

## SOMMAIRE

### LES LEGUMES EN CONSERVE ET SURGELES PLEBISCITES PAR LES FRANÇAIS

Plus de 8 ménages sur 10 acheteurs de légumes  
en conserve ou surgelés

p.6

2021 : les achats des ménages dépassent leur niveau pré-Covid

p.6

Rappel 2020 : baisse relative des achats de la Restauration Hors Domicile

p.7

### UNE FILIERE HISTORIQUE CONFRONTEE A LA DESTRUCTION DE VALEUR

Une filière agricole basée sur les rythmes de la nature

p.10

La filière française des légumes en conserve et surgelés :  
au cœur de la vitalité économique

p.13

La construction de valeur : déterminante pour assurer la pérennité de la filière

p.15

### LA FILIERE FACE A LA MULTIPLICATION DES DEFIS DANS UN CONTEXTE INEDIT

Des besoins en hausse face à des récoltes irrégulières :  
la campagne 2021 en demi-teinte

p.20

Une multitude de défis à relever face à une conjoncture inédite

p.21

Des enjeux environnementaux, sociaux et sociétaux  
tout au long de la chaîne d'approvisionnement

p.23

### UNE DÉMARCHE DE RESPONSABILITÉ SOCIETALE POUR CREER DE LA VALEUR ET REpondre AUX DEFIS DU MARCHE

Déjà de nombreuses avancées dans le cadre du plan de filière

p.25

Une nouvelle démarche de responsabilité sociétale collective et ambitieuse  
pour 2022

p.26

*EN SAVOIR PLUS : UNILET, FIAC, CENALDI*

p.31

# LES LEGUMES EN CONSERVE ET SURGELES PLEBISCITES PAR LES FRANÇAIS



## Plus de 8 ménages sur 10 acheteurs de légumes en conserve et surgelés

En 2020, les légumes en conserve et surgelés ont largement été plébiscités par les Français. 97 % des ménages ont acheté des légumes en conserve et 83 % des légumes surgelés.

Source : Panel Kantar 2020 – Pénétration Légumes en conserve hors tomate & champignon & marron et Total légumes surgelés y compris mélanges et cuisinés\*

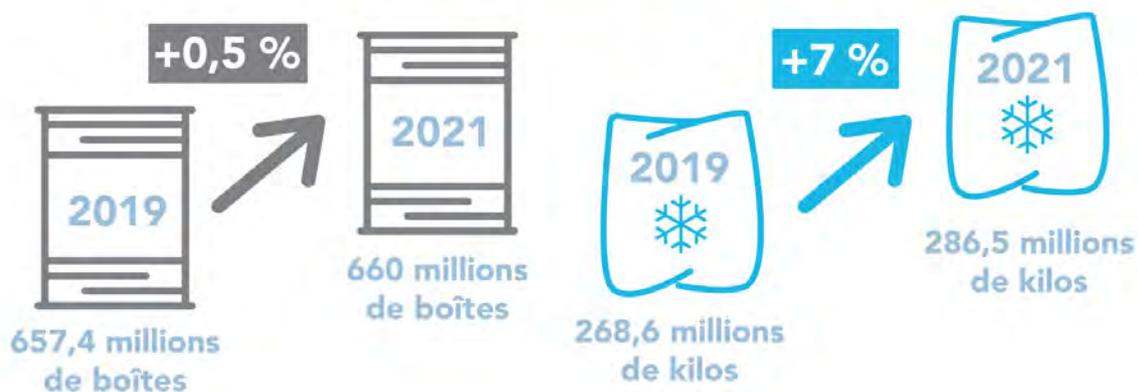
Consommés par plus de 8 foyers français sur 10



## 2021 : les achats des ménages dépassent leur niveau pré-Covid

Source : Panel Kantar T3 2021 - Légumes en conserve hors tomate & champignon & marron - Total légumes surgelés y compris mélanges et cuisinés

Les achats des ménages dépassent leurs niveaux pré-covid



Source : Panel Kantar T3 2021 - Légumes en conserve hors tomate & champignon & marron - Total légumes surgelés y compris mélanges et cuisinés © ADOCOM-RP

**Légumes en conserve** : après avoir faits un bond à +8 % en 2020 vs 2019 sur 12 mois à fin septembre, les achats des ménages en matière de légumes en conserve retrouvent en 2021 un niveau similaire à la période pré-Covid de 2019. Ils enregistrent même une progression à +0,5 % sur 12 mois à fin septembre 2021 par rapport à la même période de 2019.

Les **légumes bio en conserve**, qui représentent 6 % du marché, poursuivent leur essor spectaculaire : +45 % en volume et + 10 points de pénétration en 2021 vs 2019.

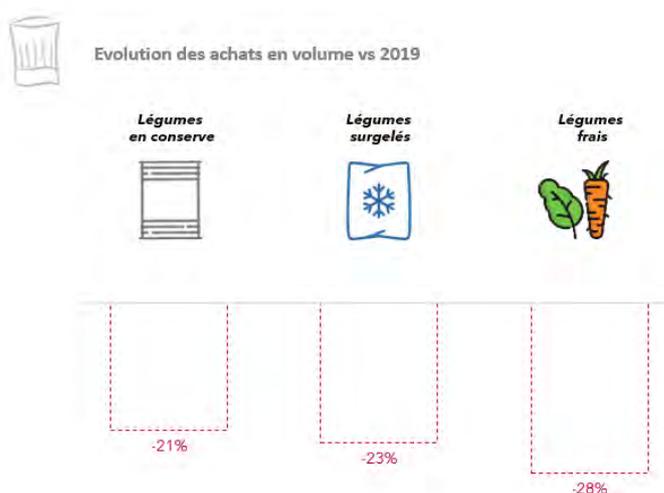
**Légumes surgelés** : après avoir enregistré une hausse des achats des ménages à +9 % en 2020 vs 2019 sur 12 mois à fin septembre, les légumes surgelés poursuivent leur percée sur le marché. En 2021, ils enregistrent une progression à +7 % sur 12 mois à fin septembre 2021 par rapport à la même période de 2019. Par rapport à la période pré-Covid, ils ont ainsi gagné en nombre d'acheteurs et en quantités achetées. 538 000 foyers sont venus grossir les rangs des acheteurs de légumes en surgelés par rapport à 2019 et les quantités achetées ont progressé de +500 g par acheteur !

