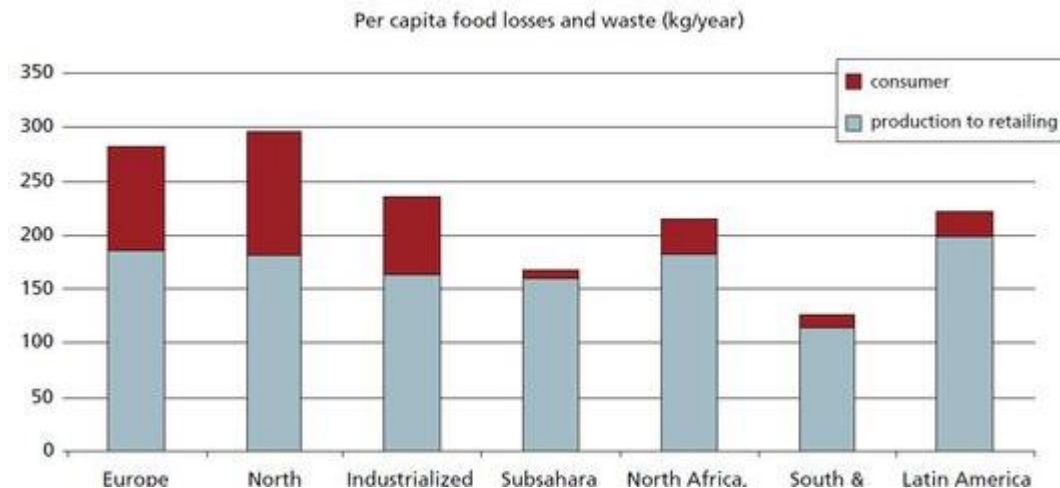


Le gaspillage dans la filière fruits et légumes

Des pertes d'origine différentes selon la région du globe

- Données FAO 2011: jusqu'à 45% des fruits et légumes produits sont 'perdus' ou 'gaspillés'.
- L'origine des pertes est différente selon le niveau de développement du pays.
 - Des contraintes techniques et financières principalement à l'origine des pertes dans les pays en développement
 - Rôle essentiel de l'attitude du consommateur dans les pays industrialisés



Pertes, déchets ou gaspillage ?

Producteur



Consommateur

➤ Des pertes tout au long de la filière

- Produits non récoltés
- Ecart de tri lors du conditionnement
- Déchets générés par l'industrie de transformation
- Des conditions de transport ou de stockage peu favorables à la conservation des produits
- Produits jetés en raison d'une gestion non adaptée des approvisionnements en distribution
- Mauvaise 'gestion du frigidaire' par le consommateur

Peu de chiffres disponibles sur le sujet

- ▶ Rendements variables d'une année à une autre selon de nombreux facteurs (climat, ravageurs, maladies,...)
- ▶ Part des écarts de tri en station à destination de l'industrie peu ou mal connue.
- ▶ Evolution lors du stockage et du transport très variable d'une espèce à l'autre et au sein d'une même espèce.
- ▶ Un taux de démarque en magasin peu transparent (déchets, promotions, ...)
- ▶ Un contexte de consommation qui peu changer les comportements (restauration collective, familiale,...)
- ▶ Des unités de mesures peu comparables (poids, MS, valeur %CA,...)
- ▶ ...

▶ Les travaux sont mis en place via le projet CASDAR D²Biofruits afin de recenser les causes des pertes en distribution, identifier les phases critiques et évaluer le volumes concernés.

Quelles alternatives ?

- ▶ Sélection de variétés plus adaptées au stockage et moins sensibles aux diverses manipulations
- ▶ Optimisation de la production afin d'obtenir des produits plus homogènes
- ▶ Commercialisation des produits ne répondant pas aux standards habituels (forme, calibre, aspect,...)
- ▶ Amélioration des process post-récolte
- ▶ Valorisation des déchets et coproduits (alimentation animale, méthanisation,...)
- ▶ Sensibilisation des consommateurs aux bonnes pratiques de stockage et d'utilisation des fruits et légumes
- ▶ Optimisation des circuits courts et de l'information sur la disponibilité des produits

De nombreuses alternatives permettant de diminuer pertes, déchets et gaspillage sont imaginables. Mais quelle est leur faisabilité?

La normalisation des fruits et légumes:

Généralités

La Normalisation des fruits et légumes

Depuis le 1^{er} juillet 2009:

11 normes de commercialisation :

- ▶ Une « norme de commercialisation générale »
(= caractéristiques minimales)
- ▶ 10 « normes spécifiques »
pomme, poire, pêche/nectarine, fraise, kiwi, raisin de table, agrumes (oranges, citrons, clémentines), poivron, salades (laitues, chicorées frisées et scaroles) et tomate

Certains F&L ne sont pas soumis à cette réglementation
(banane, pomme de terre, ...)

Rappel: norme de commercialisation générale

Cette norme définit la notion de qualité saine, loyale et marchande

Exigences qualitatives minimales:

- ▶ Les fruits et légumes doivent être:
 - Intacts,
 - Sains, sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation
 - Propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles,
 - Pratiquement exempts de parasites
 - Pratiquement exempts d'altérations de la pulpe dues à des parasites
 - Exempts d'humidité extérieure anormale
 - Exempts de toute odeur ou saveur étrangères

- ▶ Les produits doivent être dans un état leur permettant :
 - de supporter le transport et la manutention
 - d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination

Rappel: norme de commercialisation générale

Exigences minimales en matière de maturité :

- ▶ Les produits doivent être suffisamment développés, mais pas excessivement, et les fruits doivent présenter une maturité suffisante et ne doivent pas être trop mûrs.
- ▶ Le développement et l'état de maturité des produits doivent permettre la poursuite du processus de maturation jusqu'à ce qu'ils atteignent un degré de maturité suffisant

Pourquoi une normalisation?

► Spécialisation géographique

- Fin des pratiques de cultures vivrières
- Emergences de zones de production différentes des zones de consommation
- Consommation de produits 'nouveaux' (produits exotiques type banane ou ananas)



► Disparition des échanges de gré à gré et développement de la vente à distance, avec des besoins de garanties sur la qualité des produits achetés

Pourquoi une normalisation?

- ▶ Multiplications des origines
 - ▶ Internationalisation des échanges
 - ▶ Augmentation du nombre de fournisseurs
 - ▶ Besoin de différenciation



Définition nécessaires de critères de qualité objectifs communs aux différents opérateurs.

Pourquoi une normalisation?

- ▶ Montée en puissance du commerce intégré (GMS)
 - ▶ Concentration de 70% des volumes échangés
 - ▶ Massification des flux
 - ▶ Automatisation des process
 - ▶ Maîtrise des coûts et optimisation des outils logistique



Une standardisation des critères de qualité pour une meilleure efficacité économique.

Pourquoi une normalisation?

- ▶ Evolution des exigences des consommateurs
 - ▶ Emergence de nouveaux modes de consommation
 - ▶ Segmentation du marché (prix, produit, qualité...)



Avec la multiplicité croissante des produits présents sur le marché, la normalisation permet aux opérateurs d'avoir des repères fixes.