

Enquête exclusive

LÉGUMES EN CONSERVE ET SURGELÉS : DES COMPAGNONS DE L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE DE PLUS EN PLUS RECONNUS DES FRANÇAIS !

Les Français le disent : les légumes en conserve et surgelés sont de plus en plus présents dans leur quotidien. Voici l'un des constats de la récente enquête menée par l'Institut CSA pour l'UNILET¹ – l'Interprofession française des légumes en conserve et surgelés. Les Français sont en effet désormais 90 % à déclarer en consommer : une proportion en hausse de +4 points par rapport à la dernière enquête de 2020 ! Il faut dire que les légumes transformés ont tout pour plaire et bénéficient d'une excellente image auprès de la population.

Légumes de plein champ, de plein air et de saison, ils sont déjà préparés pour être proposés dans de multiples formats, du mini au maxi emballage. Conserves et surgelés permettent ainsi de garder à portée de main les justes quantités de légumes dont on a besoin, quelle que soit la période : les Français s'accordent ainsi à dire qu'ils peuvent être servis tout au long de l'année (95 % pour les conserves et 96 % pour les surgelés).

Leurs qualités « intrinsèques » sont bien perçues des français, qui les apprécient pour leur praticité, atouts santé, plaisir gustatif, et leur contribution à la réduction du gaspillage alimentaire. De surcroît, ces légumes offrent d'excellents profils nutritionnels, en faisant des alliés du quotidien pour une alimentation variée et équilibrée à des prix accessibles. Dans un contexte économique difficile, les professionnels de la filière des légumes en conserves et surgelés prennent leur avenir en main et s'engagent, volontairement, sur les sujets sociétaux les plus prioritaires. Malgré ses nombreuses qualités et cette dynamique vertueuse, la filière fait face à des consommations en berne en 2023, atteignant des niveaux bien inférieurs aux recommandations nutritionnelles (PNNS/OMS). L'enjeu est aujourd'hui de mieux faire reconnaître leurs bénéfices aux consommateurs pour les accompagner au quotidien dans une alimentation conciliant diversité, plaisir et équilibre.



¹ Enquête menée pour UNILET par l'institut CSA du 29 avril au 6 mai 2024 auprès d'un échantillon représentatif de la population française âgées de 18 ans et plus : 1004 interviews.

Qualités nutritionnelles et plaisir pour végétaliser les assiettes

Les légumes transformés constituent un moyen simple de manger des légumes (93 % - conserves ; 94 % - surgelés), favorisant la végétalisation des assiettes avec des légumes de saison disponibles à tout moment de l'année ! Utilisés comme accompagnements (89 %) ou ingrédients (49 %), ils s'adaptent à toutes les envies. Une bonne nouvelle puisque le Plan National Nutrition Santé recommande d'augmenter la consommation de fruits et légumes pour atteindre un minimum de 5 portions par jour. D'ailleurs en cas de manque de temps, il préconise « *Pensez aux fruits et légumes en bocaux, en conserves ou surgelés ; leurs qualités nutritionnelles sont très bonnes et permettent de cuisiner rapidement une grande variété de plats.* ». De plus, les légumes en conserve et surgelés permettent d'éviter aussi le gaspillage, comme le confirment les Français (86 % pour les conserves ; 91 % pour les surgelés) et sont faciles à cuisiner (95 % conserve et surgelés).

Conscients de leurs atouts pour l'équilibre alimentaire, les Français sont une majorité à savoir que les légumes transformés préservent les vitamines et les minéraux (76 % pour les conserves ; 89 % pour les surgelés). En effet, figés à la bonne maturité quelques heures seulement après leur récolte grâce aux techniques de surgélation ou d'appertisation, sans conservateur, les légumes transformés ont la particularité de préserver leurs qualités nutritionnelles jusqu'à leur utilisation. Essentiels à l'équilibre alimentaire, peu caloriques et riches en fibres, ils sont majoritairement notés A ou B par le Nutri-Score.

Conserves et surgelés : des légumes de confiance

Au-delà de leur rôle nutritionnel, les légumes en conserve et surgelés possèdent de sérieux atouts pour séduire les consommateurs. Ils sont considérés comme ayant bon goût (84 % - conserves ; 89 % - surgelés), font plaisir à manger (84 % - conserves ; 89 % surgelés).

De plus, ces légumes inspirent confiance aux Français : à 87 % de la population pour les conserves et 93 % pour les surgelés. Les Français ont ainsi largement confiance dans leurs modes de production (74 % conserves ; 81 % surgelés) et leurs qualités sanitaires (86 % conserves ; 91 % surgelés). Pour autant, certaines croyances persistent : sur la présence de conservateurs notamment, puisque 70 % des Français pensent que les conserves de légumes en contiennent et 51 % pour les surgelés. Il est donc toujours utile de rappeler qu'ils sont issus de procédés de conservation thermiques qui ont recours aux propriétés naturelles du froid ou de la chaleur pour les préserver.

L'origine française : une incitation à l'achat

Face à cet enthousiasme des Français, la filière est fortement mobilisée pour proposer des légumes en conserve et surgelés fabriqués en France, issus de cultures françaises, et participer à la souveraineté alimentaire du pays. En effet, à ce jour, si 93 % des légumes mis en conserve et surgelés sur le territoire sont issus de champs français, la fabrication française ne fournit le marché national qu'à hauteur de 40 % (taux d'auto-provisionnement²). Pourtant, la présence du logo « Fruits et Légumes de France » est un facteur d'incitation à l'achat pour plus de 3 Français sur 4 pour les conserves comme pour les surgelés. C'est pourquoi la profession travaille à accroître son affichage sur les étiquettes. La démarche de Responsabilité Sociétale collective de la filière, *Les Légumiers de Demain*, s'est d'ailleurs fixé un objectif de 50 % d'achats en magasins identifiés d'origine française d'ici 2027.

2 Transformation FR issue de matières premières agricoles FR – exports] / consommation totale en volume (%)

Les Légumiers de Demain : la filière renforce son socle d'engagements

La volonté de développer le repérage des produits d'origine française fait partie des 10 engagements chiffrés prioritaires à atteindre d'ici 2027, fixés par la filière dans le cadre sa démarche de responsabilité sociétale. Cette démarche issue d'un travail collaboratif est articulée autour de 3 axes interdépendants : performance environnementale, performance économique et sociale, et performance qualité et nutrition. Deux ans après son lancement officiel, de nombreux chantiers sont déjà en route pour continuer les avancées. Parmi eux, on peut noter les travaux liés à la recherche d'alternatives aux produits phytosanitaires ou à la souveraineté alimentaire. En 2024, la filière accélère et renforce ses engagements. Elle doit faire face à une fragilisation sans précédent de ses productions, pour des raisons climatiques, sanitaires et réglementaires. Une dynamique accompagnée par les politiques publiques (Plan de Souveraineté Fruits et Légumes et Plan d'Anticipation des risques de Retraits des Substances actives au niveau européen et de Développement des Alternatives).



**LES LÉGUMIERS
DE DEMAIN**

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

Une année 2023 contrastée : une bonne campagne mais des achats marqués par la déconsommation

Les **achats à domicile de légumes en conserve et surgelés** concernent une grande majorité de foyers français. 98 % des foyers achètent des légumes en conserve et 82% des surgelés (2023). En 1 an, 662 millions de conserves de légumes ont été vendues en magasins et 266 millions de sachets (1kg) de légumes surgelés. Cependant, les volumes sont en baisse, suivant la tendance générale de déconsommation : -3 % par rapport à 2022 pour les légumes en conserve et -2,4 % pour les surgelés. Les consommateurs ont pourtant augmenté leurs achats de certains légumes (petits pois carotte en conserve, épinards et choux-fleurs en surgelés).³

Du côté de **l'amont de la filière**, après une année 2022 marquée par une sécheresse très défavorable aux cultures de légumes, la météo s'est révélée plus propice en 2023. Les pois et les haricots verts, qui représentent près de 80 % des surfaces de légumes cultivés pour la conserve et le surgelé ont ainsi vu leur production progresser en 2023. 862 000 tonnes de légume destinés aux conserves et surgelés ont été récoltés sur le sol français, soit + 7 % vs 2022 et +1 % par rapport à la moyenne 2018-2022.

Légumes en conserve et surgelés : un rôle clé en France

La filière française des légumes transformés représente plusieurs milliers d'emplois, ancrés au cœur des territoires : 4 500 agriculteurs et 5 500 collaborateurs générant un chiffre d'affaires de plus d'1 milliard d'euros, avec 23 sites de transformation. La filière produit et transforme 1/3 des surfaces de légumes cultivées en France. Des légumes de saison et de plein champ, qui respectent les cycles de la nature et constituent un atout pour les sols agricoles. Ces légumes sont mis en boîte ou surgelés immédiatement après la récolte, dans des ateliers proches des champs.

