



Colruyt vous informe

Plus frais que le frais :

comment fait Colruyt ?

Dans les magasins Colruyt, tous les produits frais sont regroupés dans un grand espace réfrigéré. C'est là que nos collaborateurs déchargent chaque jour les chariots frigorifiques dans lesquels nous transportons fruits, légumes, produits laitiers... Tout est et reste ainsi d'une fraîcheur optimale.



Toujours frais du jour

Nos acheteurs fruits et légumes se rendent **chaque jour très tôt à la criée**. Les produits qu'ils y sélectionnent arrivent en fin de matinée dans nos centres de distribution et sont encore acheminés le jour même en magasin.

Vous avez ainsi l'assurance que chaque produit frais que vous achetez chez Colruyt se conservera encore minimum 4 jours chez vous. Quant aux aliments ultrafrais comme le poisson ou les légumes prédécoupés, nous en garantissons la fraîcheur au moins 2 jours.



Un grand espace réfrigéré

Conserver les produits frais tous ensemble présente bien des avantages :

- ▶ ils se maintiennent mutuellement au frais ;
- ▶ il est beaucoup plus facile de les amener et de les conserver à la bonne température ;
- ▶ l'air froid reste à l'intérieur de l'espace fraîcheur la journée grâce au rideau d'air ou aux bandes en plastique à l'entrée et à la sortie, et la nuit grâce à des portes isolantes.

Cet espace fraîcheur permet ainsi de **mieux conserver la qualité et les nutriments** des produits.



Transport en chariot frigorifique

Pour acheminer les produits frais jusque dans nos rayons, nous utilisons des chariots réfrigérés, dans lesquels la température reste constante. Un autre avantage est que nous pouvons les conduire jusque dans l'espace fraîcheur.

La chaîne du froid n'est donc jamais rompue et les produits restent en permanence à la bonne température.



Une réfrigération plus durable

- ▶ Nous remplaçons actuellement petit à petit nos chariots réfrigérés par de nouveaux chariots à la glace liquide. Il s'agit d'une technologie de réfrigération que nous avons développée nous-mêmes : nous congelons un mélange d'eau et d'alcool éthylique en le brassant sans interruption afin que la glace reste liquide, puis nous injectons cette glace liquide dans nos chariots.
- ▶ Les chariots réfrigérés à la glace liquide ont **55 % d'impact en moins sur l'environnement** ; ils nous permettent donc de réduire considérablement nos émissions de CO₂. L'intérieur de ces nouveaux chariots est en outre plus spacieux.



Chaque chose à sa place

En rangeant vos aliments au bon endroit dans votre réfrigérateur, vous les garderez frais plus longtemps.

Placez les nouveaux aliments dans le fond du réfrigérateur, ils se refroidiront plus rapidement.

Fromages, yaourts et produits laitiers iront de préférence tout en haut, à l'endroit le moins froid.

Réservez l'endroit le plus froid, juste au-dessus du bac à légumes, pour la viande, la charcuterie, les salades préemballées...

Les œufs et le beurre n'ont pas besoin d'être trop froids, rangez-les par ex. dans la porte du réfrigérateur.

Fruits et légumes dans le bac à légumes, où il fait un peu plus humide.

