



La filière légumes en Bretagne

DIRECTION RÉGIONALE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT

DIRECTION RÉGIONALE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT
Service régional de l'information statistique et économique

15, avenue de Cucillé
35047 Rennes Cedex 9

Tél. : 02 99 28 22 30

srise.draaf-bretagne@agriculture.gouv.fr

Directeur : Martin Gutton

Directrice de la publication : Claire Chevin

Rédactrice en chef : Sylvie Lesaint

Rédactrice : Magali Février

Contributeurs : Françoise Dauvier, Thierry End, Marcel Lefort, Didier Maroy, Fabrice Roth

Cartographie : Dominique Potdevin, Joël Glémée

PAO : Rédacréa

Impression : Média Graphic

Dépôt légal : à parution

ISSN : en cours

©Agreste 2014



Filière légumes

1960-1980

1960 Création de regroupements de producteurs dont SICA puis le CERAFEL, la CECAB, l'UNILEC. Création du marché au cadran de Saint-Pol-de-Léon
Premières serres de légumes en Bretagne

1970 Développement des réseaux routiers, port-à-Roscoff (Brittany-Ferries) - *Création de la marque Prince de Bretagne*

1976 Création d'Interfel

Regroupement en interprofessions

Dès la fin de la seconde guerre mondiale, des producteurs de légumes se sont regroupés en syndicats de maraîchage qui ont ensuite été fédérés en 1946 dans la FNPL, fédération nationale des producteurs de légumes.

Conjointement, les organisations professionnelles de la filière des légumes de conserve créent l'UNILEC qui deviendra UNILET. La contractualisation dans le légume industriel débute en 1961.

En Bretagne, des producteurs de légumes de plein champ pour le frais sur le nord Finistère se regroupent et créent la SICA. La SICA est à l'origine de la création du marché au cadran à Saint-Pol-de-Léon (29) où les ventes se font aux enchères dégressives entre producteurs et acheteurs.

Par la suite, deux autres marchés au cadran seront implantés, à Paimpol (22) et à Saint-Méloir-des-Ôndes (35). La SICA, l'UCPT à Paimpol et Terres de Saint-Malo sont à l'origine de la création du CERAFEL.

Durant les années 70, la Bretagne voit se développer son réseau routier et la création du port de Roscoff en eau profonde. Faute de compagnie maritime pour affréter le transport outre Manche, la SICA décide de créer sa propre compagnie en 1970 avec la Brittany-Ferries.

La production de légumes dans la région est essentiellement en plein champ ou en maraîchage. Dans le milieu des années 70, la tomate de plein champ devient minoritaire au profit des surfaces sous serres.

1980-2000

1984 Premiers hybrides de choux-fleurs d'hiver

1989 Végénov à Saint-Pol-de-Léon pour la recherche variétale

1992 Crise de production de la tomate

1996

Naissance des programmes opérationnels et évolution des groupements de producteurs en OP fruits et légumes

Innovation et organisation

Afin de permettre aux légumes de résister aux maladies, la recherche s'organise et se développe dans les années 80. Partenaires du Cerafel, VEGENOV- BBV (Bretagne Biotechnologie Végétale) fait de la recherche fondamentale, OBS (Organisme Bretonne de Sélection) sélectionne de nouvelles variétés avec des qualités agronomiques, visuelles ou gustatives...Plusieurs stations d'expérimentation sont présentes en Bretagne, dont le CATé, la SECL, Kerguehenec...

Ces innovations permettent d'améliorer la productivité. Le volume de légumes produits se maintient alors que les surfaces commencent à diminuer. Des recherches sur l'amélioration de la production de choux fleurs aboutissent à des hybrides permettant une production homogène sur les parcelles.

La réforme de 1996 fait des Organisations de Producteurs (OP) la pierre angulaire du régime de l'Union européenne applicable au secteur des fruits et légumes. L'objectif est de renforcer la position des producteurs face à l'intensification de la concentration de la demande et d'intégrer les préoccupations environnementales dans la production et la commercialisation de fruits et légumes.

Ces OP sont plus actives en matière de commercialisation avec moyens de stockage, conditionnement, tri... mais aussi avec des outils d'aide à la gestion de crise (retrait de légumes du marché, par exemple).

2000-2014

2007 Plan Energie Serres et PVE serres

2006-2010

Programme National Nutrition Santé (PNNS) : 5 fruits et légumes par jour

2007

Réforme de l'Organisation Commune des Marchés (OCM) dans le secteur des fruits et légumes

2010 Plan Ecophyto

Optimisation économique

Durant les années 2000, les producteurs de légumes sont confrontés aux aléas climatiques, aux fluctuations de prix sur les marchés, à la concurrence européenne mais également au coût de l'énergie.

En 2007, la nouvelle réforme de l'Organisation Commune des Marchés (OCM) porte sur la réglementation et l'organisation. L'objectif est de poursuivre la structuration de la production et de répondre aux attentes environnementales.

