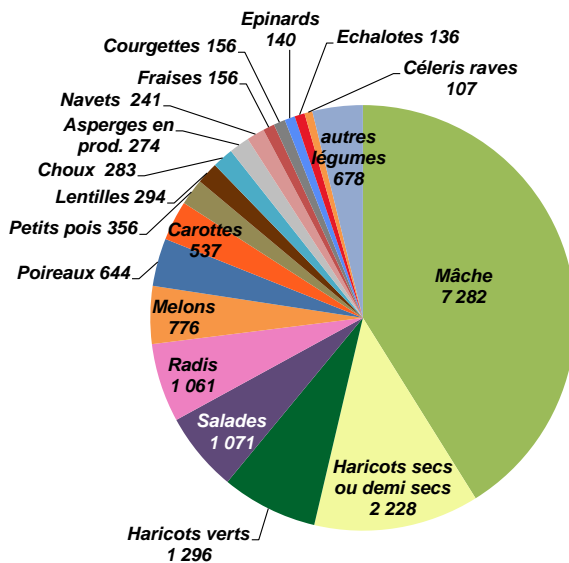


Etat des lieux de la filière légumière en Pays de la Loire

N°2016-1 – Août 2016

Surfaces et production

Répartition des surfaces en légumes de plein champ en Pays de la Loire en 2015 (en ha de surface développée)



PEP Chambres d'agriculture des Pays de la Loire

Source : Agreste

Environ 13 000 ha sont consacrés à une production légumière en Pays de la Loire (0,7 % de la SAU). La région est expéditrice sur plusieurs légumes importants, surtout en frais, mais aussi sur les légumes secs et les légumes pour l'industrie. Le nouveau découpage national lui attribue le 5^e rang (en volumes), mais elle occupe la place de leader pour plusieurs légumes.

Les productions de légumes frais, le plus souvent en rotations spécialisées, sont concentrées dans des bassins maraîchers, surtout autour de Nantes et dans la région de Saumur. Le melon est une spécialité du sud Vendée (bassin des Charentes) et les légumes secs sont une spécialité du bocage vendéen. Les légumes pour l'industrie sont produits en rotations de grandes cultures, et répartis sur le territoire, à l'exception des champignons, cultivés en ateliers dans la région de Saumur.

Les grandes et moyennes agglomérations et le littoral touristique offrent des marchés pour des produits frais et de saison, captés par des producteurs locaux adeptes des circuits courts ou de la vente directe.

La valeur des productions légumières régionales tourne autour de 260 millions d'€ selon les années (effets prix et rendements), dont près de la moitié en Loire-Atlantique où les taux de croissance sont aussi les plus forts.

Exploitations et actifs

La typologie réalisée avec les données du recensement agricole de 2010 dénombre 1 800 exploitations consacrant 13 000 ha aux légumes (16 500 ha en surface développée), dont :

- 367 sont vraiment spécialisées en productions légumières (4 000 ha).
- 526 font surtout des légumes mais avec une autre activité (9 000 ha, dont 7000 estimés en légumes).
- 598 dont l'activité légumes est complément d'une autre activité principale (5 500 ha, dont 2 000 estimés en légumes).
- 308 n'ont qu'un petit atelier légumes, de moins d'1 ha (162 ha).

La surface moyenne de légumes par exploitation reste toujours proche de 10 ha, mais la façon d'exploiter ces surfaces est liée aux types de production et détermine les systèmes :

- Les serres chauffées (181 ha) sont à 95 % sur des exploitations à dominante légumes, et à 61 % chez des spécialisés. Ces serristes spécialisés sont concentrés dans la région nantaise.
- Les abris froids (629 ha) sont aussi plus fréquents chez les spécialisés, mais de plein champ, et également plus nombreux dans la région nantaise. Les cultures sous abris sont plus diverses que les cultures sous serres.
- Les surfaces en rotation de légumes frais sont la marque des bassins maraîchers de Nantes et d'Angers-Saumur surtout.

