

DOSSIER DE PRESSE



L'UNILET fête 50 ans d'activités
au service de la filière française
des légumes en conserve et surgelés.

EN BREF...

Ces cinquante dernières années ont été marquées par des changements profonds qui ont touché le monde agricole, la sphère économique et bien sûr le mode de vie des Français. La filière des légumes en conserve et surgelé n'a pas échappé à ces changements. Bien au contraire elle les a perçus, devancés voire provoqués, ce qui lui a permis d'acquérir une place de choix dans l'hexagone et en Europe.

L'UNILET, pilotée par les professionnels, en jouant pleinement son rôle d'interprofession, y a fortement contribué. Elle accompagne les acteurs de la production agricole et de l'industrie dans :

- ▶ une meilleure connaissance des marchés,
- ▶ une plus grande maîtrise de la technicité,
- ▶ la promotion collective des produits.

La France est le leader européen incontesté des légumes transformés. En conserve, elle est n°1, avec 35% des fabrications de l'Union Européenne, loin devant la Hongrie et l'Italie. En surgelé, elle occupe la troisième position et fournit 14% des fabrications de l'Union Européenne. La filière française des légumes d'industrie peut s'enorgueillir d'avoir des entreprises de transformation de stature internationale et le niveau de ses exportations lui permet de revendiquer, pour certaines productions, une position prédominante dans le monde.

Ces performances s'expliquent par la collaboration étroite et quotidienne entre les producteurs et les transformateurs, par les investissements significatifs en recherche et développement, enfin par la préoccupation permanente de satisfaire les consommateurs.

A l'évidence, sans dialogue interprofessionnel, la filière n'aurait pas progressé à si grands pas. Les actions d'organisation de marché, de recherche technique, le partage des connaissances et les actions de communication ont insufflé une réelle dynamique.

Aujourd'hui, le champ d'action d'UNILET couvre 15 légumes* et deux technologies quand seul le pois de conserve était «organisé» en 1961 ! Preuve que son action a toute légitimité.

*En produisant de vrais bons légumes,
accessibles et de qualité, dans le respect des saisons et de l'environnement,
la filière montre sa capacité à se projeter dans le futur.*

*Haricots verts et beurre, pois, carottes, épinards, flageolets, brocolis, choux-fleurs, salsifis, oignons, betteraves, navets, courgettes, céleris branche et rave.



Les légumes en conserve et surgelés, de vrais bons légumes accessibles

Depuis plusieurs années, l'intérêt nutritionnel des fruits et légumes est largement reconnu. Les institutions de santé publique, qu'elles soient internationales (FAO), européennes (DG SANCO) ou françaises (PNNS), en recommandent une plus grande consommation.

Néanmoins, force est de constater une baisse régulière de la consommation des légumes, toutes présentations confondues. La perte du savoir-faire culinaire, la monotonie des recettes, la diminution du temps consacré aux courses, à la cuisine... sont autant de facteurs explicatifs. Dans ce contexte, la consommation des légumes prêts à l'emploi est pourtant en croissance.

Les légumes en conserve et surgelés présentent de nombreux avantages :

- ▶ une grande diversité de l'offre : une cinquantaine de légumes est aujourd'hui proposée ; des légumes seuls ou mélangés, au naturel, préparés ou cuisinés.
- ▶ une qualité régulière tout au long de l'année,
- ▶ un rapport qualité/prix favorable (de 1960 à 2005, les prix des légumes transformés ont baissé de 40% par rapport à la moyenne des prix alimentaires)
- ▶ une présence dans tous les points de vente, et dans toutes les cuisines.

Ils répondent à l'évolution des modes de vie.

Quand innovation et information se conjuguent...



Pour répondre aux attentes des consommateurs en terme de facilité et aussi de plaisir, les industriels innovent en permanence pour proposer des légumes adaptés à toutes les circonstances, de la cuisine du quotidien à la préparation de repas festifs.

En parallèle, les campagnes de communication collective mises en œuvre par l'UNILET contribuent à faire mieux connaître les nombreuses qualités des légumes en conserve et surgelés.

Dès sa création, l'Interprofession a communiqué auprès du grand public. Sa première campagne télévisée en 1962, "On a toujours besoin de petits pois chez soi", a marqué les esprits.





Depuis, les campagnes se succèdent. La signature de la campagne actuelle “les légumes en conserve ou surgelés, de vrais bons légumes” et la création publicitaire, qui les associe au sport et au plaisir, ont pour objectif de faire évoluer l’image des produits et d’inscrire leur consommation dans une alimentation équilibrée.

