

## Etude des pertes alimentaires

### dans la filière fruits et légumes

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



#### Constat et enjeux



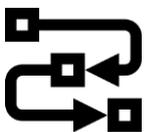
- Les fruits et légumes sont souvent associés médiatiquement au thème des pertes et gaspillage alimentaire
- Très peu de données chiffrées existent sur les fruits et légumes
- Un premier enjeu résidait dans la collecte de données fiables et utilisables

#### Objectifs



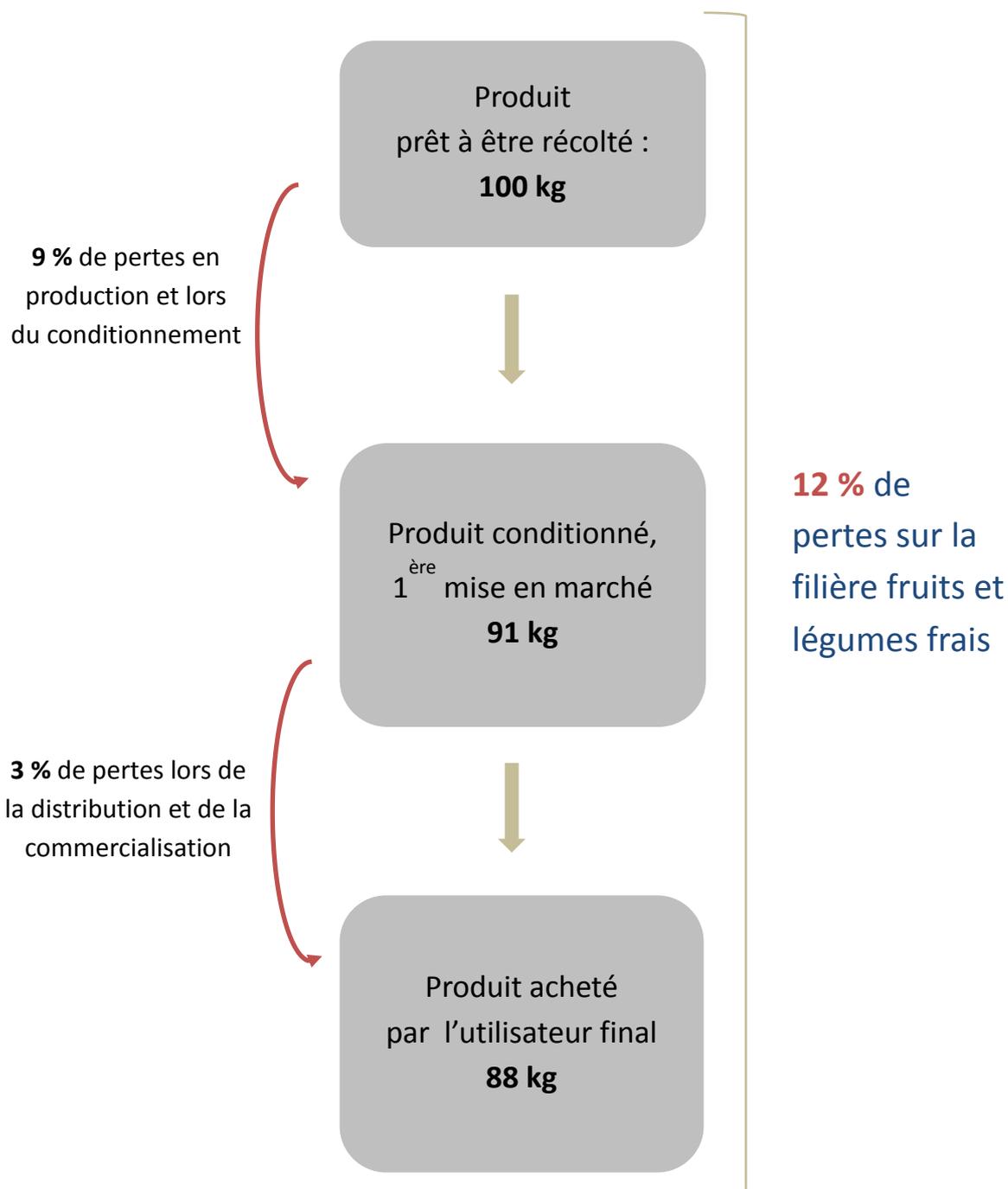
- Evaluer les pertes sur l'ensemble de la filière fruits et légumes
- Identifier les causes et les destinations des pertes
- Préciser les mesures visant à réduire les pertes

#### Méthode



- Analyse bibliographique, 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 ».
- Périmètre : fruits et légumes frais et transformés, France métropolitaine, de la production à la vente au détail

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



## 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.