

## CHAPITRE 9

# Filière Fruits et Légumes



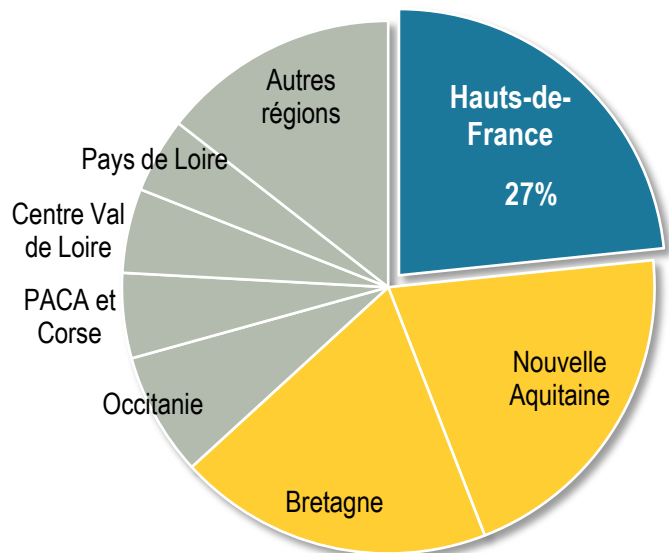
## CHAPITRE 9

### La filière fruits et légumes

# Etat des lieux de la filière

# La 1<sup>ère</sup> région française du légume

Superficies légumières\* françaises par région en 2015



\* Tous légumes : endives + légumes de conserverie + autres légumes

**48 200** hectares\*  
2 % de la SAU

**1** million de tonnes récoltées\*

**4 780** exploitations cultivant des légumes\*  
17 % du nombre total d'exploitations

**441** millions d'€ de chiffre d'affaires\*  
10 % du chiffre d'affaires végétal  
8 % du chiffre d'affaires total

- Toutes spécialités légumières confondues, le trio de tête rassemble les deux tiers des surfaces françaises.
- Les Hauts-de-France prennent la **1<sup>ère</sup> place avec plus du quart des surfaces**, cette proportion atteignant **33 % pour les légumes de conserverie** et jusqu'à **90 % pour les racines d'endives**.

Sources : Agreste SAA 2015, Comptes 2015, RA 2010, , traitements Chambres d'Agriculture des HDF et NPDC

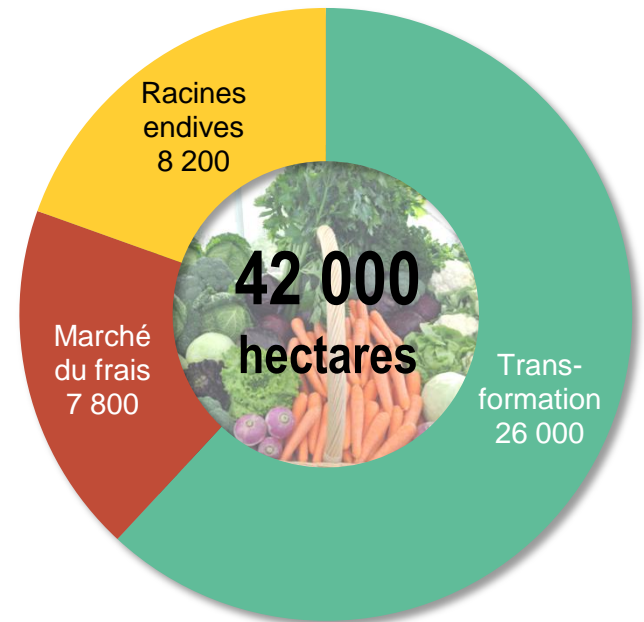
# Une filière légumes intensive en emplois

- Les **4 780 exploitations régionales** cultivant des légumes emploient **2,7 UTA par exploitation**
  - contre 1,7 UTA /exploit. en moyenne toutes exploitations confondues
- Dans ces exploitations légumières, **une UTA met en valeur 19 hectares**
  - contre 1 UTA pour 46 hectares en moyenne régionale
- **4 240 emplois salariés** dans le secteur de la transformation de légumes et de fruits
  - soit **16 %** des salariés de la transformation végétale en région



# Plusieurs spécialités légumières distinctes

- **Les légumes cultivés pour le marché du frais**
  - 7 800 hectares dont 130 hectares de serres et tunnels
  - 18 % des surfaces totales en légumes
- **La production endivière**
  - 8 200 hectares de racines d'endives
  - 20 % des surfaces totales en légumes
  - 237 000 tonnes de racines produites
  - 164 000 tonnes de chicons produits
- **Les légumes destinés à la transformation**
  - 26 000 hectares
  - 62 % des surfaces totales en légumes



Sources : Agreste RA 2010 et SAA 2015



# Les légumes cultivés pour le marché du frais

- **Diversité et variété** caractérisent cette liste partielle de légumes à destination du marché du frais.
- Ce sont principalement ceux du « **pot au feu** », mais on y retrouve aussi différents types de salades ou encore l'ail et le cresson.
- Le poids relatif dans la récolte française est surtout conséquent en **oignon** (blanc et couleur), **chou** (toutes catégories), en **poireau et betterave rouge**.

	Surfaces Hauts-de-France en ha	Part / surfaces France	Rang national
<i>Oignon de couleur</i>	2 600	31 %	1 <sup>er</sup>
<i>Chou-fleur</i>	1 320	8 %	2 <sup>ème</sup>
<i>Oignon blanc</i>	1 210	49 %	1 <sup>er</sup>
<i>Poireau</i>	780	15 %	2 <sup>ème</sup>
<i>Autres choux</i>	440	10 %	3 <sup>ème</sup>
<i>Laitue</i>	400	5 %	10 <sup>ème</sup>
<i>Betterave rouge</i>	340	12 %	2 <sup>ème</sup>
<i>Céleri-rave</i>	170	10 %	4 <sup>ème</sup>
<i>Mâche</i>	140	2 %	2 <sup>ème</sup>
<i>Chicorée frisée</i>	130	13 %	3 <sup>ème</sup>
<i>Ail en sec</i>	120	5 %	4 <sup>ème</sup>
<i>Cresson</i>	20	16 %	3 <sup>ème</sup>
<i>Cornichon</i>	15	12 %	1 <sup>er</sup>

