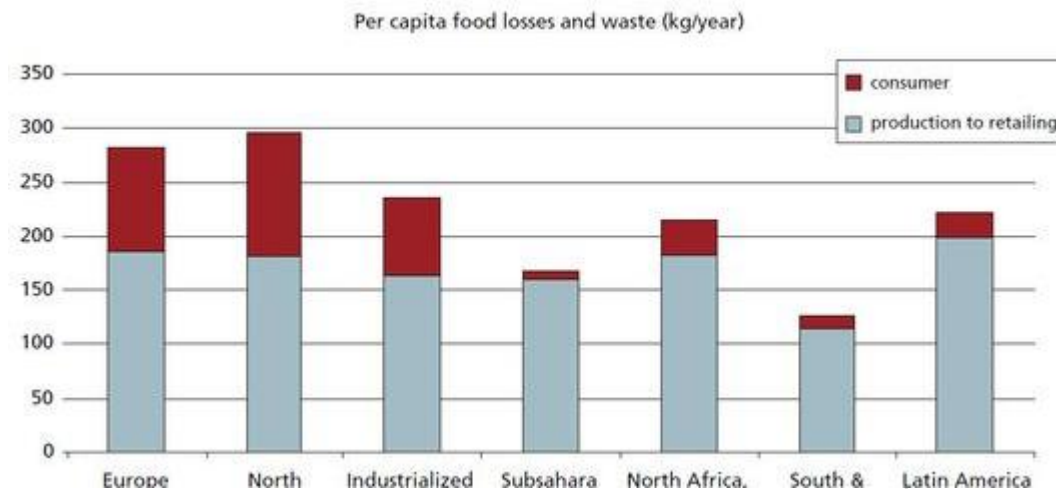




# Le gaspillage dans la filière fruits et légumes

# Des pertes d'origine différentes selon la région du globe

- ▶ Données FAO 2011: jusqu'à 45% des fruits et légumes produits sont 'perdus' ou 'gaspillés'.
- ▶ L'origine des pertes est différente selon le niveau de développement du pays.
  - ▶ Des contraintes techniques et financières principalement à l'origine des pertes dans les pays en développement
  - ▶ Rôle essentiel de l'attitude du consommateur dans les pays industrialisés



# Pertes, déchets ou gaspillage ?

Producteur



Consommateur

## ➤ Des pertes tout au long de la filière

- Produits non récoltés
- Ecart de tri lors du conditionnement
- Déchets générés par l'industrie de transformation
- Des conditions de transport ou de stockage peu favorables à la conservation des produits
- Produits jetés en raison d'une gestion non adaptée des approvisionnements en distribution
- Mauvaise 'gestion du frigidaire' par le consommateur

# Peu de chiffres disponibles sur le sujet

- ▶ Rendements variables d'une année à une autre selon de nombreux facteurs (climat, ravageurs, maladies,...)
- ▶ Part des écarts de tri en station à destination de l'industrie peu ou mal connue.
- ▶ Evolution lors du stockage et du transport très variable d'une espèce à l'autre et au sein d'une même espèce.
- ▶ Un taux de démarque en magasin peu transparent (déchets, promotions, ...)
- ▶ Un contexte de consommation qui peu changer les comportements (restauration collective, familiale,...)
- ▶ Des unités de mesures peu comparables (poids, MS, valeur %CA,...)
- ▶ ...

▶ Les travaux sont mis en place via le projet CASDAR D<sup>2</sup>Biofruits afin de recenser les causes des pertes en distribution, identifier les phases critiques et évaluer le volumes concernés.

## Quelles alternatives ?

- ▶ Sélection de variétés plus adaptées au stockage et moins sensibles aux diverses manipulations
- ▶ Optimisation de la production afin d'obtenir des produits plus homogènes
- ▶ Commercialisation des produits ne répondant pas aux standards habituels (forme, calibre, aspect,...)
- ▶ Amélioration des process post-récolte
- ▶ Valorisation des déchets et coproduits (alimentation animale, méthanisation,...)
- ▶ Sensibilisation des consommateurs aux bonnes pratiques de stockage et d'utilisation des fruits et légumes
- ▶ Optimisation des circuits courts et de l'information sur la disponibilité des produits

▶ De nombreuses alternatives permettant de diminuer pertes, déchets et gaspillage sont imaginables. Mais quelle est leur faisabilité?



# La normalisation des fruits et légumes:

## Généralités

# La Normalisation des fruits et légumes

Depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2009:

11 normes de commercialisation :

- ▶ Une « norme de commercialisation générale »  
(= caractéristiques minimales)
- ▶ 10 « normes spécifiques »  
pomme, poire, pêche/nectarine, fraise, kiwi, raisin de table, agrumes ( oranges, citrons, clémentines), poivron, salades (laitues, chicorées frisées et scaroles) et tomate

Certains F&L ne sont pas soumis à cette réglementation  
(banane, pomme de terre, ...)

# Rappel: norme de commercialisation générale

Cette norme définit la notion de qualité saine, loyale et marchande

Exigences qualitatives minimales:

- ▶ Les fruits et légumes doivent être:
  - Intacts,
  - Sains, sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation
  - Propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles,
  - Pratiquement exempts de parasites
  - Pratiquement exempts d'altérations de la pulpe dues à des parasites
  - Exempts d'humidité extérieure anormale
  - Exempts de toute odeur ou saveur étrangères
  
- ▶ Les produits doivent être dans un état leur permettant :
  - de supporter le transport et la manutention
  - d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination



# Rappel: norme de commercialisation générale

## Exigences minimales en matière de maturité :

- ▶ Les produits doivent être suffisamment développés, mais pas excessivement, et les fruits doivent présenter une maturité suffisante et ne doivent pas être trop mûrs.
- ▶ Le développement et l'état de maturité des produits doivent permettre la poursuite du processus de maturation jusqu'à ce qu'ils atteignent un degré de maturité suffisant

# Pourquoi une normalisation?

## ► Spécialisation géographique

- Fin des pratiques de cultures vivrières
- Emergences de zones de production différentes des zones de consommation
- Consommation de produits 'nouveaux' (produits exotiques type banane ou ananas)



► Disparition des échanges de gré à gré et développement de la vente à distance, avec des besoins de garanties sur la qualité des produits achetés



# Pourquoi une normalisation?

- ▶ Montée en puissance du commerce intégré (GMS)
  - ▶ Concentration de 70% des volumes échangés
  - ▶ Massification des flux
  - ▶ Automatisation des process
  - ▶ Maîtrise des coûts et optimisation des outils logistique



Une standardisation des critères de qualité pour une meilleure efficacité économique.

# Pourquoi une normalisation?

- ▶ Evolution des exigences des consommateurs
  - ▶ Emergence de nouveaux modes de consommation
  - ▶ Segmentation du marché (prix, produit, qualité...)



▶ Avec la multiplicité croissante des produits présents sur le marché, la normalisation permet aux opérateurs d'avoir des repères fixes.