

#FINILADLUO

Bruxelles, 15 décembre 2015

#FINILADLUO



Date limite opération d'utilisation
22/04/2015
L221 12-42





Ordre du jour

Résultats enquête DLUO

Patrimoine Tetra Pak

#FINI LA DLUO



Méthodologie de la recherche

Structure générale



sondage en ligne



Novembre 2015

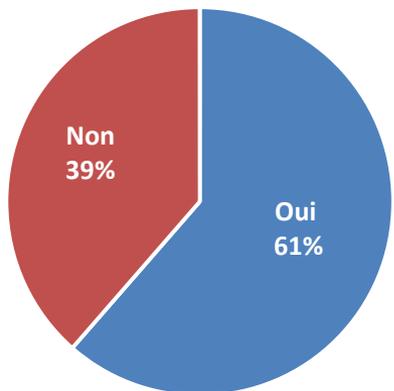


N = 332



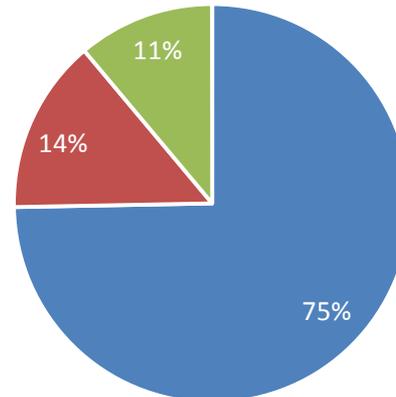
Mauvaise interprétation de la date de péremption

Trouvez-vous que le terme DLUO (date limite d'utilisation optimale) ou l'expression « à consommer de préférence avant le » sont clairs ?



40% pensent que «à consommer de préférence avant le» manque de clarté

Connaissez-vous la différence entre « à consommer de préférence avant le » et « à consommer jusqu'au » ?



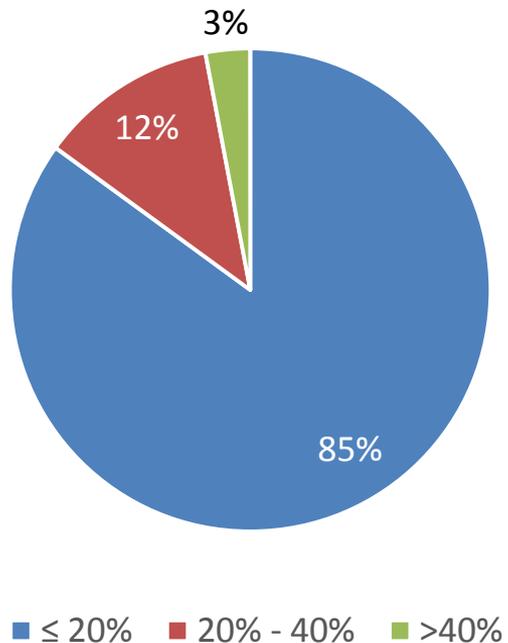
■ Oui ■ Non ■ Il n'y a pas de différence entre les deux