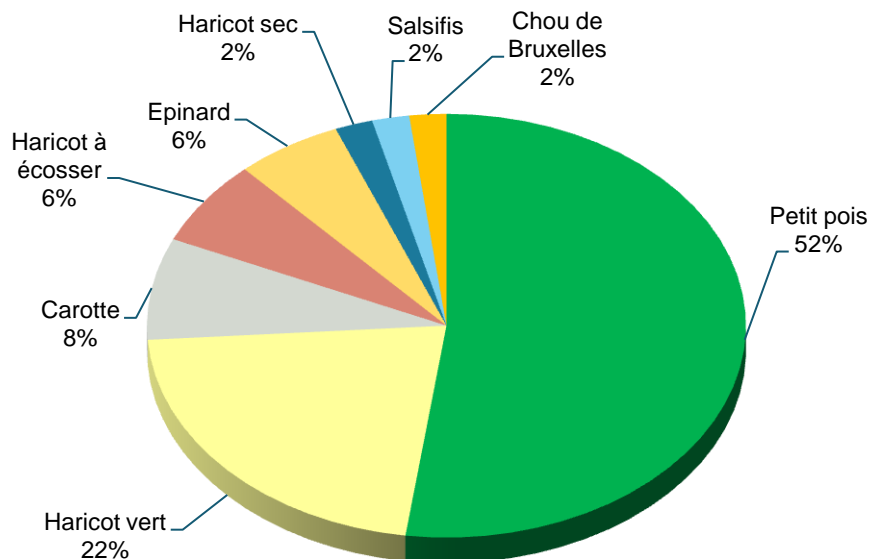
Source : Agreste SAA 2015

# Légumes de conserverie : une région leader

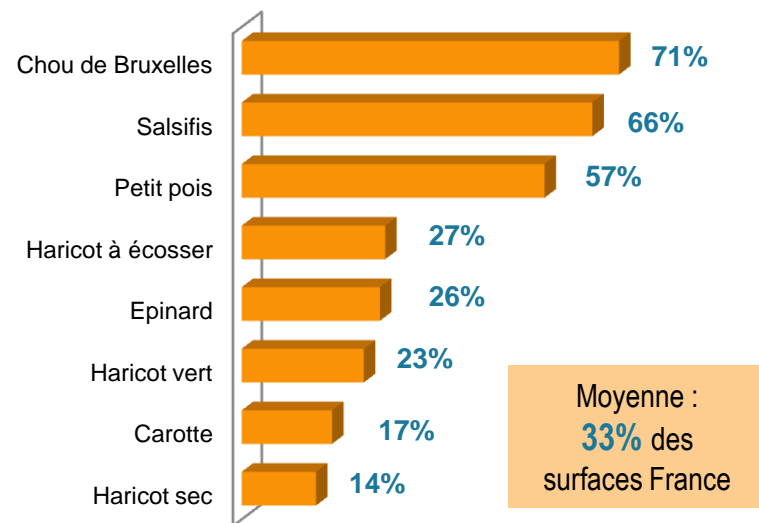
- **26 000 hectares** de légumes de conserverie au total.
- Le tandem **petit pois + haricot vert** constitue **près des 3/4** de cet ensemble.

- Les légumes de conserverie cultivés dans les Hauts-de-France représentent **33 %** des superficies françaises.
- Cette part dans les surfaces nationales est **assez variable selon les spécialités.**

*Répartition des surfaces régionales de légumes de conserverie par spécialité*



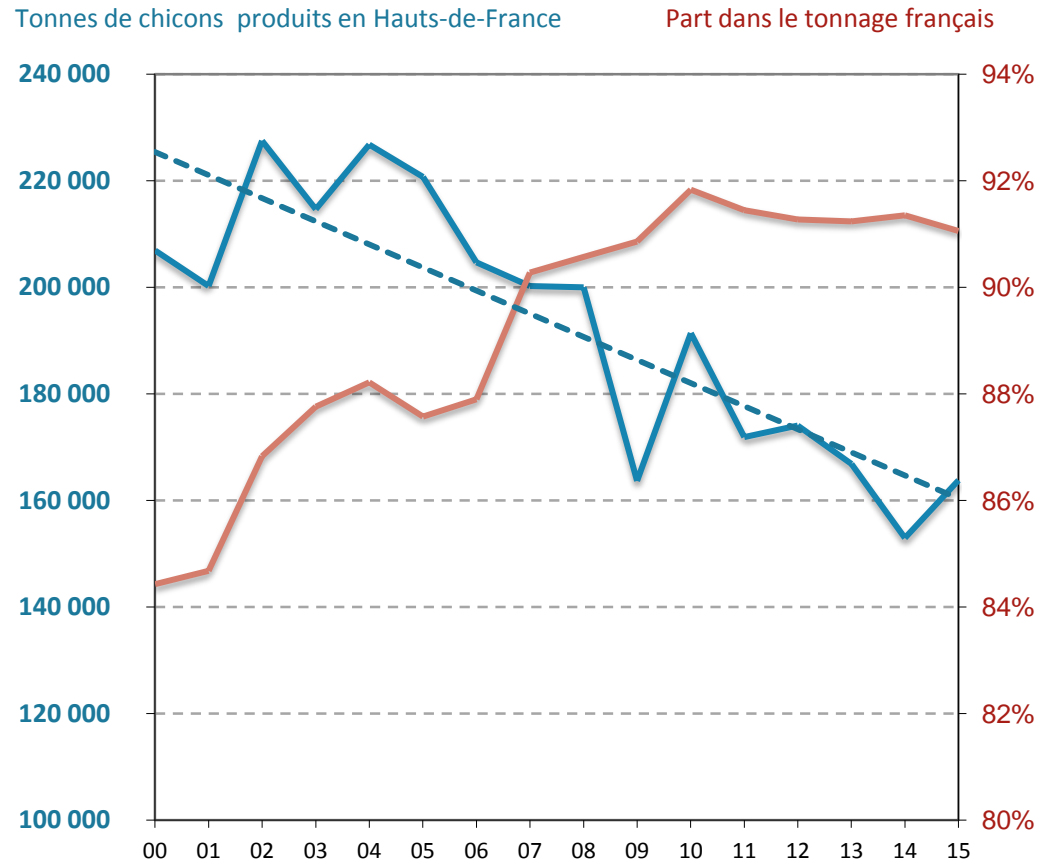
*Part des surfaces régionales dans le total français*



