DOSSIER DE PRESSE

UNILET
Interprofession des légumes en conserve & surgelés

VOYAGE DE PRESSE - 8 SEPTEMBRE 2022

À LA DÉCOUVERTE DE LA FILIÈRE DES LÉGUMES EN CONSERVE ET SURGELÉS

VOYAGE DANS LES HAUTS-DE-FRANCE À LA DÉCOUVERTE DE LA FILIÈRE DES LÉGUMES EN CONSERVE ET SURGELÉS

Après l'épisode de sécheresse et de chaleur historique qu'a connu la France cet été, tous les acteurs de la filière des légumes en conserve et surgelés sont à pied d'œuvre pour mener à bien cette nouvelle campagne et continuer à contribuer à la souveraineté alimentaire française. Un savoir-faire exemplaire que nous vous proposons de découvrir durant ce voyage de presse dans la région des Hauts-de-France, 1er bassin de production de légumes pour l'industrie.

DES LÉGUMES ET DES LÉGUMIERS AU CŒUR DES TERRITOIRES

La filière française des légumes transformés représente plusieurs milliers d'emplois, ancrés au cœur des territoires : 4 500 agriculteurs et 5 500 collaborateurs générant un chiffre d'affaires de plus d'1 milliard d'euros, pour 23 sites de transformation.

La filière produit et transforme 1/3 des surfaces de légumes cultivées en France. Des légumes de saison et de plein champ, qui respectent les cycles de la nature et constituent un atout pour les sols agricoles. Ces légumes sont mis en boîte ou surgelés immédiatement après la récolte, dans des usines proches des champs. 93 % des légumes livrés pour la transformation sont d'origine française.

UN LIEN HISTORIQUE FORT ENTRE AGRICULTEURS ET ENTREPRISES

Les agriculteurs travaillent en étroite collaboration avec les entreprises de transformation qui les accompagnent, depuis le choix des parcelles jusqu'à la récolte des légumes. Ils sont, pour la plupart, regroupés au sein d'organisations de producteurs qui se chargent de commercialiser leurs légumes auprès des entreprises par le biais d'un contrat collectif négocié à l'avance. La filière est en effet historiquement basée sur le modèle de la contractualisation, ce qui a le double avantage de permettre aux agriculteurs d'anticiper le prix de leurs légumes et leurs débouchés et aux transformateurs de disposer des volumes dont ils ont besoin pour répondre à la demande du marché, tant en quantité qu'en qualité.

UNE FILIÈRE ESSENTIELLE DANS UNE SITUATION CRITIQUE

La filière française des légumes transformés fait face aujourd'hui à une fragilisation de son modèle avec l'intensification du dérèglement climatique, l'accentuation des difficultés économiques liées à la hausse spectaculaire des coûts de production et la désaffection d'agriculteurs au profit de cultures plus rentables. C'est pourquoi, au-delà de sa stratégie d'innovations et d'expérimentations culturales sur le terrain, la filière s'engage dans une démarche globale et collective de Responsabilité Sociétale intitulée « Les Légumiers de Demain ». Elle est articulée autour de 3 axes interdépendants : performance environnementale, performance économique et sociale et performance qualité et nutrition. Il s'agit pour l'ensemble des acteurs de la filière de s'accorder sur un socle d'engagements communs qui soit à la fois ambitieux, porteur de sens, permettant de répondre à ce contexte sans précédent afin d'assurer sa pérennité.

SOMMAIRE

SYNTHÈSE 1

PROGRAMME DU VOYAGE 3

CHIFFRES CLÉS 4

LA FILIÈRE DU CHAMP À L'ASSIETTE 5

1. UNE PRODUCTION DE PLEIN CHAMP, DEDIÉE ET ORGANISÉE 5
2. TRANSFORMATION DES LÉGUMES : 2 PROCÉDÉS DE CONSERVATION 9
3. DISTRIBUTION : GMS ET RESTAURATION COLLECTIVE EN MAJORITÉ 14
4. CONSOMMATION : DES LÉGUMES AUX NOMBREUX ATOUTS 16

DES ACTEURS COLLECTIVEMENT ENGAGÉS 20

1. UNILET : UNE INTERPROFESSION AU SERVICE DE LA FILIÈRE 20
2. « LES LÉGUMIERS DE DEMAIN » : LA DÉMARCHE DE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DE LA FILIÈRE 21

UNE FILIÈRE SOUS PRESSION ÉCONOMIQUE ET CLIMATIQUE 22

1. HAUSSE SANS PRÉCÉDENT DES COÛTS DE PRODUCTION 22
2. IMPACTS DU CHANGEMENT CLIMATIQUE SUR LES CULTURES 23
3. BAISSE D'ATTRACTIVITÉ POUR LES CULTURES LÉGUMIÈRES 25
4. UNE COMPÉTITIVITÉ QUI SE DÉGRADE, UNE SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE MENACÉE 26

ANNEXES 28

1. INTERVENANTS 28
2. ZOOM SUR LES VISITES 30
3. EN SAVOIR PLUS 36

PROGRAMME DU VOYAGE

DÉROULÉ DE LA JOURNÉE

7h31 - 8h32 :
Train aller Paris Gare du Nord - Longueau

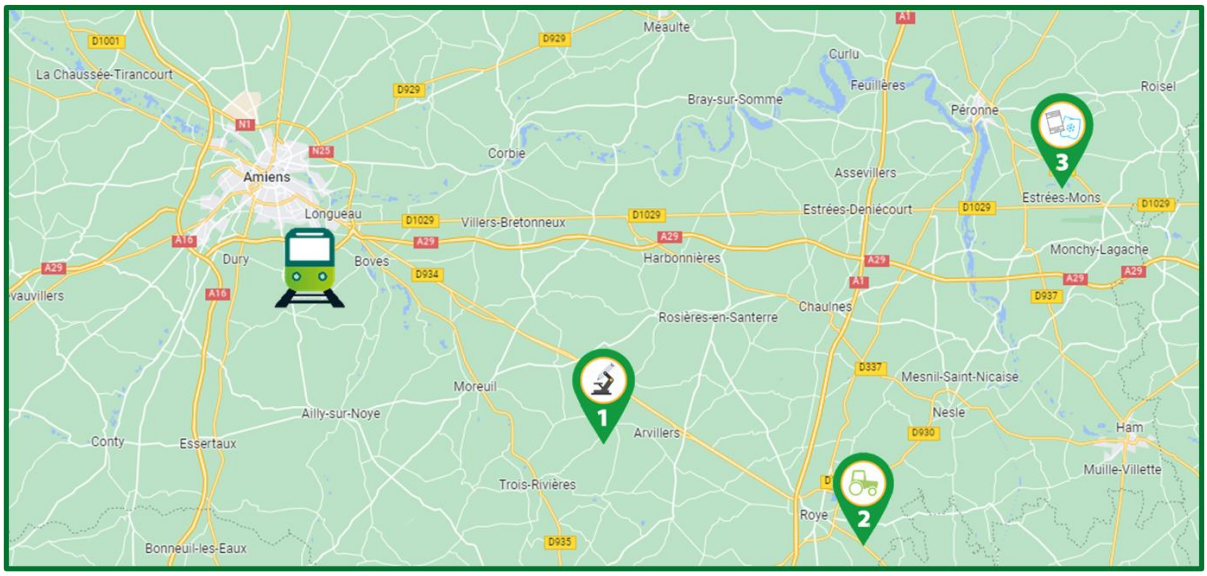
9h15-10h30 :
Visite de la plateforme d'expérimentation Unilet à Arvillers

11h - 12h15 :
Visite d'un chantier de récolte de haricot à Verpillières

12h30 - 16h :
Déjeuner
Visite du site de transformation de Bonduelle à Estrées-Mons

17h29-18h29 :
Train de retour Longueau- Paris Gare du Nord

LA CARTE : LES VISITES EN UN COUP D'ŒIL



CHIFFRES CLÉS

La filière française des légumes en conserve et surgelés

Plusieurs milliers d'emplois ancrés au cœur des territoires

3 Bassins de production

1/3 des surfaces de légumes cultivées en France

93 % des légumes pour la transformation sont d'origine française

4 500 producteurs

16 organisations de producteurs

250 millions CA agricole

74 000 ha cultivés

905 000 t récoltées

5 500 collaborateurs

1 100 millions CA industriel

10 entreprises

24 sites industriels

Source : Unilet 2021 Agreste 2020

Une relation de partenariat forte entre production et transformation

Historiquement organisée selon le modèle de la contractualisation

100 % des volumes agricoles **contractualisés** avec les industriels

Des légumes de **saison** et de **plein champ** pour une alimentation **équilibrée**, **locale** et **accessible** à tous

Les débouchés en France

Des répartitions différentes selon les modes de conservation

Légumes en conserve

86 % Consommés à domicile

Légumes surgelés

53 % Consommés à domicile

47 % Hors domicile

Sources : Kantar / Gira Foodservice 2021, répartition des volumes d'achat (%)

Des produits du quotidien

À domicile, ils sont consommés en conserve par 97% des foyers et en surgelé par 82%

1/4 des **légumes consommés** par **un adulte** sont en conserve ou surgelés

*Équivalent à **36** g/jour (-12% vs 2013)*

1/3 pour **un enfant**

*Équivalent à **31** g/jour (-6% vs 2013)*

Source : Kantar 2021, Pénétration (%) – CREDOC Enquête CCAF 2019, quantités moyennes consommées quotidiennement (g/jour), évolution 2019 vs 2013

Une dimension économique européenne : la France, un acteur majeur

La production française représente 20% des surfaces et des volumes européens

- 1er — Producteur de haricots et de pois
- 1er — Fabricant de légumes en conserve
- 4e — Fabricant de légumes surgelés
- 2e — Exportateur de pois en conserve
- 2e — Exportateur de haricots surgelés

Sources : Eurostat 2018 / Prodcom Eurostat 2019 / TradeDataMonitor 2021

Une filière déjà mobilisée pour mener sa transition agroécologique

Un engagement collectif pour une filière viable et durable

Amélioration des pratiques

6 % des surfaces cultivées en **bio**

40 % des exploitations **certifiées niveau 2**

-16 % d'**herbicides** en haricot vs 2016

-37 % à -16 % de **fongicides** sur pois vs 2015

Source : Unilet 2021

Recherche de solutions

2/3 des moyens R&D interprofessionnels consacrés à la réduction des intrants et la résilience au changement climatique

Responsabilité sociétale

La démarche de progrès durable de la filière

LES LÉGUMIERS DE DEMAIN

1. UNE PRODUCTION DE PLEIN CHAMP, DEDIÉE ET ORGANISÉE

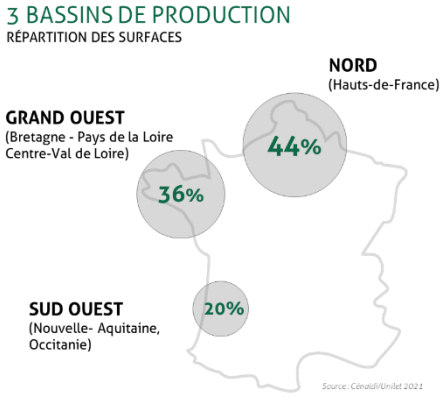
Des cultures de saison et de plein champ

L'organisation de la filière des légumes en conserve et surgelés repose sur la saisonnalité des cultures. Tous les légumes sont cultivés en plein champ, récoltés à maturité puis travaillés le plus rapidement possible.

Quels légumes ? Les acteurs de la filière proposent plus d'une quinzaine de légumes comme les haricots verts ou beurre, les pois, les carottes, les épinards, les choux-fleurs, les salsifis, flageolets, les brocolis, les navets, les céleris branches et raves, les courgettes, les oignons ou encore les betteraves. Chaque culture, même modeste en surface ou en volume, participe à l'équilibre économique global amont et aval.

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.

Afin d'assurer un approvisionnement sécurisé en limitant les risques climatiques sur une même zone géographique, les productions de légumes pour l'industrie sont réparties sur 3 grands bassins de production en France, correspondant à des zones pédoclimatiques optimales.



Une culture de diversification pour les exploitations agricoles

Les exploitations qui produisent des légumes pour l'industrie sont généralement des exploitations de grande taille en polyculture ou polyculture-élevage, disposant en moyenne de 135 hectares de surface agricole utile (SAU).

