



## FRUITS ET LÉGUMES TRANSFORMÉS

Fiche filière

### À retenir

La production nationale destinée à la transformation représente :

- 32 % du total de la production nationale de légumes
- 21 % du total de la production nationale de fruits



### ORGANISATION

La filière des légumes transformés s'appuie sur des productions agricoles dédiées aux industries. La filière des fruits transformés s'appuie quant à elle, soit sur des vergers dédiés, soit sur des fruits provenant des écarts de tri des vergers de production pour le marché du frais, ou encore sur des fruits importés.

Les acteurs des fruits et légumes transformés sont regroupés au sein de syndicats professionnels représentant la production ou la transformation. L'association nationale interprofessionnelle des fruits et légumes transformés (ANIFELT) regroupe les filières :

- Fruits à destinations multiples transformés (AFIDEM),
- Bigarreaux d'industrie (ANIBI),
- Champignon de couche (ANICC),
- Pruneau (BIP),
- Tomate d'industrie (SONITO),
- Légumes verts en conserve et surgelés (UNILET).

Chacune de ces filières est organisée sous forme de sections interprofessionnelles spécialisées.

Deux syndicats professionnels sont également membres d'ANIFELT et représentent les transformateurs de choucroute (AFC) et les transformateurs de végétaux prêts à l'emploi (SVFPE). UNIJUST représente l'ensemble de l'industrie des jus de fruits et nectars.



### PRODUCTION

La filière regroupe un peu moins de 15 000 producteurs agricoles et compte 119 organisations de producteurs qui assurent la commercialisation de leurs fruits et légumes dans le cadre de contrats, très généralement annuels, avec les industriels qui vont les conserver puis les commercialiser. Ces productions très diversifiées, issues de vergers et de cultures de plein champ, occupent en 2023, plus de 150 000 hectares.

Les volumes produits sont de l'ordre de 1,7 million de tonnes. La valeur annuelle de leurs productions livrées à la transformation est estimée à environ 550 millions d'euros.

Bon nombre des espèces produites sont très exclusivement destinées à la transformation, adaptées aux besoins spécifiques des modes de conservation (résistance aux traitements thermiques notamment) et des caractéristiques des marchés. Les productions sont très généralement récoltées mécaniquement. Cependant ce n'est pas le cas des fruits à destinations multiples issus des vergers de production pour la table et récoltés principalement manuellement.

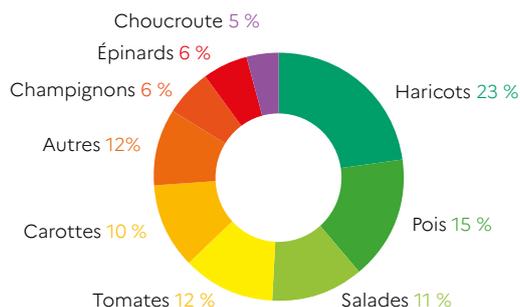
La production couvre 60 espèces.

En moyenne, 32 % des volumes de légumes cultivés en France sont destinés à la transformation.

En moyenne, 21 % des volumes de fruits cultivés en France sont destinés à la transformation.

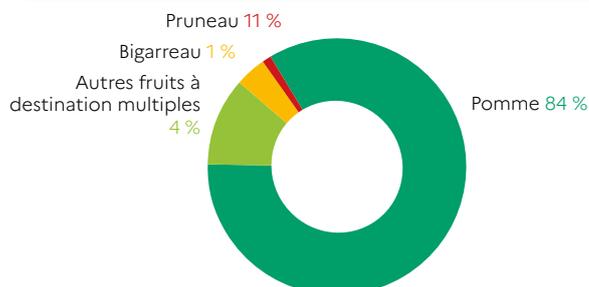
En 2023, les surfaces implantées augmentent en raison d'une hausse de la demande des industriels. Avec des conditions climatiques relativement favorables, on constate une hausse des volumes livrés aux usines.

