



# Diminuer le nombre de références

Descriptif de l'action	Complexité de mise en œuvre	Potentiel de réduction du GA	Rentabilité
<p>Un nombre trop important de références de produits en magasin peut générer une quantité importante de GA car ils ne sont pas vendus. Pour éviter cela :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les références les moins vendues</li> <li>• Sélectionner une liste de références à arrêter</li> <li>• Supprimer ces références et piloter l'action</li> </ul>	<b>Facile</b>	<b>+++</b>	<b>+++</b>

## Retour d'expérience :

L'action a été mise en place dans un magasin ayant un taux de démarque faible au global mais possédant encore un potentiel d'amélioration.  
« L'objectif de ce type d'action est de garantir au client le "meilleur choix" et non "le plus large choix" », explique un directeur.

## Chiffres clés :

**Moins de 1%**  
des références produits  
=  
**20% du GA**

Un faible pourcentage des références peut générer une part importante du gaspillage alimentaire.

## PARTENAIRES DE L'OPÉRATION



## Modalités de mise en œuvre :

Tous les magasins suivent les références vendues et commandées pour assurer un taux de vente maximum.

En réalisant les analyses plus régulièrement (selon une fréquence mensuelle) et en pilotant plus finement les références, il est envisageable de réduire à la source le gaspillage alimentaire tout en garantissant le "meilleur choix".

Il s'agit d'une action simple à mettre en place, faisant partie intégrante du métier de la grande distribution. L'objectif est de produire l'assortiment le plus complet et de ne pas avoir le plus "large choix" mais le "meilleur choix" pour le client.



## Points de vigilance :

Si ces analyses ne sont pas réalisées assez fréquemment, un faible pourcentage des références peut générer une part importante du gaspillage alimentaire. Une des principale difficulté à la réalisation plus fréquente de ces analyses est qu'elles sont généralement réalisées par les chefs de rayon qui doivent se dégager du temps pour le faire alors qu'ils peuvent en manquer.

Des solutions d'organisation peuvent alors être trouvées en interne pour que les chefs de rayon se dégagent du temps pour réaliser ces optimisations indispensables au bon fonctionnement du magasin et à la réduction du gaspillage alimentaire.



## Ressources utiles :

- [Calculer votre coût complet du GA](#)
- Les magasins qui l'ont fait ! **8** **9**
- Des chefs de rayon impliqués dans l'analyse des références

## PARTENAIRES DE L'OPÉRATION