

LES FILIÈRES AGRICOLES ET AGROALIMENTAIRES : LES LÉGUMES



#4 | Décembre 2019

ÉTUDE | Note d'analyse



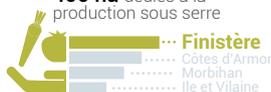
Photo :

1 400 exploitations légumières en Finistère
3 500 en Bretagne



1^{er} département breton pour les légumes de plein champ (18 000 ha)

400 ha dédiés à la production sous serre



2^e département français en surface cultivée légumière



256 exploitations légumières biologiques
35 % des exploitations bretonnes



1 650 emplois

dans l'industrie et le commerce de fruits et légumes en Finistère
5 900 emplois en Bretagne en 2017

Le Finistère **2^e employeur breton**



dans l'industrie agroalimentaire légumière derrière le Morbihan

95 000 tonnes



de tomates produites en Finistère en 2017 soit 15 % de la production nationale

Le Finistère est le deuxième département français en surfaces agricoles légumières. La filière représente 11 % de la valeur agricole du département et se caractérise par une très grande diversité tant en matière de modèles d'exploitations que de produits cultivés.

Production de légumes de plein champ à destination du marché du frais ou de l'industrie, maraichage sous serre, commercialisation en circuit court ou en circuit long, les modèles coexistent et connaissent des réalités différentes.

Le Finistère est un bassin historique de production légumière : « la ceinture dorée » sur le littoral nord présente des conditions privilégiées pour la culture de légumes. La qualité du savoir-faire finistérien est reconnue et est portée par des marques fortes comme Prince de Bretagne ou Savéol initiées par des coopératives agricoles légumières historiques. Au sud du département, les cultures de légumes à destination de l'industrie permettent d'approvisionner les industries de transformation comme Triskalia/Ardo ou D'Aucy.

Cette production est soumise à des contraintes climatiques et techniques qui peuvent venir bousculer les rendements et les prix d'une année sur l'autre. La concurrence sur les marchés européens pour cette filière est un enjeu du quotidien, d'autant que la zone de production est éloignée des bassins de consommation.

Les nouvelles attentes environnementales (réduction des intrants et des produits phytosanitaires, production durable sous serre, etc.) sont des défis auxquels les acteurs sont confrontés chaque jour. L'amélioration des techniques de production (substitués aux intrants, produits biologiques, gammes « sans pesticide », etc.) et la bonne image du « végétal » sont des opportunités à saisir pour les acteurs de la filière.

Le commerce européen et français des fruits et légumes

Le contexte européen

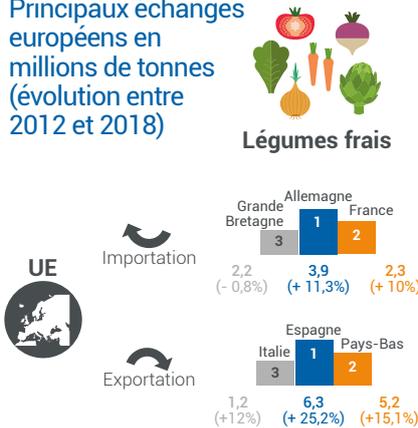
• Un marché intra-communautaire

Le marché européen des fruits et légumes est particulièrement intra-communautaire en raison des contraintes logistiques liées au marché du frais mais également du fait de strictes réglementations au niveau des produits phytosanitaires. L'Espagne s'impose comme le premier producteur de légumes en Europe, devant l'Italie, la Pologne et la France.

• La filière légumière biologique européenne en développement

211 000 hectares sont dédiés à la culture de légumes biologiques en Europe, des surfaces en hausse de 21 % par rapport à 2015. La Pologne est le premier pays producteur de légumes et de fraises biologiques et a vu ses terres cultivées en bio multipliées par 9 ces dernières années. L'Italie et l'Allemagne sont les deux pays qui complètent le podium de tête.

Principaux échanges européens en millions de tonnes (évolution entre 2012 et 2018)



211 000 hectares sont dédiés à la culture de légumes biologiques en Europe, des surfaces en hausse de 21 % par rapport à 2015

Le contexte national

• Une balance commerciale déficitaire

En 2018, la France produit 5,6 millions de tonnes de légumes¹, la plaçant en quatrième position du palmarès européen. Si la France demeure un acteur particulièrement exportateur de légumes, sa balance commerciale affiche un résultat déficitaire de près de 900 000 tonnes : le marché extérieur est ainsi indispensable pour approvisionner le marché français.

Il peut être paradoxal de constater que les produits les plus importés sont aussi ceux les plus exportés comme la tomate ou la salade. Pour de nombreux produits comme la tomate, les volumes exportés concernent pour une part non négligeable des réexportations entre le sud de l'Europe exportateur et le Nord importateur.

• Une production en baisse

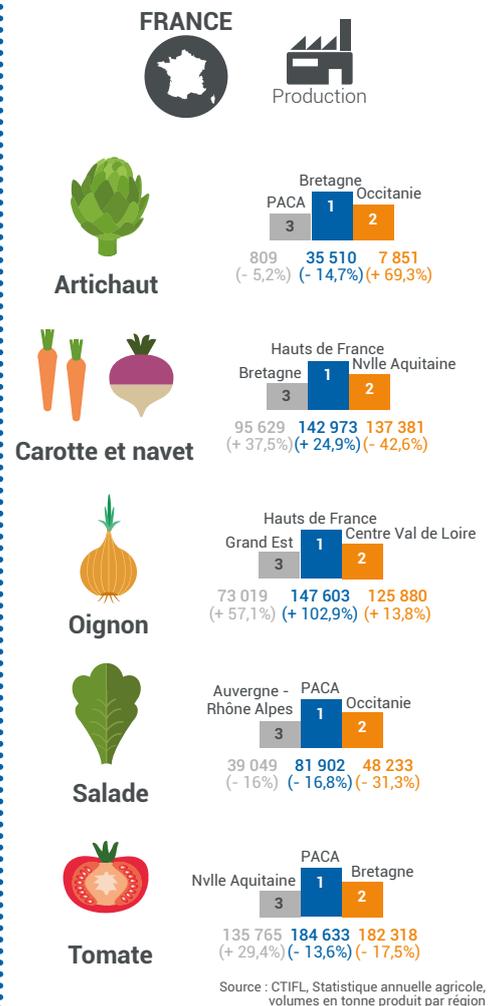
Au niveau national, 30 900 exploitations produisent des légumes, dont 6 000 exploitations dédiées à l'industrie en 2016. En production légumière, il existe en effet deux filières distinctes : la filière « légumes frais » et la filière « légume transformés ». Cette dernière représente des volumes importants : 39 % de la production nationale de légumes y est consacrée.

La production affiche une baisse de 12,5 % entre 2012 et 2018. Elle tend toutefois à se stabiliser sur ces dernières années.

De manière générale, la production de légumes « traditionnels » (choux, artichaut, etc.) opère une tendance à la baisse entre 2010 et 2017, à l'exception de la culture d'oignons qui est la seule production qui augmente sur la même période (+ 38 % au niveau national). La tendance est à la diversification des légumes, et notamment à la culture d'anciennes variétés remises au goût du jour comme les courges.

A l'inverse, la production de salades en France a diminué de 17 % sur la même période dans un contexte où les surfaces cultivées pour ce type de légumes se réduisent de manière importante. Par exemple, dans le département des Pyrénées Orientales, les surfaces allouées à la production de salades de plein champ ou sous abri ont été divisées par trois entre 2006 et 2018².

Principales régions productrices en tonnes (évolution entre 2010 et 2017)



1. Source : France Agrimer, filière fruits et légumes, février 2018

2. Source : le journal d'informations agricoles et rurales de l'Aude et des Pyrénées-Orientales, novembre 2018

• Une commercialisation qui se diversifie

La commercialisation de fruits et légumes peut différer selon le modèle choisi. Certains producteurs font le choix de commercialiser directement. Ces « producteurs vendeurs » vendent alors à des détaillants (en direct ou sur le marché de gros) ou à des centrales, sur des marchés de détail, ou directement au consommateur en vente directe, sous forme de paniers, d'AMAP, etc. Le modèle en « circuit court » représente un peu moins de 10 % de la valeur de la production française³.

Les circuits longs sont pratiqués par des expéditeurs (qui peuvent être producteurs ou négociants) ou des coopératives qui ont fait le choix ou non d'internaliser la commercialisation des produits. La vente aux grossistes et aux centrales d'achat est évaluée à 85 % du chiffre d'affaires global en circuit long, tandis que l'exportation (vers l'Union européenne et les pays tiers) représente 15 % du chiffre d'affaires.



3. La valeur de la production à la récolte française de fruits et légumes est établie par le Service de Statistique de Prévision (SSP) du ministère de l'Agriculture (Source : CTIFL, diagramme de la distribution 2016).