³ Source : Kantar sur 1 an 2023 vs 2022. Tous magasins.

SOMMAIRE

LA FILIÈRE EN CHIFFRES CLÉS

p. **5**

ENQUÊTE EXCLUSIVE :
LES LÉGUMES EN CONSERVE ET SURGELÉS
DANS LE QUOTIDIEN DES FRANÇAIS

p. **6**

NUTRITION :
FRAIS, EN CONSERVE ET SURGELÉS :
LES BIENFAITS DES LÉGUMES TOUTE L'ANNÉE

p. **13**

CONSOMMATION :
MALGRÉ UNE TRÈS BONNE IMAGE,
UN ESSAI QUI NE SE TRANSFORME PAS EN MAGASIN

p. **16**

PRODUCTION :
LA MÉTÉO FAVORABLE REDONNE DES COULEURS AUX CULTURES EN 2023

p. **19**

ENGAGEMENT :
LES LÉGUMIERS DE DEMAIN ENGAGÉS POUR ASSURER L'AVENIR
DE LA FILIÈRE FRANÇAISE

p. **22**

LA FILIÈRE EN CHIFFRES CLÉS

1/3

des surfaces de légumes cultivées en France



10 000

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

1/4

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**



ENQUÊTE EXCLUSIVE : LES LÉGUMES EN CONSERVE ET SURGELÉS DANS LE QUOTIDIEN DES FRANÇAIS

Enquête menée pour UNILET par l'institut CSA du 29 avril au 6 mai 2024 auprès d'un échantillon représentatif de la population française âgées de 18 ans et plus : 1004 interviews.

9 Français sur 10 consommateurs de légumes en conserve ou surgelés

Selon la récente enquête menée par l'Institut CSA pour UNILET en 2024, **90 % des Français** disent consommer des **légumes en conserve ou surgelés** : une proportion en **hausse de 4 points** par rapport à la première enquête de 2020. Lorsque le périmètre de consommation s'agrandit à celui du foyer, ce taux grimpe à 98 %.

Dans le détail, la hausse de consommation des Français est particulièrement marquée pour les **conserves**, à **+ 8 pts** en 4 ans, même si les **surgelés** ont également fortement augmenté : **+ 4 pts**. En effet, les Français sont désormais **79 %** à déclarer consommer des **légumes en conserve** (hors tomates) contre 71 % précédemment et **74 % des légumes surgelés** (hors pommes de terre) contre 70 % en 2020.

Les légumes en conserve et surgelés s'intègrent **de plus en plus dans le quotidien** des Français. Ils sont désormais **62 %** à **consommer de manière hebdomadaire des conserves de légumes**, en hausse de **+7 pts** vs 2020, et **56 % des légumes surgelés**, **+ 3 pts** en 4 ans.

90% des Français ↑ +4 pts vs 2020

consommateurs de légumes en conserve ou surgelés



↑ +8 pts



↑ +4 pts

Source : Enquête Unilet / CSA 2024 VS 2020 © ADOCOM-RP

Consommation :

Au moins 1 fois par semaine pour plus d'1 Français sur 2



Source : Enquête UNILET / CSA 2024 VS 2020 © ADOCOM-RP

Conservation, stockage et préparation : les légumes en conserve et surgelés facilitent la vie

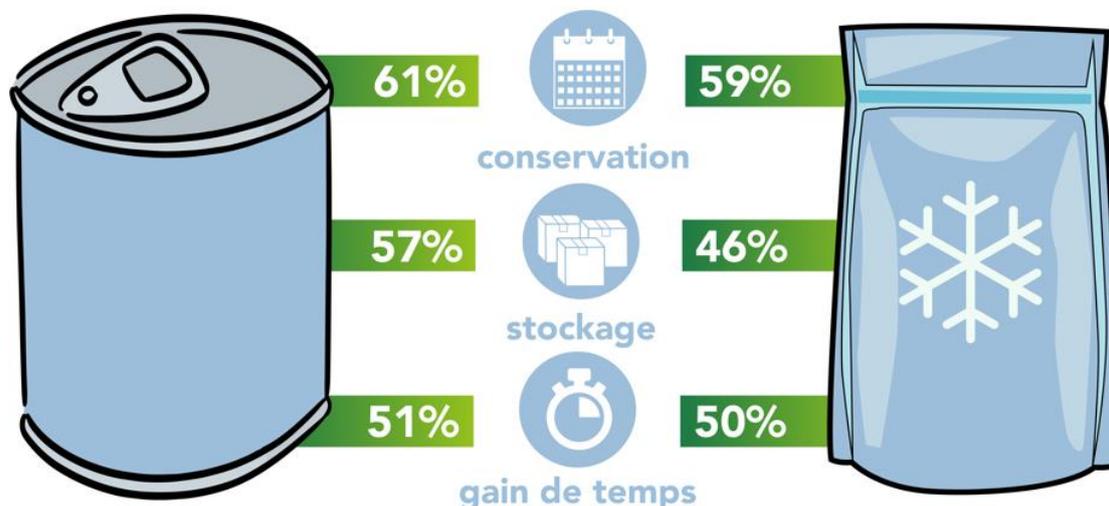
Les Français évoquent de nombreuses raisons pour expliquer leur consommation de légumes en conserve et surgelés, qui leur facilitent la vie et leur permettent de consommer facilement des légumes récoltés en pleine saison et qui se conservent plusieurs mois tout en profitant de leurs bienfaits.

La raison la plus citée par les consommateurs concerne leur **facilité de conservation**, qui permet de disposer de légumes à tout moment dans l'année (61 % pour les conserves ; 59 % pour les surgelés).

Le deuxième concerne leur **facilité de stockage**, pour les conserves (57 %) et pour les surgelés (46 %).

Enfin, la 3^e raison évoquée est leur **facilité d'usage** et le **gain de temps** qu'ils offrent pour la préparation des repas (51 % légumes en conserve ; 50 % légumes surgelés).

TOP 3 des bonnes raisons d'en consommer



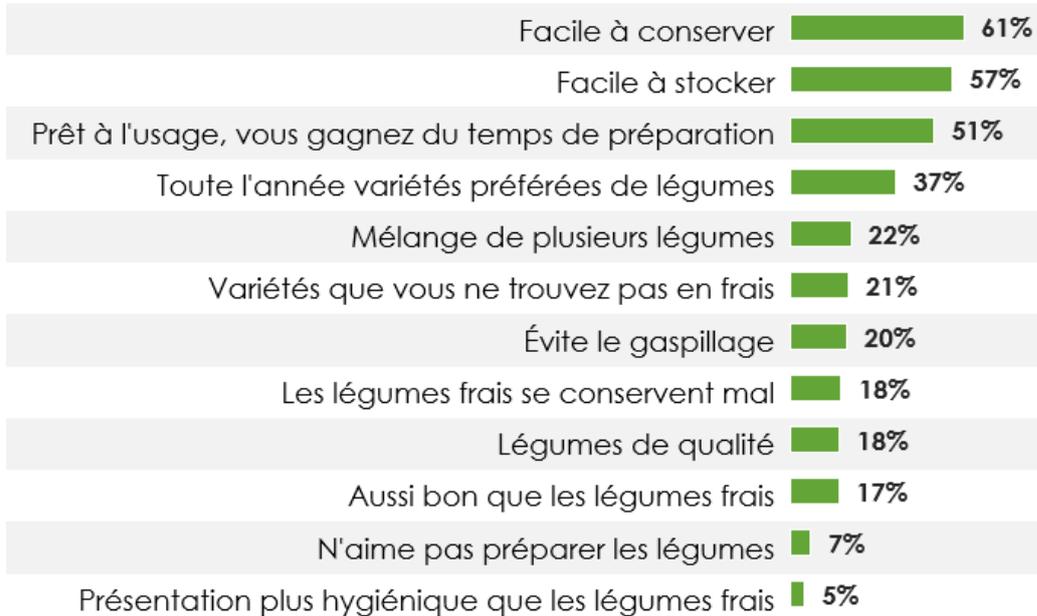
Source : Enquête UNILET / CSA 2024 © ADOCOM-RP

De nombreuses autres bonnes raisons d'en consommer :
en moyenne 3,4 raisons évoquées par les consommateurs
de légumes en conserve et 4 pour les surgelés !

