

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



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

Depuis plus de 25 ans, IFCO fait figure de pionnier dans le domaine de la fourniture et de la mutualisation de solutions d'emballages plastique réutilisables destinés aux produits frais. Notre parc de bacs plastique réutilisables ultra performants compte désormais plus de 290 millions d'unités et nous travaillons en partenariat avec les principaux détaillants de produits alimentaires dans le monde.

Notre succès repose en partie sur le temps et l'énergie que nous consacrons à nos activités permanentes de recherche et de développement pour apporter des solutions innovantes à nos clients leur permettant d'améliorer les performances de leur chaîne d'approvisionnement mais aussi dans l'optique de les aider à fournir des aliments plus frais et plus sains aux consommateurs du monde entier.

En gardant à l'esprit que la préservation de la fraîcheur tout au long de la chaîne d'approvisionnement est essentielle pour votre activité, nous avons travaillé avec Dr Lippert QM, spécialistes des questions de qualité et de sécurité alimentaire, pour tester le rôle joué par les bacs plastique pour prolonger la durée de conservation des produits frais par rapport aux emballages à usage unique. Résultat :

Les bacs plastique réutilisables IFCO prolongent la durée de conservation des tomates de deux jours.

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

- **Des tomates plus fraîches, de meilleure qualité :** du champ à l'assiette
- **Une meilleure apparence plus longtemps :** rend les produits plus attrayants pour les consommateurs
- **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.

Résultat : une fraîcheur préservée plus longtemps

Les bacs plastique réutilisables IFCO permettent de commercialiser plus longtemps vos tomates.

Emballages à usage unique



Bacs plastique réutilisables IFCO



Les bacs plastique réutilisables IFCO : un avantage pour les consommateurs

Les bacs plastique réutilisables IFCO permettent aux commerçants de proposer des tomates de meilleure qualité à leurs clients. Au bout de sept jours, les rafles de tomates expédiées dans des bacs plastique réutilisables étaient en meilleur état que celles expédiées dans un emballage à usage unique. Les bacs plastique réutilisables ont également permis aux consommateurs de conserver leurs tomates deux jours de plus que dans des emballages à usage unique.

Quels facteurs rendent les bacs plastique réutilisables IFCO supérieurs ?



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 des 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 supply chain

Méthodologie utilisée

Durée des tests : 19 jours

Première étape : nous avons récolté et conditionné directement les tomates 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 tomates en environnement réfrigéré pendant cinq 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 14 jours, à température ambiante, tout comme le font les consommateurs.

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.



Nous avons testé :

- État de la tige
- Couleur
- Perte de poids
- Taux de sucre/acidité
- Valeurs shore (fermeté)

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.