De plus, comme pour les conserves, les **légumes surgelés bio** continuent de remporter l'adhésion des Français. Ils en ont acheté 5 % de plus qu'en 2019 et les légumes surgelés bio ont remporté 3 points de pénétration sur 12 mois à fin septembre 2021 vs la même période de 2019.

## Rappel 2020 : baisse relative des achats de la Restauration Hors Domicile

Source : Kantar/Gira 2020 vs 2019

Les légumes en conserve et surgelés ont mieux résisté à la crise que les légumes frais sur le marché du hors domicile. En effet, alors que les quantités de conserves vendues à la restauration hors domicile diminuaient de -21 % et les surgelés de -23 %, les légumes frais chutaient de -28 % entre 2019 et 2020. Les fortes incertitudes sur l'activité ont en effet poussé les gestionnaires à privilégier les légumes transformés. De plus, les légumes surgelés sont davantage utilisés dans les collectivités, notamment au niveau de la santé et du social, des secteurs qui ont continué à fonctionner durant la crise, contrairement à la restauration commerciale.



Les légumes en conserve et les légumes surgelés n'ont pas la même dépendance au secteur de la Restauration Hors Domicile. En effet, selon les chiffres d'avant-crise, en 2019, alors que seuls 14 % des volumes de légumes en conserve proposés sur le marché français étaient achetés par la restauration hors domicile, ce débouché représentait près de la moitié (49 %) des ventes de légumes surgelés.

L'impact de la crise a donc été particulièrement marqué pour les **légumes surgelés**, pour lesquels le marché de la restauration n'a représenté que 40 % des débouchés en 2020, entraînant un déficit de ventes de 60 000 tonnes de produits, essentiellement en restauration collective et plus particulièrement sur les mono-légumes. La filière a perdu 88 millions d'euros sur ce marché en 2020.



Pour les **légumes en conserve**, le marché de la restauration est passé de 14 % des débouchés en 2019 à 11 % en 2020, entraînant une perte de 23 millions d'euros pour 22 500 tonnes de ½ brut non vendues.



Source : Observatoire économique du marché de la restauration hors foyer en 2020, GIRA Foodservice pour Unileit

# UNE FILIERE HISTORIQUE CONFRONTEE A LA DESTRUCTION DE VALEUR



# Une filière basée sur les rythmes de la nature

## Des cultures saisonnières de plein air et plein champ

L'organisation de la filière des légumes en conserve et surgelés est liée à la saisonnalité des cultures, réalisées en plein air et en plein champ.

Les acteurs de la filière réunis au sein d'UNILET travaillent 15 principaux légumes : haricots verts, pois, carottes, épinards, choux-fleurs, salsifis, flageolets, haricots beurre, brocolis, navets, céleris branches et raves, courgettes, oignons et betteraves. Chaque culture, même modeste en surface ou volume, participe à l'équilibre économique global amont et aval.

Tous sont cultivés en plein air et récoltés à maturité puis travaillés le plus rapidement possible. La filière suit donc scrupuleusement le rythme des saisons et est soumise aux aléas de la météo. Les cycles de récolte sont très courts ; par exemple, une culture de haricots dure entre 2 et 3 mois et celle des petits pois entre 2,5 et 4 mois, en fonction de la date de semis.

En moyenne, il ne s'écoule qu'un délai de 4h entre la récolte et la mise en boîte ou la surgélation des légumes, sans aucun conservateur dans les deux cas. Leur conservation se fait uniquement par procédés thermiques, la chaleur pour les conserves (appertisation) ou le grand froid pour les surgelés (surgélation), qui permettent de disposer toute l'année de légumes locaux de saison !



## Des campagnes planifiées pour étaler les récoltes

Les différents acteurs de la filière travaillent de concert pour planifier au mieux les récoltes afin de les étaler, d'assurer un approvisionnement régulier des sites de transformation et d'articuler de façon optimale les campagnes des différents légumes.

Ainsi, du choix des terres jusqu'à la réception des légumes dans les outils de transformation, agriculteurs et entreprises travaillent en étroite collaboration. Sélection des semences, calendrier et techniques de culture : tout est décidé dans le moindre détail. En particulier, les dates de semis sont définies de façon à garantir un étalement des récoltes indispensable à l'approvisionnement régulier des sites de transformation pour que les légumes soient conservés dans les quelques heures qui suivent leur récolte. Ce travail commun est essentiel pour une qualité optimale des légumes. Ceux-ci doivent être à parfaite maturité et dans un état de fraîcheur optimale au moment de leur arrivée dans les sites afin que leur conservation se réalise dans les meilleures conditions.



### Bon à savoir : 70 ans de travail collectif

La filière française des légumes en conserve et surgelés est organisée depuis les années 60 au sein de l'UNILET. Il s'agit d'une interprofession courte et paritaire, réunissant agriculteurs (Cénaldi) et entreprises de transformation (FIAC). Les agriculteurs sont regroupés en Organisations de Producteurs (OP) pour négocier collectivement leur production auprès des entreprises de transformation. L'Interprofession UNILET mène des missions collectives au service de tous les acteurs du secteur : recherche-expérimentation, information technique, information économique, communication collective, représentation de la filière auprès des pouvoirs publics français et des instances communautaires.



