

Conseil Spécialisé fruits et légumes

Proposition d'axes pour l'expérimentation pour
2013/2015 dans la filière fruits et légumes
frais (*hors pomme de terre*)

18 décembre 2012

FranceAgriMer



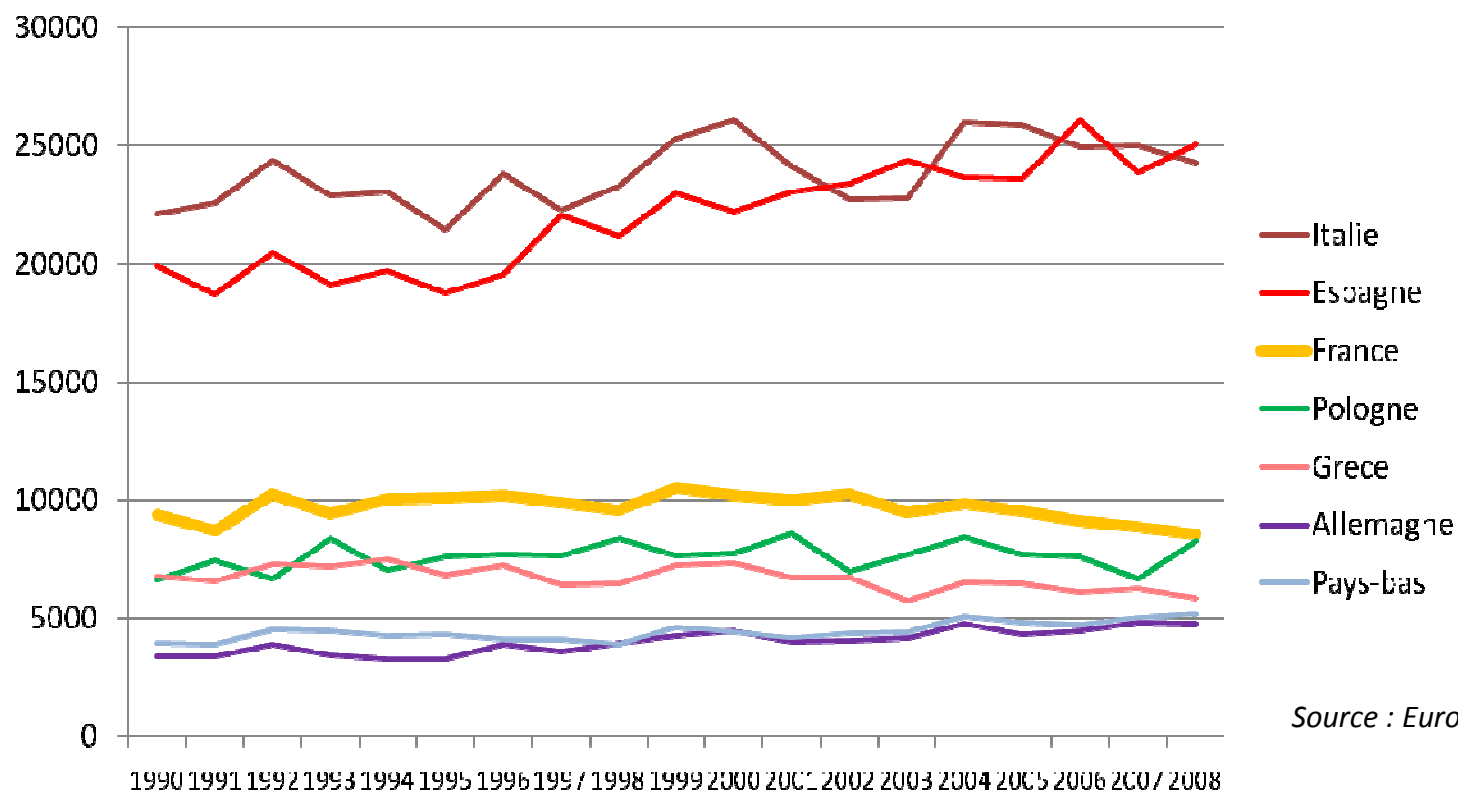
Préparation de la proposition d'axes stratégiques

Comité stratégique de l'expérimentation pour les f&l :

- Réunion du 28/02/2012 : demande au CTIFL d'élaborer un projet d'orientations stratégiques pour l'expérimentation
- Réunion du 24/10/2012 : présentation du projet au Comité
- Envoi du projet aux membres du Comité pour recueillir les demandes de modifications
- Présentation pour avis au CS