Dans le cadre du plan énergie Serres en 2007, le ministère de l'Agriculture apporte des aides financières à l'aménagement des nouvelles serres. La mise en place du Plan Végétal Environnement (PVE) en 2007 permet de faire des progrès énergétiques dans les serres déjà existantes, d'autant plus que le chauffage dans ce secteur représente un tiers de la consommation énergétique agricole. Entre 2007 et 2013, 190 exploitations ont réalisé des investissements dans le cadre du PVE en Bretagne, représentant 7,47 millions d'euros de subventions. En parallèle, le plan Ecophyto cherche à optimiser les techniques et à diminuer de moitié l'utilisation des produits phytosanitaires dans les légumes.

La filière s'investit dans la mise en place d'une société de transport ferroviaire et de plateformes logistiques afin de bénéficier de moyens de transport plus performants.

À l'amont de la filière : la production agricole

En Bretagne, la filière légumes valorise 3 % de la SAU de la région et elle contribue à 20 % de la valorisation des cultures végétales avec 70 millions d'euros. Près de 48 000 ha de surfaces placent la Bretagne au 1^{er} rang des régions françaises en légumes (20 % des surfaces nationales). La région produit 85 % du tonnage français de choux-fleurs, artichauts et échalotes, la moitié des épinards, un quart des petits pois, haricots verts ou tomates.

Des territoires spécialisés dans la région

Couvrant 28 400 ha, les légumes de plein champ principalement destinés au marché du frais se concentrent sur le littoral Nord en trois zones :

- la zone légumière du Nord-Finistère, centrée sur le marché de Saint-Pol-de-Léon, qui constitue le principal secteur de production ;
- le Trégor-Goëlo orienté vers le marché de Paimpol qui regroupe l'essentiel de la production des Côtes-d'Armor, la région de Saint-Malo orientée vers le marché de Saint-Méloir-des-Ondes, la zone littorale Est de l'Ille-et-Vilaine et les polders.

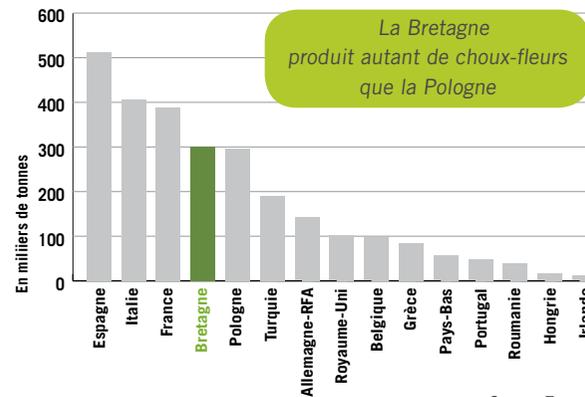
La production sous serres (abris hauts), 470 ha chauffés et 253 ha non chauffés est regroupée autour des zones de mise sur le marché et de commercialisation : Plougastel-Daoulas, Saint-Pol-de-Léon, Paimpol et Rennes.

Les surfaces en maraîchage, cultures de plein air exclusivement consacrées aux légumes (contrairement au plein champ), couvrent 1 610 ha. Elles sont un peu plus présentes sur Brest, Saint-Malo, mais également Vannes, Lorient et Pontivy.

Les légumes de plein champ destinés à la transformation sont cultivés par des producteurs installés pour les deux tiers dans le Morbihan, mais ils sont également nombreux dans le Finistère. Près de 17 000 ha sont cultivés ainsi. Les principales productions sont les petits pois, haricots, flageolets, épinards et choux brocolis.

2 AOC légumes en Bretagne :
l'oignon rosé de Roscoff et le coco de Paimpol

> La production de choux-fleurs en Europe en 2011

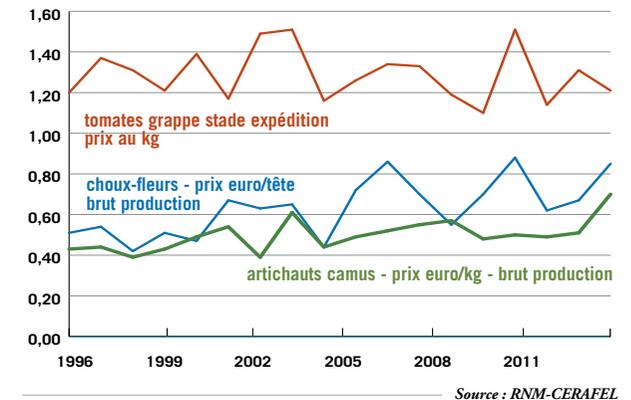


Une évolution de la production contrastée

En 10 ans, les surfaces de légumes cultivées ont diminué de 10 %, soit un rythme plus rapide que la décroissance de la SAU (- 4%). La concurrence d'usage du foncier en particulier en zone littorale, mais également les crises traversées, sont des facteurs expliquant ce résultat. Les surfaces de légumes de plein champ, soit pour le frais, tels que le chou-fleur et l'artichaut, soit destinés à la transformation (petits pois, haricots...), ont baissé entre 35 % et 50 % en 20 ans. Cependant, les rendements ayant fortement augmenté, la production n'a pas diminué depuis 10 ans. Elle se stabilise sur les dernières années pour le chou-fleur (273 000 tonnes en 2012) et sur les 10 dernières années avec des fluctuations pour les haricots verts (90 000 tonnes en 2013). La demande et la météo peuvent également interférer sur la mise en place et la production d'une année à l'autre.