Source : Agreste SAA 2015

# Les Hauts-de-France fournissent la quasi-totalité de la production endivière française

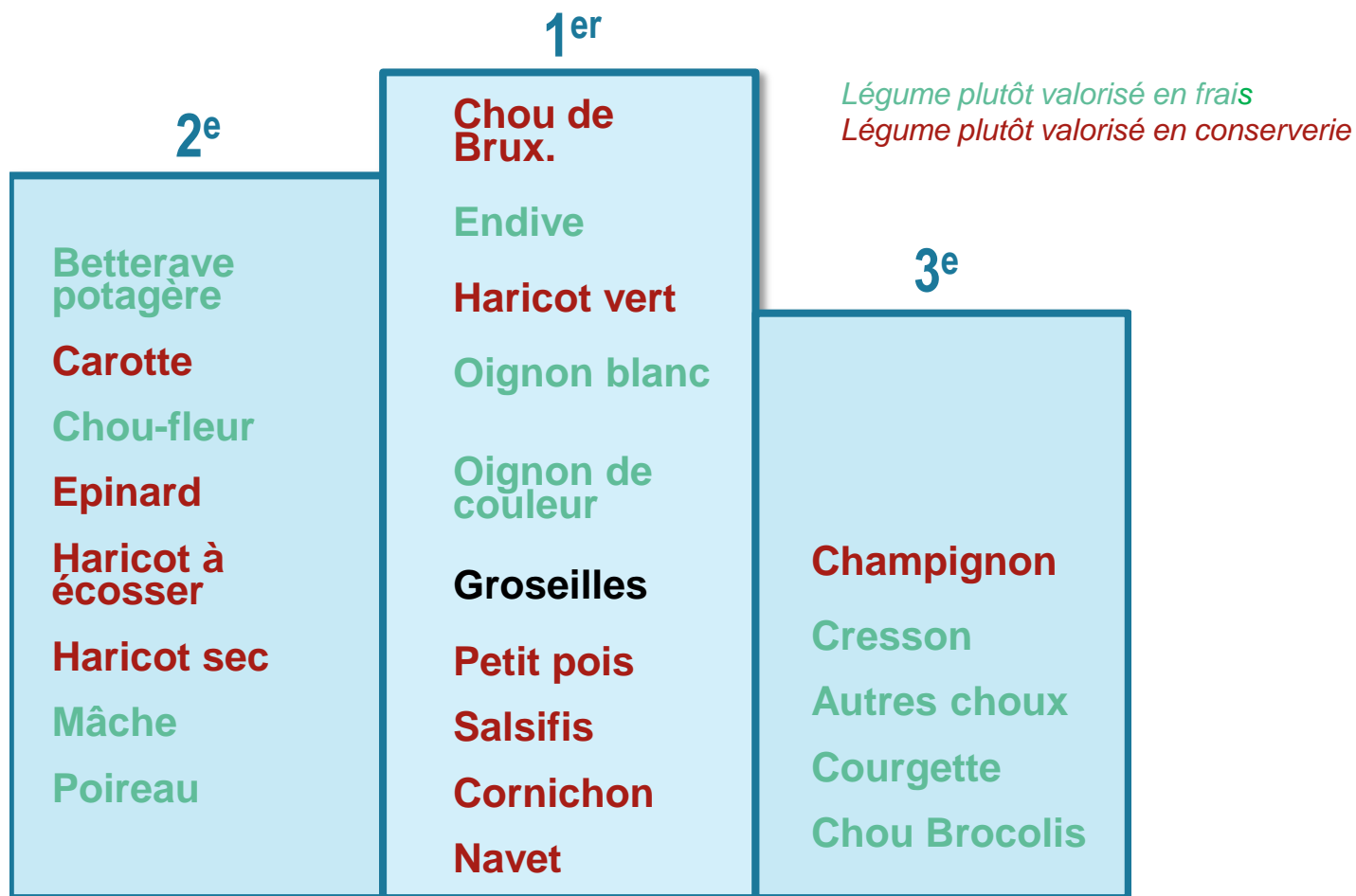
- La **position ultra-dominante** des Hauts-de-France dans la production française d'endives s'est **encore renforcée** depuis 15 ans.
- Mais cette tendance s'inscrit dans un **contexte de baisse de la production régionale de -27 %** ces dix dernières années.
- Les volumes d'endive produits en France se sont réduits en raison de la **contraction de la consommation** de ce légume.



Source : Agreste SAA



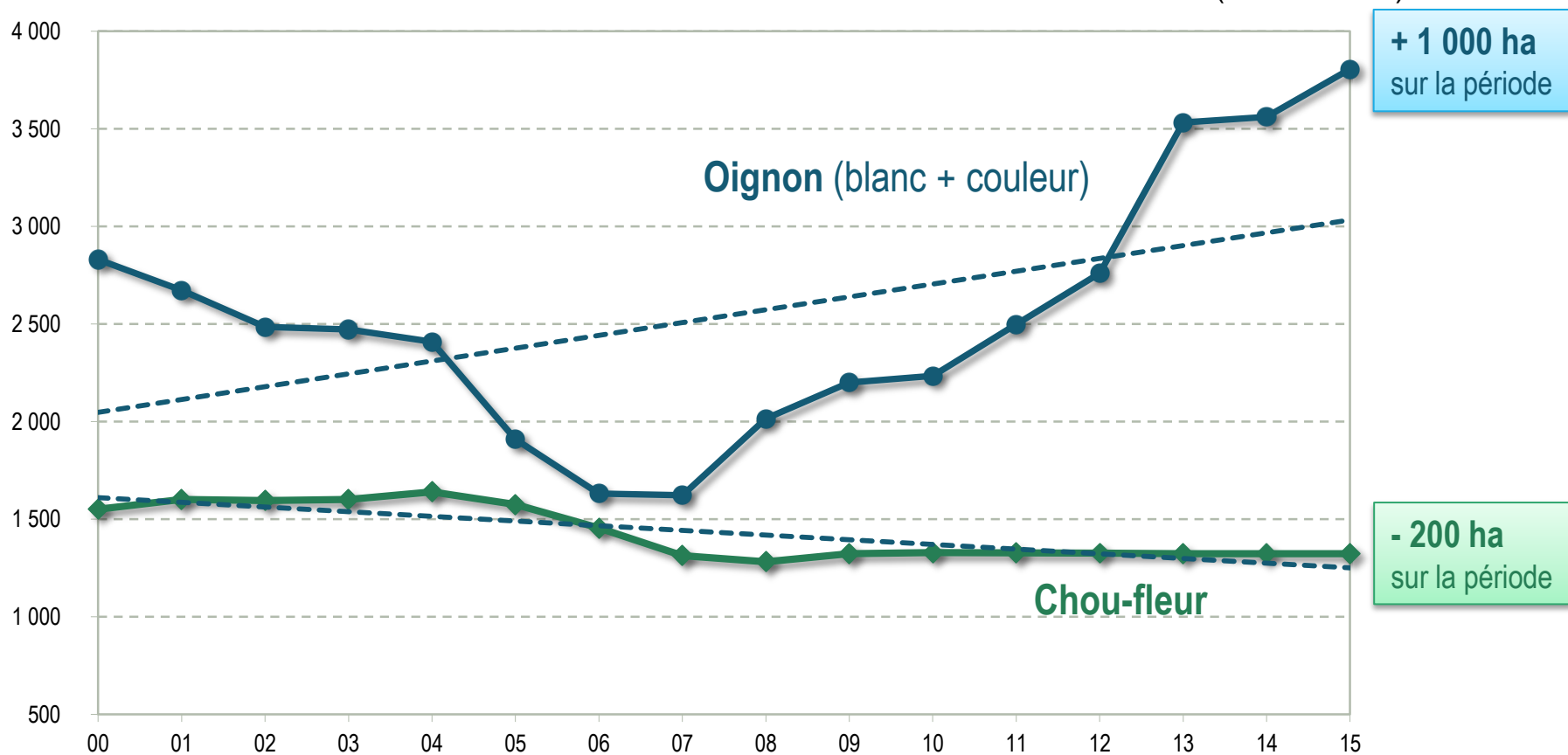
# 23 spécialités légumières et fruitières dans le top 3 des régions françaises