I. La production française dans la compétition internationale (1/2)

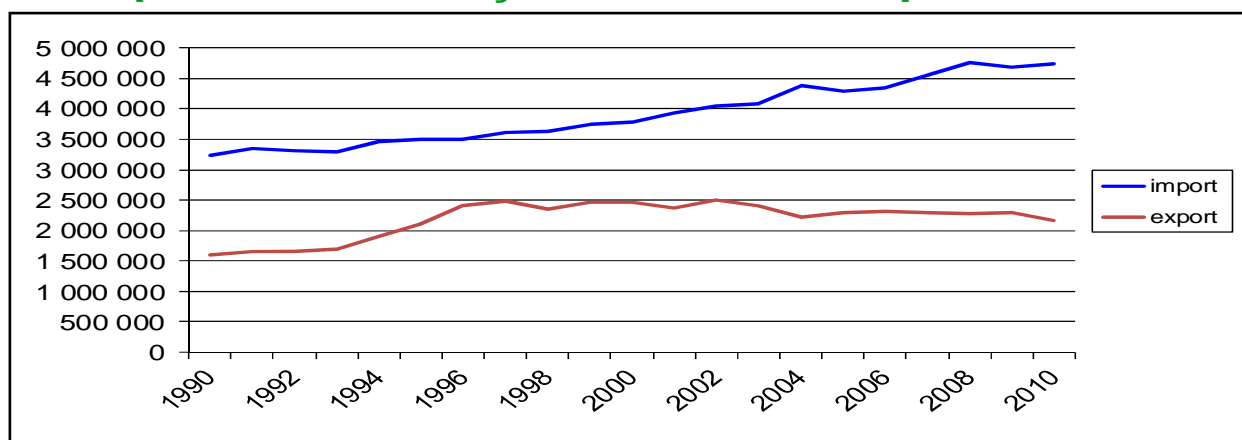


Source : Eurostat

Une production qui régresse par rapport à ses concurrents



I. La production française dans la compétition internationale (2/2)



Le solde du commerce extérieur français des fruits et légumes se dégrade

Enjeux de compétitivité

- Coûts de production plus élevés que les concurrents européens
 - Productivité pénalisée par des investissements insuffisants,
 - Conditions de production contraignantes : réglementation phytosanitaire et autres
 - Efficience des stations de conditionnement
 - Présence faible à l'exportation : à part quelques produits (pomme, abricot, chou-fleur, noix...), stratégies opportunistes dominantes

