

● Novembre 2015

Etude des pertes alimentaires dans la filière fruits et légumes

Etude financée par FranceAgriMer, Interfel, l'UNILET et l'ANICC et réalisée par le cabinet Gressard en partenariat avec l'INRA

Contexte et objectif

Les fruits et légumes dans les médias sont très fréquemment associés au thème du gaspillage et des pertes alimentaires. Les analyses quantitatives existantes ne permettent pas de mettre en perspective cette place occupée par les fruits et légumes dans le gaspillage alimentaire. En effet, les ordres de grandeur diffèrent grandement selon les études.

Parallèlement, les définitions utilisées pour les « pertes » et le « gaspillage alimentaire » diffèrent nettement selon les études.

Le manque de chiffres a amené la filière fruits et légumes à lancer une étude pour estimer les pertes alimentaires en fruits et légumes frais et transformés, à chaque maillon de la filière. L'étude a aussi pour objectif de mettre en perspective les résultats avec les analyses et les définitions préexistantes (FAO, FUSIONS).

Méthodologie

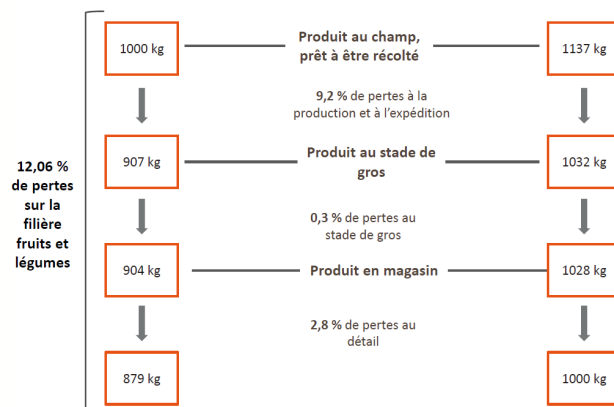
La méthode de l'étude repose sur :

- une analyse bibliographique,
- des entretiens avec 110 entreprises de la filière, à chacun des stades (production, expédition, stade de gros et plateformes GMS, détail),
- une analyse quantitative et qualitative des données,
- une mise en perspective des résultats.

La définition retenue pour l'étude est celle utilisée dans le cadre du projet européen FUSIONS : est considérée comme perte tout produit qui « sort de la chaîne alimentaire », à partir du moment où le produit est « prêt à être récolté ». Les produits redirigés vers le don alimentaire et l'alimentation animale ne sont pas considérés comme des pertes.

Les pertes dans la filière fruits et légumes frais française

Estimation basée sur les enquêtes



Principales causes des pertes

1. A chaque stade de la filière, les pertes en fruits et légumes sont en grande partie dues au caractère périssable des fruits et légumes frais. Les fruits et légumes sont des produits fragiles, leur durée de vie est courte et ils requièrent une manipulation méticuleuse. Leur dégradation a lieu à la production et à toutes les étapes de la commercialisation,
2. Des pertes en production sont également liées aux impacts d'aléas aussi bien météorologiques que biologiques (bioagresseurs : insectes, bactéries),
3. Enfin, des paramètres économiques (coût de production, prix du marché, périodes de surproduction) sont aussi susceptibles d'engendrer des pertes.

Pratiques pour réduire les pertes/valoriser les produits

Au stade production

- Segmentation des produits et circuits en fonction de l'apparence, sans « concurrence » entre produits de la même gamme, segmentation des gammes
- Utilisation en alimentation animale : usine ou directement auprès d'éleveurs
- Transformation (majoritairement fruits)
- Installation de vergers sous filet (protection du vent, grêle,...)

