

# PRODUCTION ET COMMERCIALISATION DE LEGUMES

## Une gamme à élaborer Une forte main d'œuvre à envisager

### I – CONTEXTE

La production de légumes est un secteur d'activité très diversifié. En effet, il comprend plus d'une quarantaine d'espèces cultivées, des produits destinés à la vente en frais ou à la transformation, des techniques de production différentes et des circuits de commercialisation locaux, nationaux ou européens. Les deux types de producteurs présentés dans cette fiche sont les maraîchers qui cultivent une large gamme de légumes sur une petite surface et les légumiers de plein champ (souvent céréaliers) qui ont une gamme de légumes plus réduite sur des surfaces plus importantes.

En 2016, la production française de légumes (hors pommes de terre) représente 0,8 % de la SAU nationale avec 205 027 hectares et 4,3 % de la valeur de la production agricole (*source : Les filières des fruits et légumes - chiffres clés 2016 – France Agrimer décembre 2017*). Elle concerne 30 900 exploitations dont 6 000 spécialisés en production de légumes dédiés à l'industrie (*Source : les fiches de Franche Agrimer – filières légumes – février 2018*) avec 83 500 UTA (équivalent actif à temps complet) (*source : Observatoire des exploitations légumières-Résultats 2012*). Les cultures de plein air diminuent au profit des cultures sous serre. Les superficies, en diminution depuis des dizaines d'années, sont relativement stables depuis 2010. La production de légumes récoltés est de 5,7 millions de tonnes en 2016 (hors pommes de terre).

La production de légumes frais en mode de production biologique s'étend sur 20 254 ha en 2016 sur 7 282 exploitations certifiées soit 9,9 % de la surface nationale de cultures légumières (*source : Les filières des fruits et légumes - chiffres clés 2016 – France Agrimer décembre 2017*).

La balance commerciale française en légumes à l'état frais est largement déficitaire en 2016. En 2016, la France a importé 1,9 million de tonnes de légumes et exporté 1,1 million de tonnes (*Source : les fiches de Franche Agrimer – filières légumes – février 2018*).

La distribution des légumes comme celle des fruits est caractérisée par la nature périssable du produit. Une distinction s'impose entre circuits directs ou courts et circuits longs. Les circuits courts sont les circuits pratiqués par les producteurs-vendeurs qui vendent aux consommateurs en vente à la ferme, sur les marchés de détail et aux détaillants. Les circuits longs sont ceux passant par les grossistes et les centrales d'achats ou destinés à l'exportation.

Nous allons nous attacher dans cette fiche à caractériser plutôt les circuits directs ou courts.

### II – LE MARCHÉ DES LEGUMES FRAIS

En 2018, le prix moyen payé par les ménages pour leurs achats de fruits et légumes frais progresse pour la quatrième année consécutive (+ 4,6 %). Il guide les sommes dépensées vers un nouvel accroissement (+ 0,9 %). Dans le même temps, les quantités achetées fléchissent pour la deuxième année d'affilée (- 3,5 %), du fait d'une contraction de la fréquence d'achat (- 2,2 %).

En 2018, les quantités achetées de légumes par les ménages sont en diminution avec 80.1 kg de légumes par ménage contre 82.8 kg en 2017, avec un nombre de ménages acheteurs qui reste stable (99,6 %). Les sommes dépensées par ménage ont augmenté (201.8 €/ménage en 2018 contre 200.20 €/ménage en 2017, mais une moyenne de 193.9 € sur la période 2013/2017). Le prix moyen des légumes achetés est de 2.50 €/kg en 2018, contre 2.40 en 2017. (*Source : achats des fruits et légumes frais par les ménages français - données 2018 – édition mars 2019*).

