

EXPLOITATIONS ET STATIONS DE FRUITS ET LEGUMES TÉMOINS : MOINS DE PERTES ALIMENTAIRES POUR PLUS DE PERFORMANCE !



**EXPLOITATIONS ET STATIONS
DE FRUITS ET LÉGUMES TÉMOINS :**

MOINS DE PERTES ALIMENTAIRES

POUR PLUS DE PERFORMANCE

Une opération financée par l'ADEME

Réalisée par :



En partenariat avec :



Cadre général de l'opération : pourquoi, pour qui ?

Objectifs de l'ADEME



- L'objectif de l'étude est d'activer des leviers supplémentaires afin de diminuer les pertes pour les producteurs et expéditeurs de fruits et légumes, et démontrer que ces pertes peuvent être réduites...
- ...tout en faisant des économies financières...
- ... en s'appuyant sur les résultats de 16 sites témoins.

Exploitations concernées



- ❑ Toutes exploitations et expéditeurs agricoles produisant des fruits et légumes :
 - Stations;
 - Producteurs-expéditeurs;
 - Expéditeurs indépendants.
- ❑ A destination de la consommation humaine
- ❑ Situés en France métropolitaine
- ❑ Motivés pour la réalisation de cette opération

Pourquoi agir contre le gaspillage alimentaire ?

