#### **DOSSIER DE PRESSE**





# LES LÉGUMIERS DE DEMAIN

VOYAGE DE PRESSE 18 & 19 SEPTEMBRE 2023













#### **SYNTHÈSE**

#### À LA DÉCOUVERTE DES *LÉGUMIERS DE DEMAIN* : UNE RÉALITÉ DÉJÀ EN MARCHE

#### Les légumes en conserve et surgelés confirment leur caractère essentiel

Les légumes en conserve et surgelés confirment leur place essentielle dans la vie quotidienne des Français dans un contexte de déconsommation globale. Sur le 1<sup>er</sup> semestre 2023, ces catégories de légumes résistent mieux à ce phénomène, en comparaison aux rayons Grand Froid ou Epicerie salée. En effet, ces légumes combinent de nombreux atouts qui en font des produits particulièrement adaptés dans le contexte actuel. Ils restent notamment abordables malgré l'inflation : une portion de 100 g d'épinards surgelés ou de pois-carottes en conserve coûte actuellement entre 20 et 30 centimes d'euros. Ils facilitent la végétalisation des assiettes des consommateurs et s'intègrent dans la chasse au gaspillage pour réduire les dépenses. En effet, ils permettent de consommer la quantité nécessaire au moment voulu grâce à la diversité des formats disponibles en conserve et à la possibilité de prélever la quantité souhaitée dans les sachets surgelés.

#### Les légumiers maintiennent leur cap pour répondre aux enjeux sociétaux

Les professionnels de la filière partagent la conviction que face aux enjeux actuels - écologiques, économiques et alimentaires — il n'y a pas d'autre alternative que de s'engager collectivement, en responsabilité. C'est dans cet esprit, qu'ils ont lancé en 2022 un socle d'engagements communs, incarné par la démarche de responsabilité sociétale *Les Légumiers de demain*. Cette démarche vise à s'accorder sur les défis prioritaires nécessitant une réponse collective et partagée. Elle a été élaborée autour de 10 engagements chiffrés prioritaires à atteindre d'ici 2027.

#### Une transition engagée en faveur de l'agroécologie et l'irrigation raisonnée

A l'amont comme à l'aval, les Légumiers de demain adoptent aujourd'hui de nouvelles pratiques pour mieux préserver les ressources naturelles. Ils agissent aussi pour permettre leur officialisation : au travers de dispositifs certifiés ou via la mutualisation de données clés, afin de mieux faire connaître la transition engagée. De nombreux domaines sont concernés : du déploiement des techniques alternatives aux outils permettant la réduction des usages de phytosanitaires, en passant par des pratiques de raisonnement de l'irrigation, de réutilisation de l'eau ou d'actions permettant de décarboner les process dans les usines, .... La démarche Les légumiers de demain incarne une dynamique en mouvement, et déjà amorcée par les opérateurs. Pour poursuivre et atteindre les ambitions fixées, il est indispensable que les Légumiers obtiennent les moyens de financer la poursuite de ces transitions, et que la recherche puisse s'intensifier pour faire face à la démultiplication des enjeux techniques.



#### Cyrille Auguste, Président d'Unilet, souligne



« Les légumes en conserve et surgelés ont une importance majeure en France dans l'équilibre alimentaire, la santé publique et pour la souveraineté alimentaire. Ils représentent une portion de légumes consommés sur quatre. Mais la filière fait face à un contexte difficile et doit surmonter de nombreux obstacles. Avec les Légumiers de demain, elle se fixe un cap collectif clair. La dynamique engagée est solide, grâce aux femmes et aux hommes qui ont pris ces engagements, en responsabilité, face aux enjeux sociétaux. Nous sommes déterminés à « faire notre part », convaincus que nos légumes apportent - et continueront d'apporter - une réponse pertinente à de nombreux enjeux sociétaux et attentes de consommateurs. Nous pouvons pour cela nous appuyer sur la culture historique et généralisée de la contractualisation entre les partenaires producteurs et industriels. C'est cette relation durable et de confiance qui nous permet de dépasser les conjonctures, aussi incroyables soient-elles, pour maintenir nos objectifs. Nous voulons produire et transformer demain, des légumes accessibles de qualité, variés, de saison, en plein champ, les conditionner sur leurs territoires de production pour préserver leurs qualités nutritionnelles consommateur. Nos engagements sont concrets et désormais officiellement reconnus par les Pouvoirs publics. Nous devons continuer sur ce chemin et fédérer autour de notre démarche. »



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



#### **SOMMAIRE**

SYNTHÈSE	1
CHIFFRES CLÉS	4
PROGRAMME DU VOYAGE	5
LES LÉGUMIERS DE DEMAIN, LA DEMARCHE QUI ENGAGE LA FILIERE SUR L'AVENIR	8
Une feuille de route concertée pour une filière durable	8
Producteurs, transformateurs : tous légumiers, tous engagés	8
Trois axes de progrès interdépendants	8
Les 10 engagements et objectifs chiffrés	9
POUR DES PRATIQUES DURABLES & RESPECTUEUSES DE L'ENVIRONNEMENT	11
Généralisation des pratiques agroécologiques	11
S'adapter aux conséquences du changement climatique	14
Relever le défi de la recherche	21
POUR DES RELATIONS ECONOMIQUES JUSTES ET EQUITABLES	24
La contractualisation : socle de relations commerciales équilibrées	24
Une conjoncture économique complexe et inflationniste	26
Le défi de l'attractivité des métiers	29
POUR DES LÉGUMES BONS, SAINS & LOCAUX, CONFORMES AUX ATTENTES DES CONSOMMATEURS	33
Des légumes qui participent à la souveraineté alimentaire	33
Des légumes qui contribuent à une alimentation saine et équilibrée	36
Des légumes qui s'inscrivent dans une alimentation durable	39
Le défi de l'empreinte environnementale des produits	43
ANNEXES	45
Intervenants	46
Zoom sur les visites	48
En savoir plus : la filière du champ à l'assiette	52



#### CHIFFRES CLÉS



des surfaces de légumes cultivées en France



emplois directs et indirects en zone rurale





4 500 producteurs



Regroupés à 90 % au sein des 16 organisations de producteurs



5 500 collaborateurs



Répartis sur 24 sites industriels



**1,3** milliards de chiffres d'affaires agricole et industriels



100%

des volumes agricoles contractualisés avec les industriels



1 portion de légume sur 4 consommée en France





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



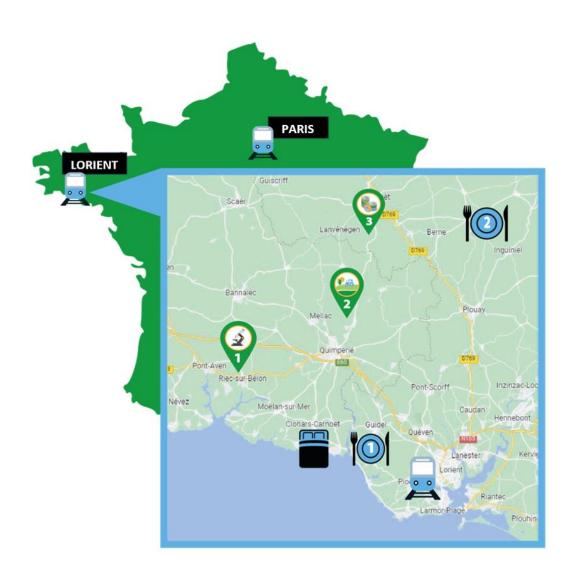
93%

des légumes pour la transformation sont d'origine française



#### PROGRAMME DU VOYAGE

Lors de ce voyage de deux jours en Bretagne, UNILET vous propose de découvrir comment *les Légumiers de demain* s'adaptent concrètement aux nouvelles attentes sociétales et aux nouveaux contextes de production. Moment d'échanges privilégié avec les professionnels, ce déplacement sur le terrain, au cœur d'une importante zone de production légumière, sera ponctué de **trois temps forts**. Il sera l'occasion de visiter une plateforme d'expérimentation UNILET pour découvrir de nouvelles techniques agroécologiques de lutte contre l'enherbement et du pilotage de l'irrigation. Il permettra de découvrir les cultures de plein champ en compagnie de producteurs (pratiques agriculturales, spécificités des productions, relations contractuelles, réduction de l'utilisation de pesticides). Enfin, le voyage fera une halte au cœur d'un site de transformation des légumes en conserve où les différentes étapes seront dévoilées : préparation, lavage, traçabilité, contrôle, gestion et traitement de l'eau, des déchets, etc. Ce voyage constitue ainsi un moyen de constater la façon dont les Légumiers de Demain s'attachent à s'adapter aux nouveaux enjeux auxquels la filière est confrontée.







#### **LUNDI 18 SEPTEMBRE**



• 10h56 : Départ du train depuis Paris - Montparnasse

• 13h57 : Arrivée en gare de Lorient



• 15h: Visite de la plateforme d'expérimentation de Lesseye à Riec-sur-Belon (Finistère - 29)

• 19h : Arrivée à l'hôtel l'Orée des plages au Pouldu à Clohars-Carnoët (Finistère - 29)



**20h**: Dîner au restaurant **Les pieds dans l'eau à Guidel** (Morbihan – 56)

#### **MARDI 19 SEPTEMBRE**



• 7h45 : Départ de l'hôtel

• 8h20 : Visite d'un légumier à Arzano



• 10h15: Visite du site de transformation de légumes en conserve d'Aucy de Lanvénégen à Le Faouët (Morbihan – 56)



 13h : Déjeuner à l'Auberge de Pont Calleck, Le Grayo 56240 Inguiniel

• 14h30 : Départ pour la gare de Lorient



• 15h56 : Départ de la gare de Lorient à destination de Paris Gare Montparnasse

• 19h03 : Arrivée à la gare de Paris Gare Montparnasse







# LES LÉGUMIERS DE DEMAIN, LA DÉMARCHE QUI ENGAGE LA FILIÈRE SUR L'AVENIR

Présentation de la démarche

#### Une feuille de route concertée pour une filière durable



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

Les professionnels de la filière ont lancé en 2021 la construction d'un socle d'engagements communs, incarné par la démarche de responsabilité sociétale « Les Légumiers de demain ». Ils se sont collectivement engagés pour établir une feuille de route claire, crédible et durable pour la filière.

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.

Une première étape a été franchie avec la définition de trois axes de travail et 10 engagements chiffrés prioritaires à

atteindre d'ici 2027. En toute logique, il existe déjà des dynamiques enclenchées au sein de la filière qui méritent d'être davantage valorisées, et d'autres qui doivent encore être améliorées. Les feuilles de route sont actuellement en cours de création pour formaliser les actions permettant d'avancer sur chacun de ces engagements.

#### Producteurs, transformateurs : tous légumiers, tous engagés

Les Légumiers de demain, ce sont tous les professionnels qui travaillent le légume du champ jusqu'aux conserves et surgelés. Les légumiers partagent les préoccupations de la société, et sont convaincus que les légumes en conserve et surgelés répondent aux attentes des consommateurs. 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.

#### Trois axes de progrès interdépendants

Les Légumiers de demain est une démarche de progrès permanente, crédible et transparente. Les professionnels de la filière ont travaillé autour de 3 axes : environnement, économique & social, qualité & nutrition.



PRIVILÉGIER DES PRATIQUES
DURABLES & RESPECTUEUSES
DE L'ENVIRONNEMENT



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



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









Economique .

Nous nous engageons à

ACTEURS DE LA FILIÈRE RÉMUNÉRATION DES

ASSURER UNE JUSTE

PÉRENNISER LA PRODUCTION

DESTINÉE À L'INDUSTRIE LEGUMIERE FRANÇAISE

L'ATTRACTIVITÉ DES MÉTIERS

RENFORCER

DE LA FILIÈRE

Maintien du nombre de producteurs

sur les métiers de la filière

au grand public

de sensibilisation

1 plan

# LA DÉMARCHE DE PROGRÈS DURABLE DE LA FILIÈRE DES LÉGUMES EN CONSERVE ET SURGELÉS







des maillons. Nous dialoguons en transparence avec nos parties prenantes internes et externes Nous travaillons chaque jour pour proposer aux consommateurs une alimentation saine, sûre et pour poursuivre notre dynamique de progrès durable, dans le respect de la terre que nous cultivons, et pour une juste rémunération de l'ensemble



# NOS ENGAGEMENTS

RECOURIR

PRÉSERVER

S'ADAPTER & DEVENIR

**RESILIENT FACE AU** 

DE MANIÈRE RAISONNÉE

**DURABLES & RESPECTUEUSES** 

DE L'ENVIRONNEMENT

PRIVILEGIER DES PRATIQUES

Nous nous engageons à

LA BIODIVERSITÉ &

PROTEGER

LES ÉCOSYSTÈMES

100%

aux produits phytosanitaires issus de la chimie de synthèse des surfaces cultivées avec au moins 1 solution alternative

certification environnementale

des exploitations engagées dans une démarche de

**AUX INTRANTS AGRICOLES** 

de parcelles bénéficiant d'une utilisation raisonnée de l'eau

LA RESSOURCE

60%

CHANGEMENT CLIMATIQUE

60%

variétés pour mieux anticiper à une grande diversité de des OP ayant recours le risque climatique



de se rémunérer au-delà du seuil de rentabilité minimal

des acteurs en mesure

CONFORMES AUX ATTENTES **DE NOS CONSOMMATEURS** BONS, SAINS & LOCAUX, **PRODUIRE DES LÉGUMES** 

Nous nous engageons à

Qualité &

GARANTIR LA SÛRETÉ & LA TRAÇABILITÉ **DE NOS PRODUITS** 

de nos sites engagés dans une certification sanitaire supérieure 100%

au Nutriscore

SAINE & EQUILIBREE 80%

CONTRIBUER À UNE ALIMENTATION



responsables

d'achat de légumes AB et autres démarches Doubler les volumes **DE PRODUITS RESPONSABLES** X L'IDENTIFICATION

SOUTENIR

des achats à domicile origine France 50% labellisés

OBJECTIFS 2027



### POUR DES PRATIQUES DURABLES & RESPECTUEUSES DE L'ENVIRONNEMENT

Comment la filière mène sa transition agroécologique?

