

BILAN 2024

## BELLE RESISTANCE DES LÉGUMES EN CONSERVE ET SURGELÉS : UN POTENTIEL A CONFIRMER POUR ACCOMPAGNER LA VEGETALISATION DES ASSIETTES DES FRANÇAIS

D'après les derniers chiffres de Kantar<sup>1</sup> pour l'Interprofession française des légumes en conserve et surgelés (UNILET), les légumes transformés enregistrent une évolution positive de leurs ventes en valeur en magasins en 2024, dans un contexte où les achats de produits alimentaires restent pénalisés malgré l'accalmie sur les prix. Les Français ont en effet augmenté leurs dépenses de légumes surgelés de +5,6 % et de +1,2 % pour les légumes en conserve sur 1 an.

En volume, les légumes vendus surgelés enregistrent même une progression notable de +3,2 % de leurs achats en 2024. En revanche, les légumes en conserve sont pris dans un paradoxe : alors que les Français disent vouloir végétaliser leurs assiettes, ils enregistrent en 2024 une diminution des achats à -2,6 % en volume. Une déconsommation entraînée par les foyers aux revenus limités. Il faut dire que plus d'1 foyer sur 2 est désormais positionné comme « vulnérable », contre 43 % en 2023.

Pourtant, les Français savent que les légumes transformés constituent un moyen simple de manger des légumes, comme le montre l'enquête menée par l'Institut CSA pour l'UNILET<sup>2</sup>. Ils sont 93 % à s'accorder à le dire pour les conserves et 94 % pour les surgelés. Ces types de légumes favorisent en effet 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 conserve ou surgelés ; leurs qualités nutritionnelles sont très bonnes et permettent de cuisiner rapidement une grande variété de plats.* ».



<sup>1</sup> Kantar pour Unilet, Légumes en conserve et légumes surgelés 2024

<sup>2</sup> Enquête menée pour UNILET par l'institut CSA en mai 2024 auprès d'un échantillon représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus : 1004 interviews.

## Plus de légumes surgelés dans les paniers des Français

En 2024, les achats de **légumes surgelés** progressent de +3,2 % en volume par rapport à 2023. Toutes les classes socio-économiques augmentent leurs achats, mais ce sont les foyers seniors et familles qui contribuent le plus au développement des volumes.

Une belle croissance des légumes surgelés portée par les mono-légumes et les mélanges, alors que les légumes Cuisinés et le Bio sont pénalisés par le départ d'acheteurs, traduisant la sensibilité au prix croissante sur le marché. Ce sont d'ailleurs les marques de distributeurs (MDD) qui se démarquent sur la catégorie, reflétant une recherche d'accessibilité.

Parmi les mono-légumes surgelés enregistrant les plus fortes hausses d'achats en volume, les courgettes se démarquent. Elles enregistrent en effet une croissance de +24% comparé à 2023. Elles comptent 11 % de foyers acheteurs. Les brocolis arrivent en deuxième position, avec une augmentation des achats de +14 %. Ils comptent 21,6 % de foyers acheteurs. Enfin, les haricots verts, qui figurent parmi les légumes surgelés les plus vendus, aux côtés des épinards, sont en hausse de +10 % en volume, près de 28 % des foyers en achètent. Les poêlées surgelées progressent également de +11 % en volume, avec 31% de foyers acheteurs.

## Les légumes en conserve pris dans un paradoxe

Le marché des **légumes en conserve** continue de perdre des volumes pour la 2<sup>e</sup> année d'affilée. L'inflation compense le recul des volumes (-2,6% vs 2023) mais celle-ci commence à se dissiper. Un recul qui s'explique aussi bien par des achats moins fréquents que par des paniers plus petits. Cette déconsommation est exclusivement entraînée par les foyers aux revenus limités et notamment les familles.

Hormis quelques exceptions, toutes les offres souffrent en termes de volumes. Les petits pois figurent parmi les légumes en conserve les plus achetés en magasins. Ils comptent 43 % de foyers acheteurs. En 2024, ce sont même les seuls à tirer leur épingle du jeu. Leurs ventes en volume sont en effet en progression de +0,4 % en 2024 comparé à 2023 et de +1,5 % en valeur.



## Conserves et surgelés : la végétalisation des assiettes facilitée

Légumes de plein champ, de plein air et de saison, les légumes transformés, en conserve ou surgelés, sont déjà préparés pour être proposés dans de multiples formats, du mini au maxi emballage. Conserves et surgelés permettent 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.



## Enquête

### 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)



#### 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/](http://legumes-info.fr/)