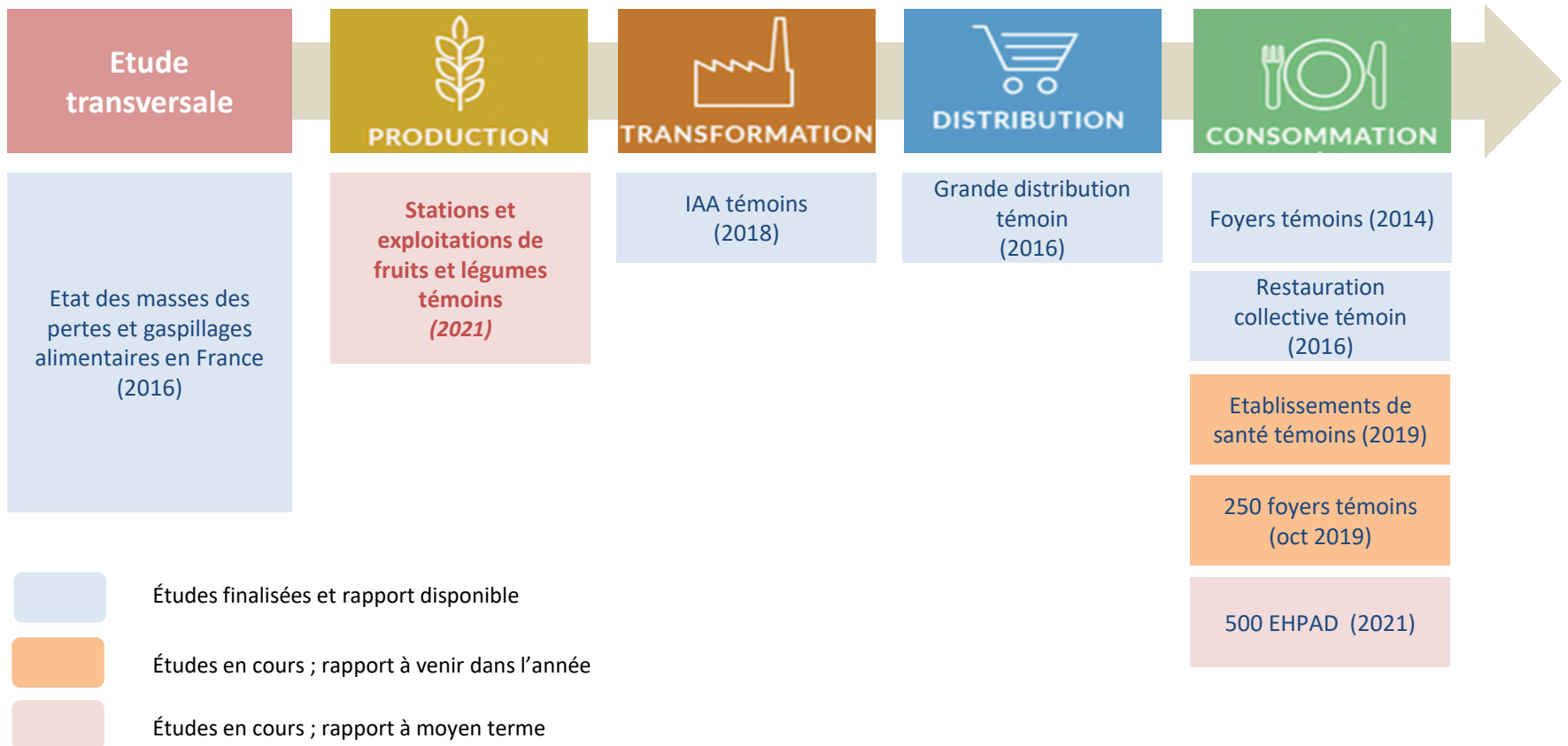


Le gaspillage alimentaire concerne les denrées destinées à la consommation humaine, mais qui, à une étape de la chaîne alimentaire sont soit écartées, jetées ou perdues.

- Des volumes gaspillés considérables à l'échelle de la planète et en France :
 - A l'échelle mondiale, environ 1/3 des aliments produits pour la consommation humaine est gaspillé (étude FAO, 2011)
 - En France, lorsque l'on somme le gaspillage alimentaire sur l'ensemble de la chaîne alimentaire (du producteur au consommateur), celui-ci s'élève à 10 millions de tonnes par an (étude ADEME, 2016)



Les études nationales de l'ADEME sur les pertes et gaspillage alimentaire



Et plus particulièrement, au sein des producteurs et expéditeurs de fruits et légumes?

- La filière la plus impactée par les pertes alimentaires à l'étape de production et d'expédition
 - Les fruits et légumes sont les deux groupes les plus sensibles à leur environnement (climat, stockage, parasites, manipulation) du fait de leur fragilité et périssabilité
 - En moyenne, **12%** de pertes pour les légumes (dont 9,2% au stade production/expédition) et **11%** de production « perdue » pour les fruits alors que les filières « Grandes cultures » et « Produits animaux » perdent respectivement 5% et 1% du volume au stade production.



- Un coût économique important
 - La valeur commerciale de ces pertes est estimée à **426 millions d'euros / an** pour les légumes et **335 millions d'euros / an** pour les fruits
 - Le coût commercial est supérieur aux autres filières malgré des volumes moindres, en raison d'un prix au kilogramme élevé des fruits et légumes

- Un fort potentiel d'amélioration
 - Selon les fruits et légumes considérés, on estime que les perspectives de réduction des pertes varient **entre 25 et 40%** au stade récolte et entre **1 et 25%** au niveau du stockage
 - Des solutions existent à tous les niveaux pour limiter les pertes (bonnes pratiques, innovation matérielle, outils d'aides à la décision et analyse d'humidité etc.)



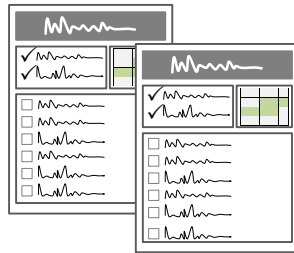
Source : ADEME, Gressard Consultants, 2018. Potentiels et leviers de réduction des pertes et gaspillages en production agricole. Rapport.

Qu'est-ce que propose l'ADEME dans le cadre de cette opération ?

POUR 16 EXPLOITATIONS ET STATIONS DE FRUITS ET LEGUMES VOLONTAIRES



Un **diagnostic** complet des pertes alimentaires par des consultants experts indépendants



Un **plan d'actions** sur-mesure pour réduire les pertes et réaliser des économies financières



Un **accompagnement** à la mise en œuvre de ce plan d'actions pendant 10 mois



Des **outils de communication** dédiés pour valoriser la démarche

Une prestation d'environ 7 500 euros par exploitation, financée intégralement par l'ADEME

Pour quel planning ?



Pourquoi s'engager en tant que site témoin ? Avec quelles contreparties ?

