

# ÉTUDES Fruits et Légumes



## LES IMPLICATIONS D'UNE HAUSSE DU TAUX D'AUTO-APPROVISIONNEMENT POUR LA FILIÈRE FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Étude réalisée par le cabinet **Agrex Consulting** pour **FranceAgriMer** et **Interfel**.

### 1. Contexte et méthodologie

La France est le 4<sup>e</sup> producteur européen de fruits et légumes, après l'Espagne, l'Italie et la Pologne avec un volume de 8 millions de tonnes. Malgré son poids, le taux d'auto-provisionnement (TAA) de la filière française se situe bien en deçà du niveau atteint par ses principaux concurrents européens. Ce fait s'est particulièrement révélé au moment de la Crise de la Covid-19. Aussi, un plan de relance post-Covid a été proposé par la filière fruits et légumes frais avec pour ambition d'augmenter le taux d'auto-provisionnement, afin de passer de 50 % à près de 60 %.

Une première étude réalisée par le CTIFL a mis en évidence l'importance des inflexions nécessaires tant en termes de surfaces (+ 39 % à 47 % de surface pour une hausse de + 10 pts du TAA), de main-d'œuvre, de foncier, en se basant sur les tendances de production de ces 10 dernières années et sur différentes hypothèses telles qu'une forte dynamique de consommation.

Cette deuxième étude, financée par FranceAgriMer et Interfel et réalisée par le cabinet Agrex Consulting, a pour objectif principal d'amener **des pistes de réflexion et des propositions de leviers d'action en vue d'un accroissement du taux d'auto-provisionnement de la filière française des fruits et légumes frais.**

Elle s'est appuyée sur une étude détaillée de quelques filières françaises (études de cas) ainsi que sur un benchmark des filières étrangères, en vue de conclure sur les freins et les leviers à actionner pour les 3 grands types de culture : culture sous serre et abris, arboriculture, et culture de plein champ.

L'étude a porté sur les espèces suivantes : abricot, cerise de table, fraise, kiwi, nectarine, pêche-nectarine, petits fruits rouges, poire, pomme, raisin de table, pour les fruits, ainsi qu'aubergine, carotte, concombre, courgette, melon, oignon, poireau, poivron et tomate pour les légumes.

## 2. Analyse comparative des taux d'auto-provisionnement de la France et des pays étudiés

Le TAA d'un certain nombre de filières a pu être établi pour 8 fruits et 9 légumes dans plusieurs pays étrangers représentatifs de cette culture, majoritairement en Europe et comparé au TAA pour la production française (cf. formule CTIFL). 13 filières étrangères ont fait l'objet d'études de cas plus approfondies, sur la base d'entretiens avec les professionnels.

La définition du TAA retenue est la suivante :

$$\text{Taux d'auto-provisionnement} = \frac{\text{Production} - \text{Pertes production (5\%)} - \text{Exportations frais} + \text{Réexport} - \text{Production transformée}}{\text{Consommation}}$$

$$\text{Consommation} = \text{Production} - \text{Pertes production (5\%)} - \text{Exportations frais} + \text{Importations frais} - \text{Production}$$

### Les couples espèces pays étudiées – TAA moyens (2019-2021)

Hypothèses : un taux de perte de 5 % a été appliqué à la production. Le poids du ré-export (0%, 25%, 50%, 75% ou 100%) a été adapté à chaque filière en fonction de ses spécificités

Espèces	France	Allemagne	Belgique	Espagne	Grèce	Italie	Pays-Bas	Portugal	Pologne	Royaume-Uni	Nouvelle-Zélande
Abricot	75%			98%*		100%					
Cerise de table	69%			97%	100%*	100%					
Fraise	53%		74%	90%	91%				73%		
Framboise	15%			93%		27%		97%*			
Kiwi	33%			18%	95%	73%		95%			96%*
Pêche-Nectarine	54%			98%	98%	88%		49%			
Poire	42%			69%		54%		97%*			
Pomme	85%			86%	89%	97%		91%	100%		
Raisin de table	30%			88%*	99%	96%		34%			
Aubergine	39%			99%		92%*					
Carotte	64%	73%		91%		99%				93%*	
Concombre	72%			93%	99%*	89%			89%		
Courgette	45%			90%		98%*			53%		
Melon	60%			66%		100%		58%			
Oignon	81%		40%*	90%		95%	95%		85%		
Poireau	94%	61%	83%			72%	81%				
Poivron	19%			87%			79%*		85%		
Tomate	58%		99%*	82%	98%	94%			86%		

\* Pays ayant fait l'objet d'une étude détaillée.

