



## Conseil économique et social

Distr. générale  
23 février 2016  
Français  
Original : anglais

---

### Commission économique pour l'Europe

Comité directeur des capacités et des normes commerciales

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Soixante-quatrième session

Genève, 18-21 avril 2016

Point 4 de l'ordre du jour provisoire

**Pertes/gaspillages alimentaires en rapport  
avec l'application des normes**

### **Pertes/gaspillages alimentaires en rapport avec l'application des normes\***

Le document de travail ci-après sur les liens entre l'application des normes et les pertes/gaspillages alimentaires a été établi par le Rapporteur (Suède) avec le concours d'autres délégations. Les représentants sont invités à adresser leurs observations au secrétariat.

---

\* Le présent document a été soumis à la date indiquée ci-dessus en raison des délais nécessaires aux délégations pour faire parvenir leurs observations.

GE.16-02798 (F) 150316 220316



\* 1 6 0 2 7 9 8 \*

Merci de recycler



## I. Contexte

À sa réunion de mai 2014, la Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais a constitué un groupe de travail, composé des délégations de l'Allemagne, des États-Unis, de la France, de la Malaisie, du Royaume-Uni et de la Suède (Rapporteur), pour tenter de dégager les raisons pour lesquelles les normes peuvent être cause de gaspillage.

À la réunion de novembre 2014 du Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles, les délégations ont échangé des vues sur la manière d'aborder les problèmes de gaspillage alimentaire dans le contexte des normes de qualité. À sa session de 2015, la Section spécialisée de la normalisation des fruits et légumes frais a engagé les travaux pour un nombre limité de produits, en s'intéressant aux normes relatives aux poireaux et aux tomates, afin de déterminer les questions et les dispositions qui pourraient être abordées du point de vue de la réduction du gaspillage alimentaire. Il a été décidé, en outre, d'élaborer un document de travail qui présente certains aspects généraux et certaines options possibles pour modifier la norme-cadre de la CEE.

Le présent document a donc pour objet d'étudier les effets des normes de commercialisation actuelles sur le gaspillage alimentaire et les options de modification possibles.

### A. Les normes-cadres actuelles et leur utilisation

La plupart des normes applicables aux fruits et légumes frais à l'heure actuelle comportent trois catégories de qualité : la catégorie « Extra », la catégorie I et la catégorie II. Certaines normes de produits n'en comportent que deux, la catégorie I et la catégorie II. Les prescriptions de qualité définies dans les normes augmentent entre la catégorie II, où les produits sont censés avoir une bonne qualité gustative mais où il existe des tolérances assez hautes pour les défauts extérieurs, et la catégorie « Extra », où les produits sont censés offrir une qualité extérieure parfaite. Tous les produits, indépendamment de la catégorie, sont supposés toutefois avoir une bonne qualité gustative.

Les descriptions normalisées figurant dans les normes servent de base à des accords commerciaux entre acheteurs et vendeurs. Elles facilitent la communication au sujet des attentes de l'acheteur et, en réduisant les délais et les efforts nécessaires à cette communication, diminuent les coûts et les risques de transaction.

Dans les supermarchés, à l'heure actuelle, les produits vendus sont dans une très large mesure des produits de catégorie I. Des produits de catégorie II, et des produits de catégorie « Extra » n'y sont vendus que dans une faible mesure. On peut donc relever que les détaillants utilisent très peu la possibilité de vendre des produits dont les critères concernant la qualité extérieure sont moins élevés.

Au cours de l'année écoulée, certains commerces ont commencé à vendre des produits dénommés « fruits moches » qui sont des produits présentant toutes sortes de défauts de forme, de taille, de coloration et d'aspect extérieur. Cela répond aux préoccupations croissantes des consommateurs quant à la mise au rebut de certains fruits et légumes, dès le site de production ou au moment du triage, du fait qu'ils ne répondent pas aux exigences « cosmétiques » actuelles. La question se pose donc de savoir si ces produits peuvent être vendus dans le cadre des normes en vigueur, ou s'il convient de modifier les normes pour tenir compte de ces produits.

## B. Un changement est-il nécessaire ?

On peut répondre à cette question tant par la négative que par l'affirmative.

La catégorie II accorde une latitude assez importante pour les défauts extérieurs. En outre, il existe une tolérance de 10 %, en poids ou en nombre, pour les produits qui ne correspondent pas aux caractéristiques de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales. Néanmoins, au plus 2 % des produits peuvent être dégradés. La tolérance de 10 % englobe toutes les malformations, les défauts graves concernant l'épiderme et la coloration et les défauts valant exclusion au regard des caractéristiques minimales mais n'affectant pas la comestibilité, par exemple, de légers dommages, des traces de terre ou une absence de fraîcheur. La tolérance de 2 % englobe tous les défauts valant exclusion au regard des caractéristiques minimales qui rendent le produit impropre à la consommation. En outre, certaines normes admettent une tolérance supplémentaire liée à des défauts courants, à titre d'exemple la tolérance supplémentaire de 25 %, en poids, concernant les carottes brisées.

