

DOSSIER DE PRESSE



UNiLet
Interprofession
des légumes
en conserve
& surgelés



CONFÉRENCE DE PRESSE - 9 FÉVRIER 2023



**UNE FILIÈRE
ENGAGÉE
MAIS MENACÉE**

LES LÉGUMIERS DE

**DEMAIN SE
MOBILISERONT !**



LA FILIÈRE DES LÉGUMES EN CONSERVE ET SURGELÉS ENGAGÉE MAIS MENACÉE, LES LÉGUMIERS DE DEMAIN SE MOBILISENT !

Consommés au quotidien par la quasi-intégralité des Français et de manière hebdomadaire par 1 foyer sur 2¹, les légumes en conserve et surgelés répondent à l'attente sociétale de végétaliser davantage l'assiette et de limiter le gaspillage. 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 en phase avec les attentes des consommateurs.

Engagés, les professionnels des légumes en conserve et surgelés ont lancé leur démarche de responsabilité sociétale collective « Les Légumiers de demain » avec des objectifs et des indicateurs clairement définis à horizon 2030 pour une filière durable. Pour autant, la filière est menacée. C'est pourquoi elle s'est pleinement associée aux côtés du Gouvernement pour l'élaboration du futur Plan de souveraineté fruits et légumes et attend désormais son annonce au Salon de l'Agriculture, et que les moyens - pas que financiers - soient à la hauteur des ambitions annoncées.

La filière est en effet confrontée à une conjonction de difficultés historiques : flambée des coûts de production à l'amont comme à l'aval, vulnérabilité des cultures légumières au changement climatique, désorganisation des ateliers industriels et récente désaffection des agriculteurs, attirés par des cultures plus rentables ou découragés par la fragilisation des moyens de production (eau et protection des cultures). Cette situation fragilise grandement les acteurs de la filière des légumes en conserve et surgelés. Des difficultés qui s'ajoutent à un contexte d'érosion progressive de sa compétitivité comme en témoigne l'évolution négative depuis 20 ans de sa balance commerciale (-260 millions d'euros en 2021, soit 4,5 fois de plus qu'en 2002).

Cyrille AUGUSTE, Président de l'UNILET souligne : « *Les professionnels sont pleinement mobilisés et responsables pour répondre aux enjeux de notre filière et assurer son avenir. C'est tout le sens de notre démarche « les légumiers de demain », pensée avec des engagements de tous les acteurs, à horizon 2030 - pour une filière pérenne et durable. Nous appelons le Gouvernement à annoncer un plan de souveraineté à la hauteur de nos enjeux et des ambitions exprimées durant les réunions de travail. L'UNILET est pleinement investie, au nom de chaque Légumier. »*



¹ Source : Etude CSA pour UNILET, déc. 2020.



LES LÉGUMIERS SE MOBILISENT ET ATTENDENT UN PLAN DE SOUVERAINETÉ AMBITIEUX

Les professionnels de filière s'engagent désormais dans une démarche de responsabilité sociétale collective « Les Légumiers de Demain ». Ils entendent également contribuer activement au projet de Plan de Souveraineté Alimentaire initié par le Gouvernement.

► Les légumiers de demain : une feuille de route claire, crédible et durable pour la filière



**LES LÉGUMIERS
DE DEMAIN**

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

Issue d'une initiative volontaire et globale, ce travail a mobilisé l'ensemble des acteurs de la filière. La démarche est articulée autour de 3 axes interdépendants : performance environnementale, performance économique et sociale et performance qualité et nutrition. 10 engagements chiffrés prioritaires à atteindre d'ici 2027 ont été définis. Ce socle commun à la fois ambitieux et porteur de sens doit permettre de fédérer et mobiliser l'ensemble de la filière et les parties prenantes clés, pour réfléchir

ensemble sur son avenir et le devenir de nos assiettes.

► Plan de souveraineté Fruits et légumes : de fortes attentes pour la filière

Unilet a participé aux travaux d'élaboration du futur plan du gouvernement visant à renforcer la souveraineté nationale et européenne des secteurs fruits et légumes. Ce plan doit permettre à notre filière d'atteindre, à horizon 2030, 52% de production et transformation nationales dans la consommation française mais également d'augmenter la consommation des plus petits consommateurs. Pour autant, elle appelle à la vigilance sur certains points, d'importants moyens seront nécessaires pour l'atteinte de ces objectifs stratégiques. La disparition accélérée de solutions phytosanitaires, l'intensification des effets du changement climatique, les enjeux liés à l'énergie et l'envolée des cours des matières premières justifient à eux seuls de décupler les moyens de recherche – publique, collective et privée – à destination de la filière des légumes en conserve et surgelés. L'implémentation de ces solutions dans ses modes de production demandera elle aussi des soutiens aux investissements. Enfin, la mise en place d'une réglementation plus juste et opérationnelle est indispensable pour réduire les situations de distorsions de concurrence encore trop souvent constatées.

A propos de la filière

La filière des légumes en conserve et surgelés représente 1/3 des surfaces de légumes cultivés en France, 4 500 producteurs et 23 sites de transformation.

La filière des légumes en conserve et surgelés contribue à la souveraineté alimentaire de la France, et de l'Europe, et participe à la décarbonation de l'alimentation.

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.

Site internet :
legumes-info.fr/



SOMMAIRE



LA FILIERE EN CHIFFRES CLES

P.4

CONJONCTURE 2022

P.5

ATOUTS

LES LEGUMES EN CONSERVE ET SURGELES : DES PRODUITS ACCESSIBLES, SAINS ET DURABLES EN PHASE AVEC LES ENVIES DES FRANÇAIS

P.10

ENJEUX

DES MOYENS DE PRODUCTION SOUS TENSION DANS UNE SITUATION ECONOMIQUE ET CLIMATIQUE DIFFICILE

P.17

SOLUTIONS

UNE MOBILISATION COLLECTIVE EN REPONSE AUX DEFIS DE LA FILIERE : « LES LÉGUMIERS DE DEMAIN » ET LE PLAN DE SOUVERAINETE ALIMENTAIRE

P.26

En savoir plus

LES LEGUMES EN CONSERVE ET SURGELES : UNE ACTIVITE SAISONNIERE DE PROXIMITE

P.39

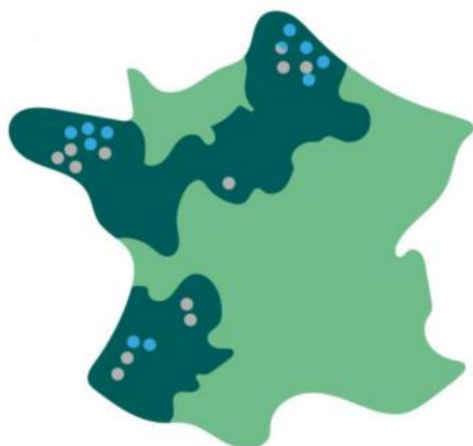


CHIFFRES CLES



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 %

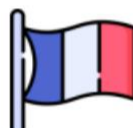
des volumes agricoles
contractualisés avec les industriels

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**



CONJONCTURE 2022

CONSOMMATION DES MENAGES : LE RETOUR AUX HABITUDES PRE-COVID

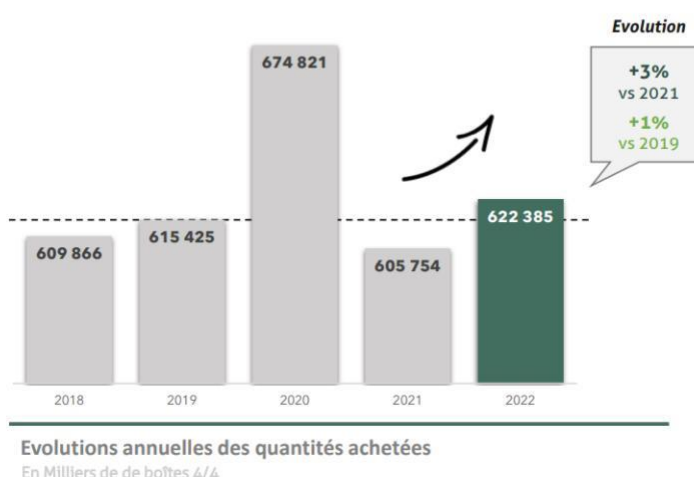
Conserves : les achats repartent à la hausse en 2022

En 2022, les Français ont acheté plus de 622 millions de conserves de légumes ! En effet, après avoir atteint des niveaux d'achats des ménages historiques en 2020, année marquée par la crise Covid et les confinements, puis un repli en 2021 en raison des stocks restés dans les placards, les achats de conserves de légumes sont repartis à la hausse en 2022.