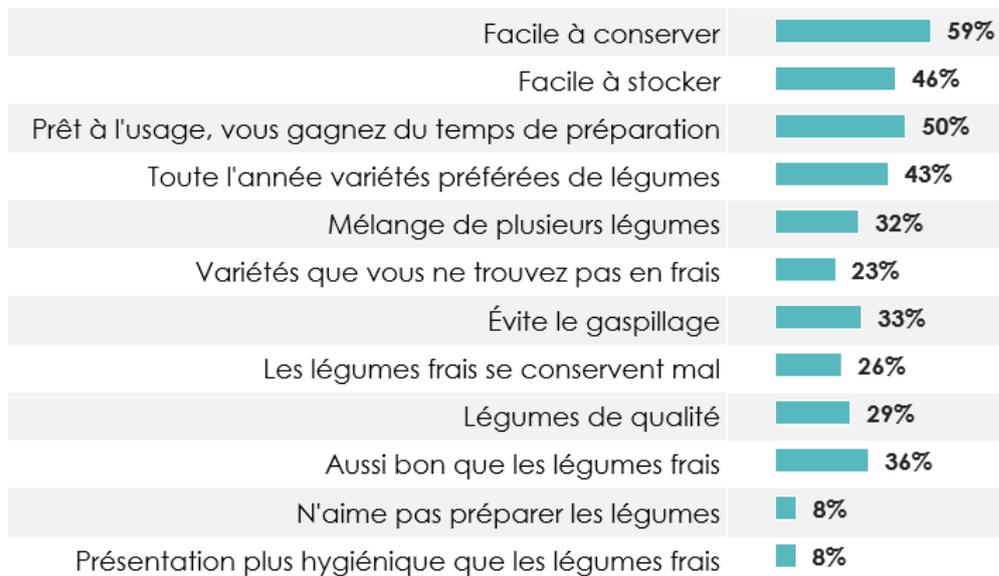




LÉGUMES EN CONSERVE (hors tomate)



LÉGUMES SURGELÉS (hors pomme de terre)



Des atouts largement reconnus des Français

Les Français reconnaissent de nombreux atouts aux légumes en conserve et surgelés. Tout d'abord, ils sont quasiment unanimes sur leur capacité à être **consommés tout au long de l'année** : 95 % s'accordent à le dire pour les conserves et 96 % pour les surgelés. Ils plébiscitent également leur **facilité**, que ce soit pour les **cuisiner** (95 % pour les conserves et pour les surgelés) ou les **conserver** (95 % pour les conserves ; 94 % pour les surgelés).

Pour les légumes en conserve, les Français sont également plus de 9 sur 10 à estimer qu'elles constituent un **moyen simple de manger des légumes** (93 %) et autant qu'elles permettent de **gagner du temps**. Ils sont également 90 % à dire qu'elles permettent de **varier les repas**, les recettes.

Ils sont plus de 85 % à s'accorder à dire que les légumes en conserve ont un bon rapport qualité-prix (88 %), que ce sont des alliés du quotidien (87 %), qu'ils permettent de consommer 5 fruits et légumes par jour (86%), autant qu'ils sont sains et bons pour la santé et qu'ils évitent le gaspillage.

Pour les légumes surgelés, les Français sont au moins 9 sur 10 à juger qu'ils constituent un moyen simple de manger des légumes (94 %), et autant qu'ils permettent de varier les repas, les recettes. Ils estiment également qu'ils font gagner du temps, tout comme ils sont bons et sains pour la santé (92 %), de bonne qualité (91 %), qu'ils évitent le gaspillage (91 %) et qu'ils se positionnent en allié du quotidien (90 %).

Les Français sont également près de 9 sur 10 à estimer qu'ils préservent les vitamines et les minéraux (89 %), qu'ils ont bon goût (89 %) et qu'ils font plaisir à manger (89 %).



Les légumes en conserve et surgelés : toujours là en cas de besoin !

En étant à disposition pour toutes les occasions et à tout moment de l'année, même hors saison, les légumes transformés facilitent la vie quotidienne des Français. **Dépannage, repas quotidien et manque de temps** sont les **trois principales occasions** de consommation évoquées par les consommateurs de légumes en conserve et surgelés.

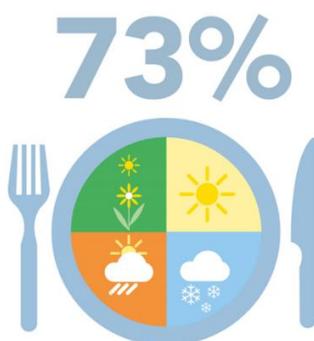


En dépannage, de temps en temps	51%	42%
Pour les repas du quotidien	50%	52%
Vous n'avez pas le temps de les préparer	43%	40%
Vous n'avez pas trouvé de légumes frais	27%	36%
Vous ne savez pas les préparer lorsqu'ils sont frais	13%	14%
Quand les légumes frais ne vous donnent pas envie	13%	20%
Pour des repas entre amis	11%	15%
Pour des repas de fêtes	9%	13%
Je ne consomme que ce type de légumes	3%	3%

Les bons compagnons en toute saison

Les Français n'ont pas de période de prédilection pour consommer les légumes transformés. Ils sont 73 % à en consommer indifféremment tout au long de l'année, quelle que soit la saison. Par ailleurs, ils sont consommés de diverses manières : si 89 % des consommateurs les utilisent comme **accompagnement**, ils sont également 49 % à les intégrer dans des **recettes** et 41 % à les consommer **tels quels**.

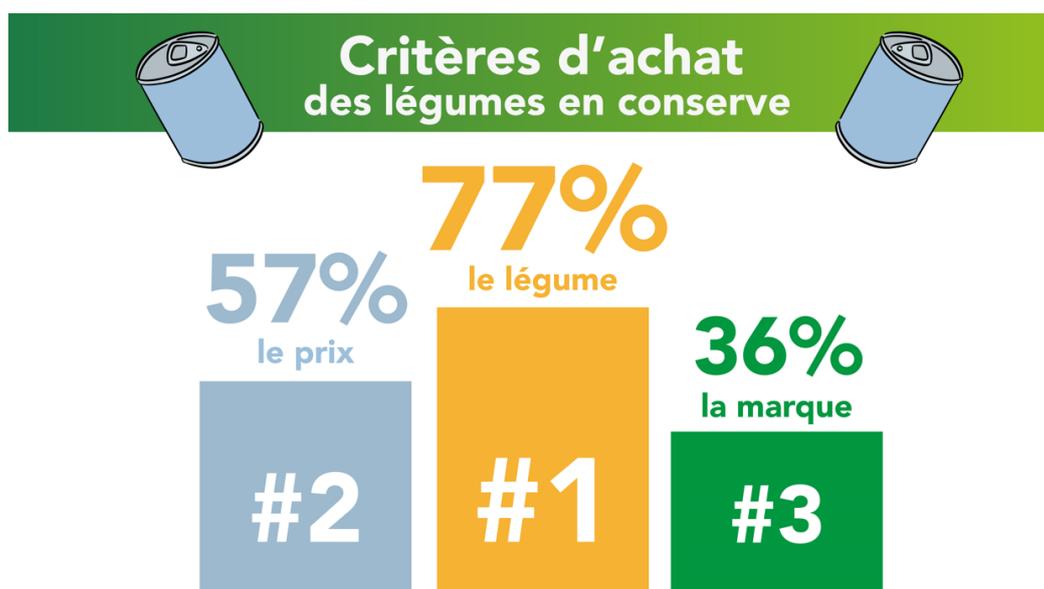
Une consommation tout au long de l'année



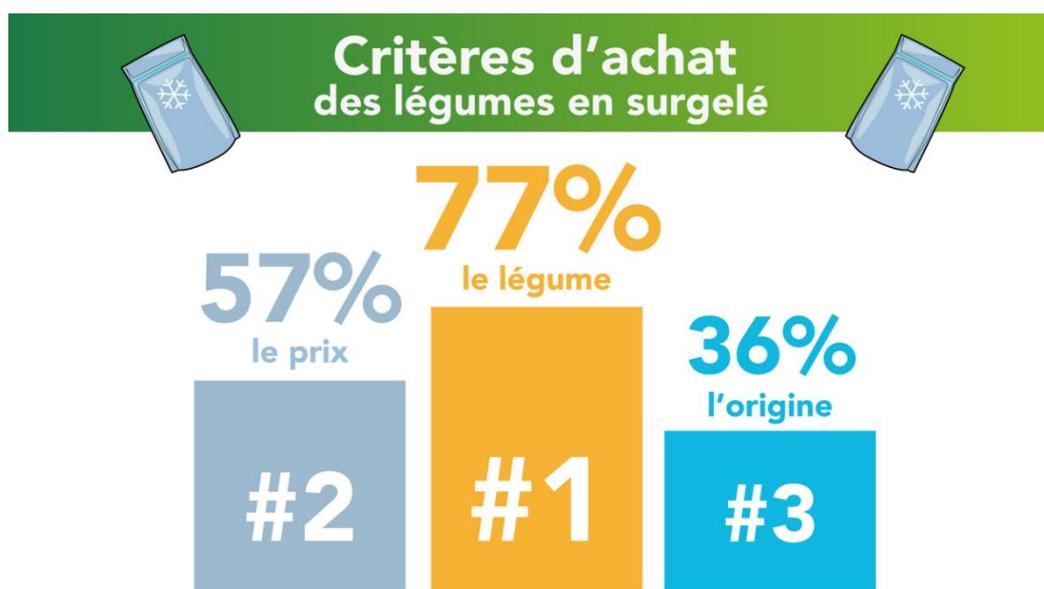
Source : Enquête UNILET / CSA 2024 © ADOCOM-RP

Type de légumes et prix : les deux principaux critères d'achat communs aux conserves et surgelés

Lorsqu'ils font leurs courses, les consommateurs de légumes en conserve et surgelés ont en premier lieu envie d'un légume en particulier : la variété du légume est leur premier critère d'achat des conserves et surgelés (77 %), devant le prix (57 % pour les conserves et les surgelés). En revanche, les deux types de conservation ne partagent pas le même troisième critère d'achat : la marque pour les conserves (36 %) et l'origine pour les surgelés (36 %).



