

UNE PRODUCTION DURABLE D'ALIMENTS SAINS, ACCESSIBLES À TOUS ET ABORDABLES POUR TOUS



Photo: UNILEVER / MAGFEN

Au cours des 100 dernières années, des progrès technologiques considérables ont été réalisés dans le domaine de l'agriculture, comme des améliorations variétales et des développements de systèmes d'irrigation, de fertilisation et de produits phytosanitaires, ayant généré des rendements de culture supérieurs. Cependant, au cours de la même période, la population mondiale a presque quadruplé par rapport au début du XX^e siècle¹.

Cette croissance continue et les scientifiques prévoient, d'ici 2030, une augmentation de 30%² des besoins en eau de la planète, de 50%³ des besoins en énergie et de 50%⁴ des besoins en nourriture.

La garantie de l'approvisionnement futur en nourriture de notre continent est rapidement devenue un 'sujet brûlant'. Les autorités de chaque pays travaillent activement à définir leurs priorités en ce qui concerne l'alimentation pour les deux prochaines décennies:

- Nutrition & alimentation saine
- Gestion du gaspillage alimentaire
- Une production et une consommation durables et l'empreinte carbone
- Disponibilité et coût pour aider les consommateurs à se nourrir sainement

Le secteur des légumes traités répond à ces défis et détient quelques-unes des réponses.

1 NUTRITION - LES AVANTAGES DES LÉGUMES EN CONSERVE ET SURGELÉS

La consommation de légumes reste faible dans la plupart des pays européens et est généralement en-deçà des niveaux minimaux de 400g de fruits et de légumes par jour recommandés par l'OMS.

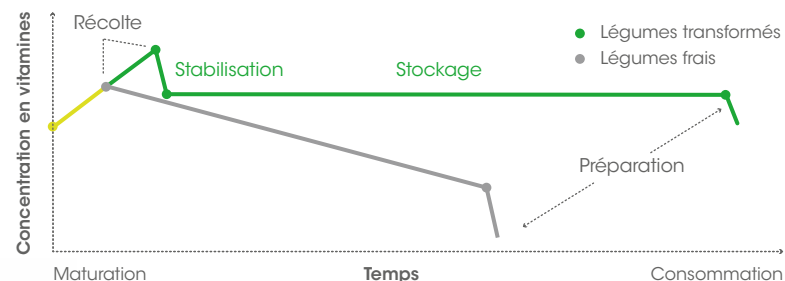
Les légumes sont idéaux juste après leur récolte du champ ou du jardin. C'est à ce moment qu'ils regorgent de vitamines et minéraux. Dès leur récolte, les légumes commencent à perdre leurs nutriments, vitamines et qualité.

Le fait de les surgeler ou de les mettre en conserve⁵ peu de temps après leur récolte permet aux légumes d'être conservés à leur maturité et de conserver la majorité de leurs nutriments et vitamines. Les légumes surgelés et en conserve sont complémentaires aux légumes fraîchement produits et peuvent jouer un rôle crucial dans un régime sain prenant en considération les recommandations 'Cinq fruits et légumes par jour'.

Le Professeur émérite Andre Huyghebaert, Department of Food Safety & Food Quality de l'Université de Gand ; Président du comité scientifique de l'agence fédérale belge pour la sécurité de la chaîne alimentaire belge :

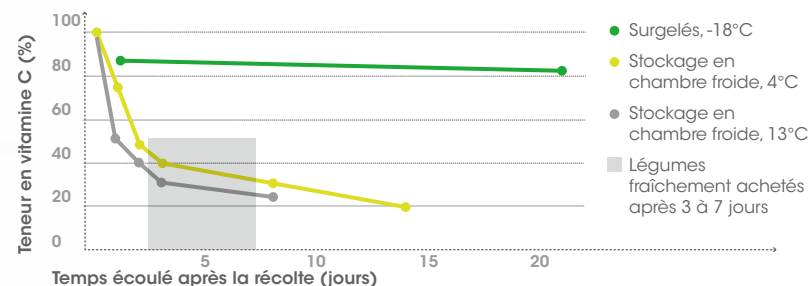
"Bien que les légumes 'frais du potager' fassent souvent office de référence, la pratique a démontré que les légumes frais du commerce ne sont pas toujours d'une fraîcheur similaire à celle des légumes 'frais du potager'. Des études scientifiques ont suffisamment démontré que les légumes surgelés et en conserve assurent généralement une préservation plus efficace des nutriments que nombre de légumes frais que l'on trouve chez les détaillants. Les légumes surgelés et en conserve contribuent donc dans une large mesure à l'apport des nutriments essentiels à notre régime quotidien."