2018 est favorable aux formats de magasins généralistes, puisque les hypermarchés, les supermarchés et les EDMP (Enseignes à Dominante Marque Propre) voient chacun leur part de marché s'accroître. Cette progression s'effectue néanmoins au détriment des achats « on-line », dont la progression s'interrompt cette année (- 0,4 pt, à 1,6 % de part de marché). Du côté des

commerces spécialisés, les GSF (grandes surfaces frais) et les marchés continuent de connaître des évolutions inverses : progression de la part de marché dans le premier cas, diminution dans le second. Enfin, la part de marché des circuits spécialisés alternatifs (vente directe, magasins bio...) reste stable cette année (- 0,1 point à 5,4 %) (*Source : achats des fruits et légumes frais par les ménages français - données 2018 – édition mars 2019*).

D'après Kantar Worldpanel, le marché des produits de grande consommation et frais libre-service (PGC+FLS) a connu en 2018 un décrochage en volume de la même ampleur que celui intervenu lors de la crise financière de 2008 (- 1,2 %). En valeur, la progression de cette consommation au domicile est restée très modérée (+ 1 %). Ces évolutions interviennent dans un contexte de perte de confiance envers les institutions et les marques. 80 % des français seraient ainsi inquiets de la sécurité alimentaire et une grande majorité d'entre eux souhaiterait consommer de façon plus responsable, la quête de sens et le besoin de réassurance se traduisant dans les comportements d'achats. Ainsi la propension du consommateur à rechercher des produits plus qualitatifs, voire à payer plus pour des raisons éthiques, comme par exemple valoriser le travail des agriculteurs, semble une nouvelle fois progresser. Les marques et distributeurs répondent à ces préoccupations croissantes par de nouveaux labels. Les « étiquettes porteuses » se rassemblent ainsi autour du « végétal » (comme réponse aux préoccupations de santé), de l'origine et de la traçabilité du produit (les labels d'origine France étant les plus importants aux yeux des acheteurs), du « clean » (sans ingrédients « suspects »), du « faire soi-même » (dans le domaine alimentaire, mais désormais aussi dans celui des produits d'entretien ou de beauté) et du bio (seul label à « double promesse » : santé et environnement). Désormais entré dans tous les foyers, le bio se développe via les enseignes généralistes. En fruits et légumes frais (hors pomme de terre et 4e gamme), sa part de marché atteint 9,4 % en 2018 (+ 0,4 point), grâce notamment à un nouvel accroissement significatif de sa taille de clientèle (+ 4,5 points à 77,8 % de ménages acheteurs).

(*Source : achats des fruits et légumes frais par les ménages français – données 2018 – édition mars 2019*)

### **III – LA FILIERE LEGUMES EN BOURGOGNE FRANCHE-COMTE**

Le nombre d'exploitations en production légumière en Bourgogne Franche-Comté dépasse les 600 en 2017 (*source : conférence régionale des filières 2017*).

Les surfaces en légumes de la région atteignent 3 000 ha, avec 2 251 ha de légumes frais (71,7 %), 782 ha de pommes de terre (26 %), ce qui représente 0,8 % de la surface légumière de la France (*source : Agreste- Mémento de la statistique agricole – édition 2017*).

En ce qui concerne la production de légumes biologiques, le nombre d'exploitations identifiées est d'environ 400 en 2018 en Bourgogne-Franche-Comté (en bio et en conversion) avec environ 720 hectares en légumes frais certifiés bio (*source : Données de synthèse par filière et évolution – Agence Bio*)

### **IV – CARACTERISATION DES EXPLOITATIONS EN BOURGOGNE FRANCHE-COMTE**

Les résultats présentés proviennent d'une étude sur la production légumière vendue en circuits courts en Bourgogne, commanditée par le Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche à l'INRA et effectuée par le CERD en Bourgogne. 21 producteurs de Bourgogne dont 17 maraîchers et quatre producteurs de légumes de plein champ ont été enquêtés.