La filière représente aujourd'hui un tiers des surfaces de légumes de France. En proposant des légumes français, de saison, cultivés en plein champ et qui respectent les cycles de la nature, les légumes en conserve et surgelés sont des produits sains, accessibles et durables. Ils disposent d'atouts majeurs face aux enjeux écologiques rattachés à notre alimentation et à nos systèmes agricoles. La présence de légumes dans les assolements des exploitations est une source de diversification de la flore cultivée dont le bénéfice est reconnu dans les démarches de certification environnementales.

Les légumiers sont confrontés en première ligne aux enjeux écologiques et climatiques. Ceux-ci s'additionnent aux fortes évolutions réglementaires actuelles et au contexte des marchés, de plus en plus incertain et volatil, avec un impact sans précédent sur les coûts, les prix, et la consommation. Les légumiers partagent la conviction qu'il n'y a, face à tous ces enjeux, pas d'autre alternative que celle de s'engager sur la voie de la transition agroécologique, garant d'un développement qui renforcera durablement la résilience de la filière.

#### Généralisation des pratiques agroécologiques

#### En réduisant l'utilisation de produits de traitement : le cas du désherbage

Les cultures légumières destinées à l'industrie, sont, du fait de la récolte mécanique et de la faible transformation opérée sur les produits, fortement confrontées à la problématique des flores adventices indésirables (« mauvaises herbes »).

En effet, les adventices rentrent tout d'abord en concurrence avec la culture légumière, en particulier au moment de son implantation pour les ressources en eau, nutriment et accès à la lumière pour la photosynthèse. Mais elles peuvent se révéler aussi dangereuses pour la santé du consommateur, toxiques ou allergènes (graminées, ...) si elles se retrouvent associées aux légumes dans les produits finis.

Le recours à la récolte mécanique pour l'ensemble de nos légumes de plein champ accentue ce risque. Il est donc indispensable de maitriser l'enherbement des parcelles de légumes pour limiter leur prolifération.

Si la filière a assuré la réponse à ces différents objectifs via les solutions de synthèse, elle est aujourd'hui résolument engagée dans la transition de ses pratiques agricoles Ainsi, elle privilégie désormais les méthodes alternatives développées au fur et à mesure de leur mise au point par la recherche et développement.



**ENJEUX** 

Privilégier des pratiques durables et respectueuses de l'environnement

NOTRE ENGAGEMENT

Recourir aux intrants agricoles de manière raisonnée

NOTRE OBJECTIF 2027

100 %

surfaces cultivées avec

au moins une solution alternative aux produits phytosanitaires issus de la chimie de synthèse.



#### Désherbage mécanique

Si le travail du sol (labour, affinement du lit de semence, ...) permet de semer sur un sol non enherbé, il déclenche également la germination de nouvelles graines d'adventices indésirables, remontées en surface. Le recours régulier à plusieurs passages d'outils de désherbage mécanique (dents, griffes, socs, ... en fonction du stade de la culture) permet de maitriser leur développement.

L'apport de nouvelles technologies (caméra, capteurs optiques, guidages satellites, ...) permettent d'améliorer la précision afin de ne pas « blesser » le légume lors de ces interventions.



Le déploiement de ces pratiques est aujourd'hui une réalité pour l'ensemble des cultures légumières pour lesquelles des itinéraires techniques ont pu être éprouvés par les recherches expérimentations collectives. Ainsi, on peut citer l'exemple de la culture de carotte, dont 75 % des parcelles y ont eu recours en 2023.

#### Désherbage ultra localisé

Le désherbage ultra-localisé consiste à cibler l'adventice indésirable ou toxique grâce à une détection par imagerie

avec un algorithme de reconnaissance (apprentissage IA en deep learning). Ainsi, l'herbicide, de synthèse ou de biocontrôle, n'est appliqué que sur la cible, réduisant la diffusion dans l'environnement (= le sol, l'eau et l'air), et assurant également une absence de résidus sur la culture. Ces techniques permettent aujourd'hui des réductions allant de 70 à 95 % d'herbicide.

Les cultures spécialisées, dont les cultures légumières, sont particulièrement en pointe pour l'adoption de cette nouvelle technique. Ainsi, 800 ha d'oignons en production ont d'ores et déjà concernés en Hauts-de-France en 2023, le déploiement est engagé en culture



d'épinard et imminent sur les cultures de haricot. Les autres cultures légumières seront rapidement engagées dans de nouveaux protocoles d'expérimentation pour permettre de poursuivre ce déploiement. Sur ce sujet, l'enjeu est également réglementaire puisqu'en diminuant de façon drastique les quantités de produits utilisés et en évitant les résidus sur les légumes, l'adoption de ces nouvelles techniques rendent caduques les protocoles d'évaluations d'impact sanitaires et environnementales actuellement utilisés. Les acteurs de la filière souhaitent donc que les agences d'évaluation puissent faire évoluer leurs méthodologies à l'aune de ces nouveaux outils.

#### Apports du numérique et techniques innovantes

Outre ces exemples du désherbage mécanique ou ultra-localisé déjà en cours de déploiement, les progrès rapides des technologies et de l'intelligence artificielle ouvrent de nombreuses perspectives de solutions pour les cultures légumières : à l'amont comme à l'aval. Par exemple, pour l'amont, le raisonnement des interventions pourra davantage s'appuyer sur une appréciation assistée par des nouvelles technologies (cartographie de précision assurée par drone ou satellite) ou des modèles plus performants (prévision des risques, modèles bioclimatiques et intégrant des relevés par capteurs ou piège connectés, intégration des données territoriales, ...).



#### En préservant la biodiversité et les écosystèmes

#### Plus de 7 exploitations sur 10 engagées dans une démarche de certification environnementale



**ENJEUX** 

Préserver l'environnement et les ressources naturelles

NOTRE ENGAGEMENT

Protéger la biodiversité et les écosystèmes

NOTRE OBJECTIF 2027

75%

des exploitations

engagées dans une démarche de certification environnementale

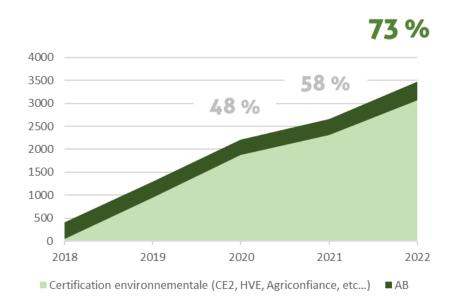
La filière des légumes destinés aux conserves et surgelés se distingue par son engagement en faveur de la certification environnementale. A l'appui d'une décision collective initiée en 2018 à la sortie des Etats Généraux de l'Alimentation, l'engagement des *Légumiers* pour le déploiement de ces démarches ne s'est pas démenti : ainsi, ce sont déjà 73 % des producteurs qui sont aujourd'hui engagés.

Si cette dynamique remarquable découle de la décision collective, elle traduit surtout le véritable écho qu'elle a reçu auprès de chaque Organisation de Producteurs et service agronomique des entreprises, qui se sont engagés dans l'accompagnement opérationnel des producteurs pour ces démarches.

Cela montre la sincérité de la réalité de l'engagement de tous les acteurs de la filière pour s'inscrire sur la voie d'un développement durable, tout en œuvrant pour leur officialisation à travers des dispositifs certifiés.

La certification environnementale apporte des garanties quant à la mise en œuvre de moyens pour contribuer à préserver la biodiversité et l'ensemble des ressources naturelles : la ressource en eau, en qualité et en quantité, l'usage raisonné des phytosanitaires, la préservation du sol et la gestion de la fertilisation.

certification environnementale Engagement des producteurs de légumes destinés à l'industrie dans des démarches environnementales





#### S'adapter aux conséquences du changement climatique

Les légumes destinés à l'industrie sont cultivés en plein champ et en pleine saison, du printemps à l'automne, ce qui les expose particulièrement aux conséquences du réchauffement climatique.

#### Recourir à une grande diversité des variétés pour renforcer la résilience de la production

Pour faire face à l'évolution du climat, et à son instabilité grandissante, le recours à une diversité de variétés est un des leviers employés pour renforcer la résilience des productions légumières tout au long de la saison. Les semenciers sont aujourd'hui engagés dans des programmes de sélection qui intègrent les enjeux agroécologiques et climatiques.

Là où la sélection variétale se concentrait précédemment principalement sur la « création » de variétés de légumes répondant aux attentes des consommateurs (goût, couleur, tendérométrie et texture, absence de fil dans le cas des haricots, ...), il est désormais question de développer la résistance aux maladies, aux ravageurs, aux stress hydriques ou thermiques.

L'enjeu consiste également à se formaliser un nouveau cadre méthodologique : comment apprécier la capacité d'une variété à s'adapter au changement climatique? Les échanges avec les semenciers s'intensifient et les essais se déploient sur davantage de territoires pour accélérer l'obtention de solutions.

L'importance de ce levier justifie aujourd'hui un engagement collectif et partagé autour du développement d'une diversité de variétés. Ainsi la démarche Les Légumiers de Demain, se sont fixés pour ambition collective que 60 % de ses OP aient recours à une « grande » diversité de variété d'ici 2027. Un seuil étant défini pour 3 espèces : haricot, pois et épinards.

En 2022, l'objectif est déjà atteint pour le pois avec 136 variétés cultivées par plus de 60 % des OP, presque atteint pour les haricots (53 %) et en cours pour les épinards (40%).



**ENJEUX** 

Faire face à l'évolution du climat

NOTRE ENGAGEMENT

S'adapter et devenir résilient face au changement climatique

NOTRE OBJECTIF 2027

60%

des OP ayant recours à

une grande diversité de variétés pour mieux répartir le risque climatique

#### Un usage raisonné de l'eau pour assurer les cultures de légumes

Parmi les conséquences du changement climatique figurent les difficultés liées à l'eau et en particulier la sécheresse, causant sur les plantes déficit hydrique et stress thermique estival. Les cycles de cultures des légumes de plein champ étant courts, ces productions se retrouvent fortement pénalisées, voire empêchées, en cas d'un déficit d'eau trop important ou trop long. C'est pour cette raison qu'une part croissante de producteurs de légumes de plein champ sécurisent leurs productions en ayant recours à l'irrigation.

Le bon démarrage des cultures est également un enjeu de plus en plus important pour permettre à la jeune plante de sortir le plus rapidement possible des stades où elle est la plus fragile à certaines problématiques sanitaires afin de limiter le recours aux phytosanitaires. Ainsi, la gestion durable de la ressource en eau est aujourd'hui une préoccupation majeure de la filière et son accès est déterminante pour son avenir.





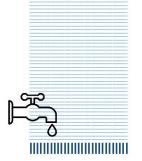
#### L'IRRIGATION DANS LA FILIÈRE DES LÉGUMES EN CONSERVE ET SURGELÉS

#### LA SURFACE AGRICOLE UTILISÉE (SAU) EN FRANCE





#### L' IRRIGATION EN FRANCE



6,8%

de la superficie agricole utilisée (SAU) irriguée en 2020

dont **0,2%** 

de surfaces irriguées

en légumes pour l'industrie!

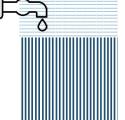


SAU totale irriguée en France:

+14%

par rapport à 2010







des surfaces de légumes pour l'industrie irriguées en 2020







2 exploitations légumières sur 5 utilisent l'irrigation

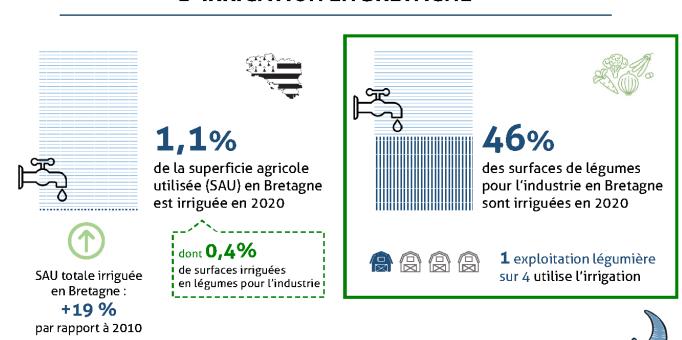


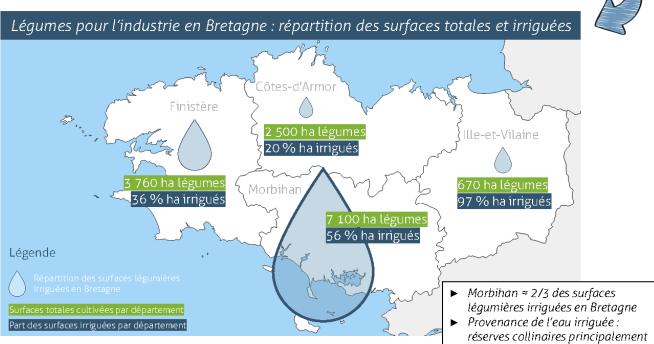


#### LA SURFACE AGRICOLE UTILISÉE (SAU) EN BRETAGNE



#### L' IRRIGATION EN BRETAGNE







#### ▶ Des besoins en eau mesurés, mais vitaux

En valeur absolue, les quantités d'eau permettant de satisfaire les besoins des légumes d'industrie sont limitées compte tenu de la faible surface qu'ils représentent (cf. infographie) d'une part et de la brièveté de leurs cycles de culture d'autre part (2 à 4 mois). Leur localisation dans trois grands bassins de production et à proximité des sites de transformation concentre cependant les surfaces sur certains territoires.