L'an passé, les achats des ménages ont ainsi progressé de +3 % comparés à 2021, pour renouer avec un niveau de consommation comparable à l'avant-crise (+1 % vs 2019). 95 % des foyers français consomment aujourd'hui des légumes en conserve².



HAUSSE DES ACHATS À UN NIVEAU SUPÉRIEUR À 2021 ET 2019



La hausse des achats en volumes concerne aussi bien les **marques nationales**, avec une augmentation de +10 % sur 1 an, que les **Marque De Distributeurs économiques**, en progression de +8 % vs 2021.

² Source : Kantar pour Unilet 2022, Légumes en conserve_Grands et moyens légumes.



Surgelés : les achats retrouvent leurs niveaux pré-covid

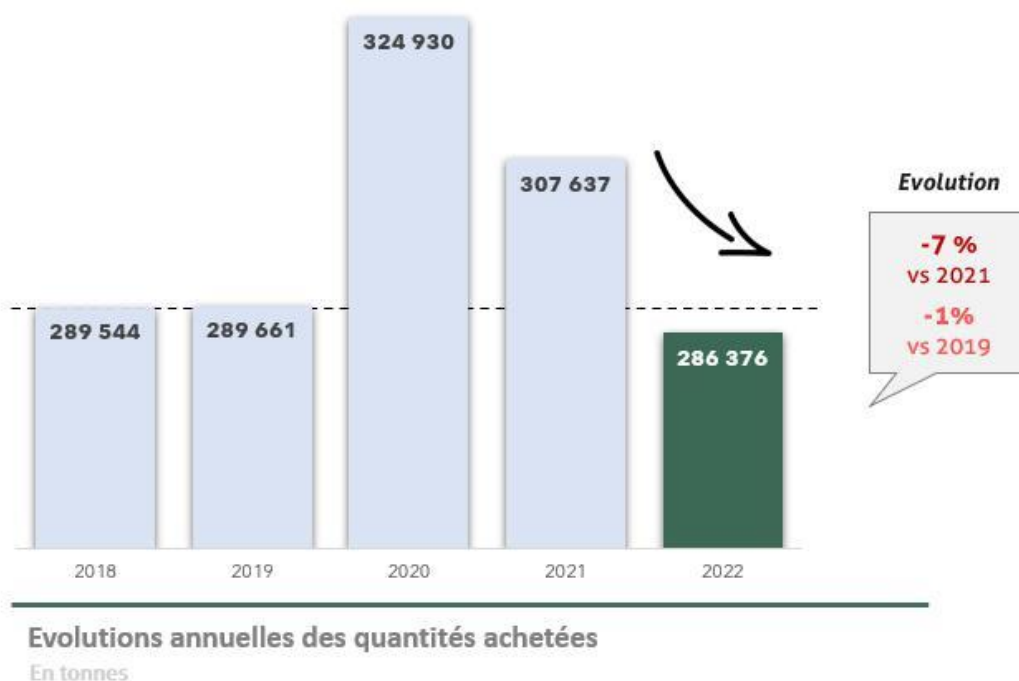
Après le succès record des légumes surgelés durant la période covid de 2020 et, dans une moindre mesure, en 2021, les achats des ménages retrouvent leurs niveaux pré-crise.

En effet, en 2022, les ventes pour la consommation à domicile se retrouvent au même niveau qu'en 2019, la dernière année de référence, avec 286 376 tonnes de légumes vendus surgelés, soit -1 % vs à 2019³. Il s'agit de la catégorie la plus vendue du rayon surgelés et 84 % des foyers français en consomment !

Leur recul de -7 % par rapport à 2021 peut en particulier s'expliquer par une moindre exposition sur les points de vente, notamment en raison d'une disponibilité réduite due aux aléas météo ainsi que d'une plus grande place laissée aux produits à succès durant la canicule, comme les glaces... De plus, ce ralentissement des ventes par rapport à 2021 est à relativiser puisque le phénomène a touché de nombreuses autres catégories, davantage pénalisées que les légumes, comme les pizzas (-23 %) ou les poissons (-13 %).



ACHATS À DOMICILE DES LÉGUMES EN CONSERVE



³ Source : Kantar pour Unilet 2022, Légumes en conserve_Grands et moyens légumes.



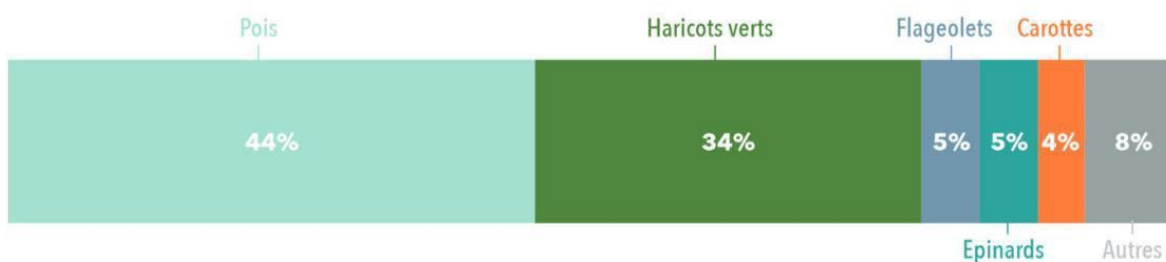
PRODUCTION : L'ACTIVITE 2022 VICTIME DE PHENOMENES METEOS EXTREMES

Des cultures handicapées par l'accumulation de phénomènes météo imprévisibles

En 2022, les cultures des légumes ont souffert de différents phénomènes météo selon les régions, notamment de gels tardifs, de grêle, de vents de sable et de canicule. Ces phénomènes, combinés au manque d'irrigation qui a empêché la bonne croissance des légumes ainsi qu'à la défection de certains agriculteurs au profit de cultures plus rentables et moins fragiles, ont eu d'importantes répercussions sur les volumes de légumes cultivés et récoltés en 2022.

Les pois et haricots, qui représentent près de 80 % des surfaces de légumes cultivés pour la conserve et le surgelé et 60 % des volumes récoltés, ont ainsi vu leur production reculer en 2022.

RÉPARTITION DES PRODUCTIONS en hectares



Source : Bilan économique Unilet

Le **haricot** (vert et beurre) a vu ses récoltes reculer de -16 % en 2022 comparé à 2021. Son rendement technique, c'est-à-dire le volume récolté sur 1 ha est en recul de -6 %, et s'établit à 12,2 tonnes brut par hectare récolté.

De même, les récoltes de **petits pois** sont en repli en 2022. Les volumes récoltés ont diminué de -8 % en 2022 comparé à 2021 et le rendement technique s'établit à 6,6 tonnes brut/ ha récolté, soit -5 % vs 2021.



Transformation : une activité ralentie en 2022

Les premiers retours des entreprises de transformation des légumes en conserve et surgelés sur l'année 2022 confirment une diminution de la production. Les irrégularités constatées en matière d'approvisionnements ont eu un impact sur les plans de charge industriels, avec un fonctionnement sous-capacitaire lors de la transformation de certaines espèces. Ces perturbations ne sont pas sans effet sur la rentabilité des outils industriels, qui ont également dû faire face à des fermetures temporaires.

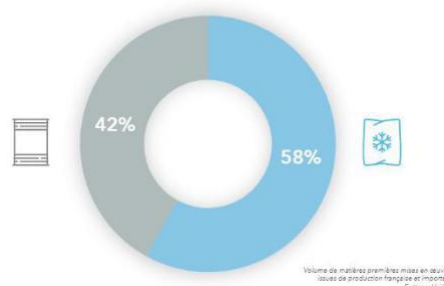
En conséquence, des volumes inférieurs à leurs attentes, comme pour le haricot, dont les volumes récoltés ont été inférieurs de -11 % par rapport aux volumes prévisionnels. Certaines régions comme la Bretagne ont même vu le quart de leurs volumes prévisionnels non réalisés.

Les ateliers ont donc réceptionné moins de légumes à transformer et ont également dû en écarter davantage pour maintenir un haut niveau de qualité. En effet, les excès de chaleur ont entraîné une recrudescence de légumes non-conformes aux cahiers des charges des entreprises. Plus nombreux qu'à l'habitude, les légumes concernés par des non-conformités n'ont pas pu être transformés. Il s'agit en particulier de pois trop durs ou de haricots ayant trop de grains ou de fils dans leurs gousses.

RAPPEL : des transformations davantage destinées au surgelé

On observe depuis quelques années une diminution des volumes mis en conserve et davantage de fabrications en surgelé. En 2021, 42% des volumes livrés aux usines étaient destinés à l'appertisation (conserve) et 58% des volumes valorisés en surgelé. 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.