En effet, les légumes pour l'industrie constituent une culture de diversification qui occupe 15 à 20 % de la superficie des exploitations. Le reste est consacré à d'autres ateliers de production - tels que les grandes cultures (blé, maïs, colza, etc.), la betterave sucrière, la pomme de terre - ou encore à l'élevage. Cette diversification est positive en tout point. Elle est favorable à la préservation de l'état sanitaire des cultures, à la biodiversité et à la résilience des exploitations aux aléas sanitaires, climatiques et économiques.

Profil des exploitations dans la filière :

Source: Cénaldi

135
HECTARES DE SAU PAR EXPLOITATION

18
HECTARES CONSACRÉS AUX LÉGUMES POUR L'INDUSTRIE

Un modèle 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 fait l'objet de contrats signés entre des Organisations de Producteurs et les entreprises de transformation.

100%
DES VOLUMES AGRICOLES CONTRACTUALISÉS AVEC LES INDUSTRIELS

La grande majorité des producteurs de légumes destinés à la conserve ou au surgelé sont regroupés en Organisations de Producteurs (OP), pour commercialiser collectivement leur production. Ces organisations fonctionnent avec transfert de propriété, c'est-à-dire qu'elles achètent leurs légumes aux producteurs et les revendent à l'industriel. L'Organisation de Producteurs mutualise les résultats économiques entre les producteurs au travers d'une caisse de péréquation.

Le contrat entre l'Organisation de Producteurs et son client industriel est négocié avant la campagne et définit la destination des légumes vers les entreprises de transformation partenaires. Ainsi, avant même de semer, les agriculteurs connaissent le débouché de leurs productions et leur prix, qui a fait l'objet d'une négociation. 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.

Des campagnes planifiées pour étaler les récoltes

Les cultures des légumes sont mises en place spécifiquement pour répondre aux besoins des entreprises de transformation. 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.

Le choix des variétés et le planning des semis sont ainsi effectués en commun entre l'usine et l'organisation de producteurs pour garantir un approvisionnement régulier des chaînes de transformation et la réalisation des programmes de fabrication en fonction des qualités attendues. Du choix des parcelles jusqu'à la récolte, les cultures bénéficient d'un suivi technique pour s'assurer du respect du cahier des charges tout en s'adaptant aux conditions climatiques et sanitaires pouvant impacter la production. La date de récolte est décidée en fonction de la maturité des cultures et des capacités des usines.

Producteurs et transformateurs travaillent en véritables partenaires à chaque étape de la production :

MISE EN PLACE DES CULTURES

- Pour garantir un approvisionnement régulier des chaînes de transformation
- Et atteindre la qualité de produit fini attendue

Le choix des variétés, le planning de production et le programme de fabrication sont effectués ad hoc, en amont et d'un commun accord entre l'usine et l'OP.

SUIVI DES PARCELLES

- Pour s'assurer du respect d'un cahier des charges précis
- Tout en s'adaptant aux conditions climatiques et sanitaires qui peuvent impacter la production

Les cultures sous soumises à un suivi technique, dès le choix de la parcelle et jusqu'à la récolte.

TIMING

- Pour récolter un produit à parfaite maturité
- Tout en tenant compte des capacités des usines

La date de récolte est décidée avec l'usine pour optimiser l'approvisionnement en légumes.

TRAÇABILITÉ

- Pour s'assurer de la conformité du légume à la règlementation
- Et au cahier des charges de production

Au moment de la récolte et de manière obligatoire, la fiche parcellaire, comportant toutes les interventions réalisées sur la culture, est transmise par le producteur à l'usine de transformation.

Attention de chaque instant et traçabilité exemplaire

L'expertise de l'agriculteur joue un rôle essentiel dans le bon développement des légumes. Sa parfaite connaissance des cultures et son expérience de terrain lui permettent notamment d'attribuer les terres et les emplacements les plus favorables selon les types de légumes, d'ajuster l'irrigation, etc. Des semis à la récolte, il arpente chaque jour ses champs et inspecte ses plants.

L'agriculteur surveille l'ensemble de ses cultures en partenariat avec le responsable de culture de l'entreprise de transformation ou de l'Organisation de Producteurs. À chaque légume correspondent un type de sol, une saison, un climat propice à son développement optimal. Ainsi, la sélection des semences s'effectue en fonction de ces facteurs de manière à obtenir le meilleur résultat, particulièrement en termes de qualité. En partenariat avec l'agriculteur, le responsable de culture procède à « l'agréage en champ ». Cette étape primordiale permet de déterminer la qualité et la maturité des légumes et de définir une date de récolte.

Pour chacune de ses récoltes livrées, l'agriculteur tient à jour une fiche d'identité, où figurent : son identification, la parcelle cultivée, les semences sélectionnées, la date des semis et les interventions réalisées sur la culture (irrigation, traitements ...). Chaque légume mis en boîte ou surgelé bénéficie ainsi d'une traçabilité totale.

2

ZOOM SUR LA RÉCOLTE DE HARICOTS

Une course contre la montre pour préserver leur fraîcheur

Les semis de haricots sont étalés d'avril à juillet pour permettre d'échelonner la production tout en conservant la maturité optimale des légumes.

La récolte s'effectue à partir de la mi-juin et jusqu'à fin octobre dès qu'ils sont à maturité (environ 3 à 6 semaines après le début de la floraison, en fonction des conditions climatiques).

CALENDRIER DES HARICOTS POUR L'INDUSTRIE

Les récoltes s'échelonnent de juin à octobre dans le Sud-Ouest et sont plus courtes dans le Nord de la France, où elles se déroulent d'août à fin septembre.

Récolte mécanisée du haricot :

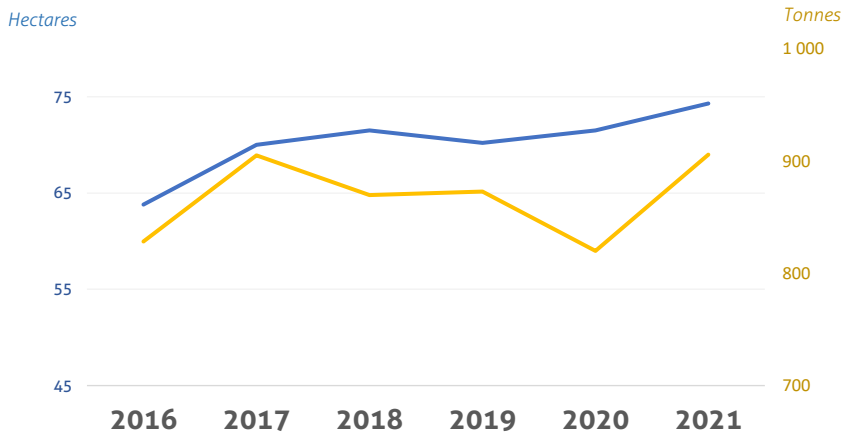
Les haricots verts sont récoltés par une machine qui, dotée d'un large peigne, soulève les gousses et les détache. Des ventilateurs éjectent les feuilles et les tiges ; puis les gousses des haricots verts sont sélectionnées dans une trémie (entonnoir).

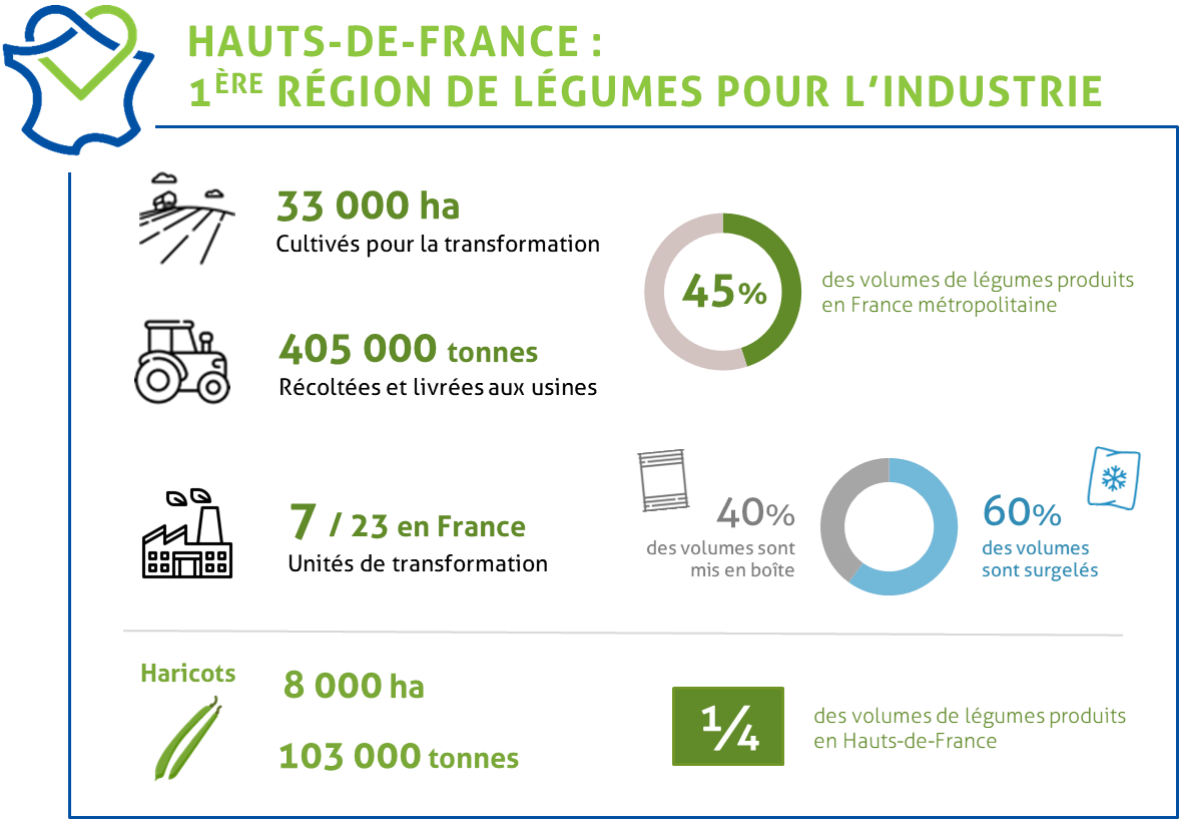
Ainsi, après avoir été récoltés, les haricots partent immédiatement vers l'usine où ils rentrent dans la ligne de préparation dès leur arrivée, pour être mis en conserve ou surgelés en moins d'une demi-journée, ce qui permet de conserver toutes leurs qualités physiques et nutritionnelles, en évitant notamment les risques de fermentation. Dans cette course contre la montre pour conserver la fraîcheur des haricots, c'est l'usine qui s'adapte à la maturité des légumes.

La production de légumes pour l'industrie : des performances à la hausse en 2021

Les dernières campagnes sont marquées par des surfaces en augmentation, la campagne de 2021 poursuit cette tendance sur les emblavements avec 74 300 hectares consacrés aux légumes pour l'industrie. Les tonnages globaux produits sont en hausse sur l'ensemble des trois bassins de production. La progression des surfaces semées, essentiellement dans le Sud-Ouest et le Grand Ouest, se couple avec de meilleurs résultats techniques à l'hectare.