## Un modèle exemplaire basé sur la contractualisation

Producteurs et transformateurs de la filière française des légumes en conserve et surgelés entretiennent un lien historiquement fort, par la contractualisation. L'intégralité des productions issues des surfaces cultivées fait l'objet de contrats de culture, signés avant la campagne entre des organisations de producteurs et les entreprises de transformation partenaires.

Les exploitants sont regroupés dans des organisations de producteurs qui assurent la commercialisation de leurs productions en négociant des contrats collectifs et qui gèrent, en partenariat avec leurs acheteurs, l'ensemble des campagnes de production.

Avant même de semer, les agriculteurs connaissent ainsi le débouché de leurs productions et leur prix négocié. Dans le même temps, le contrat assure aux entreprises de transformation qu'elles disposeront des volumes de légumes en quantité et en qualité correspondant à leurs besoins pour répondre à la demande du marché.

La prise d'engagements réciproques fait partie des fondamentaux de ce partenariat. Les acteurs se sont ainsi, de longue date, organisés ensemble afin d'établir les conditions nécessaires à des productions de qualité pour les consommateurs et à une rémunération connue pour les agriculteurs.



# La filière française des légumes en conserve et surgelés : au cœur de la vitalité économique



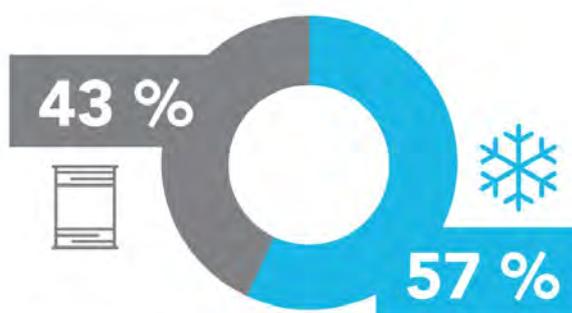
## Une filière de proximité enracinée au cœur des territoires

La filière française des légumes en conserve et surgelés participe à la vitalité des territoires. Elle représente 10 000 emplois directs dans l'Hexagone, répartis entre la production et la transformation.

Elle réunit 4 500 agriculteurs et 23 sites de transformation employant environ 5 500 collaborateurs, implantés au plus près des bassins de production pour limiter le transport et assurer la fraîcheur optimale des légumes préparés.

Les sites sont situés dans les régions Bretagne / Pays de la Loire, Hauts-de-France / Centre et Sud-Ouest.