• Des lieux d'achat qui se multiplient

Le lieu privilégié pour l'achat de légumes conventionnels reste la GMS⁴ (52 % de part de marché en France) bien que l'achat en hypermarché tend à diminuer au profit de l'achat en supermarché.

Les autres canaux sont en expansion (magasins spécialisés et de proximité) tandis que les ventes au marché restent stables avec près de 12 % de part de marché.

Par ailleurs, les coopératives agricoles s'ouvrent à de nouveaux circuits de commercialisation, comme par exemple la SICA de Saint-Pol-de-Léon qui est présente sur "la boutique des producteurs" d'Amazon France depuis septembre 2019.

• Des prix très fluctuants

Les prix des fruits et légumes sont très variables d'une année sur l'autre, notamment en raison des conditions météorologiques qui influent directement d'une part sur les rendements des cultures et d'autre part sur les tendances de consommation. Pour l'association Familles Rurales, qui publie chaque année un baromètre des prix de fruits et légumes, l'impact des négociations commerciales entre les fournisseurs et distributeurs n'est également pas neutre.

Si la tendance de l'année 2017 était davantage tournée à la baisse, les prix de 2018 connaissent une nette augmentation de quasiment 5 % sur les légumes⁵. Selon ce baromètre, seuls 33 % des français suivent les recommandations du Programme National Nutrition Santé : « 5 fruits et légumes par jour ».



4. Grande et Moyenne Surface

5. Baromètre prix Familles Rurales, enquête juin et juillet 2018 sur 33 départements en France.

• La filière biologique française en plein essor

La filière biologique connaît un essor particulièrement important au niveau des fruits et légumes. Avec une hausse de 17 %⁶ par rapport à 2017, le nombre d'hectares cultivés a dépassé les 2 millions en 2018. En légumes frais, les surfaces dédiées ont triplé en l'espace de dix ans. 7 % de la Surface agricole utilisée, destinée à la culture des légumes, est tournée vers le bio en France.

La consommation des légumes biologiques suit les mêmes tendances. Les pratiques d'achat diffèrent légèrement entre légumes biologiques et conventionnels : 43 % des fruits et légumes bios sont achetés dans les magasins spécialisés contre 34 % dans les GMS. La vente directe est également bien positionnée avec 22 % de part de marché en France sur ce segment.

A noter que l'origine des légumes frais est majoritairement française (77 %) tandis que l'importation de fruits étrangers reste prépondérante (58 %). Cette importation concerne alors des produits qui respectent stricto sensu le cahier des charges européen. Le prix est souvent moindre que celui d'un produit français, avec des exigences de mode de production plus faible, un bilan carbone plus important et une saisonnalité pas toujours respectée. La grille de lecture française pour ce qui concerne les produits biologiques est en effet plus stricte.

6. Agence bio, 2019

L'amont de la filière

Typologie des exploitations légumières en Bretagne

La Bretagne est organisée autour de bassins de production légumière : la zone littorale de Brest à Saint-Malo concerne davantage une production de légumes frais de plein champ. Le sud de la région (Cornouaille et Morbihan) est davantage tourné vers la production de légumes destinés à la surgélation. La Bretagne compte ainsi 3 400 exploitations légumières et abrite le second département producteur à l'échelle nationale: le Finistère et ses 1 400 exploitations.

Le Finistère représente un bassin de production de légumes historique qui s'est concentré autour de Saint-Pol-de-Léon. La Communauté de communes du Haut-Léon rassemble alors 30 % des exploitations du département. Saint-Pol-de-Léon abrite le marché au cadran du Finistère pour la vente de légumes. Les atouts pédoclimatiques⁷ sont reconnus de tous dans cette partie du département qui allie des sols profonds avec un climat doux et régulier.

Les intercommunalités voisines du Finistère nord concentrent également beaucoup d'exploitations maraîchères : plus de 150 sur Morlaix Communauté et près de 120 à Landivisiau Communauté. Le territoire de Brest métropole représente 25 % des exploitations légumières du pays de Brest, grâce à la présence importante de maraîchage sous serre.

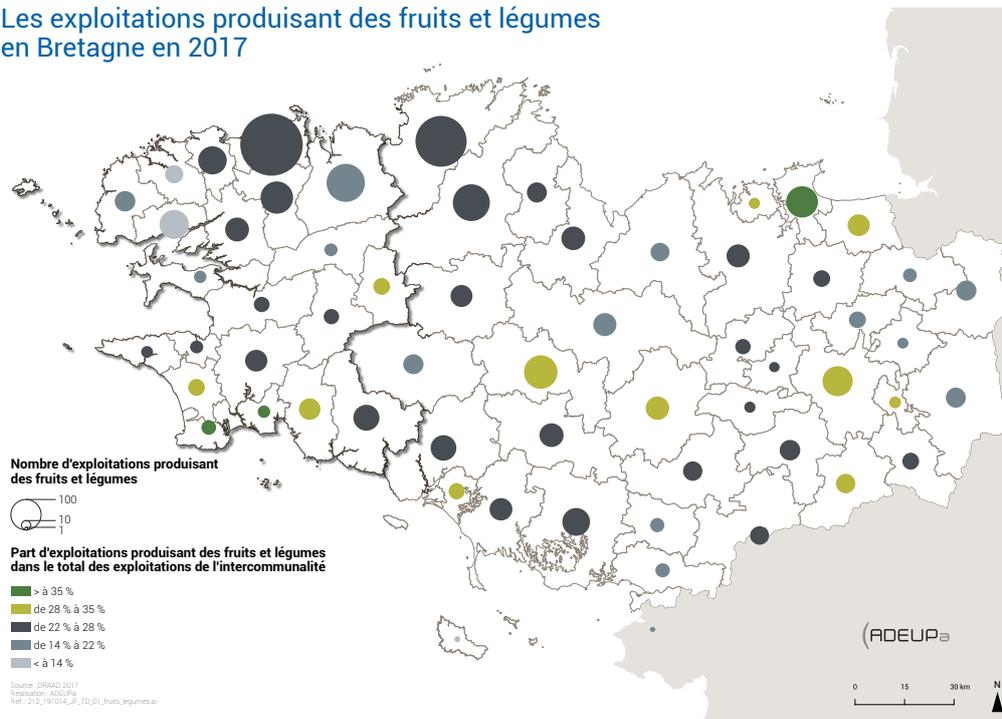
25 % des exploitations légumières bretonnes sont localisées en Côtes d'Armor. Lannion Trégor Communauté, Guingamp Paimpol Agglomération ainsi que Pontivy présentent un nombre important d'exploitations. Paimpol dispose également d'une salle de vente au cadran.

Le littoral nord de l'Ille-et-Vilaine est également fortement spécialisé en production légumière (40 % des exploitations sur Saint-Malo Agglomération). Saint-Malo est la troisième place de vente au cadran de Bretagne. Rennes Métropole comptabilise près d'une centaine d'exploitations davantage spécialisées dans la culture sous serres.

Enfin, les exploitations morbihannaises représentent 15 % des fermes légumières bretonnes. Les territoires du sud du département sont davantage spécialisés en culture de légumes (32 % de spécialisation sur la Communauté de communes de Blavet Bellevue Océan).

7. Les conditions pédoclimatiques sont des interactions entre des facteurs pédologiques et climatiques.

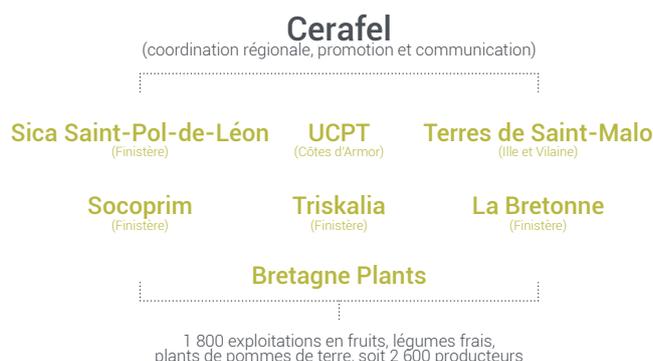
Les exploitations produisant des fruits et légumes en Bretagne en 2017



• Une filière bretonne historiquement organisée

C'est en 1958 que les prémices d'une organisation collective légumière apparaissent en Bretagne avec la création du comité de l'artichaut par des producteurs souhaitant reprendre la maîtrise de leur vente face aux négociants-expéditeurs de l'époque. Deux ans plus tard, la création de la SICA de Saint-Pol-de-Léon par les producteurs a permis de fixer des prix journaliers calculés en fonction de l'offre et de la demande. Le

mécanisme ainsi lancé, les organisations de producteurs légumières bretonnes ainsi nées se sont regroupées en 1965 autour du comité économique « Cérafel ». Cette association intègre aujourd'hui 7 coopératives agricoles et commercialise 500 000 tonnes de légumes frais par an sous la marque « Prince de Bretagne ».