Évolution des surfaces semées et des volumes récoltés :

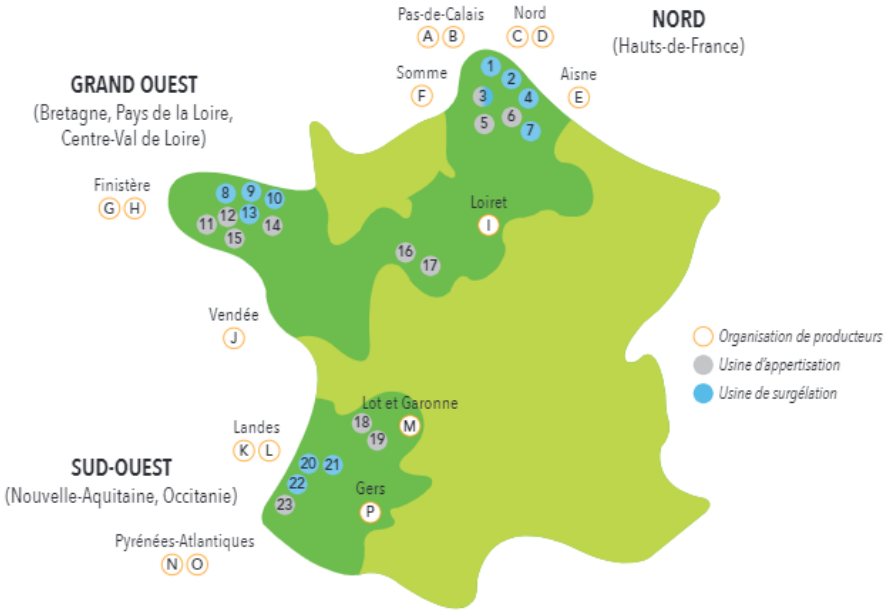




2. TRANSFORMATION DES LÉGUMES : 2 PROCÉDÉS DE CONSERVATION

Les usines sont implantées au cœur des bassins de production

L'activité industrielle est composée de 10 entreprises spécialisées dans la fabrication de légumes en conserve et surgelés. Elle emploie près de 5 500 collaborateurs et compte 23 sites de transformation en France. Ces unités de transformation sont implantées au plus près des bassins de production pour limiter le transport et assurer la fraîcheur optimale des légumes préparés.



ORGANISATIONS DE PRODUCTEURS	
A AGORIS	I ADPLC
B COOPAVRIL	J CAVAC
C OPLINORD	K MAISADOUR
D VALLÉE DE LA LYS	L VICAMPO
E EXPANDIS	M TERRES DU SUD
F OPL VERT	N EURALIS
G EUREDEN	O LUR BERRI
H TERRES DE L'OUEST	P VIVADOUR

SITES INDUSTRIELS	
AGRIFREEZ	2
ANTARTIC FOODS	20
ARDO	1 8 21
BONDUELLE	3 5 6 7 22 23
CHARLES CHRIST	16
CONSERVES FRANCE	18
EUREDEN LONG LIFE	11 12 14 17 19
EUREDEN FROZEN FOOD	9 10
GREENYARD FOODS	4 13
KERLYS	15

Moins de 5 heures entre la récolte et la mise en boîte ou en sachet

La rapidité est un critère essentiel pour conserver les bienfaits originels des légumes (vitamines, minéraux et fibres) ainsi que leur saveur.

Les légumes sont cueillis à parfaite maturité et sont acheminés immédiatement sur le site de transformation, situé dans un rayon de moins de 100 km en moyenne. Ainsi, il ne s'écoulera en moyenne pas plus de 5 heures entre la récolte et la mise en boîte ou la surgélation des légumes, et 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.

Les grandes étapes avant la mise en conserve et surgélation

1 RÉCEPTION

Dès qu'ils arrivent sur site, les légumes sont vérifiés par un responsable des cultures, qui contrôle la fiche d'identité de la livraison. Si tout est conforme, les légumes sont acceptés et peuvent entrer dans le processus de transformation.

2 NETTOYAGE

Ils sont alors immédiatement nettoyés : en fonction des légumes, ils peuvent être ventilés pour éliminer les matières végétales légères, ou passer par une machine d'épierrage pour évacuer tout corps étranger qui pourrait encore y être mêlé, puis passent au lavage dans des bacs conçus pour les nettoyer convenablement.

3 ÉPLUCHAGE / PARAGE

Ils sont ensuite préparés en s'adaptant à la diversité de formes des légumes et des formats souhaités : ils sont éventuellement épluchés, découpés, ou bien ébouter à l'aide d'une machine destinée à couper les 2 extrémités du haricot vert.

4 CALIBRAGE

Ils passent alors au calibrage c'est-à-dire qu'on les trie sous leurs différentes formes, par exemple pour le haricot vert il sera trié selon qu'il est fin, extra fin, etc.

5 BLANCHIMENT

L'étape du blanchiment consiste à soumettre pendant quelques minutes les légumes à haute température (80°C) pour procéder au nettoyage des impuretés, bactéries et enzymes afin de les débarrasser des molécules qui peuvent altérer leur conservation, tout en préservant les qualités des légumes.

La mise en conserve ou l'appertisation

C'est en 1795 que Nicolas Appert, confiseur d'origine champenoise, invente ce procédé de conservation qui va révolutionner notre alimentation. Appelée en toute logique "appertisation", cette méthode simple mais révolutionnaire à l'époque permet de conserver parfaitement des légumes en les déposant dans un récipient hermétiquement fermé, et en le stérilisant par une cuisson à plus de 100°C.

6 REMPLISSAGE / SERTISSAGE

Une fois blanchis, on procède au remplissage des boîtes avec les légumes et de l'eau, puis les boîtes sont fermées hermétiquement par sertissage assurant une totale étanchéité.

7 STÉRILISATION

Ces boîtes de légumes sont ensuite placées dans un stérilisateur et chauffées à une température de plus de 120°C pour une durée précise, définies en fonction de chaque légume (20 minutes pour les haricots), pour optimiser la préservation de leurs qualités nutritionnelles stopper à nouveau tout développement microbiologique.

8 REFROIDISSEMENT

Les boîtes sont ensuite refroidies puis étiquetées selon les normes en vigueur qui mentionnent, entre autres numéros, ceux du lot et de la date limite de consommation optimale, en toute transparence.

Contrairement aux idées reçues, il n'y a aucun conservateur ni additif chimique ou colorant dans les conserves. Les uniques ingrédients ajoutés aux légumes originels sont du sel, de l'eau, voire des aromates ou une faible quantité de sucre pour les petits pois, conformément à la législation.

La surgélation puis la mise en sachet

La méthode de surgélation consiste à conserver les légumes par le froid, c'est en quelque sorte le procédé inverse de l'appertisation.

6 TUNNEL DE SURGÉLATION

Après le blanchiment, les légumes sont d'abord refroidis puis passent dans le tunnel de surgélation pendant quelques minutes. Celui-ci est programmé en continu à -40°C, les légumes sont alors saisis par le froid. Ce procédé permet de conserver toutes les propriétés physiques du légume et stopper à nouveau le développement microbiologique. L'objectif étant que la température au cœur des légumes atteigne les -18°C.

7 STOCKAGE

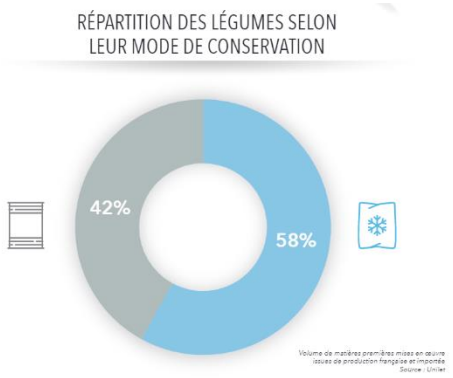
Ils sont ensuite stockés dans des containers de grande taille appelés « big bags » en chambre froide, toujours à -18°C.

8 PESAGE ET ENSACHAGE

Les légumes sont ensuite dosés et mis en sachets en fonction des besoins. La date limite de consommation est imprimée sur chaque emballage. Le produit surgelé garde toutes ses qualités pendant environ 2 ans, ce qui conduit à une date limite de conservation, légèrement plus courte que la conserve, environ 4-5 ans.

Les produits ensachés sont stockés dans des entrepôts. Ils doivent continuellement être maintenus à une température de -18°C pendant leur transport et jusqu'au point de vente.

La fabrication de légumes pour l'industrie : retour à la hausse en 2021

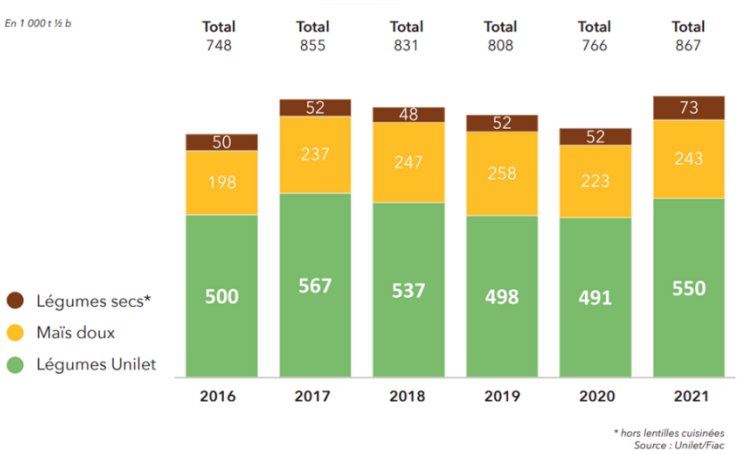


On observe depuis 4 ans une diminution des volumes mis en conserve et davantage de fabrications en surgelé. En 2021, 43% des volumes livrés aux usines sont destinés à l'appertisation (conserve) et 57% des volumes valorisés en surgelé. 93% des apports de légumes frais destinés à la transformation sont d'origine française. Les importations de matières premières agricoles sont variables selon les années et sont utilisées en complément de la disponibilité nationale.

Conserves

Les outils industriels des opérateurs de la filière ne sont pas uniquement dédiés aux légumes, ils transforment également du maïs doux ou des légumes secs. 2/3 des fabrications en légumes sont concentrées sur 3 produits : haricots, petits pois et pois-carottes.

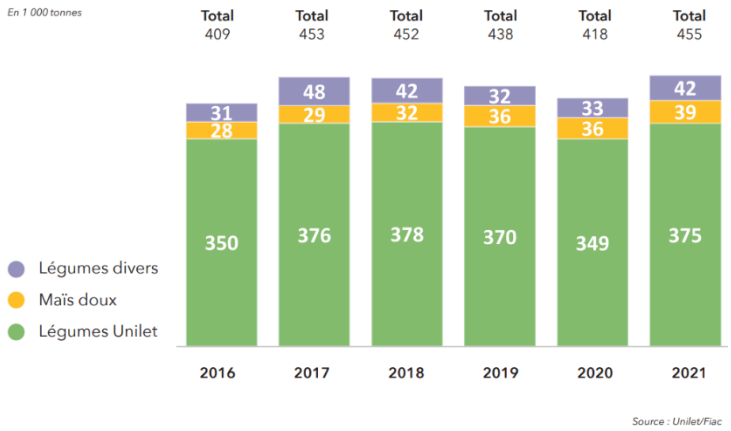
Après 3 années consécutives de baisse, les fabrications sont en forte augmentation en 2021. Cela fait suite à la hausse importante de la demande durant la crise sanitaire en 2020 amenant les industriels à reconstituer leurs stocks. Les fabrications sont supérieures de 6% par rapport à la moyenne quinquennale, avec les conserves de pois comme premier contributeur à cette croissance.



Surgelés

Toutes les catégories de légumes surgelés sont à la hausse par rapport à 2020. ¾ des fabrications de légumes sont concentrées sur 4 produits : haricots, petits pois, carottes et épinards.

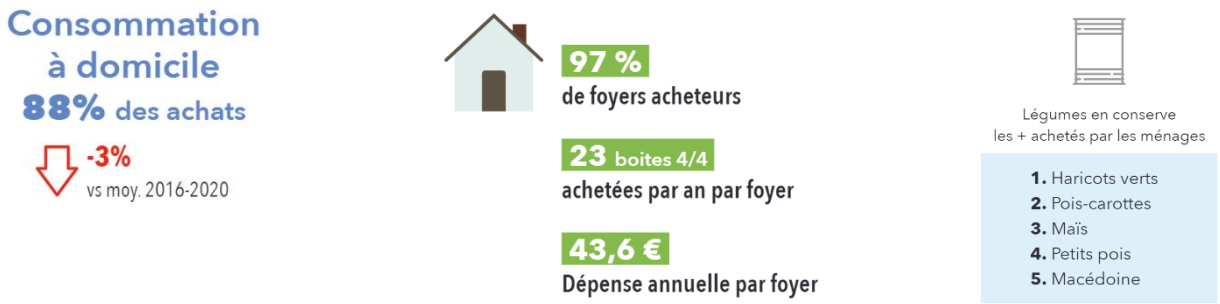
Les entreprises ont surgelé plus de 400 000 tonnes de légumes en 2021, une hausse supérieure à la moyenne quinquennale qui est la conséquence de la forte demande des ménages durant la crise Covid. Tous les légumes sont concernés par cette hausse de fabrications à l'exception des carottes.