## Répartition des légumes selon leur mode de conservation



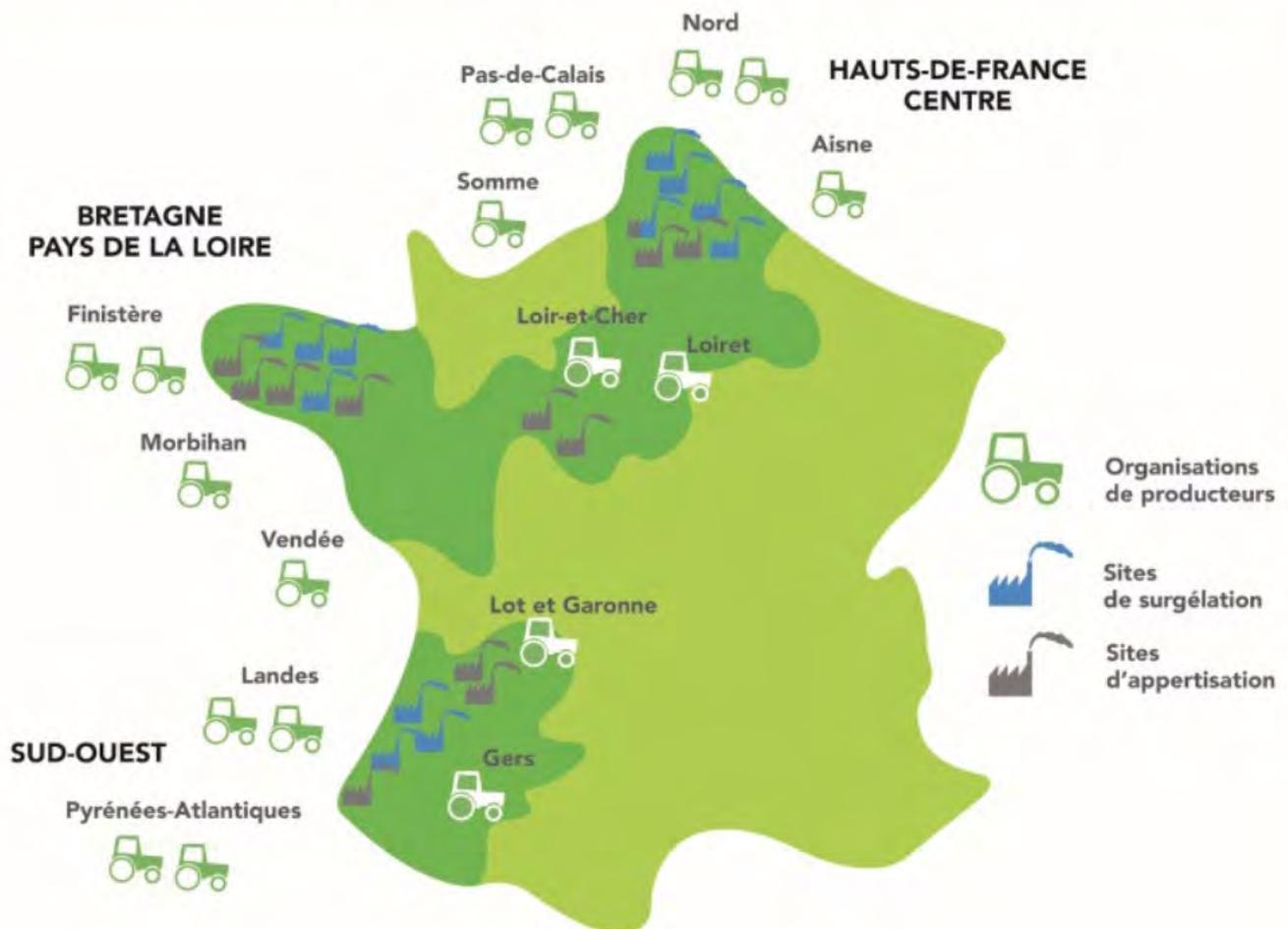
Source : UNILET 2021 © ADOCOM-RP

Les activités agricoles de la filière représentent un chiffre d'affaires d'environ 250 millions d'euros et la transformation un chiffre d'affaires d'environ 1,1 milliard d'euros.

La filière des légumes en conserve et surgelés cultive le tiers des surfaces consacrées aux légumes en France, soit 71 400 ha en 2020 (70 200 ha en 2019) pour près de 820 000 tonnes de légumes récoltés (873 000 tonnes en 2019).

Deux cultures, pois et haricot vert, représentent près de 80% des surfaces cultivées. La majorité des légumes partent pour la surgélation (57 % - 467 500 tonnes en 2020), contre 352 500 tonnes pour la conserve.

## Légumes en conserve et surgelés : les sites de transformation au cœur des bassins de production



# La construction de valeur : déterminante pour assurer la pérennité de la filière

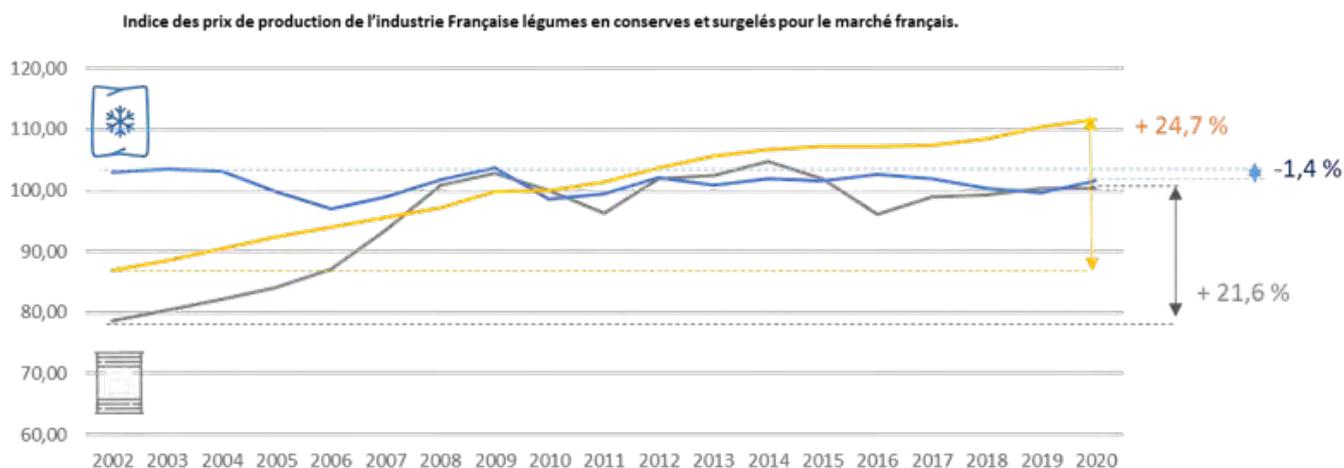
## Une perte de valeur au regard de l'inflation

Source : Insee, base 2010, données redressées pour joindre les séries basées en 2010 et basée en 2015 (à partir d'Octobre 2017) selon méthodo INSEE.

En 2021, l'enjeu de la filière française des légumes en conserve et surgelé n'est pas de répartir la valeur, mais bien de la construire.

En effet, l'évolution des prix de vente des entreprises de transformation n'a pas permis d'intégrer la forte inflation de ces deux dernières décennies : +24,7 % de 2002 à 2020.

Pour les légumes surgelés, les prix ont enregistré une diminution relative de -26,1 % dans le même temps. Sur la période, la baisse est de l'ordre de -3,1 % pour les légumes en conserve, qui ont rejoint la tendance « baissière » plus tard, dans les années 2010. Si on ne retient que les 10 dernières années, on constate une diminution des prix des conserves de -11,3 % entre 2010 et 2020 au regard de l'inflation.