La production de tomates, essentiellement sous serres, ne cesse de croître depuis 20 ans, du fait de surfaces plus conséquentes mais également de rendements de plus en plus élevés (4 fois plus en 20 ans). En 2013, 218 000 tonnes ont été produites dans la région.

> Evolution des prix moyens annuels en Bretagne (marché au cadran)



L'irrigation porte sur 8 520 ha.
La moitié des surfaces en maraîchage sont irriguées.

> Production des légumes en Bretagne (base 100 = 2005)

Source : Agreste Draaf SAA



À l'amont de la filière : emploi et diversification

Plus de 4 200 exploitations cultivent des légumes en Bretagne. Ce secteur mobilise 11 200 actifs équivalents temps plein, dont 43 % d'emploi salarial. Les producteurs sont répartis en quatre familles suivant le mode de culture et le type de produit. Elles se distinguent par le type d'assolement, le volume de la main d'œuvre, la présence d'autres types de production.

Parmi les exploitations cultivant des légumes, plus de 2 060 font du plein champ destiné au marché du frais. Elles exploitent 14 ha de surfaces de légumes sur une SAU moyenne de 38 ha. Près de 40 % d'entre elles consacrent 66 % de leur SAU aux légumes.

Ce sont 5 000 unités-travail-annuel (UTA) qui sont présentes dans ces exploitations, dont un tiers sont des salariés, répartis équitablement entre des permanents et des saisonniers. Parmi les chefs d'exploitation, près de 60 % tirent leurs revenus des légumes, tandis que les 40 % restants sont orientés en polyculture ou ont un atelier laitier. La culture de légumes leur permet d'assurer une rotation des assolements.

La production sous serres chauffées devient le fait d'exploitations spécialisées, environ 200 en Bretagne. Ces productions nécessitent des investissements lourds et se sont développées avec les aides de FranceAgriMer, notamment dans les économies d'énergie. En Bretagne, la tomate est le produit leader de ce mode de culture. Près d'une centaine de producteurs cultive leurs légumes essentiellement en serres non chauffées, pour une surface moyenne de moins d'un hectare.

Ces exploitations emploient 3 000 personnes en équivalents temps plein. La main-d'œuvre est à 80 % salariale dans les serres chauffées et à 50 % dans celles non chauffées.

Les femmes représentent la moitié des salariés permanents. Les saisonniers constituent la moitié des salariés.

Les chefs d'exploitation sont plutôt jeunes, avec 184 jeunes de moins de 40 ans pour 100 âgés de plus de 55 ans. Très peu ont une production autre que la culture sous serre.

En maraîchage de plein air, 320 exploitations cultivent en moyenne une dizaine de légumes différents. Les surfaces sont assez réduites, 5 ha en moyenne. Ils emploient 2,5 UTA dont plus d'un tiers sont des salariés. Si 44 % des chefs et coexploitants sont

spécialisés dans le maraîchage, un tiers assurent également d'autres productions (polyélevage en particulier). La population des chefs et coexploitants est relativement jeune, les moins de 40 ans étant près de deux fois plus nombreux que ceux ayant plus de 55 ans en 2010.

Les légumes de plein champ destinés à la transformation concernent 1 440 exploitations. Pour plus de 80 % d'entre elles, les surfaces en légumes représentent moins de 20 % de leur SAU. La culture de légumes peut être un complément de revenu mais permet d'assurer aussi une rotation avec les autres assolements. Plus de 20 % des chefs et coexploitants sont spécialisés en bovins-lait, un quart a un élevage en granivore et autant sont sur plusieurs types de production (polyculture polyélevage). La main-d'œuvre est surtout familiale, avec cependant 16 % en salariés permanents, les saisonniers étant peu présents. La récolte des légumes se fait mécaniquement.