Déclinée en annonces dans la presse et sur les écrans de télévision, elle est également présente sur internet.



Le site www.legumes-infos.com, propose entre autres, un générateur de menus, des fiches d’information, des outils pour les enseignants, des jeux pour les enfants...

Cet automne, deux sites très visités, aufeminin.com et doctissimo.fr, mettront en avant les qualités nutritionnelles des légumes en conserve et surgelés.

Si l’une des priorités de l’UNILET est de s’adresser directement aux consommateurs, pour autant, elle n’en informe pas moins régulièrement les professionnels de santé. Pour l’interprofession, ce sont des prescripteurs légitimes et incontournables qu’elle se doit de sensibiliser.

Différents outils sont mis à leur disposition, pour les aider à relayer les messages nutritionnels auprès de leurs patients. En particulier, un espace leur est dédié sur le site : www.legumes-infos.com.

L’ensemble de la campagne est menée en partenariat avec les filières belges et néerlandaises et fait l’objet d’un soutien financier de l’Union Européenne, de la France, de la Belgique, et des Pays-Bas.



Une alimentation équilibrée pour tous

Aider les populations défavorisées à consommer davantage de légumes sous toutes leurs formes est un challenge que s’est fixé la filière des légumes destinés à l’industrie. Elle n’y met pas seulement les moyens financiers, elle en fait aussi une philosophie.

Pour preuve, en 2008, en partenariat avec l’Interprofession des fruits et légumes frais (INTERFEL), l’UNILET a répondu à l’appel à projets lancé par le Ministre de l’Agriculture, pour concevoir des actions destinées à permettre aux bénéficiaires de l’aide alimentaire d’intégrer plus de légumes dans leur alimentation.

Ce projet s’est construit autour d’une idée forte : changer le regard sur les légumes. Après une phase d’expérimentation, le projet est entré en phase de développement. Les structures d’aide alimentaire disposeront bientôt de deux outils d’animation valorisant la consommation des légumes.



Les légumes en conserve et surgelés, le fruit du partenariat entre agriculteurs et industriels

Les légumes en conserve et surgelés subissent peu de transformations avant d'être proposés aux consommateurs. Cette vérité, souvent mal connue, nécessite que les légumes soient irréprochables, ce qui explique pourquoi les agriculteurs et les industriels se doivent de travailler ensemble la qualité.

Il y a la terre, il y a les hommes...



Les légumes en conserve et surgelés sont toujours cultivés en plein champ. A chaque légume correspond un type de sol, une saison, un climat. Cette spécificité justifie le nécessaire partenariat entre l'amont agricole et l'aval industriel. Car il ne suffit pas seulement d'offrir de beaux légumes aux consommateurs mais aussi des légumes de haute qualité nutritionnelle et organoleptique. Aussi, sans l'expertise des industriels, le professionnalisme des agriculteurs serait vain et réciproquement.

Choix des parcelles, sélection des semences, calendrier et itinéraires culturaux sont décidés conjointement par les acteurs. Chaque légume a une "carte d'identité" sur laquelle figurent tous les éléments indispensables à son acceptation par l'industriel, ce qui assure une traçabilité totale. Parallèlement, un suivi permanent des cultures est réalisé par l'agriculteur et le responsable technique pour s'assurer de la qualité des légumes.

Toujours récoltés à parfaite maturité, les légumes sont ensuite acheminés vers les usines, situées au plus près des cultures. C'est en moins de cinq heures que les légumes récoltés sont mis en conserve ou surgelés ! Là aussi, dans les usines, ils font l'objet de toutes les attentions des professionnels pour préserver au maximum leurs nutriments. A la pointe de la technologie, les procédés d'appertisation et de surgélation sont parfaitement maîtrisés pour limiter au maximum la déperdition en vitamines, en minéraux, en oligo-éléments ou encore en fibres.

En France, la richesse des terroirs et des savoir-faire, la collaboration étroite entre les acteurs de la filière et la maîtrise de la technologie expliquent la qualité des légumes en conserve et surgelés.

... Il y a la recherche et l'expérimentation

Depuis 50 ans, la filière française des légumes transformés a considérablement évolué sous l'effet d'avancées techniques très importantes. Qu'il s'agisse de la mécanisation des récoltes, du développement de variétés spécifiques, de la maîtrise de l'irrigation, de la gestion de la fertilisation ou encore de l'amélioration des procédés de fabrication, les progrès sont indiscutables.



Dès la création de l'UNILET, les professionnels décident de lui confier une mission technique et lancent les premiers programmes de recherche et d'expérimentation sur le petit pois.