Suivant les légumes, les besoins vitaux en eau sont de l'ordre de 1 200 à 3 500 m³/ha. La majorité de ces



Un chiffrage réalisé sur près de la moitié des surfaces des Hauts-de-France en 2022 montre que 45% des pois sont irrigués, à raison d'un à deux passages d'irrigation. Ramenés à la surface totale, ces apports représentent 17 mm en moyenne, soit un total de 170 m³/ha (environ 10 % des besoins totaux).

besoins est fournie par les réserves du sol et la pluviométrie. L'irrigation assure la part complémentaire avec des volumes qui varient en fonction du climat de l'année, des périodes de culture et des bassins de production. Une enquête interprofessionnelle nationale mettait ainsi en lumière d'importantes variations entre légumes, allant de 10% sur les cultures de pois à 43% pour les cultures d'épinards. Ces niveaux restant nettement inférieurs aux consommations d'eau par irrigation constatées pour l'ensemble des cultures irriguées.

#### Volumes d'eau moyens apportés par l'irrigation en France



#### Des besoins en développement du fait du réchauffement climatique

Les besoins en eau ont manifestement augmenté au cours des dernières années, compte tenu de l'accroissement du déficit hydrique causé par le changement climatique.

Néanmoins, des données plus récentes, issues d'Organisations de Producteurs, confirment le caractère d'appoint, malgré tout de plus en plus essentiel, joué par l'irrigation sur la production de légumes.

#### Zoom sur les restrictions d'eau

Les conséquences des restrictions d'eau sont particulièrement sensibles pour les cultures légumières Une priorisation de l'irrigation sur ces cultures alimentaires sous contrat est donc cruciale pour garantir la pérennité de ces productions.

Les impacts économiques de restrictions d'irrigation :

- Pertes de rendement et de revenus pour les producteurs;
- Défauts de qualité aboutissant à des déclassements de matière première, à des tris spécifiques en usine, voire à des abandons de cultures;
- Désorganisation de l'approvisionnement agricole entraînant des périodes de sous-activité et une baisse de productivité industrielle, ou à l'inverse l'engorgement des équipements de transformation (maturation regroupée des cultures);
- Réduction des volumes de produits alimentaires fabriqués, principalement destinés aux consommateurs français et européens, et perte de parts de marché et donc de souveraineté alimentaire.



#### Des apports vitaux à certains stades clés

Contrairement à d'autres cultures aux cycles plus longs, la brièveté des cycles des légumes empêche toute compensation du rendement en cas de déficit en eau.

Avant même d'atteindre le niveau de stress de survie pour la culture, un manque d'eau ponctuel mais survenant en phase critique peut compromettre la totalité de la récolte en générant des défauts de qualité rédhibitoires : formation de fil et de grains dans les gousses de haricot, durcissement des grains de pois, jaunissement des feuilles d'épinard, déformation et éclatement des racines de carotte... Des apports d'eau aux stades-clés sont indispensables pour éviter des abandons de cultures liés à ces défauts de qualité.



Par ailleurs, le stade optimal de récolte de certains légumes se joue sur quelques jours à peine et est d'autant plus court qu'il fait chaud et sec. L'irrigation constitue donc aussi un levier de régulation de la production, et par effet de cascade, de l'activité des outils industriels.

#### ► Une filière engagée pour améliorer l'efficience de l'eau

De nombreuses stratégies sont déjà mises en place pour progresser vers la sobriété des prélèvements d'eau destinés à l'irrigation des cultures légumières et améliorer l'efficience des apports. Ces actions sont menées à différents niveaux : agriculteurs, organisations de producteurs, interprofession pour la recherche collective.

#### ✓ Bonnes pratiques opérationnelles

- O Pour mieux raisonner l'irrigation :
  - Des appuis techniques: une majorité des organisations de producteurs proposent à leurs adhérents des appuis techniques de proximité, assurés par les techniciens d'OP, pour les aider à déclencher les irrigations stades le plus juste, et à la bonne quantité.
  - Des outils pour économiser l'eau co-financés : pour réaliser le bilan hydrique ou pour l'achat de son capacitives (mesure de l'humidité du sol) notamment sont également co-financés par certaines organisations de producteurs.
  - De la démonstration pour inciter au développement des meilleures pratiques: des matériels innovants et économes en eau afin d'inciter à leur déploiement auprès des producteurs (notamment rampes d'irrigation).
  - Conditions contractuelles: certains contrats industriels fixent également des conditions pour le recours raisonné à l'irrigation.

Grâce à une irrigation pilotée sur haricot, 1 passage d'eau évité, soit 250 m³/ha économisés, sur une irrigation variant - selon la pluviométrie - de 1 à 6 passages.





#### O Pour améliorer la résilience de la production légumière au stress hydrique :

- Pratiques agronomiques: favoriser l'infiltration et le stockage d'eau dans le sol (ex : des couverts végétaux en interculture), recours à des variétés résilientes ou moins consommatrices d'eau.
- Stratégie d'évitement : en abandonnant les zones et des calendriers de production afin de réduire le risque climatique.

Abandon de variétés de haricot exigeantes en eau car sensibles à la formation de fil dans les gousses

Arrêt des épinards d'été, dates semis pois tardifs

Les travaux de recherche se développent pour renforcer les connaissances sur les besoins en eau des cultures légumières, les leviers pour raisonner l'irrigation tout en préservant la qualité des légumes.

#### Optimisation de l'utilisation de l'eau sur les sites de production

La réduction des volumes d'eau utilisés lors de la transformation est au cœur des priorités industrielles. La réutilisation d'eaux qui ne satisfont pas aux exigences de potabilité existe depuis de très nombreuses années dans les entreprises alimentaires. Ces pratiques ont permis des réductions de consommation d'eau substantielles, tout en respectant la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, étant incluses dans les plans de maîtrise sanitaire (PMS) établis par les entreprises.



Des eaux destinées à la consommation humaine qui ont été utilisées une première fois dans les procédés de préparation et fabrication des denrées alimentaires ou des eaux issues de la denrée alimentaire (ex. eau issue de la déshydratation de légumes), peuvent être collectées pour être réutilisées, avec ou sans traitement, selon l'usage auquel elles sont destinées, au contact ou non de denrées alimentaires. On peut les qualifier d' « eaux réemployées », par analogie avec la terminologie utilisée en économie circulaire.

#### Une réglementation qui devrait évoluer pour renforcer la réutilisation de l'eau dans les usines

La réglementation actuelle ne permet pas la réutilisation des eaux usées industrielles pour la préparation des denrées dans les entreprises alimentaires. Notons qu'un décret est actuellement en discussion sur le sujet, portant d'importants enjeux pour les entreprises de transformation alimentaire.

Dans une volonté d'optimisation des usages de l'eau, il s'agit en effet d'ouvrir la voie à la réutilisation d'eaux usées industrielles (eaux recyclées) pour la préparation de denrées — sous condition, après un traitement adéquat adapté à la qualité requise et après autorisation par l'autorité compétente de l'État.

Le développement de stations d'épuration sur les sites industriels conduit à la mise en œuvre d'économies circulaires au sein des usines, dans un objectif de sobriété et d'efficacité énergétique et hydraulique.





Le maillon de la transformation développe en effet des solutions face au changement climatique. Ainsi, les procédés qu'il développe pour conserver et stocker les matières premières, comme les légumes, sont indispensables pour les préserver et réduire pertes et gaspillage.

#### ► Respect du cycle de l'eau

Les sites de transformation sont également engagés dans le respect du cycle de l'eau. Si l'outil de transformation prélève de l'eau, mais il s'attache également à la recycler, la restituer et la redistribuer en respectant sa qualité. Sanctuariser les volumes pour les usages agricoles et industriels destinés à la transformation est, à cet égard, essentiel. Les investissements des entreprises visant à optimiser les usages de l'eau lors des process de transformation (recyclage, réutilisation de l'eau en circuit fermé, réinjection) doivent également être soutenus.





#### Relever le défi de la recherche

La filière française des légumes transformés fait face à une fragilisation de ses itinéraires de culture sans précédent. Au changement climatique, s'ajoute une évolution réglementaire sans précédent, avec 99 % de ses usages agronomiques majeurs des cultures légumières de la filière désormais menacés par le retrait d'une solution de protection. Cette évolution est principalement provoquée par l'élévation des normes européennes conduisant au retrait de substances actives.

Ces retraits s'accompagnent de difficultés grandissantes pour la production légumière, du fait de la difficulté à mobiliser les techniques alternatives éprouvées de protection des cultures.

Les sujets de recherche sont démultipliés par le nombre de cultures, et l'exigence qualité est important du fait de la destination des légumes : peu transformés (appertisés ou blanchis puis surgelés), peu d'interventions peuvent permettre de « rattraper » un défaut de qualité originel. Pour autant, les surfaces des légumes étant modestes - relativement aux grandes cultures - ces productions ne peuvent bénéficier d'un effort de recherche privé comparable.

#### PROTECTION DES CULTURES: DES RISOUES D'IMPASSES TECHNIQUES

99%

des **77 usages agronomiques** majeurs **menacés** par le retrait de produits de phytosanitaires

Des distorsions de concurrence de plus en plus fréquentes entre Etats membres avec une tendance française à la surtransposition ou au devancement réglementaire.

11/ 15

Légumes dont la production dépend d'au moins une dérogation et 7 légumes en AB

printaniers climatiques exacerbent les échecs d'implantation des semis en l'absence de moyens de protection des semences.

Si la filière partage les enjeux qui conduisent à ces évolutions réglementaires, elles ne sont donc pas sans poser de questions sérieuses sur la pérennité des productions légumières.



moyenne des 15 dernières années

#### **IMPACTS DU CHANGEMENT CLIMATIQUE CROISSANTS SUR LES CULTURES**

Exemple du pois potager

Impacts climatiques

Les épisodes de sécheresse et vagues de chaleur ont entraîné des baisses de productivité en 2018, 2019 et 2020 par stress hydrique, le pois étant peu irrigué conséquences des avortées, de l'échaudage, des grains durs...

#### Impacts sanitaires

Les hiver doux combinés aux printemps

chauds et secs ont favorisé des pullulations précoces de pucerons et la propagation de viroses aggravant les pertes de rendements et fragilisant la culture du pois.

Le virage à opérer devra permettre de définir de nouveaux systèmes agronomiques, d'identifier les nouveaux leviers ou stratégie de protection des légumes et de les inscrire dans des schémas économiques viables l'ensemble des acteurs : des producteurs aux consommateurs. Un soutien public sans précédent à la recherche collective de la filière doit être mis en œuvre pour permettre de dégager des solutions adaptées pour chacun des 15 légumes destinés aux conserves et surgelés.





#### Le Plan de souveraineté alimentaire Fruits et Légumes : politique prioritaire du gouvernement

Le plan gouvernemental a fixé comme objectif cible de reconquérir 5 points de souveraineté alimentaire dans les filières françaises des fruits et légumes à l'horizon 2030. Il entend y parvenir en les accompagnant dans la transition agroécologique de leurs pratiques. On retrouve au cœur des ambitions opérationnelles le développement du soutien à la recherche agronomique dédiée aux cultures fruitières et légumières en vue notamment de mieux préparer les productions françaises au potentiel retrait de certaines substances actives au niveau européen.

En dédiant 70 % de ses moyens interprofessionnels à la recherche collective, la filière des légumes en conserve et surgelés est largement mobilisée pour rechercher ces nouvelles solutions et permettre la transition vers des pratiques toujours plus durables.

L'alerte portée par Les Légumiers, sur la fragilisation néanmoins grandissante de leurs itinéraires culturaux, a été entendue des Pouvoirs Publics. La concertation mise en œuvre pour l'élaboration du Plan de Souveraineté Fruits et Légumes a véritablement permis de co-construire un plan d'action partagé.

En annonçant récemment une élévation conséquente des moyens français dédiés à l'accompagnement du secteur agricole, le ministre de l'Agriculture Marc Fesneau semble désormais identifier les moyens nécessaires à la bonne mise en œuvre du plan de Souveraineté Fruits et Légumes et à la future politique Ecophyto 2030.

Les Légumiers saluent le travail de concertation conduit avec le ministère de l'Agriculture et insistent sur l'urgence à mettre en œuvre les travaux qui permettront d'identifier des solutions opérationnelles et durables pour les cultures légumières de plein champ.