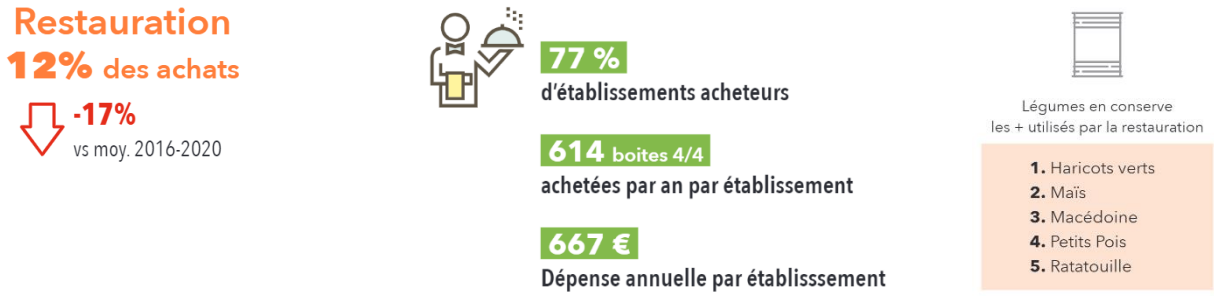
3. DISTRIBUTION : GMS ET RESTAURATION COLLECTIVE EN MAJORITÉ

La grande distribution : débouché majeur pour les légumes en conserve

La consommation des ménages est de loin le principal débouché pour les légumes en conserve et la crise sanitaire a accentué cette répartition avec 88% des achats qui ont été effectués en GMS en 2021. La quasi-totalité des foyers français (97%) en consomment au moins une fois dans l'année.



Après avoir atteint des niveaux d'achats historiques en 2020, année marquée par la crise Covid et les confinements, la consommation de légumes en conserve se replie en 2021 avec des performances inférieures à la moyenne d'avant-crise. Une baisse qui s'explique par des achats moins fréquents et des paniers moins remplis : l'équivalent de 3 boîtes 4/4 en moins par ménage en 2021. Quant au prix de vente moyen au consommateur de la boîte 4/4, il était e 1,87 € en 2021, en légère hausse de 2% par rapport à 2020, à relier avec la hausse du prix de l'acier, composant principal des boîtes de conserve.



La réouverture partielle de la restauration durant 2021 n'a pas permis à la consommation hors domicile de retrouver son niveau pré-Covid. La restauration collective reste le principal débouché des légumes en conserve avec 74% des volumes en RHD mais reste impactée en 2021 par les restrictions sanitaires (encouragement du télétravail, fermeture des écoles). La restauration commerciale s'en sort un peu mieux et retrouve son niveau d'avant crise en termes de part de marché.

Le marché des légumes surgelés pénalisé par la lente reprise de la restauration

Le succès des légumes surgelés consommés à domicile se confirme auprès des consommateurs, avec des achats supérieurs au niveau d'avant crise. Une croissance liée au recrutement de nouveaux acheteurs 82,4% des foyers contre 81% en 2019. Les cibles comme les jeunes ou les familles avec adolescent(s) sont celles qui ont le plus développé leurs achats de légumes surgelés en 2021 par rapport à 2019.

En 2021, il s'est vendu 279 000 tonnes de légumes surgelés pour 735 millions d'euros, avec un prix moyen de 2,63 € / kg, correspondant à une croissance de +4 % en volume et en valeur par rapport à 2019.

Consommation à domicile
56% des achats
+3%
vs moy. 2016-2020

82,4 %
de foyers acheteurs

11,9 kg
achetées par an par foyer

31,2 €
Dépense annuelle par foyer

Légumes surgelés
les + achetés par les ménages

1. Haricots verts
2. Épinards
3. Choux fleurs
4. Poêlées
5. Brocolis

A l'inverse, la crise sanitaire a bouleversé le secteur de la restauration, débouché considérable pour les légumes surgelés qui affiche à nouveau en 2021 une baisse en volume, -11% par rapport à la moyenne quinquennale. En effet, le marché de la RHD n'a retrouvé que les 3/4 de la fréquentation de 2019. Des segments sur-consommateurs de légumes surgelés, comme la restauration d'entreprise défavorisée par le télétravail ou celui des cafétérias en perte de vitesse, ont pénalisé ce secteur. Les collectivités assurent l'essentiel des achats du secteur avec 87 % des volumes.

Restauration
44% des achats
-11%
vs moy. 2016-2020

95 %
d'établissements acheteurs

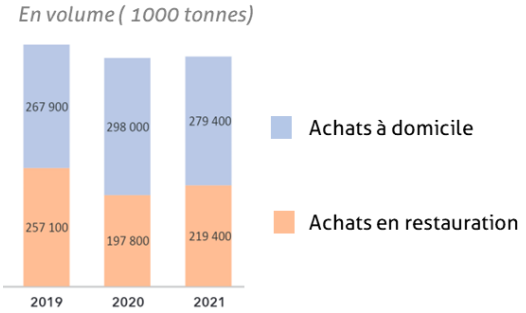
1 248 kg
achetées par an par établissement

1 878 €
Dépense annuelle par établisssement

Légumes surgelés
les + utilisés par la restauration

1. Haricots verts
2. Carottes
3. Poêlées
4. Purées de légumes
5. Choux fleurs / Epinards

La croissance des achats à domicile n'a pas permis de compenser les pertes enregistrées en restauration.



4. CONSOMMATION : DES LÉGUMES AUX NOMBREUX ATOUTS

Des légumes aux bénéfices nutritionnels

Une alimentation riche en fruits et légumes présente un bénéfice santé qui n'est plus à démontrer. Une consommation journalière, d'au moins 5 fruits et légumes par jour comme le préconise le Plan National Nutrition Santé, contribue à l'équilibre alimentaire. Grâce à leurs apports nutritionnels riches en vitamines, minéraux et fibres, les fruits et légumes ont un rôle protecteur dans la prévention de maladies comme l'obésité mais aussi les cancers, les maladies cardiovasculaires ou le diabète.

Cependant, certains continuent à penser que la contribution bénéfique des légumes à la santé ne vaut que pour les aliments frais. Or il est scientifiquement reconnu [1] que les légumes transformés qu'ils soient appertisés ou surgelés contribuent considérablement aux recommandations d'apport journalier en nutriments essentiels. Cette conclusion s'affirme en comparaison des légumes frais cuisinés maison.

Les aliments sont aujourd'hui transformés selon des procédures strictes d'assurance qualité et conformément aux codes de pratique reconnus au niveau international. En outre, la transformation est clairement l'un des moyens les plus efficaces pour garantir la stabilité microbiologique et chimique des aliments. La transformation permet surtout de disposer tout au long de l'année d'aliments sains, sûrs et riches en propriétés nutritionnelles :

- Lors du procédé d'**appertisation**, l'aliment est chauffé à une température déterminée et strictement contrôlée pour éviter tout risque de pourrissement ou d'intoxication alimentaire

- La **surgélation** est un procédé de transformation ultra rapide qui préserve considérablement la texte, la couleur, la saveur et la valeur nutritionnelle des légumes.

La plupart des légumes sont par nature pauvres en graisses et riches en fibres, vitamines et minéraux :

- La **vitamine A**, essentielle à l'activité cellulaire de l'organisme, à la vision et à la perception des couleurs, est présente dans de nombreux légumes sous forme de carotène, un antioxydant protecteur des cellules de l'organisme.
  Les carottes et les épinards ont une teneur particulièrement élevée en carotène.

- La **vitamine C**, antioxydant hydrosoluble fort, requise dans la synthèse du collagène et des globules rouges, elle contribue au système immunitaire. Même si la teneur en vitamine C baisse légèrement au cours de l'appertisation, elle reste stable sur toute la durée de vie du produit. Les épinards contiennent de la vitamine C.

- Des légumes comme les haricots et les pois sont également **riches en fibres**. Le rôle des fibres alimentaires entre autres est important dans le transit intestinal et l'accélération de la satiété.

Les légumes transformés contribuent donc aux recommandations d'apport journalier en vitamines, minéraux et fibres, notamment s'ils ont été cueillis au stade idéal de maturité, au moment où ils bénéficient de leur pleine saveur et de la valeur nutritionnelle optimale.

[1] Etude bibliographique sur les bénéfices nutritionnels des légumes prêts à l'emploi K. Dewettinck, K. Anthierens, D. Verbeken J. Van Camp, A. Huyghebaert

Des légumes qui facilitent le quotidien

Rapidement prêts, les légumes en conserve et surgelés facilitent la consommation de légumes au quotidien.

- En toute saison, faciles et rapides à cuisiner

Les légumes surgelés se cuisent très rapidement à la vapeur, à la poêle ou au micro-onde. Et pour réchauffer les légumes en conserve, quelques minutes suffisent. Quelle que soit la saison, les légumes prêts à l'emploi sont toujours disponibles à un prix stable.

- Pour des recettes diverses et savoureuses

Légumes nature, seuls ou mélangés, légumes cuisinés, le choix est large et permet de varier les recettes tout au long de la semaine.

- Une source d'économie

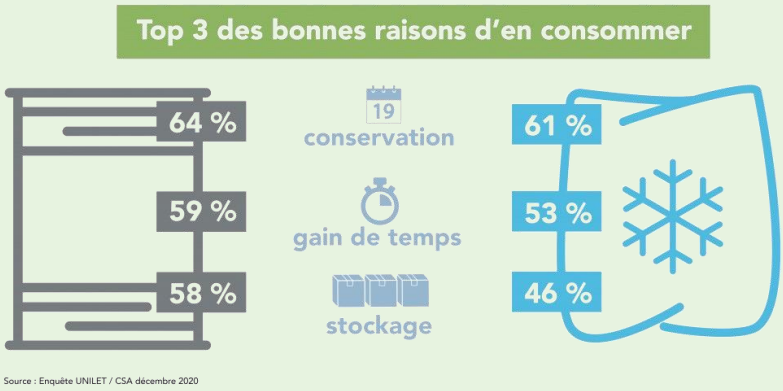
Avec les légumes en conserve e surgelés, pas d'épluchage ni de gaspillage : 1kg de légumes achetés, c'est 1kg dans l'assiette, prêt à consommer.

- La sécurité bactériologique.

Les légumes en conserve et surgelés sont préparés et conditionnés selon des règles d'hygiène rigoureuses. Les durées de conservation sont suffisamment longues pour avoir toujours des légumes chez soi.

CONSERVATION, GAIN DE TEMPS ET STOCKAGE : 3 BONNES RAISONS D'EN CONSOMMER !

Selon l'enquête menée par CSA pour UNILET[2], les Français évoquent de nombreuses raisons pour expliquer leur consommation de légumes en conserve et surgelés, qui leur facilitent la vie et leur permettent de consommer facilement des légumes qui se conservent plusieurs mois tout en profitant de leurs bienfaits.



La raison la plus citée par les consommateurs concerne leur facilité de conservation, qui permet de disposer de légumes à tout moment dans l'année (64 % pour les conserves ; 61 % pour les surgelés). Le deuxième concerne leur facilité d'usage et le gain de temps qu'ils offrent à la préparation des repas (59 % légumes en conserve ; 53 % légumes surgelés). Enfin, la 3e raison évoquée est leur facilité de stockage, pour les conserves (58 %) et pour les surgelés (46 %).

2 Enquête menée pour UNILET par CSA du 27 novembre au 4 décembre 2020 auprès d'un échantillon représentatif de la population française âgées de 18 ans et plus : 1006 interviews.

Des légumes qui répondent aux attentes sociétales

De plus en plus de consommateurs français affirment leur intérêt pour des produits qui prennent en compte les impacts écologiques ou socioéconomiques comme la juste rémunération des agriculteurs. Ils sont de plus sensibles aux messages portant sur une alimentation durable, plus végétale, plus transparente sur les conditions de production et de transformation, sur leur origine ou encore leurs propriétés nutritionnelles.

Les légumes en conserve et surgelés sont une réponse concrète à de nombreux enjeux sociétaux, ils permettent de végétaliser son alimentation grâce à un large choix de légumes, ils permettent également de manger des produits aux bons apports nutritionnels, voici d'autres qualités qui répondent aux attentes des consommateurs :

- Pour consommer des légumes français

Le marquage de l'origine est un critère d'achat privilégié par les Français et un engagement de filière. Avec la démarche **« Fruits et Légumes de France »** la filière s'engage à valoriser les légumes cultivés, récoltés, transformés et conditionnés en France.