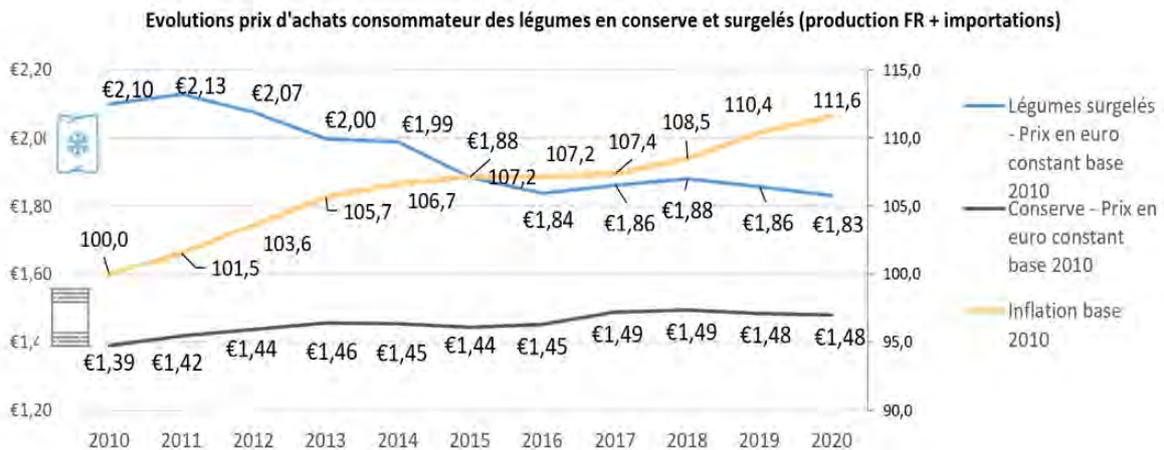


Source : INSEE, CPF10.39 légumes surgelés et appertisés 2002-2020 base 100 2010



## L'handicapante stratégie de guerre des prix

On observe depuis une dizaine d'années une stratégie de guerre des prix de vente aux consommateurs, particulièrement pour le secteur des légumes surgelés. En euros constants, les prix de vente des surgelés ont diminué de l'ordre de 13 % de 2010 à 2020, en raison de la forte concurrence européenne dans ce secteur. En revanche, si les légumes en conserve ont connu une hausse de + 6 % sur la même période, cette valeur a pour partie échappé à la filière française.



Source : Prix : Kantar, 2010 – 2020, Inflation : INSEE, base 100 en 2010.



## La contraction des prix historiquement compensée par les actions de la filière

Par le passé, la filière a fait face à la contraction des prix grâce aux gains de compétitivité opérés par les acteurs des légumes en conserve et surgelés, à l'amont comme à l'aval. Une compensation qu'ils ne peuvent plus désormais assumer seuls :

**À l'amont** : des rendements agricoles ont été améliorés et les coûts système optimisés (agrandissements, amortissements des matériels...). Ces dernières années, la tendance s'inverse sensiblement avec les dérèglements climatiques, la fragilisation des itinéraires de production (arrêts d'autorisation de certains produits de protection des cultures), la concurrence d'autres matières premières agricoles ...



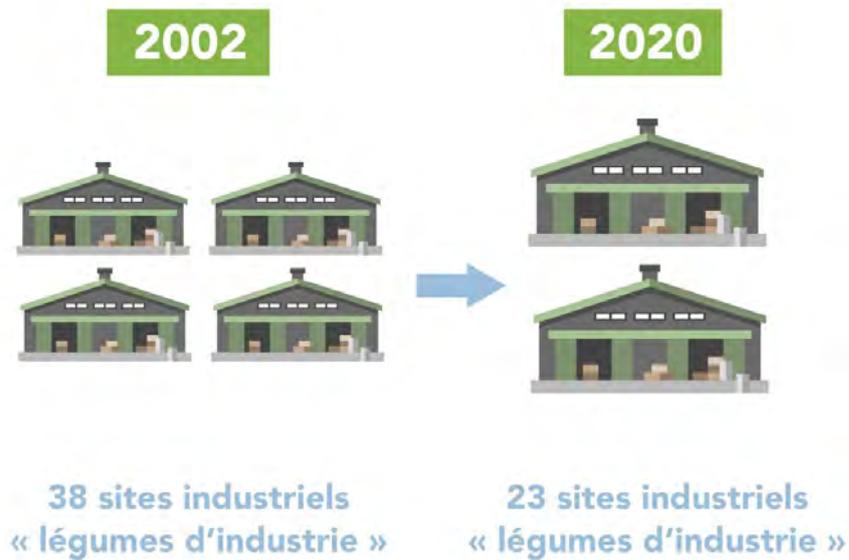
Source : Cénaldi/Unilet 1980 -2021.

Le rendement du petit pois qui dépassaient fréquemment les 7 t/ha au début des années 2000 tourne autour de 6 t/ha ces dernières années. Les agriculteurs consacrent davantage de surfaces à la culture des petits pois, mais ils ne sont pas pour autant assurés d'en récolter davantage en raison de la chute des rendements.

Le rendement des haricots tend à stagner. Après avoir progressé d'environ 70% en 10 ans, depuis les années 2000, il évolue autour de 12 t/ha, sans dépasser le record de 2010. Par ailleurs, il devient très aléatoire, ce qui rend particulièrement difficiles les prévisions de récolte et de production.



**À l'aval** : la restructuration industrielle a contribué à optimiser au maximum les gains de compétitivité. De 2002 à 2020, le nombre de sites consacrés à la mise en conserve et à la surgélation des légumes est ainsi passé de 38 à 23. Aujourd'hui, les entreprises ont des marges de manœuvre limitées qui amputent leur capacité à absorber les à-coups climatiques, à gérer les conséquences des évolutions agroécologiques des modes de production (tris plus importants des légumes livrés) ou à intégrer le développement des segmentations (chaînes dédiées aux produits bio par exemple)



Source : UNILET 2021 © ADOCOM-RP



# UNE FILIERE FACE A LA MULTIPLICATION DES DEFIS DANS UN CONTEXTE INEDIT



## Des besoins en hausse face à des récoltes irrégulières : la campagne 2021 en demi-teinte

En 2021, les entreprises de transformation françaises avaient contractualisé des volumes en hausse de +10 % de légumes à mettre en conserve ou à surgeler par rapport à 2020. La filière a donc planifié la mise en culture de davantage de surfaces, mais, si les volumes récoltés sont globalement en hausse par rapport à l'année précédente, ils restent en dessous des volumes attendus.

