



« Réduction des pertes en production de fruits bio par la transformation »

Nicolas Dubreil (CivamBio66)
Etude coréalisée avec la FRCIVAM



Colloque « Innovons contre le gaspillage alimentaire en Occitanie ! »
J eudi 17 novembre 2016 à Montpellier Supagro

Méthodologie

Echantillonnage

- Sélection dans une liste de 74 arboriculteurs, tous impliqués dans des réseaux en circuits longs (coopératives, metteurs en marché)
- Diversification plus ou moins importante (VD, transfo...)

Conception du diagnostic de pertes en production

- Recueil d'informations quantitatives aux différentes étapes de production
- Collecte de données qualitatives pour les pistes d'actions

Méthodologie

Chaîne de la production alimentaire	Pratiques agricoles ou éléments ayant un impact sur le gaspillage	Données recueillies	Détails des éléments recueillis
Production avant récolte	Impondérables - Facteurs externes	Données qualitatives	Risques climatiques, menaces phytosanitaires, vols
	Choix stratégiques	Données qualitatives	Choix variétal, pratiques agronomiques
	Non-Récolte	Données qualitatives	Coût main d'œuvre trop élevé
		Données quantitatives	Production non récolté (en T/ha)
Récolte et première étape de manutention	Choix de la date de récolte	Données qualitatives	Maturité ou organisation logistique
	Technique de récolte	Données qualitatives	Organisation de la récolte, raisons des mise à l'écart de fruits
		Données quantitatives	Écarts de tri au champ (T/ha)
	Première étape de manutention	Données qualitatives	Type de conditionnement, raisons des écarts de tri
		Données quantitatives	Écarts de tri en zone de conditionnement (T production totale)
	Stockage	Données qualitatives	Infrastructures de stockage
Données quantitatives		Pertes en zone de stockage (T production totale)	
Transport	Éléments non analysés		
Distribution			
Consommation			

Méthodologie



Résultats

Producteur	Type de production	Superficie cultivée (ha)	ZONE DE RECOLTE	ZONE DE CONDITIONNEMENT & STOCKAGE		Pertes Totales (T)	% de pertes totales
			% de pertes à la récolte	% de pertes en circuits longs	% de pertes en circuits courts		
3	Abricot	23	3	17	23	35,8	20
5	Abricot	1,25	2	8	11	1,02	10
6	Abricot	8	2	10	1	4,95	9
8	Abricot	12,5	14	4		25,5	17
1	Pêche	10	1	12	18	28,5	14
2	Pêche	8	3	17	9	30,6	20
3	Pêche	16	4	17	23	20,2	21
6	Pêche	4	1	10	1	5,3	8
7	Pêche	15	8	10		26	17
9	Pêche	16	4	9		45	13
10	Pêche	10	4	15		37,2	18
4	Pomme	3	1	8	1	2,79	8
9	Pomme	1,5	3	4		3,1	7
4	Cerise	0,8	4	4	33	0,5	9
5	Cerise	1,5	6	8	0	0,66	13
9	Cerise	0,8	2	4		0,25	6
		Moyenne	4	9,8	12,1		13,2
		Ecart Type	3,1	4,7	11,8		5,0

Pistes d'actions (1)

Développer la Vente Directe :

- Impact direct sur pertes en zone de Récolte
- Circuits traditionnels, mais aussi auto-cueillettes et circuits agritouristiques

Développer la transformation à façon

- Impact direct sur pertes en zone de récolte et Conditionnement

Développer la transformation via une démarche collective

- Impact direct sur pertes en zone de récolte et Conditionnement
- Appui sur l'entreprise de transformation SIBIO

Pistes d'actions (1)



Pistes d'actions (2)

Améliorer les compétences et l'implication des personnels

- De cueillette
- Des zones de conditionnement

Améliorer la technicité des producteurs

- Pratiques phytosanitaires : conservation des fruits
- Choix variétal : calendriers de récolte, conservation des fruits
- Taille et éclaircissage : calibrage des fruits, fruits boisés
- Fertilisation : calibrage des fruits
- Nombre de passages lors des cueillettes : maturité des fruits, pertes non récolte



Merci de votre attention



**« Réduction des pertes en production de fruits bio par la Transformation »
« Innovons contre le gaspillage alimentaire en Occitanie ! » - 17/11/2016 - Montpellier**