# POUR DES RELATIONS ECONOMIQUES JUSTES ET EQUITABLES

Comment la filière se positionne dans le contexte socio-économique actuel?

## La contractualisation : socle de relations commerciales équilibrées

#### La filière attachée au modèle de la contractualisation

L'organisation autour de la contractualisation avant campagne, entre organisations de producteurs et industriels, est une condition indispensable au bon fonctionnement et à la rentabilité des filières. Historique, la pratique de la contractualisation est très développée dans la filière des légumes transformés. Les contrats permettent de mettre toujours plus en adéquation la production avec les besoins industriels en quantité comme en qualité.

Les modifications récentes du cadre de la contractualisation liées aux lois EGALIM 1, EGALIM 2 et Descrozaille ont ouvert une dynamique de rééquilibrage des relations commerciales entre les industriels et les distributeurs, avec la volonté d'une répartition plus juste de la valeur entre tous les acteurs de la chaine de valeur. La mise en œuvre des clauses de révision et de renégociations sont des leviers essentiels pour la prise en compte, à la hausse comme à la baisse, des variations de coûts des matières premières agricoles ou non agricoles dans le prix de cession des produits alimentaires.

Dans le contexte actuel d'inflation, ces mécanismes sont essentiels pour la compétitivité de la filière et son attractivité à partir du moment où ils permettent véritablement l'amélioration des modalités de contractualisation et l'indispensable rééquilibrage des relations commerciales au bénéfice de l'amont agricole et des PME et ETI françaises de l'alimentation.





#### La clause de renégociation : respectée si justifiée

Les acteurs de la filière des légumes en conserve et surgelés considèrent que la clause de renégociation, qui peut se déclencher à la hausse comme à la baisse, constitue un mécanisme de protection de l'amont agricole et ses clients industriels transformateurs en cas d'évolutions économiques substantielles. Cela d'autant plus que c'est la seule clause qui prend en compte l'évolution du coût des intrants industriels (énergie, emballages, transport...).

Cette clause peut rester très souple, car elle impose que les parties prenantes se remettent autour de la table pour discuter de bonne foi mais sans définir une formule de révision des prix préétablie, qui s'appliquerait automatiquement.

La filière a donc demandé aux pouvoirs publics de ne pas figurer parmi les secteurs exemptés de cette clause de renégociation.

C'est l'évolution des indicateurs prévus qui doit générer la renégociation et non le contexte économique global, qui n'impacte pas forcément de la même façon et au même moment chaque filière de production ou même chaque acteur au sein de celle-ci. Ainsi, une minorité de matières premières ou d'énergie sont achetées en spot, l'essentiel étant contractualisé à l'année.

#### Zoom sur la réglementation

L'article L. 441-8 du code de commerce rend obligatoire une clause de renégociation dans les contrats afin de prendre éventuellement en compte, pour les prix contractualisés, les fluctuations importantes des prix des matières premières agricoles et alimentaires et des produits agricoles et alimentaires, de l'énergie, du transport et des matériaux entrant dans la composition des emballages pouvant intervenir pendant la durée du contrat.

La loi n° 2023-221 du 30 mars 2023 tendant à renforcer l'équilibre dans les relations commerciales entre fournisseurs et distributeurs prévoit, quant à elle, une faculté de dérogation à cette obligation d'intégrer une telle clause de renégociation.

De plus, concernant les légumes pour l'industrie, il existe en moyenne une année de décalage entre la négociation des contrats et la distribution des produits fabriqués. L'impact de l'évolution des coûts de production et de transformation n'est donc pas immédiat, mais différé. A ce titre, les acteurs de la filière ne sont pas parvenus à répercuter l'intégralité des hausses de coût de production lors des dernières négociations.

Ainsi, le respect des conditions contractuelles reste le socle de confiance des relations commerciales au sein de la filière, et les acteurs sont attachés au respect de celles-ci, y compris concernant les clauses de renégociation le cas échéant. Concernant la période de négociation, les acteurs de la filière se sont déclarés favorables à l'anticipation de la date butoir de négociation d'un mois (au 1<sup>er</sup> février au lieu du 28), tout en maintenant la date d'envoi des CGV au 1<sup>er</sup> décembre. Cette dernière date ne pouvant pas être devancé compte tenu du calendrier des campagnes de production.

Pour autant, ces mécanismes ne garantissent pas la répercussions complète des hausses de coûts de production et, les entreprises alimentaires prennent leur part en ne répercutant pas l'intégralité des hausses subies et en accroissant leurs efforts promotionnels afin de limiter l'inflation des produits pour les consommateurs.



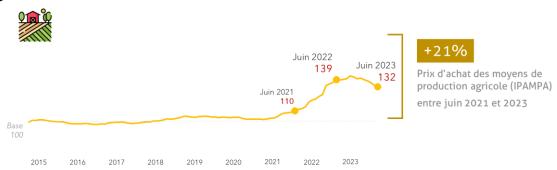
#### Une conjoncture économique complexe et inflationniste

#### Des coûts de production qui restent à des niveaux élevés

La hausse continue de l'inflation depuis fin 2021, et les niveaux inédits atteints début 2023 constituent un réel défi économique pour les secteurs agro-alimentaires. Cette inflation, provoquée par les dérèglements économiques qui ont suivi la pandémie et la guerre en Ukraine, a engendré des hausses généralisées sur les coûts de production, aussi bien à l'amont qu'à l'aval de la filière. Les prix à la consommation ont ainsi connu une inflation importante pendant plusieurs mois consécutifs autour de 6 % (glissement annuel). Une hausse qui a résulté de l'accélération des prix de l'énergie mais également celle des prix des matières premières agricoles.

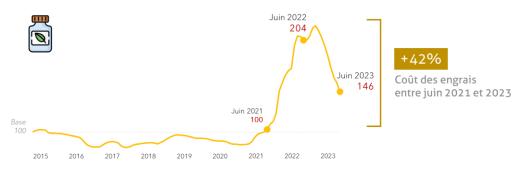
Ainsi, à l'amont de la filière, les producteurs de légumes transformés sont victimes d'une inflation forte de leurs moyens de production, qui vient renchérir de façon importante leurs coûts.

#### **IPAMPA** général

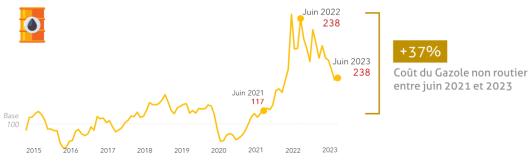


En 2022, deux postes de charges avaient augmenté de manière significative : le prix des engrais et amendements ainsi que le coût du gazole non routier. Si les coûts sont encore élevés comparé à ceux avant 2021, on observe une progressive atténuation depuis le début de l'année 2023. En parallèle, d'autres postes continuent d'augmenter, comme pour le matériel agricole (+16% en 2 ans) ou encore les produits de protection des cultures.

#### **Prix Engrais et amendements**



#### **Prix Energie Gazole non routier**

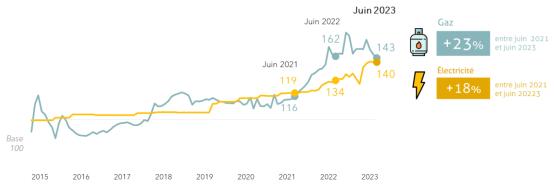


Source : INSEE – IPAMPA, Indice mensuel base 100 en 2015 - Janvier 2015 à juin 2023



À l'aval de la filière, les entreprises de transformation de légumes voient également leurs coûts de production s'envoler depuis le début de l'inflation, soit plus d'un an et demi. Conséquence de la guerre en Ukraine, les coûts de l'énergie ont fortement augmenté (+23% pour le Gaz, +18% pour l'électricité en 2 ans) et la transformation alimentaire est directement touchée.

#### Prix gaz et électricité



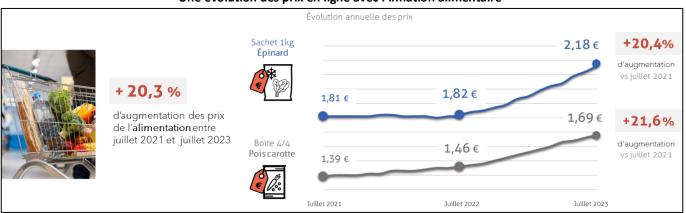
Source : INSEE - Indice mensuel base 100 en 2015 - Janvier 2015 à juin 2023

Les industriels ont également dû faire 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 a été touché par les augmentations: les emballages en papier et carton enregistrent une hausse de 26% sur 2 ans et +25% pour les matières plastiques.

#### Une hausse des prix reflétant la hausse de coûts de production, qui reste en ligne avec l'inflation

En juillet 2023, la hausse des prix de l'alimentation se poursuit, ils ont ainsi augmenté de 20,3% depuis juillet 2021. Pour la filière, la hausse des coûts de production supportée en 2022, se répercute sur les prix des légumes en conserve et surgelés en 2023. En juillet 2023, la boîte 4/4 de pois-carottes a ainsi augmenté de 21,6% sur 2 ans, et le sachet de 1kg d'épinards surgelés a enregistré une hausse de 20.4%; ces deux évolutions restent en ligne avec celle de l'inflation de l'alimentation sur cette même période.

#### Une évolution des prix en ligne avec l'inflation alimentaire



Source: INSEE - Indice mensuel base 100 en 2015 - Juillet 2021 à Juillet 2023 Prix alimentation, évolution annuelle (%) Panel Kantar Juillet 2021 à Juillet 2023 – Prix moyen, évolution annuelle (%)

Dans une de ses analyses, l'INSEE a modélisé les effets retardés entre les hausses à la production et les prix à la consommation, ainsi les « hausses des cours des matières premières agricoles se répercutent sur les prix à la consommation à hauteur d'environ 50 % au bout de trois trimestres, et à hauteur de 80 % au bout d'un an. »¹ Cet « effet retard » s'explique également par la nature même de la filière qui fonctionne par campagne. Principalement cultivée en plein champ au printemps et en été, la production tout comme la transformation de légumes sont saisonnières.

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> Éclairage – L'inflation reflue, la croissance hésite | Inse

#### Des produits « anti-crise » essentiels pour l'alimentation de français

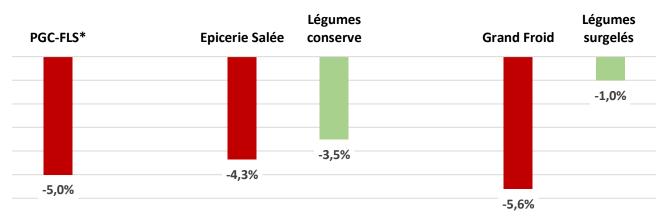
Malgré cette spirale inflationniste à laquelle les Français sont confrontés, les légumes en conserve et surgelés restent des produits essentiels et accessibles au plus grand nombre.

Ce sont des légumes du quotidien, consommés par la quasi-intégralité des Français et de manière hebdomadaire pour 1 foyer sur 2.

Malgré le contexte de déconsommation annoncé depuis plusieurs mois, ces catégories semblent mieux résister à ce phénomène, notamment au sein de leur rayon.

#### Evolution des quantités achetées en magasin (%)

1er semestre 2023 vs 1er semestre 2022



Source : Panel Kantar – MyWorldPanel – évolution quantités achetées CAD P2022 – CAD 2023 \*PGC-FLS : Produit de Grande Consommation / Frais et Libre-Service

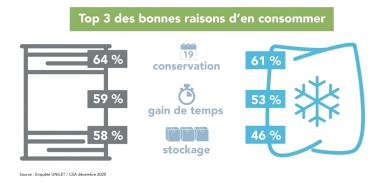
#### ► Une solution économique pour manger des légumes

Les légumes en conserve et surgelés permettent d'accéder facilement, pour un prix raisonnable, à une grande variété de légumes. Chez l'adulte, une portion légumes est l'équivalent de 100 g. Ainsi une portion d'épinards surgelés ou de pois-carottes en conserve coûte entre 20 à 30 centimes. C'est donc une solution pour atteindre les recommandations du PNNS tout en maitrisant son budget.

#### ► Une solution anti-gaspi

Selon une étude Kantarworldpanel, limiter le gaspillage est la première intention des Français pour les mois à venir afin de ne pas jeter l'argent par les fenêtres. Les légumes en conserve et surgelés constituent une bonne solution pour limiter le gaspillage alimentaire. Pas d'épluchage, 1 kg de légumes achetés équivaut exactement à 1 kg de légumes à consommer. De plus, grâce à leur durée de conservation et leur capacité à s'adapter aux besoins en termes de quantité, les légumes en conserve et surgelés ont tout de véritables produits anti-crise!

#### **▶** Une solution pratique pour cuisiner



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.



#### Le défi de l'attractivité des métiers

La filière rencontre des difficultés croissantes pour les métiers agricoles et agroalimentaires, à recruter et attirer les jeunes pour répondre à l'enjeu du renouvellement des générations.

⇒ 50 % des producteurs de légumes proches de la retraite n'ont pas de repreneur connu

Parallèlement, on observe une **tension grandissante sur la disponibilité de main d'œuvre**, tant à l'amont qu'à l'aval, en particulier pour le recrutement de **saisonniers**. Ceux-ci sont pourtant indispensables à l'activité des deux maillons de la filière.