Puis, afin de répondre à la diversification des cultures et des zones de production, ils se sont dotés de trois stations expérimentales au cœur des grands bassins en Aquitaine, Bretagne et Picardie.

Il leur semble également essentiel de rendre accessibles à tous les acquis de la recherche collective et la diffusion d'informations par le bulletin "UNILEC Information" (mis en place dès 1969).

La recherche/expérimentation a beaucoup évolué. Elle a pris en compte aussi bien les contraintes économiques (mécanisation des récoltes) que les attentes des consommateurs (développement des variétés de haricots extra-fins sans fils).



En 2008, en réponse aux engagements du plan Ecophyto 2018, ayant pour objectif de réduire la pression phytosanitaire, l'UNILET décide d'engager son service technique sur le développement de méthodes alternatives applicables dans ses cultures de plein champ.

L'Unilet a formalisé les techniques agronomiques qui permettent de prévoir et d'éviter les problèmes sanitaires et environnementaux (choix des parcelles, rotation des cultures, raisonnement de la fertilisation et de l'irrigation, travail du sol, gestion des résidus de récoltes...).

METHODES ALTERNATIVES
Unilet - Mai 2009

Recommandations prophylactiques pour les

- pois de conserve
- haricots
- épinards
- carottes

Edito

En 2008, le Conseil d'Administration de l'UNILET et l'ensemble des représentants professionnels de la filière « légumes d'hiver » ont décidé d'entamer un travail collectif sur les méthodes alternatives aux pesticides. Un programme de recherche spécifique a vu le jour en 2009 et mène progressivement en puissance au cours des prochaines années.

Ce recueil de recommandations prophylactiques, élaboré sur quatre cultures phares de l'interprofession, marque le point de départ de cette démarche. La suite alternative commence en effet par la prévention et l'évitement des problèmes sanitaires. Elle nécessite ainsi de mieux prendre en compte les mécanismes agronomiques : choix des parcelles, rotation des cultures, raisonnement de la fertilisation et de l'irrigation, travail du sol, gestion des résidus de récolte.

Face à la réduction des solutions chimiques, ces techniques culturales deviennent incontournables pour l'ensemble des opérateurs de la filière. Elles doivent être incluses dans la stratégie de protection des cultures légumières et combinées aux différentes méthodes de lutte à disposition. Elles seront d'ailleurs reprises et enrichies au fil des prochaines publications techniques de l'UNILET, en particulier au travers du Guide Phytosanitaire, qui évoluera dès 2009 vers un Guide de Protection des Cultures, de plus large portée.

Espérant que ce document vous apportera une aide précieuse dans le contexte actuel de forte évolution réglementaire, je souhaite à tous une très bonne campagne 2009.

Gilles CONANEC,
Président de l'UNILET

UNILET
UNION NATIONALE
DES INTERPROFESSIONS
LÉGUMIÈRES D'HIVER

Des programmes sont mis en œuvre afin de développer de nouvelles méthodes de lutte et d'évaluer leur faisabilité dans la stratégie de protection des cultures.

Tous les résultats et les recommandations sont communiqués directement aux professionnels. Les techniciens agricoles des Organisations de Producteurs travaillent en lien direct avec le service technique interprofessionnel pour faire évoluer, campagne après campagne, les pratiques sur le terrain.



Les légumes en conserve et surgelés, une compétitivité reconnue au niveau mondial

La recherche de compétitivité a toujours animé la filière qui milite sur tous les fronts pour préserver sa position de leader dans les années à venir. En cinquante ans, la France est devenue l'un des plus grands exportateurs de la zone Europe. Premier producteur européen de conserves de légumes -hors tomates-, la filière exporte le quart des volumes échangés en Europe, elle est aussi le 3ème fabricant de légumes surgelés (8% des volumes exportés). Les exportations françaises occupent, quant à elles, une position prédominante au niveau mondial sur le haricot vert et le petit pois, en conserve et en surgelé.

De telles performances ont été rendues, entres autres, possibles grâce à la contractualisation, qui régit les relations entre agriculteurs et industriels, et sans laquelle la filière française des légumes transformés n'aurait pu se développer et afficher de tels résultats économiques.

La contractualisation, fer de lance de la filière

C'est en 1961 que le premier accord interprofessionnel organisant les rapports contractuels entre les producteurs agricoles et les transformateurs privés ou coopérateurs a été signé. Il ne concernait que le petit pois destiné à la conserve. Il avait pour objectif de mettre fin à la volatilité des prix entraînant des niveaux de fabrications erratiques, de stocks irréguliers, incompatibles avec le développement de la filière.

