



## FRUITS ET LÉGUMES TRANSFORMÉS

Fiche filière

### À retenir

La production nationale destinée à la transformation représente :

- 30 % du total de la production nationale de légumes
- 19 % 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 (CIPAG),
- 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 plus de 15 000 producteurs agricoles réunis, pour plus de 90 % d'entre eux, dans 147 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 2021 près de 160 000 ha. Les surfaces progressent en cultures annuelles et en cultures permanentes.

Les volumes produits sont de l'ordre de 1,75 million de tonnes. La valeur annuelle de leurs productions livrées à la transformation dépasse 500 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.

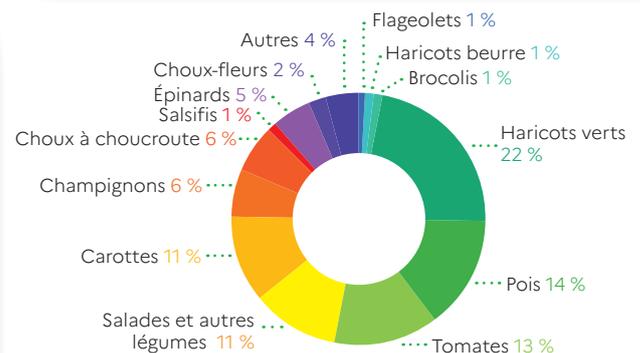
La production couvre 60 espèces.

En moyenne, 30 % des volumes de légumes cultivés en France sont destinés à la transformation.

En moyenne, 19 % des volumes de fruits cultivés en France sont destinés à la transformation.

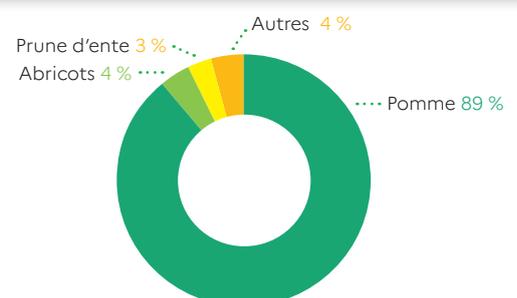
Entre 2015 et 2020, les surfaces ont augmenté de 6 % et les volumes ont diminué de 11,5 %. La filière observe une baisse des rendements agricoles liée à des impacts croissants du changement climatique sur les cultures.

### Répartition des volumes de la production de légumes commercialisée dirigée vers la transformation en 2021



Source : Panorama statistique des Fruits et Légumes transformés 2021, ANIFELT pour FranceAgriMer

### Répartition des volumes de production de fruits commercialisée dirigée vers la transformation en 2021



Source : Panorama statistique des Fruits et Légumes transformés 2021, ANIFELT pour FranceAgriMer



## TRANSFORMATION

Les volumes produits en fruits et légumes transformés approvisionnent plus de 176 unités de transformation en France. Ce secteur représente près de 27 000 emplois directs. Le chiffre d'affaires industriel est stable et dépasse 4 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 optimum 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 820 000 tonnes  $\frac{1}{2}$  brut de conserves ont été commercialisées, 92 % sont des conserves de légumes et 8 % des conserves de fruits. La surgélation concerne essentiellement des légumes et la commercialisation s'élève à près de 400 000 tonnes. Enfin, on compte plus de 605 000 tonnes de compotes et confitures commercialisées.

Les volumes français de jus et de nectars commercialisés avoisinent 1,3 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 2021, ANIFELT pour FranceAgriMer



## CONSOMMATION

La consommation des ménages est de loin le principal débouché pour les légumes en conserve et la crise sanitaire a accentué cette répartition avec 88 % des achats qui ont été effectués en GMS en 2021. Après avoir atteint des niveaux d'achats historiques en 2020, année marquée par la crise Covid et les confinements, la consommation de légumes en conserve se replie en 2021 avec des performances inférieures à la moyenne d'avant-crise. Une baisse qui s'explique par des achats moins fréquents et des paniers moins remplis : l'équivalent de 3 boîtes 4/4 en moins par ménage en 2021 soit un total de 3 442 boîtes pour 100 ménages en 2021.

Les achats de légumes surgelés pour le secteur de la restauration ne retrouvent pas leur niveau d'avant Covid, représentant 43 % des débouchés en 2021 contre 49 % en 2019. En revanche, le succès des légumes surgelés consommés à domicile se confirme auprès des consommateurs, avec des achats supérieurs au niveau d'avant crise. (813 kg de légumes surgelés pour 100 ménages en 2021).

En 2021, la consommation de compotes et confitures a progressé en volumes (avec 869 kg de compotes et 249 kg de confitures pour 100 ménages), mais est restée stable en valeur.

Sources : KANTAR/ Panorama statistique des Fruits et Légumes transformés 2021, ANIFELT pour FranceAgriMer



## ÉCHANGES

En 2021, le solde des échanges est négatif en valeur de moins de 1,4 milliard d'euros, pour les fruits et légumes transformés. La France a importé plus de 2,8 milliards d'euros de fruits et légumes transformés et en a exporté 1,4 milliard d'euros. En 10 ans, le déficit commercial s'est accentué, il a doublé, les exportations augmentent mais moins fortement que les importations.

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 : le maïs doux, les petits pois, les haricots verts et les mélanges de légumes en conserve et surgelés, la confiture, les compotes, la choucroute, les champignons de couche, les pruneaux et les cerises confites.

Source : Panorama statistique des Fruits et Légumes transformés 2021, ANIFELT pour FranceAgriMer