Tork® est une marque de SCA

Communiqué de presse

Le contrôle de l'hygiène est crucial dans la lutte contre le gaspillage d'aliments

Une étude de Tork présente des avis d'experts et donne des conseils

Diegem, le 15 décembre 2015 – La période de Noël est un des temps forts de l'année pour le secteur alimentaire, qui connaît alors un énorme pic de production et, hélas, un pic de gaspillage d'aliments. Pas moins de 63 % du gaspillage d'aliments en Belgique – soit 2,3 millions de tonnes – peuvent être imputés au secteur alimentaire. L'objectif européen de réduire de 30 % le gaspillage d'aliments d'ici à 2025 oblige le secteur à s'attaquer aux causes de ce phénomène. La contamination des aliments représente une grande part du gaspillage total d'aliments et est souvent liée à des problèmes d'hygiène. Il peut s'agir par exemple d'une contamination due à des bactéries telles que les salmonelles, E. Coli et Listeria. Une étude de Tork présente des faits et des chiffres et donne des conseils d'experts pour mieux gérer l'hygiène.

Les normes d'hygiène contre la contamination des aliments
Les fêtes de fin d'année ne sont pas une raison d'oublier ce problème. Étant donnée la forte croissance de la population mondiale, les besoins alimentaires sont chaque jour plus criants : une augmentation de 70 % est prévue d'ici à 2050. Ces chiffres mettent le secteur alimentaire et les gouvernements sous pression. D'une part, ils doivent assurer la sécurité alimentaire, mais de l'autre ils doivent aussi réduire le gaspillage d'aliments. Afin d'aider les entreprises du secteur, Tork a étudié les causes du gaspillage d'aliments et offre des conseils d'experts en hygiène du secteur alimentaire.

Il ressort de l'étude que le défi est souvent lié à l'hygiène. Des experts indépendants qui ont collaboré à l'étude insistent sur le fait que les travailleurs du secteur alimentaire ne sont généralement pas au courant :

- Des conséquences d'une mauvaise hygiène des mains
- Des risques de contamination croisée
- De l'importance de respecter la chaîne du froid
- De l'importance d'utiliser les bons produits de nettoyage et matériaux

« La sécurité alimentaire, c'est l'affaire de tous. Depuis le travailleur qui contrôle la bande transporteuse jusqu'au dirigeant. Les entreprises doivent absolument mettre l'accent en interne sur l'importance de l'hygiène, par exemple via des règles claires et des formations ou des cours. Bien qu'il soit impossible d'éviter complètement le gaspillage d'aliments, son ampleur peut être significativement réduite en appliquant mieux les règles d'hygiène », déclare Renée Remijnse, marketing manager Benelux chez Tork. « Alors que l'Europe pousse à réduire le plus possible le gaspillage d'aliments dans la prochaine décennie, il est étonnant de constater le peu d'études consacrées à ce sujet. Il est urgent de faire des recherches scientifiques afin de pouvoir évaluer la situation actuelle à grande échelle. »

Un guide pratique pour les professionnels du secteur alimentaire
Afin d'aider les entreprises à lutter contre le gaspillage d'aliments, Tork a rédigé un guide pratique visant à améliorer la gestion de l'hygiène. Quelques conseils :

1. *Limitez les erreurs humaines en donnant des instructions sur le lieu de travail*
2. *Attirez l'attention sur l'hygiène dans chaque département de l'entreprise*
3. *Formez les équipes en permanence*
4. *Utilisez le bon produit pour effectuer des tâches spécifiques*
5. *Ayez un plan de crise sous la main*

L'étude complète « Le gaspillage d'aliments dans le secteur alimentaire » est disponible sur demande.

À propos de l'étude
L'étude a été menée par Tork entre décembre 2014 et février 2015. Elle s'appuie sur la littérature existante et des experts en hygiène actifs aux Pays-Bas, en Belgique, en Allemagne et en Suisse. Toutes les expériences sont collectées lors d'interviews, basées sur un même questionnaire.

Pour plus d'informations, merci de contacter:

Katleen Peeters, Outsource Communications
+32 2 451 00 06, tork@outsource.be

Renée Remijnse, Benelux Marketing Manager
+31 30 698 46 43, renee.remijnse@sca.com

Tork® en bref
La marque Tork propose une gamme complète de produits et services pour l'hygiène et le nettoyage dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, les environnements agroalimentaires, le secteur de la santé, les bureaux, les établissements scolaires ainsi que dans le secteur industriel. Des distributeurs, essuie-mains en papier, papiers toilette, savons, serviettes ainsi que des chiffons d'essuyage destinés à l'industrie et au secteur HoReCa font partie de la gamme proposée. Grâce à son expertise de l'hygiène, du design fonctionnel et du développement durable, Tork est aujourd'hui le leader du marché en Europe. Tork est une marque mondiale de SCA et un partenaire fiable pour ses clients dans plus de 80 pays. Pour retrouver toute l'actualité et les dernières innovations Tork, veuillez consulter les sites : www.tork.be.

Svenska Cellulosa Aktiebolaget SCA
SCA est un groupe international leader du secteur de l'hygiène et de la forêt. Le Groupe SCA développe et fabrique des produits d'hygiène personnelle, d'essuyage papier ainsi que des produits forestiers. SCA réalise ses ventes dans une centaine de pays avec des marques mondiales de renom telles que TENA et Tork et des marques régionales fortes telles que Libero, Libresse, Lotus, Nosotras, Saba, Tempo et Vinda. Premier propriétaire forestier privé d'Europe, SCA accorde une très grande importance à la gestion durable et responsable de ses forêts. SCA comptait environ 44.000 collaborateurs fin 2013 et son chiffre d'affaires s'est élevé à 10,7 milliards d'Euros. Fondé en 1929, SCA est coté à la Bourse NASDAQ OMX de Stockholm. Son siège social mondial est situé à Stockholm en Suède. Plus d'informations sur www.sca.com.

Twin Squares, Culliganlaan 1/D
1831 Diegem - Belgique
Téléphone +32 (0)2 766 05 30
Fax 00800 95 74 25 40
www.sca.com