

PLAN DE SOUVERAINETÉ FRUITS & LÉGUMES



FILIÈRE DES LÉGUMES EN CONSERVE ET SURGELÉS



POUR UNE SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE EUROPÉENNE, UNE CONTRIBUTION FRANÇAISE À RESTAURER

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 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.

Cette ambition est d'autant plus nécessaire que les légumes en conserve et surgelés sont une réponse concrète à de nombreux enjeux sociétaux : des produits sains, de saison, accessibles à tous, pratiques à cuisiner, qui limitent le gaspillage alimentaire et participent à la décarbonation de notre assiette. Achetés par la quasi intégralité des foyers français, ils représentent $\frac{1}{4}$ des légumes consommés par un adulte et $\frac{1}{3}$ des légumes pour un enfant.

Pour autant, la filière française des légumes transformés fait face à une fragilisation sans précédent du fait d'une dégradation continue de son équilibre économique. La déflation atteignait déjà jusque 25% pour certains produits de la filière avant la guerre en Ukraine. Dans ce contexte de tensions géopolitique et économique, la filière fait face à une vraie inquiétude quant à sa pérennité. L'envolée des cours des

grandes cultures concurrentes accentue les difficultés à convaincre les producteurs de maintenir leurs surfaces légumières ; mais aussi la hausse des coûts de production cumulée au manque de visibilité quant aux moyens de protection avec 99% des usages agronomiques majeurs actuellement menacés par le retrait d'une solution de protection, pénalisent l'attractivité de notre filière.

À cela s'ajoute le dérèglement climatique qui impacte de plus en plus la conduite de nos cultures, diminue les rendements, et désorganise les campagnes et l'approvisionnement des outils industriels. Parallèlement, la filière est concernée par l'enjeu de réduction de l'impact environnemental de ses productions, de l'amont à l'aval, que ce soit sur la biodiversité, le changement climatique ou les émissions de gaz à effet de serre.

Pour répondre à ces multiples défis, la filière se mobilise pour mener la transition écologique de ses modes de production et de transformation. Cette évolution responsable doit trouver son prolongement dans l'accompagnement des consommateurs et citoyens vers une meilleure alimentation. C'est dans cette optique que les acteurs de la filière des légumes en conserve et surgelés se sont récemment engagés dans une démarche de responsabilité sociétale *Les Légumiers de demain*.

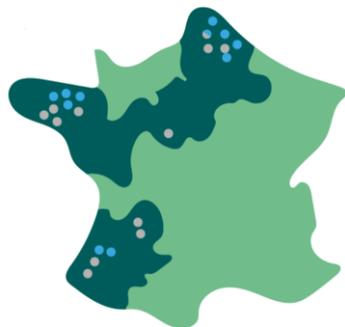
La filière est aujourd'hui face à un tournant historique. Elle doit parvenir à réinsuffler une dynamique créatrice de valeur, pour rester attractive et continuer à contribuer à la souveraineté alimentaire de la France et de l'Europe de demain.

L'enjeu est aujourd'hui de réussir à articuler un discours politique qui offre une vision positive, ambitieuse et cohérente avec les défis environnementaux, sociaux et économiques de la société. Il s'agit de proposer un cap clair pour la filière, au niveau agricole et agroalimentaire, à l'horizon 2030.

