

railCare EN ROUTE



En route avec Jürg Schenk, responsable logistique, Transgourmet/Prodega

De 0 à 3 948 673 tonnes-kilomètre
par rail en deux ans

Trafic et disponibilités des routes nationales

Les heures d'embouteillage deviennent
un facteur de décision

A vos marques, prêts, feu, durabilité!

Depuis plus d'un demi-siècle, Transgourmet/Prodega propose chaque jour un assortiment de plus de 25 000 produits frais du marché pour les secteurs de la restauration, de l'hôtellerie, du commerce de détail et de l'artisanat. Environ 2000 collaborateurs répartis dans 31 marchés de libre-service Prodega dans toute la Suisse et dix entrepôts régionaux Transgourmet assurant un approvisionnement dans les régions servent plus de 100 000 clients professionnels satisfaits.

Dans un post publié sur un canal de médias sociaux en décembre 2021, Transgourmet parle du transfert des marchandises vers le rail, de la réduction des émissions de CO₂ qui en résulte et du désengorgement du trafic routier. Une bonne raison pour «railCare En route» de visiter la centrale de Moosseedorf. L'entretien avec Jürg Schenk, responsable logistique, révèle toute la diversité de l'entreprise et du développement durable.

Bonjour Monsieur Schenk. Merci de nous recevoir.

Je suis heureux de pouvoir vous parler de notre logistique et de durabilité.

Dans son post sur les médias sociaux de décembre, Transgourmet indique que le fret ferroviaire est un élément important d'une chaîne logistique qui fonctionne bien et qu'il complète le transport routier, notamment lorsque les marchandises sont transportées sur de plus longues distances. Comment se présentent concrètement vos transports ferroviaires?

Nous travaillons avec le rail dans trois sous-do-

maines: avec railCare, nous approvisionnons nos 31 marchés Prodega depuis notre entrepôt central de Hinwil. En termes de volume, ce domaine est de loin le plus important: nous effectuons 55% de nos livraisons depuis l'entrepôt central de Hinwil vers les marchés Prodega par le biais du transport ferroviaire de railCare soit, en 2021, 3 948 673 tonnes-kilomètres par rail.

«L'année dernière, nous avons expédié 55 500 palettes sur le rail.»

Jürg Schenk, responsable logistique, Transgourmet/Prodega

Avec les RhB, nous livrons depuis Coire le Transgourmet Valentin de Pontresina et les clients d'Arosa. Avec ces mesures, nous contribuons à réduire les émissions de CO₂ et à désengorger le trafic routier.

Quelle est la réduction des émissions de CO₂ au cours de l'année écoulée, en tonnes?

Avec railCare, nous avons économisé 260 tonnes de CO₂ en 2021.



Du hub de départ et d'arrivée, les marchandises sont transportées par camion jusqu'à la rampe sur le «dernier kilomètre». Le transbordement hebdomadaire des marchandises à Hinwil, avec chargement sur les trains de railCare, était de près de 585 t en 2021. Cela représente plus de 55 500 palettes par an.

Dans quels domaines les transports ferroviaires font-ils sens pour Transgourmet?

Depuis l'entrepôt central de Hinwil, nous livrons nos marchés Prodega une à deux fois par semaine. Par marché et par livraison, cela représente une à six caisses mobiles. Pour de tels volumes, railCare est le partenaire idéal pour le transport ferroviaire. De plus, la collaboration entre notre poste de commande à Hinwil, qui planifie les volumes hebdomadaires, et la disposition des transports de railCare fonctionne très bien et est parfaitement rodée. Ainsi, ni la qualité ni les délais n'ont été compromis.

«Pour moi, il est important de se pencher sérieusement sur le mode de transport "rail".»

Jürg Schenk, responsable logistique, Transgourmet/Prodega

Comment la collaboration s'est-elle mise en place et quel a été le point décisif?

L'entrepôt central de Hinwil a été mis en service en avril 2020. Nous avons lancé un appel d'offres complet pour les prestations de transport. Dans ce contexte, railCare offrait le meilleur package global, bien sûr aussi en raison de la possibilité de transports par rail.

Pouvons-nous vous demander un exemple de la manière dont la collaboration est vécue aujourd'hui?

Pour le marché Prodega de Satigny, situé à l'ouest de Genève, la préparation des commandes se fait à l'entrepôt central de Hinwil la veille de la livraison. La marchandise est compactée au maximum sur la zone de préparation, conformément aux consignes, avec pour objectif d'avoir le minimum d'emplacements au sol pour les palettes, afin que le taux de remplissage des caisses mobiles soit le plus élevé possible. En début d'après-midi, le chauffeur de railCare procède au chargement de la cargaison. Cette dernière est acheminée par la route jusqu'au hub de Schafisheim, où les caisses mobiles sont «transbordées» sur le train et transportées par rail jusqu'au City Cargo Terminal à Genève. Là, les caisses mobiles reprennent la route et sont transportées directement à destination du marché Prodega de Satigny. Nous réduisons ainsi les kilomètres parcourus en camion et les émissions de CO₂. L'avantage décisif pour nous est d'éviter les heures d'embouteillage sur la route dans les agglomérations de Lausanne et de Genève.



