



LES PERTES ALIMENTAIRES AU STADE DE LA PRODUCTION

Daniel Sauvaitre, Producteur de Pommes

Un postulat qui interroge

- ▶ « En Europe **20% des F&L** sont **gaspillés** avant de quitter l'exploitation » (FAO 2011)
- ▶ « **20 % des F&L** » : chiffre invérifiable
 - Généralisation indigente => amalgame des situations très différentes.
 - Chaque fruit, chaque légume a ses spécificités.
- ▶ « **Gaspillés** » : qualification irrecevable des pertes en production => sous entend de la négligence coupable.



La motivation du producteur de fruits

- ▶ **Objectif principal :**
 - Obtenir des fruits de qualité
 - Déplorer le moins de perte possible

- ▶ **Toute perte avant expédition**
 - => échec économique majeur mettant en péril l'exploitation.



Les principales causes de pertes de fruits avant l'expédition (1/2)

- ▶ **Dégâts climatiques**

=> Gel, grêle, sécheresse, excès...

- ▶ **Dégâts de maladies et de ravageurs divers**

=> Pourritures, vers dans le fruit, moisissures...

- ▶ **Disponibilité de la main d'œuvre aux moments cruciaux**

...



Les principales causes de pertes de fruits avant l'expédition (2/2)

Au champ ou au verger :

Si qualité insuffisante : abandon partiel ou total des fruits car :
coûts de cueillette & stockage > valeur marchande des fruits.

⇒ **Point d'équilibre variable selon le contexte offre/demande**

Au stade conditionnement :

Ecart qualitatifs de tri si :

coûts de mise en marché (emballages, transport...) > valeur marchande potentielle ou ne trouvant pas d'acheteurs

▶ **Qualité inférieure aux normes réglementaires de commercialisation** ...

L'exemple de la pomme



Pertes	Principales causes	Proportion
Au verger 	Chutes de fruits	Moy = 3 à 5 %
	Attaques de ravageurs mal contrôlées	Extrême 100 %
	Chantiers de récolte pas assez rapide	
Durant le stockage ou à l'expédition 	Maladies de conservation	Moy = 3 à 5 %
	Manipulations	A l'extrême 100 % en cas de dysfonctionnement d'une chambre froide par exemple.

Les débouchés qui limitent les pertes

- ▶ **Transformation** : pâtisserie, compote ou jus pour les pommes, les poires etc...

=> Pertes très diminuées, voire inexistantes, lorsqu'il existe une filière de transformation

Mais si offre > demande => destruction au champ

- ▶ **Dons**

L'absence totale de débouchés est un risque récurrent et difficile à prévoir

Circuits courts, circuits longs : quelle incidence sur les pertes ?

- ▶ La vente à la ferme peut permettre dans quelques cas d'écouler de petits volumes d'écarts à petits prix.

Acceptation d'une qualité visuelle moindre => plus élevée

- ▶ Circuits courts : part très faible de la consommation globale au regard de la localisation respective des consommateurs et des producteurs.



Incidence de la normalisation sur les pertes en production

▶ **Les normes :**

- ▶ Classifications qualitatives des F&L selon aspect et taille
- ▶ Langage commun de définition des produits
- ▶ Indispensable aux échanges commerciaux

▶ **Normalisation et autorisation à la vente** de telle ou telle catégorie de F&L sont 2 questions différentes :

- ▶ Ce qui est classé « moche » peut être autorisé à la vente.
- ▶ La normalisation des fruits est associée à l'interdiction ou à l'autorisation de vendre ce qui est « moche ».



Ne pas confondre normalisation et autorisation à la vente

La norme est le langage commun de tout échange commercial mondial



Incidence de la dénormalisation sur les pertes

- ▶ La disparition des normes publiques serait instantanément remplacée par une définition commerciale privée indispensable des produits échangés.
- ▶ La normalisation sanitaire ne peut pas disparaître
- ▶ La faible valorisation des F&L « moches » ou de moindre qualité les écartera tout autant du marché et ils seront détruits avant l'expédition si une filière de transformation suffisamment rémunératrice n'existe pas.



Comment peut-on diminuer efficacement les pertes à la production ?

- ▶ Assurer la disponibilité en eau
- ▶ Protéger contre le gel, la grêle...
- ▶ Disposer de la protection phytosanitaire efficace nécessaire aux cultures
- ▶ Maîtriser la conservation et les pourritures jusqu'à la consommation
- ▶ Disposer de la main d'œuvre nécessaire aux moments critiques



Conclusions (1/2)

- ▶ Garder précieusement la normalisation publique des F&L (langage commun)
- ▶ Interdire toute intervention publique à la production ou sur les marchés pour le portage des pertes (retraits)
- ▶ S'assurer de la complète responsabilité économique de tous les acteurs, du producteur jusqu'au consommateur



Conclusion (2/2)

- ▶ Disposer de tous les moyens nécessaires à la protection contre les aléas climatiques et contre les ravageurs de tous types
- ▶ Accessoirement et selon un avis strictement personnel : *Autoriser à la vente tous les fruits et légumes dès lors qu'ils sont bons et sains... même moches.*





MERCI POUR VOTRE ATTENTION

Comité Consommateurs de l'Aprifel - 30 avril 2014