Vos intérêts

- Disposer de données clés pour votre exploitation :
 - Volumes de pertes alimentaires (par type de produit, voire par étape de fonctionnement selon les données transmises)
 - Coût complet des pertes alimentaires, en euros par jour et par an
 - Impacts environnementaux associés
- Etre accompagné individuellement dans la mise en œuvre d'actions de réduction des pertes alimentaires « sur-mesure », permettant de faire des économies financières
- Avoir des outils de communication dédiés

Vos engagements

- S'engager sur l'ensemble de l'opération
- Accueillir les consultants sur site (1 jours de diagnostic et 2 à 3 réunions de 2h) et désigner un pilote, principal interlocuteur des experts
- Mettre à disposition les données requises pour le diagnostic (du temps sera à consacrer par chaque site témoin afin de collecter ces données)
- Mettre en œuvre a minima 4 actions de réduction des pertes alimentaires pendant 10 mois
- Autoriser l'ADEME à communiquer sur les résultats de l'opération sous forme de fiche, validée par vos soins et sans informations confidentielles

Comment les sites témoins seront-ils sélectionnés ?

La sélection des 16 exploitations témoins sera assurée par le comité de pilotage de l'opération (ADEME, SOLAAL, FranceAgriMer) et reposera principalement sur les critères suivants :

Contribution des sites candidats à la **diversité de l'échantillon**

- Situation géographique (grandes régions)
- Type de production (fruits et légumes produits)
- Taille d'exploitation
- Type d'exploitation (producteur-expéditeur, expéditeur indépendant, appartenant à une Organisation de producteurs, à une coopérative, etc.)
- Type d'agriculture (biologique, label vergers éco responsable, HVE2, HVE3...ou conventionnelle)
- Type de circuit de vente pratiqué

Capacité des sites candidates à **entraîner *in fine* d'autres exploitations et stations** de fruits et légumes dans la réduction des pertes

Motivation des candidats pour participer à l'opération

Pour finir, comment se porter candidat ?

1. Se rendre sur le site internet www.fruitsetlegumes-temoins.fr d'ici le **08/05/2019**
2. Remplir le **FORMULAIRE DE CANDIDATURE** en ligne (prévoir une dizaine de minutes)
3. Imprimer, compléter, signer et renvoyer par mail à candidatures@fruitsetlegumes-temoins.fr la **LETTRE D'ENGAGEMENT** qui vous sera proposée après avoir complété le formulaire

Annexes : Informations complémentaires

Déroulé détaillé des diagnostics



Déroulé

- Prise de contact (téléphone + courriel) avec le pilote sur l'exploitation
- Pré-collecte de données et informations à distances
- Préparation des visites sur l'exploitation (planning détaillé, créneaux d'entretien)

- Tour de site (2 heures)
- Entretiens (<1 heure) : interlocuteurs à définir parmi les membres du personnels et les responsables clés

- Débriefing avec le pilote
- Relances sur les données / informations à transmettre

Implications pour les témoins

- Un échange téléphonique pour le pilote (+ mails)
- *Eventuellement un échange téléphonique pour 1 ou 2 personnes supplémentaires*

- Disponibilité pour les entretiens
- Transmission des données
- Assistance logistique

- Si besoin, disponibilité pour transmettre de nouvelles données (dans des délais raisonnables)
- Retour du pilote sur le rapport de diagnostic

Données nécessairement collectées par site témoin

Objectifs	Données requises	Modalités de collecte / sources
/	<ul style="list-style-type: none"> Généralités : effectif salarié, chiffre d'affaires, surface, principales étapes de fonctionnement, gestion de la collecte des déchets, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> Dossier de candidature Entretien préparatoire avec pilote de l'opération pour le site
Estimer les volumes gaspillés et en appréhender les causes afin de proposer in fine des actions	<ul style="list-style-type: none"> Volumes perdus Causes de pertes alimentaires 	<ul style="list-style-type: none"> Visite sur site : type de produits, distinction gaspillage / inévitable, volumes non comptabilisés dans les déchets Factures matières, énergie, eau et déchets Entretiens responsables (achats, production, ...) Entretien pilote de l'opération pour le site Entretiens avec le personnel
Estimer le coût complet du gaspillage alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> Coûts matières (prix de vente, coûts des intrants...) Coût énergie et eau Coût gestion des déchets Temps de travail / coût du travail 	
Estimer les impacts environnementaux associés	<ul style="list-style-type: none"> Liste des matières premières alimentaires et des produits perdus Origine des matières premières alimentaires perdues Origine des intrants Consommations énergie et eau Mode d'élimination des déchets 	

Aucune donnée individuelle collectée ou produite dans le cadre de l'opération ne sera diffusée sans l'accord de l'exploitation concernée