LES STRUCTURES PARTENAIRES CRÉÉES PAR LES PRODUCTEURS :

- **OBS**
Création variétale, production de semences
- **Vegenov**
R&D, protection et amélioration des plantes
- **ISFFEL**
Formation aux métiers de la filière fruits et légumes
- **Caté**
Expérimentation légumes
- **Brittany Ferries**
Transport maritime

• Des structures au service de la production

Depuis les années 1960, les structures de recherche et développement se sont développées pour venir en soutien à la production légumière. Elles sont de véritables atouts de développement pour la filière légumière tant au niveau de la recherche fondamentale appliquée que de la recherche expérimentale (Vegenov, le CATE, Terre

d'essais, OBS, etc.) et de la diffusion des résultats dans les exploitations avec le soutien de la Chambre d'agriculture.

Cet écosystème reconnu au-delà des frontières bretonnes permet de travailler sur l'amélioration des plantes, leur protection contre les maladies (activité de biocontrôle via l'utilisation de micro-organismes), mais également sur leurs qualités sensorielles. Vegenov fait partie de la fédération Act

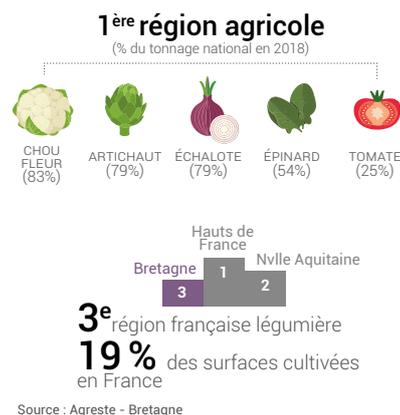
Food Bretagne et de la structure AgriFood Transition. Cette dernière, labellisée Tremplin Carnot par l'Etat en 2016, propose aux entreprises de la filière agri agro une offre de services de recherche et développement.

Les producteurs du territoire sont également à l'origine de la création de l'ISFFEL, un centre de formation qui forme aux métiers des productions végétales, de la vente et de la logistique.

La production légumière en Bretagne

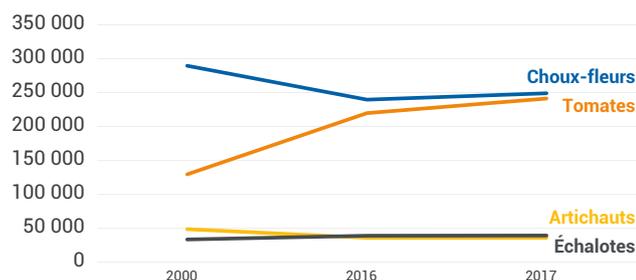
• La Bretagne : 3^e région productrice en France

La Bretagne est la troisième région légumière de France derrière les Hauts de France et la Nouvelle Aquitaine. Les Hauts de France sont notamment la première région productrice d'endives, de haricots verts, de petits pois ou encore de salsifis, notamment à destination de la conserverie.



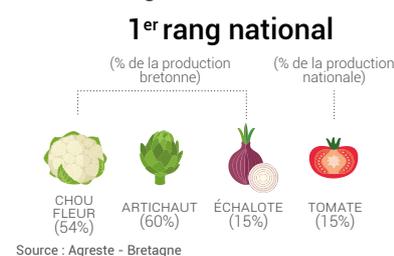
La Bretagne offre une diversité de production légumière avec des évolutions propres à chaque légume. La région, qui s'adapte au marché, a vu sa production de tomates s'envoler entre 2000 et 2017 tandis que le chou-fleur a perdu de son attrait auprès des consommateurs.

Évolution de la production légumière en Bretagne (en tonnes)



• Le Finistère : 1^{er} département breton

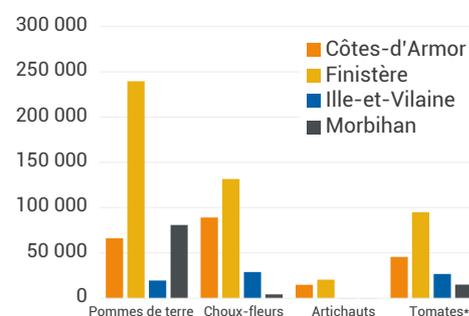
Le département du Finistère est le premier département breton en légumes de plein champ. Tout en maintenant la production de légumes historiques (pommes de terre, choux fleurs, artichauts, etc.), les producteurs ont fait le choix de la segmentation et de la diversification en proposant aux consommateurs d'autres variétés de légumes.



Les professionnels ont su faire reconnaître la qualité et le savoir-faire de leur production via la création d'AOP comme l'AOP Oignon de Roscoff. Des marques fortes portent le département au-delà des frontières : Prince de Bretagne, la marque du Cérafel, ou encore Savéol, le numéro 1 de la tomate en France.

Pour autant, certains légumes souffrent d'un déficit d'image comme le chou-fleur ou l'artichaut qui se traduit par une baisse des prix. Ces légumes historiques ne sont plus forcément en adéquation avec les attentes des consommateurs : temps de cuisson, portion, odeurs, etc. Le consommateur est également à la recherche de goût et d'authenticité dans le choix de ses légumes.

La production légumière par département en 2017 (en tonnes)



Les professionnels diversifient ainsi leur production en proposant des mini légumes, des légumes anciens ou misent sur les « saveurs d'antan ». Prince de Bretagne a également lancé en 2019 son "articook" une boîte pour cuire des artichauts en 10 minutes au micro-onde dans le but de relancer la consommation de ce légume.

• Une production de pommes de terre fluctuante

Historiquement, la Bretagne a toujours été une terre de production de pommes de terre. Au fil des ans, la spécialisation de la région s'est peu à peu réduite et nombre de producteurs se sont tournés vers l'élevage, entraînant une perte de surfaces importantes. Depuis une petite dizaine d'années, la production de pommes de terre bretonnes remonte avec une hausse de 2 à 3 % par an. Le climat océanique est propice à cette culture (protection face aux maladies et insectes) et permet une production de qualité. Certains plants de pommes de terre peuvent atteindre les 2 000 € la tonne contre 500 € en moyenne en France.

Pour autant, le Finistère présente un déficit concernant les pommes de terre de conservation par rapport à d'autres régions françaises. Le sud du territoire pourrait avoir une carte à jouer pour cette production mais la maîtrise de l'irrigation est une condition nécessaire.

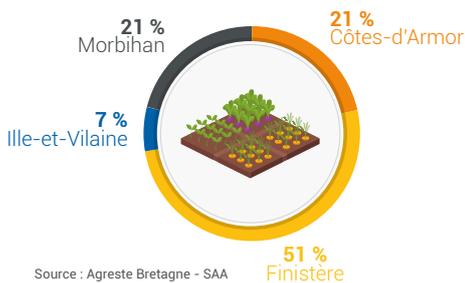
• **Une production sous serre développée**

La production sous serre est relativement bien développée sur le territoire finistérien (180 serristes environ⁸) notamment spécialisée dans la tomate et la fraise. Le Finistère produit 55 % des tomates bretonnes et 15 % des tomates françaises. La plupart des serristes sont attachés à une organisation de producteurs comme la SICA de Saint-Pol-de-Léon ou la coopérative Savéol, premier producteur de tomates en France.

Les surfaces légumières cultivées

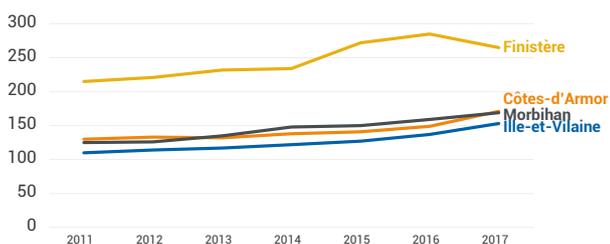
Le Finistère présente plus de 21 000 hectares de surface agricole dédiés à la culture des légumes frais, soit 5 % de la SAU du département. 51 % des surfaces bretonnes cultivées en légumes frais le sont en Finistère, contre seulement 7 % en Ille-et-Vilaine. Le Finistère est le 2^e département national en surfaces cultivées légumières.

Surfaces en hectares dédiées à la culture de légumes frais en Bretagne



Concernant la culture de pommes de terre, le Finistère représente à lui seul 54 % des surfaces cultivées de Bretagne. En volume, la production est particulièrement concentrée à l'ouest de la Bretagne : 57 % des volumes produits en Finistère et 20 % en Morbihan. Cette culture nécessite une grande rotation des cultures car il n'est pas possible de planter plus de 4 ans sur la même parcelle. Des échanges de terres sont pratiqués mais les terres utilisées peuvent

La Bretagne : 1^{ère} région en surfaces légumières biologiques



8. Source : DDTM 29, août 2016

présenter des résidus de pommes de terre dans le sol. La particularité foncière du département, un territoire plutôt morcelé par rapport à d'autres territoires, peut être un atout pour la culture des légumes (protection bocagère, isolement des parcelles, etc.) mais également ajouter des contraintes supplémentaires en termes de praticité, de temps et de rentabilité.