1 personne sur 4 ignore la différence entre la DLUO et la DLC



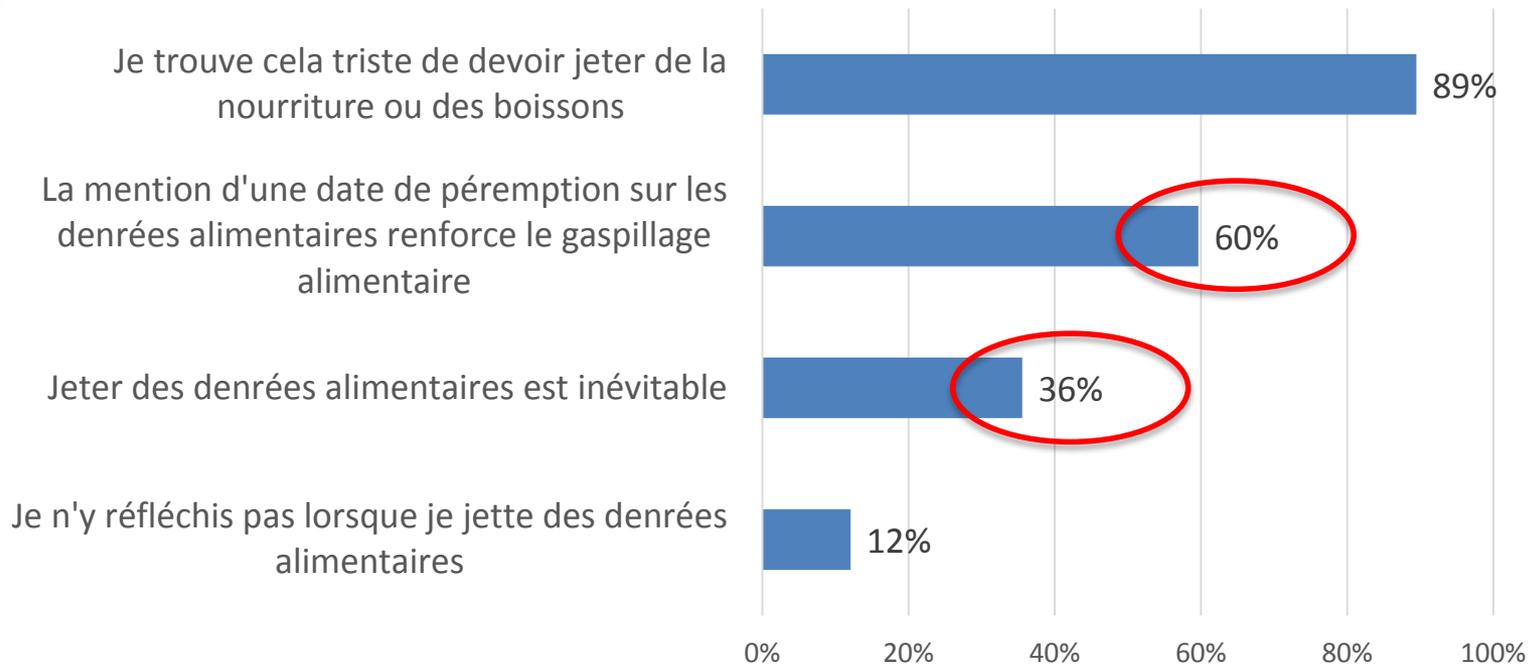
Énorme gaspillage alimentaire

Quel pourcentage d'aliments et de boissons estimez-vous jeter en moyenne par semaine ?