La filière française des légumes en conserve et surgelés

Plusieurs milliers d'emplois ancrés au cœur des territoires

3 Bassins de production



Source : Unilet 2021 Agreste 2020

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

5 500 collaborateurs



250 millions CA agricole

74 000 ha cultivés
905 000 t récoltées

1 100 millions CA industriel

10 entreprises

24 sites industriels



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



1^{er}
Producteur de haricots et de pois



1^{er}
Fabricant de légumes en conserve



4^e
Fabricant de légumes surgelés



2^e
Exportateur de pois en conserve



2^e
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

-16 %

d'herbicides en haricot vs 2016



40 %

des exploitations certifiées niveau 2

-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

UNE COMPÉTITIVITÉ QUI SE DÉGRADE

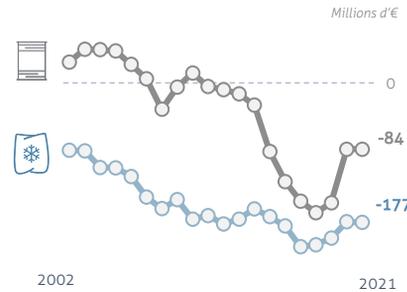
DÉGRADATION DE LA BALANCE COMMERCIALE

2002 - 58 millions d'€

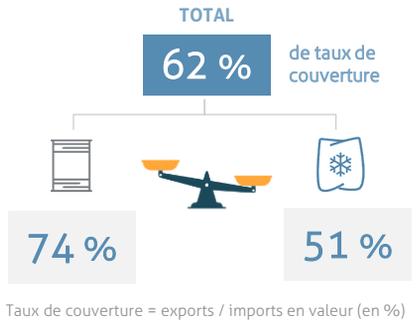
2021 - 260 millions d'€

de déficit du solde commercial de la France pour les légumes en conserve et surgelés

LE DÉFICIT SE CREUSE DEPUIS 20 ANS ET S'ACCÉLÈRE EN CONSERVE DEPUIS 10 ANS



UN TAUX DE COUVERTURE D'AVANTAGE IMPACTÉ PAR LES LÉGUMES SURGÉLÉS



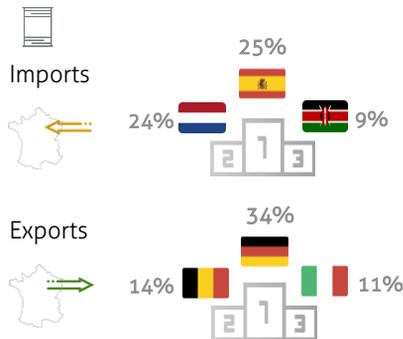
DES ÉCHANGES MAJORITAIREMENT EUROPÉENS

77 % des imports en provenance de l'UE (1)

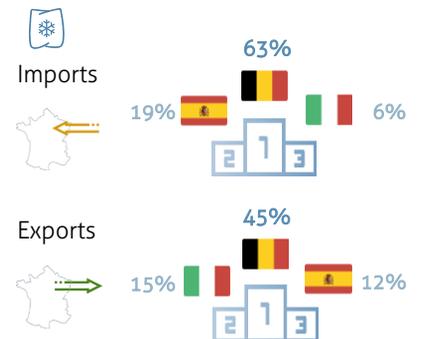
78 % des exports à destination de l'UE (1)

Une part stable ces 20 dernières années

LÉGUMES EN CONSERVE : 3/4 DES VOLUMES IMPORTÉS ET EXPORTÉS AU SEIN DE L'UE (2)



LÉGUMES SURGÉLÉS: 96% DES IMPORTS ET 90% DES EXPORTS AU SEIN DE L'UE (2)



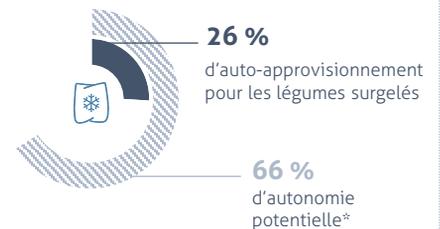
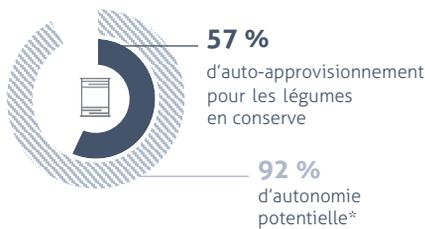
UNE AUTONOMIE NATIONALE CONTRASTÉE

Si le secteur des légumes en conserve affiche une autonomie alimentaire moyenne avec 57% d'approvisionnement français, il est cependant en 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.

