



## Les bacs plastique réutilisables IFCO permettent de réduire de plus de 96 % les dommages sur les produits



En utilisant les bacs plastique réutilisables IFCO,  
un pourcentage plus élevé d'aliments frais arrivent  
intacts jusqu'au point de vente.

**A better supply chain serves us all. Let's eat.**

Grâce à leurs nombreux atouts, les bacs plastique réutilisables permettent de réduire les déchets ainsi que le gaspillage alimentaire et garantissent des produits de meilleure qualité dans les magasins :

#### Design robuste

Réduction des dommages mécaniques (écrasements et chocs)

#### Empilage sécurisé

Réduction des dommages lors du conditionnement, de l'empilage et du transport

**Ventilation plus efficace**  
Réfrigération plus rapide et température plus stable

#### Humidité optimale

Une humidité relative supérieure de cinq pour cent<sup>1</sup> permet aux fruits et légumes d'être conservés plus longtemps, charnus, juteux et frais

En 2013, une étude indépendante réalisée par l'Université de Bonn et l'Institut Fraunhofer des flux matériels et de la logistique<sup>2</sup> a révélé que les bacs plastique réutilisables permettaient

d'empêcher un nombre important de dommages sur les produits frais pendant le transport (voir ci-dessous).

Selon le rapport : « En extrapolant la situation actuelle du marché, on estime qu'environ 36 000 tonnes de fruits et légumes, d'une valeur marchande de 68 millions d'euros, sont endommagées lorsque seuls des emballages à usage unique sont utilisés ».

« Lorsque seules des caisses plastique

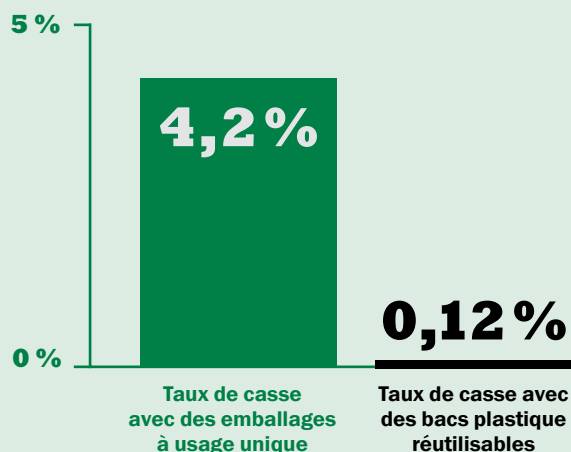
réutilisables sont utilisées, les pertes estimées s'élèvent à 1 100 tonnes, ce qui représente une valeur marchande de 2 millions d'euros. »<sup>2</sup>

1. Test de fraîcheur STECO réalisé par Hort Kinetix, un bureau d'études détaché de l'Université de Bonn, 2005

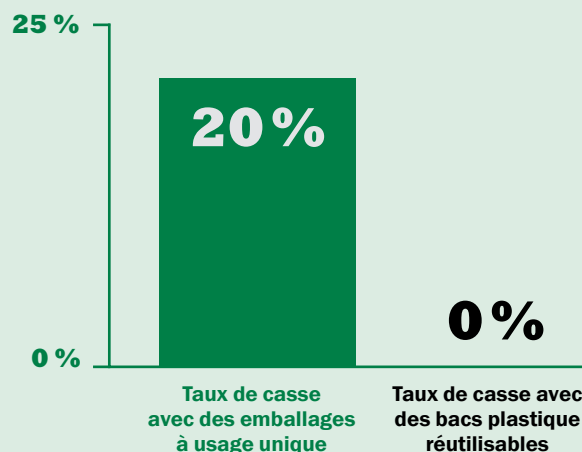
2. Université de Bonn, Institut des sciences animales, Groupe de travail sur la gestion de la chaîne du froid et Institut Fraunhofer des flux matériels et de la logistique, mai 2013. Une étude ultérieure distincte de 2015 intitulée Analyse de l'impact de l'emballage sur les coûts indirects dans la chaîne d'approvisionnement des produits frais pour la distribution, réalisée par l'Université d'État polytechnique de Californie pour IFCO, a délivré des résultats similaires venant étayer ces observations.



### Taux de casse emballages pour l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement



### Taux de casse produits du producteur au détaillant



#### IFCO SYSTEMS France SAS

Parc Mail | 523, Cours du 3ème Millénaire – Bât D  
69800 Saint-Priest | France  
T: +33 437 259130 | F: +33 437 259137  
www.ifco.com

IFCO accompagne les producteurs et les détaillants afin de proposer des aliments plus frais et plus sains aux consommateurs du monde entier. Pour plus d'informations, consultez notre site IFCO.com.

A better supply chain serves us all. Let's eat.