ARECO
Taste the freshness

ARECO

ÉTUDE DE CAS
ESSAI DE NÉBULISATION À IGA MT BARKER (Australie)

14, chemin de Saint-Marc
06130 Grasse, France
+33 (0)4 93 70 05 91
www.areco.fr

SOMMAIRE EXÉCUTIF

RÉSULTATS DE L'ESSAI DE LA NÉBULISATION ARECO DANS LE MAGASIN IGA MT BARKER

CONTEXTE

Joanne Elson, membre du conseil d'administration de l'Association des Commerçants Indépendants de l'Australie du Sud (ACIAS), membre du conseil d'administration de l'IGA et de son comité RSE, est devenue la première propriétaire de magasin IGA à tester un système de nébulisation ARECO à Mt Barker pour mettre en œuvre de meilleures pratiques de gestion des déchets. Cette décision a été prise après la publication de la stratégie 2021-2025 de l'ACIAS sur les déchets alimentaires et le recyclage et s'aligne ainsi avec les objectifs nationaux et étatiques en matière de récupération des ressources et de gestion des déchets.

OBJECTIF

Un essai a été réalisé entre le 7 octobre 2021 et le 7 décembre 2021. L'objectif de l'essai étant d'obtenir des informations sur :
- L'impact de la nébulisation sur la conservation des produits frais
- L'impact de la nébulisation sur la main d'œuvre
- L'impact de la nébulisation sur les ventes
- L'impact de la nébulisation sur l'utilisation du plastique

RÉSULTATS

Conservation des produits frais

Suite à l'installation d'un système de nébulisation Areco :
-IGA Mt Barker économise en moyenne 2 kg par jour de déchets, soit environ 3000 EUR par an.
-Les produits frais ont une durée de conservation moyenne prolongée de 1, 5 jours.

Main d'œuvre

Suite à l'installation d'un système de nébulisation, IGA Mt Barker économise en moyenne 4,5 heures par semaine sur les salaires, soit environ 4600 EUR par an. La nébulisation élimine le besoin de remballer les produits dans les chambres froides la nuit.

Ventes

IGA Mt Barker a constaté une augmentation de 0,76% de son chiffre d'affaires et de 2,5 % de sa marge brute brut depuis l'introduction d'un système de nébulisation.

Réduction du plastique

Suite à l'installation d'un système de nébulisation, IGA Mt Barker a introduit une gamme d'herbes en pot remplaçant des herbes pré-emballées et a introduit des haricots en vrac plutôt que des haricots pré-emballés. IGA Mt Barker a également pu supprimer les emballages en plastique sur toutes les laitues romaines et sur les maïs.

NÉBULISATION ARECO

La nébulisation ARECO est la diffusion d'un fin brouillard sec composé d'air frais et d'eau pure qui humidifie et permet aux fruits et légumes d'absorber naturellement l'eau sans les mouiller.

Des avantages avérés

- Allonge le cycle de vie des produits frais entre 1 et 4 jours
- Réduit et aide à maintenir des températures optimales
- Réduit la casse jusqu'à 50%
- Maintient un taux d'humidité relative adéquats(jusqu'à 90%)
- Préserve les qualités organoleptiques des produits frais

"Depuis l'installation du système de nébulisation dans notre vitrine réfrigérée fruits et légumes, nous avons constaté un résultat positif en magasin. Auparavant, nous retirions du meuble, chaque soir, toute notre gamme de fruits légumes et produits fragiles pour les remettre en place le lendemain matin. Depuis l'installation du nébuliseur, nous avons cessé de le faire, car le stock reste frais plus longtemps. Les clients adorent l'apparence du système et les produits sont frais tout le temps."

Joanne Elson - propriétaire de l'IGA Mt Barker et membre du conseil d'administration d'IGA.

IGA Mt Barker

INTRODUCTION

Joanne Elson, membre du conseil d'administration de l'Association des Commerçants Indépendants de l'Australie du Sud (ACIAS), membre du conseil d'administration de l'IGA et de son comité RSE, est devenue la première propriétaire de magasin IGA à tester un système de nébulisation ARECO à Mt Barker pour mettre en œuvre de meilleures pratiques de gestion des déchets. Cette décision a été prise après la publication de la stratégie 2021-2025 de l'ACIAS sur les déchets alimentaires et le recyclage et s'aligne ainsi avec les objectifs nationaux et étatiques en matière de récupération des ressources et de gestion des déchets. La décision de Joanne de déployer une initiative sur les déchets s'aligne également sur les efforts de l'Australie du Sud pour montrer la voie à l'échelle nationale avec ses efforts pour réduire l'utilisation du plastique et interdire les plastiques à usage unique dès mars 2021.

Finaliste du prix d'excellence national IGA 2021 pour le département de produits frais de l'année, Joanne et son équipe cherchaient également à se dépasser pour proposer des offres exceptionnelles et offrir une expérience d'achat unique à leurs clients.

Les principales motivations de Joanne pour tester un système de nébulisation Areco étaient de réduire les déchets plastiques tout en économisant sur la main-d'œuvre et en augmentant l'attractivité du magasin.

