

La loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire du 10 février 2020 prévoit que les commerces de détail exposant à la vente des fruits et légumes frais non transformés seront tenus, à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2022, de les présenter à la vente sans conditionnement plastique (article 77 de la loi). La loi précise également que **cette obligation n'est pas applicable aux fruits et légumes conditionnés par lots de 1,5 kilogramme ou plus ainsi qu'aux fruits et légumes présentant un risque de détérioration lors de leur vente en vrac dont la liste est fixée par décret.**

Dans la continuité des échanges qui ont précédé l'adoption de l'avis n°86 du CNA sur ce sujet, la filière des fruits et légumes rappelle qu'elle est attentive aux attentes sociétales et qu'elle souscrit pleinement au principe de réduire et de supprimer dès que possible l'usage des plastiques dans les emballages de fruits et légumes frais pour les conditionnements prévus par la loi.

Pour autant, cette mesure qui concerne exclusivement les fruits et légumes frais et qui a été adoptée sans aucune concertation avec les professionnels ni étude d'impact préalable doit impérativement tenir compte du temps nécessaire à la mise au point de solutions techniques alternatives et être économiquement viable pour les opérateurs de la filière. Si INTERFEL reconnaît des avancées positives en matière d'application progressive de cette disposition pour certains fruits et légumes, d'autres parties de ce projet de décret ne sont clairement pas acceptables et en décalage avec des éléments pourtant validés au niveau du CNA. Aussi, l'interprofession des fruits et légumes frais qui représente l'ensemble des métiers de la filière, de la production jusqu'à la distribution, estime essentiel que ce texte évolue sur plusieurs points, au regard des définitions d'une part et de la liste des produits exemptés d'autre part.

1

### **Champ d'application et définitions**

Plusieurs définitions présentes dans ce projet de décret ne reprennent pas les éléments discutés et validés dans le cadre des travaux du CNA :

- **« 2° « Fruits et légumes frais non transformés » : fruits et légumes à l'état brut ou ayant subi une préparation telle que le nettoyage, l'égouttage, le parage, le séchage ; »**

Cette définition ne reprend pas le périmètre ayant fait consensus dans l'avis du CNA qui excluait la 1<sup>ère</sup> Gamme ½ (Paragraphe 4, p.16 de l'avis : « Le groupe de concertation convient que seuls les fruits et légumes « non-transformés » compris dans la 1<sup>ère</sup> gamme relèvent de l'article 77 de la loi AGECE. »). Les travaux sur les exemptions proposées tenaient compte de ce préambule. Revenir sur ce périmètre rend de fait caduc le travail réalisé. Nous proposons donc la rédaction alternative suivante qui clarifiera le périmètre en excluant les fruits et légumes prêts à l'emploi ainsi que les fruits et légumes sommairement préparés et qui apportera une plus grande sécurité juridique aux opérateurs pour l'application de la mesure :

« 2° "Fruits et légumes frais non transformés" : fruits et légumes à l'état brut ou ayant **uniquement** subi une ou plusieurs des préparations suivantes : telle que le nettoyage, l'égouttage, le parage, le séchage, **à l'exception des fruits et légumes prêts à l'emploi et des fruits et légumes sommairement préparés.**

3° "Fruits et légumes prêts à l'emploi" : végétaux crus, non assaisonnés, lavés et/ou débactérisés, parés et éventuellement découpés ce qui les rend prêts à l'emploi (i.e. « prêts à consommer » ou « prêts à cuisiner » au sens du règlement (UE) n° 543/2011).

4° "Fruits et légumes sommairement préparés : Les végétaux sommairement préparés sont des produits épluchés ou non dont on a tranché une partie comestible, pouvant entraîner une évolution différente (accélérée) de celle du produit intact : oxydation accélérée des zones de coupe, déshydratation, flétrissement, repousse, etc. Le consommateur doit encore effectuer une opération avant emploi (lavage, épluchage, etc.).

5° "Parage" : élimination totale ou partielle de parties non comestibles.

- « 3° "Conditionnement" : récipient, enveloppe externe ou dispositif d'attache, recouvrant **entièrement ou partiellement les fruits et légumes, afin de constituer une unité de vente pour le consommateur et en assurer la présentation au point de vente ; »**

De même, cette rédaction fait apparaître les liens et attaches que nous avons pourtant exclus dans l'avis du CNA (*Note de bas de page 21 p.16* : « Ne sont pris ici en considération que les éléments d'emballages utilisés à titres de conditionnement (protection) ; **sont donc exclus de fait les éléments de type collerettes, rubans, cravates....** »). Les travaux sur les exemptions proposées, comme pour la définition du périmètre produit, tenaient compte de cette exclusion. Revenir sur ce périmètre rend de fait caduc tout le travail réalisé.

2

Nous demandons donc de supprimer dans la définition la référence au « **dispositif d'attache** ».

