

ÉTUDES Fruits et Légumes



- **Novembre 2025**

ÉTUDE SUR LES PERTES DANS LA FILIÈRE FRUITS ET LÉGUMES ET SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Étude réalisée par le cabinet Cersesco pour FranceAgriMer et Interfel.

Introduction et contexte

La question des pertes et du gaspillage alimentaire s'est imposée ces dernières années comme un enjeu majeur, tant sur le plan économique qu'environnemental et sociétal. Dans le secteur des fruits et légumes frais, cette problématique est intégrée depuis longtemps par les entreprises car elle revêt une importance particulière : la filière est soumise à de fortes contraintes liées à la nature périssable des produits, à la variabilité des récoltes, aux exigences de qualité et de commercialisation, ainsi qu'aux attentes croissantes des consommateurs et des pouvoirs publics en matière de lutte contre le gaspillage.

L'étude présentée s'inscrit dans la continuité de travaux menés depuis une dizaine d'années, notamment l'étude menée par le cabinet Gressard Consultants en 2015 « *Pertes alimentaires dans la filière fruits et légumes* »¹ ou encore l'étude « *pertes et gaspillages alimentaires* » menée par l'ADEME en 2016, qui

ont permis de poser les premiers jalons d'une quantification des pertes et gaspillages à l'échelle de la filière. Cependant, le contexte évolue : les acteurs sont confrontés à une intensification des aléas climatiques et sanitaires, à une pression accrue sur la compétitivité et la rentabilité, et à une évolution des pratiques de consommation. Par ailleurs, le cadre réglementaire s'est renforcé, avec des objectifs ambitieux fixés au niveau national et européen pour réduire le gaspillage alimentaire.

Face à ces défis, la filière fruits et légumes frais souhaite renforcer son suivi après une première étude menée en 2015. L'étude s'attache à décrire l'ensemble des débouchés, quantifier les volumes concernés à chaque étape de la chaîne, analyser les destinations vers lesquelles ces produits sont redirigés et comprendre les causes majeures de ces phénomènes. Elle vise également à recenser des leviers et formuler des recommandations en vue d'améliorer la gestion des produits et limiter les pertes et gaspillages.

¹ Etude réalisée pour le compte de FranceAgriMer, Interfel l'ANICC et l'UNILET ; schéma synthétique de l'étude disponible à cette adresse :

<https://www.interfel.com/services/documentation/plaquette-pertes-alimentaires/>

Méthodologie et définitions

La méthodologie adoptée repose sur une approche à la fois quantitative et qualitative, combinant des entretiens avec des experts et des professionnels, une analyse bibliographique, des ateliers de travail, ainsi que des enquêtes en ligne auprès des opérateurs économiques et des consommateurs. Les phases d'enquête se sont déroulées principalement entre février et juillet 2025, avec une attention particulière portée à la représentativité des répondants.

Le périmètre couvre l'ensemble de la chaîne de valeur : de la production jusqu'au consommateur final à domicile (hors restauration hors foyer). Sont étudiés tous les fruits et légumes frais produits ou achetés par un opérateur qui n'ont finalement pas été commercialisés dans le circuit du frais (hors bananes et pommes de terre). L'étude **quantifie** ainsi dans un premier temps **l'ensemble des produits écartés du frais (écarts)**.

Elle s'attache ensuite à **distinguer** :

- La « **part revalorisée pour l'alimentation** », qui désigne la part des volumes qui est écartée du circuit de commercialisation du frais, mais est revalorisée en alimentation humaine (via le don ou la transformation) ou animale ;
- La part non revalorisée pour l'alimentation qui s'apparente dans les définitions à **des « pertes et gaspillages »**, qui correspondent aux volumes écartés du circuit du frais et **non revalorisés** : ils peuvent être destinés à la méthanisation, au compost, à la déchèterie ou laissés au champ.

NB : seule la notion de « gaspillage » a une définition légale en France : « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire est perdue, jetée ou dégradée » (Code de l'Environnement). Nous parlons ici de « pertes et gaspillages » sans

distinction afin de se dissocier des valeurs parfois négatives liées au simple terme « gaspillage ». D'autres notions, comme la part « évitable » ou « non évitable » des pertes et gaspillages n'ont pas de définition légale à ce jour et ne sont pas explorées dans cette étude.