#### **4.1. Circuits de commercialisation et localisation géographique des exploitations**

Les circuits de commercialisation les plus utilisés en Bourgogne sont les marchés hebdomadaires, la vente à la ferme et le système de paniers vendus à l'avance que ce soit en AMAP ou autres. Ces trois circuits sont souvent complémentaires. Le nombre moyen de circuits sur la Bourgogne pour les maraîchers est de 3, ce qui permet de sécuriser la vente de la production. Mais certains producteurs n'ont qu'un seul circuit. De nombreux circuits courts de commercialisation sont adaptés à la production de légumes comme la vente à un commerçant détaillant ou encore dans un point de vente collectif... En ce qui concerne la vente en AMAP ou en panier, le prix moyen du petit panier est de 12 € et celui du grand de 16 €.

Un point à ne pas négliger est la localisation géographique de l'exploitation et donc son aire de marché, critères déterminants dans le choix des circuits de commercialisation possibles et le nombre de kilomètres parcourus. L'éloignement de bassins de consommation peut engendrer des coûts de transport et des temps de déplacements conséquents pour le producteur. Il est donc important de bien étudier la clientèle potentielle autour de l'exploitation ainsi que la concurrence déjà présente sur la zone de chalandise du projet.

La gamme de légumes commercialisés par les maraîchers est large : une trentaine d'espèces, associés parfois avec des petits fruits rouges. A l'inverse, les producteurs de légumes de plein champ proposent une gamme étroite (moins de 10 espèces).

#### 4.2. Main d'œuvre et temps de travail

Un des points importants de la culture de légumes est la charge de travail conséquente : que ce soit lors de l'entretien des cultures, de la récolte ou de la vente, une forte main d'œuvre est souvent requise. Le nombre d'Equivalent Temps Plein (ETP) moyen est de 1,88 par exploitation, ce qui montre qu'il est difficile de s'en sortir seul. La charge de travail est répartie de façon régulière sur l'année. Seul, le mois de janvier est assez calme.

Une des solutions pour permettre de diminuer le temps de travail du chef d'exploitation est de faire appel à des salariés. Ils peuvent être à temps partiel et travailler surtout pendant les périodes de forte charge de travail. Les charges salariales, souvent très importantes dans les exploitations maraîchères, seront à prendre en compte lors de la mise en place du projet. L'association avec un ou plusieurs autres producteurs est aussi une solution.

Les temps de travaux pour une même production dépendent notamment de l'organisation du chantier, de la dimension des parcelles, de la mécanisation, des techniques de production choisies, des rendements obtenus, etc. Il est donc très difficile de les cerner de façon précise. Mais cet aspect est souvent mis en avant par les producteurs déjà installés : beaucoup d'entre eux pensent que les conditions nécessaires à la mise en place d'une activité légumière sont tout d'abord une réelle capacité au travail. D'après les entretiens réalisés, la moyenne du nombre d'heures consacrées à la production sur toute l'exploitation par an est de 3 150 heures (fourchette allant de 1 616 à 5 836 heures). Le total des heures effectuées à l'année sur l'exploitation est de 4 334 heures (variation de 2 308 à 7 344 heures) avec 2 500 heures effectuées par les chefs d'exploitation (de 1 600 à 3 900 heures). Ces données concernent les maraîchers.

#### 4.3. Techniques de production

La production est majoritairement composée de deux types de cultures :

- les cultures de plein champ,
- les cultures sous abris hauts.

Pour chaque production, il est possible de se procurer des fiches techniques auprès des organismes professionnels spécialisés, dont notamment le CTIFL (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes).

