



LES PERTES ALIMENTAIRES AU STADE DE LA PRODUCTION

**Daniel Bouquillon –
Producteur d'endives**

1

LES PERTES AU STADE DE LA PRODUCTION

- Principales causes liées aux pertes
 - Incidents techniques
 - Pathogènes, maladies
 - Défaut de croissance
- ⇒ Beaucoup d'amélioration d'un point de vue génétique
- ⇒ Beaucoup moins de perte
- Aspect visuel du produit essentiel pour la vente
- ⇒ Produit de mauvaise qualité visuel pas rentable

FILIÈRE COURTE / FILIÈRE LONGUE

- **Avantage de la filière courte**
 - Délais entre l'acte de production et d'achat court
 - Les produits peuvent être cueillis à maturité
 - Produits plus frais
- **Avantage de la filière longue**
 - Diversité des produits
 - Mais délais entre la production et l'achat plus long
 - Solution pour éviter les pertes :
Nouvel accord interprofessionnel sur le datage des colis
⇒ Meilleure rotation sur les rayons

NORMES DE CALIBRAGE POUR LES F&L

Demandeur de normes de calibrage car :

- 1 calibrage = 1 qualité de produit = 1 prix
 - Un produit plus travaillé = 1 prix plus élevé
- Donnent un marché aux produits de 2^{ème} catégorie



PRODUITS ÉCARTÉS DU CIRCUIT

- Pertes = 1 à 2% de la production
=> Envoyés pour l'alimentation animale
 - Avant le stockage en chambre froide ou en couche (pour leur développement), si la racine a un petit calibre, le produit est automatiquement retiré du circuit
 - Placement en chambre froide consomme de l'énergie
 - Séparation de l'endive de sa racine demande de la main d'œuvre et de l'énergie
- => Optimisation maximale

DISPARITION DES NORMES PUBLIQUES – MULTIPLICATION DES NORMES PRIVÉES ?

- Risque de développement de cahier des charges spécifique à chaque distributeurs
 - Augmentation des pertes si cahier des charges pas respecté
- Intérêt des normes professionnelles
 - Être maître de la norme
 - Valorisation des produits hauts de gamme