RÉPARTITION DES LÉGUMES SELON
LEUR MODE DE CONSERVATION



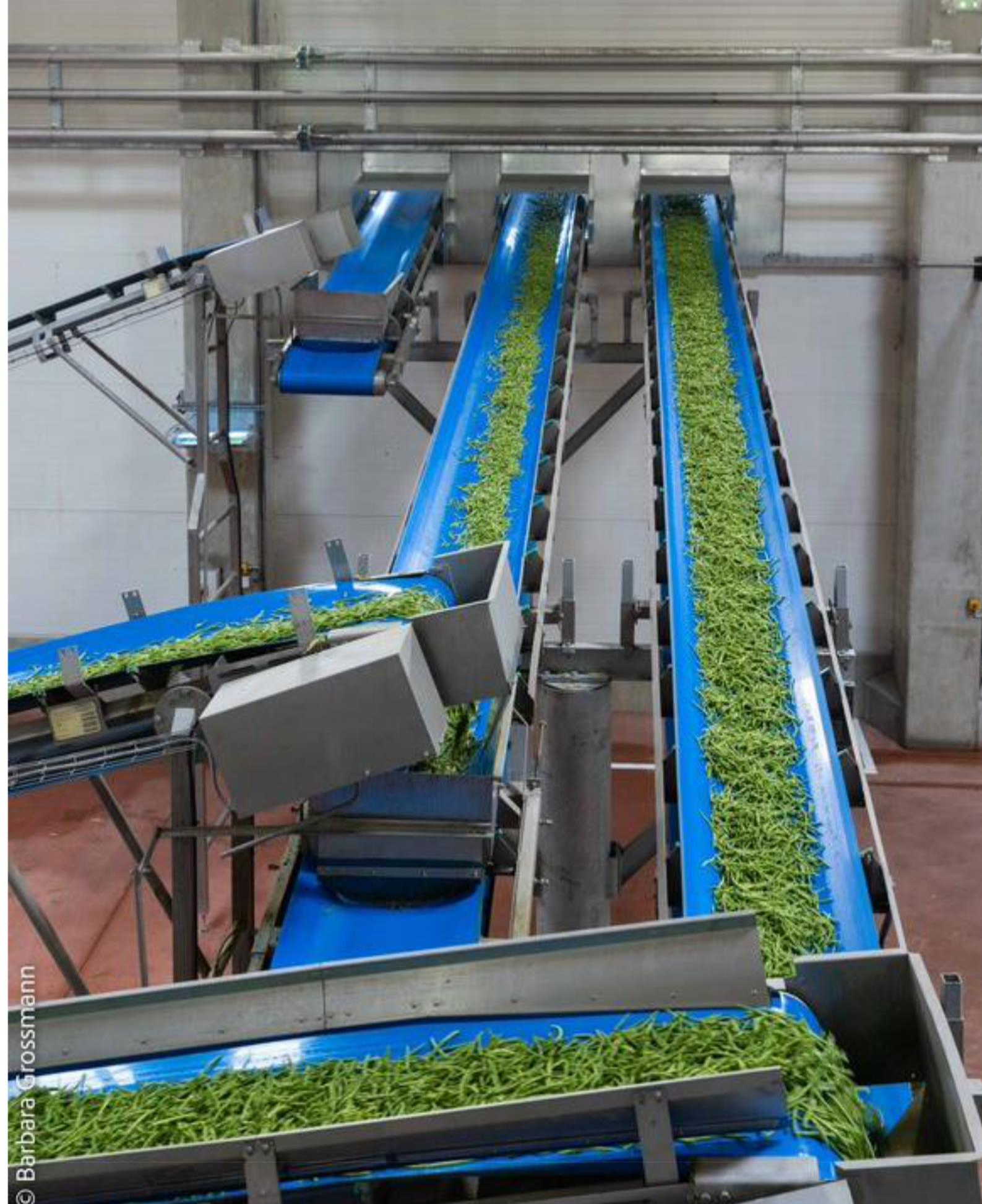
Zoom sur le haricot : 170 millions de boîtes et 110 millions de sachets produits en 2021

En 2021, les conserveries ont produit près de 170 000 tonnes $\frac{1}{2}$ brut de haricots, soit 170 millions de boîtes (850 ml). Haricots verts et haricots beurre réunis représentent 31% des fabrications françaises de conserves de légumes. En surgelé, les haricots représentent plus d'1/4 des fabrications françaises avec un peu plus de 110 000 tonnes transformées en 2021 soit l'équivalent de 110 millions de sachets (1 kg) de haricots surgelés.



NB : 1 ha de haricots permet de fabriquer environ 26 500 boîtes (850 ml) ou 12 000 sachets de 1 kg.





© Barbara Grossmann





ATOUTS

LES LÉGUMES EN CONSERVE ET SURGELÉS :

DES PRODUITS ACCESSIBLES, SAINS ET DURABLES EN PHASE AVEC LES ATTENTES DES FRANÇAIS

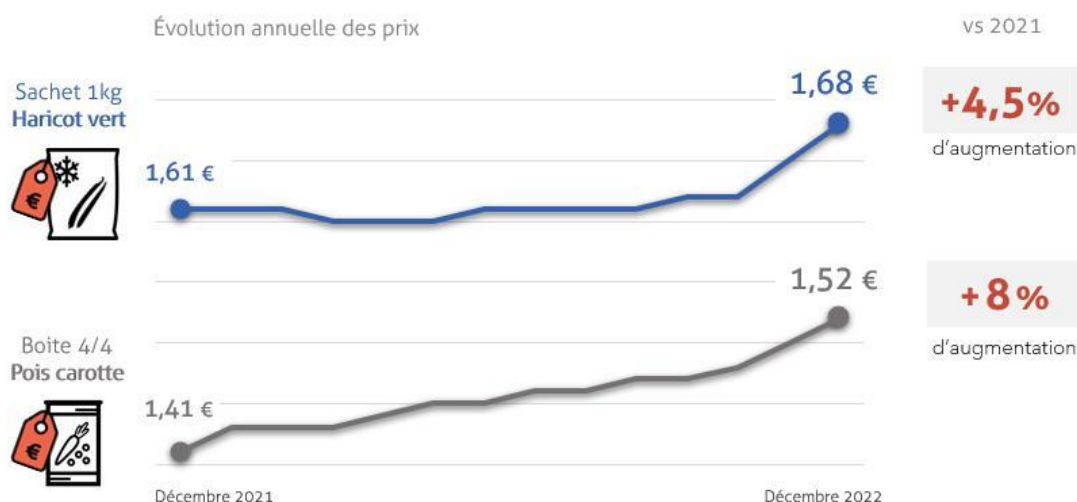


UN BUDGET MAÎTRISÉ POUR UN QUOTIDIEN FACILITÉ

Les consommateurs français sont particulièrement sensibles et attentifs à l'évolution des prix alimentaires et 84 % d'entre eux disent avoir l'intention d'agir pour maîtriser leurs dépenses⁴. Les légumes en conserve et surgelés constituent pour eux un moyen de continuer à consommer des légumes tout en maîtrisant leur budget.

Une croissance des prix maîtrisée

Dans la spirale inflationniste à laquelle les Français sont confrontés+ 12,1 % en 2022⁵, les légumes en conserve et surgelés restent accessibles au plus grand nombre. Ils restent des légumes du quotidien, consommés par la quasi-intégralité des Français et de manière hebdomadaire pour 1 foyer sur 2. En 2022, malgré la flambée des coûts de production, les prix des légumes en conserve et surgelés affichent en 2022 des hausses maîtrisées : +4,5 % sur un sachet d'haricot surgelé et 8% pour une boîte 4/4 de pois-carotte.



Source : Kantar décembre 2022 – Prix moyen, évolution annuelle (%)

Les légumes en conserve et surgelés permettent ainsi au plus grand nombre d'accéder facilement, pour un prix stable, même hors saison, à tous leurs légumes préférés pour varier les plaisirs avec de nombreuses recettes simples ou élaborées tout au long de la semaine.

⁴ Source : Kantar Worldpanel 2023

⁵ Source : Insee, indice des prix à la consommation décembre 2022



Légumes en conserve et surgelés : le bon plan 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. 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.

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 !

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. ().



DES PRODUITS AU CŒUR DES NOUVELLES ATTENTES SOCIETALES

D'après une récente analyse de Kantar Worldpanel (2023), les offres écologiques, le végétal et le local reviennent dans les paniers des Français depuis septembre 2022 en raison de leur inquiétude quant au réchauffement climatique.

L'origine française facilement identifiable

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.



L'enquête UNILET / CSA menée en 2020 a révélé l'importance de ce logo, connu par plus de 1 Français sur 2 et incitatif à l'achat pour 8 Français sur 10.



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.