Ces phénomènes commencent à présenter des conséquences sensibles depuis 2020. Ainsi, les surfaces semées sont inférieures désormais inférieures aux surfaces prévisionnelles (correspondant aux commandes des industriels), ce qui n'était jamais le cas auparavant.

#### Enrayer la baisse des exploitations produisant du légume pour l'industrie

Malgré la récente inauguration d'une nouvelle usine de surgélation en France, les surfaces de légumes pour l'industrie cultivées en 2022 ont baissé par rapport à 2021 (-5%) et par rapport à la moyenne quinquennale (-2%). Elle correspond à la fois à une baisse de nombre d'exploitations produisant des légumes pour l'industrie (-2% vs 2021) mais aussi à un tassement de la surface moyenne de légumes produits par exploitation.

La filière des légumes en conserve et surgelés éprouve des difficultés à trouver des producteurs prêts à s'engager sur des cultures sensibles, qui demandent technicité et disponibilité alors qu'ils peuvent aisément développer d'autres cultures sur leurs exploitations. La culture des légumes à transformer est en effet exigeante et nécessite un accompagnement technique des producteurs, avec une gestion des risques, des contrats qui anticipent les aléas de campagne et une mutualisation des résultats économiques entre agriculteurs au sein des organisations de producteurs.



**ENJEUX** 

Pérenniser la production légumière française destinée à l'industrie

NOTRE ENGAGEMENT

Maintenir l'attractivité de nos productions pour les agriculteurs

NOTRE OBJECTIF 2027

=

maintien du nombre de

producteurs

C'est pourquoi la filière est mobilisée, à travers sa démarche de responsabilité sociétale, pour pérenniser la production légumière française destinée à l'industrie. Elle s'est engagée à maintenir l'attractivité de cette production, en se fixant l'objectif de **garder le même nombre de producteurs entre 2021 et 2027**. En 2021, la filière comptait un peu plus de 4200 producteurs, un chiffre en baisse de -2 % en 2022.

La volonté dans la démarche des Légumiers de demain est de travailler sur la fidélisation des producteurs (conserver le savoir-faire) et la mise en avant de l'intérêt de la culture de légumes dans une rotation de grandes cultures.

Il est indispensable de se mobiliser pour préserver les savoir-faire productifs. Ainsi, par exemple, on ne « s'improvise pas producteur de légumes » pour l'industrie : plus de 80% des exploitations produisant des légumes pour l'industrie le font depuis plus de 5 ans. Dans les Hauts-de-France, il y a même plus de 50% des exploitations qui en produisent depuis plus de 20 ans².



<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> Source : enquête Cénaldi.

#### La production des légumes concurrencée par d'autres cultures

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.

#### Recrutement et fidélisation des collaborateurs : un enjeu clé pour les entreprises de transformation



De manière structurelle, des tensions apparaissent sur des métiers très spécifiques à la dimension « process » de l'activité de transformation alimentaire. La conduite et la maintenance des équipements de production, qui nécessitent un savoir-faire et une expertise particulière, sont à cet égard les plus touchées par les difficultés de recrutement. Pour accroitre leur attractivité, la filière travaille à limiter la pénibilité, par exemple en proposant des séquences de travail moins contraignantes, en alternant les différents postes de travail pour éviter la redondance, etc. Nous communiquons sur le sens qu'on les métiers de l'alimentaire, indispensables à notre société. Des entreprises mènent également des actions pour valoriser leur contribution à la vie locale, etc.

La transformation de légumes est par ailleurs dépendante de sa capacité à mobiliser des emplois saisonniers pour faire face aux périodes de forte activité de production, au moment des récoltes. La formation puis la fidélisation des saisonniers dans le temps au sein des bassins d'emplois est donc un très fort enjeu. Un accord de branche de 2017 relatif à la reconduction des contrats saisonniers prévoit, en vue de la fidélisation des salariés saisonniers, une prime de reconduction ainsi que des modalités pour former les saisonniers en intersaison.



Modernisation et robotisation : des solutions pour assurer qualité et quantité produites

#### Un soutien indispensable aux investissements

Les investissements industriels dans les processus de production et les infrastructures sont indispensables pour conserver le niveau qualitatif des matières premières et préserver les cadences de production. Cependant, les faibles taux de marges du secteur limitent structurellement la capacité d'investissement des entreprises de transformation de légumes, alors que les besoins de capitaux sont élevés (outils industriels, fournitures, matières premières, main d'œuvre, stockage). C'est pourquoi des aides à l'investissement en immobilisation (CAPEX) sont indispensables pour maintenir la compétitivité du parc industriel agroalimentaire français. Il faut en effet savoir que le taux de subventionnement de l'industrie alimentaire est actuellement le même que celui d'autres secteurs ayant des retours sur investissements pourtant plus élevés, comme les secteurs pharmaceutiques, du luxe, etc.

Voici quelques-uns des chantiers majeurs auxquels sont confrontés les entreprises pour s'adapter aux défis du changement climatique et aux nouvelles réglementations :

- Ingénierie des flux pour basculer vers une automatisation globale: l'automatisation globale est devenue un objectif prioritaire pour de nombreuses entreprises. Pour atteindre cet objectif, les entreprises investissent massivement dans l'ingénierie des flux de production. Cette approche permet de rationaliser et d'optimiser les processus de fabrication, ce qui se traduit par une meilleure efficacité opérationnelle.
- Généralisation des trieurs optiques pour une meilleure gestion des matières premières: la gestion des matières premières est devenue plus complexe en raison des effets du changement climatique, entraînant une augmentation des légumes non conformes à la mise en conserve ou en surgélation. Les trieurs optiques sont ainsi de plus en plus utilisés pour améliorer l'étape de tri et mieux contrôler les matières premières entrantes. Cette technologie permet de valoriser des volumes qui auraient autrement été abandonnés.



- Augmentation de la capacité industrielle pour faire face aux fluctuations de volumes: les fluctuations de volumes dues au changement climatique posent des défis majeurs aux entreprises. Pour y faire face, de nombreuses entreprises investissent dans:
  - La construction de lignes de transformation supplémentaires.
  - o Le renouvellement des équipements pour maintenir leur compétitivité.
  - L'adaptation des lignes de production pour répondre aux exigences de la loi AGEC, notamment la modification des lignes pour accueillir de nouveaux formats d'emballages et la création d'unités de nettoyage pour la réutilisation des emballages.
- Modernisation des infrastructures industrielles pour réduire l'empreinte environnementale: la modernisation des infrastructures industrielles est primordiale pour réduire l'empreinte environnementale des entreprises. Cela comprend des mesures telles que l'isolation, l'utilisation de matériaux plus durables, et la mise en place de logiques de flux plus efficaces. De plus, les entreprises mettent leurs outils industriels aux normes pour répondre aux exigences sanitaires des organismes de certification.
- Standardisation dans la conception matérielle et organisation des flux: la standardisation est devenue essentielle dans la conception matérielle des lignes de production. Cela inclut la mise en place de lignes en stérilisation continue, l'amélioration de la nettoyabilité des machines et la création de structures de sols et de caniveaux conformes aux normes HACCP (Analyse des Dangers et Points Critiques pour leur Maîtrise). De plus, une attention particulière est accordée à l'organisation des flux de production et à la formation du personnel pour garantir une efficacité maximale.





CONFORMES AUX ATTENTES DES CONSOMMATEURS

# POUR DES LÉGUMES BONS, SAINS & LOCAUX, CONFORMES AUX ATTENTES DES CONSOMMATEURS

Comment les produits de filière participent à l'alimentation durable d'aujourd'hui et de demain ?

Consommés au quotidien par la quasi-intégralité des Français et de manière hebdomadaire par 1 foyer sur 2, les légumes en conserve et surgelés s'inscrivent parfaitement dans les enjeux sociétaux de demain.

#### Des légumes qui participent à la souveraineté alimentaire

#### Un plan de souveraineté visant à inverser la perte d'autonomie nationale

La filière des légumes en conserve et surgelés fait face à une érosion progressive et sans discontinuer de sa balance commerciale ( -260 millions d'euros, soit 4,5 fois plus déficitaire qu'en 2002), en lien avec la chute des exportations. Cette situation traduit le déficit croissant de compétitivité, et cela au regard de nos voisins européens qui sont nos principaux compétiteurs. Le contexte récent renforce ces tendances : hausse des coûts de production, vulnérabilité au changement climatique, désorganisation des ateliers industriels et dégradation de l'attractivité pour les producteurs (attirés par des cultures plus rentables et / ou découragés par les difficultés de production en lien avec les problématiques eau et protection des cultures).

Avec un taux « d'auto-approvisionnement³ » de 40%, la situation de la filière française s'érode progressivement. La filière fait également le constat d'une situation contrastée entre le secteur des légumes en conserve et celui des surgelés. Si les légumes en conserve affichent une autonomie alimentaire moyenne avec 57% d'auto-approvisionnement français, les surgelés montrent en revanche plus de fragilités avec un taux d'auto-approvisionnement réduit à 26 % seulement ; reflétant un déficit de compétitivité plus conséquent.

La filière a collaboré activement avec le ministère de l'Agriculture et les autres représentants des filières Fruits et Légumes pour développer un plan de souveraineté visant à inverser la perte d'autonomie nationale sur le secteur. Aux origines de ce plan, une réelle prise de conscience de la grande fragilité de nos filières Fruits et Légumes dans le paysage agricole français. Elle s'est accentuée avec la crise Covid et la guerre en Ukraine, avec les hausses brutales des coûts de l'énergie et de nombreuses matières premières. L'instabilité mondiale croissante change aussi la donne géopolitique : la souveraineté des activités essentielles à la nation est désormais au cœur des préoccupations politiques. Au centre des discussions : la trop grande fragilisation des itinéraires de culture (en lien avec la disparition accélérée de produits phytosanitaires, les impacts déjà sensibles du changement climatique, l'accès à l'eau...), la perte de compétitivité amont et aval, les besoins croissants en investissements pour accompagner les acteurs dans les transitions agroécologiques et climatiques, ainsi que la baisse de consommation de fruits et légumes en France (et en particulier de légumes).

#### Définition

Le taux d'auto-approvisionnement (TAA) en fruits et légumes permet de caractériser la capacité de la production française à abonder le marché national tout en tenant compte de la part de cette production destinée à l'export.





Le plan repose sur quatre axes : protection des cultures, compétitivité, investissements et innovation, recherche et formation, et dynamisation de la consommation. Le double objectif du plan est de reconquérir 5 points de souveraineté d'ici 2030 et d'inciter 2/3 des Français à consommer 5 fruits et légumes par jour.

Afin de répondre à ces objectifs, l'Unilet a calculé précisément l'effort de reconquête du secteur à atteindre à l'horizon 2030 :

- Le redressement du taux d'auto-approvisionnement de 5 points impliquerait de développer les capacités productives, à l'amont et à l'aval de 6 %.
- ▶ La hausse de la consommation, qui vise à diviser par deux la proportion de petits consommateurs de fruits et légumes (= moins de 3,5 portions de fruits et légumes par jour contre 5 recommandés) conduirait à développer la production et la transformation nationale de légumes en conserves et surgelés de 5 % (= + 11 g / j considérant que les proportions actuellement consommées frais /transformés resteraient inchangées).



En cumulant ces deux niveaux d'ambition, la filière a ainsi établi qu'il lui faudrait développer ses capacités productives d'au moins 80 000 tonnes.





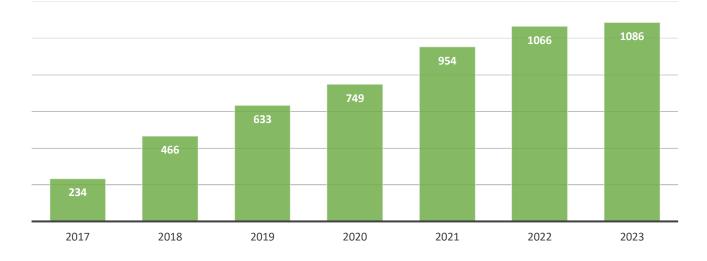
#### Un soutien au déploiement du logo « origine France »



Pour répondre aux attentes des Français en matière de proximité et d'identification de l'origine de leurs produits, la filière des légumes en conserve et surgelés s'appuie sur le logo « Fruits et légumes de France ». Depuis 2017, ils l'utilisent pour permettre aux consommateurs de repérer facilement les légumes cultivés, récoltés, transformés et conditionnés en France. Près de 30 marques et plus de 1 000 références de légumes en conserve et surgelés sont engagées dans cette démarche d'identification de l'origine.

Nombre de références de légumes en conserve et surgelés labelisées Fruits et légumes de France





#### Bon à savoir :

Les légumes utilisés par les entreprises de transformation sont majoritairement cultivés en France (93 %), en pleine terre dans les champs. En moyenne les légumes sont récoltés à moins de 100 km de leur lieu de transformation.

L'enquête UNILET / CSA menée en 2020 a révélé l'importance de ce logo pour les consommateurs français

- → Connu par plus de 1 Français sur 2
- → Incitatif à l'achat pour 8 Français sur 10.







