

# FinilaDLUO

Bruxelles, 29 juin 2016

# #FINILADLUO



Date limite optimale d'utilisation  
22/04/2015  
L221 12:42





# Agenda

Résultats d'une enquête de consommation

Groupe d'experts de Tetra Pak

ADN de Tetra Pak



# Pourquoi une enquête de consommation?





# Méthodologie de l'enquête

Objectif général



Enquête en ligne



Mai 2016



N = 300





# Manque de clarté des dates de péremption

1 sur 4

Ignore la différence entre la DLUO "À consommer de préférence avant le" et la DLC "À consommer jusqu'au"

1 sur 7

Pense que la date de péremption est encore valable après l'ouverture du produit





# Impact des dates de péremption sur le gaspillage

Selon 1 consommateur belge sur 2 : la DLUO est la principale cause du gaspillage alimentaire



Nourriture jetée à la poubelle

**10%**

Avant l'échéance de la date de péremption

**37%**

Juste après la date de péremption



**1 consommateur sur 4** jette des produits laitiers dans les deux jours qui suivent la DLUO



**1 consommateur sur 3** jette les jus de fruits dans les deux jours qui suivent la DLUO



# Impact sur le gaspillage alimentaire

La DLC est plus claire que la DLUO

Nourriture jetée à la poubelle **3%** Avant la DLC

**20%** Le jour de la DLC



**1 consommateur sur 4** jette de la viande ou du poisson sans l'observer, le sentir, ni le goûter



**1 consommateur sur 4** jette des œufs sans les observer, les sentir, ni les goûter



# Estimation des quantités d'aliments gaspillés

Chaque année, le consommateur belge jette en moyen entre 36 et 55 kg de nourriture encore comestible



**1 sur 3**

Au moins un produit par mois

**1 sur 6**

Au moins deux produits par mois

**1 sur 8**

Au moins trois produits par mois

**1 sur 12**

Au moins quatre produits par mois ou plus





# Le paradoxe : scandale ou réalité?

Ce problème est une préoccupation réelle



**92%**

Trouvent scandaleux de jeter de la nourriture

**83%**

Réfléchissent avant de jeter des aliments

**95%**

Considèrent le gaspillage alimentaire comme un problème sérieux



# Gaspillage alimentaire

## Raisons & causes

### Pourquoi?

Le goût du produit déplaît (52%)

Mauvaise conservation (43%)

Date de péremption dépassée (39%)

### Causes?

Méconnaissance de l'origine des aliments (74%)

Achats en grande quantité à cause de prix en réclame (66%)

Manque de clarté des dates de péremption (64%)



Seulement 1 réfrigérateur sur 2 est réglé sur 4°C



# Des experts cherchent une nouvelle formulation

Sont représentés : industrie alimentaire, monde académique, autorités, grande distribution

8

## Experts alimentaires

- Françoise De Coster, Coordinatrice Environnement chez Colruyt
- Nanou Peelman, Int. R&D Packaging Developer chez Alpro
- Bruno De Meulenaer, Prof. Dr Ir Department of Food Safety & Food Quality à l'UGent
- Caroline De Praeter, Experte en politique de contrôle de l'AFSCA (Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire)
- Filip Fleurbaey, collaborateur du Département Environnement de l'autorité flamande
- Stefan Van Rompaey, rédacteur en chef de RetailDetail
- Yves De Groote, rédacteur en chef de VMT Food
- Frank Vandewal, Environment Manager chez Tetra Pak

6

## Formulations alternatives

Meilleure qualité avant le / Qualité garantie jusqu'au / Garantie de qualité jusqu'au /  
Qualité optimale jusqu'au / Demeure excellent jusqu'au



# Préférence des consommateurs

Enquête et réseaux sociaux

1<sup>er</sup> choix : "Qualité garantie jusqu'au"



Impact de la formule alternative?

2 sur 3

Pensent jeter moins de nourriture

1 sur 2

Pense moins craindre de tomber malade

1 sur 2

Pense observer, sentir ou goûter plus

souvent les aliments





# Next steps

## Sensibiliser & informer

- Évaluation des résultats par les experts alimentaires, y compris ceux de l'AFSCA
- Sensibilisation des producteurs et distributeurs (entre autres pour des informations plus détaillées sur les emballages)
- Sensibilisation des consommateurs pour les aider à mieux gérer les dates de péremption



Site Internet : [www.finiladluo.be](http://www.finiladluo.be)

Social Media  



# Agenda

Résultats d'une enquête de consommation

Groupe d'experts de Tetra Pak

ADN de Tetra Pak



# Patrimoine Tetra Pak

La santé alimentaire est un aspect essentiel de notre existence



**”A package  
should save more  
than it costs”**

La protection des aliments est à la base des activités de notre entreprise



**Protects  
What's good**

Les emballages jouent un rôle important pour préserver les aliments contre la pourriture et les dégâts physiques



**Rôle du  
conditionnement**

Les solutions Tetra Pak réduisent la consommation d'eau et d'énergie ainsi que le gaspillage





# Où et quand les aliments sont-ils gaspillés?

Storage : Store below 30°C  
Mfg. Date : 20MAY2010  
Exp. Date : 20MAY2015  
Lot No. : 0EB94



## Processus de production

Processus inefficaces

## Transport

Dégâts durant le transport ou le stockage

## Supermarchés

Conservation insuffisante

Ristournes sur les grandes quantités

## Achat

Confusion dans les dates de péremption

Achats en quantités supérieures aux besoins

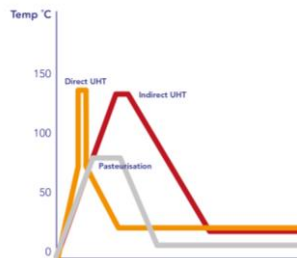
## Gestion ménagère

Emballages inadaptés pour des ménages d'une seule personne



# L'emballage est une partie de la solution

Storage : Store below 30°C  
Mfg. Date : 20MAY2010  
Exp. Date : 20MAY2015  
Lot No. : 0EB94



Des emballages aseptisés et le procédé U.H.T. prolongent la conservation sans ajout d'agents conservateurs

Protéger les aliments

Garantit la sécurité et la valeur nutritive

Fermetures réutilisables et dosage des portions

Sécurité alimentaire et facilité d'emploi pour des volumes plus petits



# Conseils de conservation contre le gaspillage

- Refermer le capuchon après emploi
- Remettre immédiatement le flacon au réfrigérateur après emploi
- Choisir un conditionnement étanche à l'air et à la lumière pour éviter l'accélération de la dégradation des vitamines par l'oxygène et les ultraviolets





**Merci!**