Des produits respectueux des saisons

L'organisation de la filière des légumes en conserve et surgelés repose sur le respect des cycles de la nature et de la saisonnalité des cultures. Tous les légumes sont en effet cultivés en plein champ, récoltés à maturité puis travaillés le plus rapidement possible. Entre la récolte et la mise en boîte ou en sachet, il ne s'écoule pas plus de 5 heures. Les légumes sont donc figés, sans conservateurs, dans un état de fraîcheur optimal pour être consommés dans les meilleures conditions tout au long de l'année.

Une réponse aux envies de végétalisation de l'alimentation

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.

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.



DES ATOUTS POUR L'EQUILIBRE NUTRITIONNEL

D'après une récente étude menée par Kantar Worldpanel (2023), le critère « Bon pour la santé » est le 2^e critère de choix d'un produit derrière le prix/promotion.

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

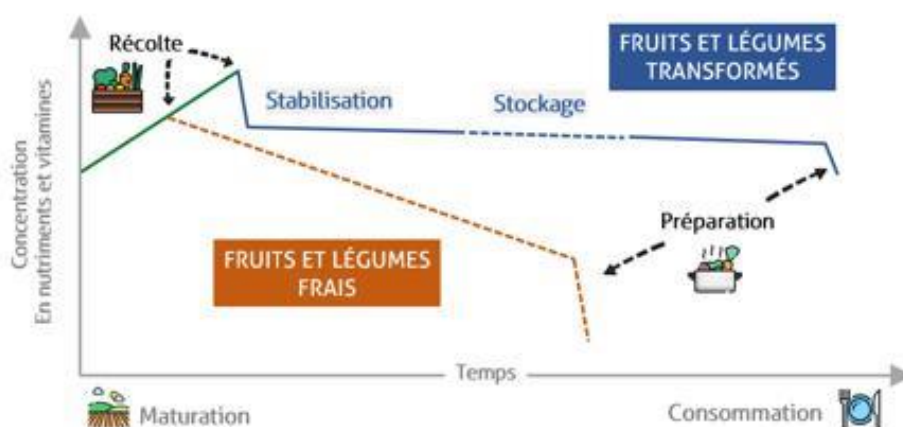
Une alimentation riche en fruits et légumes présente un bénéfice santé qui n'est plus à démontrer. 20 ans après le 1^{er} Programme National Nutrition Santé (PNNS) qui préconise de consommer au moins 5 portions de fruits et légumes par jour, cet objectif reste aujourd'hui inachevé. En effet, les $\frac{2}{3}$ des adultes n'atteignent pas la recommandation du PNNS et les $\frac{3}{4}$ 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

Les légumes frais sont mis en conserve ou surgelés moins de 5 heures après leur récolte, 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



Les aliments sont aujourd'hui transformés selon des procédures strictes d'assurance qualité et conformément aux codes de pratique reconnus au niveau international. En outre, la transformation est clairement l'un des moyens les plus efficaces pour garantir la stabilité microbiologique et chimique des aliments. La transformation permet surtout de disposer tout au long de l'année d'aliments sains, sûrs et riches en propriétés nutritionnelles :

- lors du procédé d'appertisation, l'aliment est chauffé à une température déterminée et strictement contrôlée pour éviter tout risque de pourrissement ou d'intoxication alimentaire
- la surgélation est un procédé de transformation ultra rapide qui préserve considérablement la texture, la couleur, la saveur et la valeur nutritionnelle des légumes.

La plupart des légumes sont par nature pauvres en graisses et riches en fibres, vitamines et minéraux :

- La vitamine A, essentielle à l'activité cellulaire de l'organisme, à la vision et à la perception des couleurs, est présente dans de nombreux légumes sous forme de carotène, un antioxydant protecteur des cellules de l'organisme. Les carottes et les épinards ont une teneur particulièrement élevée en carotène.
- La vitamine C, antioxydant hydrosoluble fort, requise dans la synthèse du collagène et des globules rouges, elle contribue au système immunitaire. Même si la teneur en vitamine C baisse légèrement au cours de l'appertisation, elle reste stable sur toute la durée de vie du produit. Les épinards contiennent de la vitamine C.
- Des légumes comme les haricots et les pois sont également riches en fibres. Le rôle des fibres alimentaires entre autres est important dans le transit intestinal et l'accélération de la satiété.

Les légumes transformés contribuent donc aux recommandations d'apport journalier en vitamines, minéraux et fibres, notamment s'ils ont été cueillis au stade idéal de maturité, au moment où ils bénéficient de leur pleine saveur et de la valeur nutritionnelle optimale.





ENJEUX

DES MOYENS DE PRODUCTION

SOUS TENSION DANS UN CONTEXTE ECONOMIQUE ET CLIMATIQUE INÉDIT



COÛTS DE PRODUCTION : UNE HAUSSE SANS PRÉCÉDENT

À l'**amont de la filière**, les producteurs de légumes transformés sont victimes d'une inflation exponentielle de leurs moyens de production, qui vient renchérir de façon exacerbée leurs coûts. Si les coûts sont à la hausse pour tous les intrants, les agriculteurs sont plus particulièrement touchés par la hausse des tarifs des engrais (+75%) et de l'énergie (+66% pour le gazole non routier).

Évolution par rapport à 2021



Coût des engrais

+75 %



Coût du gazole non routier

+66 %

À l'**aval de la filière**, les entreprises de transformation de légumes voient également leurs coûts de production s'envoler.

Conséquence de la guerre en Ukraine, les coûts de l'énergie continuent d'augmenter fortement et la transformation alimentaire est directement touchée. Les professionnels de l'agroalimentaire estiment l'augmentation du coût de l'énergie à +165 % en janvier 2023 par rapport à 2021⁶.

⁶ Enquête Adepace auprès des industriels de l'agroalimentaire, janvier 2023



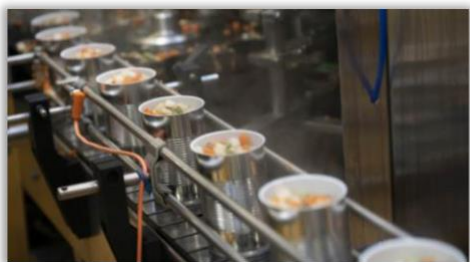
Les industriels font également face à une envolée des prix des produits d'emballages, liée à la hausse des matières premières pour les concevoir. En conserve comme en surgelés, le secteur est touché par les augmentations : le prix de l'acier a augmenté de 24 % en 2022, les emballages en papier et carton enregistrent une hausse de 23 % sur 1 an et +15 % pour les matières plastiques. (Source : France Agrimer)

Évolution par rapport à 2021



Coût de l'énergie

+165 %



Coût de l'emballage

+24%

Prix de l'acier

+23%

Emballages carton/papier

+15%

Emballages matières plastiques



CHANGEMENT CLIMATIQUE : LES CULTURES LEGUMIERES EN PREMIERE LIGNE

Un secteur saisonnier perturbé par la multiplication des aléas climatiques

La filière des légumes transformés fonctionne par campagnes successives au rythme naturel des saisons. Principalement cultivées au printemps et en été, avec des cycles de vie courts, les cultures légumières sont par nature très sensibles aux aléas climatiques. Leur accélération ces dernières années avec le dérèglement climatique est donc particulièrement sensible.

Par définition, le dérèglement climatique a un caractère imprévisible et pénalise la filière aussi bien lors de périodes de sécheresse et de très fortes chaleurs, comme vécues cet été, que face à d'autres phénomènes météo comme des épisodes de pluies torrentielles, de grêles, de gels tardifs ou bien même simplement d'hiver doux.

Sur le terrain, le changement climatique se traduit donc par une intensification des aléas météo qui perturbent les habitudes de culture et compliquent les campagnes également au niveau de la transformation. En effet, les rendements des légumes diminuent, mais les aléas impactent également la qualité. Les productions livrées aux usines, nécessitent parfois davantage de travail, comme du tri supplémentaire, pour garantir une qualité des produits irréprochable et régulière. Si ces conséquences sont le plus souvent invisibles pour les consommateurs, elles n'en pèsent pas moins sur les coûts et pénalisent fortement la compétitivité des ateliers industriels. Au-delà, les aléas climatiques et notamment les forts épisodes de chaleurs de l'année 2022 ont entraîné des interruptions dans les calendriers de campagne, c'est-à-dire des périodes sans récolte, entraînant une sous-utilisation des capacités des ateliers de transformation.

Les professionnels de la filière doivent désormais également adapter leurs pratiques au changement climatique. Engagés à continuer à produire les légumes en France, ils se mobilisent pour adapter leurs pratiques à ces nouvelles conditions et ont entamé une large réflexion en ce sens, via notamment la mise en place de projets de recherche-expérimentations.



