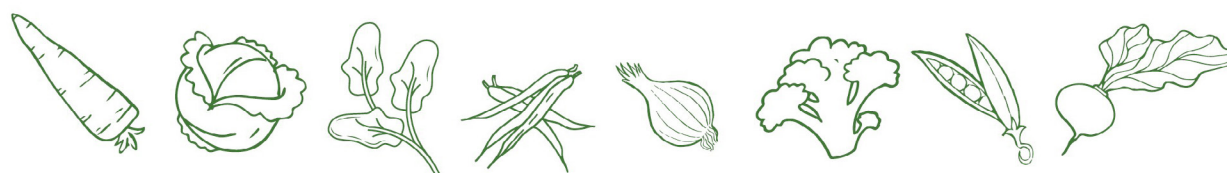


LÉGUMES EN CONSERVE ET SURGELÉS : DANS UN CONTEXTE SOUS TENSION LES LÉGUMIERS POURSUIVENT LEURS ENGAGEMENTS POUR VÉGÉTALISER LES ASSIETTES DES FRANÇAIS, TOUT EN PRÉSERVANT LA COMPÉTITIVITÉ ET LA DURABILITÉ DES ACTEURS DE LA FILIÈRE

UNILET, l'Interprofession des légumes en conserve et surgelés, vient d'organiser sa rencontre annuelle des Légumiers. L'événement a réuni près d'une centaine de producteurs, industriels, représentants des pouvoirs publics, partenaires et autres filières végétales pour échanger sur le thème « *L'avenir nous appartient, les Légumiers déterminés* ». Souveraineté, conduite des transitions et collectif étaient les maîtres mots de cette journée pour l'Interprofession qui représente 1/3 des surfaces françaises de légumes, 4 500 producteurs et 23 sites de fabrication répartis sur 3 grands bassins de production en France.

Malgré un marché en tension avec des baisses de production agricole et industrielle, et une consommation qui s'érode, 1 portion de légumes sur 4 reste en conserve et surgelés. Les Légumiers poursuivent leurs engagements en matière de responsabilité sociétale, conscients du rôle que leurs produits ont à jouer pour favoriser la végétalisation des assiettes des Français, en particulier grâce à leur accessibilité, leur diversité, leur disponibilité, leur praticité.

La Journée des Légumiers a notamment permis de dévoiler le premier rapport de la démarche « *Les Légumiers de Demain* » amorcée en 2022. Sur le terrain, les avancées sont réelles et apportent des réponses concrètes aux attentes de la société, des consommateurs, des clients de la filière ainsi que des pouvoirs publics. Basée sur la référence internationale en la matière, la norme ISO 26000, la démarche « *Les Légumiers de demain* » s'inscrit dans une logique progrès, pilotée par des indicateurs mesurables et partagés. L'Interprofession a en effet fait le choix d'une approche structurée, exigeante et reconnue pour une démarche articulée autour de 3 axes : préservation des ressources, pérennité économique & vitalité territoriale, consommation saine & responsable.



Eric Legras, Légumier Président de l'UNILET, a réaffirmé le cap collectif devant les Légumiers :

« Dans une période économique difficile, la tentation est grande de se replier sur soi. Nous l'avons déjà expérimenté. Quand la filière va mal, le collectif est un facteur de résilience. Nous avons tous - producteurs et industriels - intérêt à affronter ensemble les transitions à mener et à développer ensemble les programmes de recherche, les plans d'investissement. Nous n'en serons que plus résilients et compétitifs. C'est toute l'ambition de la démarche des Légumiers de demain : montrer nos pratiques, réfléchir nos démarches de progrès, en transparence, et aller chercher ensemble la valeur et la durabilité au service de tous les acteurs de la filière ».