Rang des volumes produits dans les Hauts-de-France parmi les régions françaises  
Source : Agreste – SAA 2015 Traitement Chambres d'Agriculture des HDF et NPDC

# Les surfaces de chou-fleur stagnent, celles d'oignon progressent nettement

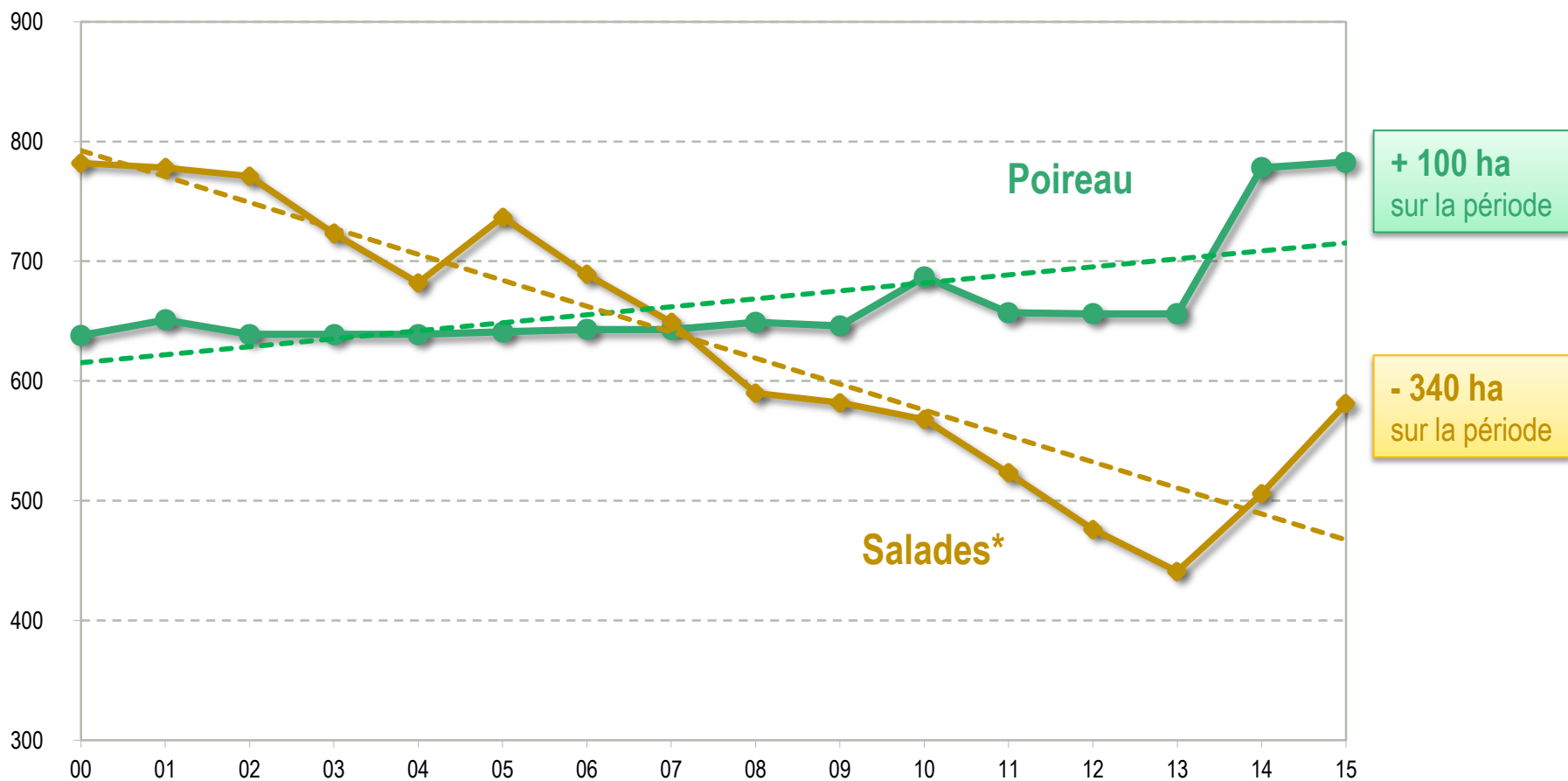
Évolution des surfaces 1990-2015 dans les Hauts-de-France (en hectares)



Source : Agreste SAA

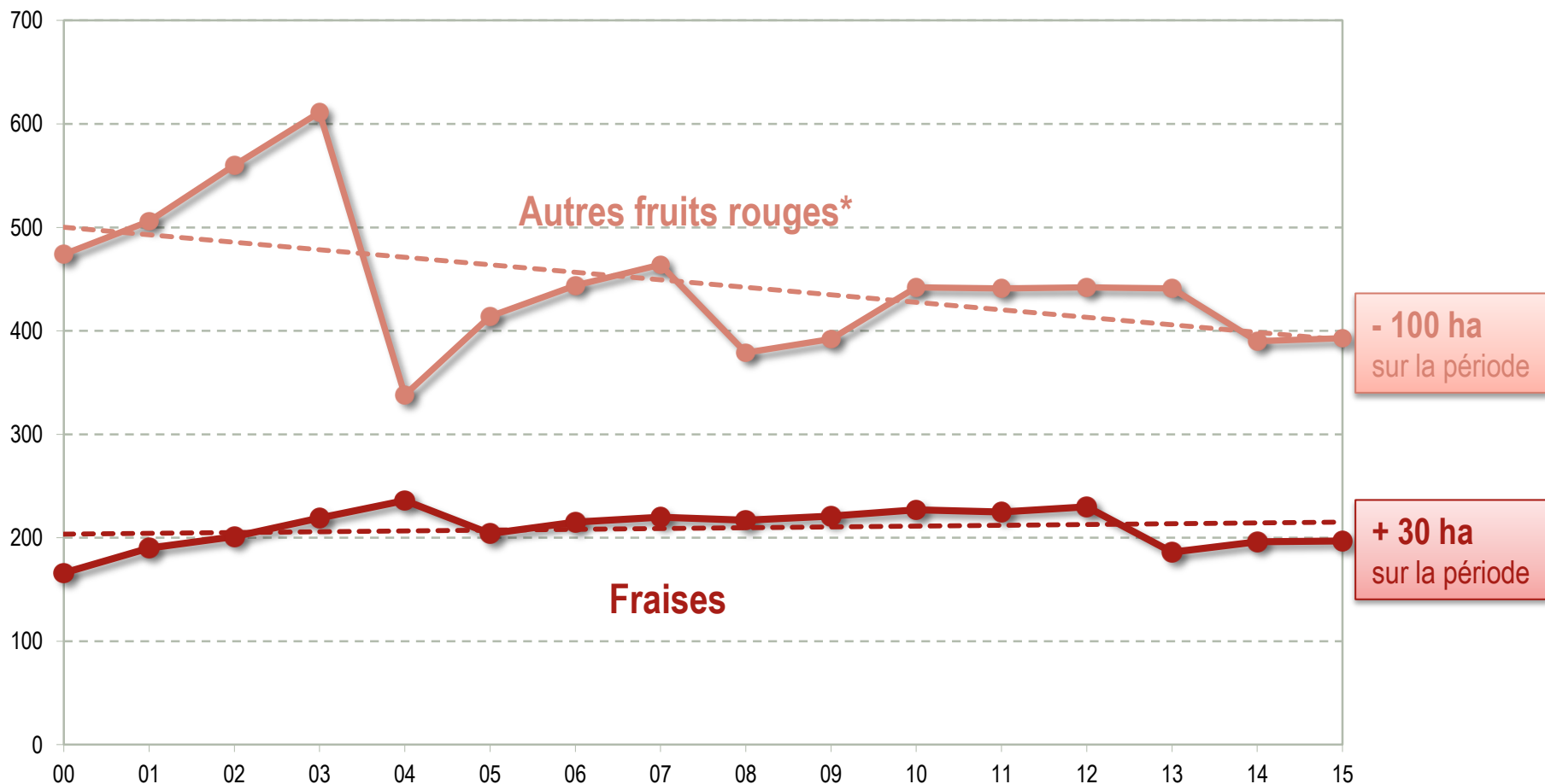
# Légère hausse récente des surfaces de poireau, évolutions plus erratiques en salades

