

Réduire les pertes alimentaires dans les filières Fruits, Légumes et Pomme de terre

► Comprendre, quantifier et analyser

B.Jeannequin, D.Plénet, F.Carlin, J.-E.Chauvin, F.Dosba



Quelques caractéristiques des filières Fruits, Légumes et Pomme de terre

- Un très grand nombre d'espèces
 - 70 cultures légumières
 - 30 cultures fruitières
- Des produits sensibles aux aléas climatiques et sanitaires
- Des produits à durée de conservation très variée destinés pour le marché de frais et/ou pour la transformation



Quelques caractéristiques des filières Fruits, Légumes et Pomme de terre

- De nombreux circuits de distribution
- Des règles commerciales contraignantes
- Une consommation dépendante des conditions climatiques

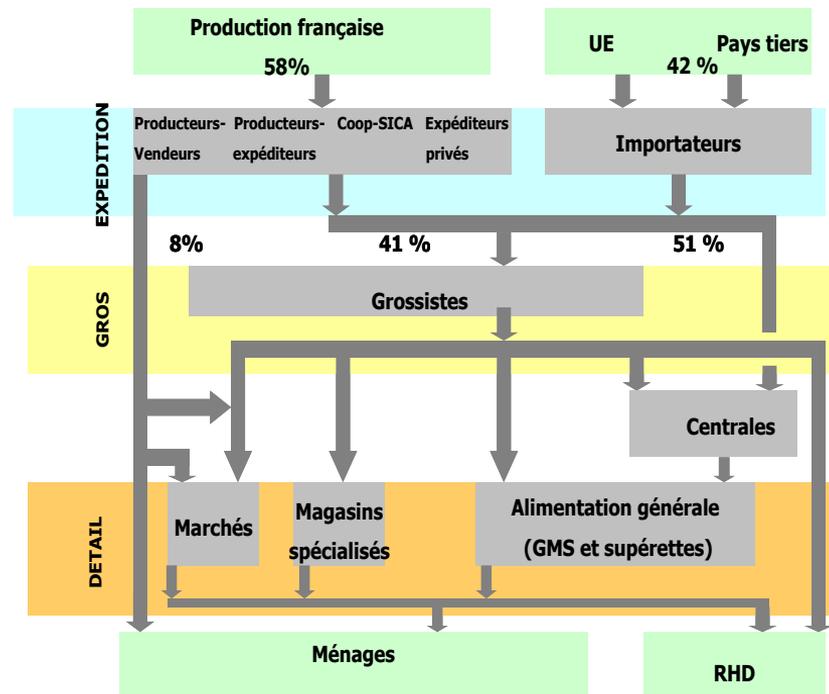
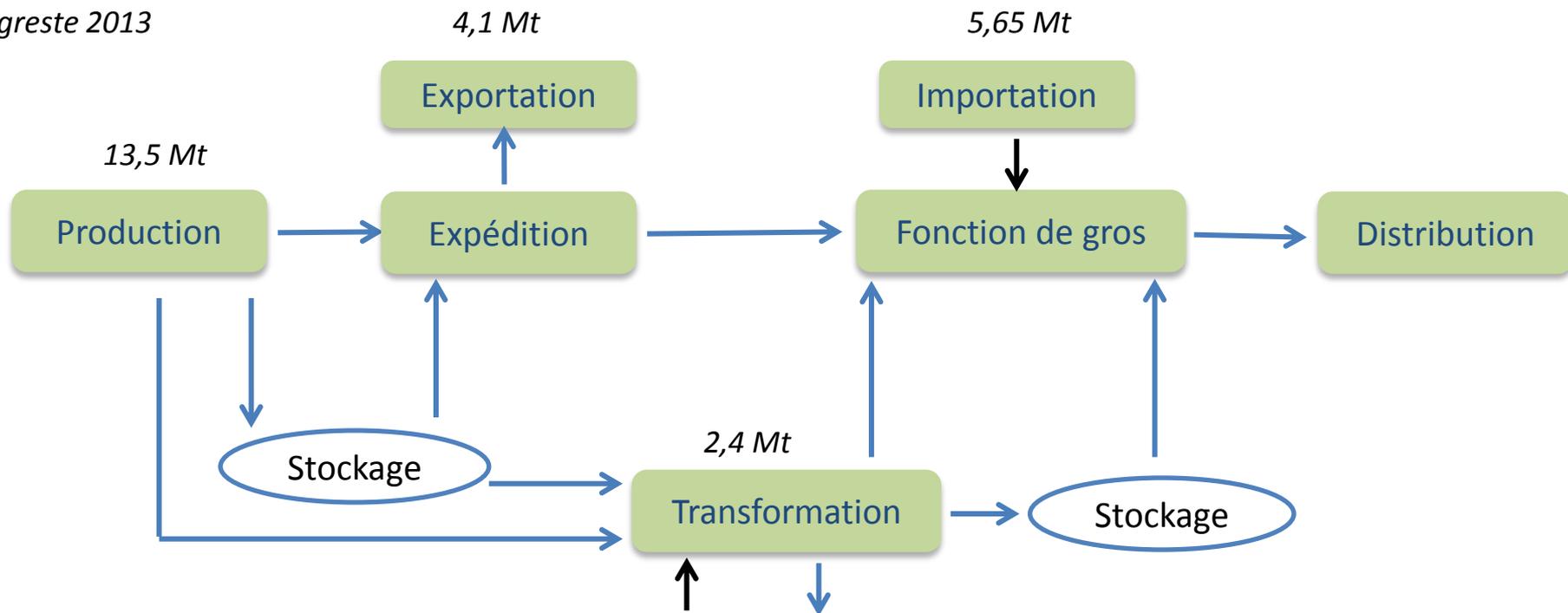