II. La consommation de f&l en France (1/4)

Le frais représente 2/3 de la consommation totale en valeur

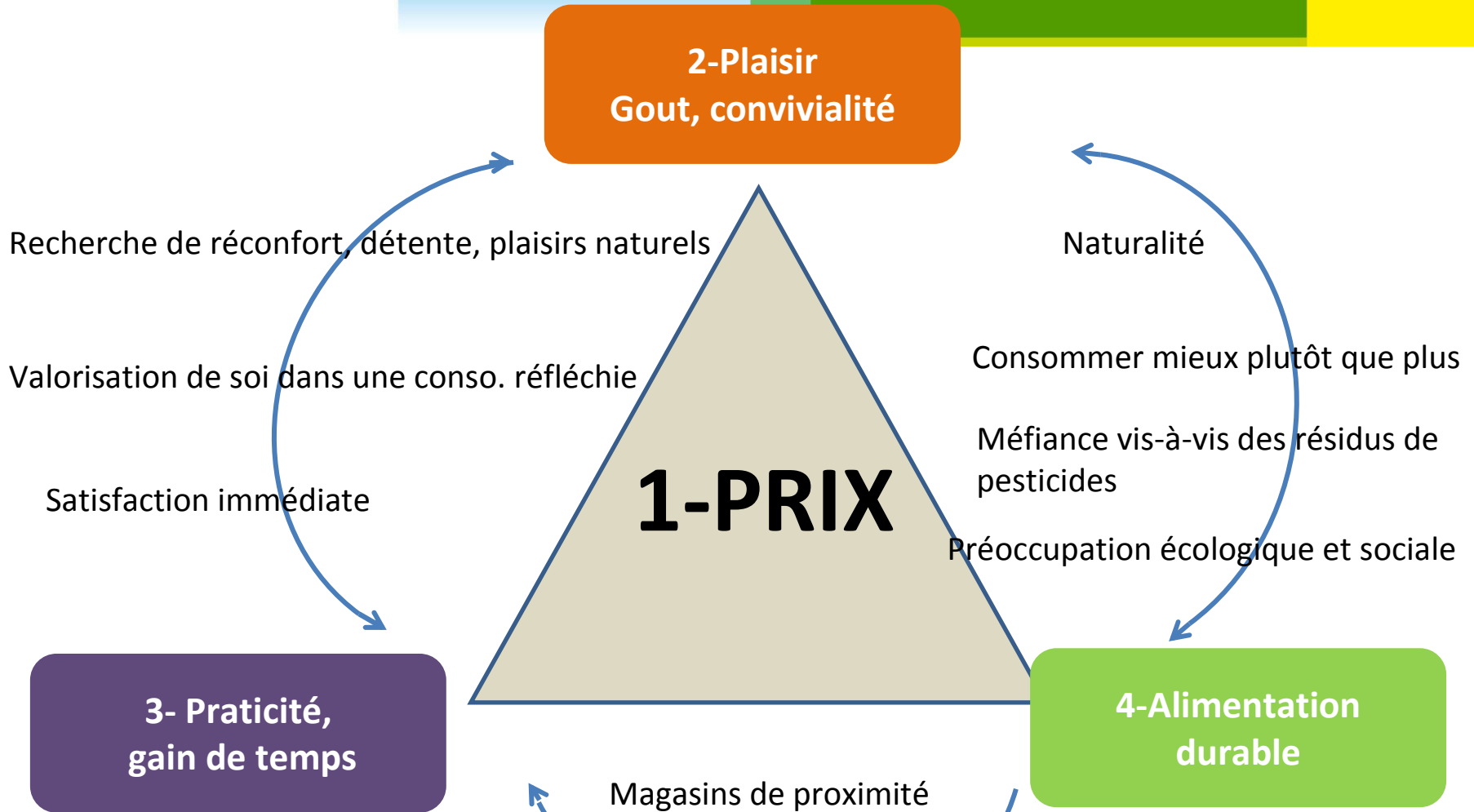
- En **fruits**, les métropolitains représentent 50% de la conso mais diminuent au profit des exotiques.
- En **légumes**, les légumes fruits font près de 50 % de la conso , en hausse. Recul des feuillus sauf 4^{ème} Gamme.
- Stagnation, voire baisse des achats en volume : concurrence du transformé, facteur prix relatif au profit du transformé moins évident aujourd'hui

II. La consommation en France (2/4)

Profil et perception des consommateurs :

- Un ménage de 65 ans et + achète plus de 2 fois plus qu'un ménage de moins de 35 ans.
- L'écart d'achat entre ménages modestes et ménages aisés est de 25 % en volume et 60% en valeur.
- A l'effet d'âge s'ajoute un effet de génération négatif (selon le Credoc).
- Les jeunes achètent proportionnellement plus de fruits exotiques, des légumes fruits et de la 4^{ème} Gamme.
- Critères d'achat déclarés : **aspect**, **fraîcheur**.et ensuite le **prix**. Origine, marque, signe de qualité moins importants →lié au caractère brut des produits, peu de segmentation
- Niveau satisfaction globale assez bon, mais pour les fruits, attentes sur le **goût** et la **maturité**
- Le développement des unités de vente individuelle est lent et concerne surtout le 1^{er} prix. Les conditionnements plus qualitatifs demeurent une niche à l'exception de la 4 Gamme (service perçu par le consommateur)

Des attentes multiples arbitrées par la variable prix



Crédoc 2010

II. La consommation en France (4/4)

Forces et faiblesses / opportunités et menaces

Excellente image mais ...

- **Nature, santé, authenticité Vs produits transformés , carnés**
- Message du PNNS
- Image plus favorable de l'origine France Vs importation
- Intérêt nouveau pour l'origine et les modes de production
- Inquiétudes sur la qualité sanitaire

Brouillage de la perception de l'offre

- Perception de la saisonnalité perturbée
- Méconnaissance de la production et de la filière en général, statut de produit non transformé Perception d'un prix élevé
- **Segmentation limitée (variétés pour certains produits et plus rarement emballage) et incertitude qualitative**

