilotage sur les véhicules (Dynafleet & Optifleet).

En termes de formation des collaborateurs :

- Mise en place le tutorat, sur tous nos établissements avec des tuteurs accompagnant et formant chaque nouvel entrant chauffeur livreur.

En termes d'équipements :

- Utilisation de supports de manutention bâchés évitant l'utilisation de film étirable.
- Flotte dimensionnée avec des gabarits de véhicules contribuant à limiter la congestion de trafic.
- *Pour réduire la pollution atmosphérique (émissions de particules) et pour réduire les émissions de GES (Gaz à Effet de Serre) :*
 - o Renouvellement régulier de la flotte avec à date 65% d'Euro 6, 34% d'Euro 5
 - o Mise en œuvre de véhicules roulant grâce à des énergies alternatives (gaz, B100, hybride)
- Equipement progressif des nouveaux véhicules de groupes frigorifiques hydrauliques (objectif à 10% en 2019). Les solutions de réfrigération hydraulique permettent une réduction de consommation annuelle de 2 400 à 3 000 litres.
- Equipement en groupes électriques sur les petits gabarits pouvant désormais être des solutions 100% autonomes (solutions proposées par notre partenaire Carrier)
- *Pour réduire les pollutions sonores :* choix portés sur des groupes hydrauliques permettant d'émettre moins de 62 db. L'installation sous châssis des camions permet une réduction de l'émergence.
- Equipement en caméras de recul des derniers véhicules pour livraisons en centre-ville.
- Concept de préparation de commande est multi-client minimisant le nombre de supports et optimisant l'occupation du plancher sur chaque camion. Le coefficient de chargement rentrant dans un centre urbain est toujours proche de 100%.



TRANSGOURMET

France

Transgourmet poursuit une démarche de recherche d'innovations technologiques, en co-création avec ses carrossiers et frigoristes partenaires. L'objectif est clair : moderniser et renouveler la flotte de camions en recherchant les meilleures solutions possibles pour s'adapter au mieux au périmètre de livraison (urbain, périurbain, rural) et limiter son impact environnemental.

Flotte Transgourmet France

A ce jour, composée de près de 600 camions en propre, **100% de la flotte de Transgourmet France est conforme aux normes Euro 5 et Euro 6** (dernières normes européennes entrées en vigueur en terme de limitation de rejets de polluants).

Transgourmet a pour ambition d'avoir, en 2025, a minima 40% d'une flotte en énergie renouvelable et/ou carburants alternatifs.

Transgourmet explore plusieurs pistes, réalise plusieurs tests, fait des mises en circulation, et mesure les résultats en matière de réduction des GES et d'émissions de particules.

Des carburants alternatifs, énergies renouvelables

- Le GNV (Gaz Naturel pour Véhicules) : 6 véhicules (7.5 tonnes) en circulation en IDF et sur Strasbourg entre 2016 et 2018
- Le Bio Gaz : 1 véhicule (7.5 tonnes) en circulation à Toulouse depuis février 2017
- Le Biodiesel B100 colza : 3 véhicules à Nantes, 2 véhicules à Toulouse, 10 en commande sur plusieurs sites pour 2019 (16 tonnes)
- L'hybride : 1 véhicule (diesel + électrique, 7.5 tonnes) à Paris depuis fin 2018
- L'électrique : des tests réalisés sur 3.5 tonnes qui vont voir le jour en 2019

Des camions équipés de nouveaux groupes froids

- 40 véhicules dotés de groupes froids sous châssis alimentés par le moteur du poids lourd
- 2 groupes frigo 100% autonome en électrique équipent des véhicules de gabarit 7.5 tonnes (Strasbourg et Paris)

Des camions nouveaux formats

- Le maxi cargo : un attelage pouvant être conduit avec un permis BE et permettant d'emporter 1.5 tonnes en bi-température (PTRA 7 tonnes)

Contact Presse :

Gaëlle Kerrec, Responsable Communication et Digital
Transgourmet France, ZAC du Val Pompadour -17 Rue Ferme de la Tour - CS 10005 - 94460 Valenton
Tél.: +33 1 46 76 62 40, e-mail: gaelle.kerrec@transgourmet.fr
www.transgourmet.fr