



CRYOLOG



LA FIN DU
GASPILLAGE
ALIMENTAIRE

3 QUESTIONS A PIERRE PETEUIL DIRECTEUR GENERAL DE CRYOLOG

PIERRE PETEUIL,
Directeur Général
de CRYOLOG



QU'APPORTE LA PASTILLE CRYOLOG PAR RAPPORT À LA DLC ?

La DLC est fixée de façon théorique selon une condition de conservation mesurée en laboratoire et non sur la vraie vie du produit. A terme nous devrions, grâce à l'évolution de la réglementation voir ses pastilles apparaître en grande surface et dans l'industrie agroalimentaire.

QUELLES SONT LES GARANTIES OFFERTES PAR CETTE PUCE ?

Toutes les garanties sont apportées à l'utilisation de cette puce grâce notamment à des contrôles indépendants de laboratoires français et européens et des autorisations de mise sur le marché.

QUELS SONT VOS CLIENTS ?

Aujourd'hui cette pastille est utilisée en France, dans la restauration commerciale et collective, sur des plats préparés à destination des consommateurs et des collectivités.

LA PASTILLE CRYOLOG UNE LEGITIMITE DEJA EN REGLE

UNE TECHNOLOGIE ÉVALUÉE SCIENTIFIQUEMENT...

Une étude publique évaluée en 2009 par l'École Nationale Vétérinaire d'Alfort, démontre et valide scientifiquement la pertinence de l'utilisation de l'ITT (Intégrateur Temps Température) microbiologique comme outil de gestion du risque sanitaire et d'altération.



...QUI RÉPOND AUX EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES

La norme NF E18-100 constitue un cadre juridique à l'usage des pastilles, certifiées classe A et prouve leur fiabilité.

L'EFSA (European Food Safety Authority) valide l'utilisation de la pastille sur toutes les applications, y compris jusqu'au consommateur final. Elle atteste la totale innocuité des pastilles Topcryo.



Réglementation CE
N°2073 / 2005

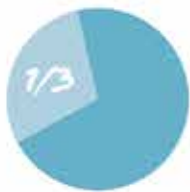
Réglementation CE
N°852 / 2004

Réglementation CE
N°1935 / 2004

Réglementation CE
N°450 / 2009

CRYOLOG, L'ENTREPRISE QUI DÉCLARE LA GUERRE AU GASPILLAGE...

LE GASPILLAGE DANS LE MONDE



des aliments produits
sont jetés ou perdus
chaque année.

750

milliards d'euros de
gaspillage alimentaire

LE GASPILLAGE EN FRANCE



par les ménages
(chaque français jette en moyenne
32 kilos d'aliments par an)



par l'industrie
agroalimentaire



par la restauration



par les détaillants

L'ALIMENTATION EST UNE DES PREMIÈRES SOURCES D'ÉMISSION DE GAZ À EFFET DE SERRE.



JETER 1 PAIN
ÉQUIVAUT À :

- Rouler en voiture pendant 2,24 km
- Allumer une lampe pendant 32,13 heures
- Faire tourner un lave-vaisselle 1,93 fois

JETER 1 STEACK DE BOEUF
ÉQUIVAUT À :

- Rouler en voiture pendant 4,89 km
- Allumer une lampe pendant 70,05 heures
- Faire tourner un lave-vaisselle 4,20 fois



Dans les pays riches, le gaspillage est essentiellement dû aux circuits de distribution : les distributeurs prennent peu de risques avec les dates de péremption et jettent les produits qui ne sont visuellement pas parfaits ce qui a des répercussions sur les prix dans notre quotidien.



LES ALLEMANDS VISIONNAIRES ?

La réglementation européenne exige que les aliments les plus périssables portent une « Date Limite de Consommation » (DLC – précédée de la mention « A consommer jusqu'au/avant ») Au-delà de cette date, les aliments sont susceptibles de présenter un danger pour la santé. Pourtant, en Allemagne, le ministre allemand a d'ores et déjà établi le fait que les producteurs mettent en place des marges de sûreté en termes de péremption beaucoup trop importantes. Ce qui incite les consommateurs à jeter les aliments dès que la date de péremption est dépassée. C'est pourquoi, le ministre a proposé de supprimer les dates de péremption et de privilégier des informations plus scientifiques avec une puce microbiologique.