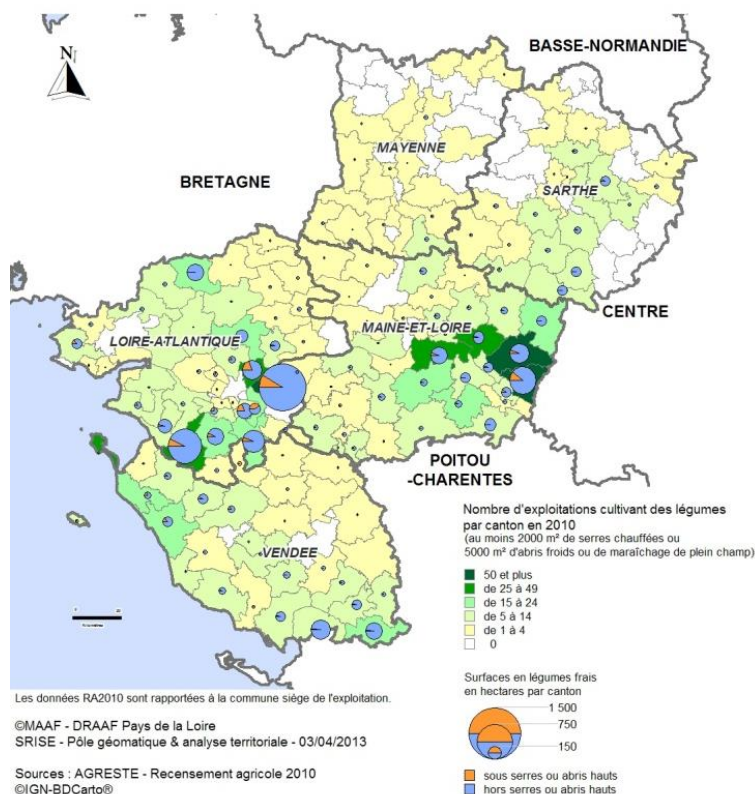


Plusieurs productions légumières sont souvent en dehors de ces structures : l'asperge (8 à 10 ans d'implantation sur la même parcelle), le melon, les légumes secs et les légumes pour l'industrie (insertion dans les rotations céréalières) et les champignons. Les salades pour la 4^e gamme font bien partie des légumes frais.

Les seules activités de production emploient sur la région 6 920 UTA. Les autres emplois affectés, sur la région, à la filière légumes (en aval de la production) se limitent aux activités d'expédition (350 ETP), de conditionnement en 4^e gamme (300 ETP) et de conservation (700 ETP) des seules productions locales, soit au total 1 350 emplois.

49 % des exploitations étaient dirigées (ou codirigées) par au moins un plus de 50 ans en 2010. Dans les bassins de production, la production ne paraît pas menacée par un taux de renouvellement apparent faible (peu d'installations aidées). Les installations avec légumes complémentaires ne sont pas recensées. Les créations sur petites structures en vente directe sont de ce fait les plus visibles.

Les exploitations cultivant des légumes frais (au moins 2.000 m² de serres chauffées ou 5.000 m² d'abris froids ou de maraîchage de plein champ) en région Pays de la Loire (RA 2010)



2 000 ha de légumes biologiques en Pays de la Loire :

- 2 000 ha de légumes sont conduits en agriculture biologique en 2015, sur 376 exploitations, soit 15 % des surfaces, mais la part de production biologique est bien inférieure.
- Les taux de conversion sont plus forts en légumes secs (21,8 % des surfaces, surtout en lentilles) qu'en légumes frais (14 %).
- Les cultures biologiques progressent par des conversions, mais aussi par des installations hors bassin traditionnel, d'où la dispersion plus grande des producteurs. Mais les grandes filières d'expédition et d'industrie recherchent aussi des productions biologiques.

Les légumes ligériens et leurs débouchés

Le contexte est plutôt favorable à la consommation de légumes frais en France, mais les équilibres de la filière reposent sur les échanges (En France, 18 % de la production exportée et 28 % de la consommation importée). Les échanges entre régions répondent aux mêmes logiques économiques (saisons, coûts de production, adaptations climatiques...) et commerciales (gamme, stratégies d'acteurs...) que les échanges entre pays.

- **En légumes de serres chauffées**, la région est très présente avec 16,3 % de la production nationale de tomates (3^e rang des régions) et surtout 22,2 % de la production de concombres (leader). Depuis 10 ans, les volumes sont en augmentation (plus de serres et plus de productivité). Le solde régional est très positif mais les échanges nombreux conduisent à être régulièrement importateurs, mais plus souvent exportateurs, y compris vers l'étranger (UE).
- **En maraîchage de plein champ**, la région est leader sur deux produits : la mâche et le radis, avec des croissances de volume de plus de 20 % depuis 10 ans, et respectivement 84 % et 33 % de la production nationale. La croissance est portée par les abris froids qui ont

permis l'étirement des saisons de production, avec plus de régularité (volumes, qualités...).

- En mâche, avec la moitié de la production européenne, l'expédition s'impose, pour 50 % vers les pays voisins (surtout en hiver) et pour 50 % vers toutes les régions de France, en frais ou en 4^e gamme (sachets).
- En radis, la production est au moins 4 fois la consommation régionale. L'expédition se limite à la France.
- En autres salades (hors mâche et endives), à l'inverse la production régresse (-13,6 % en 10 ans et 6^e rang seulement des régions pour 6,2% de la production nationale).
- En légumes primeurs, la région occupe également des places de leader sur poireaux et navets, mais les volumes baissent (-48 % et -18,6 % sur 10 ans).
- Pour l'échalote, la région reste au 2^e rang mais régresse aussi (-10 % en 10 ans) et elle ne fait plus que 6,5 % du volume national. Les capacités d'expédition deviennent plus limitées.
- Beaucoup d'autres légumes sont cultivés avec quelques centaines d'hectares à peine ; certaines se maintiennent (fraises), d'autres ont reculé (carottes, céleris raves, choux) et d'autres progressent (légumes anciens, légumes bottes, épinards). Parfois, les capacités de production excèdent la consommation régionale.
- **En melons et asperges**, les volumes produits semblent stabilisées (4^e rang chacune, avec 6,5 % et 5,9 % de la production nationale), les effets de la modernisation des productions d'asperges sont attendus. Théoriquement production et consommation régionale s'équilibrent. Mais les échanges demeurent indispensables.
- **En légumes secs**, la production de haricots a augmenté de 50 % (leader régional, avec SIQO mogettes), mais celle de lentilles, multipliée par 3 (7^e rang), offre aussi des perspectives encourageantes. Une partie de la récolte est transformée par des conserveurs locaux.
- **En légumes pour l'industrie**, la consommation nationale est plus mal orientée. La région fournit surtout les conserveries de Bretagne, qui étirent ainsi leur calendrier de travail et élargissent leurs gammes en réponse à la crise.
- **En champignons de couche**, la région est toujours leader (51 % de la production française) mais la production a diminué de 23 % en 10 ans. La concurrence est rude pour les industriels locaux, mais la consommation en frais se maintient mieux.

