

# HAPPY HOURS MARKET CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Via une application mobile, ces jeunes entrepreneurs ont mis au point un système alternatif pour consommer mieux et moins cher, avec des produits de marque à moitié prix. Ils viennent d'inaugurer deux points de vente supplémentaires.

Par Philippe Fiévet

Ils s'appellent Aurélien Marino et Ludovic Libert, ont tous deux 32 ans et ont fait leurs études en économie à l'ULB. Mis en contact par un ami commun, ils décident en 2019 de se lancer dans un système de lutte

## EXCELLENCE BELGE

contre le gaspillage alimentaire. « Nous sommes partis d'un constat : en Belgique, toutes les quinze secondes, ce ne sont pas moins de deux tonnes d'aliments consommables qui sont jetés tout au long de la chaîne, de la production à la consommation finale. Pour ne prendre que le cas de Bruxelles, on parle de 220 tonnes d'invendus, dont une partie seulement prend la direction des associations caritatives ou d'entreprises privées comme Too Good To Go. » Et de poursuivre leur réquisitoire en précisant que seules une vingtaine de ces 220 tonnes sont récupérées. Le calcul est vite fait : il reste 200 tonnes, dans une ville où un tiers de la population vit sous le seuil de pauvreté.

Pour pallier ce déséquilibre entre l'offre et la demande, en partenariat avec la grande distribution – essentiellement des franchisés des chaînes de magasins Delhaize, Carrefour, Intermarché ou Cora –, Aurélien et Ludovic ont mis en place Happy Hours Market, dans le but de créer « un système économiquement viable qui améliore l'impact écologique et social ». En clair, chaque jour, une flotte de camions frigorifiés collecte les invendus des supermarchés et des grossistes puis, via une application mobile téléchargeable sur Google Play ou sur Apple Store, en met en ligne

**15 700 kg de nourriture préservés tous les mois, 2,5 millions de tonnes de CO<sub>2</sub> épargnées, 25 000 produits consommables donnés à des associations : le bilan est ultrapositif**

le listing complet entre 13 h et 16 h : viandes, poissons, fruits et légumes, crèmerie, pâtisserie, le tout à moitié prix ! « Les clients font leur choix, passent leur com-



**Consommez autrement pour le bien de tous.**

mande et viennent la réceptionner le jour même dans l'un de nos sept points de collecte, entre 17 h 30 et

19 h 30, tous les jours sauf le dimanche. » Précisons que les points de retrait en question sont actuellement répartis entre des communes d'Ixelles, Forest, Jette et Ganshoren. Deux autres sont venus s'ajouter depuis le mois dernier à Saint-Gilles (place Bethléem, chaussée de Forest 116) et à Jette (rue Léon Theodor 256). Aujourd'hui, Happy Hours Market emploie vingt personnes en CDI, auxquels s'ajoutent une cinquantaine d'étudiants, mais vu le succès de cette initiative, l'équipe ne cesse de grandir. « Nous avons le souci de nous ancrer localement à Bruxelles, d'être au cœur des quartiers et de nous tenir toujours plus proche de la population. » Et d'ajouter que ce modèle est un outil dont bénéficient à la fois les consommateurs et les acteurs de la chaîne alimentaire, distributeurs et grossistes. « C'est un win-win pour les deux parties : le client paie la moitié du prix, tandis que nos partenaires nous cèdent leurs invendus et ne s'embarassent plus de la gestion des démarques en rayon, généralement très chronophage. Quant aux produits que nous n'aurions pas écoulés, ils sont automatiquement donnés aux associations, en particulier l'ONG Save Food Advocacy Europe. »

Depuis le lancement en septembre 2020, l'application a été téléchargée 66 512 fois, avec 32 magasins partenaires. En 2023, Happy Hours Market, c'est chaque mois 15 700 kg de nourriture préservée,



**Aurélien Marino et Ludovic Libert : « C'est un win-win : le client paie la moitié du prix, tandis que nos partenaires nous cèdent leurs invendus et ne s'embarassent plus de la gestion des démarques en rayon. »**

2,5 millions de tonnes de CO<sub>2</sub> épargnés, 25 000 produits consommables donnés à des associations et 65 euros d'économie en moyenne pour les 30 000 Happiers (clients, fans, followers). Aurélien et Ludovic ne comptent d'ailleurs pas s'arrêter en si bon chemin. Pionniers en Belgique dans le domaine de la lutte contre le gaspillage alimentaire, ils veulent multiplier les volumes collectés par quatre pour atteindre annuellement douze millions de produits sur Bruxelles, avant d'étendre et de développer leur système dans les autres grandes villes belges : Gand, Anvers, Mons, Charleroi, Namur et Liège. Rappelons que chaque année en Europe, plus de 90 millions de tonnes de nourriture consommable sont gaspillées. Et avec ses 11 millions d'habitants, la Belgique fait figure de très mauvais élève avec en moyenne 345 kilos de nourriture jetés par an et par personne, soit sept tonnes par minute. ■



**Aurélien et Ludovic veulent développer leur système dans toutes les grandes villes belges.**