LES PERTES ALIMENTAIRES AU STADE DE LA PRODUCTION

Daniel Sauvaitre, Producteur de Pommes

Comité Consommateurs de l'Aprifel - 30 avril 2014

Un postulat qui interroge

- « En Europe 20% des F&L sont gaspillés avant de quitter l'exploitation » (FAO 2011)

- « 20 % des F&L » : chiffre invérifiable
  - Généralisation indigente => amalgame des situations très différentes.
  - Chaque fruit, chaque légume a ses spécificités.

- « Gaspillés » : qualification irrecevable des pertes en production => sous entend de la négligence coupable.

La motivation du producteur de fruits

- Objectif principal :
  - Obtenir des fruits de qualité
  - Déplorer le moins de perte possible

- Toute perte avant expédition

  => échec économique majeur mettant en péril l'exploitation.

Les principales causes de pertes de fruits avant l'expédition (1/2)

- **Dégâts climatiques**

  => Gel, grêle, sécheresse, excès…

- **Dégâts de maladies et de ravageurs divers**

  => Pourritures, vers dans le fruit, moisissures…

- **Disponibilité de la main d'œuvre aux moments cruciaux**

…

Les principales causes de pertes de fruits avant l'expédition (2/2)

Au champ ou au verger :

Si qualité insuffisante : abandon partiel ou total des fruits car :

coûts de cueillette & stockage > valeur marchande des fruits.

⇒ **Point d'équilibre variable selon le contexte offre/ demande**

Au stade conditionnement :

Ecarts qualitatifs de tri si :

coûts de mise en marché (emballages, transport…) > valeur marchande potentielle ou ne trouvant pas d'acheteurs

- **Qualité inférieure aux normes réglementaires de commercialisation** …

L'exemple de la pomme

Pertes	Principales causes	Proportion
Au verger	Chutes de fruits	Moy = 3 à 5 %
	Attaques de ravageurs mal contrôlées	Extrême 100 %
	Chantiers de récolte pas assez rapide	
Durant le stockage ou à l'expédition	Maladies de conservation	Moy = 3 à 5 %
	Manipulations	A l'extrême 100 % en cas de disfonctionnement d'une chambre froide par exemple.

Les débouchés qui limitent les pertes

- **Transformation** : pâtisserie, compote ou jus pour les pommes, les poires etc…

=> Pertes très diminuées, voire inexistantes, lorsqu'il existe une filière de transformation

<u>Mais si offre > demande => destruction au champ</u>

- **Dons**

L'absence totale de débouchés est un risque récurrent et difficile à prévoir

Circuits courts, circuits longs : quelle incidence sur les pertes ?

- La vente à la ferme peut permettre dans quelques cas d'écouler de petits volumes d'écarts à petits prix.

  Acceptation d'une qualité visuelle moindre => plus élevée

- Circuits courts : part très faible de la consommation globale au regard de la localisation respective des consommateurs et des producteurs.

Incidence de la normalisation sur les pertes en production

- **Les normes** :
  - Classifications qualitatives des F&L selon aspect et taille
  - Langage commun de définition des produits
  - Indispensable aux échanges commerciaux

- **Normalisation** et **autorisation à la vente** de telle ou telle catégorie de F&L sont 2 questions différentes :
  - Ce qui est classé « moche » peut être autorisé à la vente.
  - La normalisation des fruits est associée à l'interdiction ou à l'autorisation de vendre ce qui est « moche ».

! Ne pas confondre normalisation et autorisation à la vente

La norme est le langage commun de tout échange commercial mondial

Incidence de la dénormalisation sur les pertes

- La disparition des normes publiques serait instantanément remplacée par une définition commerciale privée indispensable des produits échangés.

- La normalisation sanitaire ne peut pas disparaitre

- La faible valorisation des F&L « moches » ou de moindre qualité les écartera tout autant du marché et ils seront détruits avant l'expédition si une filière de transformation suffisamment rémunératrice n'existe pas.

Comment peut-on diminuer efficacement les pertes à la production ?

- Assurer la disponibilité en eau
- Protéger contre le gel, la grêle...
- Disposer de la protection phytosanitaire efficace nécessaire aux cultures
- Maîtriser la conservation et les pourritures jusqu'à la consommation
- Disposer de la main d'œuvre nécessaire aux moments critiques

Conclusions (1/2)

- Garder précieusement la normalisation publique des F&L (langage commun)

- Interdire toute intervention publique à la production ou sur les marchés pour le portage des pertes (retraits)

- S'assurer de la complète responsabilité économique de tous les acteurs, du producteur jusqu'au consommateur

Conclusion (2/2)

- Disposer de tous les moyens nécessaires à la protection contre les aléas climatiques et contre les ravageurs de tous types

- Accessoirement et selon un avis strictement personnel : *Autoriser à la vente tous les fruits et légumes dès lors qu'ils sont bons et sains…. même moches.*

MERCI POUR VOTRE ATTENTION

Comité Consommateurs de l'Aprifel - 30 avril 2014