Taux d'auto-approvisionnement Moyenne 2017-2021

[transformation FR issue de matières premières agricoles FR - exports] / consommation totale en volume (%)

Part de la production et transformation domestique dans l'approvisionnement total nécessaire pour satisfaire la consommation des ménages



* Si 100% de la production-transformation est tournée vers la demande domestique

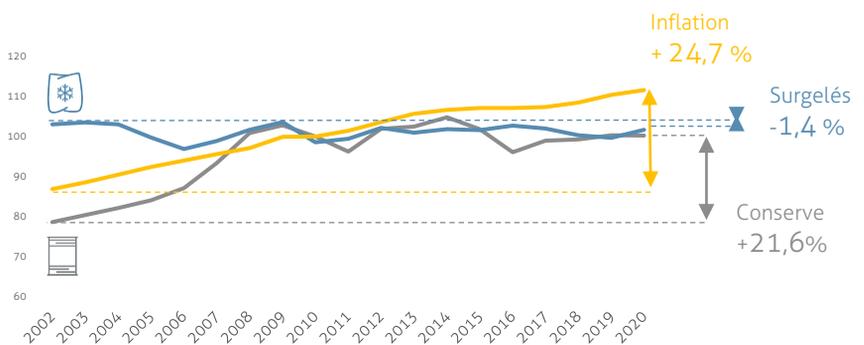
UNE DÉCONSTRUCTION DE LA VALEUR POUR LES ACTEURS FRANÇAIS

25% de déflation pour certains produits de la filière

Les prix de vente sortie industrie de première transformation n'ont pas permis d'intégrer l'évolution de l'inflation (+24,7% de 2002 à 2020) donnant ainsi une baisse relative des prix :

- ▶ de 3,1% pour les légumes en conserve
- ▶ de 26,1% pour les légumes surgelés

Indice des prix de production de l'industrie Française des légumes en conserve et surgelés pour le marché français



CONSOMMATION DE LÉGUMES : UNE RELANCE NÉCESSAIRE

LA CONSOMMATION DE FRUITS ET LÉGUMES RESTE INSUFFISANTE

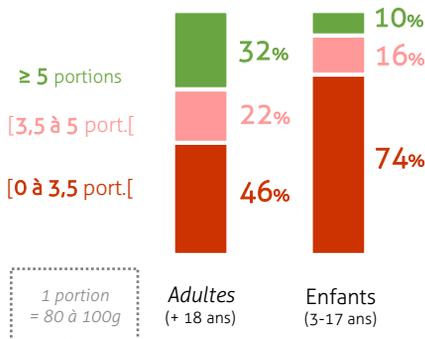
Une **alimentation riche en fruits et légumes** présente un **bénéfice santé** qui n'est plus à démontrer. 20 ans après le 1^{er} Programme National Nutrition Santé (PNNS) qui préconise de **consommer au moins 5 portions de fruits et légumes par jour**, cet objectif reste aujourd'hui **inachevé**.

2/3 des français (adultes) n'atteignent pas la recommandation du PNNS

3/4 des enfants consomment moins de 3,5 portions /jour

« 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR » : LA RECOMMANDATION RESTE DIFFICILE À ATTEINDRE

Consommation de fruits et légumes
Répartition en portions par jour (%)
2019



OBÉSITÉ ET SURPOIDS : UN PROBLÈME MAJEUR DE SANTÉ PUBLIQUE



Le **surpoids** touche près de la **moitié des adultes** et **17% des enfants**.

Le taux d'**obésité** est passé de **6,5%** de la population adulte française en 1991, à **17%** depuis 2006.

L'OMS avance également le chiffre de **25 à 29%** d'adultes obèses en France d'ici 2030.

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.

MALGRÉ LEURS ATOUTS, LES LÉGUMES EN CONSERVE ET SURGELÉS DÉCONSUMÉS

Les légumes en conserve et surgelés, facilitent la vie et permettent de consommer facilement des légumes qui se conservent plusieurs mois tout en profitant de leurs bienfaits.