Conformément à la précédente méthodologie (« *Pertes alimentaires dans la filière fruits et légumes* » 2015), les pertes et gaspillages sont mesurés en volumes, sur une année moyenne, en tenant compte des événements climatiques exceptionnels ramenés à un impact annualisé. Néanmoins la diversité des échantillons interrogés (types d'espèces, taille des structures, implication sur la thématique du gaspillage) entre 2015 et l'étude actuelle nécessite d'être prudent et de ne pas établir de comparaison directe des résultats entre les études. Seule la mise en place d'un observatoire ou d'un panel permettrait un suivi régulier et comparable des données.

Au total, 95 professionnels ont été interrogés : 31 entretiens bilatéraux ont été réalisés auprès de producteurs, expéditeurs, importateurs, grossistes et points de vente ; 64 réponses complémentaires ont été recueillies via des questionnaires en ligne. Dans le détail, ont été sollicités :

- 42 acteurs de la production/production expédition
- 27 acteurs de la première mise en marché (14 coopératives, 8 expéditeurs, 5 importateurs)
- 8 grossistes
- 14 points de vente (8 primeurs et 6 GMS)
- 4 entretiens avec des acteurs variés de la distribution

Enfin, une enquête consommateurs a été menée auprès de 800 personnes représentatives de la population française. Les résultats ont été pondérés selon la taille des structures et le poids

des espèces dans le marché français afin de garantir la pertinence des analyses.

Principaux résultats quantitatifs : vision globale et par maillon

Les résultats montrent des taux de pertes et gaspillages relativement stables par rapport à 2015. À l'échelle de la filière, le **taux total d'écarts** est estimé à **30 %**, dont **12 %** correspondent à des pertes et gaspillages non valorisés, et **18 %** à des volumes revalorisés en alimentation humaine ou animale mais seulement **3 %** de produits sont réellement jetés.

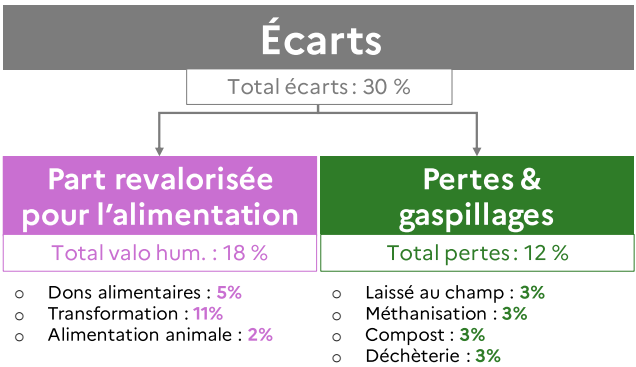


Figure 1 : résultats synthétiques de l'étude, à l'échelle de la filière

Les **pertes et gaspillages au stade de la consommation** s'élèvent à **3,1%** ; elles sont comptabilisées en parallèle. Les niveaux de volumes écartés varient selon le stade de la chaine et le schéma ci-dessous précise les **résultats par maillon** :

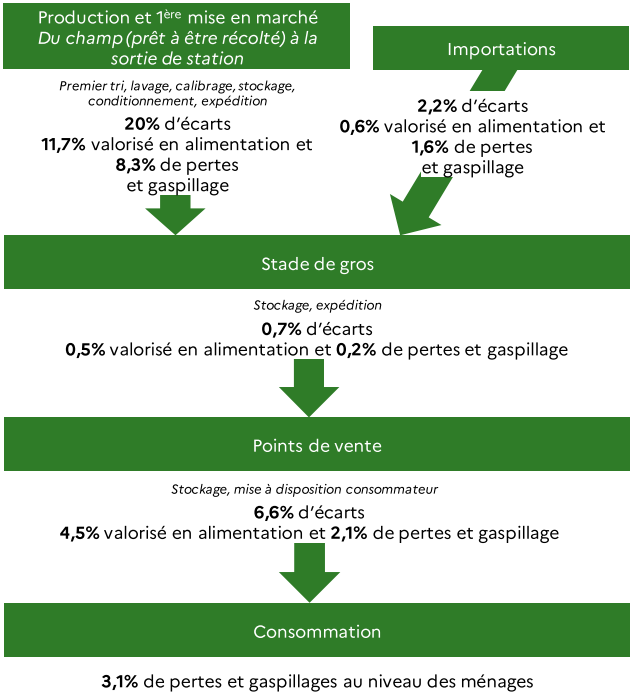


Figure 2 : résultats de l'étude par maillon

La **destination des produits écartés** est également différente selon les maillons considérés.