Conscience de l'impact de la date de péremption sur le gaspillage alimentaire

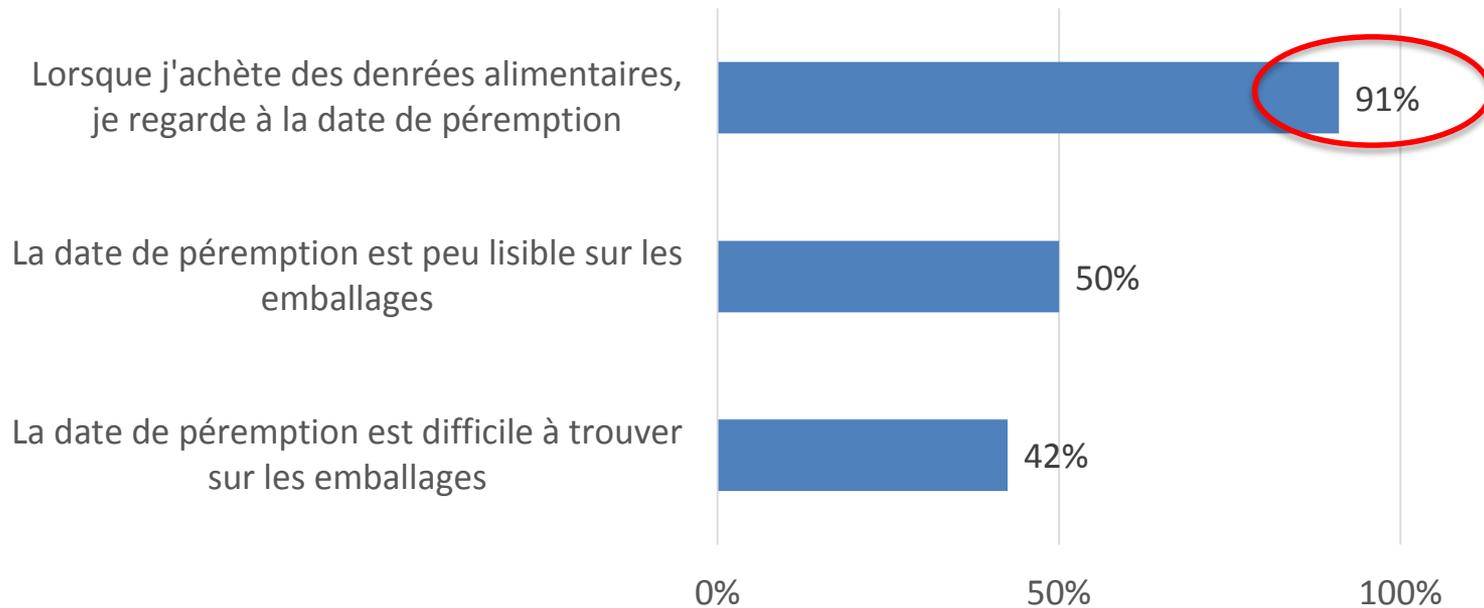


6 personnes sur 10 attribuent le gaspillage alimentaire à la date de péremption échue