Les volumes de **pois** récoltés pour être mise en conserve ou surgelés sont ainsi **6 % inférieurs** aux volumes contractualisés avec les entreprises de transformation. Ce décalage était déjà de -14 % en 2020.

Il en va de même pour les **haricots**, avec un écart de **-5 %** entre les volumes contractualisés et les volumes récoltés, après un écart de -11 % en 2020.

En effet, les attentes des entreprises n'ont été que partiellement couvertes en raison des nombreux aléas météo qui ont retardé les semis, chahuté les cultures (gel d'avril, pluies du printemps, froid de l'été, pluie à la récolte), amplifié les aléas sanitaires. Les rendements ont été fortement touchés cette année, avec des productions non conformes aux cahiers des charges, des périodes sans récolte en raison des retards de semis, entraînant une sous-utilisation des capacités des ateliers de transformation.

De plus, les productions légumières sont concurrencées par d'autres cultures moins risquées pour les agriculteurs et plus rémunératrices, comme les céréales.

### Pois



### Haricots



# Une multitude de défis à relever face à une conjoncture inédite

## Une sécurisation des surfaces difficiles pour 2022

La filière fait face à un désintérêt de certains agriculteurs pour les cultures légumières. Ces derniers se tournent vers d'autres productions moins risquées et plus rémunératrice comme les productions céréalières, dont les cours atteignent des niveaux historiques. Les entreprises de transformation font face au désintérêt de certains agriculteurs pour les cultures légumières en raison des cours historiques atteints par les autres productions végétales :

- + 45 % de hausse pour le blé tendre
- + 75 % pour le colza

Source : Euronext - Novembre 2020- Novembre 2021

## Des risques d'impasse technique en culture

Une hausse des prix des intrants agricoles en 2021 par rapport à 2020 et des retards de livraison inquiétants sont constatés :

- + 10 % pour l'ensemble des intrants en 2021 vs 2020

Source : Agreste conjoncture – août 2020 – août 2021

- + 40% pour les engrais

Source : INSEE – IPAMPA septembre 2020- Septembre 2021

Ces évolutions font peser de lourds risques sur la bonne tenue des cultures et leurs rendements.

## Hausse des coûts de production

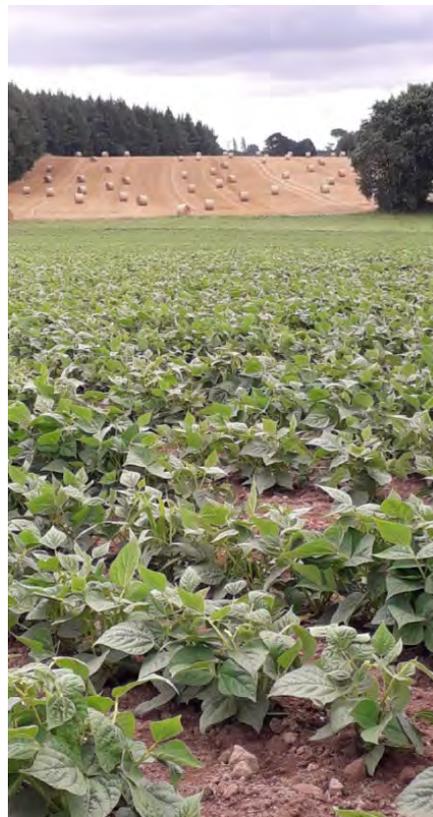
Les entreprises de transformation des légumes sont confrontées à la pénurie et à la hausse généralisée des matières premières ainsi que de l'énergie.

Hausse des matières industrielles et pénuries entraînant une contraction de la marge pour les industriels :

- + 20% pour les emballages en matières plastiques depuis un an en cumul (Source : INSEE – Septembre 2020 - Septembre 2021)
- +75 % pour le prix de l'acier depuis le début 2021 (Source : INSEE – Janvier à Septembre 2021)

Hausse des coûts de l'énergie qui impacte la transformation alimentaire, en tant que secteur intense en énergies :

- Mégawattheure (MWH) a plus que doublé depuis le début 2021
- Fluctuations des prix du pétrole et du gaz