Depuis 2017, les industriels de la filière se sont emparés de cet outil d'identification de l'origine des légumes. En effet, les marques sont de plus en plus nombreuses à s'engager dans la démarche aux côtés des transformateurs pour valoriser leurs produits. Ainsi en 2021, ces sont près de 30 marques et plus de 1 000 références qui bénéficient du droit d'usage.

L'enquête « Les français et les légumes en conserve et surgelés » menée en novembre 2020 par CSA, révèle que ce logo dispose d'une bonne notoriété auprès des consommateurs et impacte positivement les achats de ces produits.

- Pour limiter le gaspillage alimentaire

La lutte contre le gaspillage alimentaire est un défi planétaire. Elle se joue dans l'Hexagone, mais aussi au niveau européen et international. De nombreuses politiques visent à lutter contre les pertes de nourriture, tandis que les professionnels de la restauration aussi bien que les ménages se sont également emparés du sujet et ont pris des dispositions « antigaspi » dans leur quotidien.

Une étude de l'ADEME démontre que sur les haricots et les petits pois, le gaspillage de la production destinée à la transformation est bien moindre que pour celle destinée au frais. C'est qu'au niveau de notre filière, l'enjeu antigaspi est intrinsèquement lié à notre mode de production, dès l'amont du processus. Nos légumes de plein champ sont récoltés à maturité et immédiatement transformés, justement pour en conserver toutes les propriétés et pour générer le moins de pertes possibles avant la transformation : directement du champ à la conservation !

Par ailleurs, c'est justement cette transformation qui permet au légume d'être conservé plus longtemps et de ne pas être jeté. Le conditionnement en surgelé permet de se servir des quantités souhaitées et les différents boitages permettent aussi d'ajuster la consommation des conserves aux besoins.

Pour les légumes en conserve, les Français sont plus de 8 sur 10 à déclarer qu'ils permettent d'éviter le gaspillage (86 %) et qu'ils sont rassurants car protégés par leur emballage (80 %). Pour les légumes surgelés, ils sont au moins 9 sur 10 à juger qu'ils évitent le gaspillage (91 %) et qu'ils préservent les vitamines et les minéraux (86 %). Dans la restauration également, les légumes surgelés sont largement utilisés car ils sont rapidement préparés et permettent d'ajuster les quantités utilisées à la demande.

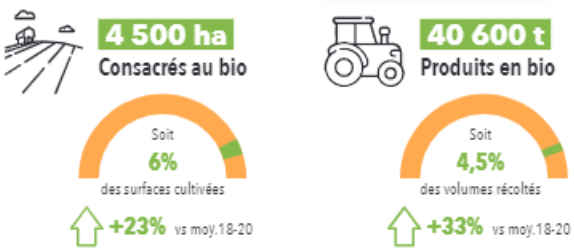
► Pour soutenir l'évolution de pratiques responsables

Agriculteurs et entreprises de la filière partagent la volonté de se développer dans une dynamique de progrès continu, durable et responsable. Ils sont ainsi déterminés à contribuer à réduire l'utilisation des produits phytosanitaires en France d'ici 2025, tout en maintenant une agriculture économiquement performante. Afin d'ajuster précisément les applications de produits de protection au strict minimum, les agriculteurs mettent en œuvre des analyses de sols, utilisent des Outils d'Aide à la Décision, de l'imagerie numérique, des pièges, pour mieux suivre l'état des cultures et cibler les interventions. Ils sont également équipés de matériels d'application de précision pour cibler leurs actions au plus juste.

En 2021, 40% des exploitations légumières bénéficient d'une certification environnementale qui porte sur 4 domaines environnementaux : biodiversité, stratégie phytosanitaire, gestion de la fertilisation et gestion de la ressource en eau.

La production de légumes en agriculture biologique se développe dans la filière et représente aujourd'hui :

- 4 500 ha de terres, soit 6 % des surfaces
- + de 40 000 tonnes de légumes bio récoltés, principalement Haricots, Carottes, Pois, Brocolis et Choux fleurs
- Conserves bio : 5% des conserves de légumes achetées par les ménages et 6,5% des achats de la restauration en volume en 2021
- Surgelés bio : 6% des légumes surgelés achetés par les ménages et 10% des achats de la restauration en volume en 2021



1. UNILET : UNE INTERPROFESSION AU SERVICE DE LA FILIÈRE

La filière française des légumes en conserve et surgelés est organisée depuis 60 ans 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. 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. 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.

Expérimenter pour innover : une mission d'UNILET

- 200 essais menés chaque année sur 10 espèces légumières

UNILET conduit des expérimentations sur 10 espèces légumières qui représentent plus de 200 essais chaque année, répartis entre les trois stations d'UNILET, situées dans les 3 grandes régions de production de légumes. Cela permet de comparer les résultats dans des conditions très différentes sur le plan du sol et du climat, et de fournir des recommandations nuancées.

- 22 collaborateurs UNILET au service des innovations culturale

Le métier d'expérimentateur en production végétale répond au besoin d'étudier de façon scientifique et objective si le comportement des cultures est amélioré par l'introduction de nouvelles techniques culturales. L'équipe d'ingénieurs et techniciens d'UNILET, permanents et saisonniers, est doublement experte dans le domaine des cultures légumières et dans la réalisation de dispositifs expérimentaux. Cette compétence est certifiée par un agrément « Bonnes Pratiques d'expérimentation » du Ministère de l'Agriculture.

- Agroécologie et suivi des pratiques culturales au centre des recherches

Ces travaux s'inscrivent dans un programme de recherche collective défini nationalement par l'interprofession. Les travaux de recherche et d'expérimentations permettent d'améliorer progressivement les pratiques, en répondant aux exigences de qualité des productions, de protection de l'environnement et de santé du consommateur, et de régularité des rendements face aux aléas culturaux. Aujourd'hui, 2/3 des moyens de recherche collective sont consacrés à l'agroécologie et au suivi des pratiques culturales.

2. « LES LÉGUMIERS DE DEMAIN » : LA DÉMARCHE DE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DE LA FILIÈRE

Les légumiers s'engagent pour demain

Fort de l'histoire de la filière, des défis déjà relevés, et de tous les enjeux à venir, les professionnels de la filière se mobilisent pour construire un socle d'engagements communs qui soit à la fois ambitieux et porteur de sens, en adoptant la démarche de responsabilité sociétale « Les Légumiers de demain ».

LES LÉGUMIERS DE DEMAIN

► Qui sont les légumiers ?

« Les Légumiers de demain », ce sont tous les professionnels qui travaillent le légume du champ jusqu'aux conserves et surgelés, aussi bien en amont qu'en aval. Les légumiers partagent les préoccupations de la société, et sont convaincus que les légumes en conserve et surgelés répondent aux attentes des consommateurs, d'aujourd'hui et de demain. Les légumiers sont en réflexion continue, pour faire progresser leurs pratiques, au service du bien commun, dans le respect des ressources naturelles qu'ils travaillent au quotidien.

► Une feuille de route collective pour une filière durable

« Les Légumiers de demain » est une démarche de responsabilité sociétale collective, c'est à dire construite par les professionnels, à partir de 2021, pour établir une feuille de route claire, crédible et durable pour la filière. La réflexion s'est conduite dans le respect du principe d'unanimité entre ses membres, producteurs et industriels, en suivant la norme ISO 26 000.

Cette démarche « socle » vise à s'accorder sur les défis prioritaires nécessitant une réponse collective et partagée. Les retombées positives bénéficieront à tous les membres de la filière ainsi que ses parties-prenantes. Ce travail se veut complémentaire et respectueux des démarches RSE déjà établies par certains acteurs de la filière.

► Trois axes de progrès interdépendants

« Les Légumiers de demain » est une démarche de progrès permanent, crédible et transparente. Les professionnels de la filière ont travaillé autour de 3 axes de travail : environnement, économique & social, qualité & nutrition. Ils se sont accordés sur 10 engagements prioritaires avec des indicateurs de progrès mesurables à horizon 2027. Il s'agit d'une feuille de route ambitieuse, avec des plans d'action pragmatiques qui engagent sur le terrain tous les professionnels dans leurs pratiques au quotidien, et en toute transparence.

La performance Environnementale

Nous nous engageons à **PRIVILÉGIER DES PRATIQUES DURABLES & RESPECTUEUSES DE L'ENVIRONNEMENT**

La performance Économique & Sociale

Nous nous engageons à **VALORISER LE TRAVAIL DE TOUS LES ACTEURS DE LA FILIÈRE POUR UNE CRÉATION DE VALEUR JUSTE & PÉRENNE**

La performance Qualité & Nutrition

Nous nous engageons à **PRODUIRE DES LÉGUMES BONS, SAINS & LOCAUX, CONFORMES AUX ATTENTES DE NOS CONSOMMATEURS**

UNE FILIÈRE SOUS PRESSION ÉCONOMIQUE ET CLIMATIQUE

1. HAUSSE SANS PRÉCÉDENT DES COÛTS DE PRODUCTION

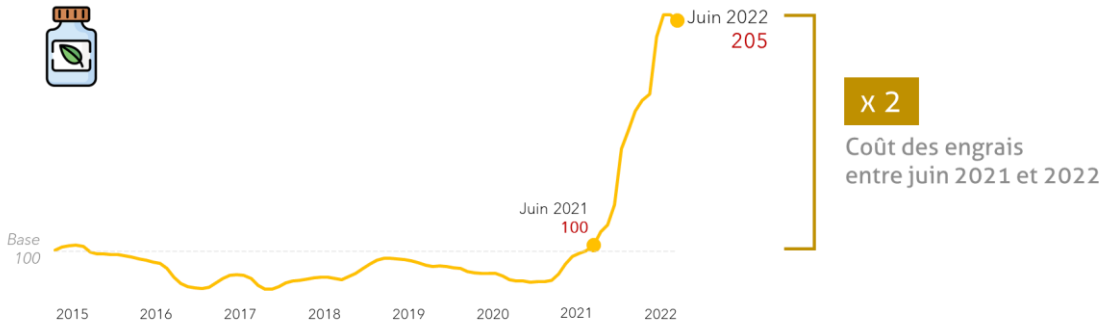
La France connait sa plus haute inflation depuis 37 ans, provoquée par les dérèglements économiques qui ont suivi la pandémie (chaînes logistiques désorganisées, tensions sur le marché du travail), puis par la guerre en Ukraine qui entrainent depuis février 2022 des hausses généralisées sur l'énergie, aussi bien à l'amont qu'à l'aval de la filière. En juin 2022, la hausse des prix à la consommation se poursuit pour atteindre près de 6 % sur un an. Cette hausse de l'inflation résulte de l'accélération des prix de l'énergie mais également celle des prix de l'alimentation. Sur un an, les prix alimentaires ont augmenté de 7% de juin 2021 à juin 2022, soit plus fortement que l'inflation au global.

À l'amont de la filière, les producteurs de légumes transformés sont victimes d'une inflation exponentielle de leurs moyens de production, qui vient renchérir de façon exacerbée leurs coûts. Alors que les charges directes devraient déjà atteindre une hausse de l'ordre de +10 % en 2022 par rapport à 2021, les professionnels attendent une nouvelle augmentation en 2023, d'au moins +16 % vs 2022. Si les coûts sont à la hausse pour tous les intrants, les agriculteurs sont plus particulièrement touchés par la hausse des tarifs des engrais et de l'énergie.

Ainsi, en juin 2022, les prix d'achat des moyens de production agricole (IPAMPA) sont en hausse de 27% par rapport à ceux de juin 2021. Deux postes de charges sont en augmentation significative : le prix des engrais et amendements et les prix de l'énergie. Le coût des engrais a doublé entre juin 2021 et 2022, du fait de la tension sur le marché des engrais azotés avec un prix directement corrélé à celui du gaz et de la forte dépendance de la France à les importer notamment auprès de la Russie. Le coût du gazole non routier a lui aussi été multiplié par deux entre avril 2021 et 2022 et soulève également la forte dépendance énergétique de la France en pétrole.