Si les produits étaient vendus plus généralement dans la catégorie II, le fait que celle-ci admette les défauts cosmétiques et les tolérances assez larges qui y sont prévues permettraient de vendre la plupart des produits.

Lorsque des magasins vendent des « fruits moches », cependant, il s'agit le plus souvent de lots comportant des produits qui n'ont pas satisfait aux exigences de la catégorie I, autrement dit d'une concentration de « produits non conformes ». Dans ce cas de figure, les tolérances prévues par la catégorie II ne sont sans doute pas suffisantes. Pour que ce type de lot puisse être vendu, certaines modifications devront être apportées aux normes.

## II. Quelles sont les possibilités de modification ?

Trois options ont été retenues et sont examinées ici.

- Renoncer aux normes et vendre les produits sans aucune description normative.
- Prévoir des tolérances plus importantes dans la catégorie II pour les défauts.
- Introduire une catégorie III.

### A. Renoncer aux normes et vendre les produits sans aucune description normative

Si tous les produits, indépendamment de leur taille, de leur coloration, de leur forme et de leurs défauts extérieurs, étaient vendus au même prix, cela signifierait que, du point de vue du détaillant, ces aspects ne comptent pas pour le consommateur. Il ne fait guère de doute cependant que telle n'est pas la situation à l'heure actuelle. Dans la mesure où ces aspects sont importants pour les consommateurs, ils le sont également pour les détaillants, les grossistes, les importateurs, les emballeurs et les producteurs.

Aussi longtemps que les aspects de qualité extérieure seront importants pour les consommateurs, les accords commerciaux entre les acheteurs et les vendeurs prévoiront des exigences accompagnées des descriptions pertinentes de ces aspects. Si les normes officielles ne sont pas utilisées (ou sont jugées sans utilité pour les négociants si elles ne correspondent pas aux pratiques commerciales), les acheteurs, autrement dit les chaînes de vente au détail, imposeront leurs propres exigences. En conséquence, les producteurs et les emballeurs devront satisfaire à des exigences différentes en fonction des différents acheteurs. Cela augmentera les coûts de transaction et les risques et renforcera le pouvoir

des acheteurs, c'est-à-dire des chaînes de vente au détail. En particulier, les petits producteurs des marchés lointains auront du mal à connaître les attentes des marchés/acheteurs à forte valeur ajoutée et à y répondre. Ainsi, les petits producteurs des pays en développement sont un groupe qui risque de rencontrer des difficultés si cette option est retenue.

## **B. Prévoir des tolérances plus importantes dans la catégorie II pour les défauts**

Une autre option est d'ouvrir la catégorie II davantage encore qu'aujourd'hui. La plupart des produits étant vendus à l'heure actuelle dans la catégorie I, une modification de la catégorie II ne devrait pas avoir d'incidence majeure sur le marché.

La catégorie II pourrait être élargie pour accueillir des produits de tailles, de colorations et de formes différentes et présentant des défauts extérieurs, à l'exclusion toutefois des produits atteints de pourriture, dégradés ou présentant d'autres défauts qui les rendent impropres à la consommation.

Avec cette option, il n'y aurait pas de niveau de qualité intermédiaire entre la catégorie I et les produits vendus à l'heure actuelle sous la désignation de « fruits moches ». Compte tenu de l'utilisation restreinte de la catégorie II, cela pourrait ne pas avoir d'incidence significative sur le marché.

## **C. Introduire une catégorie III**

Une troisième option est de conserver la catégorie II plus ou moins telle qu'elle est aujourd'hui et d'introduire une catégorie III. Cette catégorie autoriserait les défauts de forme, de coloration et d'épiderme qui n'ont pas d'incidence sur la qualité gustative du produit. Elle n'imposerait pas de caractéristiques de taille et d'uniformité mais conserverait des caractéristiques de maturité pour faire en sorte que le produit soit de bonne qualité gustative.

La catégorie III consisterait pour l'essentiel en des « caractéristiques minimales » établies à part pour chaque produit pour tenir compte des spécificités de chacun. Les spécificités en question sont par exemple les prescriptions relatives à la maturité pour les fruits, les tolérances applicables aux carottes brisées et les tolérances de parage pour le chou-navet et le céleri-rave. La catégorie III conserverait les mêmes prescriptions relatives au marquage que la catégorie « Extra », la catégorie I et la catégorie II.

En maintenant la catégorie II et en introduisant une catégorie III, on aurait un choix plus large permettant d'utiliser par exemple la catégorie II pour les produits biologiques.

La nécessité ou non de ce changement devra être débattue plus avant.

---