

Nos bacs plastique réutilisables préservent plus longtemps la fraîcheur de vos champignons



Il a été démontré que les bacs plastique réutilisables IFCO prolongent la durée de conservation des produits frais en améliorant leur qualité, leur apparence et leur attrait.

Depuis plus de 25 ans, IFCO fait figure de précurseur en matière de solutions d'emballages plastique réutilisables destinées au transport des produits frais et propose à ses partenaires des solutions innovantes, durables et rentables leur permettant de fournir les produits les plus frais possibles à leurs clients. Nous réalisons dorénavant 1,3 milliard d'expéditions par an et ce chiffre ne cesse d'augmenter.

Les producteurs et les détaillants sont de plus en plus nombreux à choisir les bacs plastique réutilisables IFCO pour des questions de **durabilité, de réduction de casse produits et d'optimisation des coûts**. Par ailleurs, à l'issue d'une étude menée en collaboration avec Dr Lippert QM, entreprise spécialisée dans les questions de qualité et de sécurité alimentaire, nous pouvons également confirmer que nos bacs plastique réutili-

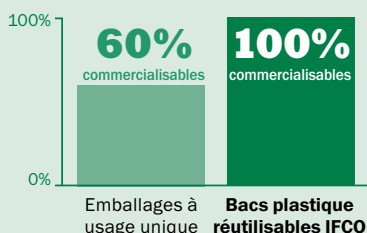
sables **prolongent la durée de conservation des aliments**.

Au cours des tests menés sur différentes catégories de produits frais, parmi lesquelles les champignons, nous avons établi que les produits se conservaient plus longtemps dans les bacs plastique réutilisables IFCO. **Les bacs plastique réutilisables IFCO prolongent la durée de conservation des champignons de deux jours.**

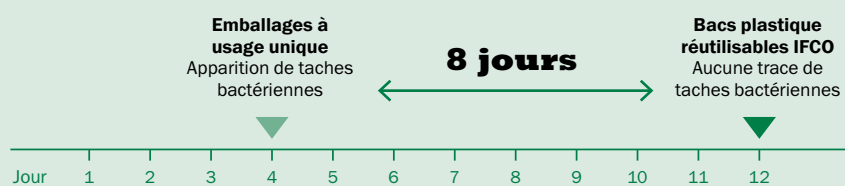
Résultat : une fraîcheur préservée plus longtemps

Les bacs plastique réutilisables IFCO permettent de commercialiser les champignons sur une période plus longue :

Jour 4 de l'étude



La qualité des champignons conditionnés dans des emballages à usage unique commence à se dégrader à partir du 2^{ème} jour de l'étude. Au 4^{ème} jour (voir graphique à gauche), les champignons sont commercialisables à 60 % comparé à 100 % avec les bacs IFCO. Nos bacs plastique réutilisables apportent également une valeur ajoutée en retardant l'apparition de taches bactériennes réhivitoires pour les consommateurs : le dernier jour, les champignons conditionnés en bacs IFCO ne présentent toujours aucune tache (voir schéma ci-dessous).



En quoi une durée de conservation plus longue est-elle un avantage pour votre entreprise ?

- **Des champignons plus frais et de meilleure qualité** : du champ à l'assiette
- **Une meilleure apparence plus longtemps** : rend les produits plus attrayants pour les consommateurs
- **La confiance des consommateurs** : les consommateurs considèrent la qualité des produits périssables comme un facteur déterminant dans le choix de leur détaillant
- **Une augmentation du CA** : grâce à une fidélisation de la clientèle
- **Plus de bénéfices** : grâce à la réduction du taux de casse et du gaspillage
- **Moins de gaspillage augmente les ventes** : grâce au sentiment de responsabilité sociale du consommateur conscient d'œuvrer contre le gaspillage et pour le développement durable

En quoi les bacs plastiques réutilisables IFCO se distinguent-ils ?



Ventilation optimale : descente en température plus rapide, meilleure intégrité de la chaîne du froid



Présentoir « prêt à vendre » : une fois mis dans les bacs par les producteurs, les produits frais sont transportés sur les points de vente et sont mis en rayon sans nécessiter aucune manipulation



Moins de dégradation produits : construction robuste ; empilement sécurisé



Impact environnemental réduit : réutilisables, recyclables, empreinte carbone réduite



Conception ergonomique : manipulation facilitée



Standardisation des emballages : pour une efficacité optimale à chaque étape de la chaîne d'approvisionnement

Méthodologie utilisée

Durée des tests : 12 jours

Première étape : nous avons récolté et conditionné directement les champignons dans des bacs plastique réutilisables IFCO, ainsi que dans des emballages à usage unique.

Deuxième étape : nous avons livré et placé les bacs contenant les champignons en environnement réfrigéré pendant deux jours afin de reproduire les conditions de « conservation en magasin ».

Troisième étape : nous avons simulé les conditions de conservation « chez le consommateur » en entreposant les produits pendant 10 jours, à la fois à température ambiante et réfrigérée, tout comme le font les consommateurs.



Nous avons testé :

- Couleur
- Ouverture des lames
- Taches bactériennes
- Odeur
- Perte de poids
- Respiration
- Température/ Humidité

Données issues de l'étude réalisée en juillet 2018, Comparaison des caractéristiques d'aération de différents bacs plastique réutilisables IFCO et de leur effet sur la fraîcheur et la valeur marchande de différents fruits et légumes, par Dr. Lippert QM en coopération avec IFCO SYSTEMS. Présentée par le docteur Felix Lippert.

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.