NÉBULISATION ARECO

INTRODUCTION

La nébulisation ARECO est la diffusion d'un fin brouillard sec qui humidifie et permet aux fruits et légumes d'absorber naturellement de l'eau sans les mouiller. Composé d'air frais et d'eau pure, la nébulisation permet de conserver les produits frais tout en réduisant le gaspillage alimentaire et le besoin d'emballages plastiques. Ce fin brouillard se répand sur les produits frais, formant une couche fraîche et humide au-dessus et autour d'eux, augmentant l'humidité relative ambiante et empêchant la perte d'humidité.

RÉSULTATS PROUVÉS

DES SOLUTIONS ARECO DANS LES RAYONS FRUITS ET LÉGUMES

- Cycle de vie allongé entre 1 et 4 jours
- Maintien un taux d'humidité relative adéquat (jusqu'à 90%)
- Réduit de 6°C la température à cœur des produits
- Réduit la casse jusqu'à 50%
- Conserve le poids des produits

- Maintient la qualité et l'apparence des produits
- Utilisation profitable de l'espace utile du magasin
- Plus d'emballage des produits
- Meilleure présentation des produits
- Gain de temps de main d'oeuvre

Validés par les organismes professionnels

www.areco.fr

OBJECTIF DU TEST

L'essai s'est déroulé du 7 octobre 2021 au 7 décembre 2021.
L'objectif de l'essai était d'obtenir des informations sur :
- L'impact de la nébulisation sur la conservation des produits frais.
- L'impact de la nébulisation sur la main d'œuvre.
- L'impact de la nébulisation sur les ventes.
- L'impact de la nébulisation sur l'utilisation du plastique.

PROTOCOLE D'ESSAI

· Le système de nébulisation Areco (OVD7) a été installé sur la vitrine réfrigérée d'IGA Mt Barker mesurant 3,75 mètres sur 1,5 mètres.
· Les résultats de l'essai de nébulisation ont été obtenus en comparant les résultats recueillis avant l'installation de la nébulisation et les informations recueillies au cours des 2 mois suivant l'installation du nébuliseur Areco.
· La collecte des informations a été effectuée par Mackie Wisethom, responsable des produits d'IGA Mt Barker, qui a quotidiennement examiné l'impact de la nébulisation sur la main d'oeuvre, la conservation des produits frais et l'utilisation du plastique. Enfin, les données concernant l'impact de la nébulisation sur les ventes ont été recueillies par la propriétaire du magasin, Joanne Elson.

RÉSULTATS DE L'ESSAI

· L'impact de la nébulisation sur la conservation des produits frais

Suite à l'installation d'un système de nébulisation :

- IGA Mt Barker économise en moyenne 2 kg par jour de déchets, soit environ 3000 EUR par an.
- Les produits frais ont une durée de conservation moyenne prolongée de 1,5 jours, la nébulisation étant la plus efficace pour préserver les produits à feuilles, les laitues, les brocolis et les herbes en pot.

· L'impact de la nébulisation sur le travail

Suite à l'installation d'un système de nébulisation IGA Mt Barker économise en moyenne 4,5 heures par semaine sur les salaires, soit environ 4600 EUR par an. La nébulisation réduit la nécessité d'arroser manuellement les produits tout au long de la journée. La nébulisation a également éliminé le besoin de remballer les produits dans les chambres froides la nuit.

· L'impact de la nébulisation sur les ventes

IGA Mt Barker a noté une augmentation de 0,76 % de son chiffre d'affaires et de 2,5 % de sa marge brute depuis l'installation de la nébulisation.

"Dans l'ensemble, le système semble bon, mon rayon gagne plus d'argent avec moins de déchets et moins de plastique." Joanne Elson - Propriétaire du magasin.

· L'impact de la nébulisation sur l'utilisation du plastique

"Avec l'aide de la nébulisation, nous sommes en train d'apprendre à nos clients à faire leurs achats sans plastique. Nous avons introduit une gamme d'herbes en pot remplaçant les herbes préemballées que nous vendions, et cela a été un énorme succès, en plus de soutenir nos producteurs locaux. Nous avons introduit des laitues non emballées, plutôt qu'emballées sous plastique, des haricots en vrac plutôt que préemballés et la liste est longue. Les fruits et légumes se vendent mieux. " Joanne Elson - Propriétaire du magasin.

IGA Mt Barker a également pu supprimer les emballages en plastique sur toutes les laitues romaines et sur le maïs.

TÉMOIGNAGE

Depuis l'installation du système de nébulisation dans notre vitrine fruits et légumes, nous avons constaté un résultat positif en magasin. Auparavant, nous retirions du meuble, chaque soir, toute notre gamme de fruits légumes et produits fragiles pour les remettre en place le lendemain matin. Depuis l'installation du nébuliseur, nous avons cessé de le faire, car les produits restent plus frais plus longtemps. Les clients adorent l'aspect du système, et les produits sont toujours frais." Joanne Elson - Propriétaire du magasin

* Note : Ce témoignage a été fourni volontairement. Aucun paiement, ni produit/service gratuit, ni aucune autre compensation ou avantage n'ont été fournis en échange de cette déclaration.*