



GEFeL

Association de Gouvernance Economique des Fruits et Légumes

Pertes/gaspillage alimentaires au sein de la filière F&L - Stades amonts

Point de vue de la GEFEL François Lafitte

Comité Consommateurs de l'Aprifel - 30 avril 2014



GEFeL

Association de Gouvernance Economique des Fruits et Légumes

De quoi parle-t-on quand on évoque les mots « gaspillage alimentaire » ?

Définition « gaspillage alimentaire » selon la FAO :

« toute perte d'aliments périmés ou jetés » et comprend :

Les **pertes alimentaires**, qui se définissent comme « *la diminution de la masse alimentaire consommable aux stades de production, de la post-récolte, de la transformation et de la distribution* ». Elles dépendent essentiellement d'un manque d'efficacité de nos chaînes d'approvisionnement alimentaire.

Les **déchets alimentaires** correspondent aux « denrées alimentaires propres à la consommation mais qui ont été mises au rebut, généralement au niveau des détaillants et des consommateurs ». Ils dépendent directement des comportements de consommation.



GEFeL

Association de Gouvernance Economique des Fruits et Légumes

Selon la FAO, en Europe 20% des F&L sont gaspillés avant de quitter l'exploitation

- **Parle-t-on bien de « gaspillage » au sens de la FAO ?**
 - une grande proportion (restant sur le champ) ne sont pas consommables pour l'homme
 - d'autres sont orientés vers des consommations alternatives
 - Dons, œuvres caritatives,
 - transformation...



GEFeL

Association de Gouvernance Economique des Fruits et Légumes

Que trouve-t-on dans la prétendue proportion de 20% de gaspillage, qui varie fortement selon les produits et atteint rarement ce chiffre ?

- Produits laissés aux champs pour des **raisons de maturité et/ou de qualité sanitaire** : produits non consommables ;
- Produits écartés après récolte pour des **raisons sanitaires** : produits non consommables ;
- Produits écartés après récolte pour des raisons de marché de frais mais qui sont orientés, en fruits notamment, vers des **marchés d'industrie** (jus, compotes, sirop, ...) ;
- Produits qui ne trouvent pas d'acheteurs commerciaux pour diverses raisons et qui sont soit donnés à des **associations**, soit orientés vers les **marchés d'industrie**.

Comité Consommateurs de l'Aprifel - 30 avril 2014



GEFeL

Association de Gouvernance Economique des Fruits et Légumes

Principales causes liées aux pertes en station

- **Raisons sanitaires**
=> produits écartés car non consommables
- **Raisons de marché**
=> produits qui trouvent d'autres débouchés
- **Perte bien réelle de poids** liée à la déshydratation naturelle des produits.



GEFeL

Association de Gouvernance Economique des Fruits et Légumes

Filière courte / filière longue

Avantage filière courte :

- Débouchés pour des produits ne trouvant pas d'acheteurs dans les filières classiques (pour des raisons de contrôle et de qualité)
=> *risques de « sur maturité » ou de défaut d'aspect*

Avantage filière longue :

- Contrôles qualité +++
=> bonnes conditions du produit dans les différentes étapes de la chaîne commerciale et logistique

**Toute perte a un coût
=> tout est fait pour les limiter**



GEFeL

Association de Gouvernance Economique des Fruits et Légumes

Normes de commercialisation des F&L frais

- F&L = produits vivants → Périssables + fragiles au niveau sanitaire
- Véritable défi logistique pour commercialisation vers les zones urbaines

Obligation de garantir la chaîne de conservation :

- conditions de froid
- Conditions d'humidité



Besoin de normes et de standards pour les F&L garantissant :

- leur emballage,
- leur transport,
- leur présentation en rayon dans les meilleures conditions.

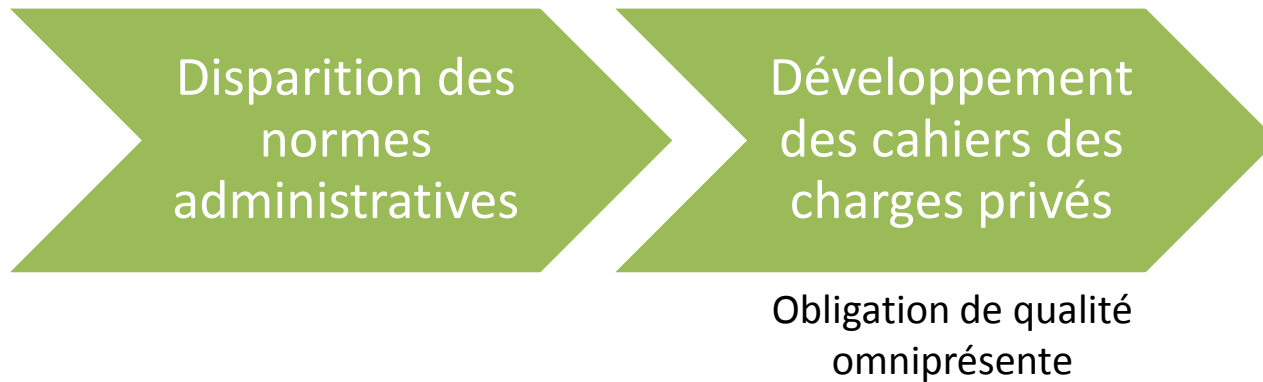
Les normes sont le dictionnaire commun dans les échanges commerciaux pour garantir de la confiance réciproque et de la transparence.



GEFeL

Association de Gouvernance Economique des Fruits et Légumes

Disparition des normes publiques Multiplication des normes privées ?



- Préférence pour les normes administratives identiques pour tous plutôt que des cahiers des charges différenciés.



GEFeL

Association de Gouvernance Economique des Fruits et Légumes

Conclusions

1. Les producteurs de fruits et légumes désirent une valorisation de leur travail, précis et délicat, durant toutes les étapes de culture et de l'acheminement vers le consommateur
2. Les récoltes sont exploitées au maximum de leurs possibilités en limitant les pertes aux strictes exigences sanitaires.
3. Tout ce qui peut être commercialisé, l'est, sous une forme ou sous une autre.

Comité Consommateurs de l'Aprifel - 30 avril 2014



GEFeL

Association de Gouvernance Economique des Fruits et Légumes

**MERCI POUR VOTRE
ATTENTION!**

Comité Consommateurs de l'Aprifel - 30 avril 2014