#### Répartition des volumes de la production de légumes commercialisée dirigée vers la transformation en 2023



Source : Panorama statistique des Fruits et Légumes transformés 2023, ANIFELT pour FranceAgriMer

#### Répartition des volumes de production de fruits commercialisée dirigée vers la transformation en 2023



Source : Panorama statistique des Fruits et Légumes transformés 2023, ANIFELT pour FranceAgriMer

## TRANSFORMATION

Les volumes produits en fruits et légumes transformés approvisionnent plus de 220 unités de transformation en France. Ce secteur représente près de 27 000 emplois directs. Le chiffre d'affaires industriel est d'environ 5,7 milliards d'euros. Les usines établies à proximité des zones de productions agricoles afin de transformer les fruits et légumes dans les meilleures conditions et dans des délais optimaux pour la qualité des produits.

Les fruits et légumes sont soumis à différents procédés de conservation : la pasteurisation, l'appertisation, la surgélation, le confisage, le séchage, la concentration, la fermentation ou le frais prêts à l'emploi. Pour certains fruits et légumes, plusieurs transformations successives sont mises en œuvre pour l'élaboration des produits finis livrés aux marchés.

Près de 557 000 tonnes  $\frac{1}{2}$  brut de conserves ont été commercialisées. La surgélation concerne essentiellement des légumes et la commercialisation s'élève à près de 362 000 tonnes. Enfin, on compte 616 000 tonnes de compotes, de confitures et de fruits confits commercialisées. Les volumes français de jus et de nectars commercialisés avoisinent 1,2 milliard de litres, composés en majorité par des jus et nectars de fruits.

La filière française est :

- 3<sup>e</sup> fabricant européen de légumes en conserve
- 4<sup>e</sup> fabricant européen de légumes surgelés
- 4<sup>e</sup> fabricant européen de fruits transformés

Source : Panorama statistique des Fruits et Légumes transformés 2023, ANIFELT pour FranceAgriMer

## CONSOMMATION

En 2023, dans un contexte inflationniste, les effets du changement de comportement des consommateurs se font ressentir sur les achats des ménages de fruits et légumes transformés qui sont en baisse pour la plupart des catégories. Seules les compotes progressent. La consommation à domicile restant de loin le principal débouché pour les légumes en conserve, le marché recule en 2023 (99 % de taux d'achat avec 31 boîtes 4/4 achetées par an et par ménage). Le marché des légumes surgelés est de nouveau en baisse (73 % de taux d'achat avec 6 kg achetés par an et par ménage). Le marché des légumes surgelés reste marqué par l'impact de la crise Covid sur le débouché de la restauration.

Les ventes de jus poursuivent leur baisse entamée en 2018 face au changement d'habitudes des consommateurs. En 2023, dans un contexte de baisse globale du marché, on note une descente en gamme historique. La compote est un marché structurellement en hausse depuis plusieurs années grâce à une série d'innovations (77 % de taux d'achat avec 8 kg par an et par ménage). Les achats de confitures sont stables (69 % de taux d'achat avec 2,6 kg par an et par ménage).

Sources : KANTAR/ Panorama statistique des Fruits et Légumes transformés 2023, ANIFELT pour FranceAgriMer

## ÉCHANGES

En 2023, le solde des échanges se creuse en valeur pour s'établir à près de 1,7 milliard d'euros, pour les fruits et légumes transformés. La France a importé 3,4 milliards d'euros de fruits et légumes transformés et en a exporté 1,7 milliard d'euros. Les importations, en valeur, augmentent tandis que les volumes importés sont en baisse par rapport à 2022, témoignant de la hausse du prix des produits transformés.

Cette balance commerciale masque de grandes disparités dans les produits échangés, une grande partie des fruits et légumes transformés importés sont des produits intermédiaires utilisés par les industriels pour fabriquer des produits valorisés en seconde transformation. Par exemple des fruits congelés pour faire des confitures, des jus à base de concentrés achetés en vrac ou encore des concentrés de tomates utilisés dans l'élaboration de sauces.

Les importations couvrent majoritairement des fruits et légumes que les conditions climatiques nationales ou les contraintes socio-économiques ne permettent pas de produire en France.

Les produits les plus exposés à la concurrence internationale sont la tomate en conserve, en concentré, en sauces, les haricots verts en conserve (cueillis main/ rangés main), les champignons de couche en conserve ou encore les fruits au sirop et les fruits congelés. Les produits les plus exportés en valeur sont : les légumes en conserve, les confitures, les légumes surgelés, les compotes, les pruneaux et les cerises confites.

Source : Panorama statistique des Fruits et Légumes transformés 2023, ANIFELT pour FranceAgriMer