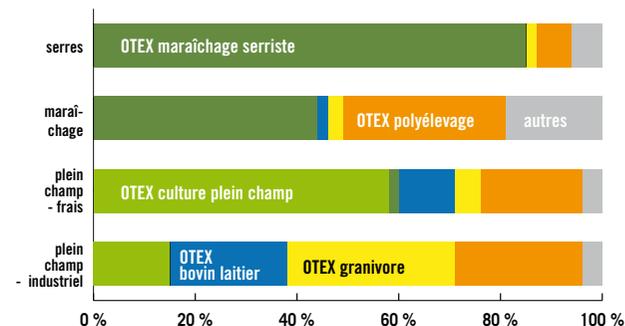
1 producteur de légumes sur 5 pratique la vente directe. En 2010, sur les 4 200 exploitations cultivant des légumes, plus de 900 déclarent vendre en circuit court leur production, soit un taux deux fois plus élevé que la moyenne régionale. Ils représentent en outre la moitié des agriculteurs pratiquant la vente directe. Ce mode de commercialisation est privilégié par deux tiers des maraîchers de plein air, la moitié de ceux ayant des tunnels non chauffés, et un cinquième des producteurs de plein champ pour le frais.

Catégorie en 2010	Main d'œuvre moyenne	Surface moyenne des légumes	Nombre de légumes
280 serristes	10 UTA	1,5 ha	1 à 2 Surtout tomate
320 maraîchers	2,5 UTA	5 ha	10 légumes
2 060 en légumes plein champ frais	12,5 UTA	14 ha	4 légumes
1 440 en légumes pour industries	1,4 UTA	11 ha	1 à 2 légumes

Méthode : la classification se fait si au moins 70 % des surfaces de légumes sont dans une catégorie (par exemple serre). Une centaine d'exploitations n'a pas de culture fortement dominante.

Source : Agreste - DRAAF Bretagne - RA2010 - Srise Bretagne

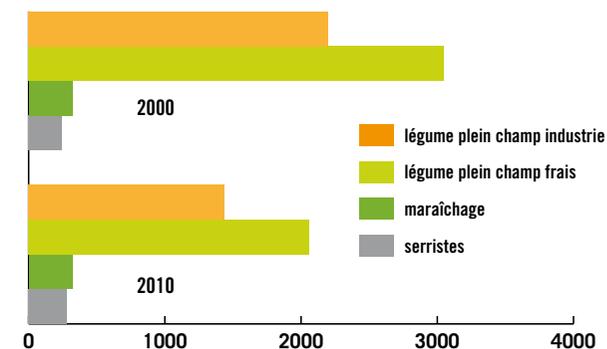
> Répartition des chefs et coexploitants dans les OTEX. Hormis les serristes très spécialisés, les autres modes de culture de légumes se retrouvent dans différents types d'exploitations



Des surfaces légumières à 6 % bio

En 2011, 580 exploitations ont produit 30 000 tonnes de légumes bio, sur 3 027 ha. Parmi elles, 9 sur 10 font de la vente directe, et 1 sur 10 produit la moitié des légumes.

> Un tiers d'exploitations de moins en 10 ans



Source : Agreste Draaf Bretagne Ra2000 et 2010

De l'amont à l'aval, une filière organisée

Une forte organisation des producteurs

Le regroupement des producteurs de légumes est une des caractéristiques de l'ouest de la France au contraire des autres régions. La Bretagne compte 12 Organisations de Producteurs (OP) en fruits et légumes, dont 3 dans la transformation des légumes. En Bretagne, l'affiliation à une OP est supérieure à la moyenne des autres régions. Plus de 9 exploitations sur 10 sont dans une OP. Seul le maraîchage est moins concerné par cette démarche, les producteurs étant plus orientés vers la vente directe. En 2010, la valeur de la production commercialisée par les 12 OP bretonnes s'élevait à 470 millions d'euros, soit près de 90 % du total produit dans la région (source ministère de l'Agriculture – CGAAER – carte ci-contre).

Dans les cultures de plein champ pour le frais, les producteurs sont souvent regroupés en OP. Les cultures de légumes destinées à la transformation sont réalisées dans le cadre du Comité Économique National Agricole de Légumes à Destination Industrielle (CENALDI), AOP nationale bénéficiant de l'appui technique de l'Union Nationale Interprofessionnelle des Légumes Transformés (UNILET), pour les productions classiques et celles liées à la diversification. Les cultures sont contractuelles et ne sont implantées qu'après l'accord des transformateurs.

Les OP sont regroupées en associations d'OP, telles que le CERAFEL. Certaines OP bretonnes sont regroupées également dans l'AOP nationale tomate-concombre de France. Afin de mieux cerner le marché européen et de réaliser des coopérations sur la recherche, 3 OP du CERAFEL ont créé en fin d'année 2012 une association d'OP transnationales avec 3 OP belges, la Freshcoop.