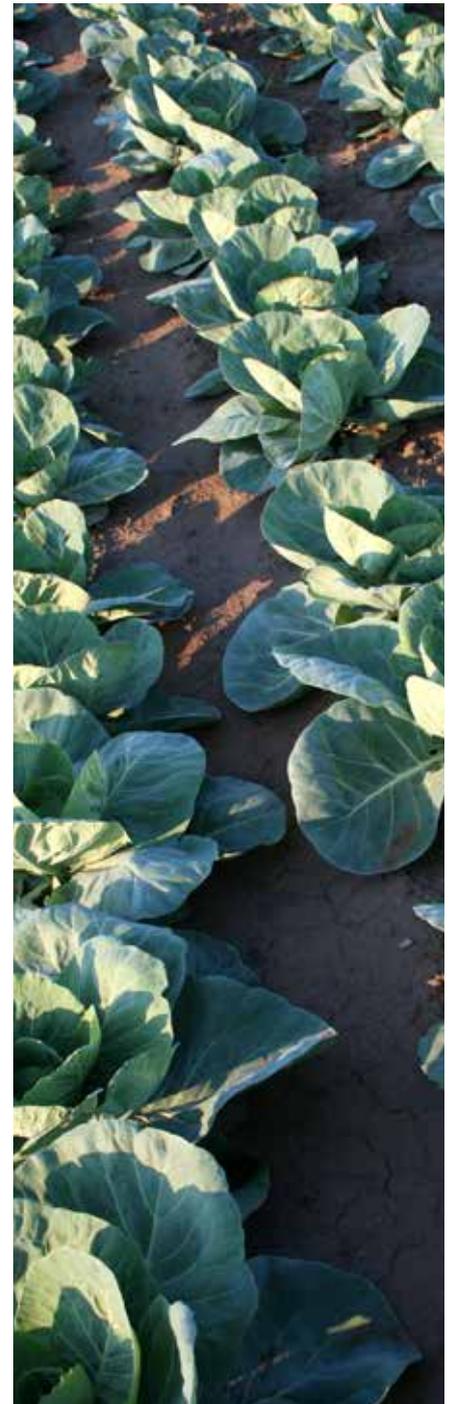
La production biologique

En Bretagne, première région en surfaces de légumes bios, 1 ferme biologique sur 4 produit des légumes. En 2017, près de 760 fermes sont spécialisées en production biologique légumière. Le Finistère comptabilise 35 % de ces exploitations, un taux bien supérieur aux départements voisins (22 % dans les Côtes d'Armor).

La culture biologique légumière est un système à part entière qui tend à tout optimiser en amont afin de limiter l'utilisation de chimie : variétés adaptées, agronomie, date de plantation, saisonnalité, etc.

En production biologique comme en conventionnel, deux systèmes de production coexistent. D'une part, des fermes davantage tournées vers le circuit-long avec une faible diversification sur des surfaces importantes, au moins supérieures à 10 hectares. Ce type de production nécessite des rotations sur des parcelles plus grandes et peut être relativement automatisé. Généralement, ces producteurs commercialisent leur production via le circuit des coopératives mais peuvent également passer des contrats avec l'industrie pour la surgélation ou la conservation des légumes.

D'autre part, des maraîchers ont fait le choix de cultiver une grande diversité de légumes sur des petites surfaces, généralement de moins de 10 hectares et commercialisent leur production essentiellement en circuit court. La commercialisation est à la charge du producteur, à la ferme ou sur les marchés. Dans un contexte où le consommateur est à la recherche de liens avec l'agriculture, le modèle du « producteur-vendeur » se développe.



Le Finistère présente plus de 21 000 hectares de surfaces agricoles dédiés à la culture des légumes frais, soit 5% de la SAU du département.

Le cœur de la filière

La filière légume frais

Le commerce de gros de légumes emploie plus de 1 300 salariés en Bretagne et les activités de transformation plus de 4 500, localisés majoritairement dans le Morbihan.

• La commercialisation via le marché au cadran

Le marché au cadran est l'outil de mise en marché des légumes frais en Bretagne. Il existe trois salles de marché en simultané : Saint-Pol-de-Léon, Paimpol et la Gouesnière. Chaque producteur va proposer ses lots de production au cadran.

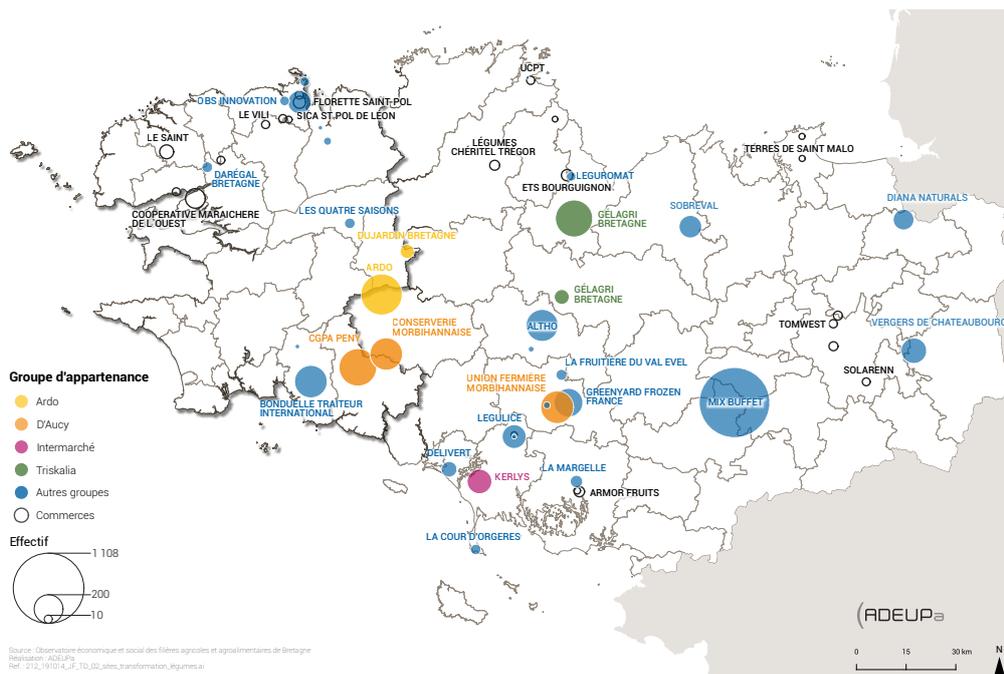
Le marché au cadran fonctionne sur un système de prix dégressif suite à l'annonce du prix du jour. Il existe un seuil, « le prix de retrait » à partir duquel le produit ne pourra être acheté. Les volumes de production qui passent par le marché au cadran dépassent largement la consommation locale de légumes.

Pour la SICA de Saint-Pol-de-Léon, 40 % de la production est exportée. S'il est difficile d'avoir une analyse fine des produits exportés du fait de la grande variété de la production, quelques tendances apparaissent : si les tomates restent majoritairement sur le territoire national, le chou-fleur peut être exporté jusqu'à 70 % du volume.

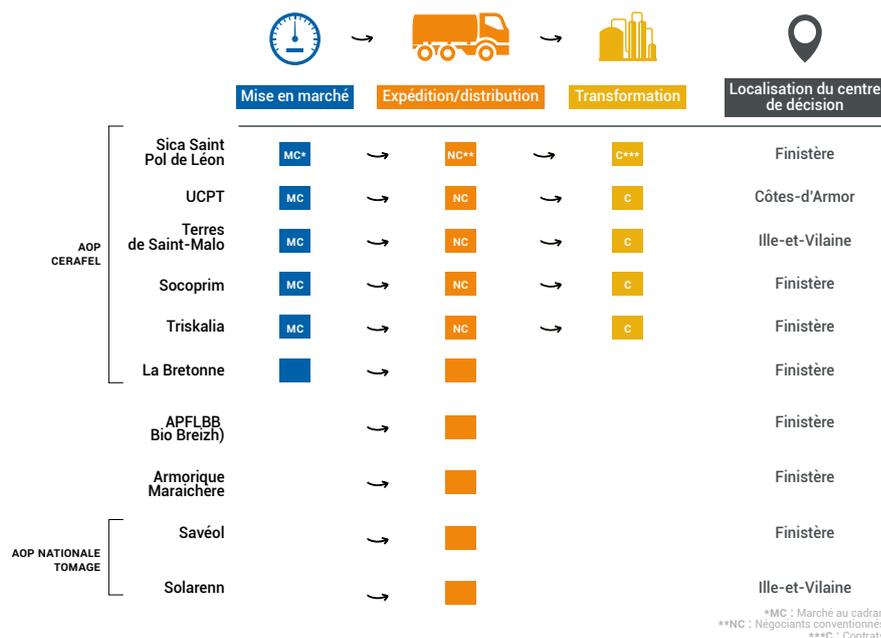
Le marché au cadran permet également une régulation de l'offre et de la demande au quotidien. Un prix de retrait équivalent au coût de production pourrait induire un risque de surproduction. Néanmoins, les pics de production en fonction des saisons sont inévitables : pour garder le marché dynamique, les coopératives peuvent passer des contrats avec l'industrie pour dégager une partie de la production vers la surgélation.