- « 5° **Les fruits mûrs à point, c'est-à-dire les fruits cueillis à pleine maturité, et dont l'emballage présenté à la vente indique une telle mention, jusqu'au 30 juin 2026 ; »**

Nous comprenons que les produits ayant fait l'objet d'un processus d'affinage ne sont pas exemptés. La définition proposée n'a pas de sens car un produit cueilli à pleine maturité risque de ne plus être propre à la consommation lorsqu'il est proposé au consommateur, sauf cas particuliers. Or, pour approvisionner les circuits de distribution, certains produits sont cueillis à une juste maturité nécessaire pour initier les processus de maturation après récolte, au cours d'une étape d'affinage. Il est important que ces produits soient bien inclus dans la définition.

Nous proposons donc la rédaction alternative suivante :

« 5° Les fruits mûrs à point, c'est-à-dire les fruits **présentant les caractéristiques de produits cueillis à pleine maturité** et dont l'emballage présenté à la vente indique une telle mention, jusqu'au 30 juin 2026 ; »

### Liste des produits exemptés et délais d'exemption

---

Dans une approche constructive et très collective, l'ensemble des professionnels des différents maillons de la filière réunis au sein d'Interfel a proposé avec l'appui technique et scientifique du CTIFL et avec le soutien d'un grand nombre d'organisations membres du CNA (la FNSEA, LCA, l'ANIA, la CGI, la CGAD, la FCD, ACOFAL) un arbre d'aide à la décision visant à intégrer les différentes caractéristiques des fruits et légumes afin de proposer un échéancier réaliste d'application de la loi. 3 critères permettaient de caractériser les fruits et légumes : leur risque de détérioration, le taux de vrac actuel et l'existence d'emballages alternatifs.

Si nous comprenons que le projet de décret est issu d'un arbitrage entre des propositions différentes émanant de différentes parties prenantes, des ajustements à la liste des produits exemptés sont nécessaires afin d'éviter des incohérences manifestes de traitement entre produits. Ainsi, tout en considérant que l'ensemble de nos demandes initiales restent valides et légitimes, nous demandons, *a minima*, parce que les risques de dégradation, les alternatives possibles et le poids du vrac sont similaires à ces produits à ce que :

- **Les prunes** soient rajoutées à la suite des pêches, nectarines et abricots ;
- **Le cassis** soit rajouté à la suite des myrtilles, groseilles... (*NB : produit identifié dans une catégorie « baies rouges » lors des premiers échanges au sein du CNA*) ;
- **Les tomates cocktails** soient rajoutées à la suite des tomates cerises (*NB : produits identifiés sur la même ligne dans l'avis du CNA*) ;
- **Les carottes brossées et lavées** soient rajoutées à la suite des carottes primeurs et des petites carottes, car ces deux opérations fragilisent l'épiderme du produit, le rendant plus sensible à la dégradation.

3

Par ailleurs, un certain nombre de produits concernés par l'exemption jusqu'au 30 juin 2023 risquent d'être en milieu de campagne de production à cette date. Afin d'éviter pour les opérateurs d'avoir à gérer 2 règles qui coexistent lors d'une même campagne, nous demandons que l'application de la mesure d'interdiction des emballages plastiques pour ces produits ne soit effective **qu'à la fin de la campagne et au plus tard le 31/12/2023.**

Enfin, une attention particulière devrait être portée aux :

- mini-légumes qui sont plus fragiles que les légumes de taille standard ;
- produits sous SIQO et autres démarches collectives de segmentation nécessitant de garantir l'intégrité du produit, comme mentionné dans l'avis du CNA.

### **Conditions préalables nécessaires à la mise en œuvre de la mesure**

---

En complément des remarques formulées ci-dessus par rapport au projet de décret, Interfel rappelle 3 principes qu'il est nécessaire d'acter pour faciliter, autant que possible, la mise en œuvre opérationnelle de cette mesure :

1. La mise au point de solutions alternatives « sans plastiques » répondant aux exigences de la loi AGEC ne pourra se faire sans un appui financier conséquent des pouvoirs publics dans le cadre du plan de relance. L'éligibilité des entreprises de la filière, qui sont majoritairement des TPE/PME, aux dispositifs de financement devra être vérifiée au préalable ;
2. La mise à disposition d'une « FAQ » pour les opérateurs de notre filière afin de faciliter la compréhension des textes et éviter les zones d'ombre, notamment sur les matériaux compatibles avec la loi, tel que c'est le cas actuellement ;
3. La nécessité d'une cohérence européenne dans l'application de ce type de mesures.

Enfin, la filière des fruits et légumes reste très vigilante par rapport aux nouvelles mesures qui sont en cours de discussion dans le projet de loi « Climat » en matière d'objectif de vrac, refusant d'être à nouveau la « variable d'ajustement » au niveau du secteur alimentaire.

**Contacts INTERFEL:**

**Olivier de Carné** – Directeur Stratégies filières, international et Affaires juridiques – [o.decarne@interfel.com](mailto:o.decarne@interfel.com)

**Olivier Ayçaguer** – Responsable du service économie et compétitivité filière – [o.aycaguer@interfel.com](mailto:o.aycaguer@interfel.com)