L'accès à l'eau et l'aptitude à irriguer : un enjeu déterminant pour la pérennité de la production légumière française

Cet été, la sécheresse historique enregistrée sur le territoire a pénalisé la campagne, les légumes ayant souffert de la chaleur et du manque d'eau lors de leur cycle de végétation. L'eau est indispensable à la production des légumes. Toutes les surfaces de légumes n'ont pas le même accès à l'eau, selon les légumes et les régions, seules 30 à 50% des surfaces peuvent être irriguées et c'est pour cette raison que la sécheresse a affecté la conduite de ces cultures.

De plus, il ne suffit pas d'avoir accès à l'irrigation, la capacité d'irriguer correctement les cultures dépend aussi du débit de l'installation et de la disponibilité en matériel. Quand on pratique l'irrigation d'appoint, comme c'est souvent le cas, le matériel peut servir à irriguer plusieurs parcelles et doit être déplacé. En période de fort déficit hydrique, il n'est pas possible de suivre un rythme d'irrigation suffisant pour compenser les pertes. La situation a été particulièrement tendue sur le bassin Grand-ouest cet été 2022 avec la réduction d'un tiers ou de moitié des jours d'irrigation possibles et la réduction du quota d'eau disponible de -25% à -50% dans des zones plus marquées par la sécheresse, mesures qui ont pu être cumulées à des restrictions horaires.

Selon les légumes et selon les zones, la filière estime une baisse des rendements moyens jusqu'à 50%. La culture du haricot a particulièrement souffert de cette situation avec des parcelles récoltées à 2 t/ha pour un rendement théorique de 12 à 13 t/ha.

Le stress hydrique entraîne aussi des conséquences directes sur la qualité des légumes, pouvant devenir problématique si celle-ci ne répond plus aux cahiers des charges des industriels. Sur la culture de haricots, l'irrigation est un facteur prépondérant de régularité des rendements et de qualité. Le haricot est particulièrement sensible au stress hydrique durant deux périodes : la levée (risque d'échelonnement non rattrapable) puis de la floraison à la récolte (formation de fil et réduction du potentiel de rendement). Autre exemple, la culture d'épinard qui a besoin de 120 à 150 mm d'eau pour accomplir son cycle de végétation. Sa consommation en eau suit son développement : modérée jusqu'au stade 8 feuilles, elle s'intensifie ensuite et est maximale au cours des 15 jours qui précèdent la récolte. Suivant la saison de production, l'irrigation est plus ou moins nécessaire, cependant elle devient indispensable en été.

Dans ce contexte climatique renforçant les irrégularités en terme de pluviométrie, il devient indispensable de redévelopper les investissements en faveur des équipements d'irrigation et de prioriser, en période de restriction, l'usage de l'eau destinées à ces cultures, destinées directement à nourrir les hommes.



L'eau, un enjeu également essentiel pour l'activité industrielle

Les industriels se plient strictement aux restrictions d'usage de l'eau en période de sécheresse, avec pour conséquences une nécessaire adaptation de l'activité et des process afin de maintenir la sécurité et la qualité des légumes transformés. Les légumes étant mis en boîte, ou en surgélation, dans les 5 heures en moyenne après la récolte, certains usages restent néanmoins incompressibles pour permettre l'activité et le bon déroulement des opérations. L'essentiel des récoltes ayant lieu pendant l'été, il est indispensable de considérer cet usage comme aussi essentiel que celui affecté à la production.

La sanctuarisation des volumes d'eau disponibles pour l'industrie est un enjeu majeur pour la filière, tout comme les investissements destinés à améliorer la gestion et la réutilisation des volumes prélevés.



ATTRACTIVITÉ : LES AGRICULTEURS ATTIRENT PAR D'AUTRES CULTURES

Maintenir l'attractivité des productions pour les agriculteurs

La filière fait face à une désaffection de certains agriculteurs pour les cultures légumières. Ces derniers se tournent vers d'autres productions moins risquées et plus rémunératrices comme les productions céréalières, dont les cours ont dernièrement atteint des niveaux historiques.

Beaucoup de producteurs ne peuvent en effet plus faire face à la hausse exponentielle de leurs coûts de production, aux rendements légumiers de plus en plus aléatoires, en raison du manque d'alternatives efficaces et opérationnelles disponibles face à la suppression rapide des moyens de protection des cultures, et à la multiplication des aléas météorologiques. Ainsi, ce sont **99 % des 77 enjeux sanitaires majeurs menacés par le retrait de produits de phytosanitaires, avec 70 % des substances actives menacées par un retrait dans les 2 ans à venir au niveau européen**. Cette situation nécessite d'engager un effort de recherche sans précédent, avec un impératif de solution opérationnelles et efficaces pour permettre aux producteurs de poursuivre à l'avenir ces productions. **Ces questions impactent également fortement les projections plus long terme que les entreprises peuvent établir quant aux opportunités d'investissements pour le maintien, ou développement, de leurs ateliers de transformation sur les bassins français.**

Si la filière a pu, pendant de nombreuses années, optimiser son fonctionnement grâce à des gains de productivité chez tous les acteurs, elle subit ces dernières années une dégradation accélérée 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 connaît une stagnation des prix de vente, hors 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.



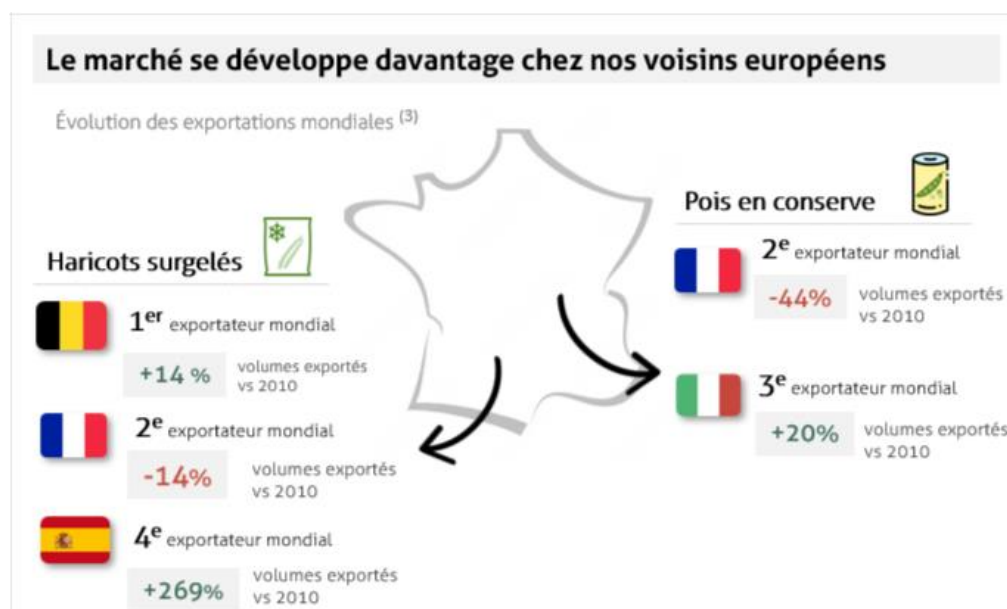
UNE COMPETITIVITE QUI S'ÉRODE DEPUIS 20 ANS

Un déficit conséquent de la balance commerciale

Avec une balance commerciale déficitaire, -260 millions d'euros (soit 4,5 fois plus déficitaire qu'en 2002), à mettre sur le compte de la chute de nos exportations. Avec un taux « d'auto-alimentation⁷ » de 40%, la situation de la filière française s'érode progressivement. La filière fait également le constat d'une autonomie nationale contrastée entre le secteur des légumes en conserve et celui des surgelés. Si le secteur des légumes en conserve affiche une autonomie alimentaire moyenne avec 57% d'auto-alimentation française, celui des légumes surgelés montre en revanche plus de fragilités avec seulement un taux d'auto-alimentation réduit à 26 % seulement ; reflétant un déficit de compétitivité plus conséquent.

Une dynamique que ne partagent pas tous nos partenaires européens

Disposant d'un marché essentiellement européen (77% des imports et 78% des exports au sein de l'UE), la concurrence est à rechercher tout d'abord en Europe. On constate ainsi rapidement que la situation rencontrée par la France n'est pas partagée par nos voisins européens : l'Espagne, l'Italie, la Belgique, ... développent actuellement significativement leurs exports. A titre d'exemple, l'Espagne est ainsi passée de la 8^{ème} place à la 4^{ème} pour le haricot surgelé en triplant ses exportations depuis 2010 ! Il est aujourd'hui capital de préserver et développer les atouts et savoir-faire productifs français, en sécurisant l'approvisionnement des outils industriels.