Source : Enquête UNILET / CSA 2024 © ADOCOM-RP



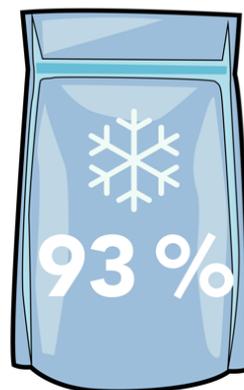
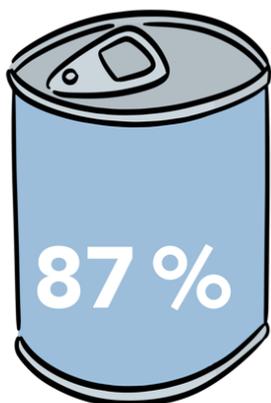
Source : Enquête UNILET / CSA 2024 © ADOCOM-RP

Légumes en conserve et surgelés : confiance accordée !

Les Français accordent une importante confiance aux légumes en conserve et surgelés. Les conserves inspirent aujourd'hui globalement confiance à 87 % de la population et les surgelés à 93 %.

Dans le détail, les Français ont avant tout confiance dans leurs qualités sanitaires (86 % pour les conserves ; 91 % pour les surgelés). Ils font également confiance à leurs qualités nutritionnelles (81 % et 92 %), gustatives (79 % et 88 %), à leur origine (75 % et 81 %) ainsi qu'à leur mode de production (74 % et 81 %).

Les Français confiants



Source : Enquête UNILET / CSA 2024 © ADOCOM-RP



NUTRITION

FRAIS, EN CONSERVE ET SURGELÉS : LES BIENFAITS DES LÉGUMES TOUTE L'ANNÉE



Enquêtes

Les Français conscients des atouts nutritionnels des légumes en conserve et surgelés

Les Français sont conscients des atouts des légumes en conserve et surgelés pour l'équilibre alimentaire.

En ce qui concerne les **légumes surgelés**, ils sont ainsi 92 % à les qualifier de **sains et bons** pour la santé, 89 % à s'accorder à dire qu'ils font **plaisir à manger**, 88 % qu'ils sont **naturels** et 87 % qu'ils permettent de consommer **5 fruits et légumes par jour**. Ils sont également 89 % à savoir qu'ils préservent **les vitamines et les minéraux** et 89 % qu'ils ont **bon goût**.

Des qualités culinaires et nutritionnelles que les Français attribuent également **aux légumes en conserve**. Ils sont ainsi 86 % à s'accorder à dire qu'ils permettent de consommer **5 fruits et légumes par jour** et autant qu'ils sont **sains et bons** pour la santé. Les Français sont également 84 % à considérer qu'ils font **plaisir à manger**, autant qu'ils ont **bon goût**, 81 % qu'ils sont **naturels** et 76 % que leurs **vitamines et minéraux** sont préservés. (Source : enquête UNILET / CSA 2024)



98 % des légumes en conserve et surgelés consommés notés Nutri-Score A ou B



Aujourd'hui, 98 % des légumes en conserve et surgelés consommés sont notés A ou B. Les professionnels des légumes transformés ont largement adopté ce point de repère nutritionnel. Il est en effet présente sur 68 % des légumes en conserve, au-dessus des 51 % des produits en épicerie salée, et 72 % des légumes surgelés, dans la moyenne des 71 % de produits en surgelés salés. 94 % des Français connaissent le Nutri-Score, dont 71 % estimant sa présence nécessaire sur tous les produits alimentaires.

(Source : Nielsen – ventes 2021, 2022, 2023 en hyper et supermarchés, magasins de proximité, drive et supermarchés à dominante marques propres).

Texte : Dr Laurence PLUMEY. Médecin Nutritionniste, fondatrice de la Napso-thérapie

« Dans l'assiette, les légumes cuits, qu'ils soient frais, en conserve ou surgelés, ont des valeurs nutritionnelles assez proches. Certes, cuisiner du légume frais, c'est très bien surtout quand ils sont cuisinés peu de temps après leur récolte et avec des temps de cuisson courts. Mais il faut aussi penser aux excellentes alternatives que sont les légumes en conserve ou surgelés car, non seulement, ils ont gardé l'essentiel de leurs qualités nutritionnelles, mais de plus ils permettent de manger des légumes toute l'année, à un prix peu fluctuant, tout en variant les recettes pour en faciliter la consommation par toutes les catégories de population. »

Les légumes essentiels à la santé

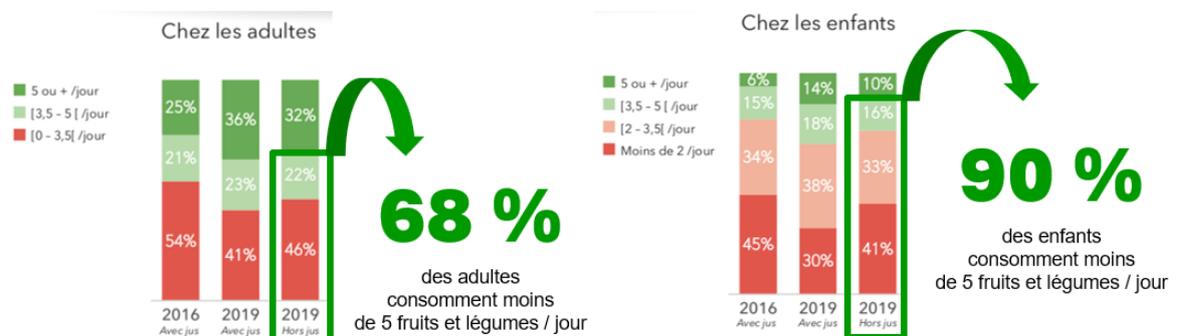
Les fruits et légumes sont essentiels à notre santé et ce pour plusieurs raisons : ils régulent le transit par leur richesse en fibres, ils nourrissent le microbiote et contribuent ainsi à son équilibre et son efficacité, ils participent aux apports quotidiens de minéraux (magnésium, potassium) et de vitamines du groupe B, C et A (carotène). Ils protègent les cellules de l'oxydation par leur apport unique et spécifique de vitamines anti oxydantes (vitamines A et vitamine C) ainsi qu'en phytonutriments qu'on ne trouve que dans le règne végétal (polyphénols, flavonoïdes, anthocyanes ...).

Une consommation de légumes insuffisante en France

Pour toutes ces raisons, il est recommandé de manger, au minimum, 5 fruits et légumes par jour (au moins 600 g) dont les légumes à volonté. Il n'y a pas de restriction à la consommation de légumes. Il n'y a que des avantages.

Bien que connue des consommateurs, cette recommandation est pourtant loin d'être appliquée. Les données Crédoc (entre autres) montrent qu'environ 40 % des adultes et des plus jeunes consomment moins de 2 à 3 portions de légumes par jour. La quantité moyenne de consommation est de 200 g de légumes par jour, répartis entre le frais, la conserve, le surgelé, les soupes. C'est trop peu. Les causes sont multiples : goût peu aimé des enfants, manque de temps et difficultés à savoir les cuisiner pour les rendre appétents, temps de conservation limité, prix en augmentation ...