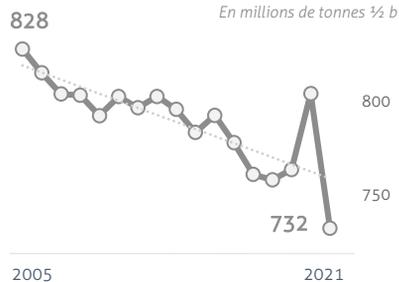
3 bonnes raisons d'en consommer



Consommés au moins **1 fois / semaine** pour plus **d'1 français sur 2**

LÉGUMES EN CONSERVE : ÉROSION DE LA CONSOMMATION

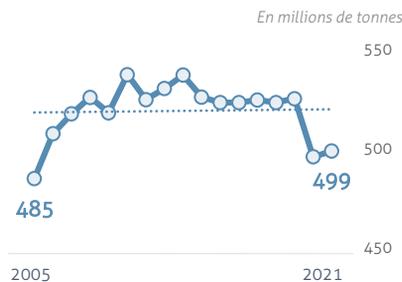
-12% des achats en volume vs 2005



Baisse progressive des achats depuis 2005, à l'exception de 2020, année très atypique due à la Crise Covid19

LÉGUMES SURGELÉS : STAGNATION MAIS EN BAISSÉ DEPUIS LE COVID

-5% des achats en volume vs 2019



La crise Covid a bouleversé la **restauration, débouché considérable pour les légumes surgelés** (50% des volumes). Une tendance qui risque de s'installer durablement.

UN DÉSIR DE CONSOMMATION PLUS RESPONSABLE

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 : DES PRODUITS QUI RÉPONDENT AUX ATTENTES SOCIÉTALES

Pour végétaliser son alimentation

Augmenter la part de produits d'origine végétale : des **bénéfices pour la santé et une alimentation durable**.

49% des foyers français se déclarent flexitariens en 2021 (vs 35% en 2019)

Pour limiter le gaspillage alimentaire

Chaque année en France, **près de 20% de la nourriture produite finit à la poubelle**. Cela représente 150 kg de nourriture gâchée par personne et par an.

85% des foyers français déclarent éviter le gaspillage lors de leurs achats en 2021

LE MARQUAGE DE L'ORIGINE, 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.

Un logo incitatif à l'achat pour

8 français sur **10**

Les français prêts à payer plus cher pour l'origine France

58% **68%**

UN CAP CLAIR POUR LA FILIÈRE, AU NIVEAU AGRICOLE ET AGROALIMENTAIRE, À L'HORIZON 2030

SANTÉ PUBLIQUE : AMÉLIORER LA SANTÉ PAR LA NUTRITION EN AUGMENTANT LA CONSOMMATION DE LÉGUMES

AUGMENTER LA CONSOMMATION DE LÉGUMES DES PLUS PETITS CONSOMMATEURS

Objectif : **+100 g / jour de légumes** consommés parmi les petits consommateurs

D'après la dernière enquête CCAF du Crédoc, un **petit consommateur** de fruits et légumes consomme en moyenne **150 g/jour de légumes** dont **14% en conserve et surgelés**.

+ 1 portion de 100 g de légumes par jour impliquerait une **augmentation de 13%** de la production et transformation de légumes en conserve et surgelés.

PROMOUVOIR LES LÉGUMES EN CONSERVE ET SURGELÉS POUR LEURS ATOUS NUTRITIONNELS ET LEUR ACCESSIBILITÉ

Objectif : **80% de nos produits A ou B au Nutriscore**

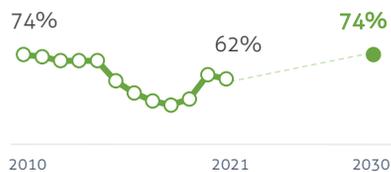


Objectif : **renforcer l'accessibilité aux populations les plus modestes et limiter les inégalités alimentaires**

SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE: UNE SOUVERAINETÉ À L'ÉCHELLE DE L'U.E PASSE PAR UN SOUTIEN DES CAPACITÉS PRODUCTIVES DE LA FRANCE