Prix Engrais et amendements

Source : INSEE - Indice mensuel base 100 en 2015 - Janvier 2015 à juin 2022



Prix Energie Gazole non routier

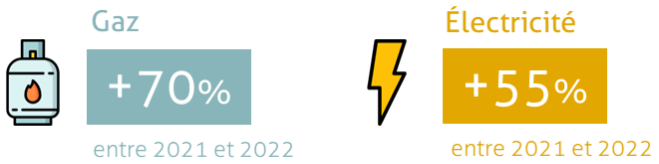
Source : INSEE - Indice mensuel base 100 en 2015 - Janvier 2015 à juin 2022

À l'aval de la filière, les entreprises de transformation de légumes voient également leurs coûts de production s'envoler.

Conséquence de la guerre en Ukraine, les coûts de l'énergie continuent d'augmenter fortement et la transformation alimentaire, secteur intense en énergies, est directement touchée. Entre 2021 et 2022, les industriels de l'agro-alimentaires constatent[3] en moyenne une hausse de 70% des coûts du gaz et 55% pour l'électricité. À ces hausses, s'ajoute également celle du transport routier de marchandises de 23%.

Prix énergies gaz et électricité

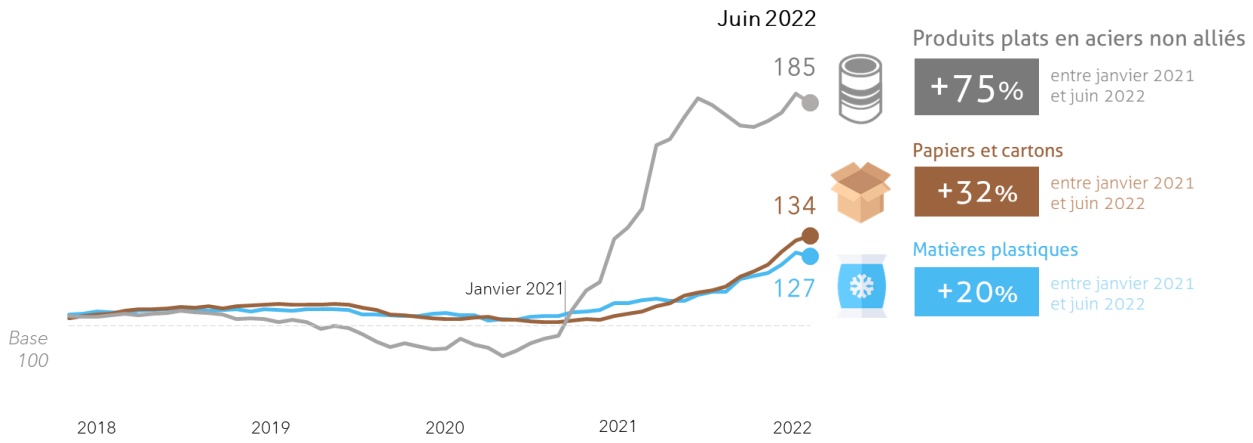
Source : Adepale - Enquête auprès des industriels de l'agroalimentaires, tous secteurs confondus, moyenne sur un an 2022 vs 2021



Les industriels font également face à une envolée des prix des produits d'emballages, liée à la hausse des matières premières pour les concevoir. En conserve comme en surgelés, le secteur est touché, le prix de l'acier a augmenté de 75% entre janvier 2021 et juin 2022, les emballages en papier et cartons enregistrent une hausse de 32% sur la même période et +20% pour les matières plastiques.

Prix des produits d'emballages

Source : INSEE - Indice mensuel base 100 en 2015 - Janvier 2018 à juin 2022 - Evolution entre janvier 2021 et juin 2022



2. IMPACTS DU CHANGEMENT CLIMATIQUE SUR LES CULTURES

Un secteur saisonnier perturbé par la multiplication des phénomènes météo extrêmes

La filière des légumes transformés fonctionne par campagnes successives au rythme naturel des saisons et de la météo, dont les aléas s'accentuent ces dernières années avec le changement climatique.

Par définition, le dérèglement climatique a un caractère imprévisible et pénalise la filière aussi bien lors de périodes de sécheresse et de très fortes chaleurs, comme vécues cet été, que face à d'autres phénomènes météo comme des épisodes de pluies torrentielles, de grêles ou encore de gels tardifs.

Sur le terrain, le réchauffement climatique se traduit donc par une intensification des aléas météo qui perturbent les habitudes de culture et compliquent les campagnes également au niveau des industriels.

[3] Enquête Adepale auprès des industriels de l'agroalimentaires, tous secteurs confondus, moyenne sur un an

Les rendements des légumes diminuent, 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.

Les professionnels de la filière doivent désormais également adapter leurs pratiques au changement climatique. Engagés à continuer à produire les légumes en France, ils se mobilisent pour adapter leurs pratiques à ces nouvelles conditions et ont entamé une large réflexion en ce sens. Ils ont d'ores et déjà commencé à investir dans des équipements de pilotage dernière génération pour une irrigation de haute précision : un minimum d'eau est nécessaire pour une efficacité maximale sur les plantations. Ils portent également une attention particulière aux variétés de légumes, qu'ils sélectionnent en fonction de leur résistance aux variations météo.

Sécheresse, vagues de chaleur et irrigation

Cet été, la sècheresse historique enregistrée sur le territoire a pénalisé la campagne, les légumes ayant souffert de la chaleur et du manque d'eau lors de leur cycle de végétation. L'eau est indispensable à la production des légumes. Toute les surfaces de légumes n'ont pas le même accès à l'eau, selon les légumes et les régions seules 30 à 50% des surfaces peuvent être irriguées et c'est pour cette raison que la sécheresse a affecté la conduite de ces cultures.

De plus, il ne suffit pas d'avoir accès à l'irrigation, la capacité d'irriguer correctement les cultures dépend aussi du débit de l'installation et de la disponibilité en matériel. Quand on pratique l'irrigation d'appoint, comme c'est le cas dans notre secteur, le matériel peut servir à irriguer plusieurs parcelles et doit être déplacé. En période de fort déficit hydrique, il n'est pas possible de suivre un rythme d'irrigation suffisant pour compenser les pertes. La situation a été particulièrement tendue sur le bassin Grand-ouest avec la réduction d'un tiers ou de moitié des jours d'irrigation possibles et la réduction du quota d'eau disponible de -25% à –50% dans des zones plus marquées par la sécheresse, mesure pouvant se cumuler avec des restrictions horaires.

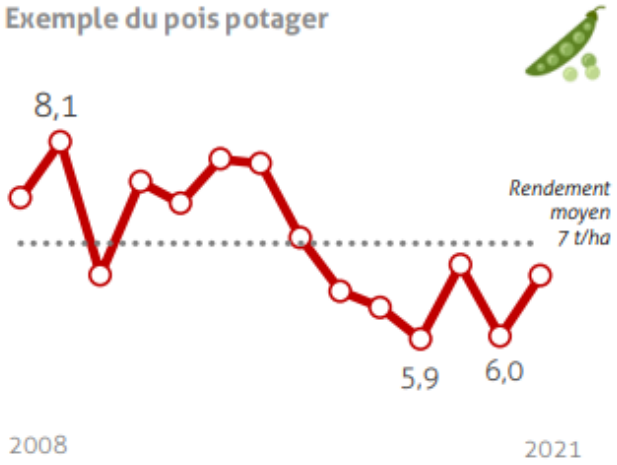
Selon les légumes et selon les zones, la filière estime une baisse des rendements moyens jusqu'à 50% en moyenne. La culture du haricot a particulièrement souffert de cette situation avec des parcelles récoltées à 2t/ha pour un rendement théorique de 12 à 13 t/ha.

Le stress hydrique entraîne des conséquences directes sur la qualité des légumes, pouvant devenir problématique si celle-ci ne réponds plus aux cahiers des charges des industriels. Sur la culture d'haricots, l'irrigation est un facteur prépondérant de régularité des rendements et de qualité. Le haricot est particulièrement sensible au stress hydrique durant deux périodes : la levée (risque d'échelonnement non rattrapable) puis de la floraison à la récolte (formation de fil et réduction du potentiel de rendement). Autre exemple, la culture d'épinard qui a besoin de 120 à 150 mm d'eau pour accomplir son cycle de végétation. Sa consommation en eau suit son développement : modérée jusqu'au stade 8 feuilles, elle s'intensifie ensuite et est maximale au cours des 15 jours qui précèdent la récolte. Suivant la saison de production, l'irrigation est plus ou moins nécessaire, cependant elle devient indispensable en été.

Les industriels également se plient strictement aux restrictions d'usage de l'eau en période de sécheresse, avec pour conséquences un impact sur les charges, une nécessaire adaptation de l'activité et des process afin de maintenir la sécurité et la qualité des légumes transformés.

Le dérèglement climatique impacte la production : l'exemple du petit pois

Le pois potager (petit pois), qui représente 44 % des surfaces cultivées et 22% des volumes récoltés, illustre cette tendance à la chute de la productivité légumière.



Depuis 2016, ses rendements sont en effet inférieurs à la moyenne des 15 dernières années en raison du changement climatique et des problèmes sanitaires consécutifs.

Les épisodes de sécheresse et vagues de chaleur entraînent des baisses de productivité par stress hydrique, le pois étant peu irrigué avec pour conséquences des fleurs avortées, de l'échaudage, des grains durs… Les hivers doux combinés aux printemps chauds et secs favorisent également des pullulations précoces de pucerons et la propagation de viroses aggravant les pertes de rendements et fragilisant la culture du pois.

3. BAISSE D'ATTRACTIVITÉ POUR LES CULTURES LÉGUMIÈRES

La production des légumes concurrencée par des cultures plus rentables

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 rémunératrices comme les productions céréalières, dont les cours atteignent des niveaux historiques.

Beaucoup de producteurs ne peuvent en effet plus faire face à la hausse exponentielle de leurs coûts de production, à des rendements de plus en plus aléatoires, en raison du manque d'alternatives disponibles face à la suppression rapide des moyens de protection de leurs cultures, et à la multiplication des aléas météorologiques extrêmes et imprévisibles. En effet, si la filière a pu, pendant de nombreuses années, optimiser son fonctionnement grâce à des gains de productivité chez tous les acteurs, elle subit depuis une dizaine d'années une dégradation de son équilibre économique qui ne lui laisse aujourd'hui plus de marge de manœuvre pour traverser les crises.

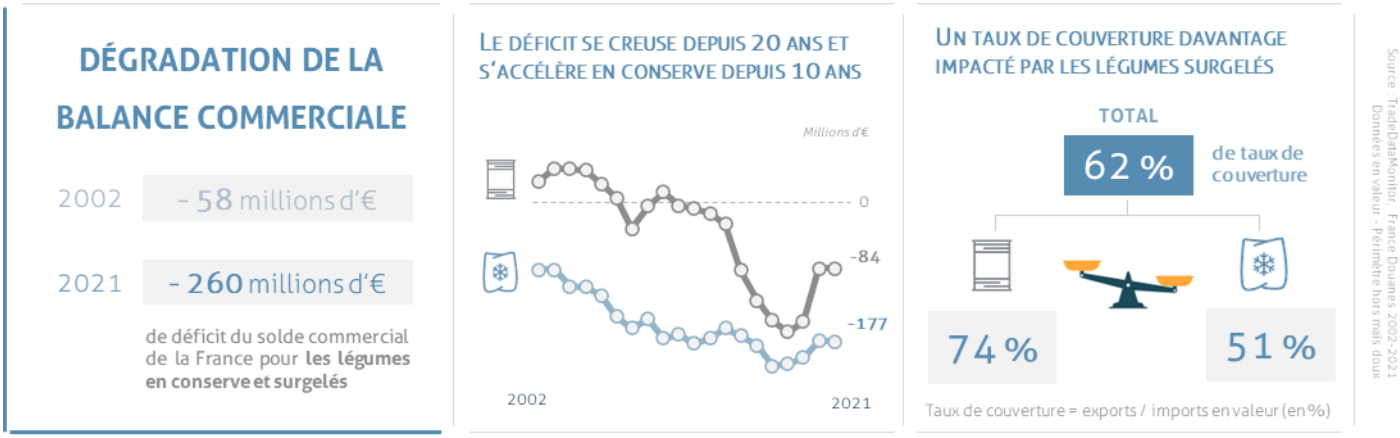
De plus, la filière des légumes en conserve et surgelés connait une stagnation des prix de vente malgré l'inflation, qui s'ajoute à une difficulté d'obtention d'avancées techniques pour maintenir les rendements face aux aléas de production. L'approvisionnement des entreprises de transformation s'en retrouve menacé et la situation risque de s'aggraver si les hausses de coûts ne sont pas complètement répercutées dans les prix.