Légende :

	TAA < 50%
	51% < TAA < 80%
	TAA > 81%

Source : Agrex consulting d'après Eurostat et statistiques nationales

Les TAA des fruits et légumes français sont très disparates, et s'échelonnent de 15 % pour la framboise, à 85 % pour la pomme, ou même 95 % pour le poireau. En arboriculture, les TAA sont particulièrement faibles en framboise (15 %), kiwi (33%), raisin de table (30 %), ou

poire (42%). En légumes, c'est le poivron qui obtient le taux le plus faible (19 %). Globalement, de nombreux pays disposent de TAA plus élevés que la France, à l'image de l'Espagne ou de l'Italie.

L'Espagne, avec une stratégie largement tournée vers l'export, obtient des TAA supérieurs à 80 % pour la plupart des espèces étudiées, excepté le kiwi, la poire et le melon.

L'Italie dispose de résultats similaires pour de nombreuses espèces, mais avec une stratégie davantage tournée vers son marché intérieur, et des volumes à l'export plus limités. La Grèce, les Pays-Bas, le Portugal ou encore la Belgique se démarquent également sur certaines filières avec des TAA proches de 100 %. Le Royaume-Uni dispose d'un TAA de 93 % en carottes, et la Nouvelle-Zélande se démarque par ses performances en kiwi (96 %).

### 3. État des lieux de la filière française

Pour mieux comprendre les problématiques rencontrées par la filière française de fruits et légumes, des focus ont été menés sur 7 filières françaises qui représentent les principaux modes de production (cultures sous serres/abris, plein champ, arboriculture): tomate, poivron, poire, kiwi, cerise de table, carotte, framboise. L'objectif a été d'identifier pour ces filières, les freins à lever en vue d'un accroissement du TAA.

#### Cultures sous serre/abris

Les taux d'auto-provisionnement des cultures sous serre/abris françaises sont très variables selon les filières : 72 % en concombre, 58 % en tomate, 45 % en courgette, 39 % en aubergine, 19 % en poivron.

**La sélection variétale apparaît comme essentielle** pour les professionnels afin de : éviter des pertes de production en l'absence de traitement phytosanitaire homologué,

augmenter les rendements, disposer de variétés résistance aux fortes chaleurs ou à la sécheresse, et adaptées aux marchés.

**La lutte intégrée** couplée à une bonne maîtrise de l'environnement sous serre **permet aux filières de réduire fortement l'usage de produits phytosanitaires**. Cependant, pour une culture comme le poivron, les interdictions de produits phytosanitaires ont durablement impacté la productivité du poivron, très sensible aux ravageurs.

L'augmentation de la disponibilité de l'offre française en légumes frais doit également passer par une augmentation de la compétitivité des producteurs via **la réduction des coûts de production** qui dans le contexte actuel (crise en Ukraine, inflation...) ont explosé.

**Toutes les filières serricoles sont impactées par le vieillissement des serres** : les matériaux anciens sont énergivores et l'agencement des serres est souvent peu adapté à la robotisation. Comme pour l'ensemble des filières agricoles, le renouvellement des générations est une problématique prégnante : le manque de jeunes est amplifié par **l'importance des coûts d'installation des serres**.

Enfin, les professionnels indiquent que **la filière serricole française jouit d'une image négative en France et qu'elle est confrontée à un paradoxe** : le chauffage des serres et l'éclairage en hiver ont une image négative, alors que les consommateurs souhaitent une offre locale et disponible tout au long de l'année.

## Cultures de plein champ

Globalement, en culture de plein champ, les taux d'auto-provisionnement sont supérieurs à 60 % (81 % en oignon, 64 % en carotte). Malgré ces taux élevés, **en termes de rendement, la filière française reste en deçà des résultats obtenus dans les autres pays** notamment en raison de conditions climatiques pouvant être moins favorables.

**Sur le plan technique, la gestion des adventices est le principal facteur limitant**, et a été amplifié par les interdictions d'herbicides, pour lesquelles il existe encore peu de solutions alternatives (exemple de la carotte). Les substances de remplacement s'avèrent pour l'instant moins efficaces que les substances interdites, et les autres moyens de lutte (rotations, etc.) ne permettent pas une gestion efficace du problème.