PORTIONS DE FRUITS ET LÉGUMES CONSOMMÉES PAR JOUR



Source : Crédoc

Conserves et surgelés : un légume récolté à maturité au top de ses qualités nutritionnelles

C'est une raison de plus pour penser non seulement aux légumes frais mais aussi aux légumes en conserve ou surgelés, également récolté à maturité au top de leurs qualités nutritionnelles et très vite transformés sur site. Les temps de stockage sont très courts et limitent l'oxydation de leurs vitamines. La mise en conserve est rapide et le traitement thermique est intense mais bref – préservant mieux les vitamines qu'une cuisson prolongée à ébullition, à la maison. Quant à la congélation, après un rapide blanchiment thermique destiné à fixer les couleurs et stopper les activités enzymatiques de maturation, le processus de congélation à -40°C puis de stockage à -18°C préserve au mieux les teneurs vitaminiques. Celles-ci supportent très bien le froid. »

Bon à savoir

La plupart du temps, à la maison, les légumes frais ne sont pas préparés immédiatement après leur récolte : les vitamines ont alors subi des pertes importantes par oxydation. Dans le procédé de mise en conserve ou de surgélation, il s'écoule moins de 5 heures entre le moment où le légume est récolté et celui où il est conditionné. Dans l'assiette, les teneurs en vitamines, minéraux et antioxydants, sont les mêmes, quels que soient les procédés de préparation et que les légumes soient frais, cuisinés maison, ou prêts à l'emploi.

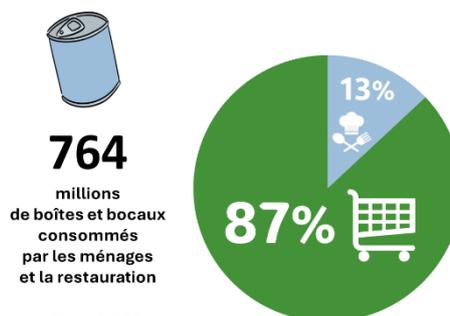


CONSOMMATION : MALGRÉ UNE TRÈS BONNE IMAGE, UN ESSAI QUI NE SE TRANSFORME PAS EN MAGASIN

Source : Kantar sur 1 an 2023 vs 2022. Tous magasins.

Conserves : un marché dominé par la consommation à domicile

Les conserves de légumes sont très majoritairement vendues en magasins pour la consommation à domicile, qui représente 87 % du marché tandis que la part de la restauration s'élève à 13 %. 764 millions de boîtes et bocaux sont ainsi consommés par les ménages et la restauration en 2023. (Source : Kantar / Gira Food Service)



Conserves de légumes : - 3 % de volumes achetés à domicile

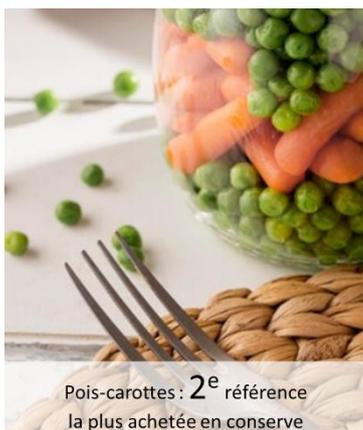
Inscrite dans un contexte de déconsommation généralisée, où l'épicerie salée recule de -2,9 % en 2023 vs 2022), la consommation à domicile de légumes en conserve enregistre un repli similaire de -3 % par rapport à 2022, avec des **évolutions contrastées selon les espèces** de légumes. Seules les Marque De Distributeurs économiques se démarquent avec des achats en hausse de +4 % en volume sur un an.

Avec un prix moyen de 2,25 euros pour une boîte 4/4 familiale d'environ 850 ml toutes variétés confondues, les légumes en conserve restent une façon abordable et pratique de disposer à tout moment de la juste quantité correspondant à ses besoins pour équilibrer son alimentation.

En 2023, la quasi-totalité des foyers français, 98 %, a acheté des conserves de légumes. Ils en ont en moyenne consommé plus de **23 boîtes dans l'année**, pour un total de **662 millions de conserves de légumes** vendues en magasin sur un an. Les Français les achètent majoritairement en hypers et supermarchés, qui représentent 68 % des volumes vendus en 2023.

Les conserves de petits pois / carottes plébiscitées en rayon

Les conserves de **petits pois / carottes** sont les seules du top 5 des légumes en conserve les plus vendus à enregistrer une hausse. Leurs achats sont en **progression** de +1,3 % en volume en 2023. On les retrouve dans plus d'1 foyer sur 2 (53 %). Ils sont très abordables à 1,77 euros en moyenne pour une boîte d'environ 850 ml pour 4 personnes (4/4), **soit moins de 45 centimes la portion.**



Pois-carottes : 2^e référence la plus achetée en conserve

+1,3% en volume vs 2022

Achats des foyers en 2023 :

68 millions de conserves de pois-carottes achetées

53 % de foyers acheteurs

4,4 boîtes par foyer dans l'année

1,77 € prix moyen pour une boîte 4/4 (env. 850 ml)



Accessibilité prix :
- de 45 centimes d'€ la portion de légume

HARICOTS VERTS en conserve



VOLUME **-3,8%**

Dans le même temps, l'espèce vedette, les **haricots verts**, achetée par près de **7 foyers sur 10**, est en recul de -3,8 % en volume sur 2023 vs 2022.

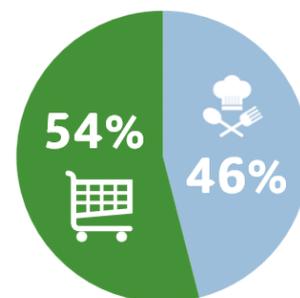
Chaque ménage en a en moyenne acheté plus de 8 boîtes (8,3 boîtes en 4/4) en y consacrant moins de 2 euros en moyenne (1,94 euros), soit moins de 49 centimes la portion.

Surgelés : un marché partagé entre la consommation à domicile et la restauration

Les débouchés des légumes surgelés sont partagés entre les magasins (54 %) et la restauration (46%). 490 millions de sachets (1kg) ont ainsi été consommés par les ménages et la restauration en 2023.



490
millions
de sachets (1kg)
consommés
par les ménages
et la restauration



Légumes surgelés : - 2,4 % de volumes achetés à domicile

Tout comme les légumes en conserve, les légumes surgelés sont marqués par le phénomène de la déconsommation, avec des ventes en repli de -2,4 % en volume pour la consommation à domicile en 2023 vs 2022.

Seule l'offre bio enregistre une progression des achats, à +1,9 % vs 2022. De plus, seules les marques nationales tirent leur épingle du jeu, avec des ventes en progression de +2 % sur les mono-légumes. Du côté des variétés de légumes, les évolutions sont contrastées, tout comme pour les conserves.

En 2023, **82 % des foyers français ont acheté des légumes surgelés**. Ils en ont en moyenne consommé plus de **11 kg dans l'année**, pour un total de **près de 265 556 tonnes** sur un an. Ils y ont consacré en moyenne **3,04 euros le kg** toutes espèces confondues : une façon abordable d'accéder tout au long de l'année à des légumes récoltés en plein saison et facilement portionnables pour végétaliser les assiettes au fur et à mesure des envies.

Les épinards et choux fleurs gagnent en volume

Ainsi, les légumes surgelés les plus vendus pour la consommation à domicile - les **épinards** – gagnent **+3,2 % en volume**.

À moins de 2,30 euros le kg, ils ont gagné +4,1 % de foyers acheteurs pour être présents chez 39,3 % des ménages français, qui en ont acheté en moyenne 3 kg sur l'année.



+3,2%
en volume vs 2022

Achats des foyers en 2023 :

- 34** millions d'épinards en sachet (1kg) achetés
- 39 %** de foyers acheteurs
- 3** sachets (1kg) par foyer dans l'année
- 2,29 €** prix moyen pour un sachet (1kg)



Accessibilité prix :
- de **23 centimes d'€** la portion de légume



+12,8%
en volume vs 2022

Achats des foyers en 2023 :

- 21** millions de choux-fleurs en sachet (1kg) achetés
- 27 %** de foyers acheteurs
- 2,6** sachets (1kg) par foyer dans l'année
- 1,76 €** prix moyen pour un sachet (1kg)



Accessibilité prix :
- de **18 centimes d'€** la portion de légume

Les **choux-fleurs**, sur la 3^e marche du podium des légumes surgelés les plus vendus, sont également en hausse. Leurs ventes ont fait un bond de **+12,8 % en volume** par rapport à 2022.

La France compte désormais 27 % de foyers acheteurs, +12 % en 1 an. Ils en ont acheté en moyenne 2,6 kg par foyer dans l'année, une quantité stable par rapport à 2022 (-0,8 %). Le kg de choux-fleurs surgelés leur a en moyenne coûté 1,76 euros soit moins de 18 centimes la portion.