## Tensions sur la logistique et la chaîne d'approvisionnement

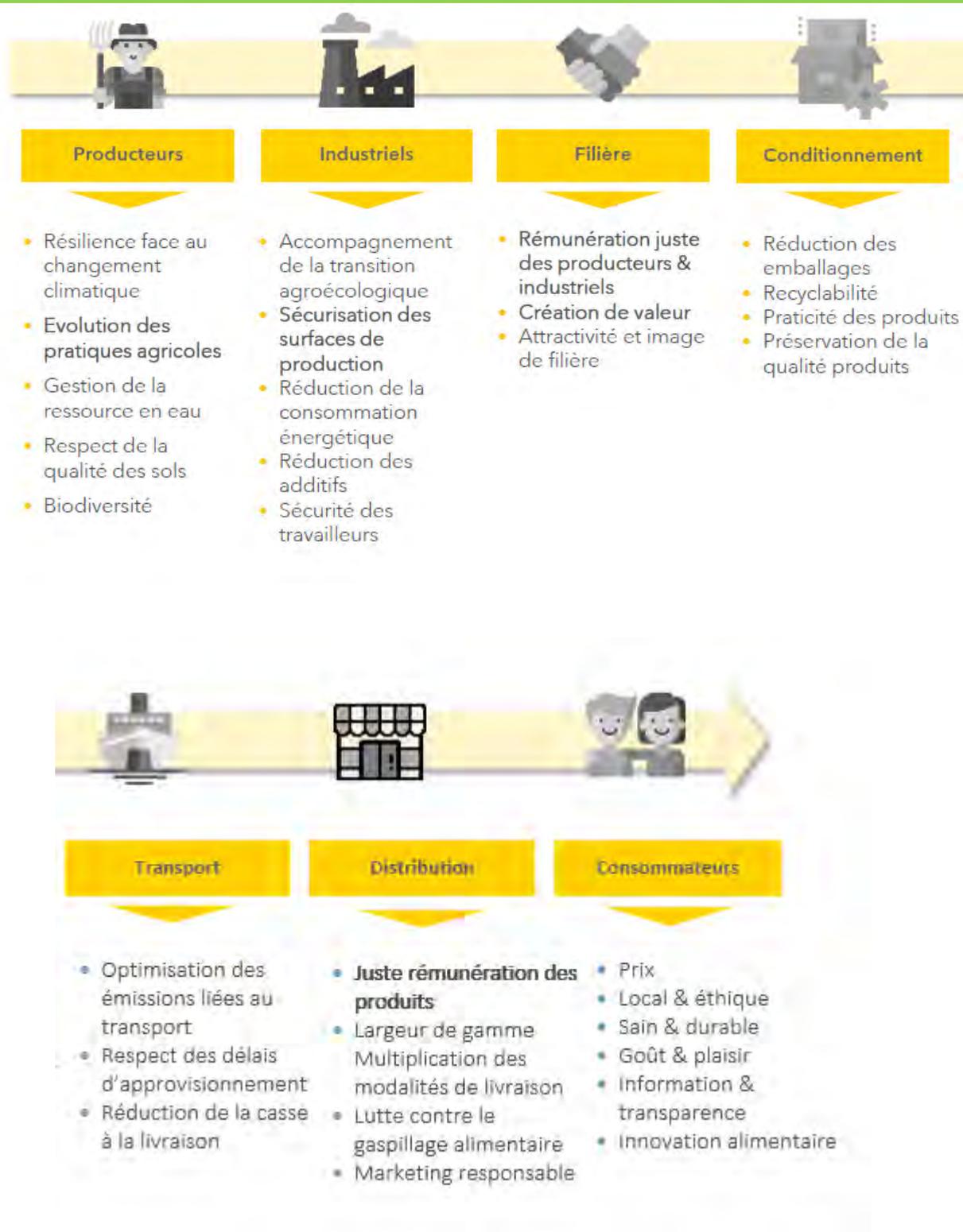
- Hausse des coûts du transport routier de +5% (Source : FNTR note de perspectives - Septembre 2021)
- Disponibilités des transporteurs

## Difficultés de recrutement tant à l'amont qu'à l'aval

Les acteurs de la filière des légumes en conserve et surgelés sont confrontés, comme beaucoup d'entreprises d'autres secteurs, aux difficultés de recrutement, en particulier en saison. D'après la récente enquête menée en juin dernier par l'ADEPALE, 71 % des PME du secteur alimentaire français disent avoir des difficultés à recruter (+ 12 pts vs mars 2021). Les postes vacants entraînent une baisse de la productivité des ateliers et une perte de rentabilité.



# Des enjeux environnementaux, sociaux et sociétaux tout au long de la chaîne d'approvisionnement



**LA FILIERE S'ENGAGE DANS UNE DÉMARCHE DE RESPONSABILITÉ  
SOCIETALE POUR CREER DE LA VALEUR ET REpondre  
AUX DEFIS DU MARCHE**



## Déjà de nombreuses avancées dans le cadre du plan de filière

Fin 2017, lors des EGA, la filière a contribué activement à l'élaboration du plan de filière « Fruits et légumes », frais et transformés, de France. Ce plan 2018-2023, qui engage la filière des légumes transformés sur 4 grands objectifs propres à son secteur, a déjà fait l'objet de belles avancées :

### Préserver l'environnement et garantir la durabilité des pratiques.

- 2020 : 40 % des exploitations légumières engagées dans une certification environnementale (niveau 2 ou 3).
- Diminution des intrants et recherches d'alternatives : avec 2/3 des moyens de recherche collective consacrés aux techniques alternatives.

### Favoriser le développement économique et la transparence sur la chaîne de valeur.

- Depuis 2019 : mise à disposition d'indicateurs économiques actualisés pour améliorer la répartition de la valeur (loi EGALIM).
- 2019 : Guide des bonnes pratiques contractuelles pour prendre en compte la loi Egalim 1 dans les pratiques.

### Soutenir la segmentation du marché, source de valeur pour l'ensemble des acteurs.

- Production bio doublée en 3 ans.
- Valorisation de l'origine France : plus de 800 références de légumes transformés porteuses du logo « Fruit et Légumes de France » (part de marché env. 20 %) (source Kantar).

### Répondre à l'objectif de santé publique et participer à l'éducation alimentaire.

- Contribuer à l'information des consommateurs sur la place des légumes dans une alimentation équilibrée.

# Une nouvelle démarche de responsabilité sociétale collective et ambitieuse pour 2022

Les questions sociétales sont au cœur de l'activité de la filière, comme en témoigne le plan de filière et l'amélioration continue des pratiques au sein des activités de l'amont comme de l'aval (agroécologie, gestion de l'eau, des déchets et emballages, consommation d'énergie...). Si la filière est fière de ce qu'elle a déjà accompli, cela ne suffit plus. Il faut le faire savoir, l'afficher en toute transparence et expliquer les marges de progression encore possibles.