Qu'elle que soit la gamme légumière cultivée, des principes techniques sont à rechercher :

- **un sol et un climat adaptés aux cultures maraîchères**, le sol doit être assez léger et donc peu argileux pour permettre un bon travail du sol et présenter une diversité de texture pour permettre d'implanter des légumes différents selon les parcelles puisqu'ils n'ont pas les mêmes exigences. Les terres doivent bien retenir l'eau pour limiter l'arrosage.
- **la possession d'un équipement agricole**, avec du matériel spécifique au maraîchage. Le matériel est souvent acheté d'occasion et modifié à la convenance des producteurs.
- **la mise en place d'un système d'irrigation** est indispensable à l'activité. Les parcelles destinées à être cultivées en légumes doivent donc être à proximité d'un point d'eau (eau de surface ou souterraine), pour permettre la mise en place d'un système d'irrigation performant. La quantité et la qualité de l'eau d'irrigation sont soumises à réglementation.
- **la mise en place de serres pour avoir une production plus étalée dans le temps**. Les tunnels permettent d'avoir des légumes plus précocement et plus tardivement, ce qui est indispensable pour allonger la saison de production et pouvoir vendre des légumes à des périodes où les jardiniers amateurs n'en ont pas dans leur jardin (salade en hiver, petits pois et haricots au printemps, légumes « ratatouille » en été et en automne). Sous le climat

continental bourguignon, les tunnels sont également nécessaires pour faire pousser les plants. La moyenne de la surface sous tunnels pour les producteurs bourguignons enquêtés est de 1 300 m<sup>2</sup>. Aucun des producteurs enquêtés ne dispose de tunnels chauffés qui pourraient permettre de produire des légumes sur une plus grande période. Cependant, les investissements et le coût de chauffage sont importants et nécessitent une réflexion sur les sources d'énergie mobilisables en lien avec les retombées économiques.

- **des rotations adaptées qui permettent de conserver une bonne productivité.** Pour les maraîchers, il est important d'essayer d'éviter de remettre des légumes de la même famille au même endroit deux fois de suite. Les légumiers de plein champ intègrent les légumes dans des rotations longues (4 à 6 ans) comprenant des céréales, des oléo-protéagineux...

Les surfaces légumières des exploitations de Bourgogne en maraîchage sont en moyenne de **2 hectares**, ce qui peut permettre d'installer un couple ou une personne et un salarié à mi-temps. Toutefois, une surface plus importante permet de faire des rotations plus facilement et de pouvoir laisser la terre se reposer. Une bonne technicité et une organisation optimale peuvent néanmoins permettre d'avoir une productivité correcte sur de petites surfaces.

Il s'agit de produire mais également de préparer les légumes à la vente : pour rendre les légumes commercialisables, il faut effectuer un lavage, parage, bottelage, calibrage, talonnage et conditionnement.

Les exploitants peuvent aussi faire transformer leurs produits. Pour certains légumes, il peut s'agir d'un impératif lié au circuit de commercialisation, mais pour les autres, cela permet principalement de leur donner de la valeur ajoutée ou encore d'écouler les excédents de production. Généralement, par manque de temps et pour ne pas investir dans un laboratoire coûteux, les producteurs font faire la transformation par un prestataire.

## **V – ECONOMIQUEMENT PARLANT**

### **5.1. Investissements**

Une installation en production maraîchère nécessite moins d'investissement que pour d'autres productions. Il est possible, en effet, de commencer la culture en ayant peu de matériel et en réalisant beaucoup de tâches manuellement comme le désherbage. Mais si le producteur veut arriver à vivre de son exploitation, un minimum de mécanisation est indispensable. Le matériel spécialisé dans le maraîchage est relativement coûteux, en raison de la diversité des machines nécessaires en cas de large gamme de produits. L'investissement est moins élevé lorsque le travail se fait manuellement mais dans ce cas il faut alors prévoir des coûts de main d'œuvre plus importants.

Notons qu'il faut non seulement investir dans les outils de production mais aussi bien souvent dans les outils de conditionnement et de commercialisation (bâtiment de stockage pour conserver les légumes dans de bonnes conditions de température et d'hygrométrie, matériel de conditionnement, matériel de pesage et de lavage, chambres froides, véhicules de transport, ...).

Mais les investissements les plus importants restent tout de même l'installation du système d'irrigation et la mise en place des tunnels.