Sources : TradeDataMonitor, France Douanes - Données en valeur - Périmètre hors maïs doux

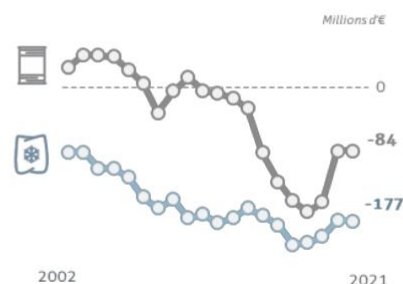
⁷ Transformation FR issue de matières premières agricoles FR – exports / consommation totale en volume (%)



DÉGRADATION DE LA BALANCE COMMERCIALE



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



UN TAUX DE COUVERTURE DAVANTAGE IMPACTÉ PAR LES LÉGUMES SURGELÉS

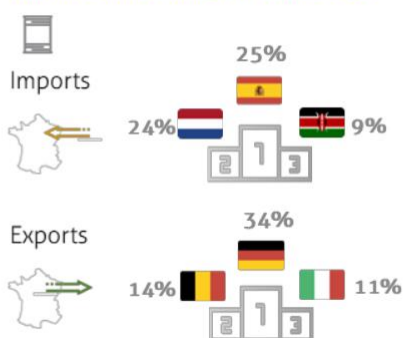


Source : TradeDataMonitor, France Douanes 2002-2021
Données en valeur - Périmètre hors maïs doux

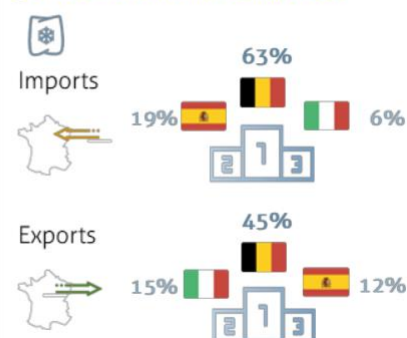
DES ÉCHANGES MAJORITAIREMENT EUROPÉENS



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



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



Source : TradeDataMonitor, France Douanes 2021
Périmètre hors maïs doux Données (1) en valeur - (2) en volume

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





SOLUTIONS

UNE MOBILISATION COLLECTIVE EN RÉPONSE AUX DÉFIS DE LA FILIERE : « LES LÉGUMIERS DE DEMAIN » ET LE PLAN DE SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE



LANCEMENT DE LA DÉMARCHE DE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE « LES LÉGUMIERS DE DEMAIN »

Une feuille de route concertée pour une filière durable

Les professionnels de la filière ont lancé en 2021 la construction d'un socle d'engagements communs à la fois ambitieux et porteur de sens, en adoptant 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. La réflexion s'est conduite dans le respect du principe d'unanimité entre ses membres, producteurs et industriels, en suivant la norme ISO 26 000.



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. La construction de la démarche se poursuit en 2023 avec la cartographie de l'ensemble des acteurs concernés par la démarche pour entamer le dialogue avec les parties prenantes qui ne seraient pas encore impliquées dans les échanges.

Tous les acteurs de la filière engagés

« Les Légumiers de demain », ce sont tous les professionnels qui travaillent le légume du champ jusqu'aux conserves et surgelés, aussi bien en amont qu'en aval. Les légumiers partagent les préoccupations de la société, et sont convaincus que les légumes en conserve et surgelés répondent aux attentes des consommateurs, d'aujourd'hui et de demain. 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 permanent, crédible et transparente. Les professionnels de la filière ont travaillé autour de 3 axes : environnement, économique & social, qualité & nutrition.



La performance
Environnementale

Nous nous engageons à
**PRIVILÉGIER DES PRATIQUES
DURABLES & RESPECTUEUSES
DE L'ENVIRONNEMENT**



La performance
Économique & Sociale

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



La performance
Qualité & Nutrition

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



10 objectifs mesurables à atteindre d'ici 5 ans

Les professionnels se sont accordés sur 10 engagements prioritaires avec des indicateurs de progrès mesurables à horizon 2027. Il s'agit d'une feuille de route ambitieuse, avec des plans d'action pragmatiques qui engagent sur le terrain tous les professionnels dans leurs pratiques au quotidien, et en toute transparence.

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



**LES LÉGUMIERS
DE DEMAIN**

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

LES LÉGUMIERS ”

NOS ENGAGEMENTS

Environnement	Économique & Social	Qualité & Nutrition
Nous nous engageons à PRIVILÉGIER DES PRATIQUES DURABLES & RESPECTUEUSES DE L'ENVIRONNEMENT PROTÉGER LA BIODIVERSITÉ & LES ÉCOSYSTÈMES 75% des exploitations engagées dans une démarche de certification environnementale	Nous nous engageons à VALORISER LE TRAVAIL DE TOUS LES ACTEURS DE LA FILIÈRE POUR UNE CRÉATION DE VALEUR JUSTE & PÉRENNE ASSURER UNE JUSTE RÉMUNÉRATION DES ACTEURS DE LA FILIÈRE 75% des acteurs en mesure de se rémunérer au-delà du seuil de rentabilité minimal	Nous nous engageons à PRODUIRE DES LÉGUMES BONS, SAINS & LOCAUX, CONFORMES AUX ATTENTES DE NOS CONSOMMATEURS GARANTIR LA SÛRETÉ & LA TRAÇABILITÉ DE NOS PRODUITS 100% de nos sites engagés dans une certification sanitaire supérieure
RECOURIR AUX INTRANTS AGRICOLES DE MANIÈRE RAISONNÉE 100% des surfaces cultivées avec au moins 1 solution alternative aux produits phytosanitaires issus de la chimie de synthèse	PÉRENNISER LA PRODUCTION LÉGUMIÈRE FRANÇAISE DESTINÉE À L'INDUSTRIE = Maintien du nombre de producteurs	PRÉSERVER LA RESSOURCE EN EAU 60% de parcelles bénéficiant d'une utilisation raisonnée de l'eau
S'ADAPTER & DEVENIR RÉSILIENT FACE AU CHANGEMENT CLIMATIQUE 60% des OP ayant recours à une grande diversité de variétés pour mieux anticiper le risque climatique	RENFORCER L'ATTRACTIVITÉ DES MÉTIERS DE LA FILIÈRE 1 plan de sensibilisation sur les métiers de la filière au grand public	CONTRIBUER À UNE ALIMENTATION SAINE & ÉQUILIBRÉE 80% de produits notés A ou B au Nutriscore
SOUTENIR L'IDENTIFICATION DE PRODUITS RESPONSABLES x 2 Doublage des volumes d'achat de légumes AB et autres démarches responsables	50% des achats à domicile labellisés origine France	

En savoir plus :
<https://legumes-info.fr>

Nous contacter :
legumiersdedemain@unilet.fr

Ces engagements répondent aux objectifs de développement durable fixés par les Nations Unies **OBJECTIFS DURABLES**

unilet
unions
professionnelles
des légumes
en conserve
et surgelés



Zoom sur 3 engagements

Contribuer à une alimentation saine & équilibrée



ENJEUX

La nutrition : un enjeu majeur de santé publique

NOTRE ENGAGEMENT

Contribuer à une alimentation saine & équilibrée

NOTRE OBJECTIF 2027

80 % de produits consommés notés A ou B au Nutri-Score

Pourquoi cet engagement ?

- ▶ Malgré leurs nombreux atouts, la consommation de légumes s'érode et n'atteint pas les objectifs de santé publique
- ▶ Le Programme National Nutrition Santé recommande 5 portions de fruits et légumes par jour
- ▶ 2/3 des français n'atteignent pas la recommandation du PNNS et ¾ des enfants.

Une alimentation riche en fruits et légumes présente un bénéfice santé qui n'est plus à démontrer.

20 ans après le 1er 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.

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

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

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

Grâce à leurs apports nutritionnels **riches en vitamines, minéraux et fibres**, les fruits et légumes ont un **rôle protecteur dans la prévention de maladies** comme l'obésité mais aussi les cancers, les maladies cardiovasculaires ou le diabète.

Faciliter la compréhension des qualités nutritionnelles de nos légumes est essentiel. Nous poursuivons également l'objectif d'améliorer le profil nutritionnel de nos produits pour toujours mieux répondre aux attentes des consommateurs.



Recourir aux intrants agricoles de manière raisonnée

Pourquoi cet engagement ?



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.

- **81 % des Français favorables à l'interdiction des produits phytosanitaires les plus dangereux.**
- **99% des enjeux sanitaires majeurs* menacés par le retrait d'une substance active.**
- **Pas de production sans solutions : la filière doit maîtriser 77 enjeux sanitaires distincts pour se maintenir.**

De fortes inquiétudes pèsent sur la pérennité des productions légumières. Les risques croissants d'impasses techniques, la fragilisation des itinéraires de production font peser de plus en plus de risques sur la production. Ces enjeux s'amplifient avec les effets du changement climatique.

