



TRANSITIONS ENVIRONNEMENTALE ET SOCIÉTALE



# LES PERTES ALIMENTAIRES ET LE GASPILLAGE

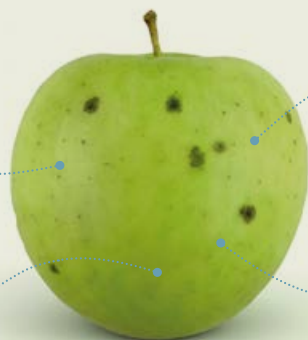
DANS LA FILIÈRE FRUITS ET LÉGUMES FRAIS



## A RETENIR

**30 % de produits sont écartés du circuit de commercialisation en frais** avec une grande complémentarité de moyens de valorisation de ces écarts, menant à **un jet en déchèterie de seulement 3 %**.

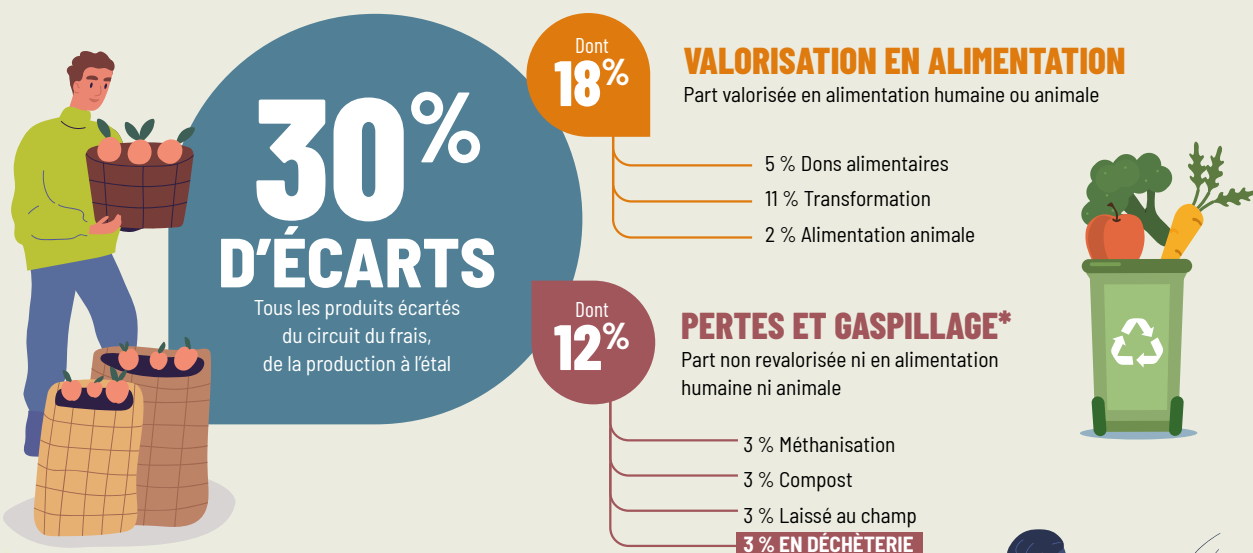
De plus, au champ ou au verger, des attaques de ravageurs peuvent provoquer des pertes allant de **10 à 30 %**, voire jusqu'à **100 %** dans des cas extrêmes, cette dimension est en dehors du périmètre de l'étude.



Un taux de pertes et gaspillage plutôt stable à **12 %** depuis 10 ans malgré un **accroissement des difficultés** : baisse des moyens de protection de culture, aléas climatiques, exigences de qualité et de commercialisation...

Les fruits et légumes frais sont des produits souvent très rapidement périssables et transitant par de nombreux acteurs clés pour permettre l'approvisionnement quotidien des consommateurs et convives.

## DÉFINITIONS ET RÉSULTATS FILIÈRE



**DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN FRUITS ET LÉGUMES FRAIS AU STADE CONSOMMATION**



\*En l'absence de définitions de référence, les notions de « pertes » et de « gaspillage » sont utilisées sans distinction dans cette étude - \*\*Non inclus dans le total filière car méthodologie de recueil différente, données non agrégeables

# PAR MAILLONS DE LA CHAÎNE DE VALEUR

Des taux d'écart ainsi que de pertes et gaspillage variables suivant les maillons