BALANCE COMMERCIALE : UNE DYNAMIQUE À RETROUVER

Objectif : **74% de taux de couverture** pour les légumes en conserve et surgelés



SÉCURISER L'APPROVISIONNEMENT DES OUTILS INDUSTRIELS FRANÇAIS

Objectifs :

- ▶ Conserver les avantages compétitifs français
- ▶ Rééquilibrer la puissance productive au sein des territoires
- ▶ Soutenir la compétitivité de l'industrie française de transformation alimentaire

COMPÉTITIVITÉ : VALORISER LE TRAVAIL DE TOUS LES ACTEURS POUR UNE RÉMUNÉRATION JUSTE & PÉRENNE

RECRÉER DE LA VALEUR POUR TOUS LES ACTEURS DE LA CHAÎNE DE VALEUR

Objectif : **Assurer une juste rémunération des acteurs de la filière**

75 % des acteurs en mesure de se rémunérer au-delà du seuil de rentabilité minimale

REDYNAMISER L'EMPLOI EN RENFORÇANT L'ANCRAGE TERRITORIAL

Objectif : **Pérenniser la production légumière française destinée à l'industrie**



Maintien des producteurs et de l'attractivité des cultures

Objectif : **Renforcer l'attractivité des métiers de la filière**

- 1 Plan de sensibilisation sur les métiers de la filière au grand public

ENVIRONNEMENT : ADAPTER NOS MODES DE PRODUCTION ET DE TRANSFORMATION POUR MENER LA TRANSITION AGRO-ÉCOLOGIQUE

GÉNÉRALISER LES PRATIQUES AGROÉCOLOGIQUES

Objectif : **protéger la biodiversité & les écosystèmes**

75 % des exploitations engagées dans une démarche de certification environnementale

Objectif : **réduction des intrants**

Poursuivre la transition des pratiques : alternatives aux produits phytosanitaires issus de la chimie de synthèse, démarches bas intrants, agriculture de précision...

AMÉLIORER LA RÉSILIENCE ET L'ADAPTATION AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Objectifs :

- ▶ Préserver la ressource en eau
- ▶ Diversifier pour mieux répartir le risque climatique
- ▶ Décarboner la filière
- ▶ Développer l'économie circulaire



À COURT TERME

6 MESURES

SAUVEGARDER LA FILIÈRE FRANÇAISE, INVERSER LA TENDANCE

Soutenir la juste valorisation du travail des acteurs et maintenir l'accessibilité pour tous

VALORISER LE PRIX RÉEL DE L'ALIMENTATION POUR ASSURER LA JUSTE RÉMUNÉRATION DE TOUS LES ACTEURS DE LA CHAÎNE DE VALEUR

- Ne pas faire de l'alimentation la variable d'ajustement du pouvoir d'achat des français

POURSUIVRE LE RÉÉQUILIBRAGE DU PARTAGE DE LA VALEUR AJOUTÉE ENTRE LES ACTEURS AGRICOLES, AGROALIMENTAIRES ET LA DISTRIBUTION

- Non négociabilité de l'ensemble des coûts de fabrication dans un cadre législatif complémentaire à Egalim 2

DANS UN CONTEXTE DE CRISE ÉCONOMIQUE, DÉFENDRE L'ACCESSIBILITÉ DES LÉGUMES EN CONSERVE ET SURGELÉS POUR TOUS LES FRANÇAIS

- Le chèque alimentaire doit permettre aux populations les plus défavorisées d'acheter nos produits
- En restauration, commerciale et collective, favoriser l'approvisionnement de légumes transformés en France

- Intégrer les coûts liés aux différents leviers mis en œuvre et aux impacts liés au changement climatique dans la valorisation des produits (démarches qualité et environnementales)

DÉFENDRE LES MOYENS DE PRODUCTION ET LA COMPÉTITIVITÉ

Protéger des aléas conjoncturels brutaux : énergétiques, sociaux ou réglementaires