Haricots verts Surgelés



En revanche, en 2^e position, les achats de **haricots verts surgelés** sont en baisse de **-6 %** en volume en 2023. 27 % des foyers en ont acheté (-4,3 %) en moyenne 3,7 kg sur l'année (-2,5 %), pour un prix moyen de 2,22 euros, soit moins de 23 centimes la portion.

VOLUME **-6,2%**

PRODUCTION : LA MÉTÉO FAVORABLE REDONNE DES COULEURS AUX CULTURES EN 2023

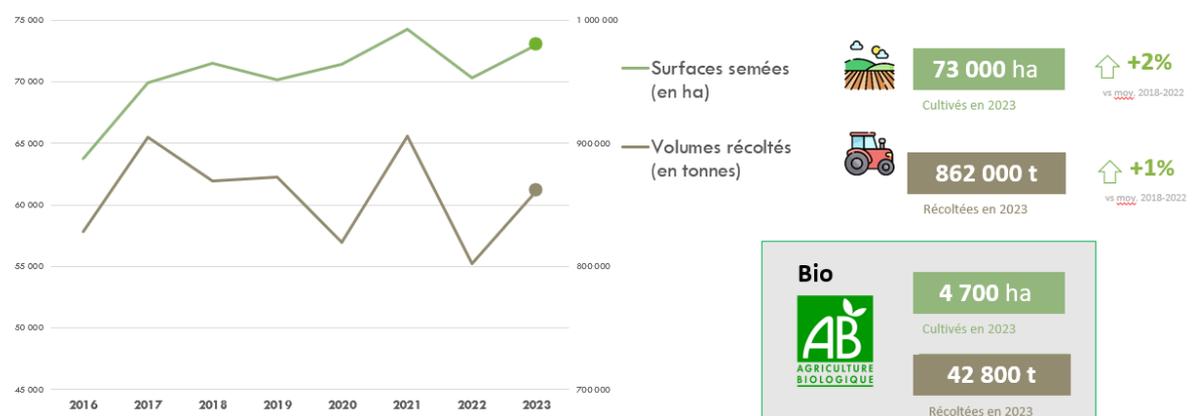
Des cultures soumises aux aléas climatiques

Après une année 2022 difficile pour les cultures, malmenées par la sécheresse, les conditions climatiques de 2023 ont été globalement favorables aux cultures légumières. Elles se traduisent par de bons rendements, malgré quelques nuances régionales.

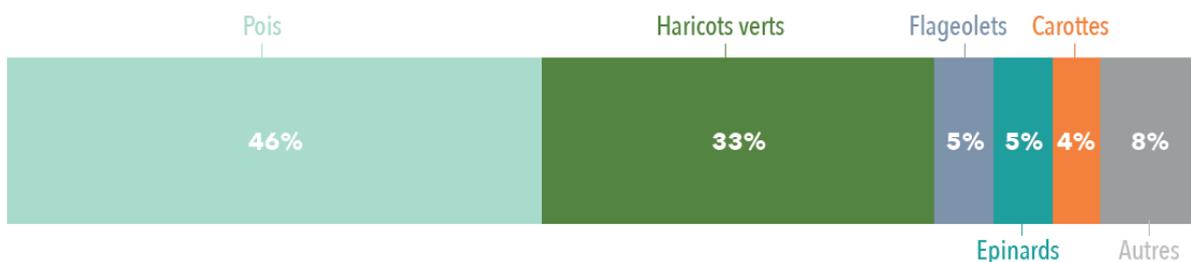
Cependant, de trop nombreux légumes sont arrivés à maturité au même moment. Cet excès a mis à mal la planification indispensable des sites de transformation, confrontés à des arrivées simultanées de quantités trop importantes de légumes.

Une activité agricole très exposée aux conditions climatiques

Évolution de la production des légumes en conserve et surgelés



RÉPARTITION DES PRODUCTIONS en hectares



Une année 2023 favorable aux principaux légumes destinés aux conserves et surgelés

862 000 tonnes de légume destinés aux conserves et surgelés ont été récoltés en 2023, soit + 7 % vs 2022 et +1 % par rapport à la moyenne 2018-2022.

La récolte de pois a été correcte et la productivité des haricots supérieure aux prévisions. Les pois et les haricots verts, qui représentent près de 80 % des surfaces de légumes cultivés pour la conserve et le surgelé ont ainsi vu leur production progresser en 2023.

Les **haricots** ont vu leur rendement augmenter de 5 % en 2023 vs 2018-2022. Le volume récolté s'établit à 13,2 tonnes brut par hectare récolté, contre 12,2 tonnes en 2022.

De leur côté, les récoltes de **petits pois** sont restées stables par rapport à 2022. Leur rendement technique est néanmoins en progression de +3 % vs 2018-2022. Il s'établit à 6,5 tonnes brut/ ha récolté, contre 6,6 tonnes en 2022.

RAPPEL : une majorité de légumes mis en surgélation

On observe depuis quelques années une diminution des volumes mis en conserve et davantage de fabrications en surgelé. Désormais, 60 % de légumes destinés à la transformation sont destinés aux surgelés et 40 % aux conserves. 93% des apports de légumes frais destinés à la transformation étaient d'origine française. Les importations de matières premières agricoles sont utilisées en complément de la disponibilité nationale.

72 % des conserves concernent trois produits : haricots verts (28 %), petits pois (20 %) et pois-carottes (21 %). De leur côté, les ¾ des légumes surgelés concernent les haricots verts (24 %), les carottes (19 %), les pois (17 %) et les épinards (14 %). *Source : Unilever - Fiacc 2022.*



Rendements 2023



Haricots **13,2 t/ha** ↑ +5 %
vs moy. 2018-2022



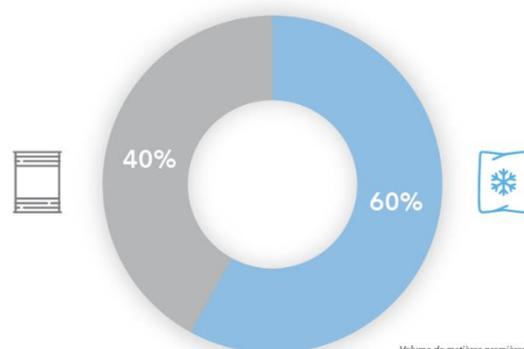
Pois **6,5 t/ha** ↑ +3 %
vs moy. 2018-2022



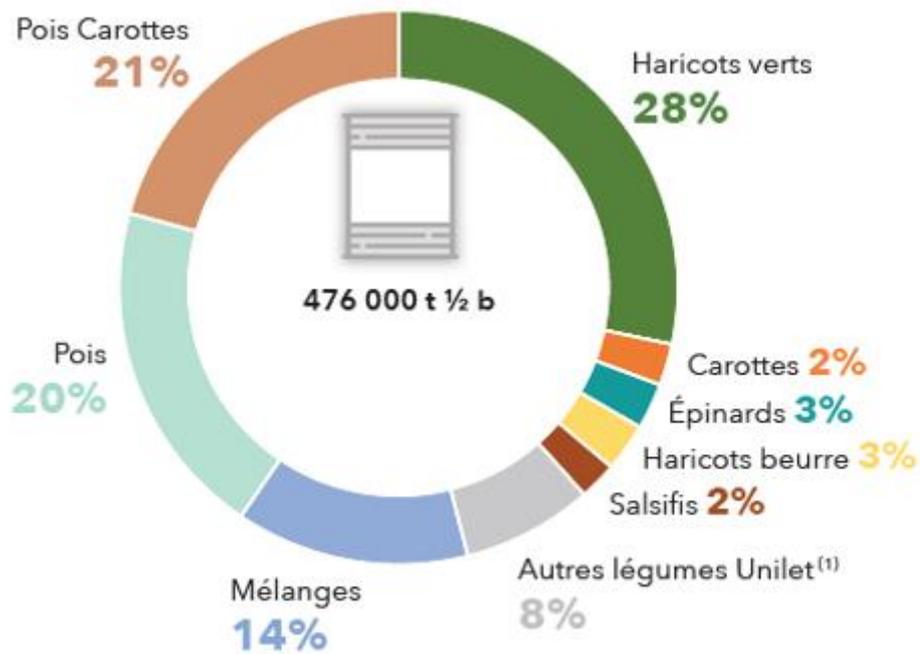
Épinards **21,1 t/ha** ↓ -9 %
vs moy. 2018-2022