## Des légumes qui contribuent à une alimentation saine et équilibrée

#### Un moyen d'atteindre les 5 portions de fruits et légumes recommandés par jour

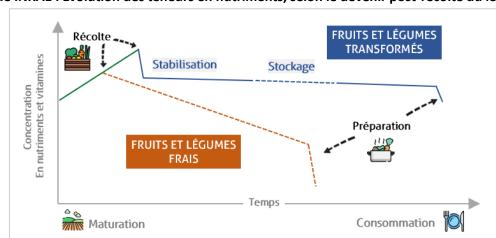
Une alimentation riche en fruits et légumes présente un bénéfice santé qui n'est plus à démontrer. 20 ans après le 1<sup>er</sup> Programme National Nutrition Santé (PNNS) qui préconise de consommer au moins 5 portions de fruits et légumes par jour, cet objectif reste aujourd'hui inachevé. En effet, les ¾ des adultes n'atteignent pas la recommandation du PNNS et les ¾ des enfants en consomment moins de 3,5 portions par jour.



Les légumes en conserve et surgelés ont un rôle à tenir pour aider les Français à atteindre l'objectif des 5 portions de fruits et légumes par jour. Déjà coupés et épluchés, disponibles à tout moment, ces produits facilitent la consommation des légumes et permettent de profiter de leurs bienfaits nutritionnels.

#### Les qualités nutritionnelles des légumes disponibles à tout moment

Produits en plein champs et en saison, les légumes frais sont mis en conserve ou surgelés moins de 5 heures après leur récolte, à maturité, avec des procédés permettant de stabiliser et préserver leurs apports nutritionnels. Il est scientifiquement reconnu que les légumes transformés, qu'ils soient appertisés ou surgelés, contribuent considérablement aux recommandations d'apport journalier en nutriments essentiels.



Etude INRAE : Evolution des teneurs en nutriments, selon le devenir post-récolte du légume

Source: Expertise scientifique collective - INRA - novembre 2007





#### Une filière mobilisée pour améliorer le profil nutritionnel de ses produits



Dans le cadre de la démarche RSE *Les Légumiers de demain*, les professionnels de la filière se sont engagés à proposer des produits qui contribuent à une alimentation saine et équilibrée pour répondre à un enjeu de santé publique majeur : la nutrition. Faciliter la compréhension des qualités nutritionnelles de nos légumes est essentiel. Les opérateurs de la filière sont engagés à améliorer le profil nutritionnel de leurs produits pour toujours mieux répondre aux attentes des consommateurs.

Pour évaluer les qualités nutritionnelles des légumes en conserve et surgelés, le Nutri-Score a été retenu comme indicateur pertinent. La filière s'est fixé comme objectif que 80% des produits consommés soient notés A ou B d'ici 2027.

Le système d'étiquetage du Nutri-Score a été développé pour faciliter la compréhension des informations nutritionnelles. Ce dispositif a une double vocation : inciter les consommateurs à orienter leurs achats vers des produits plus sains et encourager les industriels à proposer des recettes au meilleur profil nutritionnel.

Le CRÉDOC a réalisé des analyses spécifiques sur les légumes en conserve et surgelés à partir de données de consommation alimentaire en France, grâce à son enquête CCAF 2019, et a ainsi calculé le Nutri-Score de ces produits. Les résultats de l'étude

confirment les très bons scores pour ces 2 technologies et notamment lorsque les légumes ne sont pas cuisinés.

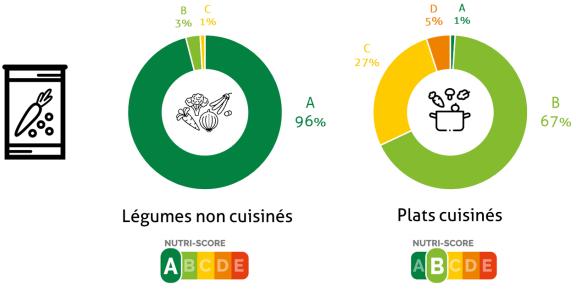
Cette étude vient conforter l'engagement de filière de faciliter la compréhension des qualités nutritionnelles des légumes en conserve et surgelés pour favoriser une alimentation saine et équilibrée





► Le Nutri-Score moyen des légumes en conserve consommés est Nutri-Score A pour les légumes non cuisinés, il est B pour les plats cuisinés en conserve.

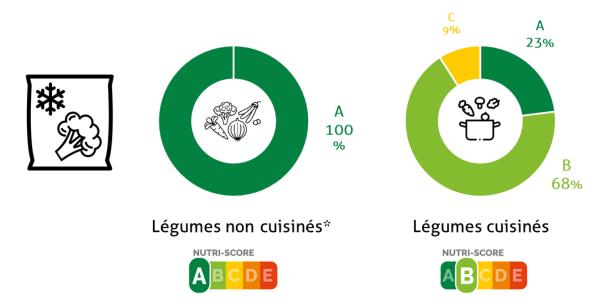
Distribution du Nutri-score des légumes en conserve pondérée par la consommation alimentaire des Français



Source : Etude Crédoc – Analyse Nutri-score des conserves pour l'Uppia, CCAF 2019

► Le Nutri-Score moyen (et médian) des légumes surgelés consommés est Nutri-Score A. Il est A pour les mono-légumes et les légumes en mélange, il est B pour les légumes cuisinés.

Distribution du Nutri-score des légumes surgelés pondérée par la consommation alimentaire des Français



Source : Etude Crédoc – Analyse Nutri-score des légumes surgelés pour l'Unilet, CCAF 2019 \* Légumes non cuisinés = mono légumes + légumes en mélange



## Des légumes qui s'inscrivent dans une alimentation durable

#### Une réponse aux envies de végétalisation de l'alimentation

Les légumes en conserve et surgelés leur permettent de répondre facilement à ces envies de végétalisation en leur offrant un accès à leurs légumes préférés tout au long de l'année. Les entreprises de la filière sont mobilisées pour proposer de nouvelles recettes végétales et répondre à ces nouvelles attentes de consommation en réenchantant le légume dans les assiettes.



De plus en plus de consommateurs français se déclarent « flexitariens ». En 2021, 49 % des foyers français se définissaient ainsi, contre encore 35 % deux ans auparavant

#### Légumes en conserve et surgelés : le bon plan anti-gaspi

Les conserves et surgelés constituent donc une bonne solution pour limiter le gaspillage alimentaire. Pas d'épluchage ni de gaspillage, 1 kg de légumes achetés équivaut exactement à 1 kg de légumes à consommer. De plus, grâce à leur durée de conservation et leur capacité à s'adapter aux besoins en termes de quantité, les légumes en conserve et surgelés ont tout de véritables produits antigaspi!



Source UNILET / CSA 2020

Les Français sont ainsi 91 % à s'accorder à dire que les légumes surgelés permettent d'éviter le gaspillage et ils sont 86 % pour ceux vendus en conserve



Selon une étude Kantarworldpanel, limiter le gaspillage est la première intention des Français pour les mois à venir afin de ne pas jeter l'argent par les fenêtres. La chasse au gaspillage est un levier pour réduire ses déchets, en France chaque année près de 20% de la nourriture produite finit à la poubelle, cela représente 150 kg de nourriture gâchée par personne.



#### Agriculture biologique : la filière face à l'ambivalence des marchés

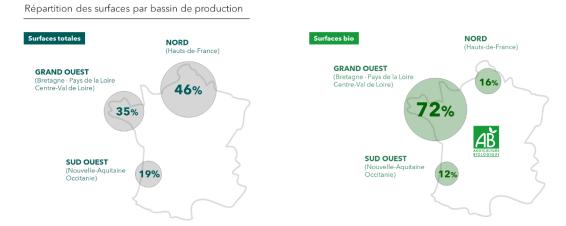
#### La filière maintient sa dynamique pour la bio

La production de légumes cultivés en agriculture biologique pour l'industrie continue de se développer dans la filière

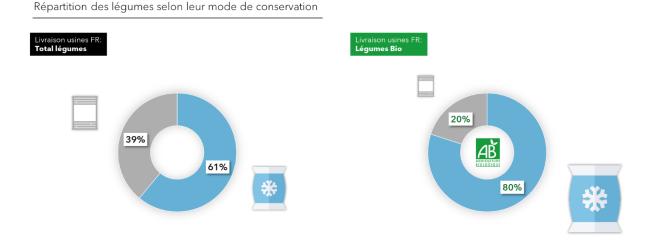
Si sa part reste encore modeste, on observe ces dernières années une progression régulière avec des volumes qui ont presque doublé depuis 2018. En 2022, 4 700 hectares étaient cultivés en agriculture biologique dans la filière, ce qui représente 7% des surfaces de légumes. En termes de volume c'est plus de 40 000 tonnes de légumes bio qui ont été récoltés en France cette même année. Les légumiers engagés en bio représentent 10% des exploitations agricoles de la filière.



L'essentiel de la filière des légumes en conserve et surgelés est implanté dans 3 bassins de production en France. Près de la moitié des surfaces est cultivée dans les Hauts-de-France, 1/3 dans le Grand-Ouest et 19% dans le Sud-ouest. La répartition est différente pour les productions en bio, avec un développement plus important dans le Grand-Ouest où sont conduits 72% des surfaces de légumes bio.



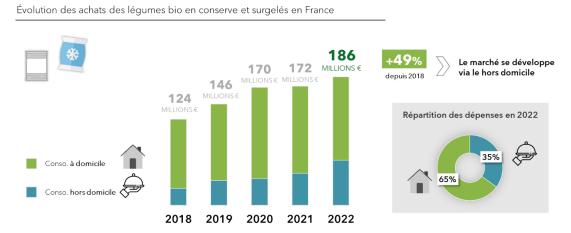
Côté transformation, la majorité des légumes bio sont surgelés avec 80% des volumes livrés aux usines de surgélation et seulement 20% sont mis en boîte. Les fabrications de légumes bio surgelés poursuivent leur croissance, avec 2 fois plus de volumes fabriqués qu'en 2018. Ce sont plus de 30 000 tonnes de légumes bio qui ont été surgelés en 2022, soit 9% des fabrications totales en surgelé avec une offre de légumes assez diversifiée. La tendance en conserve est moins dynamique, seulement 4% des fabrications de légumes appertisés étaient bio en 2022.





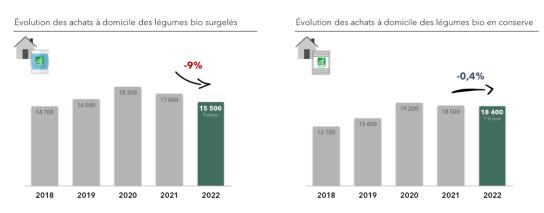
#### ► Un marché du bio estimé à 186 millions d'€

Au global pour les légumes en conserve et surgelés, c'est-à-dire en cumulant les achats des ménages pour leur consommation à domicile et les achats en restauration, le marché bio s'élève à près 186 millions d'euros et continue de progresser en valeur soit + 49% depuis 2018. Cependant les dynamiques sont différentes selon les débouchés. Si la consommation à domicile a été moteur de la croissance des légumes en conserve et surgelés bio, c'est aujourd'hui la restauration qui permet au marché bio de se développer. En effet les achats en bio en restauration ont plus que doublé en 4 ans, et en 2022 ce débouché représente en valeur 35% du marché des légumes bio en conserve et surgelé, contre 20% en 2018.



#### ▶ Ralentissement des achats en magasin

Après des années de croissance, la consommation alimentaire en bio marque le pas et enregistre un recul général des ventes (- 8 % en 2022 par rapport à 2021). Dans un contexte inflationniste fort, les consommateurs se tournent vers des produits bon marché et délaissent l'offre bio aux prix plus élevés. Le segment du bio fait par ailleurs face à une concurrence démultipliée des autres labels et mentions : les signes de qualité et d'origine (AOP, IGP, label rouge), les mentions « sans », le nutri-score, ou tout simplement l'achat local plutôt que bio. La consommation de légumes bio surgelés suit la même tendance, avec un fort ralentissement des volumes achetés en 2022 (- 9 % par rapport 2021) tandis que les légumes bio en conserve semblent mieux résister (- 0,4 %).



Source: Panel Kantar 2022 pour Unilet, achats en volume (surgelés en tonnes, conserve en tonnes ½ brut) évolution (%) vs 2021

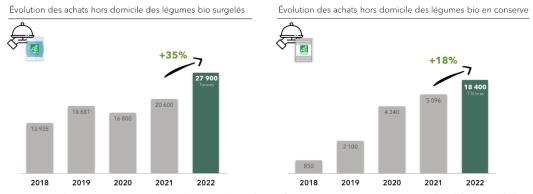
La consommation de légumes bio en volume représente un peu plus de 5% du marché en surgelé et 4% en conserve. Le prix étant le critère principal d'achat, les consommateurs s'en détournent en période d'inflation, car sa valeur faciale reste bien plus élevée qu'un légume conventionnel. Bien que le prix en bio augmente peu par rapport au prix en conventionnel, le prix de la boîte de légumes bio reste supérieur de 82% à celui de la boîte en conventionnel, et 50% supérieur pour le sachet de surgelé.

La tendance à la déconsommation semble se prolonger sur le 1<sup>er</sup> semestre 2023 pour la conserve, avec des achats de légumes bio en baisse de -2,5% en volume. En surgelé, les achats de légumes bio sont mieux orientés avec des résultats en hausse de +3,9%.



#### ▶ <u>Des produits plébiscités dans la restauration collective</u>

A l'inverse sur le marché du hors domicile, la demande en bio booste les achats. En 2022, les volumes de légumes bio surgelés sont en hausse de 35%, et de 18% pour les légumes en conserve.