Limiter le gaspillage est un enjeu : les invendus du marché au cadran peuvent être donnés à des œuvres caritatives et les négociants peuvent compléter leurs camions avec des invendus au prix du jour. La régulation par les quotas n'est pas souhaitée par la profession car ils sont perçus comme une contrainte dans un contexte de marchés européens variables.

Les sites de transformation et de commerce de gros de la filière légumes en Bretagne en 2017



Des niveaux d'intégration différents de la filière "légumes frais"



La filière légumes d'industrie

Les légumes pour l'industrie sont issus de cultures de plein champ qui sont produits spécialement pour le besoin des industriels, indépendamment de la production de légumes pour le marché du frais.

La filière est organisée au sein d'une association nationale des organisations de producteurs de légumes industrie, le Cénaldi qui dispose d'une déclinaison bretonne : l'UOPLI. En Bretagne, ce sont 1 800 producteurs adhérents des coopératives Cecab (56 % des surfaces de légumes industries de Bretagne), Triskalia (39 % des surfaces cultivées) et la CLAL Saint-Yvi (6 % des surfaces).⁹

9. Source : filières agricoles et agroalimentaires : qui fait quoi en Bretagne ? Chambre d'Agriculture 2017

La culture de légumes d'industrie est généralement une activité de diversification, n'occupant en moyenne que 20 % des surfaces des exploitations concernées. Le reste de l'activité se partage entre l'élevage et les cultures de céréales ou de pommes de terre.

Cinq groupes d'industries de transformation sont présents en Bretagne sous différentes formes. Des groupes coopératifs s'approvisionnent auprès de leurs adhérents (Groupe d'Aucy ou Gélagri, marque de Triskalia). Ces deux coopératives ont entamé des discussions de rapprochement qui se concrétiseront par une union en janvier 2020 en vue d'une fusion d'ici janvier 2021. La nouvelle coopérative ainsi générée, « Eureden », a l'ambition de peser face aux plus grands groupes agroalimentaires français pour développer son rayonnement international. L'union représentera 94 % des

surfaces bretonnes dédiées à la culture des légumes d'industrie.

Cette production affiche une certaine tendance à la baisse depuis quelques années. La régression des surfaces cultivées, la baisse de la demande de la part des consommateurs concernant les conserves et les surgelés, ainsi que la perte de compétitivité face aux autres pays européens créent un climat défavorable à cette activité.

L'entreprise CGPA Peny à Saint-Thurien créée en 1953 était initialement spécialisée sur les conserves de légumes. Aujourd'hui, les plats préparés comptent pour 2/3 de la production quand les légumes en conserve pèsent pour 1/3 de l'activité avec près de 18 000 tonnes transformées par an. En raison de sa spécialisation historique, l'entreprise dispose de l'un des plus importants équipements de transformation de légumes du groupe D'Aucy.

Les défis à relever

(propos issus des entretiens avec les professionnels rencontrés de la filière)

L'avenir du modèle coopératif ?

Neuf exploitations légumières sur dix font partie d'une organisation de producteurs en Bretagne. Le système coopératif actuel est un héritage d'un travail collectif démarré dans les années 1960. Ces acteurs reconnaissent les multiples apports des coopératives légumières dans l'essor économique de la Bretagne : des organismes de formation, un port en eau profonde, une compagnie maritime de fret et de passagers, etc. La coopération a permis la création d'un ensemble de services qui bénéficient aujourd'hui aux agriculteurs et qui participent à l'amélioration des pratiques et des produits : expérimentations, marques commerciales fortes, services logistiques, etc.

Pour autant, le constat semble partagé que l'individualisme tend à progresser au sein même de ces instances coopératives. Le renouvellement des générations est pourtant vu comme un réel moyen de bouger les lignes. La jeune génération a su se faire entendre dans le passé comme avec la création de la section biologique à la SICA de Saint-Pol-de-Léon qui ne faisait pas l'unanimité.

Pour certains professionnels, les leviers existent si les jeunes générations assument leurs revendications et s'engagent dans ces outils. La contrainte de l'apport total en

coopérative soulève des discussions dans un contexte où les marchés en direct se développent et séduisent de plus en plus de consommateurs désireux de se rapprocher de l'agriculture locale.

Une attente forte sur les pratiques de culture

• Le traitement des cultures et la limitation des intrants

L'utilisation des produits phytosanitaires en culture légumière est pointée du doigt par la société civile depuis de nombreuses années. Leur recours est très encadré (analyses, veille, etc.) en production conventionnelle ainsi qu'en production biologique qui doit utiliser uniquement des intrants d'origine naturelle. Pour autant, les résidus de produits phytosanitaires même en dessous du seuil autorisé suscitent ainsi des interrogations pour les conséquences sur la santé humaine et sur l'environnement (eau, air, sol).

En production sous serre, les acteurs finistériens limitent au maximum l'utilisation d'intrants et ont développé des alternatives comme des fermes à insectes. Pour autant, la volonté est de rester flexible sur ces utilisations car le recours aux intrants peut parfois sauver la production de toute une serre si la maladie se déclare.

Le traitement des cultures est un axe majeur des travaux de recherche de Vegenov et de

l'INRA de Ploudaniel, une opportunité pour la filière de bénéficier d'une expertise sur ces sujets en Finistère.

Sur les plants de pomme de terre, le débat est par ailleurs lancé sur l'utilisation de plants de pomme de terre génétiquement modifiés pour les rendre plus résistants et ainsi limiter les intrants. Si d'autres pays comme les Etats-Unis y ont déjà recours, certains acteurs bretons y voient un intérêt certain pour maintenir une compétitivité. Une attention est portée aux « New Breeding techniques » (NBT), des techniques d'amélioration des plantes qui sont néanmoins sujets à controverse, certains les assimilant à des OGM. La Commission européenne doit se positionner sur cette question et les résultats conditionneront l'utilisation ou non de ces NBT.

• Le zéro résidu de pesticide ou « la 3^e voie »

Les consommateurs sont aujourd'hui à la recherche de transparence et de naturalité sur les produits achetés. Le « zéro résidu de pesticides » se veut à mi-chemin entre la production conventionnelle et biologique avec une attention particulière portée au respect de l'environnement.

En janvier 2019, les trois coopératives Prince de Bretagne, Savéol et Solarenn ont allié leur



savoir-faire pour faire reconnaître un cahier des charges et un label « cultivées sans pesticides » pour la production de tomates. Cette association permet de répondre à 50 % de la demande du marché national en volume pour ce type de produits.

Ce segment rencontre un succès (11% de part de marché sur les petits fruits) et va probablement devenir un levier de développement solide pour les coopératives bretonnes.

- **La maîtrise de l'énergie sous serre**

La production sous serre permet de créer les conditions propices à la production de légumes afin d'augmenter les rendements, de produire sur une plus grande période et d'être moins soumis aux aléas climatiques et aux maladies. Le chauffage des serres a permis le développement de la production de tomates en Bretagne qui est devenue la première région productrice en France. La question de l'énergie est donc cruciale et les réponses techniques sont multiples : éclairage aux diodes électroluminescentes, chauffage au gaz naturel, techniques qui ne font pas aujourd'hui consensus. Les coopératives agricoles se saisissent de cette question. Savéol a par exemple lancé un cercle de réflexion « Savéol Energies Nouvelles » pour faire travailler ensemble professionnels de l'énergie et maraichers. La coopérative ambitionne d'atteindre 100 % d'énergies renouvelables au sein de ses serres d'ici 2050. Les pratiques vertueuses sont amenées à être encore améliorées : méthanisation, éolien, photovoltaïques, etc.

La main-d'œuvre : un enjeu d'avenir

Les coopératives légumières font état d'un réel besoin en main-d'œuvre : à la fois sur les métiers techniques et sur des postes qui nécessitent des compétences de plus en plus complexes. Le besoin humain est particulièrement important et saisonnalisé en production légumière. Les techniques biologiques requièrent également davantage de main-d'œuvre. En effet, le retrait de matières actives en désherbage impose par exemple des passages manuels. Contrairement aux filières d'élevage, les



produits sortants de l'exploitation sont des produits finis, et cela implique un savoir-faire spécifique.

Le manque d'attractivité de l'agriculture en général se fait également ressentir dans la production légumière. Cependant, l'image très en vogue du « végétal » est un créneau à saisir pour ces structures.