**L'accès à des équipements d'irrigation est un levier important pour augmenter les rendements. De plus, certaines régions sont insuffisamment équipées en matériel d'irrigation, nécessaire pour augmenter les rendements.**

En ce qui concerne les bioagresseurs, si la carotte et l'oignon se conservent bien en chambre froide, les pertes demeurent encore importantes.

Les filières des cultures plein champ comme l'oignon ou la carotte sont suffisamment organisées, avec une AOPn Carotte de France et des IGP pour l'oignon. Les organisations fournissent un encadrement technique suffisant, même si un manque se fait sentir dans les régions où la carotte a été nouvellement implantée (Nord de la France).

Enfin, concernant les marchés, chaque enseigne de distribution développe son propre cahier des charges pour la carotte, ce qui crée des différences entre les demandes et réduit le nombre de marchés accessibles pour les producteurs.

## Arboriculture

Les taux d'auto-provisionnement des cultures arboricoles françaises sont très variables : 85 % en pomme, 75 % en abricot, 69 % en cerise de table, 54 % en pêche-nectarine, 42 % en poire, 33 % en kiwi, 30 % en raisin de table, et 15 % en framboise.

**La France bénéficie d'une longue tradition de culture arboricole, ce qui a permis aux filières d'entreprendre d'importants efforts de recherche et de sélection variétale** : variétés destinées à stimuler la consommation en rayon, augmenter les rendements, allonger le calendrier de production, résistantes aux maladies, etc. **En revanche, la France a abandonné la sélection variétale sur certaines espèces** (par exemple pour le kiwi), laissant ainsi les producteurs s'approvisionner auprès de fournisseurs étrangers, dont les catalogues ne sont pas forcément les plus adaptés aux problématiques françaises.

Sur les cultures vieillissantes comme le kiwi ou la poire, **la rénovation des vergers s'avère indispensable pour conserver un niveau de rendement suffisant, tout en travaillant sur les problématiques d'accès à l'eau et d'adaptation au changement climatique.**

**Les filières arboricoles sont impactées à différents degrés par l'interdiction de produits phytosanitaires** : alors que la culture du kiwi

nécessite peu d'interventions, les récentes interdictions sont un problème majeur pour la culture de la cerise, qui se trouve sans solution face à la drosophile. A l'inverse, en poire, les méthodes de luttés alternatives permettent de répondre globalement aux besoins des producteurs.

Par ailleurs, **la problématique de recrutement de la main d'œuvre est cruciale pour la filière arboricole**. L'accompagnement technique et la formation sont encore peu développés pour les filières en développement, comme la framboise.

Concernant les marchés, le consommateur français est de plus en plus sensible à l'origine France et accorde une grande confiance dans le Label Vergers Eco Responsable, ce qui constitue un atout. Cependant, les professionnels constatent une **recrudescence des phénomènes de francisation des fruits et légumes**.

#### 4. Benchmark avec les filières étrangères

**Les différentes études de cas ont pu mettre en évidence quelques filières étrangères qui disposent de TAA très élevés (de 90 à 99 %)**. Si certaines filières cherchent avant tout à satisfaire leurs marchés intérieurs, à l'image des filières carotte au Royaume-Uni, ou encore courgette ou aubergine en Italie, d'autres se sont davantage spécialisées vers l'export (comme l'Espagne ou le kiwi en Nouvelle-Zélande), l'approvisionnement du marché intérieur étant déjà satisfait par ailleurs, avec un TAA très élevé.

#### Cultures sous serre/abris

**En culture sous serre, les études de cas sur la tomate en Belgique et le poivron aux Pays-Bas, ont mis en avant des systèmes très productifs, avec des rendements très élevés : on y retrouve des serres de très haute technologie** (culture sur substrat, caméras thermiques, robotisation, éclairage artificiel et système d'irrigation en goutte à goutte). **Le recours à la cogénération** (chaleur et électricité) **économiquement avantageuse** dans ces pays du fait du prix de revente, **permet également une réduction des charges d'énergie**. On y retrouve souvent des serres de plusieurs hectares, qui nécessitent des investissements très importants. En termes d'organisation, les serriculteurs néerlandais de taille importante ont implanté des unités de conditionnement sur les lieux de production, avec des terminaux de départ/quais pour les camions.