SÉCURISER L'ACCÈS À L'ÉNERGIE DES ENTREPRISES ALIMENTAIRES ET PROTÉGER DES HAUSSES CONJONCTURELLES DE L'ÉNERGIE

- Sécuriser et prioriser l'approvisionnement énergétique des sites de transformation
- Garantir l'éligibilité des opérateurs industriels aux programmes d'aides aux entreprises émo-intensives
- Maintenir le bouclier énergétique en 2023

METTRE LA RÉGLEMENTATION FRANÇAISE ET EUROPÉENNE AU SERVICE DE LA PRODUCTION

- Sécuriser et prioriser l'accès à l'eau pour la production de légumes
- Apporter une visibilité sur le calendrier européen de traitement des demandes d'approbation des substances actives
 - L'engorgement administratif des dossiers entraîne une opacité totale qui ne permet pas la priorisation des moyens de recherche d'alternatives

APPUYER LA FILIÈRE POUR FAIRE FACE AUX PÉNURIES DE MAIN D'ŒUVRE

- Conserver le dispositif des travailleurs détachés pour les métiers en tension
- Adapter le système de bonus-malus pour les contrats courts, essentiels du fait de la saisonnalité des productions

- Les mêmes moyens pour tous au sein de l'UE : proscrire les distorsions de concurrence dans le cadre des ré-approbations, pour l'étude des dérogations, pour les décisions de retraits et éviter tout déplacement réglementaire à la seule échelle de la France
- Faciliter les demandes d'extensions d'AMM sur des usages mineurs pour des produits déjà autorisés en grandes cultures



À MOYEN TERME

16 MESURES

GAGNER EN ATTRACTIVITÉ ET EN RÉSILIENCE

Encourager la consommation de légumes en conserve et surgelés

VALORISER LA CONTRIBUTION ESSENTIELLE DES LÉGUMES À L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE AUPRÈS DES DIFFÉRENTS PUBLICS D'USAGERS ET RENFORCER LA COMMUNICATION EN FAVEUR DE LEUR CONSOMMATION

- Renforcer la politique de sensibilisation à la consommation en légumes en ciblant en particulier les petits consommateurs et les enfants
- Réenchanter l'usage de légumes dans les repas
- Accompagner la restauration collective pour être un levier de la consommation de légumes sous toutes leurs formes

Accélérer l'innovation pour soutenir la transition agroécologique

DÉVELOPPER LES MOYENS PUBLICS ALLOUÉS À LA R&D ET FACILITER LE RETRAIT DES PRODUITS PHYTOSANITAIRES À MAUVAIS PROFILS ECO-TOX

- Proportionner les moyens R&D aux enjeux agronomiques et non à la dimension économique des filières
 - La filière des légumes destinés à l'industrie génère 250 millions de CA agricole pour lesquels elle doit maîtriser 190 usages agronomiques distincts. À titre de comparaison, les grandes cultures génèrent 15 milliards de CA et doivent maîtriser 280 usages.

- S'assurer de l'accessibilité réelle des fonds publics dédiés à la R&D aux structures techniques interprofessionnelles
- Privilégier 2 enjeux pour la R&D collective : protection des cultures et l'adaptation climat
- Soutenir le suivi des pratiques et la diffusion des bonnes pratiques

SOUTENIR L'INVESTISSEMENT DES AGROÉQUIPEMENTS AFIN DE CONDUIRE LA TRANSITION

- Investissements en matériels et moyens de protection aux aléas climatiques
- Mécanisation et robotisation des travaux agricoles adaptées aux cultures

SOUTENIR LA RECHERCHE VARIÉTALE EN S'APPUYANT SUR TOUTES LES TECHNOLOGIES ACCESSIBLES

- Soutenir un cadre réglementaire adapté à la création variétale

SANCTUARISER L'EAU POUR LES USAGES AGRICOLES ET INDUSTRIELS DESTINÉS À LA TRANSFORMATION

- Faciliter la création de retenues collinaires permettant de stocker l'eau en période excédentaire et de d'irriguer en période sèche
- Soutenir les investissements visant à optimiser les usages de l'eau lors des process de transformation (recyclage, réutilisation de l'eau en circuits fermés, réinjection)