Le marketing a un rôle à jouer dans le recrutement avec le développement des « marques employeurs ». Les profils « multi-spécialisés » (statistique, machinisme, open data, qualité, sécurité, environnement, etc.) sont des compétences recherchées. La R&D dans la robotique et le numérique, appliquée à l'agriculture et l'agroalimentaire, est un segment de développement.

Les enjeux en production biologique

- **La production biologique de plein champ**

Le segment du biologique bénéficie d'un essor dans la production bretonne depuis seulement deux ou trois ans, notamment lié à l'engouement des consommateurs pour ce type de produits.

La SICa de Saint-Pol-de-Léon est le premier producteur de légumes biologiques en France, cette activité représente 20 000 tonnes de légumes en 2018 (contre 5 000 en 2006), à savoir près de 10 % du chiffre d'affaires.

Au sein du Cerafel, les agriculteurs conventionnels et biologiques travaillent ensemble au sein des stations expérimentales et les travaux d'amélioration des pratiques peuvent toucher toutes les productions. L'opposition conventionnelle/

biologique n'est plus une réalité. Le défi de produire en bio avec des rendements identiques au mode conventionnel a pu être relevé via la recherche et les échanges de techniques.

Néanmoins, le temps de conversion à la production biologique reste une étape à franchir : pendant les deux ans de conversion, auxquels s'ajoute le temps de culture de la troisième année, il n'est pas possible de valoriser la production au prix du biologique. Une conversion réussie nécessite d'élaborer un plan de financement sur ces trois années de transition et une réorganisation de l'activité. Le maintien des surfaces cultivables en zone littorale est primordial dans un contexte de concurrence accrue entre activités touristiques et résidentielles.

- **La production biologique sous serre**

Le Comité national de l'Agriculture biologique a tranché le 11 juillet 2019 le débat engagé depuis plusieurs semaines sur l'utilisation du chauffage pour produire en hiver des tomates biologiques. Une pratique qui dénature le cycle naturel de production et donc l'appellation même du label biologique pour certains. D'autres craignent que seule l'importation massive des produits bios sur les quatre premiers mois de l'année sera à même de répondre aux attentes grandissantes des consommateurs.

Si l'autorisation de chauffer les serres en France n'est pas remise en question, le Comité a néanmoins décidé de voter un compromis en interdisant de commercialiser des fruits et légumes biologiques entre le 21 décembre et le 30 avril.

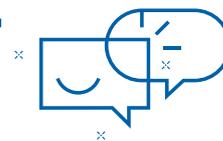
- **La production biologique de plants de pommes de terre**

Dans les années 2000, les acteurs de cette filière ont initié des démarches d'une production biologique de plants de pomme de terre. L'association Douar Beo est ainsi le leader sur le marché français. Bretagne Plants a lancé un programme en partenariat avec cette association mais les volumes produits restent faibles (3 % du total surtout localisés dans le Morbihan). Les techniques progressent mais sont aujourd'hui insuffisantes pour pérenniser la production biologique de manière durable. Certaines maladies ne sont pas encore éradiquées sans traitement de pesticides et les fluctuations de production sont encore trop importantes.



QUEL AVENIR POUR LA FILIÈRE LÉGUMES EN FINISTÈRE ?

LE TEMPS DE LA MISE EN DÉBAT



Animation

Méthodologie

Les pages qui suivent restituent la production d'un temps d'animation de la filière légumes qui s'inscrit dans le cadre plus large d'une étude prospective sur les filières agricoles et agroalimentaires en Finistère, en partenariat avec la Chambre d'Agriculture et l'ensemble des membres de l'ADEUPa. Cette étude prospective est particulièrement attendue des élus qui souhaitent se mobiliser pour accompagner les acteurs de la filière avec ce questionnaire initial :

Quelles sont les opportunités à saisir dans un environnement complexe et en mutation ?

Dans le cadre de cette étude, 8 filières d'activités sont appréhendées avec les acteurs locaux : lait, porc, viande bovine, volaille, légumes, céréales, transformation de produits de la mer, machinisme agricole et 4 thématiques transverses : la logistique, le foncier agricole, la formation et la recherche et la distribution.

L'analyse de ces filières a pour objectifs de :

- **mesurer le poids des filières au sein de l'économie finistérienne,**
- **comprendre les interactions entre les entreprises et leurs partenaires, de l'amont vers l'aval,**
- **identifier les principaux défis auxquels les professionnels sont confrontés,**
- **mettre en exergue les leviers que peuvent mobiliser les acteurs publics locaux pour accompagner les mutations souhaitables.**

Le goûter légumes

L'ADEUPa et la Chambre d'Agriculture ont convié les acteurs de la filière légumes autour d'un goûter le 29 janvier 2019. À l'occasion de ce groupe de travail, les experts de la filière légumes ont été amenés à échanger sur le regard qu'ils portent sur la filière aujourd'hui et les perspectives qu'ils envisagent demain.

Cerfrance, Crédit Agricole, Crédit Mutuel de Bretagne, Lycée Agricole Suscinio, SICA de Saint-Pol-de-Léon, Vegepolys, Direction Départementale des Territoires et de la Mer, Iréo de Lesneven, Savéol, Le Saint, France Agrimer et la Chambre d'Agriculture y ont participé.

En amont, des entretiens ont été menés avec les entreprises Vegenov, Savéol, SICA, Peny, Bretagne Plants pour enrichir la vision de la filière. La visite de l'EARL Guezenoc à Kerlouan a permis de mieux appréhender la réalité du métier de producteur de légumes biologiques de plein champ.

Le tableau atouts-faiblesses-opportunités-menaces présenté en pages 12-13 et la cartographie des enjeux auxquels la filière légumes en Finistère fait face, présentée en pages 14-15, forment les premiers éléments de restitution de ces échanges. Ils nourriront la poursuite de l'étude sur l'identification des actions à mener pour accompagner les évolutions jugées les plus souhaitables pour la filière.

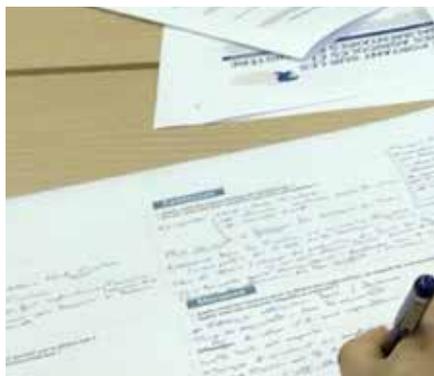
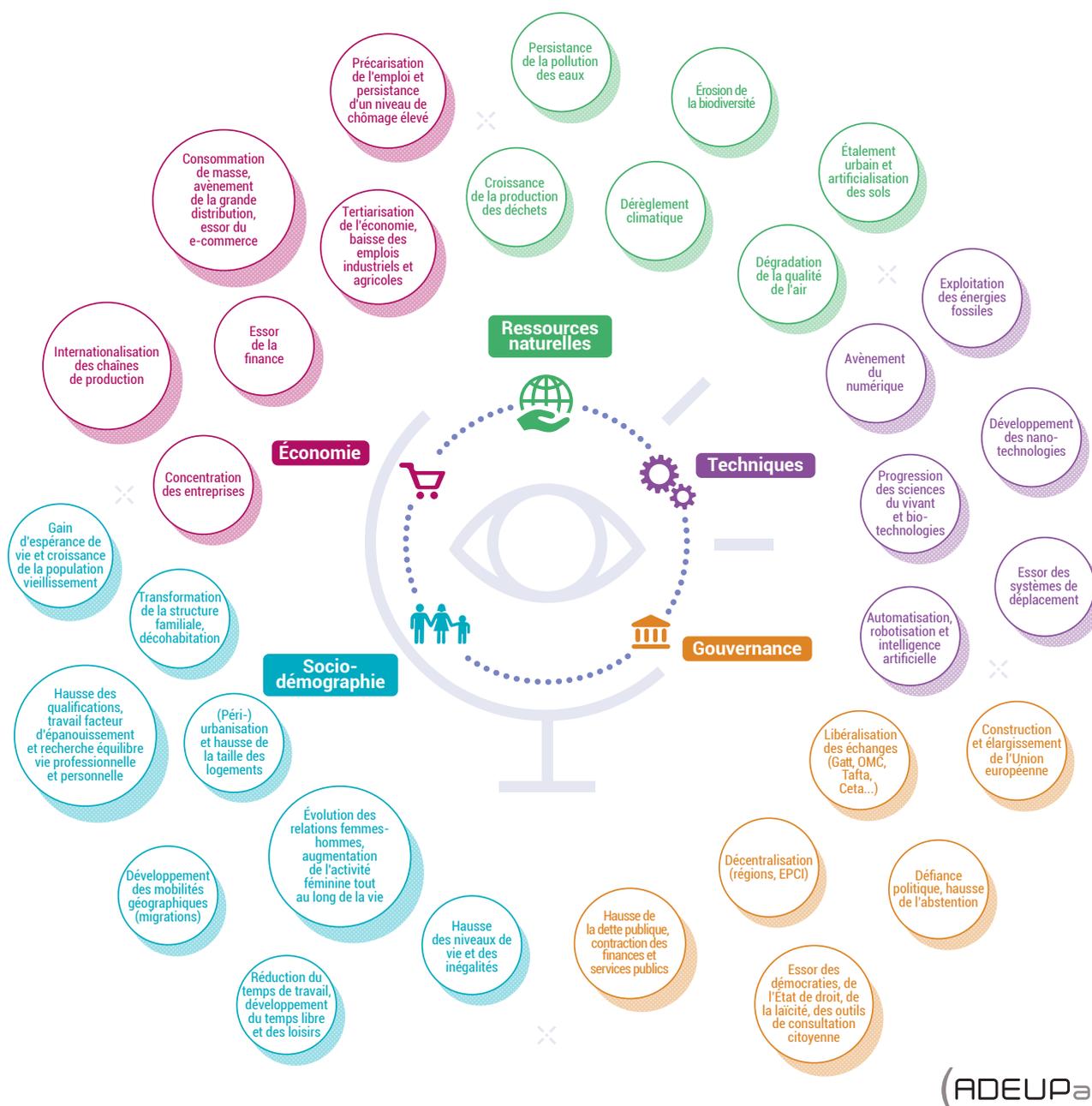