72 % des fermes détentrices d'une certification environnementale

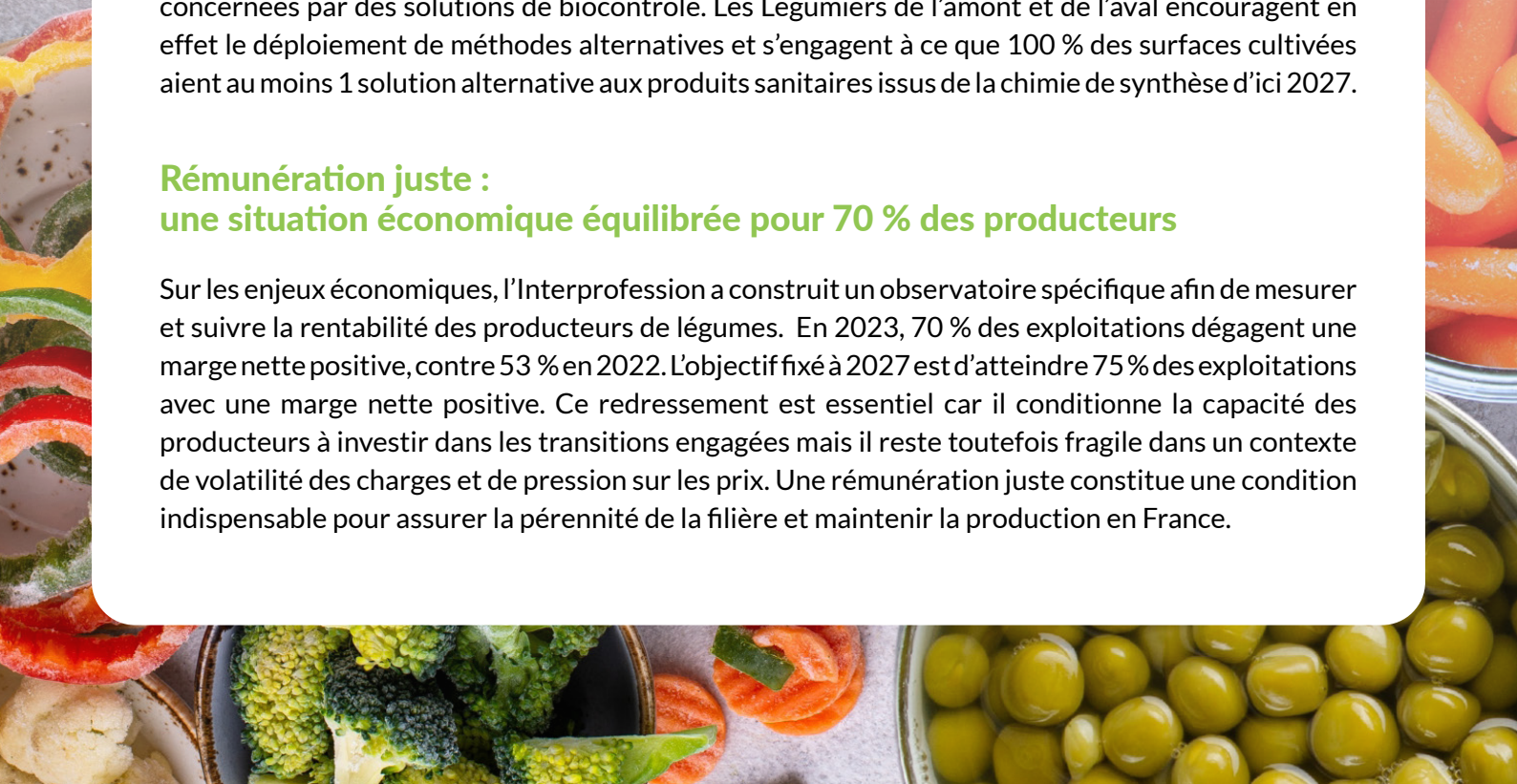
« Les Légumiers de Demain » enregistrent des avancées significatives sur la reconnaissance de leurs bonnes pratiques agricoles. Les exploitations produisant des légumes pour les conserves et les surgelés engagées dans une certification environnementale reconnue sont déjà passées de 61 % en 2021 à 72 %, pour un objectif de 75 % fixé à 2027. De plus, leur niveau d'exigence a augmenté puisque le nombre de fermes ayant obtenu une Certification de niveau 2 a progressé de +20 % en 6 ans.

50 % des surfaces de haricots et carottes en désherbage mécanique

Les pratiques alternatives permettant un retrait progressif des substances actives de synthèse se diffusent progressivement. Le désherbage mécanique est ainsi utilisé sur 50 % des surfaces de haricots et de carottes. Des rotations longues sont appliquées sur plus de 40 % des parcelles et jusqu'à 70 % dans certaines régions. 23 % des surfaces de légumes destinés à la transformation sont concernées par des solutions de biocontrôle. Les Légumiers de l'amont et de l'aval encouragent en effet le déploiement de méthodes alternatives et s'engagent à ce que 100 % des surfaces cultivées aient au moins 1 solution alternative aux produits sanitaires issus de la chimie de synthèse d'ici 2027.

Rémunération juste : une situation économique équilibrée pour 70 % des producteurs

Sur les enjeux économiques, l'Interprofession a construit un observatoire spécifique afin de mesurer et suivre la rentabilité des producteurs de légumes. En 2023, 70 % des exploitations dégagent une marge nette positive, contre 53 % en 2022. L'objectif fixé à 2027 est d'atteindre 75 % des exploitations avec une marge nette positive. Ce redressement est essentiel car il conditionne la capacité des producteurs à investir dans les transitions engagées mais il reste toutefois fragile dans un contexte de volatilité des charges et de pression sur les prix. Une rémunération juste constitue une condition indispensable pour assurer la pérennité de la filière et maintenir la production en France.



Consommation responsable : des repères de nutrition et d'origine facilement identifiables

La filière des légumes en conserve et surgelés assume pleinement son rôle dans la politique de santé publique en faisant de ces légumes un levier concret d'accès à une alimentation saine pour tous. Les légumes en conserve et surgelés ont un rôle à jouer au moment où seuls 13 % des adultes et 9 % des enfants atteignent les recommandations officielles « au moins 5 fruits et légumes par jour ». Les professionnels soutiennent notamment le Nutri-Score comme repère simple et utile pour les consommateurs. 97 % des volumes consommés de légumes en conserve et surgelés sont classés A ou B au Nutri-Score, dépassant largement l'objectif initial fixé à 80 %.

De plus, afin de guider les consommateurs vers une consommation responsable et locale, la filière a fait le choix de la transparence en affichant l'origine française sur ses produits. Sur les légumes comme les pois, 2/3 des achats de conserves et surgelés affichent l'origine française ; pour le haricot, la proportion est de 54 %. En moyenne, sur l'ensemble de l'offre de légumes en conserve et surgelés proposée en rayon, 38 % des achats sont labellisés origine France, pour un objectif fixé à 50 % à horizon 2027.

Pour en savoir + découvrez le rapport RSO complet



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.