



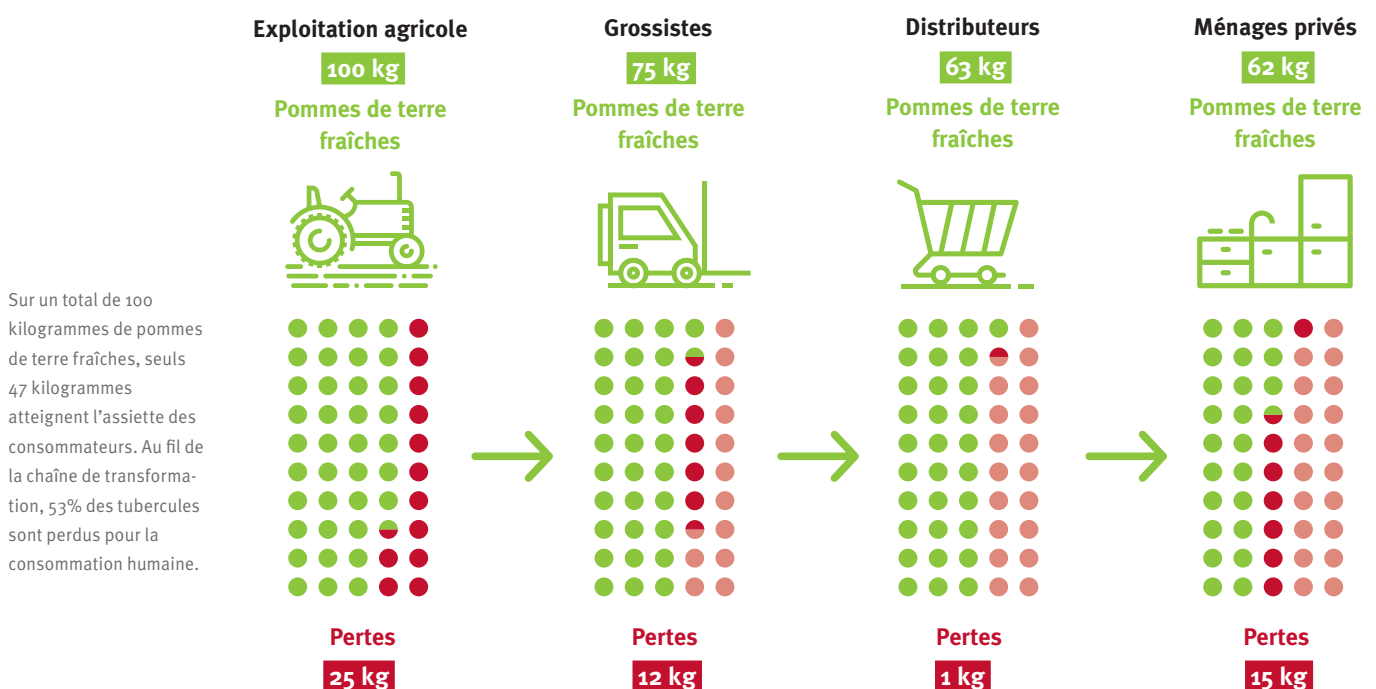
Stratégies de réduction des pertes alimentaires: le cas des pommes de terre

En Suisse, 53% des pommes de terre fraîches sont perdues pour la consommation humaine. De nombreux tubercules ne remplissent pas les critères de qualité du commerce et de l'industrie, et d'autre part, une grande partie des récoltes se gâte dans les ménages des consommateurs. Ces pertes ont des conséquences financières, en plus de nuire inutilement à l'environnement. Pour les scientifiques du PNR 69, il est possible d'agir notamment au niveau des ménages: avec de nouveaux modèles de vente et d'emballages, les pertes pourraient être réduites. En outre, pour que la production suisse gagne en durabilité, les tubercules de qualité insuffisante devraient être triés le plus tôt possible dans la chaîne de valeur et être utilisés à d'autres fins, par exemple pour nourrir les animaux ou pour produire du biogaz.