Diagramme de la distribution des fruits et légumes frais - Source Ctifl

Principales étapes des flux de matière dans les filières FLP

Agreste 2013



Principaux acteurs des filières FLP

Producteurs

30 800 prod. légumes
27 600 prod. fruits
19 850 prod. pomme de terre

Expéditeurs

200 Coopératives
300 Expéditeurs
+ Nbx producteurs/expéditeurs

Grossistes
Centrales d'achat

1 250 Opérateurs

Distribution

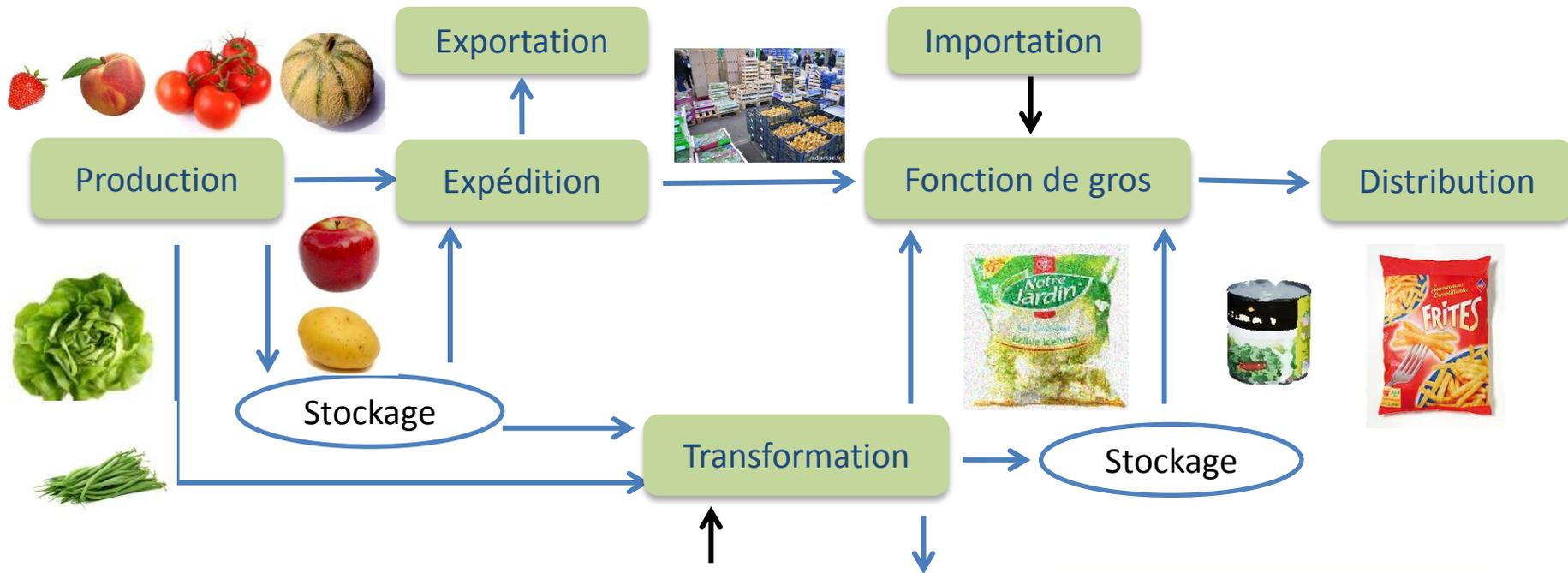
11 900 GMS
14 600 Primeurs

Source : Interfel

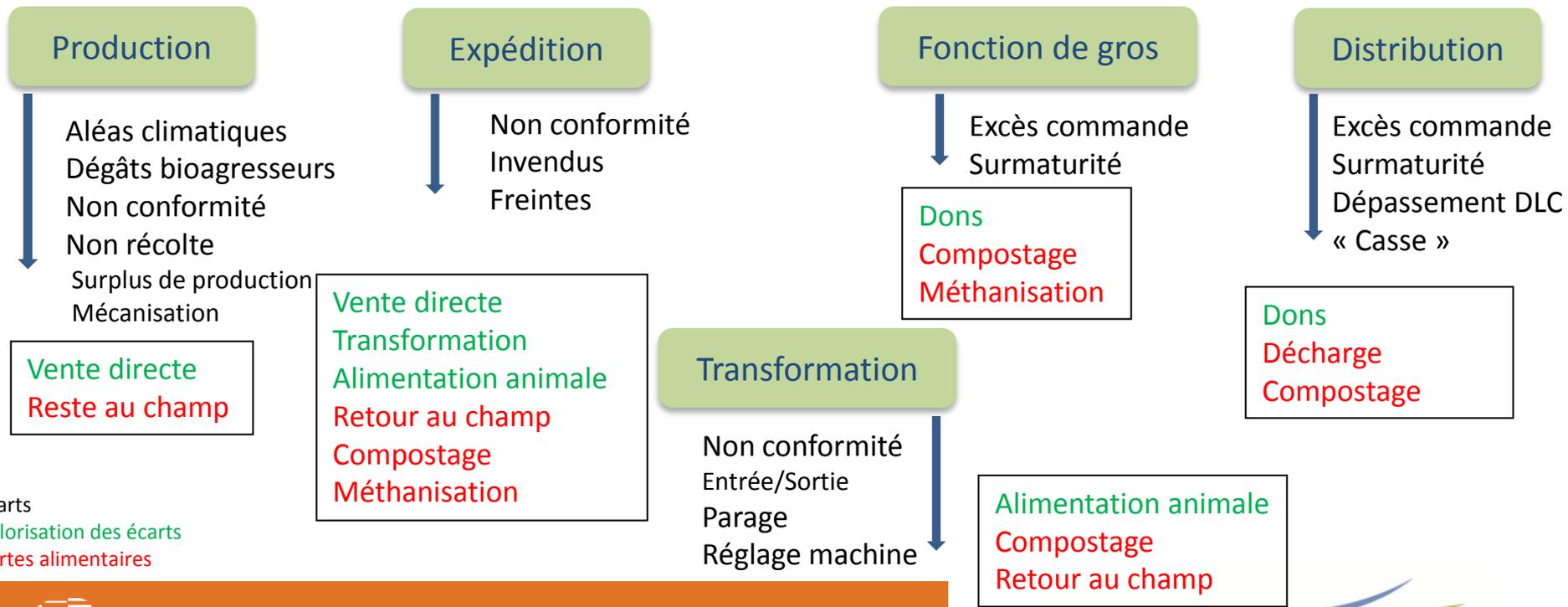
Périmètre de l'étude et méthodologie

- Du produit à **maturité au champ** à l'étal du **distributeur détaillant**
Exclusion des manques à produire au champ et des pertes à la consommation (dans et hors domicile)
- Pertes alimentaires : **produits consommables perdus** pour l'alimentation humaine
Exclusion des écarts utilisés pour l'alimentation animale
- Expertise pluridisciplinaire du Groupe Filière Fruits, Légumes et Pomme de terre de l'Inra.
Entretiens auprès des acteurs des filières FLP - Bibliographie
- Analyse de **9 productions illustratives** de la diversité dans ces filières
- Interaction avec le cabinet Gressard en charge de l'étude Interfel FranceAgriMer