**Le travail de sélection variétale reste important, et se traduit par des stratégies variées**. Les professionnels étrangers cherchent à s'adapter au changement climatique (sécheresse, gelées tardives, etc.), ou aux conditions de salinité des sols. Les travaux cherchent également à répondre aux enjeux sanitaires, à la fois contre les nouveaux virus (ToBRFV, virus de New Delhi, etc.), mais aussi pour apporter des solutions aux interdictions de matières actives, qui touchent également les filières étrangères. En Italie, la sélection en aubergine s'oriente vers des variétés adaptées au marché local (sans graines, couleurs variées), alors que les concombres grecs sont plutôt calibrés vers les marchés export.

**Les filières étrangères sont également confrontées, aux mêmes problématiques que les filières françaises :** en Italie, le désintérêt de la jeunesse pour les travaux agricoles engendre une augmentation des coûts de main d'œuvre semblable à celle observée en France. En Italie, les décisions politiques pour pallier le manque de main d'œuvre s'orientent surtout sur la facilitation de l'embauche de travailleurs étrangers.

### **Cultures de plein champ**

Plusieurs études de cas menées ont concerné les cultures de plein champ: l'oignon en Belgique, la carotte au Royaume-Uni, mais également la courgette et l'aubergine en Italie (également étudiées en culture sous serre). **La sélection variétale cherche en premier lieu à maximiser le rendement, mais également à limiter la variabilité des rendements d'une année à l'autre.** Au Royaume-Uni, par exemple, les rendements en carotte sont bien plus élevés que les rendements français, et les producteurs bénéficient d'une recherche adaptée aux besoins de la filière. La réglementation phytosanitaire plus souple sur certains aspects peut également rendre les producteurs étrangers plus compétitifs, dans la mesure où ils sont moins affectés par de fortes variations de rendement.

**Plusieurs filières travaillent les complémentarités sur plusieurs dimensions. Premièrement, on constate une complémentarité entre production sous serre et en plein champ,** afin de produire toute l'année, à l'image de l'aubergine ou de la courgette en Italie, et ce pour limiter les importations : les productions

d'automne/hiver sous serre viennent compléter l'offre printemps/été issue du plein-champ. **Une complémentarité est aussi mise en place s'agissant de la segmentation et de la finalité des produits.** Par exemple, au Royaume-Uni, les carottes primeurs sont récoltées en été et les carottes à fanes vertes en automne/hiver permettant une diversification de l'offre et à différentes périodes de l'année. Enfin, on observe une complémentarité entre la production dédiée au frais et à la transformation ou fraîche découpe (écart de tri). En Belgique, la forte demande de l'industrie de la surgélation a permis de développer la culture de l'oignon en plein champ. En Italie, les filières courgette et aubergine cherchent à diversifier l'offre par une segmentation de variétés adaptées à chaque usage (cru, poêlé, bouilli, grillé, etc.), pour mieux répondre aux attentes des consommateurs. Au Royaume-Uni, un travail important est mené pour réduire les pertes à la distribution : le développement important de la fraîche découpe y contribue notamment (utilisation des carottes peu esthétiques).

Enfin, **la structuration des filières est un élément important de la compétitivité :** au Royaume-Uni par exemple, 5 groupements de producteurs concentrent 90 % de la production, les exploitations sont de grandes tailles, et la chaîne logistique est bien maîtrisée, avec une bonne répartition des sites de conditionnement sur le territoire.

### **Arboriculture**

En arboriculture, plusieurs études de cas ont été menées : la poire au Portugal, l'abricot en

Espagne, la cerise de table en Grèce, la framboise au Portugal, le kiwi en Nouvelle-Zélande, le raisin de table en Espagne. **La recherche variétale s'oriente vers des variétés plus productives ou qualitatives, résistantes aux maladies, adaptées aux conditions climatiques locales** (adaptation au changement climatique, besoins en froid, sécheresse, etc.). **La sélection variétale permet aussi de répondre à la demande des consommateurs** : variétés de raisins apyrènes en Espagne, ou de kiwis jaunes et rouges en Nouvelle-Zélande. Néanmoins, en Espagne, l'implantation de variétés d'abricots précoces (plus de 50 % des surfaces) dans l'objectif de satisfaire les besoins des marchés export, ont pu mettre les producteurs en difficulté, suite à la multiplication des gelées printanières.

