

# Etude des pertes alimentaires dans la filière fruits et légumes

Réalisation **Cabinet Gressard** en partenariat avec des experts de l'**INRA (2015)**

Pour la première fois en France, l'étude commanditée par Interfel présente une estimation des pertes en fruits et légumes tout au long de la filière des fruits et légumes frais, de la production (stade prêt récolte) jusqu'au point de vente.

## Constat et enjeux



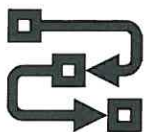
- Les fruits et légumes sont souvent associés médiatiquement au thème des pertes et gaspillage alimentaire
- Très peu de données chiffrées existent sur les fruits et légumes
- Un premier enjeu résidait dans la collecte de données fiables et utilisables en France

## Objectifs



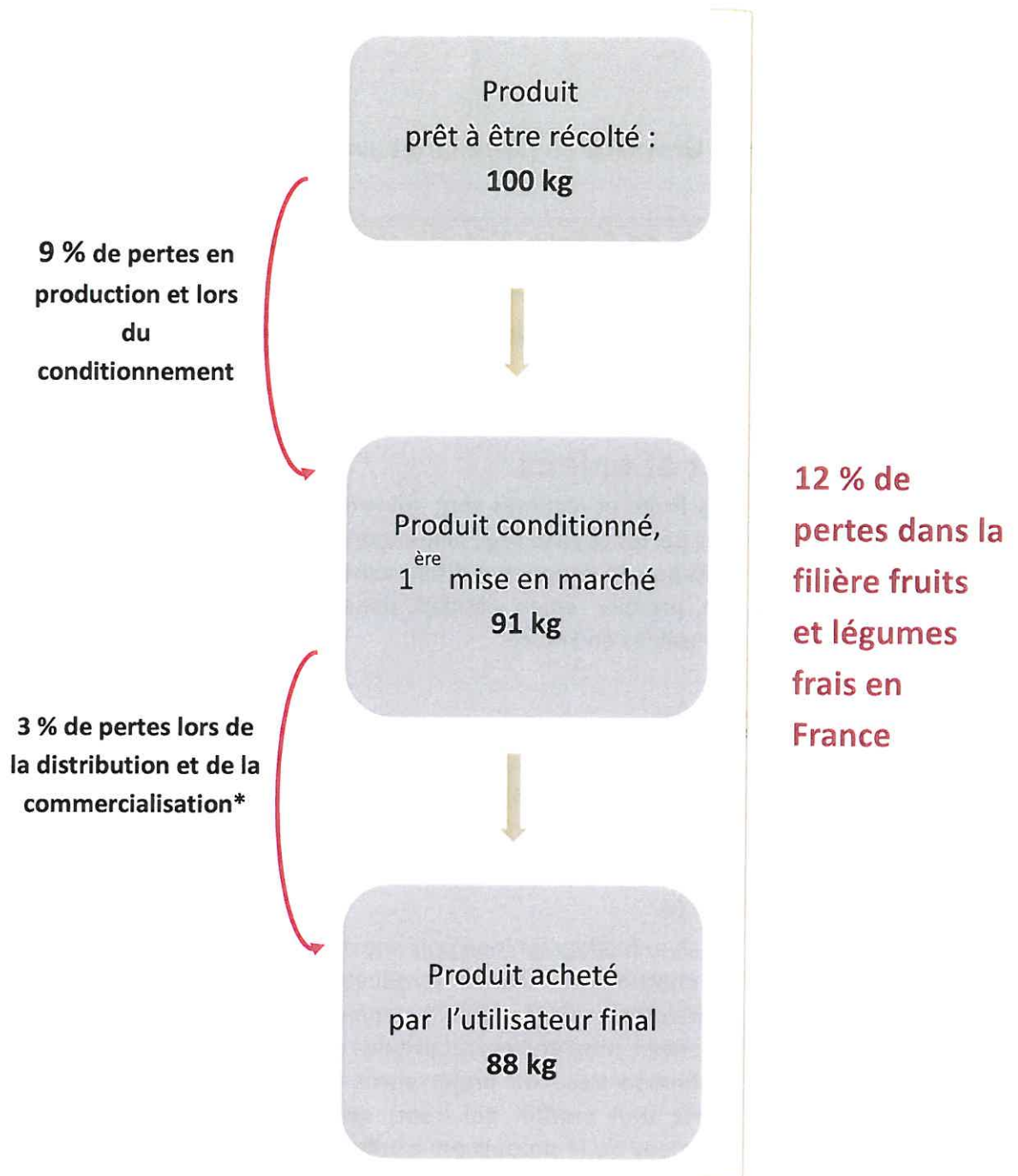
- Evaluer les pertes sur l'ensemble de la filière fruits et légumes
- Identifier les causes et les destinations des pertes
- Préciser les mesures visant à réduire les pertes

## Méthode



- Analyse bibliographique puis entretiens avec 110 entreprises de la filière, à chacun des stades (production, expédition, stade de gros et plateformes GMS, détail), analyse quantitative et qualitative des données, mise en perspective des résultats
- Définition issue du projet européen **FUSIONS** : est considéré 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.
- Périmètre : fruits et légumes frais, France métropolitaine, de la production à la vente au détail

## Estimation des pertes dans la filière fruits et légumes française



\*Un volume équivalent est destiné au **don alimentaire**. Intégrés dans la chaîne alimentaire, les volumes destinés au don alimentaire ne sont pas considérés comme des pertes.

*Cette étude commanditée par Interfel, a bénéficié du cofinancement de FranceAgrimer et des partenariats de l'UNILET et de l'ANICC.*

## Principales causes de pertes

- 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.
- Des pertes en production sont également liées aux **impacts d'aléas** aussi bien **météorologiques** que **biologiques** (bioagresseurs = insectes, bactéries...).
- Enfin, des paramètres **économiques** (coûts de production, prix du marché, périodes de surproduction) sont aussi susceptibles d'engendrer des pertes.

## 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 des **fruits et légumes frais 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 (FAO (2011) Global Food Losses and Food Waste - extent, causes and prevention. Rome, Food and Agriculture Organization of the United Nations)** où l'extrapolation concernait des grandes zones géographiques tout en fusionnant les filières des fruits et légumes frais et transformés.

## 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.