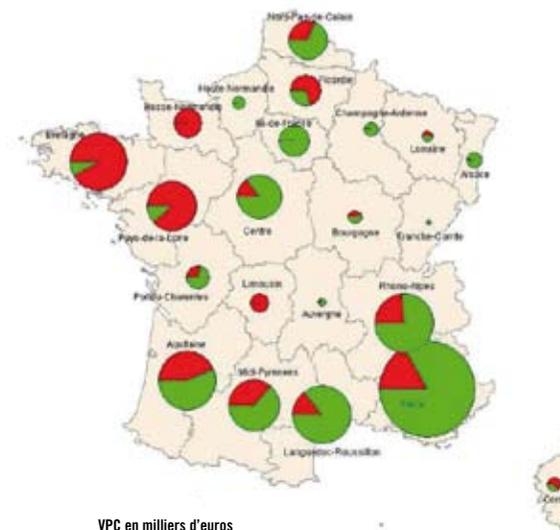
Les 12 OP en Bretagne (début 2014)

Dans les légumes destinés au frais, les organisations concernent l'UCPT, la SICA, Coopérative Bretonne, les SCA Primeriste-Socoprime et Terres de Saint-Malo. La SCA l'Armoricaine Maraîchère ainsi que l'Association des Producteurs Fruits et Légumes Biologiques de Bretagne (APFLBB) produisent également des fruits destinés au frais.

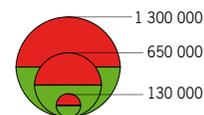
Concernant les légumes destinés à la transformation, il y a 3 OP : la CSA UFM (Union Fermière Morbihannaise), la coopérative agricole Saint-Yvi ainsi que l'OP de Triskalia.

Deux OP spécialisées en tomates sont présentes en Bretagne : les SCA Savéol et Solarenn.

> Fruits et légumes Valeur de la Production Commercialisée (VPC) par région des organisations de producteurs reconnues et non reconnues



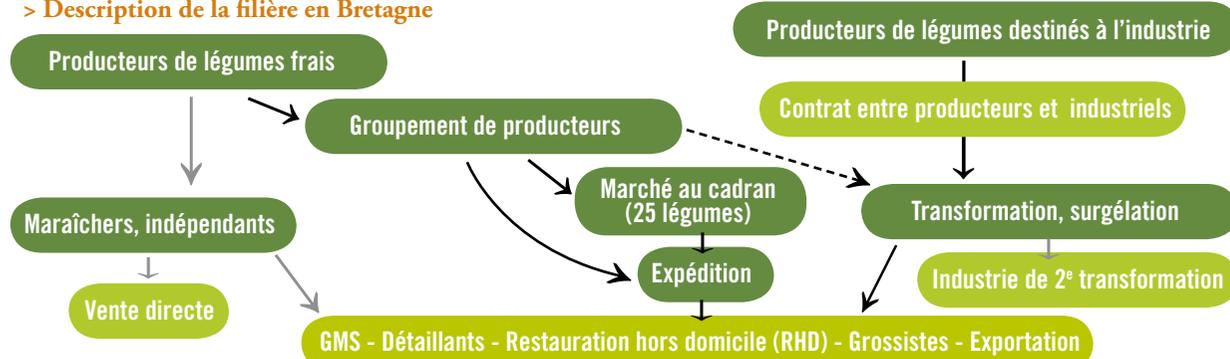
VPC en milliers d'euros



■ VPC des OP reconnues
■ VPC des OP non reconnues

Données : ministère de l'Agriculture 2010

> Description de la filière en Bretagne



Dans les cultures de plein champ pour le frais, l'organisation en OP permet d'organiser le stockage, le retrait éventuel, d'accompagner les exploitants sur les méthodes et d'être un relais pour la commercialisation.



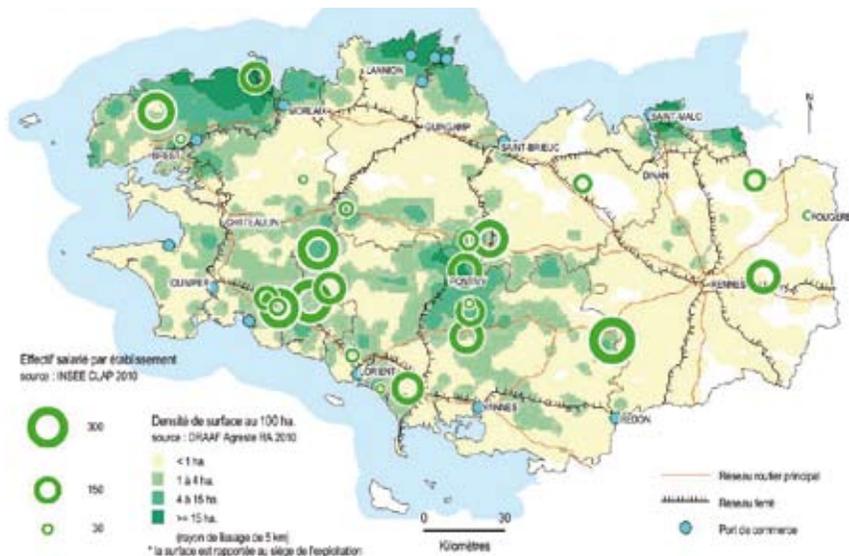
À l'aval de la filière : la transformation

En Bretagne, 32 établissements spécialisés dans la fabrication et transformation de légumes, surgélation, appertisation (conserves) de légumes ou mise en sachet (salade...) emploient 3 120 salariés en équivalent temps plein. S'y rajoutent 10 établissements fabriquant des jus de fruits et légumes avec 365 salariés équivalent temps plein. Plus de 90 % des effectifs sont concentrés dans 19 établissements de plus de 20 salariés.