Désaffection des jeunes

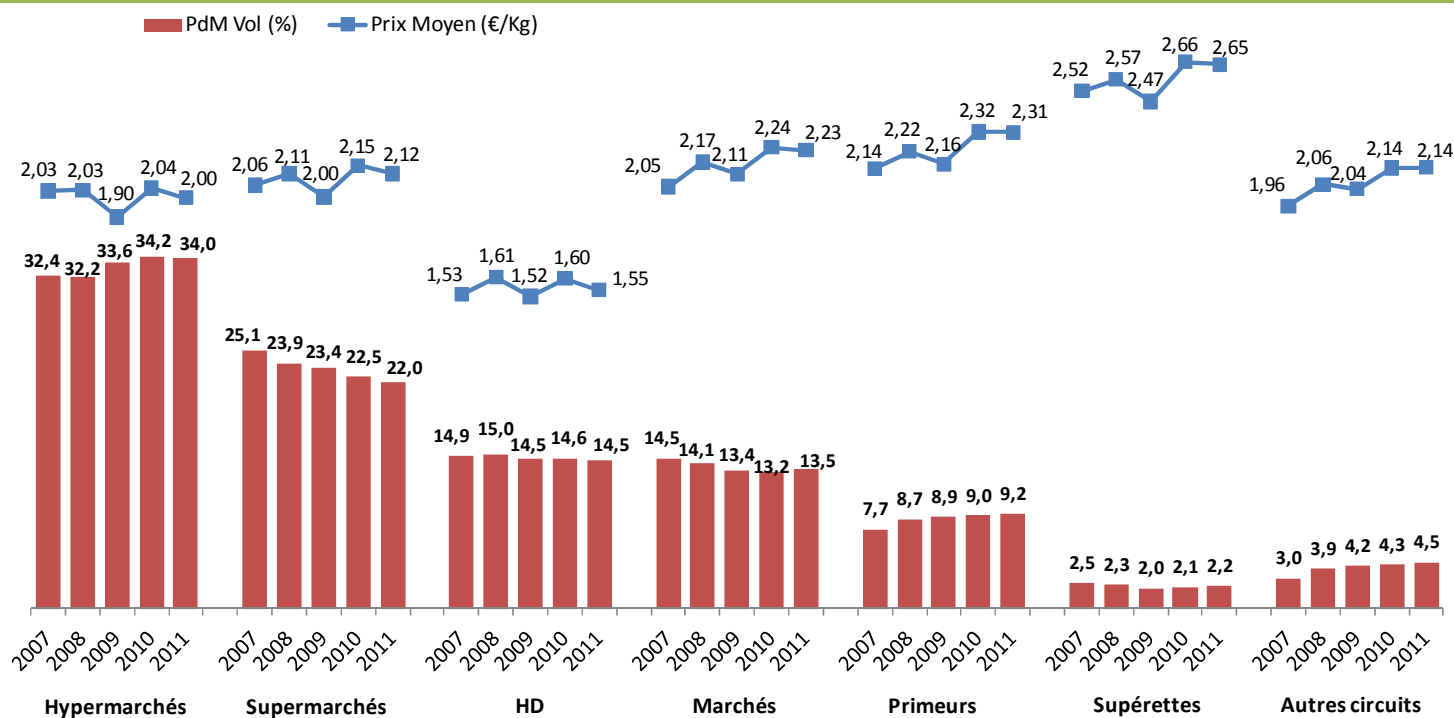
- **Perte de savoir faire** à l'achat, la conservation (planifier sa conso), la préparation, la cuisson
- Moindre investissement
- **Avide d'innovation**

Baisse des fréquences d'achats

- **Préjudiciable au frais, périssabilité**
- Améliorer l'accessibilité

III. La distribution (1/2)

Des achats qui progressent en hyper, chez les primeurs (GSF) et dans les circuits « autres »