4. UNE COMPÉTITIVITÉ QUI SE DÉGRADE, UNE SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE MENACÉE

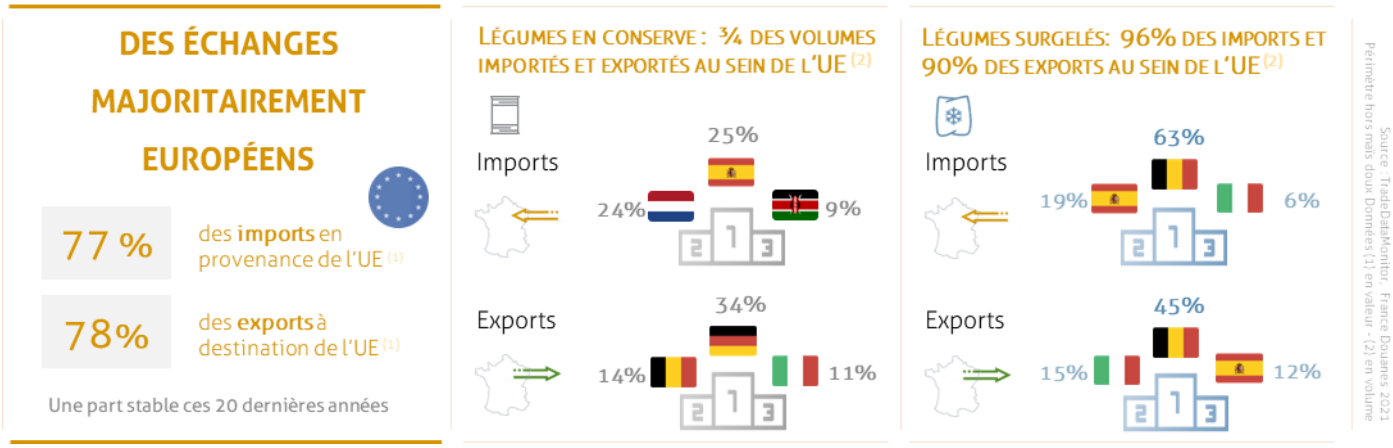
La souveraineté alimentaire n'est pas une stratégie de l'autarcie ou du repli sur soi. Certains territoires présentent des atouts naturels ou socio-économiques, qui renforcent leurs capacités à se positionner en acteurs majeurs pour une production d'envergure Européenne. La répartition des productions sur plusieurs bassins géographiques distincts, est également un facteur de résilience, dans un contexte climatique de plus en plus instable.

Pour la filière des légumes en conserve et surgelés, c'est l'équilibre des échanges alimentaires entre les différentes zones de l'Europe qui doit être le projet d'une politique en faveur de la souveraineté alimentaire du secteur des légumes.

Avec une balance commerciale déficitaire (-260 millions d'euros) et un taux de couverture[4] de 62%, en régression de 14 points sur les 10 dernières années, la situation de la filière française des légumes en conserve et surgelés s'érode progressivement. Il est capital de préserver et développer les atouts et savoir-faire productifs français, pour permettre au pays de contribuer à la souveraineté alimentaire européenne.

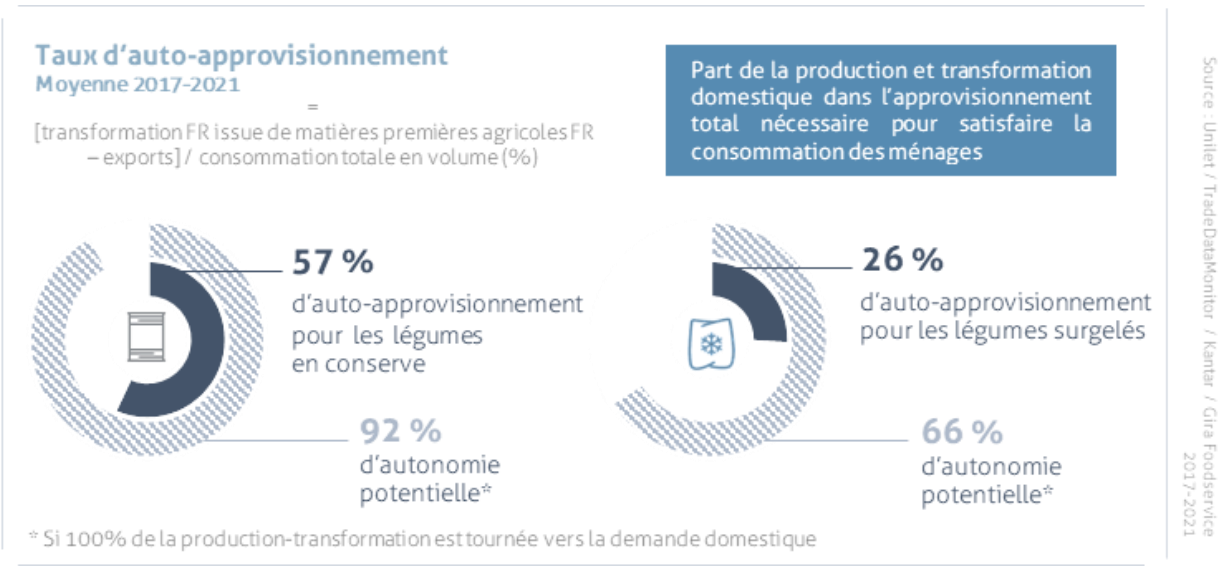


La majeure partie des échanges français est intra européenne, un peu plus de ¾ des importations de légumes en conserve et surgelés proviennent des pays de l'U.E et 78% des exportations leur sont destinées.



4 Taux de couverture = exports / imports en valeur (en %)

La filière fait également le constat d'une autonomie nationale contrastée entre le secteur des légumes en conserve et celui des surgelés. Si le secteur des légumes en conserve affiche une autonomie alimentaire moyenne avec 57% d'approvisionnement français, il a cependant la capacité de répondre à 92% de la consommation nationale en cas de crise. Celui des légumes surgelés montre plus de fragilités avec seulement une capacité de répondre à 2/3 de la demande domestique, reflétant ainsi un déficit de compétitivité.



La filière est aujourd'hui face à un tournant historique. Elle doit parvenir à réinsuffler une dynamique créatrice de valeur, pour rester attractive et continuer à contribuer à la souveraineté alimentaire de la France et de l'Europe de demain.

1. INTERVENANTS

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

Cyrille AUGUSTE
Président d'UNILET et Directeur général de BONDUELLE EUROPE LONG LIFE

Brigitte HOPQUIN
Cheffe de la station Dury et du service Infos & Documentation d'UNILET

Antonin JOURNÉ
Directeur de l'usine de conserves d'Estrées-Mons de BONDUELLE EUROPE LONG LIFE

Anne-Sophie KOUASSI
Cheffe du service technique d'UNILET

Éric LEGRAS
Vice-président du CENALDI, Président de l'OP-L-VERT

Mathias LEVOIR
Directeur Agro-industriel de BONDUELLE EUROPE LONG LIFE

Jean-Claude ORHAN
Président du CENALDI – Administrateur de la coopérative EUREDEN

Éric TERNISIEN
Directeur de l'usine de surgelés d'Estrées-Mons de BONDUELLE EUROPE LONG LIFE

Christophe VIEILLARD
Directeur agronomie Hauts-de-France de BONDUELLE EUROPE LONG LIFE

AUTRES INTERLOCUTEURS (PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE)

Pauline BOURCIER
Responsable des études économiques et chargée de missions communication d'UNILET

Nadège HOTTIN
Responsable relations presse et événementiels corporate de BONDUELLE EUROPE LONG LIFE

Cécile LE DOARÉ
Directrice Générale d'UNILET

Guillaume LE DUFF
Délégué Général FIAC Légumes

Delphine PIERRON
Directrice du CENALDI

2. ZOOM SUR LES VISITES

Zoom sur la plateforme d'expérimentation d'Arvillers

Le site d'Arvillers, d'une surface de 2,8 ha, est une des 4 plateformes d'expérimentation de l'interprofession. Cette plateforme a permis à UNILET de conduire 20 essais en 2022 avec 488 micro-parcelles pour travailler sur petits pois, épinard, haricot et oignon. Comme l'ensemble des cultures actuellement impactées par la sécheresse, le planning de réalisation des essais est perturbé dans son avancement : -15 jours de cycle sur les haricots en particulier.

Les plateformes permettent à UNILET d'expérimenter des solutions en prenant plus de risque que chez les agriculteurs, d'établir des références ou de travailler de nouvelles techniques à des stades plus « précoces » de développement.

En complément, environ 40% des expérimentations conduites par le service technique sont réalisées dans des parcelles de producteurs. Cela permet de trouver des types de sol ou des problématiques plus spécifiques : sols sableux propices aux cultures de racines (carottes et salsifis), présence d'une mauvaise herbe particulière, rotation favorable à l'apparition de certains symptômes, utilisation d'un matériel particulier détenu par un producteur… Cela permet aussi de se rapprocher des conditions de production et de comparer le résultat final à la récolte aux attentes de « satisfaction » finale des professionnels.

Produire des légumes, de la graine à la récolte, prend entre 40 et 100 jours, souvent en été, sous des conditions variables de climat, favorables aux insectes, aux maladies, etc. Le consommateur, dans une boîte ou un sachet surgelé dont il ne voit pas le contenu, s'attend à trouver toujours le même produit, de la même qualité. L'expérimentation est le moyen de tester à petite échelle les innovations qui vont permettre aux cultures de s'adapter et de résister à cet environnement changeant, pour satisfaire aux objectifs de la production. Un champ d'essais, c'est un « laboratoire à ciel ouvert », où les expérimentateurs cherchent à recréer les conditions problématiques rencontrées par les agriculteurs (mauvaise levée, mauvaises conditions de croissance, excès de mauvaises herbes, problèmes sanitaires…) pour évaluer l'efficacité des solutions qui seront mises ensuite à la disposition des producteurs.

Le déroulement d'une culture n'est pas un scénario uniforme et répétable, les conditions de production en plein champ ne sont jamais identiques, et les agriculteurs, accompagnés de leurs conseillers, doivent toujours s'adapter au contexte météorologique, à l'état sanitaire de la culture, et décider quel « itinéraire technique » suivre pour atteindre le résultat souhaité. Plusieurs méthodes doivent être utilisées ensemble ou successivement pour obtenir des plantes en bonne santé. Les essais UNILET ont pour optique d'offrir suffisamment de références sur ces différentes méthodes, en les adaptant à la dizaine de légumes travaillés.

Quatre essais sont visibles lors de cette visite : la gestion des adventices en cultures de haricot, la gestion de la mouche des semis, l'évaluation de substances naturelles sur pois de conserve et la stimulation des défenses naturelles avec un banc d'essai sur épinard.

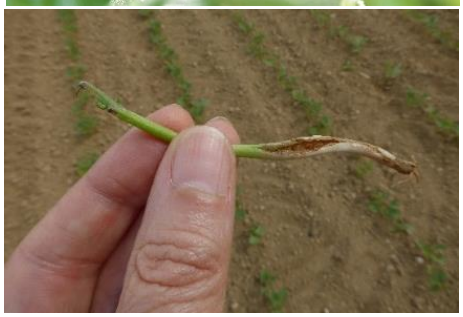
Gestion des adventices en cultures de haricot

Les modalités qui sont testées ici combinent :

- La réalisation d'un « faux semis » = travail du sol fin pour faire lever les adventices avant l'heure. Ces mauvaises herbes sont ensuite détruites de façon mécanique ou à l'aide d'un herbicide naturel (acide pélargonique).
- Des passages de herse-étrille = griffes très souples qui déchaussent les fines plantules de mauvaises herbes sans endommager la culture-cible.
- Du binage de l'inter-rang avec des socs de 20 cm de large, combiné à une application d'herbicide « sur le rang » (50% de surface traitée)
- En dernier lieu, un désherbage manuel si l'enherbement final est jugé non satisfaisant.