L'entrepôt central de Hinwil

L'entrepôt central de Hinwil stocke plus de 700 produits avec une capacité de 9500 palettes. Les articles des secteurs alimentaire et non alimentaire sont majoritairement importés et livrés à 31 sites internes. Le développement durable était déjà un sujet important lors de la conception de notre propre entrepôt. Ainsi, Transgourmet a transformé un ancien bâtiment de Coop, celui des Chocolats Halba à Hinwil.



Les processus ont-ils dû être adaptés lorsque vous êtes passés de la route au rail?

Non, aucun ajustement n'a été effectué. Nous avons collaboré avec railCare dès le début.

Dans le post précité, Transgourmet écrit que ni les délais ni la qualité n'ont été compromis dans le trafic combiné. La route n'est-elle pas beaucoup plus rapide et flexible, en vertu de votre devise personnelle «Pour garantir la fraîcheur, il faut être rapide»?

Dans le domaine de la livraison en gros, nous sommes très proches de nos clients grâce à nos entrepôts régionaux. Ceux-ci passent commande le jour A et sont livrés le jour B. Nous assurons nous-mêmes les derniers kilomètres entre nos entrepôts régionaux et nos clients, avec nos propres chauffeurs et camions.

Toutefois, cela ne s'applique pas à la livraison de nos marchés Prodega depuis l'entrepôt central de Hinwil. De nombreuses destinations étant situées à plus de 90 km du point de départ Hinwil, cela vaut la peine d'effectuer le trajet principal par le rail. La planification et les calendriers logistiques entre le client interne (le marché Prodega) et l'entrepôt central sont adaptés aux besoins de nos marchés.

Que pensez-vous de cette affirmation désinvolte: le fret ferroviaire n'est utilisé que si l'objectif est la «durabilité»?

Ce n'est pas exact. Bien entendu, le thème de la «durabilité» ou de la réduction des émissions de CO₂ est un objectif stratégique très ambitieux pour Transgourmet. railCare était en concurrence avec d'autres prestataires de services lors de notre appel d'offres de transport et de la décision qui a suivi.

Recommandez-vous aux fournisseurs et aux partenaires commerciaux de passer au rail?

Oui, absolument. De mon point de vue, il est important de se pencher sérieusement sur le mode de transport «rail».



Sven Liechti (à droite), responsable de l'entrepôt central de Hinwil, discute avec Jürg Schenk de ses nouvelles idées pour simplifier les processus.

Qu'est-ce qui pourrait apparaître à l'avenir dans le domaine du transport combiné ou qui pourrait renforcer la durabilité?

De manière générale, j'espère que les offres sur rail seront élargies. J'observe en outre avec intérêt le grand projet «Cargo Sous Terrain». En tant qu'actionnaire, Coop, notre société mère, est le commanditaire de ce projet du siècle.

«Un avantage décisif pour nous est toutefois d'éviter les nombreuses heures d'embouteillage sur la route dans les agglomérations de Lausanne et de Genève»

Jürg Schenk, responsable logistique, Transgourmet/Prodega

Il semble que des possibilités d'accroître la durabilité dans le secteur alimentaire existent partout. Quelle est la meilleure façon de commencer?

Il est important d'avoir une base stratégique qui constitue la base de tous les engagements durables. Notre stratégie de développement durable repose sur trois piliers:

Le premier pilier représente les prestations relatives aux assortiments durables: nous veillons à réduire les risques sociaux et écologiques tout au long de la chaîne de création de valeur pour l'ensemble de notre assortiment, tout en augmentant constamment l'offre de produits biologiques, respectueux des espèces et fabriqués de manière équitable.

Le deuxième pilier représente l'efficacité des ressources et la protection du climat: nous contribuons activement à la préservation et à l'utilisation efficace des ressources et de l'énergie. Grâce aux technologies modernes, nous avons déjà pu économiser de nombreuses tonnes de CO₂ dans les transports, les bâtiments et les matériaux par exemple.

Enfin, le troisième pilier témoigne de notre engagement envers les collaborateurs et la société: nous entreprenons beaucoup de choses pour que les collaborateurs, y compris les apprentis, soient qualifiés pour le marché du travail interne comme externe et restent en forme grâce à une protection préventive de la santé et de la sécurité au travail. Par notre engagement en faveur du secteur de la restauration, nous contribuons à assurer une relève qualitativement forte et, en soutenant des projets sociaux, nous apportons une contribution durable à la société.