Une étude indépendante menée par l'INRA⁶ s'est penchée sur l'évolution des vitamines des légumes frais et transformés (surgelés et en conserve) tout au long de la récolte et de la chaîne d'approvisionnement :



Source: INRA

Voici, de manière plus spécifique, une comparaison des pertes en vitamine C des haricots verts par rapport au temps pour les légumes frais réfrigérés et les légumes surgelés:



Source : Université de Gand, Belgique

¹ Département des Affaires économiques et sociales des Nations Unies (2008)

² International Food Policy Research Institute (IFPRI)

³ Agence internationale de l'énergie (AIE)

⁴ Food and Agriculture Organization (FAO)

⁵ La mise en conserve fait référence aux légumes en boîtes de conserve et dans des bocaux en verre

⁶ INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) : Expertise scientifique "Les fruits et légumes dans l'alimentation. Enjeux et déterminants de la consommation" (2007) www.inra.fr

2 GASPILLAGE DE NOURRITURE

UK Government Office of Science
"The Future of Food and Farming" 2011

"On a estimé que plus de 30% de tous les aliments cultivés dans le monde se perdraient avant d'arriver chez le consommateur. Certaines estimations parlent même de 50%."

LES LÉGUMES SURGELÉS ET EN CONSERVE PEUVENT CONTRIBUER À UNE RÉDUCTION DU GASPILLAGE DE NOURRITURE :

1. Suppression des parties inutilisables du légume à la source

Dans la plupart des cas, les légumes cultivés à des fins de surgélation ou de mise en conserve subissent une première phase de préparation sur le terrain, lors de la récolte (les pois sont écosés, le collet des carottes est coupé et les fleurettes de chou-fleur sont séparées de leurs tiges et feuilles), alors que les déchets et les parties non désirables des légumes sont laissées sur le terrain, afin de nourrir le sol.

Lors de leur arrivée à l'usine de traitement, les parties inutilisables restantes de la plante sont immédiatement retirées et sont soit utilisées pour l'alimentation animale, soit compostées et rejetées sur le terrain ou, de plus en plus, utilisées pour créer de l'énergie par le biais de la biométhanisation.

De l'usine jusqu'au consommateur, toutes les parties inutilisables des produits ont été retirées et seules les parties comestibles sont livrées au point de vente et emportées par le consommateur.

2. Éviter les pertes de stockage dans la chaîne alimentaire

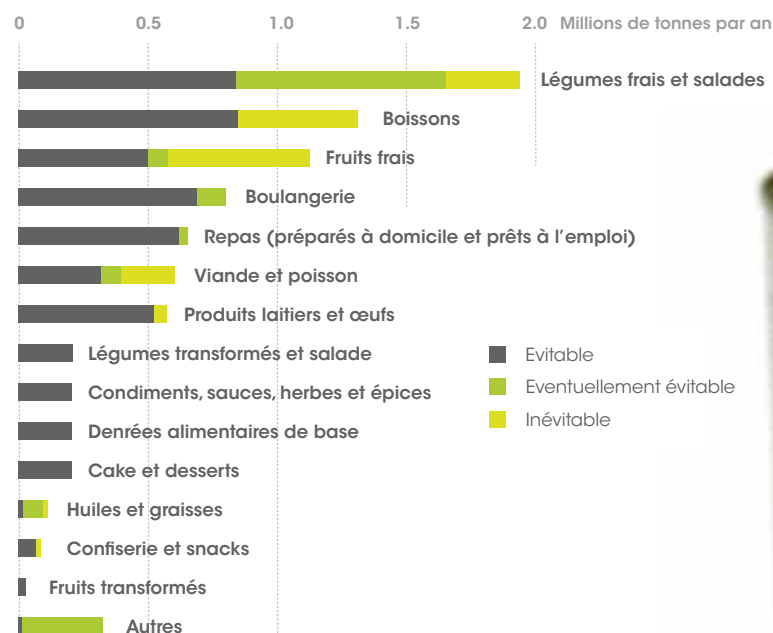
La plupart des légumes, surgelés ou en conserve, sont transformés le jour de leur récolte (les pois le sont souvent dans les 150 minutes). Aucun produit n'est perdu à la suite d'une détérioration pendant le stockage chez le producteur, le distributeur ou le consommateur.

3. Réduction des pertes à domicile

Si près d'un tiers des aliments achetés sont gaspillés⁷ à ce jour, la majeure partie des pertes surviennent au domicile des consommateurs.