Les professionnels réunis au sein d'UNILET ont décidé unanimement, en décembre 2020, d'inscrire la filière dans une démarche de Responsabilité Sociétale, ouvrant ainsi une nouvelle page de son histoire. L'ambition est désormais d'établir dans les prochains mois, des objectifs partagés, quantifiés, vérifiables et communicables, placés au centre des principaux enjeux identifiés par la filière. Cela pour construire le socle de valeur des légumes en conserve et surgelés produits et transformés en France, afin de soutenir la reconnaissance et la valorisation de la filière nationale sur l'ensemble des marchés.

Ainsi, la filière s'engage pour répondre aux principaux défis de la 3e Révolution Agricole et Alimentaire :

- Nutritionnel
- Environnemental
- Compétitivité

Il s'agit d'une démarche d'ouverture pour répondre au mieux aux attentes des consommateurs-citoyens, de la part d'une filière française d'excellence qui contribue à la souveraineté alimentaire.

## Trois objectifs pour une démarche RSE efficace

Intégrée à la démarche UNILET et de ses adhérents, la nouvelle démarche de responsabilité sociétale de la filière actuellement en co-construction s'est fixé trois objectifs à atteindre :

1. Prioriser les risques et opportunités RSE des légumes en conserve et surgelés pour identifier les principaux engagements de la filière
2. Co-construire une démarche de responsabilité sociétale de la filière qui soit à la fois ambitieuse, porteuse de sens et créatrice de valeur pour tous
3. Mobiliser et fédérer les acteurs de la filière pour assurer le déploiement de la démarche auprès de tous

## Un solide socle d'atouts pour affronter les difficultés

### Forces de la filière



Maillage territorial et proximité entre les partenaires



Des process permettant de répondre aux attentes consommateurs



Une filière structurée et organisée



Approvisionnement et coût de la matière première de l'industriel sécurisés



Des activités s'adressant à des marchés diversifiés et plutôt bien équilibrés



Plusieurs vertus environnementales reconnues

## Défis pour la filière



Vulnérabilité face au changement climatique



Coordination limitée des acteurs à agir collectivement sur les enjeux sociétaux



Difficulté à faire face aux réglementations croissantes en France / UE (ex. phyto)



Renouvellement des générations difficile



Compréhension limitée des atouts de la filière par les consommateurs



Poids faible du légume d'industrie à l'échelle de l'exploitation



Inéquité dans la répartition de la valeur entre les acteurs, limitant la capacité d'investissement



## 10 enjeux prioritaires identifiés

La réflexion entamée dans le cadre de l'élaboration de la démarche RSE de la filière légumes en conserve et surgelés a déjà permis d'identifier 10 enjeux prioritaires articulés autour de trois axes fondamentaux :

### **Environnement :**

1. Utilisation responsable d'intrants agricoles
2. Adaptation et résilience face au changement climatique
3. Gestion de la ressource en eau
4. Protection de la biodiversité

### **Sociétal :**

5. Juste rémunération des acteurs de la filière
6. Attractivité des métiers de la filière
7. Dialogue avec les parties prenantes externes

### **Qualité et nutrition :**

8. Sécurité sanitaire et traçabilité des produits
9. Promotion d'une alimentation saine et équilibrée
10. Développement de produits responsables et accessibles

# Entrée en vigueur de la démarche en 2022

Les professionnels de l'amont et de l'aval de la filière réunis au sein d'UNILET ont d'ores et déjà défini un calendrier précis des étapes de la démarche RSE. Ils vont ainsi continuer à coconstruire la démarche jusqu'au mois de février, en définissant les engagements et ambitions chiffrées, sélectionnant des indicateurs de suivi de la performance et validant les plans d'actions préliminaires. Ils présenteront ensuite la démarche au printemps prochain et procéderont à son déploiement.

**Prochaines étapes**



## EN SAVOIR PLUS

**UNILET** est l'interprofession française des légumes en conserve et surgelés. Elle est constituée de deux collèges, les organisations de producteurs de légumes représentés par le Cénaldi (association d'organisations de producteurs) et les industriels représentés par le groupe légumes de la FIAC. Unilet accompagne aujourd'hui la filière pour l'évolution durable et responsable de ses productions, le maintien de sa compétitivité et la valorisation de ses pratiques et produits.

Pour plus d'informations : [unilet.fr/pdf/plaquette\\_Unilet.pdf](http://unilet.fr/pdf/plaquette_Unilet.pdf)

**FIAC** est la Fédération française des Industries d'Aliments Conservés (FIAC) Elle rassemble les entreprises de toute taille et de tout statut fabriquant des aliments conservés et en particulier les conserves (ou produits appertisés) et semi-conserves, compotes, confitures, des aliments surgelés : légumes, fruits, champignons et escargots et des produits déshydratés. Les entreprises sont réparties dans des « Groupes produits » dont le groupe Légumes qui rassemble les fabricants de légumes en conserve et surgelés.

La FIAC est membre de l'Association Des Entreprises de Produits Alimentaires Elaborés (ADEPALE).

**CENALDI** est l'association nationale des organisations de producteurs de légumes pour l'industrie. Elle représente près de 4 000 producteurs et 65 000 à 70 000 ha de légumes de plein champ destinés à être livrés aux usines de transformation (conserve et surgelés essentiellement).

Contact presse :

Arnault, sandra, Julie & C° - ADOCOM RP - Service de Presse UNILET  
Tél : 01.48.05.19.00. Courriel : [adocom@adocom.fr](mailto:adocom@adocom.fr)

**ADOCOM®-RP**

AGENCE DOGNIN COMMUNICATION

11 rue du Chemin Vert - 75011 Paris - Tél : 01.48.05.19.00 - Fax. : 01.43.55.35.08

e-mail : [adocom@adocom.fr](mailto:adocom@adocom.fr) - site : [www.adocom.fr](http://www.adocom.fr)

**Qualification : Agence Certifiée OPQCM**