Évolution des surfaces 1990-2015 dans les Hauts-de-France (en hectares)



Salades\* = laitues + frisées + scaroles  
Source : Agreste SAA

# Les surfaces de fraises restent stables, celles des autres fruits rouges sont en recul



Autres fruits rouges \* = cassis + framboise + groseille  
Source : Agreste SAA

# Les opérateurs économiques des filières fruits et légumes

## • Légumes en frais et endives

- 4 coopératives de mise en marché, 2 organisations de producteurs d'endives
- 2 pôles commerciaux, l'un dans la métropole lilloise autour du MIN, et l'autre autour de l'endive dans l'Artois-Cambrésis.

## • Légumes transformés

- Un opérateur principal, le groupe Bonduelle, qui possède en région son siège social et 3 sites industriels majeurs.
- En légumes 5ème gamme, une usine Florette appartenant au groupe coopératif normand Agrial.
- Présence d'opérateurs belges au travers des entreprises Ardo et Pinguin.

Effectif salarié des établissements (2015)



Part des surfaces de légumes, endives et fruits dans la SAU en 2010 selon les régions agricoles (en %)

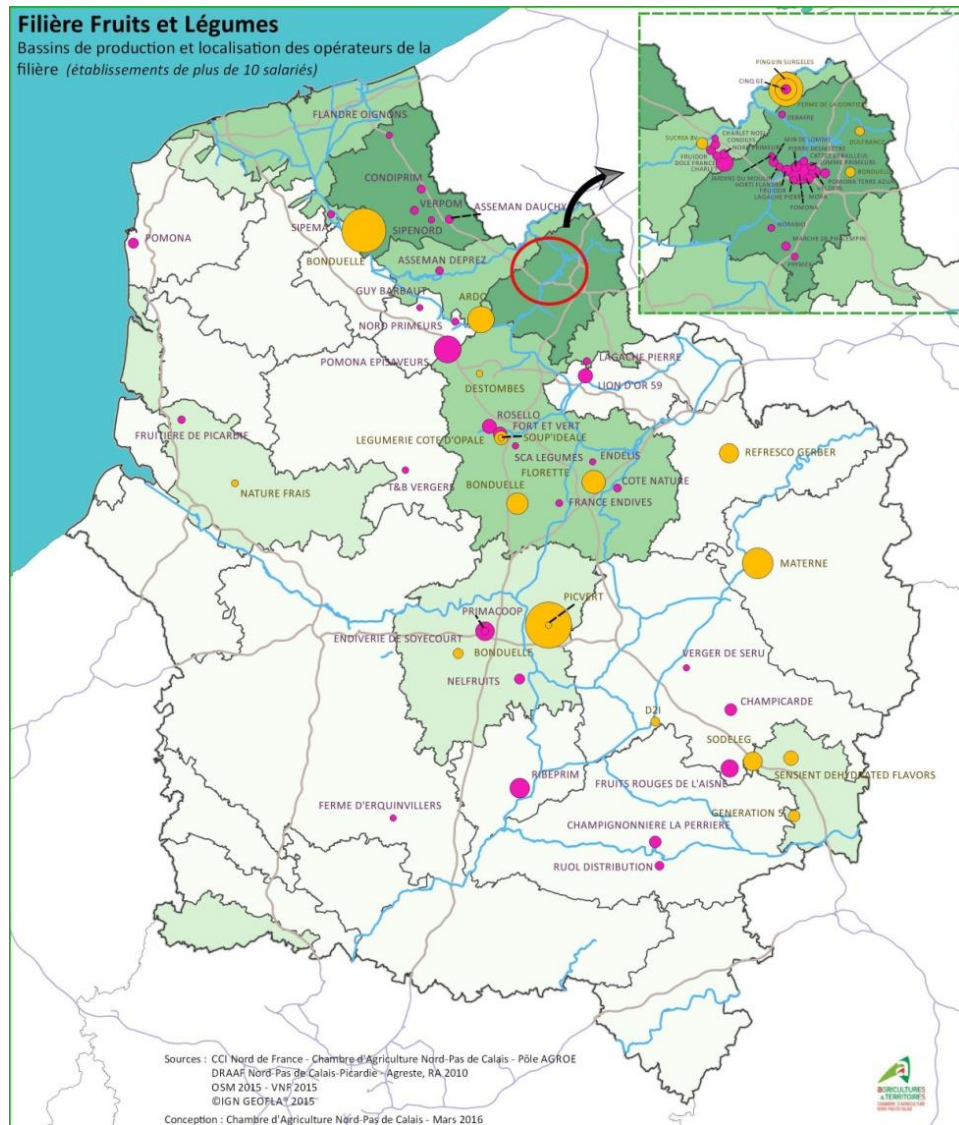


Type d'activité

- Transformation
- Négoce

Réseaux de communication

- Réseau autoroutier
- Voies d'eau (VNF)



# Chiffres-clefs de la production fruitière Hauts-de-France

- En Hauts-de-France **près de 1 800 hectares** sont consacrés par les agriculteurs aux cultures fruitières.
- Les vergers pommes-poires constituent **la grande majorité** de ces surfaces.
- Certaines spécialités de fruits rouges sont également bien représentées en région : leur récolte globale dépasse **les 5 000 tonnes annuelles**.
- Avec 46 millions d'euros de chiffre d'affaires, la production fruitière pèse **près de 1% du chiffre d'affaires végétal**, soit 10 fois plus que sa part dans la SAU régionale.