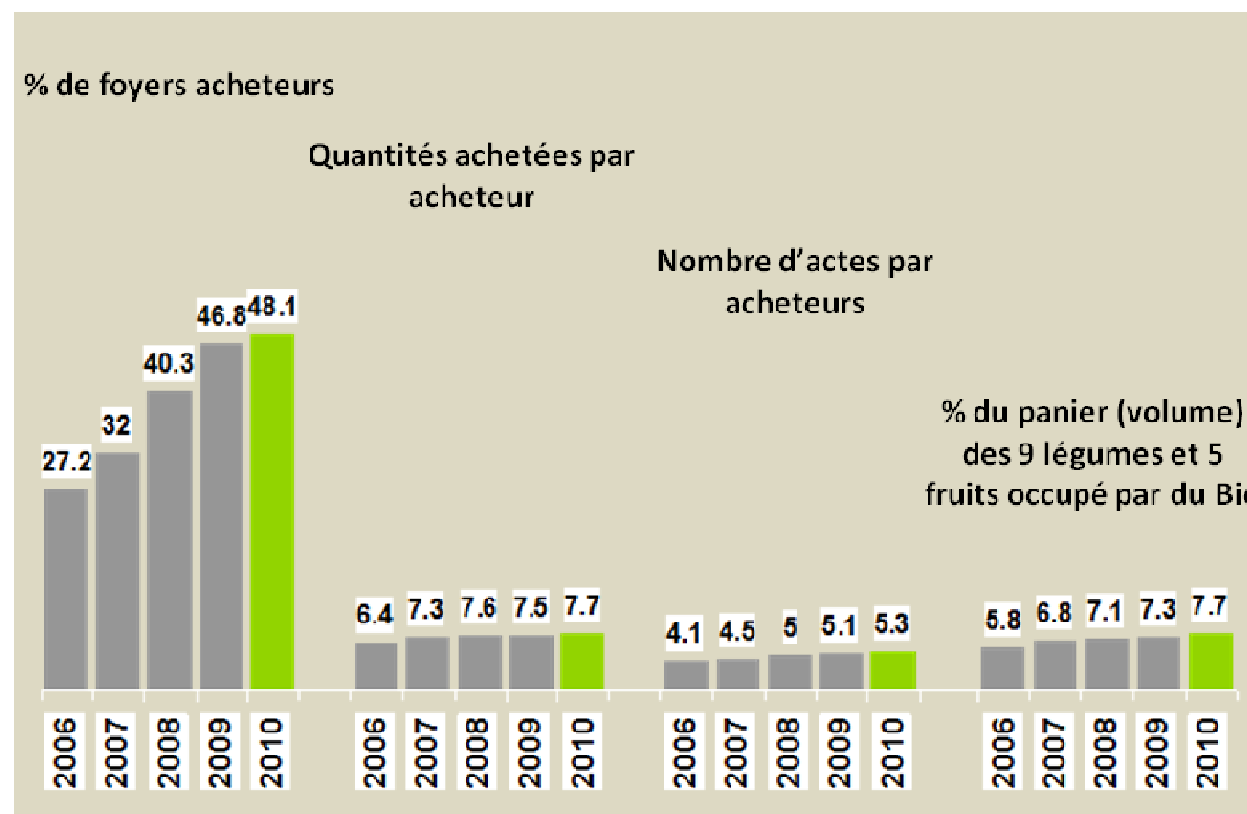
III. La distribution (2/2)

Nouveaux flux d'approvisionnement et de distribution ?

- Les hypermarchés qui progressent grâce à l'augmentation du parc de magasins
- Stabilisation du commerce de détail spécialisé avec le développement du concept « des grandes surfaces frais » par la valorisation du frais par une gamme et une mise en avant de l'offre adaptée à ces produits
- Des circuits directs consommateurs : une valorisation de produits différents des standards de la GMS
- Des approvisionnements locaux pour les GMS et la RHD : une façon de privilégier l'origine France
- Des magasins d'enseigne de proximité : des petits paniers relativement plus fréquents en lien avec la diminution de la taille des ménages
- Emergence du Drive



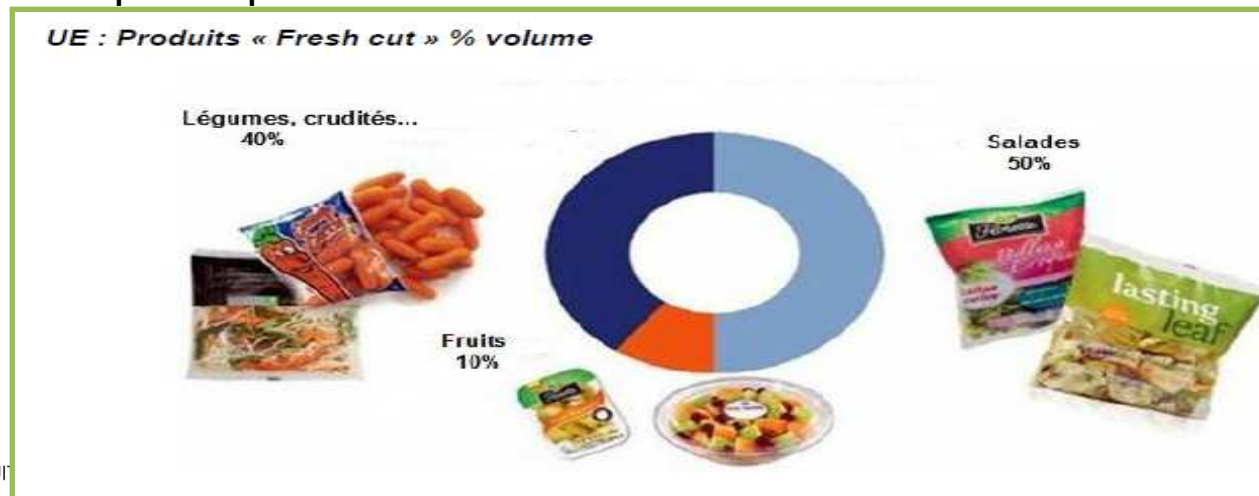
IV. Offres émergentes (1/2)