Évolution des rendements par légume

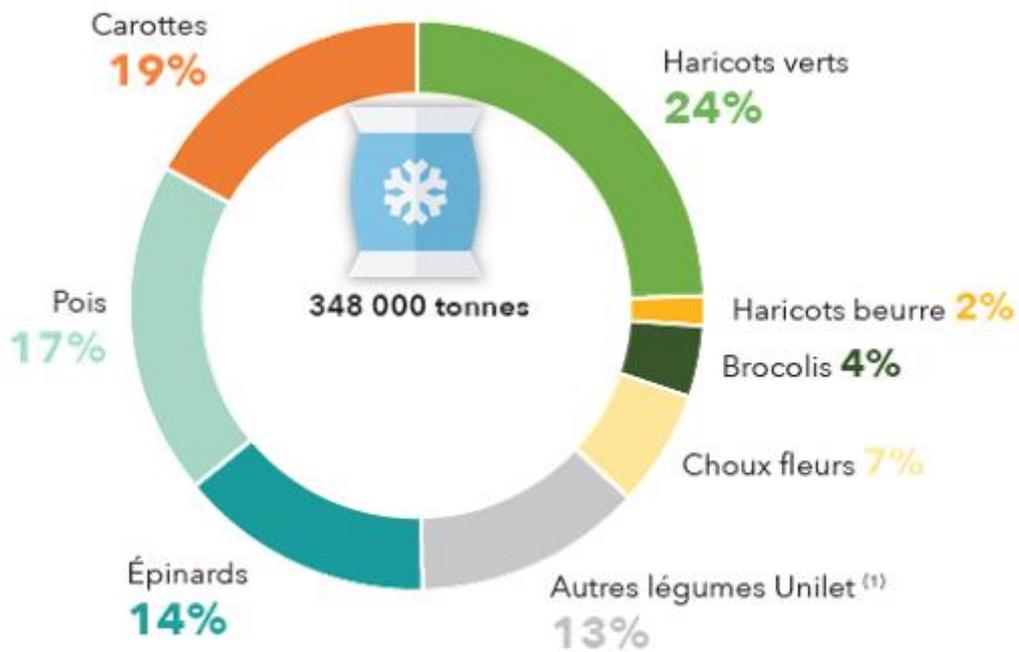
Source: Unilever, 2023 vs moyenne quinquennale 2018-2022



Volume de matières premières mises en oeuvre issues de production française et importée
Source : Unilever



(1) Betteraves, céleris, flageolets
Source : Unilet/Fiac



(1) Betteraves, céleris, courgettes, flageolets, navets, oignons, salsifis
Source : Unilet/Fiac



ENGAGEMENT : LES LÉGUMIERS DE DEMAIN ENGAGÉS POUR ASSURER L'AVENIR DE LA FILIÈRE FRANÇAISE



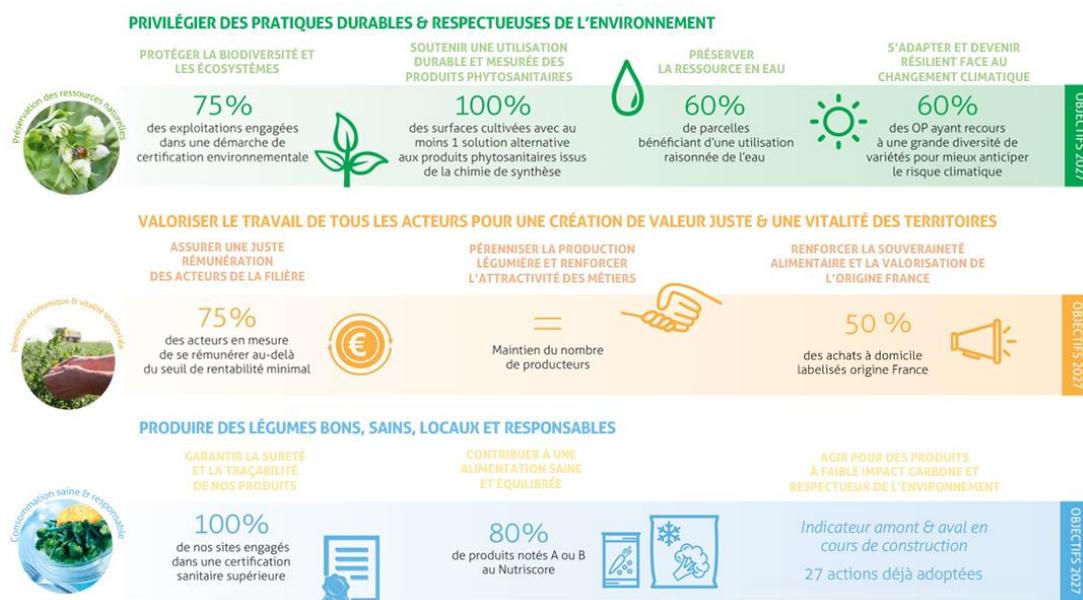
Enquête :

L'engagement responsable de la filière reconnu

Les Français sont conscients des engagements de la filière, notamment concernant le **respect de la réglementation** européenne et française (72 %), ainsi que pour la production de **légumes bons, sains et locaux** (65 %), pour une **consommation responsable** (61 %) et pour la **vitalité des territoires** en France (60 %). (Source : enquête UNILET / CSA 2024)

Construite par et pour les professionnels, la démarche de Responsabilité Sociétale *Les Légumiers de Demain* lancée officiellement en 2022, après 2 années de concertation. Cette démarche volontaire et collective à l'ensemble de la filière vise à établir une feuille de route claire, crédible et durable. La volonté des professionnels est de répondre aux enjeux de développement durable tout en favorisant une activité économiquement performante. La réflexion s'est conduite dans le respect du principe d'unanimité entre ses membres, producteurs et industriels. Elle a été élaborée autour de 10 engagements chiffrés prioritaires à atteindre d'ici 2027.

Deux ans après son lancement, elle enregistre déjà des avancées et de nombreux chantiers sont engagés, que ce soit dans le domaine des solutions alternatives pour la protection des cultures, des recherches visant à s'adapter au changement climatique, ou des résultats Nutri-Score, etc. En 2024, les professionnels confirment leur volonté d'avancer ensemble sur les sujets majeurs et prennent deux nouveaux engagements collectifs : renforcer la souveraineté alimentaire et la valorisation de l'origine France avec pour objectif 50% des achats à domicile labellisés Origine France d'ici 2027 et agir pour des produits à faible impact carbone et respectueux de l'environnement : avec 27 actions identifiées de l'amont à l'aval et un objectif amont / aval en cours de construction.



« Fruits & Légumes de France » : l'identification de l'origine française déployée sur les conserves et surgelés

Les légumes mis en conserve et surgelés dans les entreprises françaises sont largement issus des cultures du territoire : 93 % des légumes transformés en France sont issus de la production française. En moyenne, les sites de transformation se situent à moins de 100 km des champs où sont récoltés les légumes qu'ils transforment. Ainsi, dans le procédé de mise en conserve ou de surgélation, il s'écoule ainsi moins de 5 heures entre le moment où le légume est récolté et celui où il est conditionné.



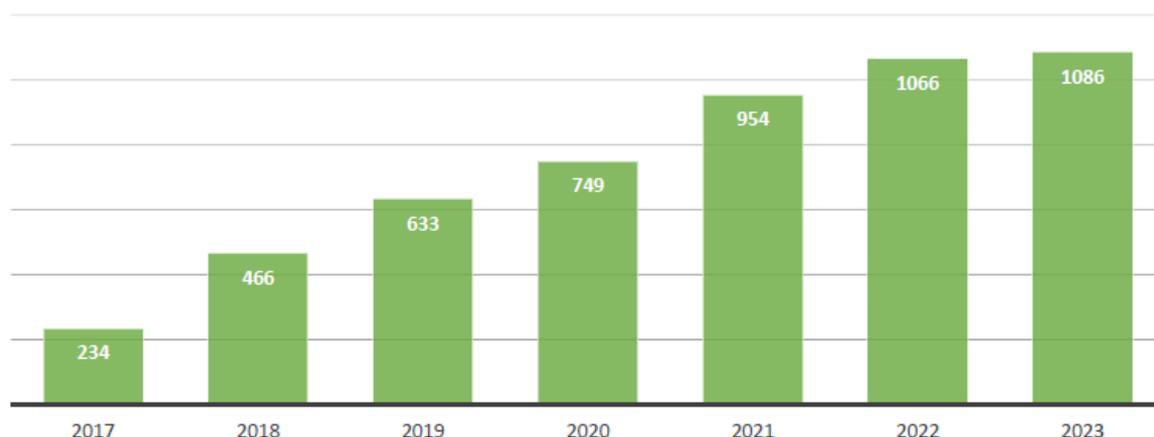
Pour répondre aux attentes des Français en matière d'identification de l'origine de leurs produits et de proximité, la filière des légumes en conserve et surgelés s'appuie sur le logo « Fruits & Légumes de France ». Ce logo est utilisé pour permettre aux consommateurs de repérer facilement les légumes cultivés, récoltés, transformés et conditionnés en France.