Les entreprises bretonnes spécialisées dans les préparations et les conserves à base de légumes et de fruits, (soit 21 ayant plus de 20 salariés) contribuent à 17 % du chiffre d'affaires national du secteur en 2011. Le taux de valeur réalisé par ces entreprises (19 %) est dans la moyenne nationale; l'essentiel du chiffre d'affaires régional est réalisé en France, le taux d'exportation est en effet inférieur à 8 % (18 % en France).

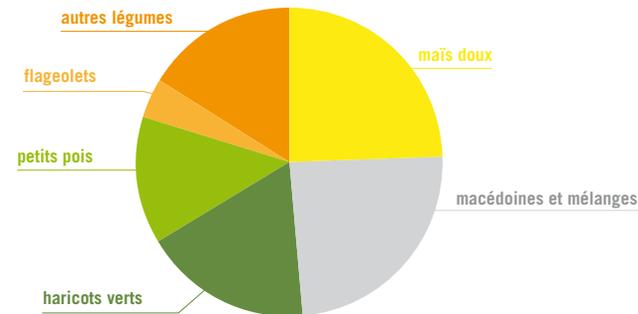
Ce secteur est assez dynamique : après versement des salaires et des impôts liés à la production, le taux de marge, rapportant l'Excédent Brut d'Exploitation à la valeur ajoutée est de 30 % soit 8 points de plus que la moyenne des IAA de la région. Sur les 3 dernières années, les investissements corporels ont été assez importants : 88 millions d'euros ont été investis en 2011 soit 39 % de la valeur ajoutée (2 fois plus que la moyenne des IAA bretonnes). L'activité est liée à la saisonnalité et aux rendements

> Bretagne : industrie fruits et légumes au regard de la densité de surface en légumes frais* et pommes de terre aux 100 ha
25 établissements ayant au moins 20 salariés au 31 décembre 2010
 *catégorie légumes frais, fraises et melons au recensement agricole 2010



des produits frais. L'emploi de saisonniers est d'ailleurs un des plus importants dans la région : sur 6 200 contrats saisonniers dans les IAA en 2009, un tiers émanent du secteur de la transformation des fruits et légumes.

> Répartition de la fabrication des légumes de conserve en France en 2011



Chiffres-clés de l'industrie des légumes en Bretagne

42 établissements
 21 entreprises
 3 500 salariés
 équivalent temps plein
 1,195 milliards d'euros
 de chiffre d'affaires
 (17 % du chiffre national)
 19 % de valeur ajoutée
 et 8 % de taux
 d'exportation

Source : Insee, Ésane - SSP

Source : SSP-Agreste - Enquête Prodcop Adepa, Anic

En France, la filière industrielle compte 15 conserveries, 10 établissements faisant de la surgélation et 3 unités en mixte (source UNILET). La France est le 1er pays européen producteur de légumes appertisés (38 % du total européen). En 2012, 632 000 tonnes de légumes en conserve et 367 000 tonnes en surgelés ont été produites en France (UNILET), en baisse par rapport à 2011.

Plusieurs entreprises présentes en Bretagne ont une dimension européenne. Six d'entre elles ont des sites industriels de transformation communs avec des investisseurs étrangers. Les principaux groupes implantés dans la région sont Ardo, Cecab (UFM), Kerlys (avec Intermarché) et Triskalia. Gélagri Bretagne (filiale de Triskalia et Bonduelle) et Dujardin-Bretagne sont présents en surgélation de légumes, tandis que Mix Buffet est positionné sur des produits de 4eme gamme (salades, légumes découpés...). La Cecab produit sous la marque d'Aucy dans les sites de Locminé (UFM) et du Fauët (Conserverie Morbihannaise). En revanche, elle a fermé le site de Rosporden (en 2012) et a cédé la partie surgélation en 2013 à Greenyard Foods : 8 sites, dont un situé dans le Morbihan à Moréac (UFM).

Les entreprises cherchent à développer des produits plus élaborés, plus rapides d'utilisation pour les consommateurs avec des recherches de saveur. Des innovations en particulier sur les emballages sont mises en place. En France, 59 % des entreprises en fruits et légumes ont innové en 2011, dont 33 % sur des procédés (packaging) et 37 % sur le marketing (enquête sur l'innovation Insee- SSP).

En aval de ces entreprises de transformation, des entreprises spécialisées dans le négoce, le conditionnement et l'expédition des fruits et légumes comptent plus d'une vingtaine de sites sur cette activité en Bretagne.