Au stade expédition

- Envoi des produits en transformation (pomme, abricots, pêche nectarine) : valorisation des produits destinés à la transformation (agrégage spécifique), valorisation des écarts de triage/conditionnement
- Revalorisation des retours clients
- Forte sélection à l'agrégage et renvoi des produits chez les producteurs si non acceptés

Au stade grossistes et plateformes

- Filière don alimentaire
- Travail des équipes : réunion analytique de suivi des pertes, traitement des réclamations clients
- Alimentation animale

Au stade de détail

Supermarchés/hypermarchés :

- Filière don alimentaire
- Envoi en alimentation animale
- Travail des équipes

Détaillants :

- Filière don alimentaire
- Envoi en alimentation animale
- Service assisté
- Sélection des produits
- Re-travail des produits : salades, poireaux...
- Baisse du prix des produits pour la confiture
- Dons des produits très murs

Freins à la réduction des pertes

Au stade production

Difficultés d'envoyer les produits en transformation :

- absence d'usine,
- coûts de transport élevés par rapport au prix de vente,
- périssabilité du produit

Au stade expédition

- Prix du transport qui limite la valorisation en transformation, notamment pour les productions à faible volume (cerises,...)
- Utilisation d'emballages spécifiques (par exemple caisses plastiques) qui rend impossible la redirection des produits en cas de refus vers d'autres circuits
- Stratégies de marque pour une bonne valorisation des produits qui veulent éviter une revente à prix « dégradé » de leur marchandise suite à des refus clients

Au stade grossistes et plateformes

- Certains MIN ne proposent pas de solutions pour la revalorisation des bio-déchets
- Coûts liés à la méthanisation

Les pertes dans la filière légumes transformés

Pour estimer les pertes dans la filière des légumes d'industrie, deux exemples ont été retenus (haricot gousse et pois).

- Haricot gousse : 4 % de pertes au stade production et 18 % au stade industrie
- Pois : 5 % au stade production et 13 % au stade industrie

Au stade de la production, les pertes sont essentiellement dues à des facteurs météo (orages inondations, sécheresse), sanitaires (plantes toxiques, parasites, maladies) et économiques (engorgement outil industriel suite à une maturation accélérée, surproduction).

Au niveau de l'industrie, les pertes sont liées au écart de tri entre l'entrée et la sortie usine en raison de la présence de corps étrangers et des parties non consommables (gousses, feuilles, légumes immatures, casses, tachés). Ces éléments sont essentiellement destinés à l'alimentation animale et ne sont donc pas considérés comme des pertes selon la définition FUSIONS.

Les pertes dans la filière champignon de couche

Dans la filière champignon de couche, les pertes sont estimées à 3,1 % en moyenne au niveau de la production. Les raisons peuvent être différentes : pousse trop rapide bloquée par d'autres bacs, produits abimés lors de la coupe, casse lors de l'expédition, contrainte salariale pour la récolte. Les pertes sont essentiellement destinées au compost, au don aux banques alimentaires et à la transformation (de plus en plus rare).

Comparaison aux autres sources de données

- Des données concernant les pertes alimentaires ont été publiées et diffusées ces dernières années mais le périmètre de ces études ne concernait jamais précisément la filière fruits et légumes en France
- Souvent, les données diffusées avaient été extrapolées à partir des filières étudiées dans d'autres pays et au cours d'années différentes. Cette méthodologie a notamment été choisie dans le rapport FAO de 2011 où l'extrapolation concernait des grandes zones géographiques tout en fusionnant les filières des fruits et légumes frais et transformés.
- Au final, avec une méthodologie plus affinée sur la filière fruits et légumes en France, les résultats issus de l'enquête menée par Gressard en collaboration avec l'INRA présentent des niveaux de pertes bien plus faibles que l'étude FAO 2011 : environ 12 % pour l'étude Gressard contre 37 % pour le FAO.

A retenir

La filière fruits et légumes met tout en œuvre pour réduire les pertes alimentaires de la production jusqu'à la vente au détail (12 % de pertes dans la filière des fruits et légumes frais en France). Par exemple, les entreprises développent le don alimentaire à tous les stades de la filière. Ce n'est qu'en dernier recours que les volumes de fruits et légumes non consommables sont valorisés par d'autres procédés comme la méthanisation.



Rédaction : Cabinet Gressard, Interfel, FranceAgriMer, UNILET, ANICC

Ont contribué à ce numéro : unité Culture et filières spécialisées/service Marchés et études des filières
Renseignements : julie.barat@franceagrimer.fr