



# Conseil économique et social

Distr. générale  
27 février 2018  
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

Section spécialisée de la normalisation  
des fruits et légumes frais

#### Soixante-sixième session

Genève, 30 avril-2 mai 2018

Point 5 de l'ordre du jour provisoire

**Objectif 12 de développement durable et pratiques durables :**  
**Pertes alimentaires en rapport avec l'application des normes**

### Projet de code de bonne pratique\*

Le présent document contient des propositions de thèmes présentés par le Groupe de travail dirigé par la Suède et composé de la France, du Kenya, du Royaume-Uni, de la Slovaquie et de la Suède, qui feront l'objet d'un examen par la Section spécialisée, dans le cadre de l'élaboration d'un projet de code de bonne pratique.

Les délégations sont invitées à envoyer leurs observations au secrétariat avant la session.

---

\* Soumis à la date indiquée ci-dessus afin d'inclure les contributions apportées au projet.



## **Document de travail : Quels sont les éléments qu'un code de bonne pratique pourrait contenir ?**

Le présent document est composé d'un ensemble de suggestions pour l'élaboration d'un code de bonne pratique. Il devrait servir de base de discussion pour déterminer les éléments qu'un code de bonne pratique devrait ou NE devrait PAS contenir.

Le Groupe de travail propose que le débat soit d'abord orienté sur le choix des recommandations à faire figurer en priorité dans le code. Ensuite les discussions pourraient déterminer si les recommandations devraient être de nature générale (par exemple : refroidir rapidement les produits récoltés) ou de nature plus spécifique (refroidir à la température optimale dans les xx heures suivant la récolte).

### **Coopération le long de la chaîne concernant la planification, la manutention et la distribution**

Les acteurs intervenant le long de la chaîne s'engagent à assurer la planification de la production ainsi que des volumes commandés et leur adaptation à la demande, en termes de quantité et de qualité.

Les acteurs intervenant le long de la chaîne s'engagent à améliorer la qualité de la logistique de manière à réduire le plus possible l'intervalle entre la récolte et la commercialisation de détail.

Les acteurs intervenant le long de la chaîne s'engagent à collaborer de sorte à ne pas interrompre la chaîne de froid, et à maintenir les températures le plus près possible des températures idéales.

Les acheteurs intervenant le long de la chaîne s'engagent à passer les commandes et/ou à les modifier avec suffisamment d'avance pour que les produits puissent être récoltés, manipulés et refroidis avec soin avant leur expédition.

Les acheteurs et les producteurs s'engagent à collaborer en vue de sélectionner des emballages qui contribueront à réduire les déchets et les dommages aux produits, tout en trouvant un juste équilibre entre la quantité et le prix du matériau de conditionnement.

Les acheteurs et les producteurs s'engagent à collaborer en vue de mettre fin au traitement des agrumes à l'éthylène, pour leur donner une plus belle couleur, car cette pratique entraîne une réduction de la durée de conservation des produits et peut éventuellement les endommager.

### **Récolte**

Les producteurs s'engagent à utiliser des techniques de récolte ayant le moins d'impact possible sur la qualité et la durée de conservation des produits, et à éviter de récolter des produits sensibles par temps de pluie.

Les producteurs s'engagent à mesurer (de façon régulière ?) la quantité des produits gaspillés et à déterminer les causes principales du gaspillage.

### **Traitement après-récolte**

Les producteurs s'engagent à refroidir les produits sensibles dès leur récolte. L'opération de refroidissement devra commencer au plus tard dans les deux heures suivant la récolte.

### **Commercialisation**

Les acheteurs s'engagent à ne pas annuler ou modifier de commandes dans moins de x jours avant la date d'expédition prévue du produit de l'unité de conditionnement ou de production.

Les acheteurs s'engagent à ne pas passer de commandes pour des produits horticoles n'ayant pas atteint leur stade de maturité.

Les acheteurs s'engagent à ne pas exiger de spécifications qui nécessiteront des taillages inutiles.

Les négociants s'engagent à mesurer (de façon régulière ?) la quantité de produits gaspillés et à déterminer les causes principales du gaspillage.

### **Commerce de gros**

Les acheteurs en gros s'engagent à ce que les refus de produits soient :

- Effectués au plus tard trois heures après leur réception ;
- Conformes aux procédures d'échantillonnage définies par l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) ;
- Suivis d'un protocole de contrôle dans lequel seront précisés le motif de refus et le pourcentage de produits non conformes.

Les acheteurs en gros s'engagent à éviter de mener des campagnes visant à :

- Inviter les consommateurs à acheter plus que ce qui leur est nécessaire ;
- Faire supporter aux agriculteurs la charge négative des prix ;

Les acheteurs en gros s'engagent à mesurer (de façon régulière ?) la quantité des produits gaspillés et à déterminer les causes principales de ce gaspillage.

### **Commerce de détail**

Les acheteurs de détail s'engagent à ce que les refus de produits soient :

- Effectués au plus tard trois heures après leur réception ;
- Conformes aux procédures d'échantillonnage définies par l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) ;
- Suivis d'un protocole de contrôle dans lequel seront précisés le motif de refus et le pourcentage de produits non conformes.

Les acheteurs de détail s'engagent à s'abstenir de mener des campagnes encourageant les consommateurs à acheter plus que nécessaire leur consommation. La stabilité des quantités et des prix limite le gaspillage.

Les détaillants s'engagent à réduire les quantités de produits vendus en vrac.

Les détaillants s'engagent à trouver des moyens pour utiliser ou vendre les produits lorsqu'ils sont endommagés ou en dessous des normes optimales, par exemple à :

- Les vendre comme des produits de cuisson ;
- En réduire le prix ;
- Les utiliser dans des smoothies, des salades, etc. ;
- En faire don aux œuvres de bienfaisance.

Les détaillants s'engagent à mesurer (de façon régulière ?) les quantités de produits gaspillés et à déterminer les causes principales du gaspillage.