Baisses des rendements, attaques de ravageurs, les exemples s'accumulent désormais et chaque campagne semble fournir son lot de nouveaux records.

- ¼ des surfaces de haricots impactées par les dégâts de mouches de semis en 2021
- 11 % des volumes de haricot non produits en 2022 et seulement ¼ en Bretagne.
- Chute de productivité majeure des pois depuis 2014. Ceux-ci n'ayant plus atteint depuis les niveaux de rendements des 15 années précédentes.
- Pullulation de pucerons sur pois entraînant un développement des viroses en 2022, fontes de semis importantes sur épinards en 2021 ayant entraîné une défection importante de producteurs sur certains bassins, ...

Face à ces enjeux, les acteurs de la filière s'affirment dans une posture déterminée à résoudre ces défis et s'engagent activement dans la recherche de solutions nouvelles. Ainsi, 70 % des moyens de recherche interprofessionnels sont aujourd'hui consacrés à la recherche de solutions alternatives et d'amélioration des pratiques.

Sur le terrain, les producteurs sont déjà nombreux à engager des évolutions de leurs pratiques agronomiques : prophylaxie, rotations longues, biocontrôle, variétés résistantes, désherbage mécanique, ...

Cette dynamique, il faut la poursuivre et l'amplifier pour permettre une réponse à la hauteur des enjeux. Un effort de recherche sans précédent est donc indispensable.



Maintenir l'attractivité de nos productions pour les agriculteurs



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

Pourquoi cet engagement ?

- **50 % des producteurs de légumes proches de la retraite n'ont pas de repreneur connu**
- **Désaffection des producteurs au profit de grandes cultures**
- **Tensions grandissantes sur les recrutements saisonniers : à l'amont comme à l'aval**

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.

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 aux surfaces prévisionnelles (correspondant aux commandes des industriels), ce qui n'était jamais le cas auparavant. En 2022, le nombre de producteurs a quant à lui baissé de 7 %.

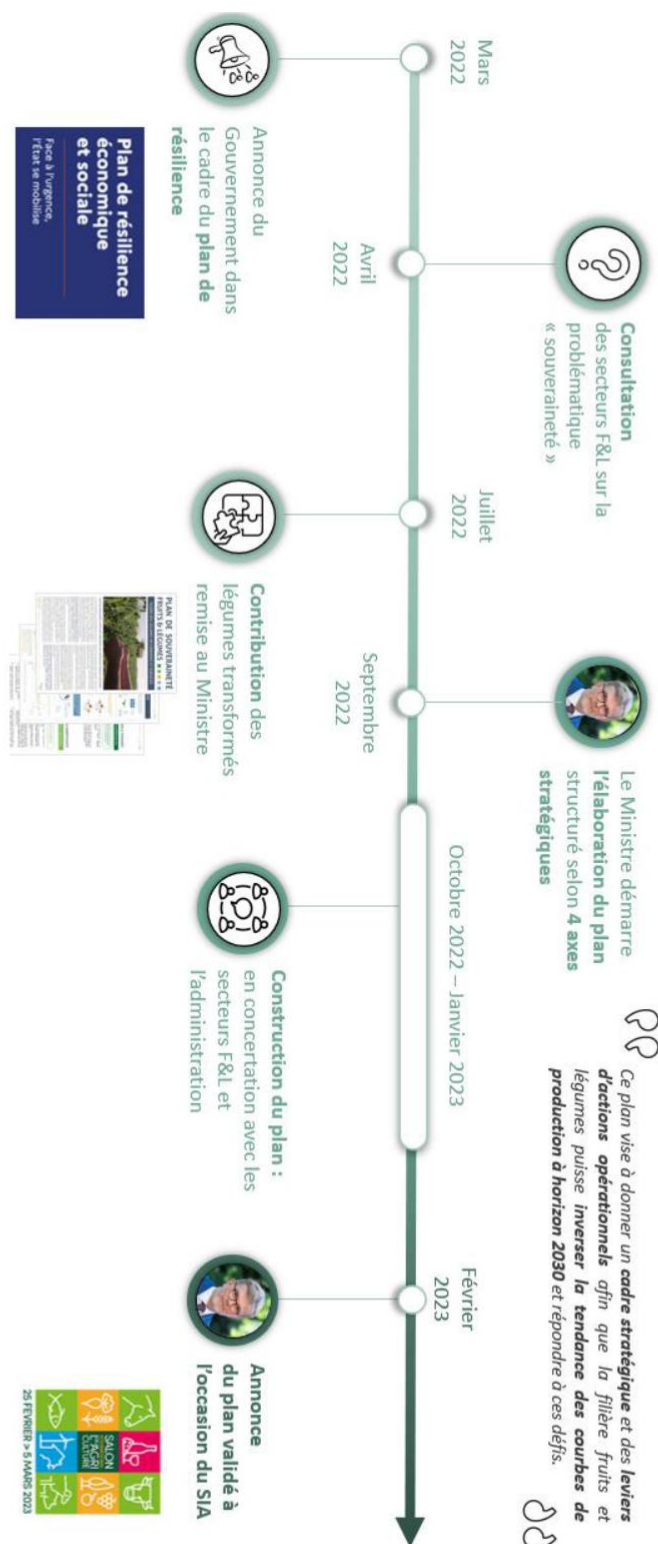
Il est indispensable de se mobiliser pour préserver les savoir-faire productifs. Ainsi, par exemple, on ne « s'improvise pas producteur de légumes » pour l'industrie : plus de 80% des exploitations produisant des légumes pour l'industrie le font depuis plus de 5 ans. Dans les Hauts de France, il y a même plus de 50% des exploitations qui en produisent depuis plus de 20 ans⁸.

⁸Source : enquête Cénaldi.



ÉLABORATION DU PLAN DE SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE FRUITS ET LÉGUMES

Le Plan de souveraineté alimentaire : une composante du Plan de Résilience



La souveraineté alimentaire n'est pas une stratégie de l'autarcie ou du repli sur soi. Certains territoires présentent des atouts naturels ou socio-économiques, qui renforcent leurs capacités à se positionner en acteurs majeurs pour une production d'envergure européenne. La répartition des productions sur plusieurs bassins géographiques distincts est également un facteur de résilience, dans un contexte climatique de plus en plus instable.

Pour la filière des légumes en conserve et surgelés, c'est l'équilibre des échanges alimentaires entre les différentes zones de l'Europe qui doit être le projet d'une politique en faveur de la souveraineté alimentaire du secteur des légumes. Dans cette perspective, la France dispose d'un potentiel important pour être un contributeur « majeur » pour les légumes faisant partie de son périmètre de production naturel.

4 axes stratégiques définis par le Gouvernement

Le plan de souveraineté alimentaire dédié aux fruits et légumes a officiellement été lancé en septembre dernier par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. Il vise à donner « *un cadre stratégique et des leviers d'actions opérationnels* » afin que « *la filière fruits et légumes puisse inverser la tendance des courbes de production à horizon 2030 et répondre à ces défis de **souveraineté alimentaire et environnementaux*** ».

En effet, pour répondre à ses ambitions en matière de souveraineté alimentaire, la France dispose de réels atouts pour être plus autonome et sécuriser sa production de toutes les gammes de fruits et légumes avec une grande diversité de territoires et de zones climatiques, dans l'Hexagone, mais également dans les territoires ultra-marins.

Le plan vise à donner un cadre stratégique et des leviers d'actions opérationnels afin que la filière fruits et légumes puisse inverser la tendance des courbes de production à horizon 2030 et répondre à ces défis.

C'est également un défi environnemental pour la filière d'augmenter sa production dans un contexte de changement climatique et de réussir pleinement sa transition agroenvironnementale pour répondre aux enjeux de souveraineté alimentaire de demain par des méthodes de production durable.

Quatre grands axes stratégiques ont été définis.



Notre ambition : une filière souveraine, compétitive et durable contribuant à une meilleure alimentation des français

UNILET a remis au Ministre sa contribution co-construite avec l'ensemble de la filière en juillet. Elle inclut un diagnostic, les ambitions stratégiques du secteur et les mesures concrètes à court et moyen termes qui en découlent.