Mais 36 % estiment que jeter des aliments est inévitable



La date de péremption, un critère d'achat

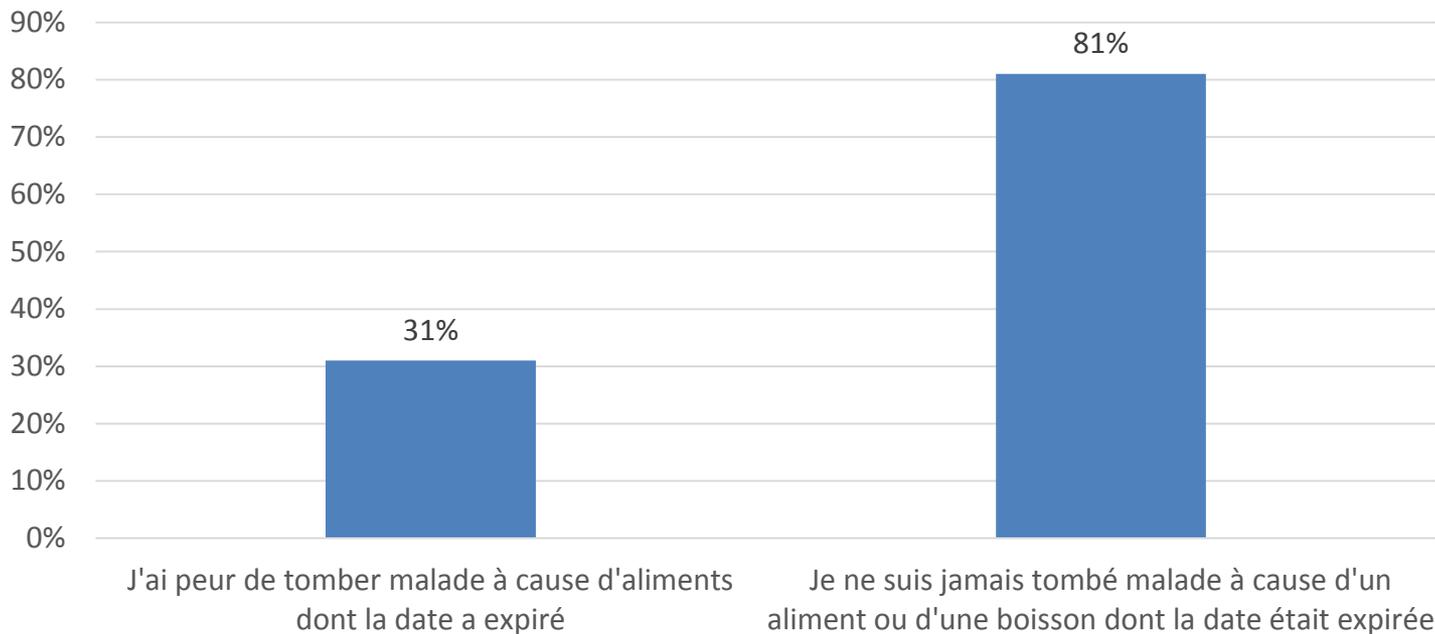


Une majorité des gens font attention à la date de péremption lors de l'achat

Mais elle est difficile à trouver et peu lisible



Aliments jetés par peur de tomber malade



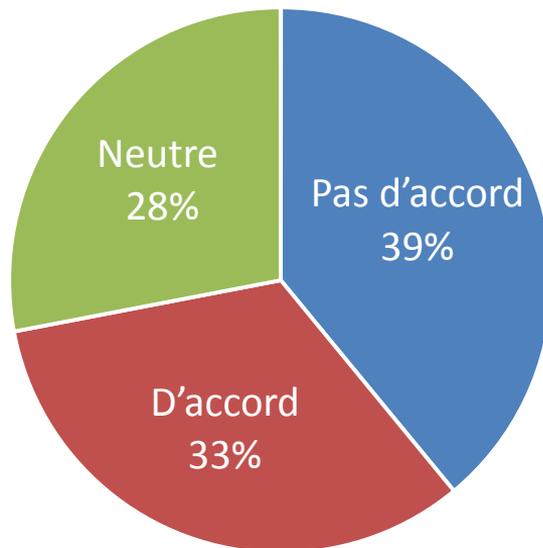
La peur de tomber malade est une raison importante dans le gaspillage de nourriture

Pourtant, 81 % des gens ne sont jamais tombés malades après avoir consommé un aliment périmé



Les grands conditionnements, sources de gaspillage alimentaire

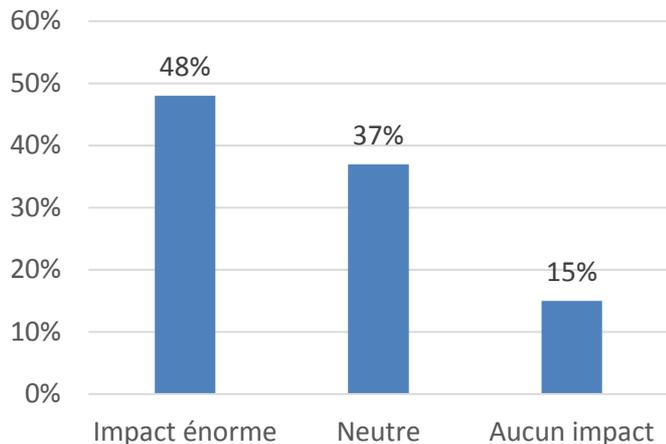
La plupart des emballages de denrées alimentaires sont tellement grands qu'il en reste toujours un peu lorsque je les jette.





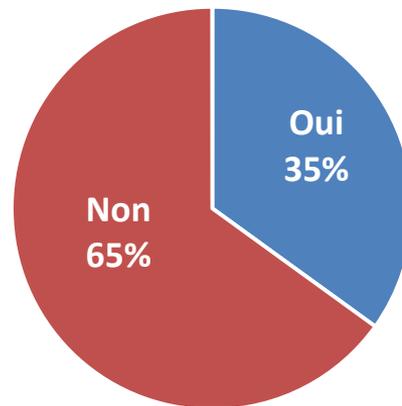
Besoin d'information et de sensibilisation

Dans quelle mesure le gaspillage alimentaire impacte-t-il le changement climatique selon vous ?



1 personne sur 2 ne voit guère d'impact au gaspillage alimentaire sur le changement climatique

Estimez-vous en savoir suffisamment sur les conséquences qu'a le fait de jeter des denrées alimentaires ?



65 % des gens reconnaissent beaucoup ignorer des conséquences du gaspillage alimentaire

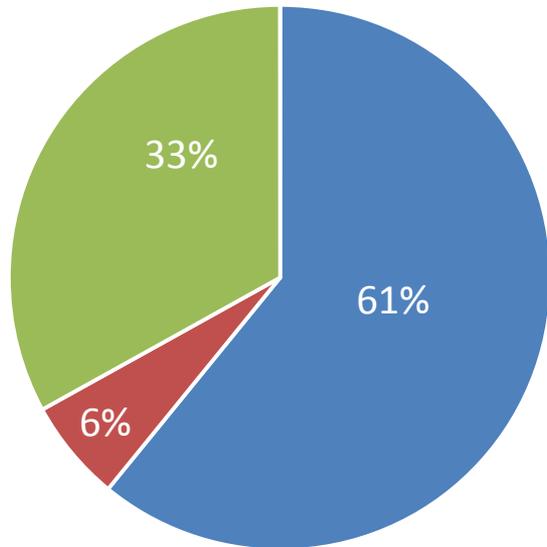


Impact gaspillage alimentaire

- En moyenne, une famille flamande jette entre 36 et 55 kilos de nourriture chaque année.
- Une famille wallonne jette en moyenne 23 kg de nourriture par an.
- 15 % du gaspillage alimentaire sont dus à la date de péremption sur les emballages
- L'impact de l'aliment sur l'environnement est sérieux :
 - Une partie importante des rejets de CO2 provient de l'alimentation (conservation au frais, énergie pour la cuisson etc.)
 - Une partie importante de l'eau consommée est contenue dans les aliments
 - Il faut des moyens de transport et de l'énergie pour la production etc.