IV. Offres émergentes (2/2)

Fruits et Légumes frais prêts à consommer :

- Offre significative dans différents pays européens mais peu diversifiée en France (surtout légumes 4^{ème} gamme : cf. graphe ci-dessous)
- Favorisée par déstructuration des repas, nomadisme, recherche de gain de temps, praticité
- Concurrence entre magasins et restauration hors domicile sur le segment du repas rapide



V. LES DÉFIS DE LA FILIÈRE (1/4)

- **Enjeux de la filière pour la consommation des Fruits et Légumes**
 - Favoriser l'accessibilité au niveau
 - des circuits
 - des repères d'achat tangibles
 - des usages (conservation, préparation)
 - Répondre aux attentes
 - sur le plaisir, le goût
 - sur la nouveauté
 - sur le respect de l'environnement
 - sur l'origine France et locale
 - sur la sécurité sanitaire

=> notamment pour conquérir et fidéliser la cible des jeunes, consommateurs de demain

V. LES DÉFIS DE LA FILIÈRE (2/4)

Les défis du changement climatique, de l'évolution parasitaire et de la production durable

Exemples de la filière légumes :

Evolution du climat :

- Perturbation de la physiologie des variétés,
- Maîtrise des besoins en eau,

Des bio agresseurs émergents ou ré-émergents dans un contexte réglementaire contraint :

- Ravageurs du sol en augmentation ainsi que tarsonème en fraise, sclerotinia en carotte et melon : certains parasites autrefois secondaires, recrudescence des problèmes de nématodes
- Gestion des adventices à enjeux de santé publique : problème croissant avec certaines espèces toxiques.
- Apparition régulière de nouveaux ravageurs en cultures légumières : nématodes, *Tuta absoluta*, *Drosophila suzukii*, aleurodes sur choux.

Production durable :

- Demande sociétale pour une production sans impact sur la santé humaine et l'environnement (absences de résidus de pesticides, maintien de la biodiversité ,...)
- Maîtrise de la consommation en énergie sous serres

Le matériel végétal : au centre des enjeux

Exemple de la filière fruits :

Tenue dans le circuit filière (diminution des pertes et maintien des qualités gustatives):

- Variétés pêches-cerises très sensibles: pertes jusqu'à 50% du verger au consommateur
- Variétés peu sensibles: pertes de 5 à 10%

Minimiser les résidus (réponse aux exigences cahier des charges et attentes consommateurs)

Diminution du nombre de traitements

phytosanitaires(sécurité applicateur et efficacité des intrants):

- 75% des traitements tavelure avec variétés pomme RT
- Bactériose abricot: dépérissement des arbres; pertes de récoltes