**La maîtrise de l'irrigation est un aspect clé de l'autonomie des filières, notamment à cause de la raréfaction des ressources en eau et de l'augmentation des coûts de l'eau et de l'énergie.** En Espagne et au Portugal, les pouvoirs publics soutiennent les investissements dans des systèmes d'irrigation en goutte-à-goutte plus économes en eau et en énergie. En revanche, **le développement des agroéquipements s'avère plus lent** : si l'usage des collecteurs mobiles pour la récolte est répandu dans les vergers de kiwi en Nouvelle-Zélande, les essais en cours de robots collecteurs de fruits ont été peu probants, dans ce pays. Si des évolutions sont attendues sur ce plan, des efforts seront nécessaires pour fiabiliser les outils et solutions apportées par les agroéquipements.

En termes d'organisation, les études de cas ont pu décrire quelques stratégies développées à l'étranger : en Nouvelle-Zélande, la firme Zespri, qui rassemble 2 800 producteurs, investit 1,5 % de son budget annuel dans la recherche et développement, et au Portugal, l'Association nationale des producteurs de poire Rocha poursuit son développement à l'export. Les moyens mis en place bénéficient au développement de la filière, tant sur le marché intérieur qu'extérieur.

## 5. Recommandations

Les paragraphes suivants synthétisent les leviers identifiés par l'étude pour contribuer à l'amélioration ou au maintien du TAA des filières françaises :

### Cultures sous serre/abris

- **Méthodes de luttes alternatives** : Dans un contexte marqué par la nécessité de réduire fortement l'usage de produits phytosanitaires et les interdictions de plus en plus nombreuses de matières actives, la recherche sur les méthodes de lutte alternatives efficaces devrait être accentuée pour répondre aux besoins des producteurs.
- **Coût de production et énergie** : Les coûts de production étant un facteur central dans l'évaluation des filières, il est primordial d'œuvrer à la maîtrise voire à la réduction de ces coûts. La hausse des prix de l'énergie a profondément impacté les serristes et impose la nécessité de diversifier le mix énergétique des serres en trouvant des sources de chaleur alternatives. Ces

nouveaux projets nécessitent un accompagnement technique et financier.

- **Installation et modernisation des serres :** L'installation de nouvelles serres, plus modernes, la modernisation du parc existant avec in fine un impact positif sur les rendements, la consommation en énergie (décarbonation du parc de serres) et en intrants sont des leviers importants pour une hausse du TAA des cultures sous serres/abris; le parc de serres tel que constitué actuellement étant peu propice à la robotisation.
- **Consommation et communication :** Pour de nombreuses productions, le TAA est élevé en pleine saison avant de baisser fortement une fois celle-ci passée, laissant place aux produits d'importations qui viennent répondre à une demande constante. Afin de maintenir un approvisionnement continu des marchés en produits nationaux, les productions sous serres apparaissent comme un levier intéressant d'autant que ces modes de production présentent des avantages en termes de réduction de l'usage des traitements phytosanitaires et d'optimisation des pratiques d'irrigation. Il serait donc nécessaire de travailler sur l'image des serres en France afin de lever le paradoxe auquel la filière est confrontée. Encourager la consommation de la production nationale en pleine saison, quand la disponibilité des produits nationaux est la plus élevée, semble être un autre levier de communication intéressant.

## Cultures de plein champ

- **Sélection variétale :** Orienter la recherche variétale vers des plants résistants à la sécheresse et aux chaleurs et vers la maximisation des rendements sachant que l'extension des surfaces est conditionnée à l'accès au foncier et ne pourra se faire qu'au détriment d'autres productions.
- **Irrigation :** Le recours à l'irrigation efficiente est également un levier important pour augmenter les rendements, mais certaines régions sont insuffisamment équipées, et nécessiteraient davantage d'accompagnements techniques.
- **Stockage :** Si la carotte et l'oignon se conservent bien en chambre froide, les filières peuvent subir des pertes liées au développement des bioagresseurs dans les chambres froides, notamment dans le Nord du pays. Un programme de recherche sur les conditions de conservation des cultures plein champ pourrait permettre de répondre à cette problématique de réduction des pertes en stockage.
- **Lutte contre la francisation des produits :** L'augmentation des problématiques de francisation touchent également certaines filières plein champ comme la carotte. La concurrence belge et néerlandaise est particulièrement forte également en oignon. Il apparaît essentiel de pouvoir mettre davantage de moyens pour contrôler l'origine des produits, et garantir la traçabilité pour le consommateur.
- **Démarches de différenciation de l'offre :** Un dialogue entre les fournisseurs et les acteurs de la grande distribution permettrait



d'adapter les techniques de production à la demande nationale. L'établissement de labels aux cahiers des charges stricts est aussi une piste qui permettrait de diminuer le nombre de cahiers des charges privés.