...AVEC TOPCRYO, LA TECHNOLOGIE MADE IN FRANCE

COMMENT ÇA MARCHE ?

La pastille est fabriquée à partir d'un procédé de haute technologie utilisant un micro-organisme qui **permet de tracer le vivant par le vivant**. Elle est **issue de la recherche française** et plus particulièrement de la microbiologie prévisionnelle. Elle indique la qualité du produit grâce à un changement de couleur simple : vert, c'est encore consommable, rouge, ça n'est plus consommable.

La pastille microbiologique est une date de péremption intelligente, elle va s'ajuster en fonction des conditions de conservation du produit depuis le fabricant jusqu'au consommateur.



CASE STUDY, TOP CRYO CHEZ LE PLUS GRAND TRAITEUR LYONNAIS



LE TRAITEUR LYONNAIS PIGNOL SE LANCE DANS LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN S'ASSOCIANT AVEC CRYOLOG !

La Maison Pignol, 1^{er} pâtissier-traiteur en Rhône-Alpes, s'est toujours investie dans la qualité de ses produits. C'est dans le même état d'esprit qu'elle s'engage dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. En s'associant avec CRYOLOG, elle offre désormais aux consommateurs une lecture simplifiée et pratique de la fraîcheur des produits.

POUR LA PREMIÈRE FOIS EN FRANCE, DES PASTILLES RÉVÉLATRICES DE LA FRAÎCHEUR DES ALIMENTS UTILISÉES EN SITUATION

CRYOLOG conçoit et commercialise TOPCRYO, une pastille microbiologique thermosensible, permettant à la fois de limiter la perte de produits consommables, et d'écarter ceux dont la qualité a été altérée.

En un coup d'œil, on sait si on peut consommer : Vert, la chaîne du froid est respectée. Rouge, il n'est plus consommable. Une manière révolutionnaire et pratique de lutter contre le gaspillage, là où les traditionnelles dates de péremption manquent souvent de précision et entraînent un gaspillage qui représente 30% des produits que nous produisons.

UNE PREMIÈRE PHASE DE TESTS TRÈS POSITIVE SUR LA GAMME DE PLATEAU-REPAS

Depuis le mois de mai 2016, tous les plateaux-repas de la Maison Pignol sont dotés d'une pastille microbiologique TOPCRYO. Le retour des clients est positif et permet de diminuer le gaspillage de façon conséquente.



« Depuis que nous utilisons la pastille TOP CRYO sur nos plats préparés et plateaux-repas, nous constatons un retour très positif de la part de nos clients qui nous certifient être plus rassurés et qui leur permettent de moins gaspiller ! »

A PROPOS DE LA MAISON PIGNOL

Fondée en 1954, la Maison familiale dirigée par Jean-Paul Pignol, pâtissier-traiteur n°1 en Rhône-Alpes, ne peut pas vous laisser indifférent de part la qualité irréprochable de ses spécialités ! Avec ses 200 salariés répartis sur 8 restaurants et boutiques, ses plus de 300 000 repas assis servis et près de 250 000 cocktails par an, cela en fait un acteur incontournable du marché.



À PROPOS DE CRYOLOG

Créée en 2002 et reprise en 2014 par Clock T, CRYOLOG est une société française dont le principal actionnaire est CapAgro (fond d'investissement en capital innovation spécialisé dans l'agroalimentaire). Aujourd'hui, CRYOLOG est doté d'une unité de fabrication de ses pastilles dont le process est breveté à plusieurs niveaux, ainsi qu'un laboratoire de contrôle qualité.

Infos lecteurs : www.cryolog.com

Visuels HD téléchargeables sur : <http://photo.boracay-presse.com>
Contact presse : Agence Boracay 01 45 72 44 00 - presse@boracay-presse.com