Cette antériorité dans la gestion des marchés donne à la filière des légumes prêts à l'emploi le statut de filière référente. Le succès de son modèle légitimise l'organisation et le rôle de son interprofession. Il illustre la vision à long terme des professionnels qui depuis ne se dément pas.

En 1964, le président de l'UNILEC, Claude Ferté explique au ministre de l'Agriculture, Edgar Pisani, le rôle de l'Interprofession et les efforts d'organisation poursuivis :

"Cette recherche et la réalisation de cette politique d'ajustement de l'offre et de la demande dans une perspective dynamique d'expansion et de conquête de débouchés nouveaux exigent la mise au point d'une politique raisonnable de stockage de produits finis. Car le but à atteindre est d'approvisionner normalement le marché de consommation et d'éviter les effondrements spéculatifs des cours, s'il y a dépassement de la production".

A l'époque, rappelons que ce fut une véritable révolution culturelle. Agriculteurs et industriels du secteur du légume en conserve, que l'on aurait pu croire fondamentalement divisés par leurs intérêts économiques immédiats, ont pris conscience de la nécessité de se donner des règles contraignantes et ont décidé de construire un modèle qui concourrait au développement de l'ensemble du secteur.

Ils considéraient alors que la régularisation du marché des produits agricoles, par des contrats définissant quantité, qualité et prix des légumes, était la seule voie pour juguler la spéculation qui était préjudiciable à leur filière.



Quelques années plus tard, d'autres accords interprofessionnels étaient signés pour les haricots, les céleris, les flageolets, les épinards, les salsifis, les carottes, les brocolis, les choux-fleurs... La contractualisation a prouvé combien elle sécurisait le débouché pour l'agriculteur et l'approvisionnement de l'industriel, combien elle permettait de travailler une matière première spécifique adaptée aux contraintes technologiques et enfin combien elle assurait une traçabilité totale à partir de cahiers des charges très rigoureux pour chaque légume.

L'organisation des rapports agro-industriels pour la surgélation s'est mise en place sur le même modèle, fort de sa pertinence. Une pertinence que les résultats économiques, à l'amont comme à l'aval, mettent en lumière.

Une production légumière de pointe

La production légumière française de plein champ est l'une des plus performantes au monde. Depuis 50 ans, les rendements agricoles ont fortement augmenté grâce à la grande technicité des agriculteurs. Ces derniers bénéficient de l'appui de leurs Organisations de Producteurs* qui assurent non seulement la gestion économique des relations avec l'industrie mais apportent aussi un soutien technique permanent.

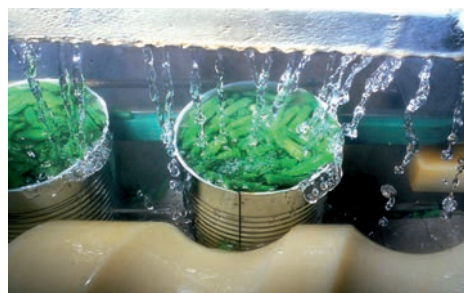
De même, les professionnels ont décidé de se doter d'un service technique pour les aider à faire évoluer les productions agricoles des légumes dédiés à l'industrie. En effet, les besoins et les contraintes spécifiques de la conservation industrielle ne faisait pas l'objet de recherche / expérimentation privée comme publique. C'est donc la mobilisation des fonds collectifs qui a permis de lancer différents programmes de recherche avec deux objectifs : la compétitivité de la production agricole et l'amélioration de la qualité des produits.

Une structure industrielle à dimension internationale

La structure industrielle repose sur les cinq premiers groupes mondiaux de transformation légumière. Ces entreprises disposent également, depuis le début des années 90, d'usines en Espagne, en Belgique, en Pologne, en Hongrie, au Royaume Uni, au Portugal, au Danemark et même dans plusieurs pays hors de l'Union Européenne, Russie, Canada, Brésil...



Ce maillage industriel leur permet, d'une part, d'être au plus près de certains bassins de production (par exemple, les légumes méditerranéens) et d'autre part, d'être au plus près des marchés de consommation. En raison du coût du transport des légumes transformés, qui impacte le prix des produits, les marchés internationaux sont nécessairement limités à quelques matières premières mondialisées (concentré de tomates, de pommes...) et à des échanges dans des zones de proximité au niveau des continents : Amérique, Asie, Europe...



Les fabrications de conserves de légumes pèsent 750 000 tonnes 1/2 brutes (soit 750 millions de boîtes équivalent 4/4) quand celles des légumes surgelés pèsent 420 000 tonnes. 45% de la production de légumes en conserve est exportée pour 50% de sa production de légumes surgelés.