Alternatives à la date de péremption



- Mention de la date limite de consommation avant ouverture et après ouverture de l'emballage
- Code à barres comprenant des informations sur la durée de conservation ainsi que des notes explicatives
- Emballage qui change de couleur dès que l'aliment ne peut plus être mangé



Ordre du jour

Résultats enquête DLUO

Patrimoine Tetra Pak

#FINI LA DLUO



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**

Garantir la sécurité et
l'accessibilité des aliments,
partout dans le monde



**Rôle du
conditionnement**

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



Où et quand les aliments sont-ils gaspillés ?

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



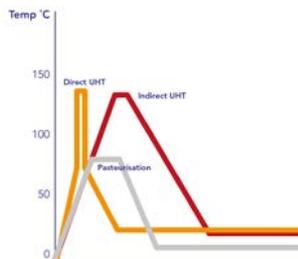
Processus de production	Transport	Supermarchés	Achats	Gestion ménagère
Processus inefficaces	Dégâts durant le transport ou le stockage	Conservation insuffisante	Confusion dans la formulation des dates de péremption	Emballages inadaptés pour des ménages d'une seule personne
		Ristournes des magasins sur les grandes quantités	Achats en quantités supérieures aux besoins	





L'emballage est une partie de la solution

Storage : Store below 30°C
Mfg. Date : 20MAY2010
Exp. Date : 20MAY2015
Lot No. : 0E894



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

Protéger les aliments

cela garantit leur sécurité et leur valeur nutritive

Fermetures réutilisables et dosage des portions

garantissent la sécurité et la facilité d'emploi





Ordre du jour

Résultats enquête DLUO

Patrimoine Tetra Pak

#FINI LA DLUO



Initiative de Tetra Pak : #FINILADLUO

- Campagne Twitter : appel à imaginer une alternative aux dates de péremption "À consommer jusqu'au"
 - Tetra Pak informe et sensibilise sur www.finiladluo.be et sa page Facebook
- Étape suivante : un panel d'experts sélectionne les 5 "meilleures" alternatives



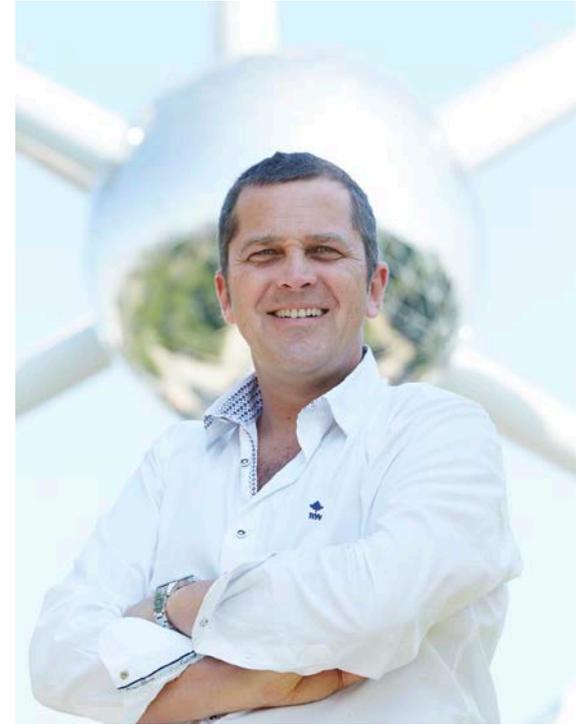
Conseils de conservation contre le gaspillage

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



Lunch anti-gaspillage avec le Chef Albert

- Chef sur la plate-forme culinaire Kookeiland
- Ambassadeur de marques célèbres et homme de médias
- Auteur de livres de recettes dont Stoemp 1, Stoemp 2, Start To Cook 1-2-3, Albert de Belgique, etc.
- Plus récent ouvrage : 'Stoemp boek Bxxl' (en néerlandais)
- Imagine des recettes exclusives pour la chaîne de restauration Lunch Garden





Merci!