



## Communiqué de presse

Date: 23.10.2015

---

### **La moitié seulement des pommes de terre récoltées finit dans notre assiette**

**Entre le champ et l'assiette, plus de la moitié de la récolte de pommes de terre se perd. C'est ce que montre une récente étude d'Agroscope et de l'EPFZ. Pour que la situation s'améliore, il faudrait que producteurs et commerçants optimisent leurs pratiques et que les consommateurs changent leurs habitudes.**

«En Suisse, les pertes au niveau des pommes de terre récoltées sont très élevées», explique Christian Willersinn, auteur principal de l'étude. Du champ à la table des ménages, 53% des pommes de terre de consommation produites de manière conventionnelle se perdent, et même 55% en ce qui concerne les pommes de terre bio. Pour celles destinées à la transformation, les chiffres sont un peu plus bas: 41% de la production bio et 46% de la production conventionnelle sont écartées. Les pertes plus élevées enregistrées dans ce secteur sur les produits conventionnels s'expliquent par une

surproduction, ce qui est moins le cas en qualité bio. Dans le cadre de l'étude suisse, les chercheurs d'Agroscope et de l'EPF de Zurich se sont intéressés aux pertes, imputables aussi bien aux producteurs, aux commerçants de gros ou de détail, qu'à l'industrie de transformation et aux consommateurs. Les chercheurs se sont penchés sur les chiffres, tant des pommes de terre de consommation que de celles destinées à la transformation et qui finissent en chips ou en pommes frites. Pour ces deux catégories, ils ont fait une distinction entre pommes de terre bio et pommes de terre conventionnelles. Jusqu'à un quart de la récolte de pommes de terre de consommation



Du champ à la table des ménages, 53 % des pommes de terre de consommation, produites de manière conventionnelle, se perdent.

(Photo: Christian Willersinn, Agroscope)

passé à la trappe chez le producteur déjà. Entre 12 et 24% sont écartés lors du tri dans le commerce de gros et encore 1 à 3% chez les détaillants. Enfin, 15% sont jetés par les consommateurs. Bien que les ménages privés gaspillent proportionnellement moins de pommes de terre, Christian Willersinn estime que c'est à ce niveau que le gaspillage est le plus grave: chez les privés, une grande partie des pommes de terre inutilisées finissent à la poubelle ou au compost. En revanche, les producteurs, les négociants et les transformateurs valorisent ces déchets, notamment dans l'alimentation animale ou, dans une plus faible mesure, dans la production de biogaz.

### **Nouvelles variétés, nouvelle attitude de consommation**

Pour réduire ce gaspillage, le chercheur propose avant tout des mesures à prendre à l'échelon des producteurs: par exemple des méthodes de culture adaptées, comme l'assolement, afin de diminuer les attaques parasitaires, une protection phytosanitaire contre les vers fil de fer et la sélection de tubercules plus robustes. «Ces mesures peuvent améliorer la qualité, ce qui se traduira par une diminution des déchets», Christian Willersinn en est convaincu. « Mais les ménages devraient aussi repenser leurs préférences et leurs comportements d'achat et de consommation. » Cette étude a été menée dans le cadre du Programme national de recherche PNR69 «Alimentation saine et production alimentaire durable» du Fonds national suisse (FNS).

### **Informations supplémentaires**

Willersinn C, Mack G, Mouron P, Keiser A, Siegrist M. Quantity and quality of food losses along the Swiss potato supply chain: Stepwise investigation and the influence of quality standards on losses. [DOI: 10.1016/j.wasman.2015.08.033](https://doi.org/10.1016/j.wasman.2015.08.033)

Article complet, voir sous [ETH News](#) (allemand/anglais)

### **Contact**

Christian Willersinn, Groupe de recherche Socioéconomie  
Agroscope, Institut des sciences en durabilité agronomique IDU  
Tänikon 1, 8356 Ettenhausen, Suisse  
[christian.willersinn@agroscope.admin.ch](mailto:christian.willersinn@agroscope.admin.ch)  
+41 (0)58 480 32 32

Gabriele Mack, Groupe de recherche Socioéconomie  
Agroscope, Institut des sciences en durabilité agronomique IDU  
Tänikon 1, 8356 Ettenhausen, Suisse  
[gabriele.mack@agroscope.admin.ch](mailto:gabriele.mack@agroscope.admin.ch)  
+41 (0)58 480 32 15

Ania Biasio, Service médias  
Corporate Communication Agroscope  
Reckenholzstrasse 191, 8046 Zurich, Suisse  
[ania.biasio@agroscope.admin.ch](mailto:ania.biasio@agroscope.admin.ch)  
+41 (0)58 468 72 74

[www.agroscope.ch](http://www.agroscope.ch) | une bonne alimentation, un environnement sain