

LUMIÈRE SUR LA FRAÎCHEUR DES ALIMENTS



LA RECHERCHE D'UNE NOURRITURE PLUS FRAÎCHE

La demande d'aliments plus frais est plus qu'une mode passagère. Au cours des dernières années, les achats dans le rayon des aliments frais n'ont cessé de progresser à un rythme plus rapide par rapport à ceux enregistrés dans d'autres rayons consacrés à l'alimentation et aux boissons, au point de représenter un tiers de tous les achats en supermarché en 2017¹. Et même si les consommateurs, les distributeurs et les détaillants vérifient de plus en plus la fraîcheur des aliments depuis leur récolte jusqu'à leur mise en rayon, 7 milliards de dollars d'aliments frais continuent d'être gaspillés avant même d'atteindre les consommateurs rien qu'en Amérique du Nord².

Quels sont les facteurs venant saper les efforts entrepris pour maximiser la fraîcheur des aliments ?

La nourriture fait un long voyage avant d'atteindre votre assiette

Le repas des américains parcourt en moyenne 2 500 kilomètres de la ferme à l'assiette⁵. Ce qui peut contribuer à un plus grand gaspillage des aliments frais dû à un temps de transport et de stockage prolongé.

Les chaînes alimentaires sont de plus en plus complexes et mondialisées

Les produits frais perdent actuellement jusqu'à 50 % de leur durée de conservation en transit de la ferme jusqu'au revendeur³. La complexité des chaînes d'approvisionnement et la distance entre les producteurs, les distributeurs et les détaillants réduisent la vitesse de transport et entraînent plus de difficultés à maintenir la fraîcheur des aliments.

Une mauvaise visibilité entraîne des pertes de produits et une diminution des marges

Lorsque la nourriture entame son parcours après sa récolte, elle devient pratiquement invisible et il est donc difficile de déterminer ce qu'il advient des 5% du stock alimentaire mondial qui n'atteignent jamais les rayons en raison de pertes lors des phases de transit et de stockage⁴.

LA BLOCKCHAIN APPLIQUÉE AU SYSTÈME ALIMENTAIRE

Une chaîne d'approvisionnement alimentaire digitale s'appuyant sur la Blockchain permet une transparence totale dans tout l'écosystème alimentaire, si bien que les détaillants sont en mesure de proposer un choix d'aliments plus frais (avec une meilleure durée de conservation) aux consommateurs, entraînant ainsi une réduction des pertes de produits et une augmentation des marges.

TRAÇABILITÉ DE BOUT EN BOUT

Vérifiez en temps réel la fraîcheur effective des aliments et la durée qu'ils ont passé en transport afin d'estimer avec certitude leur durée de conservation restante.

TRANSPARENCE TOTALE

Une visibilité intégrale de la chaîne alimentaire permet aux entreprises de connaître la provenance exacte de la nourriture ainsi que les conditions dans lesquelles elle a été transportée.

RENDEMENT DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT

L'accès à des données sécurisées relatives aux transactions, à la température et à l'inventaire, entre autres, permet à votre équipe de prendre des décisions proactives basées sur ces données, lesquelles peuvent optimiser et améliorer le rendement de la chaîne d'approvisionnement.

Qu'est-ce qu'IBM Food Trust ?

IBM Food Trust collabore avec chaque acteur de l'écosystème alimentaire en vue d'atteindre de nouveaux niveaux de confiance et de transparence pour une alimentation plus sûre et plus intelligente de la ferme à l'assiette. Il permet aux entreprises de collaborer et de digitaliser des dossiers, améliorant ainsi la visibilité à chaque étape de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

UTILISATION D'IBM FOOD TRUST POUR LA FRAÎCHEUR DES ALIMENTS

IBM Food Trust crée un enregistrement sécurisé, partagé et autorisé des transactions. Il se compose de différents modules conçus pour aider les acteurs du réseau alimentaire, notamment les producteurs, les fournisseurs, les fabricants, les distributeurs et les détaillants, à fournir des aliments frais, sûrs et produits de manière durable au consommateur final.

Le module **Trace** permet aux utilisateurs de suivre le statut des produits frais en toute sécurité et en toute transparence, quelle que soit leur localisation, et les avertit lorsque ceux-ci risquent d'atteindre leur date de péremption.

Grâce au module **Certifications**, les utilisateurs peuvent attester de la provenance et de l'authenticité des aliments en gérant les certificats et les documents de manière sécurisée tout au long de la chaîne d'approvisionnement. L'accès à ces documents et à ces données permet d'éliminer le manque d'efficacité de votre réseau à l'origine du gaspillage alimentaire.

Le module **Data Entry and Access** permet aux participants d'importer des données transactionnelles, de les gérer et d'y accéder, leur donnant ainsi un aperçu de l'inventaire sur plusieurs sites.

En savoir plus

contactez votre représentant IBM
ou visitez **ibm.com/food**



© Copyright IBM Corporation 2018. IBM, le logo IBM, ibm.com et IBM Food Trust sont des marques d'International Business Machines Corp. dans de nombreux pays. Les autres noms de produits et de services peuvent appartenir à IBM ou à des tiers. La liste actualisée de toutes les marques d'IBM est disponible sur la page Web « Copyright and trademark information » à l'adresse ibm.com/legal/copytrade.shtml

¹ <https://www.newhope.com/market-data-and-analysis/food-transparency-drives-growth-fresh-departments>

² <http://www.vantrumpreport.com/walmarts-new-tech-could-save-2-billion-in-food-waste/>

³ <https://www.logisticsbureau.com/7-things-that-matter-most-to-fresh-supply-chain-leaders/>

⁴ <https://qz.com/1065320/this-is-why-5-of-the-global-food-supply-never-makes-it-to-store-shelves/>

⁵ <https://cuesa.org/learn/how-far-does-your-food-travel-get-your-plate>