Certains de ces itinéraires sont complètement compatibles AB, d'autres permettent une réduction de la quantité d'herbicide de 50%.
Pour être efficaces sans endommager la culture, chacune de ces techniques nécessite qu'un ensemble de conditions soit réunies (profondeur de semis, stade, humidité du sol, température, vitesse d'avancement de la machine…). Une triple évaluation est effectuée : technique (rendement, salissement de la parcelle à court et long terme), économique (coût de la traction) et environnementale (réduction d'herbicides de synthèse, sensibilité à la sécheresse, …)

Gestion de la mouche des semis



La mouche des semis occasionne des dégâts extrêmement graves sur les haricots, pois, oignons, épinards… qu'elle peut décimer en quelques jours. Le stade sensible est toujours la période de germination et de levée. La mouche pond dans la terre fraîchement travaillée et la larve pénètre dans la plantule qu'elle mine et détruit ou affaiblit considérablement.

Cette mouche préfère les conditions fraîches et humides, mais d'autres facteurs entrent en jeu. UNILET tente de préciser ces conditions afin de proposer une méthode d'évitement du ravageur. En 2021, ¼ des surfaces de haricots ont été impactées par la mouche des semis, et 300 ha n'ont même pas pu être récoltés.

Dans l'essai présenté, sont introduits trois facteurs qui favorisent/défavorisent les attaques de mouches sur haricot :

- La nature de la culture précédente : pois, épinard, couvert, céréales… car ce sont les résidus végétaux qui en se décomposant attirent les insectes ;
- Le travail du sol : quand il est réalisé juste avant semis, le labour réactive la décomposition de la matière organique et a un effet attractif sur le ravageur ;
- La prise en compte de ces facteurs de risque permet de décider si l'utilisation d'insecticides au moment du semis (micro granulés enfouis) est nécessaire.

<u>Evaluation de substances naturelles sur pois de conserve</u>

Les conditions estivales favorisent l'apparition des maladies du feuillage sur pois : l'oïdium et l'anthracnose. Des applications de soufre micronisé permettent de contrôler l'oïdium, mais pas l'anthracnose.

Dans cet essai, nous essayons de diminuer les quantités de soufre utilisées, ou de le remplacer par d'autres substances de « biocontrôle » : sels de Potassium, bactéries bénéfiques.

<u>La stimulation des défenses naturelles : banc d'essai sur épinard</u>

Chez les plantes, comme dans le règne animal, l'attaque du système par des agresseurs extérieurs déclenche la production de molécules « signal » qui induisent elles-mêmes des mécanismes de défense naturelle. Par analogie, appliquer ces molécules de façon artificielle permet de préparer les plantes aux futurs agresseurs. Le principe est connu et donne lieu à des brevets, mais chaque couple bioagresseur-culture interagit différemment et doit donner lieu à des expérimentations dédiées avant la commercialisation. L'essai sur épinard, dont le cycle est très court, vise à étudier si deux substances, l'une extraite de plantes et l'autre de carapaces de crustacés, peuvent jouer un rôle dans la stimulation des défenses naturelles.

Ici, on a choisi une variété très sensible à une maladie du feuillage, et l'on a favorisé la maladie *Colletotrichum spinaciae* par une contamination artificielle. On voit si on peut se passer d'un fongicide, ou renforcer son action en réduisant sa dose de moitié.

Autres essais conduits par l'UNILET

Les essais UNILET ont pour optique d'offrir suffisamment de références sur ces différentes méthodes, en les adaptant à la dizaine de légumes travaillés :

- Les techniques moléculaires (PCR) permettent de détecter et de quantifier rapidement les organismes nuisibles aux cultures, tels que des spores de champignons microscopiques. La mise au point par l'UNILET de **tests prédictifs** à partir d'échantillons de terre permet d'anticiper le risque d'une mise en culture de la parcelle en haricots, épinards… sensibles à ces maladies, et de conseiller aux agriculteurs d'éviter les parcelles trop contaminées, ou d'y adopter des conduites prudentes : décalage du semis, réduction de l'irrigation…

- La **sélection variétale** permet progressivement d'enrichir le « catalogue » des semences disponibles. UNILET teste dans ses essais la sensibilité des variétés de pois, d'épinards, d'oignons et de haricots aux maladies qui détruisent la végétation, réduisent le rendement et la qualité. Les variétés les plus tolérantes, qui peuvent surmonter des épisodes de contamination sans nécessiter de traitements, sont identifiées et progressivement adoptées.

- Les **adventices** sont des plantes indésirables pendant le déroulement de la culture, car elles viennent empêcher la bonne installation du peuplement, concurrencer le légume par leur densité, voire entraîner des problèmes de récolte et de corps étrangers dans les assiettes. La démonstration d'outils et de techniques pour réduire les levées des adventices par UNILET, comme les faux-semis, les hersages et les binages, permet de valider l'intérêt technico-économique de ces techniques et d'accompagner les producteurs dans leur adoption généralisée.

- L'utilisation de substances d'origine naturelle -minérale, végétale, microbienne- permettant d'exercer un **contrôle biologique** sur les maladies ou les insectes, doit répondre à des exigences contrôlées en termes d'efficacité et de sécurité dans des essais dédiés. Par exemple, le champignon microparasite Coniothyrium minitans a été sélectionné car il « se nourrit » des organes de propagation de Sclerotinia sclerotiorum, un pathogène responsable des moisissure blanches qui se développent dans les légumes. Conditionné sous forme de poudre, il s'applique avec un pulvérisateur sur le sol où il réduit progressivement l'inoculum dans la rotation. Il est utilisé sur près de 10 000 ha de nos légumes.

- Une molécule simple, naturellement présente dans les plantes et sans toxicité, le phosphonate de Potassium, peut être produite et pulvérisée pour **stimuler des mécanismes de défense de la plante** contre le mildiou, et remplacer des substances chimiques éliminées du cahier des charges. Un dossier est en cours pour l'autoriser sur petit pois.

- Des modèles utilisant les réseaux de stations météo sont capables de prévoir si le climat à venir sera favorable au cycle de reproduction des maladies ou des ravageurs, et le moment où il sera important de protéger les cultures contre ces agresseurs. UNILET conduit des essais pour vérifier que les prévisions de ces modèles sont conformes aux observations de terrain. Ces modèles sont mis à dispositions des conseillers et des producteurs pour les aider dans leurs décisions. Résultat : pas d'applications de fongicides superflues. 20% des parcelles de la filière ont adopté un **outil d'aide à la décision.**

- En **Agriculture Biologique**, c'est tout le système de production qui est adapté. Cela nécessite des outils et des variétés spécifiques, davantage de main d'œuvre et une plus grande exigence des cultures. Les surfaces consacrées à ce mode de production ont augmenté de 50% entre 2018 et 2021. Les risques d'accidents culturaux en légumes Bio sont également plus importants qu'en céréales Bio, les rendements sont plus faibles qu'en conventionnel, c'est pourquoi UNILET conduit des essais dédiés pour identifier les solutions compatibles avec ce cahier des charges.

Zoom sur la culture du haricot : culture majeure des légumes en conserve et surgelés

Plus du 1/3 des légumes cultivés pour la transformation

La production de haricots (vert et beurre) est 100% de saison et de plein champ et représente près de 27 000 hectares en France, équivalents à plus de 320 000 tonnes récoltées en 2021. C'est plus d'1/3 des surfaces légumières cultivées pour l'industrie.

170 millions de boîtes et 110 millions de sachets produits en 2021

En 2021, les conserveries ont produit près de 170 000 tonnes ½ brut de haricots, soit 170 millions de boîtes (850 ml). Haricots verts et haricots beurre réunis représentent 31% des fabrications françaises de conserves de légumes. En surgelé, les haricots représentent plus d'1/4 des fabrications françaises avec un peu plus de 110 000 tonnes transformées en 2021 soit l'équivalent de 110 millions de sachets (1 kg) de haricots surgelés.

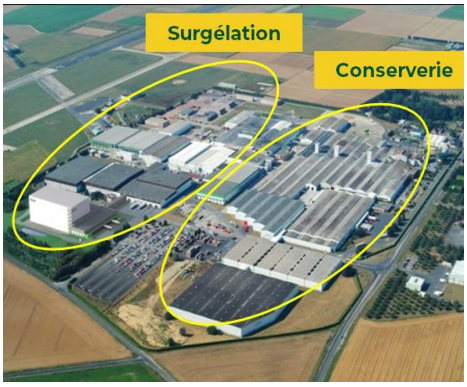
NB : 1 ha de haricots permet de fabriquer environ 26 500 boîtes (850 ml) ou 12 000 sachets de 1 kg.

Le haricot : n°1 de la consommation des légumes en conserve et surgelés

1er légume consommé en conserve comme en surgelé, le haricot est le légume phare des légumes pour l'industrie et présent au quotidien dans l'alimentation des Français. Acheté par 68% des ménages français[5], le haricot vert en conserve est majoritairement consommé à domicile. Surgelé, il est présent aussi bien à domicile, consommé dans près de 1 foyer français sur 3, qu'en restauration hors domicile (42% des volumes de haricots consommés en 2021[6]).

[5] Source : Kantar 2021
[6] Source : Gira Foodservices 2021

Zoom sur le site de transformation de Bonduelle à Estrées-Mons



Entreprise familiale française, créée en 1853, Bonduelle commercialise ses produits dans près de 100 pays. Elle compte aujourd'hui 11 900 collaborateurs dans le monde et réalise un chiffre d'affaires de près de 2,8 milliards d'euros (20/21). Elle compte 11 sites de production en France. Parmi eux, le site d'Estrées, construit en 1963, est le plus grand : il s'étend sur 50 ha et donc 20 ha de bâtiments. Depuis 2000, il réunit un atelier de conserverie et un atelier de surgélation qui partagent le même service agronomique. Le site emploie 900 collaborateurs permanents, auxquels s'ajoutent des saisonniers durant la campagne, multipliant alors par le 2 le nombre d'employés.

1 200 agriculteurs partenaires et 150 000 tonnes de légumes fournis

Le site d'Estrées produit chaque année près 220 millions de conserves de légumes et plus de 70 000 tonnes de légumes surgelés. Il s'approvisionne auprès de 1 200 agriculteurs locaux, avec lesquels l'entreprise est liée par contractualisation. Ces producteurs partenaires consacrent 19 000 ha de leurs terres à la culture des légumes destinés à la transformation. Ils cultivent une trentaine de types de légumes et en récoltent environ 150 000 tonnes par an. Sur le terrain, ils sont accompagnés par une cinquantaine de techniciens du service agronomique qui veillent à ce qu'ils puissent délivrer la bonne quantité et la bonne qualité de légumes au site de transformation.

Chiffres clés de fabrication en 2021

- 220 millions de boîtes produites par an
- 15 lignes d'emboîtage – 10 lignes de parage
- 70 000 tonnes de surgelés par an
- 9 tunnels de surgélation

3. 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.

La FIAC : la Fédération française des Industries d'Aliments Conservés (FIAC) 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 Élaborés (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 :

ADOCOM RP - Service de Presse UNILET

Tél : 01.48.05.19.00. Courriel : adocom@adocom.fr

NOTES

FILIÈRE DES LÉGUMES EN CONSERVE ET SURGELÉS

LES LÉGUMIERS DE DEMAIN

La démarche de progrès durable de la filière des légumes en conserve et surgelés

A propos d'UNILET :

UNILET est l'interprofession française des légumes en conserve et surgelés, membre de l'ANIFELT en tant que section spécialisée.

Elle rassemble les organisations de producteurs de légumes, représentés par l'AOP Cénaldi (association d'organisations de producteurs), et les industriels, représentés par le groupe légumes de la Fédération française des Industries d'Aliments Conservés.

L'interprofession accompagne la filière pour l'évolution durable et responsable de ses productions, le maintien de sa compétitivité et la valorisation de ses pratiques et produits. Elle est l'interlocutrice privilégiée des pouvoirs publics.

UNILET Interprofession des légumes en conserve & surgelés

Nous contacter :

44, rue d'Alésia
TSA 21443
75158 PARIS CEDEX 14
contact@unilet.fr

En savoir plus :

https://legumes-info.fr

Nous suivre :

Interprofession UNILET

Légumes info
@UNILET_interpro