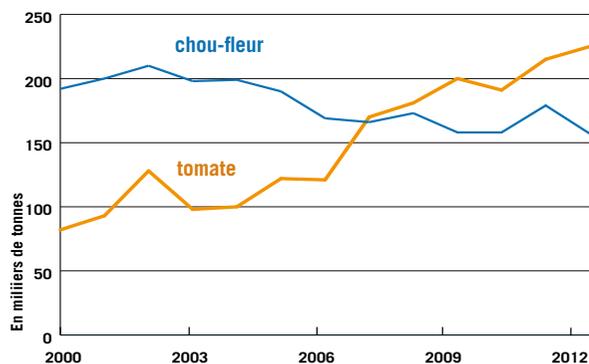
À l'aval de la filière : les marchés

La France est le 3ème pays producteur de légumes en Europe, après l'Italie et l'Espagne. L'essentiel des produits fabriqués est commercialisé sur le marché national, le taux d'exportation étant de 18 % en France (8 % pour les entreprises fortement implantées en Bretagne).

Les ménages français consacrent entre 14% et 15% de leur budget à l'alimentation. Sur l'ensemble des postes, l'achat de légumes, frais ou transformés, ne représente que 2 % de leur budget. Cette consommation est liée également aux prix des produits qui fluctuent en fonction de la concurrence, de la production et de la météo.

D'après Kantar, le Français consomme plus de 70 % des légumes en produits frais, 18 % en conserve (805 000 tonnes) et 11 % en surgelés (537 000 tonnes). Entre les années 1950 et début 1990, la consommation moyenne de légumes des Français est passée de 60 kg/habitant par an à 119. Depuis, elle se stabilise et même diminue. Le consommateur national s'approvisionne majoritairement dans les hypermarchés et supermarchés (58 %). Les marchés représentent cependant 13 % des achats en légumes, suivis des primeurs (10 %).

> Exportations françaises de légumes frais



Source : Agreste - Douanes

Les Français consomment près de 30 kg de tomates par an, dont 13 kg en frais et 15 kg en produits transformés (conserve, sauce, surgelés...). Selon FranceAgriMer et Kantar, 45 % des Français déclarent acheter du chou-fleur, et en consommer plus de 4 kg par an, en majorité en produit frais. La surgélation ou la transformation sont un débouché pour le chou-fleur lorsque celui-ci n'a pu être vendu en frais.

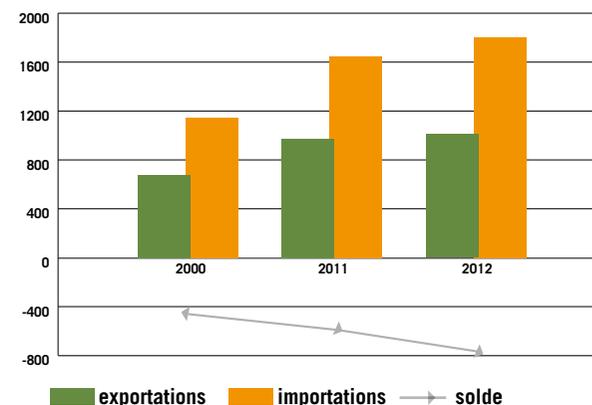
Le solde des échanges commerciaux des légumes est déficitaire. Depuis 2000, la France importe deux fois plus de légumes qu'elle n'en produit. Le déficit des légumes frais est de l'ordre de 800 millions d'euros en 2011, les importations ont atteint 1,8 milliard d'euros. Le déficit atteint 832 millions en 2012. Bien que les exportations en tomates progressent, elles restent inférieures aux importations. Sur les légumes transformés, les échanges commerciaux sont bénéficiaires pour les conserves (+ 152 000 tonnes et 120 millions d'euros) et déficitaires pour les surgelés (- 400 000 tonnes et - 163 millions d'euros).

Sur 100 légumes frais exportés par la France, 20 sont des tomates. 13 des choux-fleurs ; l'artichaut représente à peine 1 %. Les différents marchés à l'exportation sont européens.

L'Allemagne est le premier pays vers lequel la France exporte les tomates (47 % des tomates exportées) et les choux-fleurs (36 %). Ces derniers sont également exportés aux Pays-Bas et au Royaume Uni (15 % chacun). Les artichauts sont vendus en Italie (23 %), en Allemagne et Belgique (15 %).

La France importe massivement d'Espagne le chou-fleur (83 %) et l'artichaut (75 %). Plus de la moitié des importations de tomates proviennent du Maroc et près d'un tiers d'Espagne. La Bretagne se trouve ainsi en concurrence avec ces pays, aux coûts de main-d'œuvre moins élevés.

> France : balance commerciale des légumes (en millions d'euros)



Source : Douanes

En produits frais, la Bretagne exporte plus de la moitié de sa production de choux-fleurs, essentiellement vers l'Allemagne (source CERA-FEL). La Russie est le principal pays hors UE avec près de 1 000 tonnes en 2012. Près de 15 % de la production d'artichauts sont exportés, en grande partie en UE. Les Émirats arabes sont l'autre destination de la production régionale.