Sources : Agreste SAA 2015, Comptes 2015

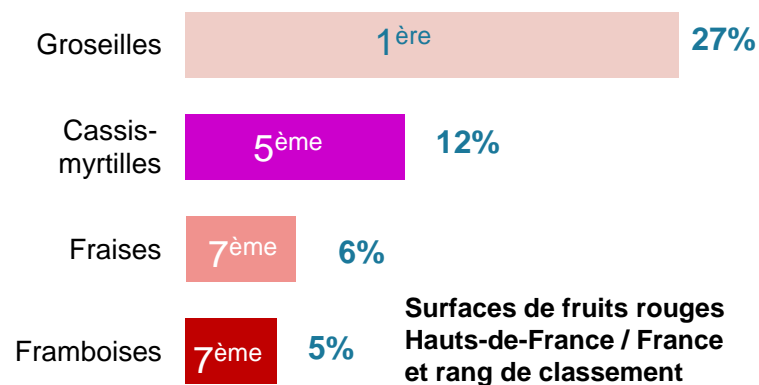
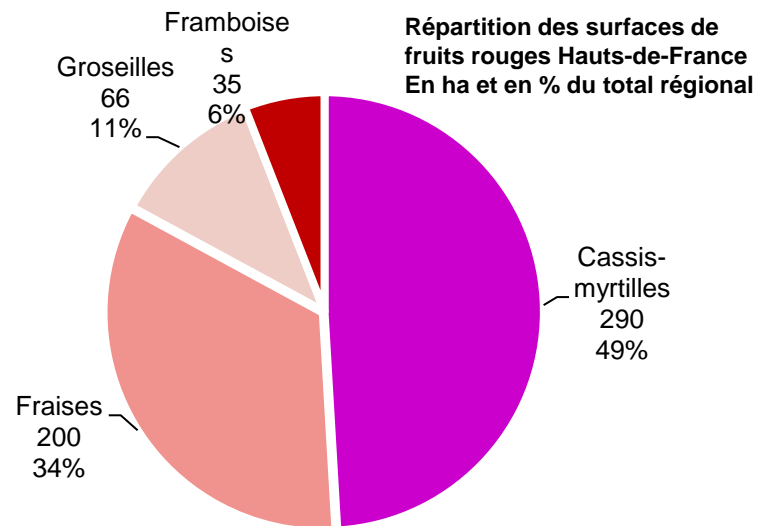


# La filière pommes-poires

- L'arboriculture régionale est de **dimension restreinte** à l'échelle nationale :
  - 3% des surfaces de pommes françaises
  - 5% des surfaces de poires
- Depuis 15 ans, les superficies cultivées **en pommes ont été réduites d'un tiers**, en région comme en France.
- En poires, les surfaces Hauts-de-France **sont demeurées stables** sur la même période, alors qu'elles ont été divisées par deux au niveau national.
- La **collecte et la mise en marché de ces fruits** sont assurés par des coopératives, des négociants ou les arboriculteurs eux-mêmes.
- La **valorisation des fruits dans des circuits autres** (vente directe, livraisons aux GMS et en RHF, self-cueillette) tient également une place importante, notamment en zones urbaines.
- Les **opérateurs économiques commerciaux** sont répartis dans les zones de production.
- Côté transformation, l'acteur majeur est la **société Materne**, installée à Boué dans l'Aisne et leader français des compotes.

# La production de fruits rouges

- Les agriculteurs cultivent dans les Hauts-de-France **près de 600 hectares de fruits rouges**, avec deux types de productions majeures, les cassis-myrtilles et les fraises.
- Pour le positionnement au plan national, c'est **la culture de groseille** qui vient en tête : **27 %** des surfaces françaises, **1<sup>ère</sup> région**.
- En tendance depuis 15 ans, les surfaces régionales et nationales de cassis-myrtilles **s'érodent légèrement**.
- Quant aux superficies de fraises, elles restent **stables en région**, alors qu'elles reculent de 18 % en France.



Source : Agreste SAA 2015

# La filière fruits rouges en région

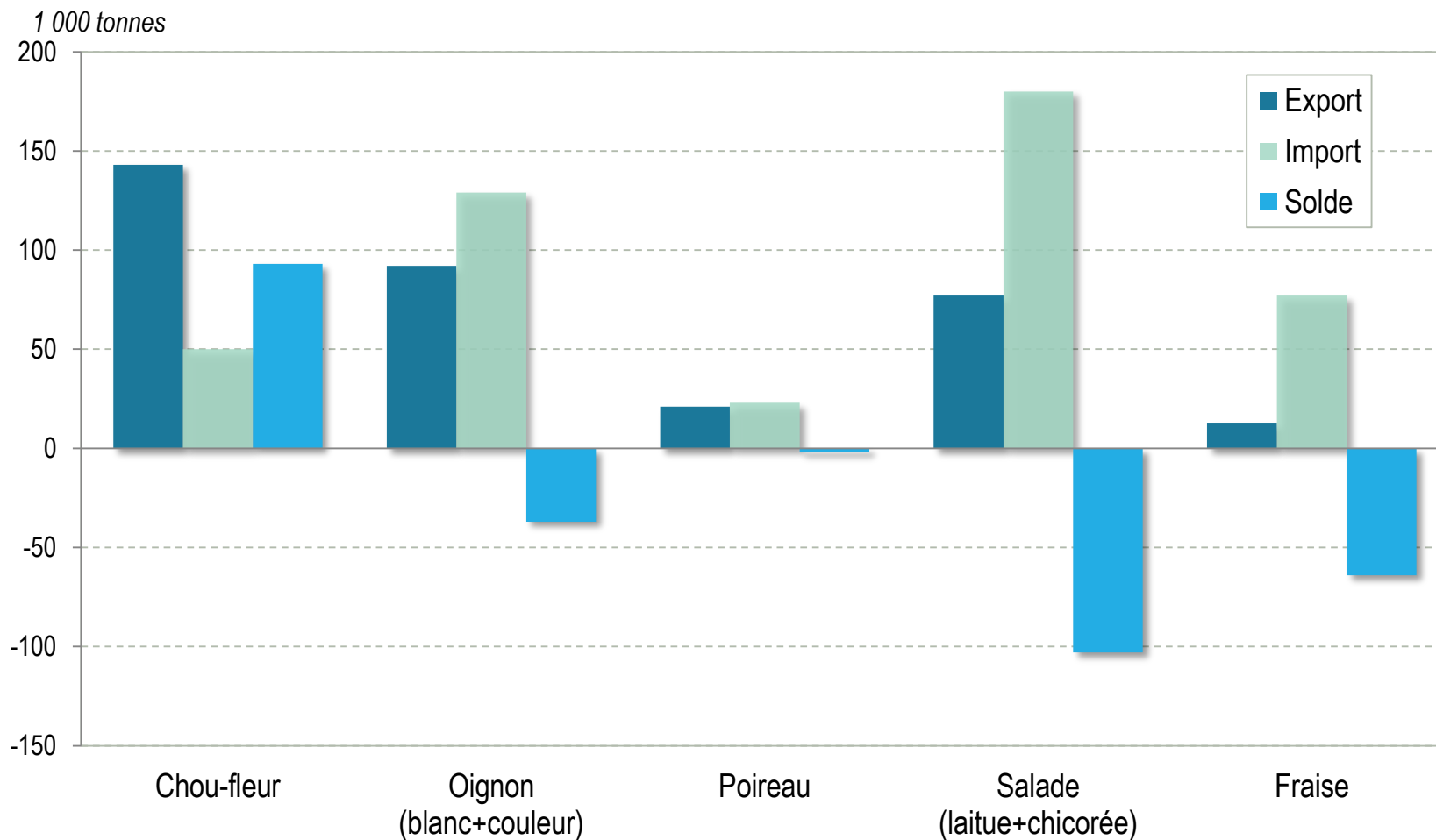
- La **fraise en frais** est essentiellement une filière à dimension locale, où la majorité des volumes produits est destinée au bassin de consommation de forte densité dans lequel elle est implantée.
- Les **opérateurs de mise en marché** de la fraise régionale fraîche sont coopératifs, comme le Marché de Phalempin ou la Coopérative des 4 saisons, ou privés comme la société Fruits rouges & Co.
- Cette entreprise, installée à Laon, commercialise sous la marque Rouge Parfum des fruits rouges frais, mais aussi surgelés et transformés. Elle est **le leader français** de ce secteur.
- Fruits rouges & Co travaille avec un **bassin de production régional de plus de 70 producteurs**, ainsi qu'avec des fournisseurs français et internationaux.