Productions choisies pour cette étude

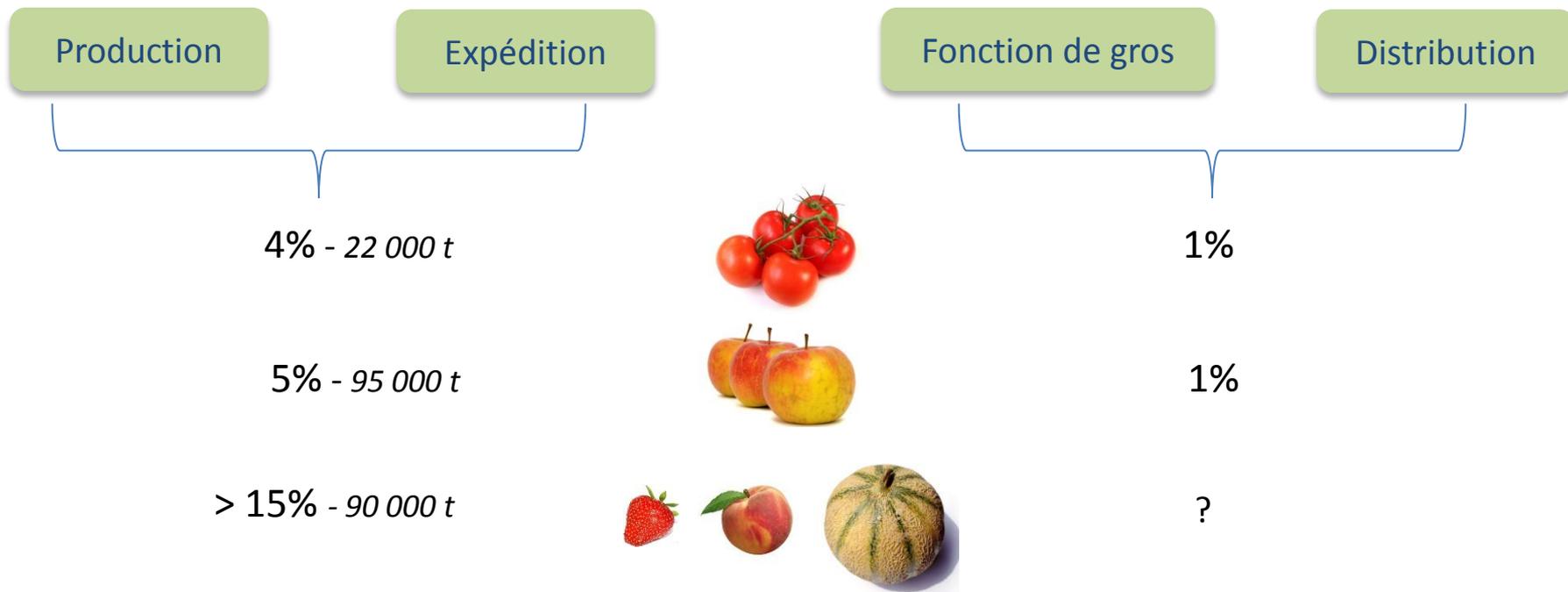


Principales causes des écarts dans les filières FLP ... et leurs devenir



Écarts
Valorisation des écarts
Pertes alimentaires

Quantification des pertes pour quelques fruits et légumes frais



Quantification des pertes pour les fruits et légumes frais

5,5 Mt

Production

Expédition

Fonction de gros

Distribution

Source Interfel, 2015

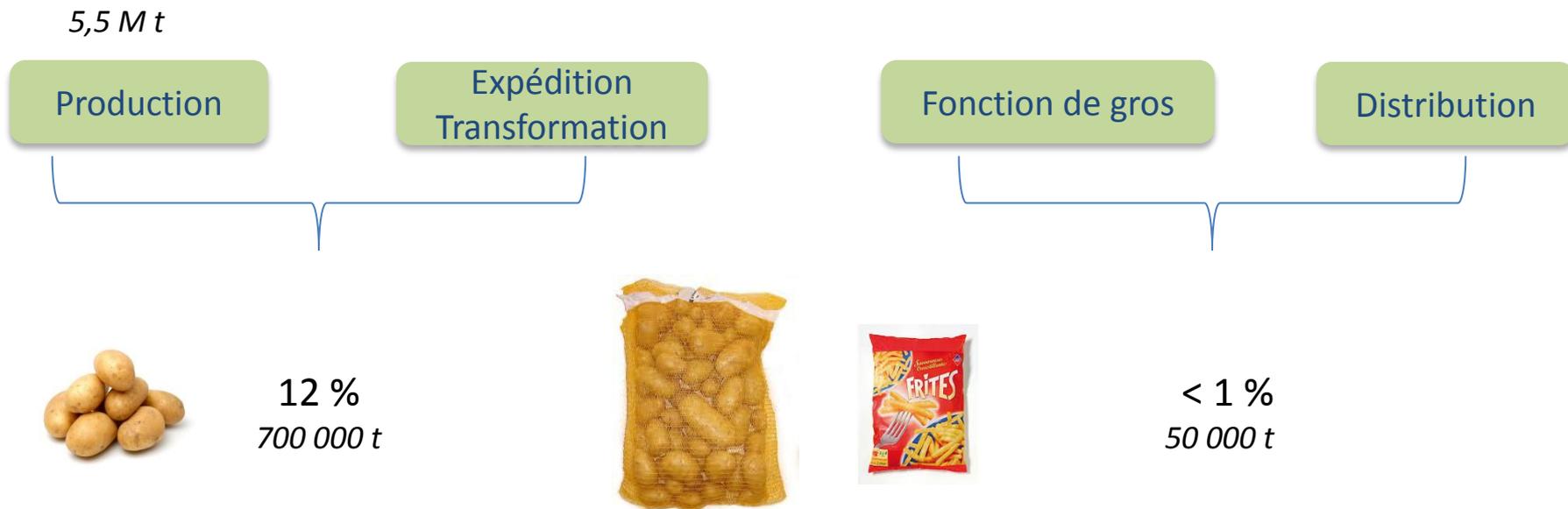
9%

Fruits et légumes frais

3%



Quantification des pertes pour la pomme de terre



Quantification des pertes pour le haricot vert de conserve et la salade 4^{ème} gamme



Des leviers pour réduire les pertes dans les filières FLP

Fournisseurs & producteurs

Aléas climatiques
Dégâts bioagresseurs
Non conformité
Non récolte

Innovations techniques et variétales
Amélioration des outils de production
Adaptation des itinéraires techniques
Gestion organisée de l'offre

Expéditeurs & transformateurs

Non conformité
Invendus
Freintes
Réglage & parage

Optimisation des procédés et des conditionnements
Débouchés pour valoriser les écarts
Gestion prévisionnelle des récoltes
Révision des cahiers des charges

Grossistes & centrales

Excès commande
Surmaturité

Révision des cahiers des charges
Gestion prévisionnelle des commandes
Gestion du stockage

Distributeurs & détaillants

Excès commande
Surmaturité
Dépassement DLC
« Casse »

Organisation du rayon F&L
Gestion prévisionnelle des achats
Gestion du stockage

Soutien des politiques publiques

Des questions à la recherche plus ou moins spécifiques