Source : GiraFoodservice 2022 pour Unilet, achats en volume (surgelés en tonnes, conserve en tonnes ½ brut) évolution (%) vs 2021

Les légumes bio surgelés représentent maintenant 12 % des achats en volume, et 6% des volumes pour la conserve. Désormais, le segment bio des légumes transformés représente 13% du marché en valeur contre 7% en 2019. Ce marché du bio est quasi exclusivement concentré sur les collectivités comme la restauration scolaire ou les établissements de santé. En effet 95% des achats de légumes bio surgelés sont réalisés en restauration collective, et 97% pour la conserve. En valeur, la restauration collective effectue 16% de ses achats de légumes surgelés en bio, et 19% de ses achats de légumes en conserve sont en bio. Cette dynamique est favorisée par la mesure de la loi EGALIM qui fixe pour les collectivités au moins 20 % de bio dans leurs approvisionnements (valeur).

#### Une filière mobilisée pour promouvoir une alimentation responsable

De plus en plus de consommateurs français affirment leur intérêt pour des produits qui prennent en compte les impacts écologiques. Ils sont de plus sensibles aux messages portant sur une alimentation durable, plus végétale, plus transparente sur les conditions de production et de transformation.



Ainsi, dans le cadre de la démarche RSE *Les Légumiers de demain*, les professionnels de la filière se sont engagés à soutenir l'identification de produits responsables qui

contribuent à une alimentation durable. Orienter le choix des consommateurs vers des produits plus responsables au niveau environnemental, constitue un levier d'action de premier ordre pour accompagner la transition alimentaire. Les professionnels de la filière se sont fixés pour ambition de doubler la consommation de produits labelisés par des démarches responsables reconnues (Agriculture biologique, Haute Valeur Environnementale, Zéro Résidu de Pesticides) d'ici 2027.



démarches responsables

En 2022, pour les légumes en conserve et surgelés issus de l'agriculture biologique, les achats progressent portés la demande en restauration collective et malgré baisse en GMS.

## Légumes en conserve et surgelés BIO

Volumes achetés par les ménages et par la restauration



Source: Panel Kantar / GiraFoodservice 2022 pour Unilet, achats en volume



## Le défi de l'empreinte environnementale des produits

#### Cycle de vie des produits et score environnemental

L'analyse du cycle de vie des produits alimentaires est un facteur de performance environnementale pour les industriels. La méthode ACV est aujourd'hui l'une des plus abouties pour disposer d'indicateurs environnementaux à l'échelle de la majorité des produits alimentaires. L'objet est de définir un score environnemental par kg de produit. Les informations se décomposent également pour permettre d'évaluer l'impact par étapes du cycle de vie et l'impact par ingrédients.

Quant au score environnemental « PEF », il s'agit d'un score unique correspondant à la moyenne pondérée des 16 indicateurs, calculé selon la méthodologie européenne « PEF » (Product Environmental Footprint). À cet égard, l'ACV donne à voir les enjeux multiples et les leviers d'amélioration dont disposent les entreprises alimentaires. Elle permet donc aux entreprises d'orienter leurs actions de R&D pour améliorer la performance environnementale de leurs produits.



Les Lois « Anti-gaspillage-Économie Circulaire » et « Climat et résilience » ont introduit une expérimentation nationale sur l'affichage environnemental. Les industriels, par l'intermédiaire du projet « PEPEAT » ADEPALE/CTCPA/CITPPM », ont participé en 2020-2021 à cette dynamique nationale destinée à définir la méthodologie et les modalités d'affichage sur les produits alimentaires en France.

La vocation de l'affichage environnemental sera, à terme, de fournir au consommateur une information environnementale lisible, fiable et objective, afin de lui permettre d'orienter ses choix vers une consommation alimentaire plus durable. En conséquence, il permettra une comparaison de produits de différentes catégories et au sein d'une même catégorie pour orienter les consommateurs vers des modes de production, transformation et de distribution plus vertueux.

#### ► Bilan carbone / décarbonation des process

Le développement des énergies renouvelables dans les sites de production et transformation est un prérequis essentiel à la décarbonation de l'industrie alimentaire. L'évolution du mix énergétique des sites de production tiendra aux facilités d'implantation d'unités de production énergies alternatives moins carbonées (photovoltaïque, éolien, méthanisation, électrification des procédés industriels, décarbonation des outils de production et de transformation).

La maîtrise des process est également un levier, à l'image de ce qui peut se faire en surgelé, au-delà du renouvellement des outils industriels pour optimiser les process de surgélation et la descente en température (surgélation par contact, immersion, flux d'air, cryogénie...).





#### **Exemple emballages:**

L'éco-conception des produits occupe une part essentielle pour réduire l'empreinte carbone des produits, à travers la réduction des emballages, le travail sur leur recyclabilité et le réemploi des emballages. Cette logique réduire/recycler/réemployer

Pour le plastique par exemple, la réduction se traduit par la substitution papier-carton, ou encore l'optimisation des formats pour limiter la quantité de plastique et l'espace vide. La suppression de certains emballages inutiles participe de ce mouvement.

L'amélioration de la recyclabilité des emballages plastiques est un sujet central, les travaux visant à substituer certaines matières, intégrer davantage de matière recyclée ou encore tendre vers des emballages monocouches, plus facile à recycler.

Enfin, l'axe du réemploi, s'il est pour l'instant le moins mâture à date, fait l'objet de R&D pour accompagner le développement de système de réemploi pour les emballages rigides, souples dans l'optique de mettre en marché des emballages pouvant être retournés au producteur pour être à nouveau remplis.

La décarbonation passe également par une maîtrise des autres postes émetteurs : matières premières agricoles, stockage & transport, emballage, parcours de consommation.

La réflexion à laquelle se livrent les entreprises agroalimentaires est donc globale et structurelle. Elle doit porter sur l'évolution de leur business model pour se fixer des cibles atteignables au regard des bilans d'émissions de GES.

Cela implique une politique d'investissements en matériel, en R&D afin d'optimiser la performance carbone des produits et services. Les engagements des fournisseurs et les attentes des clients sont également des repères importants pour la définition de nouveaux modèles.





# **ANNEXES**

## **INTERVENANTS**

## **ZOOM SUR LES VISITES**

LA PLATEFORME D'EXPÉRIMENTATION DE RIEC-SUR-BELON VISITE DE CHAMPS D'UN LÉGUMIER A ARZANO LE SITE D'AUCY — LE FAQUËT : CONSERVERIE DE LÉGUMES

# EN SAVOIR PLUS: LA FILIÈRE DU CHAMP À L'ASSIETTE

UNE PRODUCTION DE PLEIN CHAMP, DEDIÉE ET ORGANISÉE

TRANSFORMATION DES LÉGUMES : 2 PROCÉDÉS DE CONSERVATION

DISTRIBUTION : GMS ET RESTAURATION COLLECTIVE EN MAJORITÉ



# **INTERVENANTS**

(Par ordre alphabétique)



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



Christophe BASILE
Président FIAC Légumes et Directeur Général Branche Long Life d'EUREDEN



**Eric KERLOC'H** Chef de la station Quimperlé d'UNILET



**Anne-Sophie KOUASSI**Cheffe du service technique d'UNILET



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



**Didier LE GUELLEC**Directeur Légumes Industrie d'EUREDEN



**Michael LE MOAL** Directeur de l'Usine d'Aucy Le Faouët d'EUREDEN



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



## **AUTRES INTERLOCUTEURS**

(Par ordre alphabétique)



**Pauline BOURCIER** 

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



Cécile LE DOARÉ

Directrice Générale d'UNILET



**Guillaume LE DUFF** 

Délégué Général FIAC Légumes



**Delphine PIERRON** 

Directrice du CENALDI

## **ZOOM SUR LES VISITES**

## La plateforme d'expérimentation de Riec-sur-Belon

Le site de Riec-sur-Belon est l'une des trois plateformes d'expérimentation de l'Interprofession des légumes en conserve et surgelés en France. Située à proximité de Quimperlé, l'équipe y travaille en étroite collaboration avec les adhérents UNILET de la région Bretagne & Pays de la Loire, sur une dizaine de légumes : pois, haricot, flageolet, carotte, épinard, navet, oignon, céleri ...

Elle totalise une surface de 20 ha, dont 5 à 6 ha chaque année sont consacrés aux expérimentations menées sur les légumes, en rotation avec des cultures de céréales et maïs.

La station emploie 7 collaborateurs permanents et jusqu'à 4 saisonniers durant 7 à 8 mois au moment des cultures. La plateforme de Riec totalise de 30 à 40 essais selon les années, soit environ la moitié des essais de la station, l'autre moitié ayant lieu directement dans les champs des producteurs de légumes. Les expérimentations portent sur la gestion raisonnée du désherbage, des maladies fongiques, l'irrigation, le binage, etc., et visent à améliorer les pratiques des producteurs.

#### Deux essais visibles durant la visite : désherbage et irrigation

Durant le voyage de presse, deux expérimentations seront présentées sur la plateforme de Riec-sur-Belon ; l'une sur le désherbage d'une parcelle d'épinards et haricot et l'autre sur l'irrigation des haricots.

➤ Concernant l'expérimentation sur le **désherbage**, elle vise à réduire l'utilisation de produits herbicides, soit en les éliminant totalement - en adoptant des moyens mécaniques tels que le binage - ou en les utilisant de façon ciblée. Leur usage limité aux seules zones à traiter est en effet possible grâce à une détection des adventices par caméra. Il s'agit alors d'une pulvérisation intelligente ultra localisée sur les adventices ainsi reconnues.



Ciblage des adventices.

L'essai sur l'irrigation des haricots présentera trois façons de piloter l'apport d'eau pour une maîtrise adaptée aux besoins des plantes. Il s'agit d'améliorer l'efficience de l'eau pour la culture en étudiant les capacités des capteurs et des outils d'aide à la décision à mesurer leurs besoins. Les capteurs permettent en effet de mesurer les besoins en eau, soit par tensiométrie qui traduit la force nécessaire aux systèmes racinaires pour extraire l'eau présente dans le sol, soit par mesure directe de la teneur en eau dans le sol à



différentes profondeurs. Quant à l'outil d'aide à la décision, il permet de prévoir le moment pour déclencher une irrigation selon la pluviométrie observée et le type de sol de la parcelle où se situe le légume.

Le pilotage de l'irrigation permet d'éviter les stress hydriques pour la plante, ainsi que les excès d'eau (risque développement maladies fongiques) pour une meilleure efficience de l'eau et une meilleure croissance de la plante. Ces techniques permettent de limiter la consommation en eau pour préserver la ressource ainsi que de réduire la consommation énergétique en optimisant les irrigations.



#### Expérimenter pour diffuser les bonnes pratiques

Les plateformes permettent à UNILET d'expérimenter des solutions en prenant plus de risque que chez les agriculteurs, d'établir des références ou de tester des innovations à des stades « précoces » de développement d'une nouvelle solution. En complément, une part des expérimentations conduites par le service technique sont réalisées dans des parcelles de producteurs. Cela permet de trouver des types de sols 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, 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 l'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 combinées, 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.

## Visite de champs d'un Légumier à Arzano

Nous aurons la possibilité d'échanger avec un *Légumier* de l'Organisation de Producteurs d'Eureden, engagé dans la transition de ses pratiques. Cette visite nous permettra de voir plusieurs parcelles de légumes et de mieux comprendre au travers des échanges la réalité du terrain : des objectifs visés par la mise en place de bonnes pratiques agroécologiques, aux difficultés engendrées par la fragilisation des itinéraires de culture.



## Le site D'Aucy – Le Faouët : conserverie de légumes

Le site D'Aucy - Le Faouët, spécialiste de la préparation des légumes en conserves, a été créé en 1942. Il fait désormais partie du groupe Eureden et s'étend sur un terrain de 22 ha, dont 5,6 ha de bâtiments et 6 ha consacrés à l'espace de traitement des eaux usées et des déchets légumiers. Le site est spécialisé dans la fabrication de trois types de produits : les conserves mono légumes, les mélanges de légumes et les produits bio. Il fabrique trois types de conserves distinctes : boîtes, sous vide, et bocaux. Le nombre de collaborateurs évolue durant l'année, passant de 280 en hiver à 500 en été, en fonction des besoins de l'activité. L'entreprise produit de 85 000 à 100 500 tonnes de conserves par an, correspondant à environ 50 à 60 000 tonnes de légumes transformés. Elle fonctionne sur un rythme de 5 à 6 jours par semaine et, en 2021-2022, elle a réalisé un chiffre d'affaires de 72 millions.

#### ► 16 lignes de production et de conditionnement

Le site est équipé de 10 lignes de production et de 6 lignes de conditionnement. En production, sept lignes sont consacrées aux boîtes, dont trois aux sous vide et deux aux grands formats dédiés aux collectivités. Les trois autres lignes sont consacrées aux bocaux de 37 cl à 72 cl (35 millions de bocaux produits par an).

Concernant le conditionnement, le site compte six lignes réparties sur deux ateliers. L'un abrite quatre lignes consacrées au conditionnement des boîtes et l'autre deux dédiées aux bocaux.