Une présence multipliée par près de cinq en six ans

Depuis son adoption par la filière en 2017, le nombre de références sur lequel ce logo est apposé a été multiplié par près de 5, de 234 à ses débuts à 1 086 en 2023. 136 nouvelles références ont rejoint la démarche depuis 2021. Les *Légumiers de Demain* s'engagent à continuer à déployer ce moyen simple d'identifier l'origine française de leurs produits.

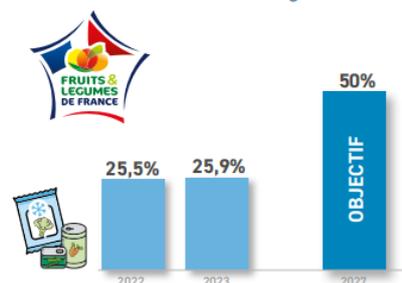
Nombre de références de légumes en conserve et surgelés labélisées Fruits et légumes de France

Source : ANIFELT / UNILET 2023



Part des achats labélisés Fruits & Légumes de France

Il s'agit en effet de se donner les moyens d'atteindre l'objectif qu'il se sont fixé pour 2027, qui vise à le voir figurer sur 50 % des légumes en conserve et surgelés achetés par les consommateurs en magasin. En 2023, cette proportion était de près de 26 %, en progression de +0,4 pts par rapport à 2022.





Enquête :

une incitation à l'achat des légumes en conserves et surgelés

« Fruits et Légumes de France » : un logo incitatif à l'achat connu par près de 6 Français sur 10

Le logo « Fruits et Légumes de France », établi en 2017 pour le secteur des légumes en conserve et surgelés, facilite l'identification sur les emballages de l'origine française des légumes. Il est désormais connu par 58 % des Français, une proportion en hausse de + 5 pts vs 2020. Ils considèrent que sa présence est un facteur d'incitation à l'achat : à 76 % pour les conserves et 78 % pour les surgelés.

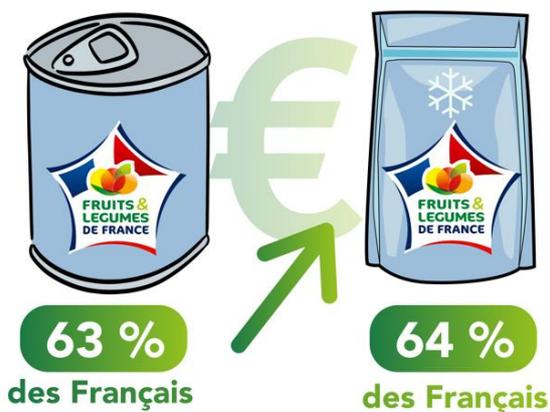
Un logo connu par



58%
des Français
↑ +5 pts
VS 2020

Source : Enquête UNILET / CSA 2024 VS 2020 © ADOCOM-RP

Les Français prêts à payer plus pour l'origine française



Source : Enquête UNILET / CSA 2024 © ADOCOM-RP

Un logo incitatif à l'achat



Source : Enquête UNILET / CSA 2024 © ADOCOM-RP

La population prête à payer plus pour l'origine française

Les Français se disent prêts à consacrer un budget plus conséquent pour acheter des légumes transformés d'origine française. Une proportion en augmentation pour les conserves, 63 % en 2024 vs 58 % en 2020, et stable pour les surgelés : 64 % vs 63 %.

Alternatives aux produits phytosanitaires : un programme de recherche de 3,9 millions d'euros pour la gestion de l'enherbement

Ces dernières années, les analyses et les rapports ont relayé unanimement la même alerte : malgré l'adoption volontaire de bonnes pratiques phytosanitaires, les agriculteurs ne sont pas armés pour faire face aux prochaines évolutions réglementaires. Pour les seuls légumes en conserve et surgelés, 77 usages d'importance agronomique majeure sont menacés et les 15 cultures de l'interprofession sont concernées.

Pour les fruits et légumes transformés, la gestion de l'enherbement fait partie des priorités. D'ores et déjà engagée dans la transition, les travaux de recherche menés par la filière des légumes en conserve et surgelés enregistrent des résultats concrets sur le terrain : 40% des surfaces de haricots et 75% des champs de carottes sont entretenus par désherbage mécanique, tandis que le désherbage ultra localisé concerne déjà 800 ha d'oignons et 100 ha d'haricots.

Pour continuer et accélérer les avancées, l'UNILET a contribué significativement à la co-construction du Plan de Souveraineté Fruits et Légumes, et plus récemment au « PARSADA » : plan d'action stratégique pour l'anticipation du potentiel retrait européen des substances actives et le développement de techniques alternatives pour la protection des cultures. Dans ce cadre, la filière figure parmi les trois premiers projets bénéficiant de l'engagement de l'État pour leur mise en œuvre.

3,9 millions d'euros pour anticiper le retrait de substances actives

Le projet retenu en début d'année 2024 s'intitule 1^{er} DECCLIC, et son ampleur est inédite pour le consortium des partenaires mobilisés. Il a pour objectif d'élaborer de nouvelles stratégies de régulation des adventices, permettant de faire face au retrait potentiel des substances actives largement utilisées pour lutter contre les dicotylédones (chardons, etc.) sur les cultures destinées à la transformation (légumineuses, légumes, pommes de terre, pavot médicinal).

Grâce à un investissement de 3,9 millions d'euros sur cinq ans, accordé dans le cadre de la Politique de planification écologique, le programme 1^{er} DECCLIC déploiera des travaux de recherche sur 20 cultures pour développer des alternatives durables aux retraits potentiels, tout en réduisant l'utilisation des phytosanitaires. Ce projet mobilise les acteurs de la recherche publique (INRAE), les instituts et organisations techniques collectives des filières (UNILET, SONITO, ARVALIS, TERRES INOVIA, Inov3PT), ainsi que des acteurs du développement (Chambre d'agriculture du Loiret) et du secteur privé (Francopia).

Une démarche innovante et inédite

Ensemble, ils s'engagent simultanément pour des travaux de recherche visant à trouver des alternatives durables et opérationnelles, en exploitant tous les leviers disponibles et pour une dynamique de réduction des phytosanitaires de synthèse. Ces travaux permettront :

- d'établir des références agronomiques inédites pour ces productions spécialisées (comme les seuils de nuisibilité pour cibler les interventions indispensables)

- d'innover avec des matériels guidés par l'imagerie et l'intelligence artificielle pour réduire l'usage des herbicides
- de travailler à la gestion des enherbements en actionnant des leviers à l'échelle du système agronomique et pour l'ensemble de la rotation et non plus seulement à la plante / parcelle.



PLAN D'ACTION GESTION DE L'ENHERBEMENT : LES 5 IDÉES CLÉS

- ► Développer simultanément les travaux recherche – expé sur les cultures menacées ◀ ◀
Objectif : axes 2 & 3 : 10 références / culture / levier

Axe 1

Connaissance des bioagresseurs

- Evaluer les **seuils de nuisibilité par culture** pour mieux raisonner les pratiques



Axe 2

Solutions à l'échelle de la plante

- Adapter les **agro-équipements** aux cultures (et vice-versa)
- **Éviter ou réduire** le plus rapidement possible le recours aux **substances menacées de retrait** et donner accès aux SA à meilleur profil pour certaines cultures

Axe 4

Transfert et déploiement auprès des agriculteurs

- **Faciliter l'acquisition et la démonstration et le partage des références**

Axe 3

Solutions à l'échelle de la parcelle et du paysage

- **Reconcevoir le système de culture** (rotation, mesures prophylactiques, ...) en co-construction avec les agriculteurs et les acteurs aval pour un partage des enjeux et des risques



Des légumes qui participent à la souveraineté alimentaire

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 ses voisins européens qui sont ses 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-approvisionnement⁴ » 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 57% d'auto-approvisionnement français, les surgelés montrent en revanche plus de fragilités avec un taux 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).



⁴ Transformation FR issue de matières premières agricoles FR – exports / consommation totale en volume (%)

Le plan repose sur plusieurs 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 les 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-alimentation 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.



Une stratégie de reconquête de la souveraineté à condition de rétablir la **compétitivité** et de répondre aux enjeux de la **transition agro-écologique**

* Tenant compte d'un auto-alimentation à 45%



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 Fédération française des Industries d'Aliments Conservés (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 filière :

La filière des légumes transformés représente 1/3 des surfaces de légumes cultivés en France, 4 500 producteurs et 23 sites de production de légumes en conserve et surgelés. Elle génère 10 000 emplois directs et des milliers d'emplois indirects qui participent à la vitalité des territoires.

Site internet :
legumes-info.fr/

Contact presse :

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