Photo : ADEUPa

Quelques tendances lourdes qui impactent la vie des territoires bretons

En support à l'animation du goûter du 29 janvier 2019, l'ADEUPa a présenté quelques tendances lourdes qui impactent la vie dans les territoires de l'Ouest breton



Les atouts, faiblesses, menaces et opportunités identifiés par les participants au goûter de la filière légumes

- Une filière organisée et dynamique (infrastructures, tissu coopératif, volumes territoriaux forts)
- Une organisation de la filière en coopératives gérées par et pour les producteurs, groupement, implication dans tous les maillons de la filière, culture du collectif, des outils, des services (conditionnement, recherche et développement, etc.)
- Des atouts climatiques et naturels propices à la production légumière (sols, climat)
- Une complémentarité avec les autres filières agricoles du territoire (en lien avec les autres filières)
- Une filière tournée vers l'innovation et la Recherche et Développement (présence de l'INRAE expérimentale, etc.) à l'initiative des producteurs
- Une production en adéquation avec la demande des consommateurs bretons, (produits bretons recherchés, authenticité, respect de la saisonnalité, diversification des produits reconnus (Savéol, Prince de Bretagne, Bonduelle, etc.)
- Un renouvellement des générations plus marqué que dans les autres filières agricoles, recours à une main-d'œuvre source d'emploi local, des producteurs qui ne sont pas âgés
- Des producteurs compétents, motivés, et qualifiés qui ont su se remettre en question, un savoir-faire apportant plus de valeur ajoutée
- Une production de qualité, certifiée, avec une bonne traçabilité des produits, normes sanitaires, l'existence du Service régional de la Protection des Végétaux
- Une force commerciale historique portée par les négociants et les expéditeurs (Brittany Ferries), un suivi de l'achat à la mise en rayon des produits

- Des adaptations nécessaires dans les modes de production comme la réduction des intrants et des produits phytosanitaires pour préserver l'environnement et répondre aux attentes des consommateurs, qui nécessitent des changements organisationnels, des craintes de perte d'homologation
- Une faible lisibilité sur la concurrence extérieure : concurrence des pays étrangers de plus en plus accrue; incertitudes liées au Brexit et les risques de pertes à l'exportation
- Un cahier des charges de plus en plus exigeant (normes, réglementation, temps, retrait de certains produits et attentes des consommateurs)
- Une augmentation de l'âge moyen des producteurs et un besoin en main d'œuvre qualifiée qui s'amplifie
- Une perte de la cohésion régionale et une certaine division de la profession (des producteurs qui voudraient s'affranchir de l'étiquette "Bretagne" pour se spécialiser et se diversifier)
- Une installation délicate pour les professionnels hors cadre familial due à une forte concurrence et une pression foncière
- Une communication déficiente qui perdure : entre producteurs et consommateurs, à destination des jeunes (méconnaissance des légumes) et un manque de pédagogie sur la réalité des produits (recherche de beaux légumes standardisés)
- Des évolutions législatives préoccupantes, par exemple la remise en cause de l'exonération sur les travailleurs occasionnels demandeurs d'emploi agricole
- Une tendance à la baisse successive des volumes de produits traditionnels : beaucoup de retard pour le prêt à l'emploi, qui nécessite des investissements
- L'absence de stratégie en matière de production pouvant conduire à des volumes qui continuent de rester sans débouchés
- Une délicate différenciation entre produits biologiques non filmés et conventionnels dans les rayons et une incertitude sur la revalorisation des prix (suppose un coût supplémentaire de conditionnement)
- Une adaptation nécessaire aux évolutions énergétiques et environnementales (questions de l'irrigation liée au réchauffement climatique, de l'avenir de la cogénération), et de la répercussion incertaine des coûts de la transition dans le prix du produit
- Une tendance à la dégradation du parc de bâtiments/serres d'autant que se posent les questions de la repreneabilité des outils et des tensions sur les nouvelles constructions (loi Littoral)



- Une tendance à la valorisation des modes de production, réduction des intrants et recherche des substituts, un meilleur accès aux services
- Une valorisation de l'image positive du légume (référence au produit-santé, vitamines, etc.)
- Des investissements en cours et à venir (SICA de Vilar Gren)
- Des tendances de consommation qui évoluent (moins de légumes pour les enfants, développement des circuits courts par jour, recherche « du beau, du bon, du local »)
- Une montée en puissance de la robotique
- Un renouvellement de l'image des coopératives (biologique, Alliance 100 % Nature et Savoir)
- L'augmentation la part du local et du bio
- Une adaptation aux nouvelles formes de consommation (sociétales)
- Une moindre exposition aux conséquences des crises (régions françaises et aux voisins européens)
- Un marché plus dynamique, davantage de producteurs, tout en maintenant une certaine forme de stabilité (d'avoir les moyens nécessaires pour s'investir)
- Une meilleure connexion ferroviaire aux marchés

de production importants, maillage et ancrage historiques et

rs du territoire (producteurs adhérents majoritairement à un f) et permettant une mutualisation des coûts, des moyens,

imat tempéré et précipitations, zones littorales)

ec l'élevage)

ce de structures spécialisées (Vegenov, Station

et plus généralement en réponse aux attentes de la société
ation des légumes (mini-légumes), marques fortes

agricoles et une ouverture aux personnes extérieures : le
nt pas tous des héritiers, formations d'adultes

uestion, s'imposer une discipline, et développer un

ais, un contrôle par les services de l'Etat, des passeports

(Le Saint), une vocation à l'exportation pour les expéditeurs



FAIBLESSES

OPPORTUNITÉS



es de culture innovants, l'anticipation pour réduire les
passage à la production biologique

égume (bonne presse) et intérêt grandissant pour le végétal
(etc.)

des outils logistiques, comme la création de la plateforme

oluent (do it yourself, produits prêts à l'emploi, éducation
courts et du manger local, campagne 5 fruits et légumes
sain »)

e (ergonomie, attractivité du métier, main-d'œuvre qualifiée)