Afin de donner un cadre précis à l'effort de reconquête de la souveraineté, la filière a répondu à la demande du Ministre Marc Fesneau de fournir les objectifs cibles à atteindre à l'horizon 2030 pour son secteur :

- Pour les acteurs de la filière en conserve et surgelés, ce plan doit viser la reconquête d'un objectif de souveraineté équivalent à ceux connus dans les années 2010. Si cela peut paraître raisonnable, il est important de mesurer qu'il sera tout de même nécessaire d'inverser les tendances actuelles et de reconquérir des capacités productives, tant à l'amont qu'à l'aval. Ainsi, le taux d'auto-approvisionnement moyen des légumes en conserve et surgelés, actuellement à 40 %, devra avoir reprogressé de 12 points à 2030. Cela implique de développer de 15 % la production et la transformation française actuelle.
- Parallèlement, la filière a indiqué l'objectif d'élévation de la consommation de légumes qu'il lui semblait pertinent de fixer à ce même horizon. Ciblé sur les plus petits consommateurs (moins de 3,5 portions de fruits et légumes par jour contre 5 recommandés la filière propose de porter l'ambition d'augmenter d'une portion (soit 100 g par jour) la consommation de légumes chez ces consommateurs. Cela signifie que leur consommation de légumes transformés augmenterait de 25g. La réponse à cette augmentation de la consommation impliquerait une augmentation de la production et transformation française de légumes en conserve et surgelés de 11 %.

En cumulant ces deux niveaux d'ambition, la filière a ainsi établi qu'il lui faudrait développer ses capacités productives de 200 000 tonnes.



Protection des cultures



PROTECTION
DES CULTURES

1

La position de l'UNILET : **ne pas s'opposer aux interdictions, mais obtenir une réglementation plus juste et opérationnelle.**

Les objectifs de l'UNILET :

Anticiper les impasses phytosanitaires majeures

- Prioriser les usages orphelins en concertation avec l'État
- Obtenir une meilleure visibilité sur le calendrier européen

Améliorer le fonctionnement des processus réglementaires

- Doter les administrations des moyens nécessaires
- Prioriser l'évaluation des dossiers d'AMM pour lesquels des demandes de dérogation ont déjà été déposées
- Décomplexifier les processus : bi-zonalité, mise à jour du catalogue national, extension d'usages et reconnaissance mutuelle

Lutter contre les distorsions de concurrence

- Aligner l'application des réglementations européennes

Les points de vigilance de l'UNILET : **la détermination politique de l'Etat.**



Compétitivité, Investissements et Innovation



2

La position de l'UNILET : soutenir la modernisation et l'adaptation des capacités productives pour regagner durablement en compétitivité

Les objectifs de l'UNILET

Accompagner les acteurs vers une production durable et compétitive : soutenir l'ensemble des investissements de nature à permettre aux acteurs de rénover les outils de productions actuels et de développer de nouvelles capacités, à l'amont comme à l'aval, pour :

- Réduire les coûts de production
- Décarboner les activités de production, transformation, stockage et logistique
- Développer des pratiques plus agroécologiques
- Diminuer la pénibilité
- Disposer de diagnostics réguliers sur les évolutions de marché et les tendances de consommation.

Les points de vigilance de l'UNILET : **Intégrer les spécificités des filières légumes en conserve et surgelés dans les investissements.**



Recherche et innovation, expérimentation et formation

La position de l'UNILET : un « choc d'investissement » indispensable pour la recherche et l'expérimentation

Les objectifs de l'UNILET



3

- *Multiplier significativement l'investissement dans la recherche de solutions pour répondre aux enjeux de :*
 - Protection des cultures
 - Changement climatique
 - Pénibilité & disponibilité de main-d'œuvre
- *Garantir l'accessibilité de nos structures aux fonds publics de recherche*
- *Intégrer le réseau des organismes de recherche techniques (ACTA)*
- *Développer le dialogue sur les axes de recherche prioritaires avec les acteurs des filières (concertation DGER)*

Les points de vigilance de l'UNILET

Une augmentation réelle, conséquente et accessible des fonds de recherches dédiés aux problématiques de nos cultures : des axes de recherche véritablement pertinents pour répondre aux enjeux prioritaires et permettre d'identifier des solutions permettant la reconquête de la souveraineté alimentaire (compétitivité et durabilité).



Valoriser et encourager la consommation de légumes

La position de l'UNILET : réenchanter l'usage des légumes dans les repas en ciblant en particulier les petits consommateurs et les enfants.

Les objectifs de l'UNILET

- *Informer et sensibiliser sur les bénéfices des légumes*
- *Faire de la restauration collective un levier pour favoriser la consommation de légumes chez les plus jeunes et favoriser l'approvisionnement d'origine France*
- *Développer les actions d'éducation à l'alimentation, présentant les légumes frais et transformés, dans un continuum éducatif et interdisciplinaire tout au long du parcours scolaire*

Les points de vigilance de l'UNILET

- **Ne pas diluer les moyens publics par la mise en place de campagnes de promotion qui relèvent des entreprises et distributeurs. Assurer un rôle d'information et d'éducation culinaire (enfants).**
- S'assurer que les légumes transformés et frais sont sur un pied d'égalité dans les recommandations
- Promouvoir les légumes sous un angle positif en portant des messages en matière de plaisir, praticité, durabilité.



**VALORISER ET
ENCOURAGER LA
CONSOMMATION
DE LÉGUMES**

4



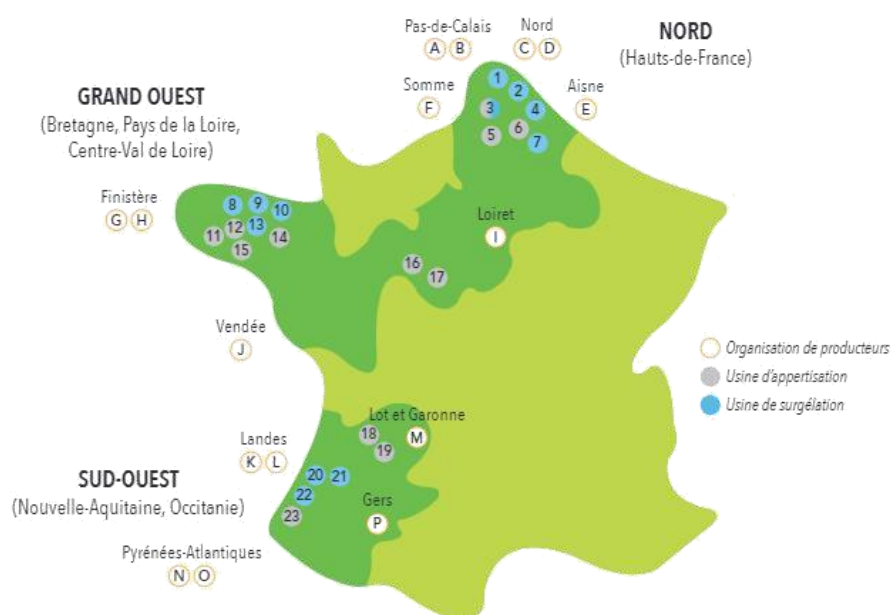
EN SAVOIR PLUS

LES LEGUMES EN CONSERVE ET SURGELES : UNE ACTIVITE SAISONNIERE DE PROXIMITE

LES LEGUMES TRANSFORMES 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.





ORGANISATIONS DE PRODUCTEURS



A AGORIS	I ADPLC
B COOPAVRIL	J CAVAC
C OPLINORD	K MAISADOUR
D VALLÉE DE LA LYS	L VICAMPO
E EXPANDIS	M TERRES DU SUD
F OPL VERT	N EURALIS
G EUREDEN	O LUR BERRI
H TERRES DE L'OUEST	P VIVADOIR

SITES INDUSTRIELS



AGRIFREEZ	2
ANTARTIC FOODS	20
ARDO	1 8 21
BONDUELLE	3 5 6 7 22 23
CHARLES CHRIST	16
CONSERVES FRANCE	18
EUREDEN LONG LIFE	11 12 14 17 19
EUREDEN FROZEN FOOD	9 10
GREENYARD FOODS	4 13
KERLYS	15

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.

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.

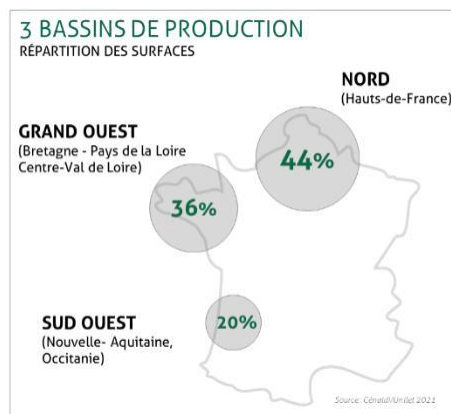
Quels légumes ? Les acteurs de la filière proposent plus d'une quinzaine de légumes comme les haricots verts ou beurre, les petits pois, les carottes, les épinards, les choux-fleurs, les salsifis, les flageolets, les brocolis, les navets, les céleris branches et raves, les courgettes, les oignons ou 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.



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.

Profil des exploitations dans la filière :



Source: Cénal'di



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 :



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, propices 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 au 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 :

CALENDRIER DES HARICOTS POUR L'INDUSTRIE



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.



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.

A 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).



A 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).