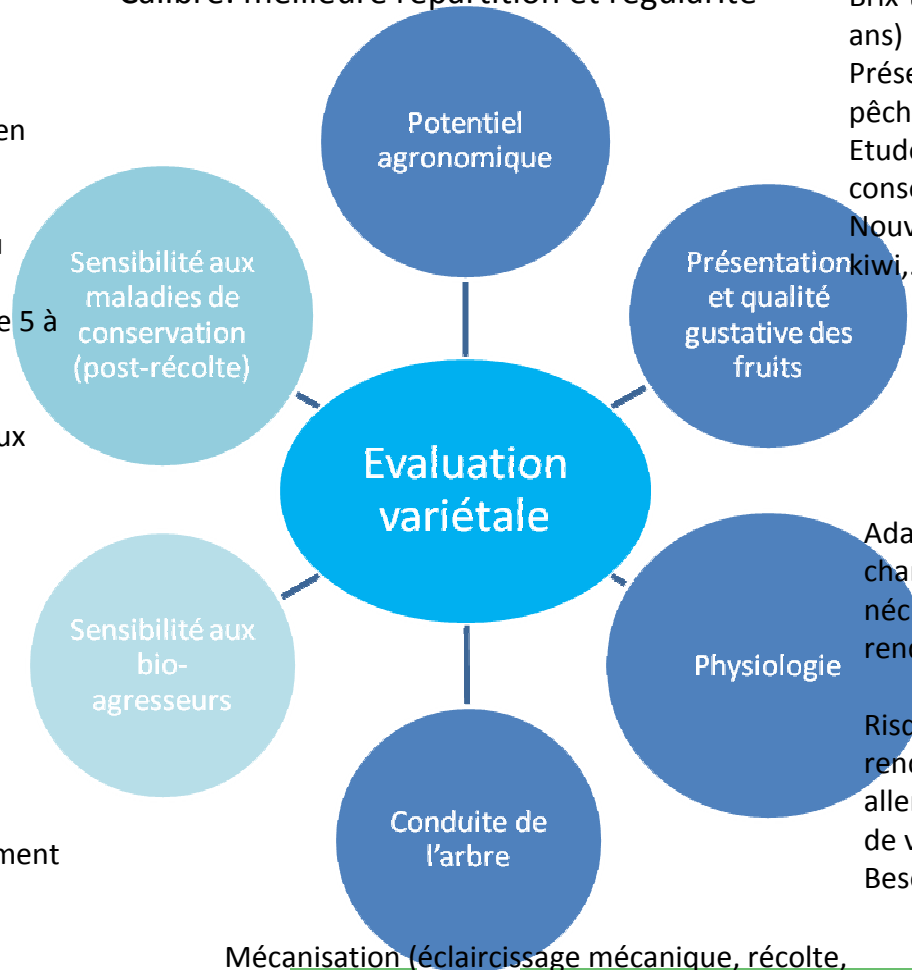
Régularité de production (pb alternance)
Calibre: meilleure répartition et régularité

Satisfaction consommateurs (+1à+2%

Brix-taux de sucres en Pêche en 15 ans)

Présentation améliorée (coloration: pêche-pomme-fruits plus colorés)
Etude des préférences consommateurs.

Nouveaux segments: raisin apyrène, kiwi,...



Mécanisation (éclaircissage mécanique, récolte, taille...)

Baisse des coûts production

V. LES DÉFIS DE LA FILIERE (4/4)

La maîtrise de la qualité de la récolte à la distribution

Les enjeux concernent la performance des entreprises et la satisfaction des consommateurs

- Améliorer la productivité, : réduction des pertes, économie des intrants (eau, énergie...),
- Préserver la qualité/le potentiel gustatif des produits proposés au consommateur,
- Assurer une meilleure maîtrise de la mise en marché par la maîtrise de l'évolution de la fraîcheur et de la qualité
- Elaborer de modes de conditionnement, d'emballages plus économes et adaptés aux contraintes logistiques de chaque circuit.
- Proposer de nouveaux produits adaptés aux évolutions des modes de consommation, par leurs caractéristiques, leur présentation ou leur préparation.

V. LES DÉFIS TECHNIQUES DE LA FILIERE (4/4)

La maîtrise de la qualité de la récolte à la distribution (suite)

Les enjeux en termes de R&D

- Connaissances d'amont sur **l'évolution physiologique** des produits au cours de la maturation et de la conservation. De nouveaux procédés permettraient de ralentir l'évolution des produits, et d'assurer ainsi une meilleure conservation, permettant de mieux réguler les marchés.
- **L'hétérogénéité naturelle** des fruits et légumes rend complexe la mesure de la qualité, en matière d'échantillonnage. Les méthodes physico-chimiques doivent être reliées à des études de **perception gustative** par les consommateurs, pour valider les seuils différenciant réellement la qualité des produits. Le transfert des méthodes d'appréciation de la qualité aux opérateurs, à l'aide d'outils d'usage simple est un enjeu pour la maîtrise de la qualité dans le circuit.
- **Mesurer la qualité** produite et déterminer les stades de récolte adaptés, développer des gammes qualitatives, Identifier et valoriser la qualité et/ou les caractéristiques particulières des produits, donner des repères aux consommateurs. Disposer de méthodes et d'outils de contrôle fiables, à des coûts abordables.