## CHAPITRE 9

### La filière fruits et légumes

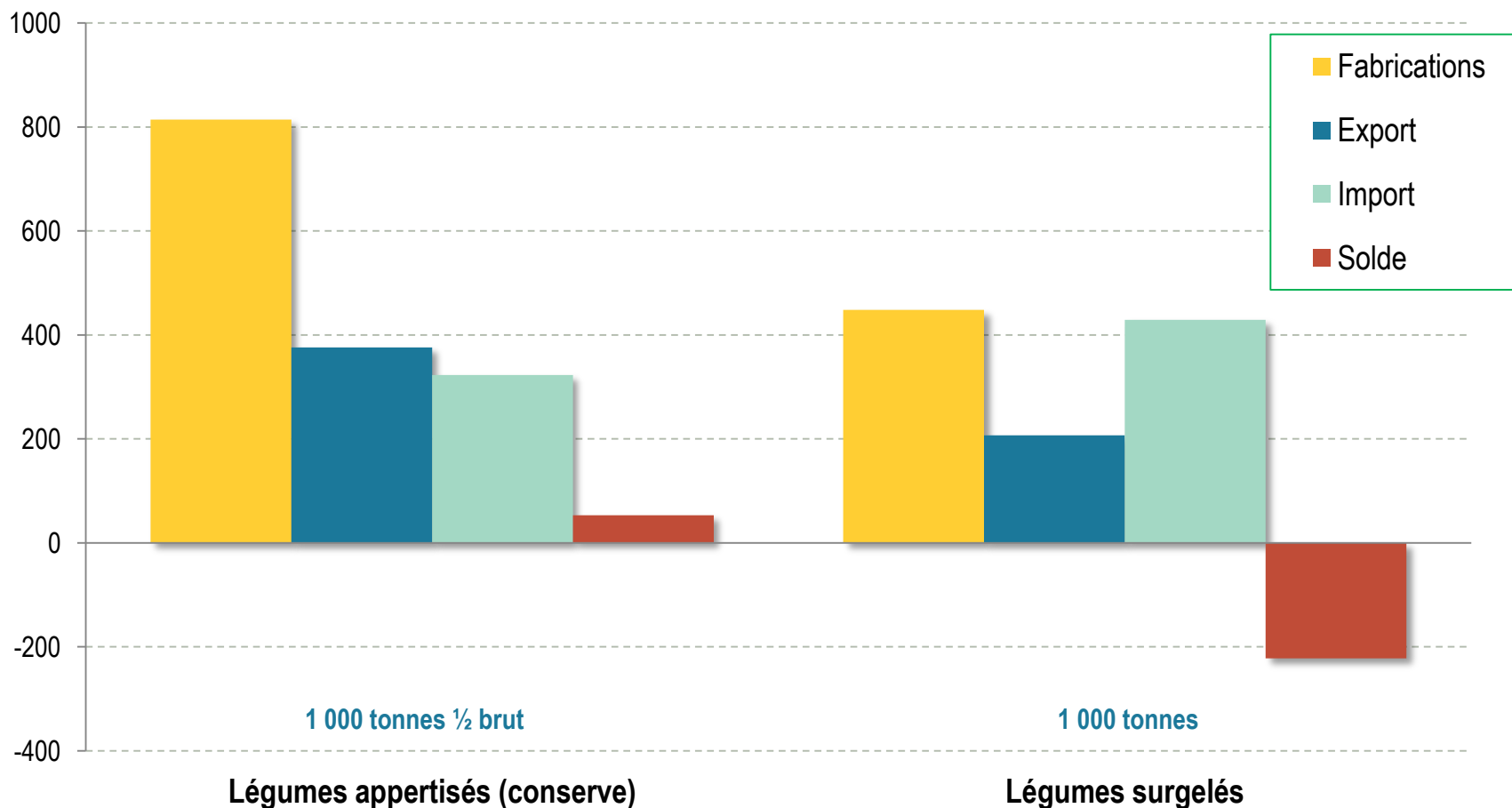
# Diagnostic de filière analyse AFOM

# Le commerce extérieur de légumes en frais à l'échelle nationale



Source : Douanes 2015

# Les légumes transformés en France : excédent en appertisé, déficit en surgelé



Source : Anifelt 2015



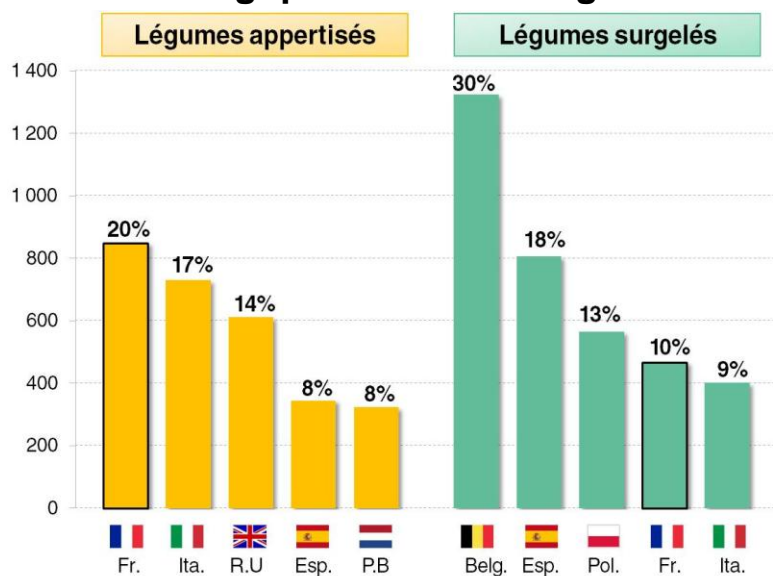
# Vers une recomposition de la demande

- **Une évolution de la demande et des marchés qui peut fragiliser une filière pourtant forte et bien positionnée.**
- **Une recomposition de la demande vers les légumes transformés**
  - Une filière Fruits et Légumes particulièrement touchée par la réorientation de la consommation alimentaire en faveur des produits transformés et des féculents.
  - En 2014, la consommation de fruits et légumes frais est estimée à 350 g par habitant et par jour, un niveau inférieur aux 400 g préconisés.
- Une tendance qui pourrait s'inverser avec **l'intérêt grandissant pour les produits locaux et les circuits courts** redonnant aux légumes frais une plus grande place dans les choix des consommateurs.
- **Des attentes de consommateurs qui évoluent également face aux différents produits transformés : légumes appertisés / légumes transformés**
  - Le légume surgelé est de plus en plus plébiscité par les consommateurs, au détriment des légumes appertisés (conserves, bocaux).
    - + 6 % pour la consommation de légumes surgelés en 10 ans contre -3 % pour celle des légumes appertisés
    - La consommation des légumes appertisés reste toutefois largement majoritaire, 82 % des achats de produits transformés contre 18 % pour les légumes surgelés en 2014 pour la consommation à domicile

# Vers un décalage offre et demande en légumes transformés en France et en région ?

- **La France : leader européen de la transformation du légume en conserve**
  - 20 % des volumes appertisés, devant l'Italie et le Royaume-Uni.
  - La région Hauts-de-France contribue pour un tiers à cette réussite économique.

## La France championne de l'appertisé, la Belgique leader en surgelé



Production en milliers de tonnes

Source : Eurostat 2014, Traitement Chambres d'Agriculture des HDF et NPDC

- Mais aujourd'hui, **sur le segment de production en croissance du légume surgelé, c'est la Belgique qui est le 1<sup>er</sup> fabricant européen.**
- D'où **un excédent français pour les échanges de légumes appertisés mais un déficit pour les produits surgelés.**
  - Exemple des échanges entre les Hauts-de-France et la Belgique qui l'illustrent pleinement : la région importe davantage de légumes transformés de son voisin belge qu'elle ne lui en exporte.

# Atouts de la filière légumes

- Un **contexte pédoclimatique** régional favorable à la production de légumes, qui permet qualité, régularité des rendements et productivité à l'hectare.
- Un **savoir-faire** historique des producteurs, avec une excellente maîtrise technique et sanitaire, en lien avec les organismes d'appui technique et les transformateurs.
- **Des volumes conséquents** qui pèsent à l'échelle française et européenne, et la fourniture d'une large gamme de légumes de qualité, ce qui renforce l'attractivité commerciale.
- Des filières bien implantées, avec un **tissu dense d'acteurs et de métiers** liés aux légumes : mise en marché, logistique, transformation, emballage-conditionnement...