## Production 1<sup>ère</sup> mise en marché

Du champ (prêt à être récolté) à la sortie de station d'expédition



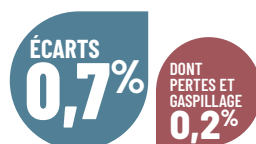
## Importation

De l'arrivée à l'entrepôt au départ vers le client



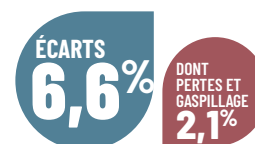
## Stade de gros

- Grossistes
- Centrales d'achat



## Points de vente

- Primeurs sur marché
- Primeurs en magasins
- Grande distribution



### Principale cause des écarts

Dégradation des produits par les ravageurs ou les pathogènes

Invendus liés à une problématique d'équilibre offre/demande : surproduction ou baisse de la demande

Non-conformité au cahier des charges client

Invendus liés à une problématique d'équilibre offre/demande : annulation de commandes, stockage long, problématique de demande

Qualité initiale du produit insatisfaisante (trop mûr, abimé...)



## PISTES DE LEVIERS D'ACTION

Des bonnes pratiques à valoriser, des actions à mettre en place et renforcer. Quelques illustrations :

### PILOTAGE DES CONDITIONS DE PRODUCTION

Améliorer la protection des cultures face aux aléas climatiques et aux ravageurs : barrières physiques, usage optimisé des produits phytosanitaires et alternatives

### STOCKAGE ET CHAÎNE DE COMMANDE

Améliorer l'équilibre offre/demande via le pilotage des achats au plus près de la demande, améliorer le stockage (équipements, formation...)

### CONSOMMATEUR

Améliorer la sensibilisation et promouvoir les pratiques anti-gaspi

### DÉBOUCHÉS ET DIVERSIFICATION

Améliorer le lien avec les structures anti-gaspi et de don alimentaire, diversifier les débouchés et mieux valoriser les gammes/calibres

### PILOTAGE ET PERFORMANCE

Renforcer le suivi de la performance et le pilotage de la casse

### GESTION DES RAYONS

Améliorer la gestion des rayons sur le point de vente



### CAHIER DES CHARGES ET AGRÉAGE

Retravailler certains critères de normes ou cahier des charges quand cela est possible pour être plus adaptés à la réalité des produits et gagner en flexibilité sur l'agrégé

# ZOOM SUR LE STADE CONSOMMATEUR



**38%**

déclarent jeter une partie des **FRUITS** qu'ils achètent

**1<sup>ère</sup> raison de jet déclarée**  
"Inadéquation" entre les quantités achetées et celles réellement consommées



**46%**

déclarent jeter une partie des **LÉGUMES** qu'ils achètent

**1<sup>ère</sup> raison de jet déclarée**  
Présence de parties "abimées" ou pourries

Toutefois...  
**74%**

déclarent ne jeter que la partie abimée et cuisiner le reste  
**Et lorsque c'est jeté, une majorité déclare le faire dans un compost**



## TOP 5 DES BONNES PRATIQUES MISES EN ŒUVRE

Plus de 6 consommateurs sur 10 déclarent le faire toujours ou presque

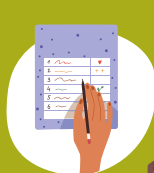
**#1**

Stocker dans un environnement adapté à chaque espèce\*



**#2**

Préparer une liste pour acheter uniquement le nécessaire



**#3**

Acheter en vrac pour adapter les quantités



**#4**

Adapter le menu en fonction du niveau de fraîcheur des produits\*



**#5**

Manipuler les produits le moins possible et avec précaution



\* bonnes pratiques significativement plus mises en place par les femmes

## MÉTHODOLOGIE

Une étude réalisée par le cabinet CERESCO avec la collaboration d'INRAE, cofinancée par FranceAgriMer et Interfel.

### Périmètre de l'étude :

- Depuis les fruits et légumes à maturité dans les exploitations, prêts à être récoltés, jusqu'au domicile des consommateurs.



### ENQUÊTE FILIÈRE

**95** opérateurs de la filière fruits et légumes frais interrogés, représentants des maillons de la filière

**23** fruits et légumes ayant fait l'objet d'analyses détaillées

### ENQUÊTE CONSOMMATEUR

**800** consommateurs interrogés, échantillon représentatif de la population française



ASSOCIATION INTERPROFESSIONNELLE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

97 boulevard Pereire - 75017 Paris - Tél. : 01 49 49 15 15 - Mél : [infos@interfel.com](mailto:infos@interfel.com)

[www.lesfruitsetlegumesfrais.com](http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com) - [www.interfel.com](http://www.interfel.com)