PROTECTION DES CULTURES : FACILITER LE RENOUELEMENT DES PRODUITS PHYTOSANITAIRES

- Faire respecter les délais d'évaluation des demandes d'AMM : allouer les moyens humains et financiers nécessaires aux services de l'Etat et de l'ANSES
- Prioriser l'évaluation des dossiers d'AMM pour lesquels des demandes de dérogation sont déposés par la filière
- Poursuivre l'évolution règlementaire en vue de faciliter les nouvelles AMM sur légumes :
 - Poursuivre la démarche engagée avec le catalogue des usages
 - Généraliser l'accès aux procédures du statut d'usage mineur pour toutes les cultures légumières (permettre de tenir compte des rapports d'évaluation déjà réalisés pour des usages majeurs)
- Soutenir le financement d'essais de nouvelles AMM dans les programmes d'expérimentation interprofessionnels dès lors que les substances (biocontrôle et synthèse) ont fait l'objet d'une approbation
- Mettre fin à la bizonalité des analyses résidus sur carotte et haricot



À MOYEN TERME

GAGNER EN ATTRACTIVITÉ ET EN RÉSILIENCE

Attractivité et emploi : revaloriser les métiers de l'alimentaire à l'amont et l'aval

COMMUNIQUER SUR LE SENS DES MÉTIERS DE LA PRODUCTION VÉGÉTALE ET DE LA SPÉCIFICITÉ DES PRODUCTIONS FRUITIÈRES ET LÉGUMIÈRES

- Valoriser les formations et les métiers de l'agriculture et de l'agroalimentaire dans les enseignements
- Construire les programmes de l'enseignement agricole et alimentaire en lien avec besoins des filières pour former aux compétences nécessaires

ASSURER LE RENOUVELLEMENT DES GÉNÉRATIONS POUR MAINTENIR LE NOMBRE DE PRODUCTEURS

- Un guichet unique pour une simplification administrative de la gestion des dossiers d'investissements agricoles
- Faciliter la transmission des exploitations (fiscalité, foncier)

Soutenir la performance agricole et industrielle

AMÉLIORER LA PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE ET LA DÉCARBONATION DES OUTILS DE TRANSFORMATION

- Soutenir financièrement et opérationnellement les projets d'efficacité énergétique (réduction, substitution, cogénération) mis en œuvre sur les sites (électrification des procédés, énergies renouvelables...)
- Encourager la rénovation des usines pour tendre vers des unités de production à faible niveau d'émissions de GES

ENGAGER UNE POLITIQUE D'INNOVATION POUR LE DÉPLOIEMENT D'ÉQUIPEMENTS AUTOMATISÉS OU ROBOTISÉS POUR AMÉLIORER LA COMPÉTITIVITÉ

- Élargir les dispositifs de suramortissement fiscal pour faciliter la robotisation et la digitalisation des outils de production et de transformation

AMÉLIORER LES CAPACITÉS DE STOCKAGE ET D'ACCUEIL DES OUTILS INDUSTRIELS

- Soutenir l'investissement dans des outils dans les usines pour mieux gérer les flux de matières

ENCOURAGER LES PARENTÉS PRODUCTIVES AU SEIN DES BASSINS DE PRODUCTION

- Appuyer l'implantation des fournisseurs agricoles et agroalimentaires (intrants, machinisme agricole / industriels,...) proche des pôles de compétitivité pour engager les synergies (GIE, mise en commun de ressources humaines, partenariats Publics / Privés)

Conventions et définitions

Périmètres

Le périmètre des statistiques élaborées par Unilet correspond au champ interprofessionnel qui couvre 2 technologies, appertisation et surgélation, et 15 légumes : haricots vert et beurre, pois, carotte, épinard, flageolet, brocolis, choux fleurs, salsifis, oignon, betterave, navet, courgette, céleri branche et rave.