De plus, le groupe Coop s'est engagé début 2022

à atteindre des objectifs climatiques basés sur la science et nous, Transgourmet/Prodega, en faisons partie. Notre mission consistera, dans un premier temps, à réduire nos émissions de CO₂ de 21% d'ici 2026 (par rapport à 2021). Toutes les mesures qui ont déjà été mises en œuvre ou qui le seront à l'avenir nous seront utiles à cet égard. Nous restons très actifs dans ce domaine.

Les heures d'embouteillage comme facteur de décision

Concernant les causes des embouteillages, la surcharge de trafic a de nouveau occupé une position dominante. Bien que non précédées d'un événement déclencheur explicite, env. 89% de toutes les heures d'embouteillage étaient dues à une surcharge de trafic en 2020.

Région lémanique

Dans cette région, les embouteillages se sont répartis sur l'A1 et l'A9 en 2020 aussi. Toutefois, la réduction à grande échelle due à la pandémie a été nettement plus importante que dans d'autres régions. Dans l'ensemble, les heures d'embouteillage dans la région ont diminué de -59% par rapport à 2019.



Trafic et disponibilités des routes nationales - Rapport annuel 2020 (Office fédéral des routes OFROU)



Jürg Schenk, responsable logistique Transgourmet/Prodega

Depuis quand travaillez-vous chez Transgourmet?

Je travaille chez Transgourmet depuis août 2017.

Qu'appréciez-vous dans votre travail?

Beaucoup de choses... Je travaille avec des collègues motivés et compétents. Nos processus de prise de décision sont très courts. Je suis également fasciné par la manière dont Transgourmet agit sur le marché. Transgourmet Suisse est un excellent partenaire pour nos clients grâce à son concept multicanal (les marchés Prodega pour le commerce de libre-service en gros ainsi que les spécialistes Frischeparadies, Casa del Vino et Transgourmet Valentin). Notre logistique est ancrée au niveau régional et très bien positionnée. Elle travaille de manière très fiable et est très proche du client. Nous réalisons des processus efficaces et rapides parce que nous combinons judicieusement les capacités et les compétences décisionnelles.

Qu'est-ce qui n'a pas fonctionné?

Heureusement, rien pour l'instant ;-)

Quel a été un événement inoubliable pendant votre travail chez Transgourmet?

La gestion de la pandémie de Covid a été un défi extrême pour tout le monde. Les collègues travaillant au niveau opérationnel, notamment, ont été très sollicités. Je me suis toutefois senti en sécurité en tant que collaborateur de Transgourmet. Les mesures prises par la direction, les informations fiables et régulières et la confiance à tous les niveaux ont contribué à ce que Transgourmet surmonte très bien cette crise.



Quel est votre produit préféré dans votre assortiment?

C'est le miel Origine, des abeilles sauvages que sont les «abeilles noires», placées sous la protection de ProSpecieRara.

Quelles sont vos pensées lorsque vous voyez passer un train de marchandises à toute vitesse et que vous savez qu'il transporte vos marchandises?

Je ressens du plaisir et j'en fais part à mon entourage.

Informations complémentaires sur Transgourmet/Prodega: [transgourmet.ch](https://www.transgourmet.ch)

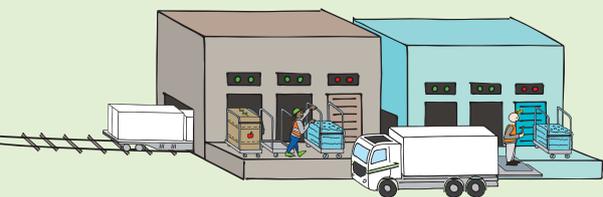


Faits et chiffres 2021



- 11 785 351 km

L'an dernier, nous avons évité plus de 11,7 millions de km routiers grâce au transfert actif vers le rail.



Tout d'un seul tenant et une production suisse.

439 collaborateurs travaillent chez railCare et occupent 57 fonctions différentes.

439



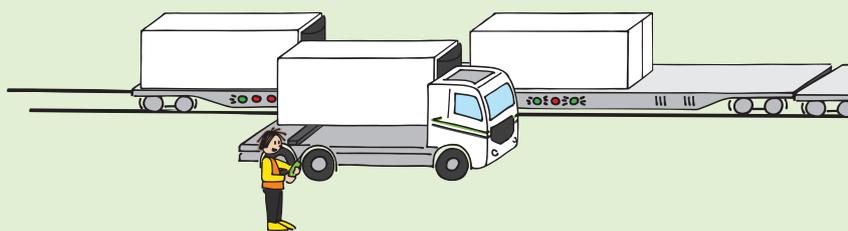
955 474 km



Nos 7 locs (8 locs depuis septembre 2021) ont parcouru 955 474 km sur le rail. Cela représente presque 24 fois le tour de la Terre.

En 2021, plus de 290 000 transbordements ont été effectués dans nos 13 hubs.

295 353



12 213 t

Pour nos clients, nous avons économisé 12 213 tonnes de CO₂ grâce au transport combiné.