Enjeux de la filière

Les atouts de la Bretagne...

- > Première région française productrice de légumes
- > Climat tempéré avec des hivers doux permettant la production d'une grande variété de légumes
- > Dynamisme sur le territoire porté par une profession organisée et structurée (plus de 80 % des producteurs regroupés en Organisations Professionnelles)
- > Innovation : caractéristique de la filière renforcée par une proximité avec la recherche. La réflexion se fait également dans le marketing.
- > Notoriété des produits bretons, même à l'étranger
- > Investissement dans les réseaux de transports

Principaux enjeux communs à la France et la Bretagne

- > Maintenir la production et participer à la réduction de la balance commerciale, développer des parts de marchés en France et à l'extérieur
- > S'adapter aux besoins des marchés
- > Prendre en compte les impacts du réchauffement climatique : sur l'énergie en réduisant la consommation dans les serres, sur l'accès à l'eau en particulier via l'irrigation
- > Accompagner les producteurs sur les risques de collectes liées à la météo, les fluctuations de prix...
- > Développer de nouveaux itinéraires techniques ou de nouvelles variétés pour réduire les intrants
- > Assurer la durabilité des exploitations et le renouvellement des actifs agricoles avec un revenu viable

...et ses faiblesses

- > Concurrence forte sur certains produits avec d'autres bassins européens pour le chou-fleur, mais également avec l'Espagne et le Maroc pour la tomate
- > Distorsions de concurrence entre bassins, notamment par rapport au coût de la main-d'œuvre
- > Protection phytosanitaire des cultures légumières se caractérisant parfois par un manque de solutions soit chimiques (quelquefois indispensables mais pour des usages orphelins) soit alternatives (désherbage mécanique, lutte biologique contre les ravageurs...)
- > Éloignement des principaux centres de consommation de l'Union européenne, ce qui accroît les coûts d'acheminement
- > Énergie, poste important dans les serres. De même, l'accès à l'eau est primordial.

Quelques perspectives de la filière

- > Réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires dans le cadre du plan Ecophyto
- > Mise en place des plans énergétiques dans le cadre du Schéma régional Climat Air Energie (SRCAE)
- > Renforcer les rôles des interprofessions et développer les partenariats au-delà des frontières
- > Poursuivre les innovations dans l'appertisation, les conditionnements, les modes de distributions
- > Maintenir le niveau de qualité des produits
- > Poursuivre le développement de la variété de l'offre, de la diversification des produits tels que les légumes anciens, les condiments...

Pour en savoir plus

Agreste Draaf Bretagne :

Tableau de l'agriculture bretonne (annuel)

Fiche filière légumes (annuelle)

Conjoncture : Le tableau de bord de l'agriculture bretonne (mensuel)

Agreste Les dossiers n°16 juin 2013 avec le Ctifl :

Structure des exploitations fruitières et légumières :

Evolution entre les recensements agricoles 2000 et 2010

Agreste graphAgri 2013

Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux

Mission sur l'organisation économique de la production

Rapport mars 2012 - CGAAER n° 11104

Retrouvez l'ensemble des publications

du Service Régional de l'Information Statistique et Économique (SRISE) sur le site internet de la Draaf :

www.draaf.bretagne.agriculture.gouv.fr – Informations statistiques

FranceAgriMer

Observatoire des exploitations légumières (FranceAgriMer, CER France, Ctifl)

Réflexions stratégiques sur les perspectives de la filière des fruits et légumes transformés à l'horizon 2025 – décembre 2013

Réflexions stratégiques sur les perspectives de la filière des fruits et légumes frais à l'horizon 2025 – décembre 2013

RNM FranceAgriMer : les bilans de campagnes des fruits et légumes

Publications des structures professionnelles de la filière :

Cecab, Cenaldi, Cerafel, Savéol, Solarenn, Triskalia, Unilet, Uopli

DIRECTION RÉGIONALE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT Service régional de l'information statistique et économique

15, avenue de Cucillé
35047 Rennes Cedex 9

Tél. : 02 99 28 22 30

srise.draaf-bretagne@agriculture.gouv.fr

Directeur : Martin Gutton

Directrice de la publication : Claire Chevin

Rédactrice en chef : Sylvie Lesaint

Rédactrice : Magali Février

Contributeurs : Françoise Dauvier, Thierry End, Marcel Lefort, Didier Maroy, Fabrice Roth

Cartographie : Dominique Potdevin, Joël Glémée

Agreste 2014





Agreste Bretagne – Les cahiers régionaux – Juillet 2014 - 1



PRÉFET
DE LA RÉGION
BRETAGNE

DIRECTION RÉGIONALE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT
Service régional de l'information statistique et économique

15, avenue de Cucillé
35047 Rennes Cedex 9
Tél. : 02 99 28 22 30

Mél. : srise.draaf-bretagne@agriculture.gouv.fr