Les légumes surgelés et mis en conserve sont épluchés et découpés (aucune perte de coupe pendant la préparation), ont une longue durée de conservation, sont utilisés le moment venu, sous la forme de portions facilement gérables. Aucune perte ne provient donc de la détérioration du produit.

Volume du gaspillage des aliments et boissons au Royaume-Uni en 2009 (total de 8,3 millions de tonnes), par catégorie d'aliments



Source: Household Food and Drink Waste in the UK, WRAP, 2009



⁷ WRAP Food Waste Report, Avril 2008

3 UNE PRODUCTION ET UNE CONSOMMATION DURABLES ET L'EMPREINTE CARBONE

Production de plein champ

Les légumes surgelés et en conserve sont issus de cultures de plein champ. Ils sont cultivés en plein air et mûris au soleil durant leur période de culture optimale, au rythme naturel des journées. Dans la plupart des cas, il s'agit de cultures nécessaires à l'assolement (succession d'espèces cultivées différentes).

Production locale

Les usines de surgélation et conserveries de légumes sont pratiquement toujours situées non loin des champs où les légumes sont cultivés.

Émissions de CO₂ générées pendant la production

Nombre d'études industrielles ont calculé que l'émission moyenne de CO₂ pour les légumes transformés était d'environ 0,7 kg de CO₂ par kg de produit fini⁸, faisant des légumes transformés les produits de l'industrie alimentaire aux émissions de CO₂ les plus réduites.

Moyenne européenne de l'équivalent CO₂ par kg de différents produits alimentaires⁹ :

- Viande de boeuf 22,1kg d'équivalent CO₂ par kg
- Viande de porc 7,5kg d'équivalent CO₂ par kg
- Viande de volaille 4,9kg d'équivalent CO₂ par kg
- Lait 1,4kg d'équivalent CO₂ par kg



Photo UNILET/VIAM/AGFRN

4 DISPONIBILITÉ, COÛT PEU ÉLEVÉ, PRIX ABORDABLE POUR LE CONSOMMATEUR

Disponibles, faciles d'utilisation et abordables

Les légumes surgelés et en conserve sont des produits hautement qualitatifs, nutritifs et saisonniers disponibles tout au long de l'année, permettant aux clients d'en avoir pour leur argent.

Une étude de l'INRA¹⁰ menée en 2007 a établi qu'entre 1960 et 2005, la hausse des prix de vente des légumes transformés a été de 40% inférieure à celle des prix alimentaires moyens.

Reconnaissance et meilleure communication

À l'heure actuelle, nombre de Gouvernements, détaillants et consommateurs européens n'ont pas conscience du potentiel qu'ont les légumes surgelés et en conserve de fournir des aliments à des prix compétitifs :

- à l'impact environnemental réduit
- produits de plein champ
- à haut pouvoir nutritif et pouvant contribuer de manière significative à une amélioration des habitudes alimentaires

Ces avantages devraient être reconnus et davantage introduits dans les initiatives politiques et campagnes de communication publiques futures, de manière à renforcer la visibilité et le profil d'un secteur qui s'efforce de relever les défis.



European Association of Fruit and Vegetable Processors
Boulevard Saint-Michel 77-79, B-1040 Brussels
Phone +32 (0)2 740 29 68, Fax +32 (0)2 732 51 02
profel@agep.eu, www.profel-europe.org
www.easyvegetables.com

⁸ Fourni par plusieurs sociétés en l'absence de toute donnée publiée par des autorités nationales ou internationales ou des organismes indépendants

⁹ Source: European Commission Joint Research Centre, Evaluation de la contribution du secteur du bétail à l'émission de gaz contribuant à l'effet de serre au niveau européen http://ec.europa.eu/agriculture/analysis/external/livestock-gas/exec_sum_en.pdf

¹⁰ INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) : Expertise scientifique "Les fruits et légumes dans l'alimentation. Enjeux et déterminants de la consommation" (2007) www.inra.fr

Cette brochure a été imprimée sur du papier "Cocoon silk" 2 faces enduit. Ce type de papier est composé à 100% de fibres recyclées post-consommation et certifiée FSC. FSC est un label qui garantit l'origine durable du bois et la gestion responsable des forêts et qui prend en charge le contrôle non seulement de la forêt d'origine, mais également de toute la chaîne commerciale jusqu'au consommateur final. Cet ouvrage de référence a été imprimé au moyen d'encre à base végétale. Il s'agit d'encre dont les composants minéraux pétroliers ont été remplacés par de l'huile végétale.

