



Candidature au Grand Prix ESSEC du Commerce Responsable

Edition 2026.
Réduction de l'impact environnemental.

Enseigne : MIYAM • Secteur d'activité : Distribution alimentaire • NAF : 4729Z
Adresse : 82 rue Beaubourg - 75003 Paris

Dossier déposé par l'entreprise **MIYAM** via Lucas Lesachey (Responsable relations producteur.ices).

lucas.l@miyam.fr - Tél. : 07 54 38 36 85

Date de création initiale du dossier : 25 septembre 2025.

Initiative : Une enseigne à moins de 1% de pertes alimentaires

Date de l'initiative : Depuis la création de MIYAM (2019)

Pitch

Miyam est une société familiale créée en 2019 par 2 frères et une soeur, adeptes d'une cuisine familiale et généreuse. L'idée : créer un lieu qui permet de refaire des courses un moment de simplicité et de plaisir, avec une offre bien sourcée mais abordable, pour se glisser entre deux modèles parisiens : la supérette de proximité et l'épicerie fine.

Les magasins s'inspirent donc directement des boutiques "à la ferme" de producteurs : une offre de frais, très limitée en termes de références (400 vs 7000 dans une supérette de taille comparable), des livraisons quotidiennes et des cuisines centrales. Ces cuisines, héritées des restaurants de Léa, la soeur, permettent de proposer des produits "signature" comme du houmous, des gâteaux sans ajout de conservateurs puisque la chaîne logistique est raccourcie au maximum (c'est cuisiné dans la journée, expédié dans la nuit en boutique, vendu dès le lendemain) et surtout de retravailler toutes nos pertes : des courges qui s'abîment ? Une future soupe. Des pommes qui ont été tapées pendant le transport ? Une compote. Du vert de poireau retiré par les client.es en caisse ? Un nouvel ingrédient de mezza. Le résultat : moins de 1% de pertes alimentaires. Et quand les produits sont transformés (et donc non retransformables) ou trop abîmés? Nous travaillons avec des associations locales (dont le Chaînon manquant) et les Alchimistes qui transforment nos déchets en compost... revendu ensuite dans nos boutiques pour les apprentis jardiniers !

Critère 1 - Caractère innovant

Aujourd'hui, des enseignes comme Grand Frais par exemple, misent sur un retour de l'ultra-frais. Le problème, c'est la fragilité des produits d'une part (15% de pertes chez Grand Frais par exemple) qui poussent à :

- augmenter les marges, quand nous avons la capacité de limiter les nôtres pour résoudre l'équation "bien rémunérer les producteurs" & "rester accessible"
- générer énormément de déchets (aujourd'hui, le gaspillage alimentaire représente 129kg en France par personne et par an, soit près de 9 millions de tonnes (source: <https://www.ecologie.gouv.fr/politiques-publiques/gaspillage-alimentaire>)).
- pousser la recherche agro-alimentaire à valoriser des produits plus résistants mais moins riches nutritionnellement. En travaillant avec des produits paysans, des variétés anciennes plus fragiles, nous permettons à nos client.es de redécouvrir des tomates, des figues qui ont le goût de celles du potager de leurs grands-parents.

Avoir des cuisines permet donc de :

- diminuer le gaspillage chez nos producteurs, en revalorisant des produits "hors calibres", et donc les soutenir financièrement
- limiter drastiquement le gaspillage au sein de nos boutiques
- augmenter la variété intra-génétique des fruits et légumes vendus en boutique

Ce cercle vertueux permet donc à toute la chaîne de retrouver de la valeur, sans faire peser sur l'Etat le prix des dons à des associations (défiscalisés) et permet de respecter le travail si exigeant effectué par tous nos partenaires (producteurs, transporteurs...) pour que chaque produit se retrouve en magasin puis dans les assiettes de nos client.es.

Critère 2a - Mise en œuvre

La force de cette initiative vient de plusieurs raisons :

- malgré une rentabilité limitée d'origine, elle a été portée dès la création de l'entreprise avec l'idée de bon sens de dire que ne pas gaspiller, c'est la direction qu'il faut prendre
- elle concerne toutes les équipes, et tous les produits : les fonctions support (l'équipe achats sur le suivi millimétré des besoins, l'équipe finance sur le pilotage d'une marge minimale), les équipes en magasin et les équipes en cuisine
- les étapes clef :
 - 1) l'installation dans un nouveau laboratoire de transformation
 - 2) la création d'une équipe de R&D pour avoir des recettes associées au maximum de produits (que faire quand nous avons des pertes de salades ? De radis ?)
 - 3) la formation des équipes en magasin et au siège
 - 4) la mise en place d'une double logistique : entre les magasins et la cuisine et entre les différentes entités et nos partenaires (associations, ramassage du compost...)

Critère 2b - Communication

- Formation régulière par la responsable de l'organisation de la production des différentes équipes (log, magasin, siège, labo)
- Newsletters internes et externes
- Suivi hebdomadaire des pertes en magasin pour corriger le tir au besoin
- Communication au sein des magasins auprès des client.es

Critère 3 - Impact et résultats

Sur la partie économique, force est de constater que la transformation de produits abîmés, sans vision précise des volumes et des arrivages est une vraie source d'instabilité et demande de la flexibilité, donc peut être parfois économiquement peu rentable voire carrément peser sur les finances de Miyam. Nous avons par exemple commencer à composter avant les obligations légales, ce qui coûte plus cher que de simplement jeter à la poubelle habituelle. Les comportements vertueux sont donc doublement pénalisés : ils sont plus chers, et plus demandeurs en temps !

Néanmoins, ce projet permet à la fois :

- de fidéliser les équipes et d'incarner la cohérence dans la vision de l'agriculture et de la distribution de demain
- de garder des marges sous contrôle, et donc de permettre d'offrir une nourriture abordable, saine et BONNE à un plus grand nombre (et pas simplement à quelques privilégiés)

Aujourd'hui, rien qu'en cuisine (donc en ignorant le temps de tri en magasin et le travail logistique), le retravail des pertes représente 1/2 ETP sur la partie traiteur (pilote d'une boutique au 12 rue du Poteau, en face d'une boutique Miyam classique, au 11 de la même rue) et plus de 16h par semaine au sein de l'équipe labo.

- de proposer aux client.es de nouvelles recettes en permanence en fonction des pertes et donc de nourrir le sentiment de "surprise" et de découverte à chaque passage en magasin

A l'extérieur, cela permet aussi aux producteurs de trouver un relais pour certains produits non valorisés sinon ; mais aussi de voir leur travail reconnu et estimé. Soutenir la profession face à l'agribashing et sans les prendre de haut, ça aide à construire des relations profondes :)

Les pratiques modifiées :

- une adaptation de chaque entité (magasin, cuisine) à son écosystème associatif
- une communication énorme entre chaque équipe pour limiter le gaspillage
- une logistique spécifique pour récupérer les pertes et ne jamais circuler à vide
- des méthodes de pricing qui intègrent les pertes potentielles et la capacité de revalorisation de l'équipe cuisine

Critère 4 - Vision

Cette initiative s'inscrit totalement dans la vision, et même la structure ! Elle permet de jouer sur les prix, sur la qualité des produits, de proposer de l'ultra-frais tout juste récolté, de ne pas laisser des fruits ou légumes s'abîmer...

Annexes

Venez nous voir !

Fichier joint

[AnnexesCuisineMiyam.pdf](#)