

IQ-Freshlabel : outils innovants pour la traçabilité des produits réfrigérés et surgelés



Partenariats
18 partenaires de 9 pays Européens

Financiers
Commission Européenne dans le cadre du 7^{ème} programme cadre FP7 au bénéfice des, GA No 243423

Contact : mariem.ellouze@ifip.asso.fr

IQ-Freshlabel

VALORISATION

Intervention
Réunion de restitution réalisée par l'IFIP le 9 Janvier 2014 à Paris

- Publications**
- Ellouze, M., Jeuge, S. (2013). Développement d'outils intelligents pour les produits réfrigérés et surgelés. Revue Générale du Froid et du conditionnement d'air. Décembre 2013.
 - 2014. European Consumers' Perceptions of Time Temperature Indicators in Food Packaging. Packaging Technology and Science. In press.
 - Fiches « Résultats » mises en ligne sur le site internet : <http://iq-freshlabel.ifip.asso.fr>

CONTEXTE ET OBJECTIFS

Toutes les denrées alimentaires très périssables et sensibles à la température doivent être étiquetées d'une date limite de consommation (DLC) sous la responsabilité du conditionneur. Le principe de la DLC suppose que les produits sont conservés à température constante du producteur jusqu'au magasin. En réalité, la température fluctue dans la chaîne du froid, et la DLC peut donc donner au consommateur une fausse impression de sécurité sur la qualité réelle du produit.

Un **ITT ou Intégrateur Temps Température** est un outil qui permet de refléter l'historique cumulé du temps et de la température auquel l'aliment est exposé. Cela est indiqué par un changement d'aspect (notamment de couleur) de l'ITT.

Positionné sur l'emballage, l'ITT permet au consommateur de vérifier lui-même l'état de fraîcheur d'un aliment au moment de l'achat mais également lors du stockage domestique au réfrigérateur.

Dans le cadre de ce projet, des ITT ont été développés pour les **produits surgelés**.

Des **indicateurs d'oxygène** ont également été développés, ils ont pour principales application la détection de fuites pour certains emballages avec atmosphère protectrice.

mais ont quelques réserves liées notamment à l'enregistrement impossible de l'historique Temps-Température, à la confusion possible avec la DLC, à la possible mal interprétation du message de l'ITT par les consommateurs.

Les distributeurs : 7 distributeurs européens (Finlande, Allemagne, France, Grèce) ont été interrogés selon le même questionnaire. 70% connaissaient les ITT. Les bénéficiés identifiés sont un meilleur contrôle de la chaîne du froid et une meilleure gestion des produits. Les freins identifiés par les distributeurs sont la possible confusion entre les couleurs par les consommateurs, l'impossibilité d'enregistrer l'historique temps-température et le surcoût.

Les consommateurs : L'étude consommateur a été menée grâce à 2 approches : une approche qualitative par focus groupes permettant de recueillir le maximum de retours spontanés et réalisée dans 2 pays du nord de l'Europe (Finlande, Allemagne) et 2 pays du sud de l'Europe (la France et la Grèce), et une étude qualitative réalisée sous forme d'un questionnaire en ligne avec mise en situation dans un magasin virtuel pour mieux évaluer le comportement des consommateurs face aux ITT.

L'étude a montré que les consommateurs appréciaient le concept, qualifié d'innovant, sécurisant, bénéfique et écologique. Ils seraient prêts à payer un **surcoût de 0,10€** pour avoir cette nouvelle information. L'étude a néanmoins révélé une **confusion entre les ITT et les DLC**.

Malgré quelques appréhensions, liées notamment à la lecture rapide de couleur ? à quel seuil l'ITT change d'aspect ?..., les ITT sont perçus positivement : outils faciles à utiliser, pouvant **améliorer la confiance dans la chaîne alimentaire** et permettant une **meilleure gestion des produits frais au domicile**....



RÉSULTATS

L'IFIP était en charge d'assurer la diffusion des résultats du projet et a participé à la réalisation d'une étude pour évaluer la perception des acteurs de la chaîne du froid par rapport aux ITT.

Les industriels : 17 industriels européens (Finlande, Allemagne, France, Grèce) ont été sollicités ; ils identifient certains bénéfices à l'utilisation des ITT : amélioration de la chaîne du froid, meilleur contrôle de la température, outil marketing...

Scénario 1 :
Courte augmentation de température : l'ITT enregistre le pic de température. La couleur vire au rouge indiquant une détérioration du produit avant la DLC prévue. Le produit peut être consommé avec précautions.



Scénario 2 :
Longue augmentation de température ou fluctuations de la température : l'ITT change de couleur pour indiquer la détérioration du produit avant la DLC. Le produit peut être consommé mais avec précautions