Le périmètre des statistiques issus d'autres sources exclu, lorsque cela est possible, le maïs doux, la tomate, le champignon, la choucroute, l'asperge et l'olive.

Unités

► la tonne (t) est utilisée pour quantifier les volumes de produits frais ou surgelés. Elle représente le tonnage réel au sens classique du terme.

► la tonne 1/2 brut (t 1/2 b) sert à estimer les fabrications en conserve. Elle représente 1 000 unités de fabrication ou 1 000 boîtes 4/4. Elle est identique, quel que soit le contenu ou le contenant.

Indicateurs

► Usage agronomique = problème sanitaire identifié par le couple formé entre une culture légumière et un bioagresseur (maladie, ravageur ou adventice). La filière des légumes destinés à l'industrie compte 77 usages agronomiques majeurs pour un total de 190 usages agronomiques distincts.

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

► Taux d'auto-provisionnement = (transformation française issue de matières premières agricoles française – exports) / consommation totale (à domicile et hors domicile) en volume (%).

► Taux d'autonomie potentielle (si 100% de la production et transformation sont tournés vers la demande domestique) = (transformation française issue de matières premières agricoles françaises) / consommation totale (à domicile et hors domicile) en volume (%).

► Atteinte du repère 5 fruits et légumes par jour = répartition des Petits, Moyens et Gros consommateurs (PMG) de fruits et légumes (% grammes / jour). Segmentation : petits consommateurs = [0 à 3,5[portions /jour, moyens consommateurs = [3,5 à 5[portions /jour, gros consommateurs ≥ 5 portions /jour.

Sont pris en compte pour le calcul du nombre de « portions de fruits et légumes » consommés par jour :

- Fruits (hors confitures, fruits secs, et jus de fruits) : 1 portion de fruits = 80 g, 1 portion de compote = 80 g, 1 portion de fruits au sirop ou autres préparations de fruits = 80 g

- Légumes (hors pommes de terre et légumes secs) : 1 portion de légumes = 80 g, 1 portion de soupe = 200 mL

Sources

Production agricole

- En France : données Unilet (2002-2021)
- En France : données Agreste (2020)
- En Europe : Eurostat (2018)

Fabrication industrielle

- En France : données Unilet (2002-2021)
- En Europe : données Prodcom Eurostat (2019)

Consommation

- À domicile : Panel Kantar (2021)
- Hors domicile : Panel Gira Foodservice (2021)
- Fruits et légumes : CRÉDOC, Enquête CCAF (2019)
- Enquête CSA pour Unilet (Décembre 2020) : les français et les légumes en conserve et surgelés

Importations / exportations

- TradeDataMonitor (2021)

Autres

- INSEE, IPPI - CPF 10.39 légumes surgelés et appertisés (2002 – 2020) Indice base 100 en 2010.
- INSEE, IPAMPA - Engrais et amendements [010539018]; Gazole non routier [10539015] (Avril 2021 – Avril 2022) Électricité [10539016] ; Gaz; [010539011] (Janvier 2021 – Avril 2022) Indice base 100 en 2015.
- INSEE, IPPI - CPF 24.10 – Tôles quarto et autres produits plats en aciers non alliés de qualité; CPF 22.22 Emballages en matières plastiques (Janvier 2021 – Avril 2022) Indice base 100 en 2015.
- Enquête CENALDI (2021)
- Baromètre ADEPALE (Juillet 2022)
- Euronext - Evolution du cours du blé tendre et du colza, (Avril 2021 - Avril 2022)
- Santé publique France - Étude ESTEBAN (2014-2016)
- INSERM - Enquête épidémiologique nationale sur le surpoids et l'obésité. Résultats de l'enquête ObÉpi (2012)
- Organisation mondiale de la santé (OMS) - European Regional Obesity Report
- Kantar - LinkQ Flexitarisme (Juin 2021)
- Agriculture.gouv.fr - Lutte contre le gaspillage alimentaire : les lois françaises (Septembre 2021)



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.



Nous contacter :

En savoir plus :