Environ un tiers de la production alimentaire mondiale est perdue pour la consommation humaine. Ces pertes alimentaires n'entraînent pas uniquement des moins-values; elles causent aussi un gaspillage des ressources naturelles et des atteintes inutiles à l'environnement. La pomme de terre compte parmi les produits qui ont les plus hauts taux de pertes. Dans le cadre d'un projet du PNR 69, des scientifiques ont analysé ce phénomène tout au long de leur chaîne de trans-

formation, du champ à l'assiette du consommateur. Leurs résultats montrent que l'ensemble des pertes de pommes de terre transformées par l'industrie représente 46% de la production: 26% se perdent lors de la récolte, 6% dans le commerce, 12% lors de la transformation et 2% chez les consommateurs. Il en va autrement du côté de la chaîne de valeur des pommes de terre fraîches, dont les tubercules sont vendus entiers aux consommateurs finaux. Au total, les pertes

Pertes de pommes de terre fraîches tout au long de la chaîne de production



équivalent ici à 53% des récoltes. Un quart des pommes de terre fraîches se perdent au niveau de l'exploitation agricole, 12% auprès des grossistes, 1% auprès des distributeurs et 15% dans les ménages (voir graphique). Les pertes dans les ménages sont dues au fait que les consommateurs achètent plus de pommes de terre qu'ils ne peuvent en consommer avant qu'elles ne se gâtent. Du côté des producteurs et des grossistes, en revanche, les pertes s'expliquent surtout par le fait que les tubercules ne répondent pas aux standards de qualité.

La forme et la taille des pommes de terre importent peu pour les consommateurs. Les critères purement esthétiques pourraient être appliqués de façon moins restrictive au moment du tri.

Les scientifiques se sont donc demandés si des standards de qualité plus bas permettraient de diminuer les pertes de pommes de terre. Leurs résultats ne permettent pas de tirer des conclusions définitives. D'un côté, les commerçants et l'industrie de transformation signalent que des standards moins élevés au niveau des producteurs se répercuteront plus tard dans la chaîne de transformation. En effet, une récolte de basse qualité a un impact négatif sur la durée de conservation des pommes de terre, car les tubercules sains peuvent par exemple contracter des maladies au contact de pommes de terre endom-

magées. Les sondages montrent que les consommateurs, eux aussi, désirent avant tout que les tubercules ne soient pas endommagés. Leur forme et leur taille, par contre, importent peu. Ce résultat suggère que les critères purement esthétiques pourraient être appliqués de façon moins restrictive au moment du tri.

Dans un second temps, les scientifiques ont examiné différentes stratégies de réduction des pertes dans la chaîne de transformation des pommes de terre. Ils ont pris en considération des facteurs environnementaux, la rentabilité et le point de vue des consommateurs. Au final, les stratégies de réduction des pertes au niveau des ménages se sont révélées être les plus prometteuses (lire les recommandations). Les quantités perdues à cause des standards de qualité pourraient aussi être diminuées par le recours à des pesticides supplémentaires, mais les consommateurs y sont fermement opposés. En outre, la meilleure façon de diminuer les impacts environnementaux de la chaîne de valeur est d'utiliser encore davantage les pommes de terre déclassées pour l'alimentation animale. Aujourd'hui déjà, 68% des pommes de terre fraîches qui ne sont pas destinées à la consommation humaine sont données aux animaux, et 4 à 8% servent à la production de biogaz.

Plus d'informations:
www.pnr69.ch

Recommandations

Réduire les pertes dans les ménages avec de nouveaux emballages

Plusieurs stratégies pour réduire les pertes de pommes de terre ont été testées durant le projet. Parmi elles, les interventions impliquant les ménages sont les plus convaincantes. En effet, les pertes au niveau des consommateurs finaux sont particulièrement peu durables, car la plupart des aliments sont jetés à la poubelle – ils ne peuvent donc pas être utilisés à d'autres fins. Les scientifiques formulent les recommandations suivantes:

- Des formats d'emballages adaptés permettraient de diminuer d'environ 5% les pertes de pommes de terre fraîches dans les ménages. La vente libre de tubercules ou la mise à disposition de différentes tailles d'emballages contribueraient à ce que les consommateurs achètent des quantités

d'aliments plus adaptées et qu'ils jettent moins de nourriture. Une plus longue conservation des pommes de terre aurait un effet comparable: les tubercules non lavés et placés dans une boîte en carton opaque ont une durée de vie particulièrement longue; il conviendrait donc de tester ce type d'emballages.

- Selon les sondages, les consommateurs accordent peu d'importance à l'apparence des pommes de terre. Les standards de qualité qui s'appuient exclusivement sur des motifs esthétiques pourraient donc être repensés. Moins de pommes de terre seraient écartées au moment de la récolte si la forme et la taille n'entraient pas en ligne de compte.