



Communiqué de presse  
Décembre 2017

## Baromètre saisonnier des fruits et légumes frais et de la pomme de terre Du gaspillage alimentaire au moment des fêtes de fin d'année pour les trois-quarts des Français

*Interfel et le CNIPT ont créé avec Ipsos le Baromètre saisonnier des fruits et légumes frais et de la pomme de terre : 4 vagues en 2017, et un panel de 1 000 Français âgés de 18 ans et plus, interrogés chaque saison afin d'analyser l'évolution de la perception des fruits et légumes frais et de la pomme de terre tout au long de l'année.*

*Cette quatrième vague de l'étude, consacrée à l'hiver, propose de se concentrer plus particulièrement sur le gaspillage alimentaire.*

Face aux températures en baisse et aux frimas de l'hiver, les Français restent bien au chaud et se mitonnent de

### Des Français très enclins à consommer des produits de saison...

bons plats familiaux. Ils favorisent les légumes de saison pour réaliser soupes et potées ! Les **légumes stars** de l'hiver sont sans conteste : les **pommes de terre** (71%), les **carottes** (55%), les **poireaux**, les **endives** et la **mâche** (48% chacune).

Les **fruits de saison** sont également à l'honneur, avec en tête de file les **clémentines** (71%) suivies des **pommes** (61%), des **oranges** (58%), des **poires** et de **l'ananas** (56%).

### ... mais une vraie tendance à gaspiller...

Les Français avouent toutefois gaspiller régulièrement : **ils sont près de 8 sur 10 (78%) à jeter parfois des fruits ou des légumes frais**. Les raisons invoquées sont multiples : les **produits sont trop mûrs ou abîmés** (68%), les **assiettes ont été trop remplies** (50%) ou bien les **produits ont été entamés** et ne sont plus assez appétissants (32%). Concernant les pommes de terre spécifiquement, près de 6 Français sur 10 (59%) avouent en avoir déjà jeté, principalement car elles avaient germé.

### ... notamment en raison d'une méconnaissance du bon endroit pour conserver les produits

Le gaspillage est ainsi favorisé par une réelle méconnaissance des différents modes de conservation des produits, qui conduit à un mûrissement voire un pourrissement plus rapides. Réfrigérateur ou air ambiant ? **Peu de Français savent dire sans faire d'erreur de quelle manière il faut conserver les aliments**, comme nous l'avons testé avec 13 produits.

**Les Français font quasiment un sans faute** pour la **salade** (90% savent qu'il faut la conserver au réfrigérateur), ou encore la **banane**, les **oignons** et les **pommes** (conservés à l'air ambiant par respectivement 84%, 84% et 83% des Français).

**Les doutes sont plus grands** concernant les **oranges** et les **poires** (à l'air ambiant pour 79% et 76% des Français), les **champignons** et les **carottes** (au réfrigérateur pour 77% et 71% des Français).

**Les erreurs sont en revanche nombreuses** pour **l'avocat** (seuls 67% les mettent à l'air ambiant), les **poireaux** et les **poivrons** (seuls 65% les mettent au réfrigérateur), mais aussi **la pomme de terre** : seuls 56% savent qu'il faut la conserver au frais (à la cave ou au réfrigérateur) plutôt qu'à l'air ambiant.

**Mais la palme toutes catégories revient à la tomate**, avec moins de la moitié des Français (44%) qui font le bon geste en les laissant à température ambiante.

## Des initiatives très nombreuses pour lutter contre le gaspillage

Le gaspillage ne laisse cependant pas les Français indifférents et **ils adoptent de nombreux gestes anti gaspi** à différentes étapes de la consommation.