## Arboriculture

- **Rénovation des vergers** : Il apparaît essentiel d'avoir une stratégie de rénovation des vergers adaptée à chaque culture et bassin de production, pour répondre aux enjeux de demain : variétés, techniques de production, changement climatique, etc. L'augmentation des surfaces par l'implantation de nouveaux vergers est indispensable pour renforcer l'offre française sur le marché et la diversifier avec de nouvelles variétés, notamment lorsque les filières disposent d'un taux d'auto-provisionnement relativement bas. L'augmentation des surfaces peut s'inscrire dans le cadre de la diversification, avec des stratégies de plantation élaborées par bassin, afin d'adapter les modes de production aux effets attendus du changement climatique à l'échelle régionale.
- **Méthodes de lutte alternatives** : Comme pour les cultures sous serre et plein champ, renforcer la recherche sur les méthodes de lutte alternatives efficaces est nécessaire pour permettre aux producteurs de se passer de certains produits phytosanitaires, interdits ou en passe de l'être.
- **Consommation et communication** : La communication renforcée sur les SIQO et autres mentions positives peut-être un atout

dans ce domaine. Cependant, cette dynamique ne pourra avoir une répercussion sur le TAA français, que si les filières françaises sont en mesure d'approvisionner le marché, et notamment par un calendrier de production suffisamment étendu et adapté aux périodes de consommation.

- **Lutte contre la francisation des produits** : la forte demande de fruits « Origine France » couplée à l'augmentation des prix engendre un phénomène de francisation qui peut être massif sur certains segments. Face à ce phénomène, les filières travaillent à la mise en place de bases de données d'analyses isotopiques pour déterminer le terroir d'origine d'un produit. Elles demandent l'institution de ces pratiques et un renforcement des sanctions afin de renforcer la lutte contre la francisation.
- **Le renouvellement des générations et le besoin en main d'œuvre** : L'âge moyen élevé des producteurs en arboriculture (55 ans) suscite des interrogations quant à l'avenir de certaines filières. L'arrivée de jeunes dans les filières nécessite un accompagnement financier et technique pour mettre en place une stratégie de production durable. De nombreuses filières arboricoles ont du mal à recruter des travailleurs saisonniers. Le recours à la main d'œuvre étrangère est donc fréquent et pourrait être facilité pour les filières les plus nécessiteuses. La main d'œuvre représente le premier poste de charges annuelles sur le kiwi et la cerise (autour de 70 % des coûts de production). Les acteurs demandent la pérennisation du

dispositif TO-DE, qui allège les charges patronales lorsqu'ils recrutent des travailleurs saisonniers.

## 6. Conclusions

L'étude met en évidence une forte disparité des TAA des filières fruits et légumes françaises, avec des taux qui varient de 15 % en framboise à 94 % en pomme. Elle a permis de faire émerger les principales problématiques, communes aux différentes filières agricoles : manque de main d'œuvre, renouvellement des générations, contexte réglementaire, coût de production élevé, pression de la fiscalité, etc., mais également des problématiques spécifiques à chaque filière (impasses techniques, variétés inadaptées, etc.). Malgré le fait que ces enjeux sont connus depuis plusieurs décennies, les tensions ont été exacerbées ces dernières années : changement climatique, augmentation de la pression des ravageurs, raréfaction de la ressource en eau, inflation, crise de l'énergie, pénurie de main-d'œuvre.

Même si un certain nombre de mesures prises à l'étranger peuvent être transposées aux filières françaises, les réponses doivent être adaptées dans la mesure où celles-ci évoluent dans un contexte réglementaire, fiscal, et social parfois très différent de leurs concurrents européens ou mondiaux.

Le plan de souveraineté pour la filière fruits et légumes annoncé par le ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire en 2023 a pour objectif de gagner 5 points de souveraineté en fruits et légumes dès 2030 et

enclencher une hausse tendancielle de 10 points à horizon 2035. Pour cela, il s'appuie sur des moyens qui devraient permettre de répondre aux enjeux d'autonomie alimentaire notamment identifiés à travers cette étude.



*Rédaction : AgrexConsulting / Interfel / FranceAgriMer*

Renseignements :

- p.matchon@interfel.com
- pauline.cuenin@franceagrimer.fr