ratives et de la production "de masse" : production
eurs

ans la restauration collective

ventes (drives légumes) conformes aux attentes

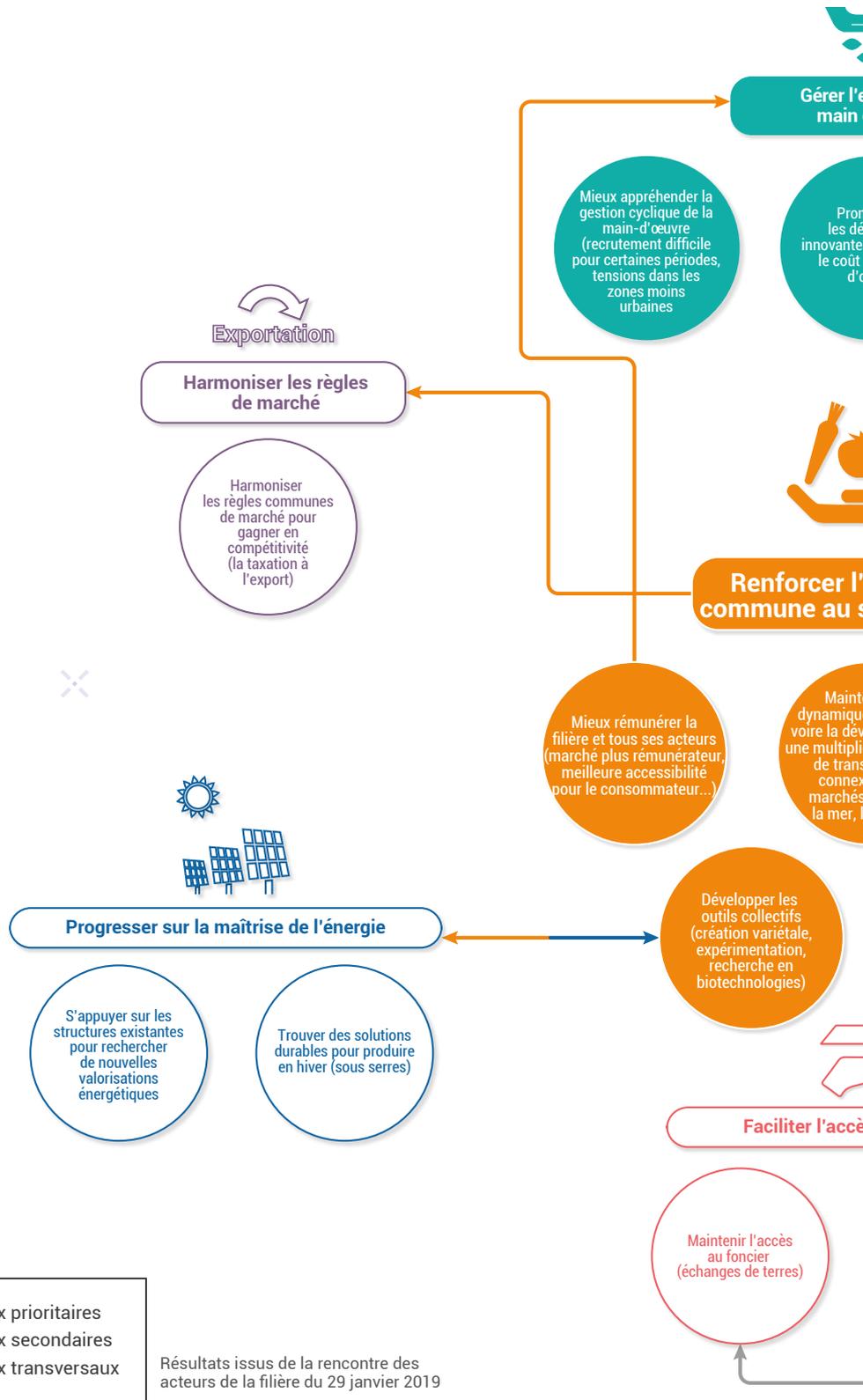
ces du réchauffement climatique par rapport à d'autres
ens

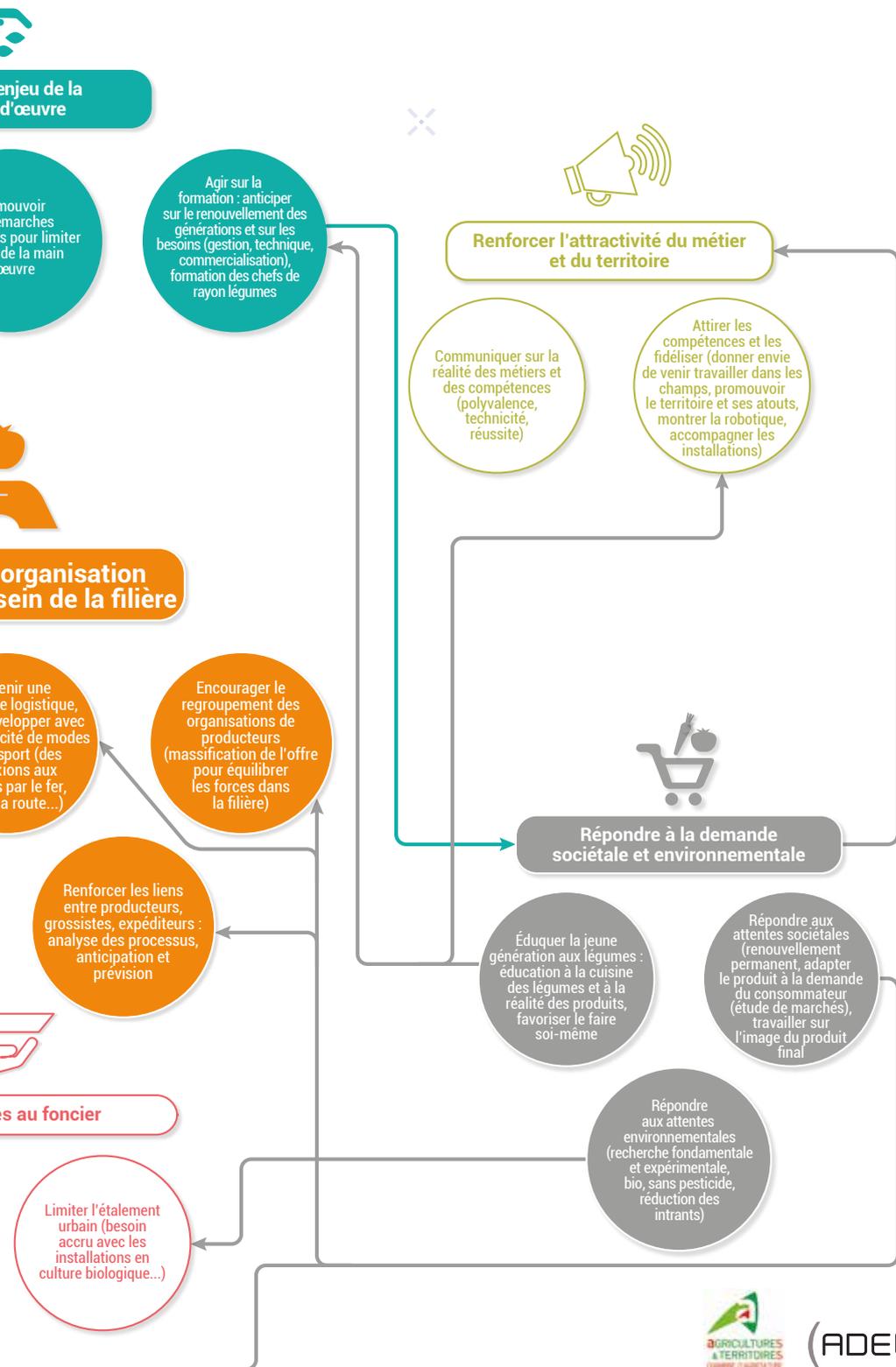
ouvert pour accueillir de nouveaux professionnels extérieurs
e sélection à l'entrée pour des candidats susceptibles
installer

bassins de consommation

- Un éloignement géographique des marchés et des bassins de consommation (coûts logistiques importants et déséquilibres des flux de transport, plus de difficultés à l'export et dans l'accessibilité au marché du frais)
- Une variabilité et une volatilité dans les prix (prix météo-dépendants, marché au cadran impactant le revenu des producteurs et la rentabilité des exploitations, peu de contractualisation)
- Une concurrence européenne exacerbée (coûts sociaux plus élevés que dans les autres pays européens).
- Une image du métier peu attractive (déficit d'image qui perdure, pénibilité, difficulté à recruter surtout des jeunes, saisonnalité des emplois). Les difficultés de recrutement sont accentuées dans les territoires les plus éloignés des grands pôles urbains
- Certaines productions difficilement mécanisables : un travail qui reste manuel (maraîchage)
- Une production soumise aux aléas climatiques : gestion délicate des surcoûts liés à l'accroissement de l'activité et au respect du cahier des charges, vigilance sur l'irrigation
- Une faible valorisation de certains produits : emballage parfois plus coûteux que le produit, peu de labels et manque d'informations sur la qualité (en particulier à l'export)
- Une filière énergétiquement dépendante aux énergies fossiles
- Un coût du foncier élevé et un accès coûteux à la profession
- Un manque de terres argileuses pour la production de pommes de terre de conservation "lavable" (répondant aux attentes des consommateurs)
- Un territoire concurrentiel entre producteurs (pour la 3^e génération depuis la création du système coopératif des années 1960 qui a perdu un certain nombre de valeurs) pouvant influencer le prix de la production
- Une certaine dépendance au système coopératif pour les producteurs (notamment au niveau de l'apport total de la production)

Les enjeux identifiés par les acteurs de la filière légumes rencontrés





ÉTUDE | ÉCONOMIE

Direction de la publication

Benjamin Grebot

Réalisation

Lucie Bianic
Nadine Le Hir
Joëlle Péron
François Rivoal
Delphine Scheck
Aline Stien

Cartographies

Julien Florant

Photographies

Adobe Stock

Maquette et mise en page

Timothée Douy

Contact

ADEUPa Brest-Bretagne
18 rue Jean Jaurès
29200 Brest
Tél. 02 98 33 51 71
lucie.bianic@adeupa-brest.fr

Dépôt légal

4^e trimestre 2019

Référence

19-144



LICENCE OUVERTE
OPEN LICENCE