### Ils ont pris des habitudes au moment de l'achat :

Ils sont prévoyants (**79% planifient leurs menus** en fonction des produits et quantités achetées) et la question du pouvoir d'achat a aussi fait évoluer leurs pratiques : près de la moitié achètent des fruits et légumes mûrs ou abimés (pour bénéficier d'un prix promotionnel) ; **59% partagent même leurs achats** en trop grosse quantité avec leurs proches. Toutefois, ils ne sont que 35% à demander conseil à leur commerçant pour choisir les produits au bon niveau de maturité.

### Les Français ont également pris conscience de l'importance de la conservation pour faire durer leurs fruits et légumes frais plus longtemps :

Ils utilisent des **boîtes hermétiques** ou du film étirable (73%), les **cuisent** (73%) ou les **congèlent** (67%) pour qu'ils se conservent. Garder les aliments dans des **bocaux stériles** restent néanmoins plus marginal (36%).

### Être malin dans sa manière de cuisiner est également un moyen de limiter le gaspillage :

**Utiliser des restes de repas** (92%) est une technique éprouvée de tous, **cuisiner les produits trop mûrs en compotes, soupes ou confitures** également (79%) tout comme la « technique » de la **poêlée de légumes et pommes de terre** (79%). En revanche, très peu cuisinent les **fanes de carottes ou radis** (28%) et une minorité seulement (10%) **les épluchures de pommes de terre**.

## Redoublons d'efforts en cette période de fêtes !

Noël et le Jour de l'An sont malheureusement très propices au gaspillage : **75% des Français estiment ainsi qu'il y a du gaspillage alimentaire en France au moment des fêtes**, même si seulement **28% reconnaissent qu'ils en font eux-mêmes durant cette période**. Le gaspillage des repas de fêtes concerne en priorité les légumes (dans 58% des cas), suivi de la viande (43%) et bien sûr des desserts (41%), qui arrivent sur la table alors que l'appétit est souvent largement comblé...

\* **Baromètre saisonnier des fruits et légumes frais et de la pomme de terre - Vague d'Hiver** : sondage Ipsos réalisé online auprès de 1000 Français âgés de 18 ans ou plus, du 28 novembre au 5 décembre 2017.

## CONTACT PRESSE

Agence Eklektik pour Interfel et le CNIPT

Florence Guettier

[agence.eklektik@gmail.com](mailto:agence.eklektik@gmail.com) – Tél. : 06 33 08 23 54

### A propos d'Interfel

Créée en 1976, Interfel rassemble l'ensemble des métiers de la filière fruits et légumes frais. Toutes les fonctions sont représentées : production, coopération, expédition, importation, exportation, commerce de gros, distribution (grandes surfaces, commerces spécialisés et restauration collective). Organisme de droit et d'initiative privés, Interfel est reconnue association interprofessionnelle nationale agricole par le droit rural français, ainsi que par l'Union européenne depuis le 21 novembre 1996 dans le cadre de l'OCM (Organisation commune de marché) unique. **Plus d'informations :** [www.lesfruitsetlegumesfrais.com](http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com) - [www.interfel.com](http://www.interfel.com)

### A propos du CNIPT

Le CNIPT - Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre - est l'organisme interprofessionnel reconnu par les Pouvoirs Publics (loi du 10 juillet 1975) dans le secteur de la pomme de terre de consommation (conservation et primeur), vendue sur le marché du frais. Il agit dans le cadre du règlement de l'Union européenne n°1308/2013 du 17 décembre 2013 et du Code Rural. Le CNIPT rassemble et représente les opérateurs du secteur de la pomme de terre de consommation, de la production au commerce.

**Site consommateurs :** [www.cnipt-pommesdeterre.com](http://www.cnipt-pommesdeterre.com) - **Site professionnels :** [www.cnipt.fr](http://www.cnipt.fr) - **Site recettes :** <http://recette-pomme-de-terre.com>

## DU PLAISIR À CHAQUE SAISON!

[www.lesfruitsetlegumesfrais.com](http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com)  
[www.recette-pomme-de-terre.com](http://www.recette-pomme-de-terre.com)