Globalement, à l'amont, la transformation (jus, purées, confitures, 4^e gamme) est la première destination des écarts, suivi par les fruits et légumes qui restent ou reviennent au champ (production hors calibre non récoltée, fin de parcelle). Vient ensuite la méthanisation puis le don.

Plus en aval, le don prend proportionnellement plus d'importance, tout comme la méthanisation. La transformation est en revanche plus anecdotique et bascule vers des pratiques in situ (ex. : préparations en magasin/chez les primeurs) destinées à prolonger la vie des produits. Ces résultats sont illustrés dans la Figure 3.

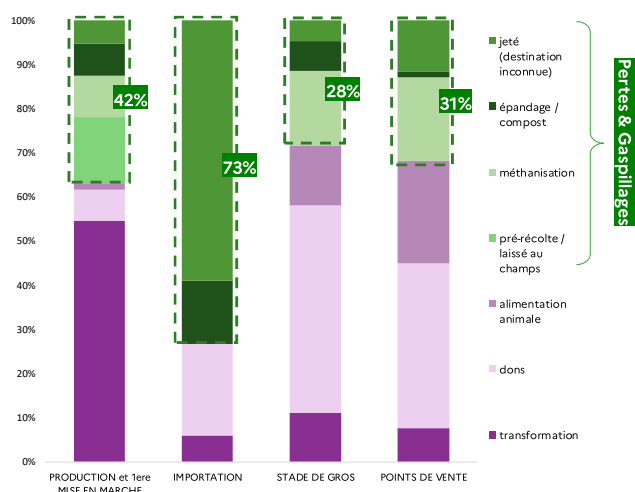


Figure 3 : Répartition des volumes écartés du frais, par destinations, pour chaque maillon (en comparaison, sur une base 100 %)

À noter : les paniers antigaspi (revente remisee pour les produits en fin de vie) maintiennent des volumes dans le circuit du frais, ils ne sont donc pas comptés dans les écarts. Quel que soit le maillon, les liens vers l'alimentation animale existent mais semblent ponctuels ou opportunistes (des accords souvent non contractuels avec des éleveurs locaux).

Concernant les **causes des écarts** plusieurs facteurs majeurs ressortent de l'étude. La première cause de pertes et gaspillages est différente selon le maillon interrogé. Chez les producteurs, la dégradation des produits par des ravageurs ou des pathogènes constitue la première cause d'écarts. Pour les 1^{ers} metteurs en marché, il s'agit des problématiques d'inventus liés à l'équilibre offre-demande du marché, notamment en cas de surproduction ou de baisse de la demande, pouvant entraîner un stockage prolongé et une évolution défavorable des produits. Le deuxième facteur de perte cité, à la fois pour les producteurs et les 1^{ers} metteurs en marché, est la non-conformité aux cahiers des charges des clients (problématiques de calibre, de couleur, de défauts d'aspect ou encore de qualité organoleptique). En effet, de nombreux opérateurs réalisent un tri strict pour répondre

aux exigences du marché, ce qui conduit à écarter précocement des produits pourtant consommables afin d'éviter des pertes et gaspillages en aval de la filière.

Cette problématique de non-conformité est d'ailleurs la principale cause mentionnée par les acteurs du stade de gros. Plus en aval, au niveau du stade de gros et des points de vente, c'est la qualité initiale du produit (produits achetés trop mûrs, abîmés) qui est mentionnée comme une cause majeure (la première pour les points de vente, la deuxième pour le stade de gros). En complément, les point de vente mentionnent les problématiques liées à la gestion du rayon et des stocks mais sans hiérarchisation claire. Quel que soit le maillon, les contraintes techniques, les incidents de manutention, les ruptures de la chaîne du froid ou les défauts de transport sont mentionnés de façon beaucoup plus marginale.

Leviers

De nombreuses pistes de **leviers** ont été **recueillies lors des entretiens avec les professionnels de la filière**, tout au long de l'étude : protection contre les aléas et les ravageurs, optimisation de la gestion des stocks (formation, traçabilité), diversification des débouchés (vente directe, transformation), amélioration des liens avec les structures du don, etc... La nécessité d'intensifier des échanges interprofessionnels afin de mieux gérer les conséquences (qualitatives et quantitatives) des aléas climatiques et de travailler à une meilleure adéquation entre l'offre et la demande est également soulignée, et ce, à tous les niveaux de la chaîne de valeur.