#### ► Un site innovant inscrit dans l'économie circulaire

En 2017, le site a débuté la construction d'une station d'épuration, achevée en 2019. Elle permet de traiter les eaux usées du site ainsi que les déchets légumiers, de l'ordre de 10 000 tonnes chaque année. En 2023, le site va plus loin. L'entreprise a investi 1 million d'euros dans un projet de valorisation du biogaz sur le site lui-même, en substitution du gaz naturel afin d'optimiser son efficacité énergétique et de diminuer la dépendance énergétique.

Les équipements du site constituent en résumé un moyen de :

- Réutiliser l'eau sur le site après traitement (Réuse),
- Restituer l'eau à la rivière bordant le site (Inam),
- Irriguer les parcelles avoisinantes,
- Utiliser les effluents à des fins agricoles sous forme de digestat, en remplacement des engrais azotés chimiques,
- Optimiser l'efficacité énergétique du site, avec la une production de méthane en substitution du Gaz naturel.

Au-delà de ces projets d'envergure, l'entreprise prévoit de continuer à investir de l'ordre de 500 000 euros à 1 million d'euros chaque année pour rénover l'ensemble de ses structures et poursuivre ses innovations.



# EN SAVOIR PLUS: LA FILIÈRE DU CHAMP À L'ASSIETTE

## 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.

# 3 BASSINS DE PRODUCTION Répartition des surfaces NORD (Hauts-de-France) 46% SUD OUEST (Nouvelle-Aquitaine Occitanie)

#### ▶ 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.

#### **UNE CULTURE DE DIVERSIFICATION**



Source: Cénaldi

150
HECTARES DE SAU
PAR EXPLOITATION

17
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.



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.

#### 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).



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.

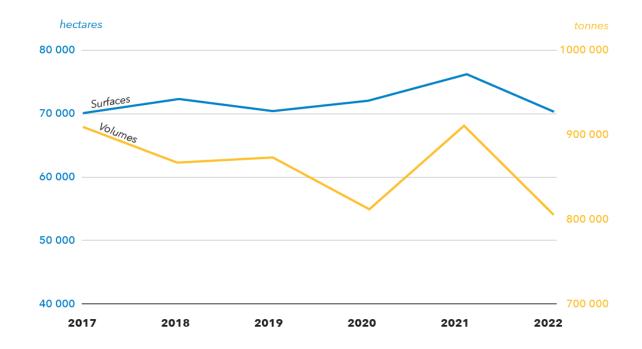




#### ► La production de légumes pour l'industrie : une campagne fortement déficitaire en 2022

En 2022, la production de légumes pour l'industrie a été sous forte tension, avec des résultats en dessous des attentes. Les cultures ont souffert face aux nombreux aléas climatiques (gels, grêles et vents de sable au printemps, sécheresse, canicule, manque de pluies durant l'été) combinés à des restrictions d'irrigation qui ont pénalisé la bonne croissance des légumes. Avec des surfaces en léger retrait et des rendements plus ou moins pénalisés, la campagne se solde par une importante baisse de production, surtout dans le Grand-Ouest et le Sud-Ouest.

Évolution des surfaces semées et des volumes récoltés :





#### Une campagne pois décevante en 2023

La campagne de pois est à nouveau décevante, avec des résultats catastrophiques par endroit, qui ne sont pas compensés par les bonnes performances observées ailleurs.

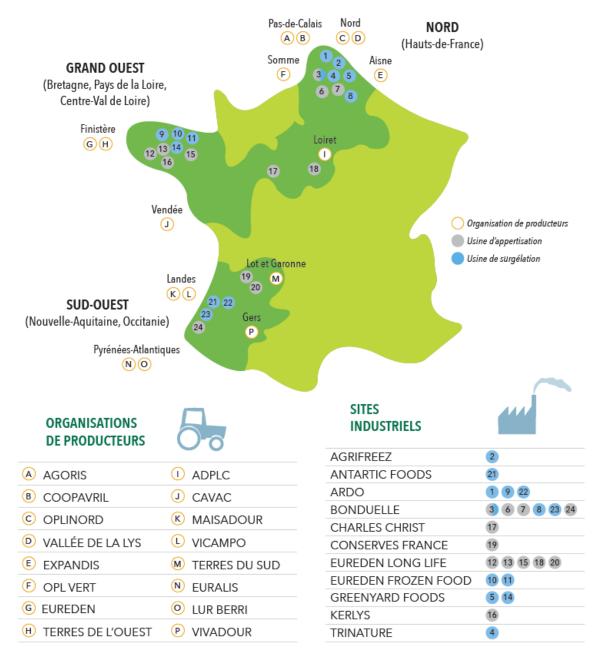
Les aléas climatiques sont les principales causes des pertes. Que ce soient les excès d'eau et la grêle dans le Sud-Ouest, ou la sècheresse et les températures ponctuelles élevées dans le Grand-Ouest, ils ont pour conséquence des parcelles qui ne peuvent pas être commercialisées (impossibilité de réaliser les récoltes, pois trop durs...) ou avec de mauvais rendements, pénalisant la rentabilité économique. Seuls les Hauts-de-France font une campagne correcte, avec des rendements conformes aux attentes et peu de surfaces non récoltées.



## 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.



#### 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



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.



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.





# 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.





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.







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.



# 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.





# 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.



# 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.



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.







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





# PESAGE ET ENSACHAGE



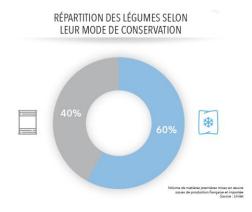
Les légumes sont ensuite dosés et mis en sachets en fonction des besoins. La date limite de consommation est imprimée sur chaque emballage. Le produit surgelé garde toutes ses qualités pendant environ 2 ans, ce qui conduit à une date limite de conservation, légèrement plus courte que la conserve, environ 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 : importante baisse en 2022



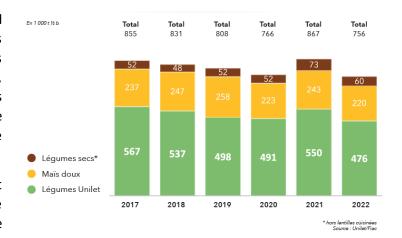
On observe depuis 5 ans une diminution des volumes mis en conserve et une hausse de fabrications en surgelé.

En 2022, 40% des volumes livrés aux usines sont destinés à l'appertisation (conserve) et 60% des volumes valorisés en surgelé. 91% 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

La hausse de la demande durant la crise Covid avait conduit les industriels à reconstituer leurs stocks au cours de la campagne 2021. Les fabrications en 2022 sont toutefois en net repli, cette diminution s'expliquant par de moindres besoins industriels combinés à une baisse de volume et de qualité des approvisionnements de légumes.

Les fabrications sont inférieures de 8% par rapport à la moyenne quinquennale, avec les conserves de haricots comme premier contributeur à cette décroissance.



#### Surgelés

On observe un recul des fabrications de légumes surgelés en 2022, avec une production inférieure à la moyenne quinquennale (-6%).

Cette diminution est la conséquence des récoltes en dessous du prévisionnel, impactées par la sécheresse et les fortes températures. Les haricots verts sont les plus concernés par cette baisse de fabrications.



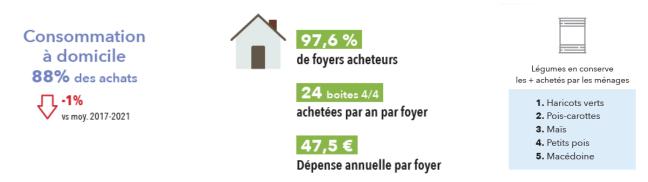
Source : Unilet/Fiac



## DISTRIBUTION: GMS ET RESTAURATION COLLECTIVE EN MAJORITÉ

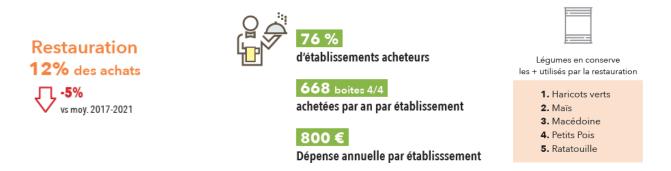
#### La grande distribution : débouché majeur pour les légumes en conserve

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 2022. La quasi-totalité des foyers français (98%) en consomment au moins une fois dans l'année.



En 2022, le marché des légumes en conserve retrouve des couleurs, en volume (+ 2 % vs 2021) comme en valeur (+ 7 % vs 2021), et affiche même des performances supérieures à celles de 2019, année de référence pré-covid. Il totalise 678 500 tonnes ½ brut, soit un gain de presque 5 millions de boîtes 4/4 par rapport à 2019, et un chiffre d'affaires de 1,3 milliards d'euros.

Cette croissance est portée par un prix moyen en hausse, des ménages qui sont venus plus souvent en magasin et des paniers plus remplis avec ces produits. La hausse des achats s'explique aussi par les qualités intrinsèques des légumes en conserve : des produits économiques, à longue conservation, pratiques au quotidien. Face au contexte inflationniste, les consommateurs se sont tournés vers des produits moins chers et ont privilégié des solutions de repas pratiques. Toutes les catégories de consommateurs contribuent positivement à la croissance de ce marché, à l'exception des familles.



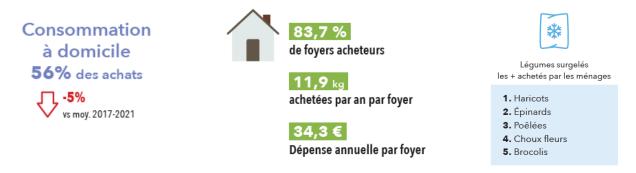
Le marché des légumes en conserve enregistre un gain en volume de 9 % par rapport à 2021 mais une perte de 18 % par rapport à 2019. Cette reprise du marché ne permet pas de revenir au niveau de 2019 en volume et sa valorisation reste à pondérer compte tenu de l'inflation. La restauration collective reste le principal débouché des légumes en conserve avec 71% des volumes mais reste pénalisée en 2022 et perd des parts de marché au profit de la restauration commerciale. Par rapport à la moyenne quinquennale, les achats en restauration commerciale sont en hausse de 7% guand ceux en collectivités baissent de 9%.

Source : Kantar / Gira Foodservices 2022, évolutions vs moyenne 2017-2021 \*Légumes y.c maïs doux, légumes secs, légumes divers ; hors tomates, champignons et marrons



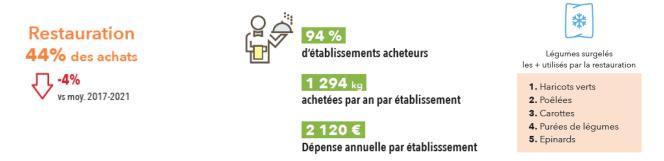
#### Le marché des légumes surgelés reste pénalisé depuis le covid

Le marché des légumes surgelés enregistre une baisse en 2022, affecté par moins d'achats à domicile et des résultats hors domicile qui peinent à retrouver leur niveau pré-covid. La crise sanitaire a bouleversé le secteur de la restauration, débouché considérable pour les légumes surgelés. La restauration représente 44% des débouchés en 2022 contre 49% en 2019.



Sur l'année 2022, le marché des légumes surgelés enregistre une baisse de 7 % en volume et de 4 % en valeur par rapport à 2021. Ces résultats sont également inférieurs aux performances de 2019, année de référence pré-covid. Après deux années de forte consommation, les légumes surgelés subissent le contre-coup du stockage opéré durant la crise covid mais également d'un effet météo, l'été chaud de 2022 ayant davantage favorisé le rayon des surgelés sucrés (sorbets et crèmes glacées). Ce repli est ainsi en phase avec le recul du rayon des surgelés salés (- 6 % en volume) où toutes les catégories sont pénalisées. Les légumes surgelés ont toutefois un peu mieux résisté, comparés aux pizzas (- 23 %) ou aux produits de la mer (- 13 %).

La décroissance des achats de légumes surgelés résulte d'une perte d'acheteurs, d'une fréquentation en baisse et de paniers mois remplis avec ces produits. Ce recul est observé dans toutes les catégories de population et s'avère encore plus marqué pour les familles.



Les légumes surgelés sont un peu plus consommés hors domicile en 2022 (+8% vs 2021) mais cette hausse ne permet pas de revenir au niveau d'avant crise (-11% vs 2019). Les collectivités assurent l'essentiel des achats avec 85 % des volumes et 15% par la restauration commerciale. La restauration collective continue de progresser grâce au secteur de l'enseignement, principal contributeur, suivi par le secteur du travail. Moins affecté pendant la crise sanitaire (2020 et 2021), le secteur santé/social baisse en 2022.

Toutes les catégories de légumes sont en croissance en 2022, avec les poêlées comme segment le plus dynamique. Mais malgré ce rebond qui permet de récupérer des volumes par rapport à 2021, toutes affichent un solde négatif par rapport à 2019. Seuls les légumes surgelés bio obtiennent un solde positif entre 2019 et 2021.

Source : Kantar / Gira Foodservices 2022, évolutions vs moyenne 2017-2021 \*Légumes : mono légumes, mélanges et légumes cuisinés



À propos d'UNILET: 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.



À propos de 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).





À propos du CENALDI: le 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).



## Site internet:

legumes-info.fr/

## **Contact presse:**

ADOCOM RP - Service de Presse UNILET Tél : 01.48.05.19.00. Courriel : adocom@adocom.fr