Les circuits commerciaux de légumes frais

Les ventes par circuit court semblent progresser, mais ne concernent que 20 % de la production française (légumes frais et fruits), dont 5 % vendus directement aux ménages et 15 % passant par les GMS ou la RHD. Les ménages acheteurs de légumes frais optent majoritairement pour les magasins d'alimentation générale (70 % des achats de légumes frais). Les achats directs aux producteurs font entre 6 et 7 % des volumes achetés et à peine 8 % des dépenses. La RHD regroupe 8 à 10 % de la consommation totale de légumes.

La plupart des producteurs qui approvisionnent les centrales d'achat nationales ou qui exportent sont organisées en OP (organisations de producteurs) commerciales et ont tendance à se spécialiser sur un nombre de légumes limité. Ceux qui travaillent uniquement avec des grossistes deviennent rares. Les plus grosses structures parviennent à rester indépendantes en intégrant les fonctions d'expéditeurs (melon).

La tendance de fond à vouloir consommer des produits locaux, appuyée par des évolutions législatives récentes, se confirme en Pays de la Loire. Elle encourage le développement de filières alimentaires de proximité et de qualité. En légumes, une structuration de filière différente émerge autour de ce concept, avec des producteurs qui recomposent leur panel légumes, dévoilent leur identité et cherchent à s'organiser collectivement pour contractualiser, sans pouvoir constituer une OP.

Le poids économique des producteurs en circuits courts doit cependant être réévalué, puisque 50 % de la dépense du consommateur revient aux entreprises de distribution (évaluation CTIFL France). En récupérant cette part, les producteurs des circuits courts parviendraient à capter jusqu'à 10 % de la valeur ajoutée des productions légumières.



Analyse Swot

Forces	Faiblesses
<ul style="list-style-type: none"> Ressources humaines des bassins : savoir-faire, capacités d'organisation, d'innovation... Organisation commerciale : OP régionales le plus souvent indépendantes. Bassins de production : <ul style="list-style-type: none"> contexte pédoclimatique, localisations géographiques, concentration des services. Volumes importants d'expédition pour certains légumes (bassin incontournable), avec une image construite sur des produits phares (mâche, radis, échalote, mogette...). Diversité d'offre : palette très large de légumes frais. Longueur de saison : permanence d'offres diversifiées. Marchés locaux dynamiques et concurrents (MIN de Nantes et Angers). Maîtrise des qualités (faibles taux d'invendus). 	<ul style="list-style-type: none"> Compétitivité prix en permanence remise en cause (coûts de production élevés). Absence de certains marchés. Faiblesse des outils industriels, notamment en 4^e gamme, en fraîche découpe ou produits traiteurs. Contraintes foncières et problèmes territoriaux liés aux besoins de concentration des productions. Difficultés de renouvellement des chefs d'exploitation dans les grandes entreprises, et risques à terme de déstructuration. Besoins importants d'investissement (serres, mécanisation, améliorations foncières...) dans un contexte d'incertitude et de compétition.
Opportunités	Menaces
<ul style="list-style-type: none"> Le marché des légumes frais est porteur (image, santé...). Un marché de niches juxtaposées : nombreux légumes et plusieurs segmentations (variétés, saisons, modes de production, origines, calibres...) et dès la mise en production, voire en amont. Possibilité de travailler des nouveaux marchés. Développement des demandes de proximité, avec de nouveaux canaux de distribution. Besoin d'étirement des saisons de production : valorisation des grands abris froids. Plusieurs légumes en phase de progression, notamment les productions sous serres, y compris serres chauffées. 	<ul style="list-style-type: none"> Concurrences : <ul style="list-style-type: none"> nationale : entre bassins et avec les légumes d'importation, à l'export : autres bassins et avec les productions locales. Coût et disponibilité de la main d'œuvre régionale (facteur clé de compétitivité). Evolution rapide des modes de production. Incertitudes sur les marchés à l'export. Hyper segmentation des marchés (versatilité). Restrictions pour certaines ressources : eau, sable. Changements climatiques et fréquences des accidents du climat. Risques sanitaires et limitation des moyens de lutte (contraintes santé-environnement). Prix de l'énergie et du pétrole (chauffage, transport, bâches et emballages...).