L'écart se creuse entre la réalité agricole et les attentes du marché habitué à des standards plus difficiles à atteindre et à une disponibilité constante. Cela contribue à entretenir voire à amplifier les pertes et gaspillages.

Parmi les actions envisageables, certains acteurs ont évoqué un travail de simplification des cahiers des charges, en adoptant lorsque c'est opportun, la norme générale (critères minimums à respecter pour être commercialisé dans l'UE). En complément, un travail visant à faire évoluer la valeur perçue des produits tout au long de la chaîne, en particulier au niveau du consommateur (au niveau des attendus de calibre ou de qualité visuelle par exemple), a également été proposé.

L'étude montre que c'est l'amont de la filière qui gère l'essentiel des écarts. Des actions sont menées mais nécessitent un accompagnement fort pour réduire ceux-ci notamment en termes de protections des cultures. D'autres pistes proposées lors des entretiens portent sur l'optimisation de la gestion du produit avec un renforcement nécessaire du travail collectif dans la filière et avec les parties prenantes pour renforcer les actions individuelles déjà menées.

Enquête consommateurs

L'étude consommateur menée du 2 au 10 juin 2025 s'intéresse aux habitudes d'achat, de consommation et de gaspillage des fruits et légumes frais, pour le mois de mai 2025². Ce module vient compléter le volet professionnel de l'étude, afin d'une part d'obtenir une estimation des pertes et gaspillage sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, et d'autre part de mieux comprendre les pratiques des consommateurs en vue d'identifier des recommandations adaptées aux différents publics, en tenant compte des espèces.

Concernant les pertes et gaspillage, près de la moitié des répondants (46 %) déclarent jeter une

partie des légumes qu'ils achètent, et un peu plus d'un tiers (38 %) pour les fruits. Toutefois, **les répondants indiquent principalement jeter une partie minime des produits, inférieure à 5 % du volume d'achat** de l'espèce concernée. Certaines espèces semblent plus sujettes que d'autres à être jetées, c'est le cas de certaines espèces fragiles comme les poires ou à contrario à longue conservation comme les oignons qui risquent de germer. **Pour les légumes, l'inadéquation entre les quantités achetées et celles réellement consommées est la première raison de jet**, tandis que **pour les fruits, c'est la présence de parties abîmées ou pourries dès l'achat qui ressort en premier lieu**. A contrario, la qualité intrinsèque du produit (ex : pas assez sucré) ne ressort pas comme une raison de jeter.

Les bonnes pratiques permettant de limiter les pertes et gaspillage sont globalement bien connues mais ne sont pas systématiquement mises en place : seuls 60 % des répondants déclarent toujours manipuler avec précaution leurs achats par exemple. Il existe ainsi une marge d'amélioration en termes de sensibilisation/pédagogie sur les bonnes pratiques de stockage, de manipulation ou encore de revalorisation (soupes, smoothies etc.) des produits.

² A noter que la saisonnalité de l'enquête a mené à une sous-représentation d'espèces pourtant très consommées comme

les poireaux ou les courges et représente donc une limite de l'enquête consommateurs

Conclusion

Le taux global de pertes et gaspillages estimé est resté stable par rapport aux résultats 2015 (12 %), néanmoins l'étude révèle, grâce à une méthodologie affinée, que la part réellement jetée est en réalité bien moindre (3 %). Cette analyse met aussi en lumière un écart croissant entre la variabilité de la production — accentuée par les aléas climatiques et sanitaires — et les attentes du marché, toujours plus exigeantes. Face à ce constat, les entretiens menés avec les professionnels de la filière ont permis d'identifier des pistes d'action individuelles, mais soulignent surtout la nécessité de les compléter par une action collective, afin d'éviter un report toujours plus marqué des pertes et gaspillages vers l'amont de la chaîne.



Rédaction : Ceresco / Interfel / FranceAgriMer

Renseignements :

- FranceAgriMer – Direction Marchés Etudes et Prospective, Service Analyse économique des filières
- Interfel - Direction Stratégie Filière, Service Transitions environnementale et sociétale.