

## PRÈS DE LA MOITIÉ DE LA PRODUCTION DE FRUITS ET LÉGUMES DANS L'UNION EUROPÉENNE EST PERDUE

ARTICLES

[mise à jour : 10/2012]



C'est ce que révèle un rapport de la FAO (Food and Agriculture Organization), tout récemment mis en avant par le projet européen Veg-i-Trade.

Ce que l'on y apprend ? Que 46% des fruits et légumes produits en Europe ne sont pas consommés. Et que dans ces 46%, le consommateur intervient pour 13%, les pertes à la production pour 20% et la distribution/logistique, pour 13%.

Il y a plusieurs causes : si chez le consommateur c'est plutôt lié à une mauvaise (ou trop longue) conservation, les pertes à la production sont plutôt liées au calibrage des fruits et légumes. On veut du parfait et du standardisé : exit donc les courgettes trop petites ou trop grandes, les pommes tachées ou les choux un peu abîmés. Les fruits ou les légumes qui ne remplissent pas ces critères draconiens ont tellement peu de valeur marchande qu'il revient souvent trop cher... d'en faire quelque chose.



A propos de prix, une enquête du CRIOC nous apprend que le prix reste le critère d'achat n°1 en ce qui concerne l'alimentaire. A tel point qu'il n'est pas rare que l'on importe des fruits ou des légumes que l'on cultive pourtant chez nous. Et que fait-on de ceux produits en Belgique ? On les exporte. Bien sûr ce n'est pas le cas de tous les fruits et légumes mais cela reflète bien les absurdités auxquelles on est confronté quand le système fonctionne essentiellement sur le prix d'achat.

Si tous les acteurs de la chaîne ont un rôle à jouer, en tant que citoyen, en tant que consommateur, on peut déjà :

- éviter de gaspiller chez soi, en n'achetant que les bonnes quantités de fruits et de légumes (par exemple en faisant une liste de courses) et en gérant correctement son frigo ;
- accepter d'acheter des fruits et légumes en fonction des saisons et de l'origine ;
- accepter les fruits et légumes qui ne sont pas parfaits ;
- utiliser tout le fruit ou tout le légume (par exemple, le vert des poireaux, en soupe).

On peut aussi passer par des paniers de producteurs ou des [groupes d'achats](#).

- Le communiqué de presse de Veg-i-Trade : [www.veg-i-trade.org](http://www.veg-i-trade.org) (PDF)
- Plus d'infos également lors de deux émissions de RTL, auxquelles écoconso a participé (attention, disponibilité en ligne limitée dans le temps) :
- JT du 5 octobre : [www.rtl.be/videos/Video/417464.aspx](http://www.rtl.be/videos/Video/417464.aspx)
- RTL+ du 8 octobre : [www.rtl.be/videos/video/417677.aspx](http://www.rtl.be/videos/video/417677.aspx)

Sans oublier notre fiche-conseil pour faire le plein d'idées anti-gaspi !

[www.ecoconso.be/Halte-au-gaspillage-alimentaire](http://www.ecoconso.be/Halte-au-gaspillage-alimentaire)

Des réponses personnalisées à vos questions : 081 730 730 | [info@ecoconso.be](mailto:info@ecoconso.be) | [www.ecoconso.be](http://www.ecoconso.be)

---

#### Liens

- [1] <https://www.ecoconso.be/fr/Pres-de-la-moitie-de-la-production%2C679>
- [2] <https://www.ecoconso.be/fr/thematiques/prevention-et-reemploi>
- [3] <https://www.ecoconso.be/fr/thematiques/alimentation-durable>
- [4] <https://www.ecoconso.be/fr/content/conditions-dutilisation-de-nos-contenus>
- [5] [http://www.asblrcr.be/carto2/map\\_list.html](http://www.asblrcr.be/carto2/map_list.html)
- [6] [http://www.veg-i-trade.org/NEWS\\_attach/PressRelease\\_FruitsAndVegetablesLosses.pdf](http://www.veg-i-trade.org/NEWS_attach/PressRelease_FruitsAndVegetablesLosses.pdf)
- [7] <http://www.rtl.be/videos/Video/417464.aspx>
- [8] <http://www.rtl.be/videos/video/417677.aspx>
- [9] <http://www.ecoconso.be/Halte-au-gaspillage-alimentaire>

Cette publication est mise à disposition sous un contrat Creative Commons