VI. DES CONSTATS AUX AXES DE PROGRES (1/5)

Axe stratégique n°1 : développer la consommation des fruits et légumes

- Connaître les déterminants de la consommation des fruits et légumes
- Qualifier et mesurer la qualité (nutritionnelle, organoleptique, sociétale)
- Diversifier l'offre en proposant de nouvelles présentations adaptées à l'évolution des modes de consommation et des produits adaptés aux différents circuits de commercialisation

Axe stratégique n°2 : augmenter l'efficience des entreprises de la filière dans un contexte de forte compétition européenne

- Disposer d'un matériel végétal performant
- Adapter les itinéraires techniques
- Optimiser le post-récolte tout en conservant la qualité

Axe stratégique n°3 : sécuriser les consommateurs et répondre aux attentes sociétales

- Maîtriser les contaminants et leur évolution
- Elaborer de nouvelles technologies d'identification et de traçabilité
- Diminuer les externalités négatives de la filière et en renforcer les aménités

Axe stratégique n°1 : développer la consommation des fruits et légumes

- **Connaître les déterminants de la consommation des fruits et légumes**
 - Objectiver les attentes du consommateur en matière d'espèces et de variétés
 - Identifier les bénéfices nutritionnels des principales espèces et leur variabilité selon les variétés
- **Qualifier et mesurer la qualité (nutritionnelle, organoleptique, commerciale)**
 - Identifier les paramètres indicateurs pertinents de la qualité gustative et sensorielle et savoir les mesurer
 - Déterminer les étapes sensibles pour le maintien de la qualité des produits tout au long de la filière et lever les points critiques
- **Diversifier l'offre en proposant de nouvelles présentations ou segmentations adaptées à l'évolution des modes de consommation et des produits adaptés aux différents circuits de commercialisation**
 - Lever les obstacles techniques à de nouveaux modes de présentation
 - Maîtriser la maturation et l'affinage des produits pour une qualité gustative optimum sur le point de vente

Axe stratégique n°2 : augmenter l'efficacité des entreprises de la filière dans un contexte de forte compétition européenne

• Disposer d'un matériel végétal performant

- Evaluer le potentiel agronomique des variétés et porte-greffe et le comportement de plants spéciaux préformés
- Connaître la sensibilité variétale aux maladies et ravageurs

• Adapter les itinéraires techniques

- Augmenter la productivité en accélérant l'entrée en production et le % de fruits commercialisables
- Améliorer la réponse du matériel végétal en conduite basse température sous serre et abris
- Diminuer le besoin de main d'œuvre en rendant le végétal plus accessible (serres et verger)
- Développer les outils d'aide à la décision (modèles de prévision, ...)

Axe stratégique n°2 : augmenter l'efficacité des entreprises de la filière dans un contexte de forte compétition européenne (suite)

- **Optimiser le post-récolte tout en maintenant la qualité**
 - Développer des techniques de conservation alternatives (main d'œuvre, produits phytosanitaires, exigences pays tiers, ...)
 - Améliorer la fraîcheur du produit en stockage court et au point de vente,
 - Elaborer des nouveaux supports d'emballage, performants pour la préservation du produit dans le circuit et limitant les altérations du produit

Axe stratégique n°3 : sécuriser le consommateur et répondre aux attentes sociétales

- **Maîtriser les contaminants et leur évolution**

- Maîtriser l'impact des itinéraires de production sur la qualité sanitaire des produits
- Déterminer les conditions de conservation et de fabrication permettant une qualité visuelle et organoleptique tout en conservant une qualité sanitaire (produit en l'état, fraîche découpe,..)

- **Elaborer de nouvelles technologies d'identification et de traçabilité**

- Elaborer de nouveaux outils non destructifs améliorant le tri automatique
- Mettre au point des méthodes de traçabilité adaptées aux différents maillons de la filière

Axe stratégique n°3 : sécuriser le consommateur et répondre aux attentes sociétales (suite)

- **Diminuer les externalités négatives de la filière et en renforcer les aménités**

- Elaborer des systèmes de cultures permettant de produire des produits ne contenant pas de résidus chimiques et permettant le maintien de la biodiversité, tout assurant une rentabilité suffisante
- Développer la connaissance des interactions culture / milieu et les moyens de régulation de la pression en maladies ou ravageurs
- Réduire la consommation d'énergie sous serres
- Connaître l'impact environnemental de la filière (Analyses de Cycle de Vie), identifier les points critiques et élaborer des méthodes correctives