- En R&D, la mise en œuvre depuis 15 ans par les producteurs d'un outil central avec le **Pôle Légumes** de la Région Nord et des partenariats techniques adaptés : enseignement supérieur et recherche académique, structures régionales (Fredon,...), nationales (GIS....) et internationales (Interreg,...).
- Une **organisation significative** de l'amont des filières légumes : Organisations de Producteurs, coopératives de mise en marché, industriels du légume.
- Une **diversité des circuits** de commercialisation auprès d'un **vaste bassin de consommation**, tant en local qu'à l'expédition.

# Faiblesses de la filière légumes

- Une **rentabilité économique** des exploitations légumières qui faiblit chroniquement et renforce la concurrence avec les autres cultures, notamment les céréales.
- Un accroissement constant des **coûts de production** : charges de main d'œuvre, de mécanisation, dépenses d'énergie et d'eau...
- Un **renouvellement problématique** de générations : la reprise de l'outil de production n'est assurée que pour 23 % des producteurs âgés de plus de 50 ans.
- Des **contraintes environnementales et sociétales** de plus en plus pressantes, dans un contexte souvent périurbain qui génère aussi des interrogations sur le foncier disponible à terme.
- Des **distorsions de concurrence** (techniques, sociales, fiscales..) avec les autres bassins nord-européens, notamment celui de la Belgique, de plus en plus pénalisantes pour les producteurs.
- Un légume leader, l'endive, confrontée à une **banalisation de son image** et à la concurrence d'autres produits de 4<sup>ème</sup> gamme.
- Des **menaces éventuelles de délocalisation** de certaines productions, notamment celles destinées à la transformation, en lien avec la progression du légume surgelé au détriment de la conserve.
- Une **mutualisation des moyens** de production et de commercialisation à la traîne face à des producteurs individualistes.

# Défis et enjeux de la filière légumes

- **Installer de nouveaux producteurs** est un objectif crucial. Sans le renouvellement des générations, il ne peut y avoir :
  - de filière suffisamment solide pour l'avenir et le maintien des activités des partenaires de l'amont comme de l'aval
  - un niveau de production qui puisse soutenir les politiques de recherche-innovation nécessaires à la compétitivité de la filière.
- **Maintenir la compétitivité** de ses productions face aux concurrences européennes. Le savoir faire des producteurs régionaux leur confère des performances techniques de bon niveau grâce à un accompagnement technique qui met en synergie l'expérimentation et l'appui technique.
- **Conforter l'emploi**, car la production légumière est un important employeur de main d'oeuvre.
  - Cette main d'oeuvre est proche des sites de production (zone périurbaine et bassins de production de la région Lilloise et de la plaine de la Lys).
  - Développer ces emplois permet de maintenir une activité rurale dans les territoires. Pour favoriser ces emplois, il faut aussi installer des jeunes, qui peuvent envisager leur installation sur des surfaces modestes.
- **Répondre aux attentes sociétales** qui sont de fournir des fruits et légumes de qualité, de proximité, utilisant moins d'intrants de synthèse (engrais et produits phytosanitaires), avec un souci de protection de la ressource en eau et de contribution à la santé publique.