- Les pertes alimentaires sont elles indépendantes ou non des systèmes de production ?
- Quelle flexibilité des systèmes de production rechercher pour limiter les manques à produire et les pertes alimentaires ?
- Quelles sont les conséquences et impacts du développement de nouvelles pratiques et de l'évolution des normes et des circuits de commercialisation ?
- Quelles innovations génétiques, agronomiques et technologiques développer pour améliorer la durée de conservation des produits de la récolte à la distribution ?
- Quelles seraient les conséquences de la commercialisation de produits « déclassés » pour l'ensemble des acteurs de la filière ?

Nécessité d'avoir une approche multicritère et pluridisciplinaire en interaction avec tous les acteurs

Conclusion

Les pertes alimentaires dans les filières fruits, légumes et pomme de terre sont relativement élevées.

La valorisation des écarts de tri (circuits de proximité, dons, transformation, alimentation animale) permet de diminuer notablement les pertes.

Réduire significativement ces pertes alimentaires exige la mise en œuvre d'une approche systémique par filière mobilisant tous les acteurs car les causes résultent d'un ensemble de facteurs techniques, organisationnelles et économiques, souvent interdépendants.

Cette étude a mis également en exergue le besoin de consolider les méthodes d'évaluation des pertes en s'appuyant sur des référentiels et des standards internationaux, ainsi que la nécessité d'élargir l'analyse aux autres pertes de valeur de type économique, social et/ou environnemental.

► MERCI POUR VOTRE ATTENTION