Les coûts sont donc très variables d'une production à une autre et d'un système de production à un autre.

Il faut compter en moyenne 18 €/m<sup>2</sup> (données 2014) pour l'installation complète de tunnel froid neuf. Beaucoup de producteurs arrivent à baisser le coût d'investissement en achetant des tunnels d'occasion dans le sud de la France.

En ce qui concerne l'irrigation, les investissements à effectuer sont parfois très importants surtout si des réserves d'eau sont à mettre en place. Il faut entre 2 et 4 euros par m<sup>2</sup> irrigué pour installer un système d'irrigation d'après les producteurs enquêtés. La ressource en eau est un élément très important qui est un poste de charges conséquent.

### **5.2. Approche économique globale**

L'étude réalisée sur la Bourgogne en 2010 a permis d'établir des références économiques. Les moyennes sont présentées dans le tableau suivant et concernent les maraîchers.

**Tableau des résultats économiques de l'étude pour 9 maraîchers à large gamme  
et en régime de croisière (installation depuis plus de 5 ans)**

Charges opérationnelles (en €)		Résultats économiques (en €)	
Engrais et amendements/ha	437	Chiffre d'affaire/ha	30 478
Semences et plants/ha	1 980	Marge sur production/ha	25 475
Produits phytosanitaires/ha	270	EBE/ha	14 079
<b>Total charges de production/ha</b>	<b>2593</b>	EBE/UMO non salarié	17 488
Publicité, promotion	598	EBE/Produit Brut en %	50
Frais de marchés et foires	652		
Emballages	165		
Frais de transport spécifique à la commercialisation	1 223		
<b>Total charges commercialisation</b>	<b>1 362</b>		
	Min : 95 ; Max : 3283		

En ce qui concerne les charges de commercialisation, elles sont très variables selon les circuits et les kilomètres parcourus. Les charges en eau ne sont pas présentées dans ce tableau, en effet, peu de producteurs enquêtés utilisent l'eau du réseau mais c'est un poste important à réfléchir. Les charges salariales peuvent également être importantes et doivent être prises en compte pour la mise en place d'un projet.

### En conclusion...

En résumé, un porteur de projet qui souhaite s'installer en production légumière doit prévoir deux hectares de foncier ou plus si possible pour faciliter les rotations, avec des terres adaptées à la culture des légumes. Le travail nécessite en général 1,5 à 2 personnes et le porteur de projet doit avoir une capacité de travail importante. L'irrigation, en accord avec les réglementations en vigueur, est à prévoir avec une réflexion sur la ressource en eau qui doit être suffisante quantitativement et qualitativement. Les tunnels sont fortement recommandés pour avoir une production plus étalée sur l'année.

Avant de se lancer dans la production légumière, il est indispensable d'analyser les objectifs visés en termes de techniques de production, d'organisation du travail et de disponibilités de main d'œuvre. Il s'agit aussi de faire un état des lieux pédoclimatique.

L'étude de marché et de la concurrence est nécessaire. Il s'agit de cerner ses propres clients afin de connaître leurs besoins avec précision et de produire en conséquence.

## VI - ADRESSES UTILES

### 6.1. Bourgogne Franche-Comté

#### Chambre Régionale d'Agriculture de Bourgogne-Franche-Comté

Contact : Léa NISOLLE e.mail : [lea.nisolle@bfc.chambagri.fr](mailto:lea.nisolle@bfc.chambagri.fr)  
12 rue de Franche-Comté - 25480 ECOLE VALENTIN  
Tél. 03 63 08 51 04

#### Chambre d'Agriculture de Côte d'Or

Contact : Anne-Laure Galimard e.mail : [anne-laure.galimard@cote-dor.chambagri.fr](mailto:anne-laure.galimard@cote-dor.chambagri.fr)  
1 rue des Coulots – CS 70074 – 21110 BRETENIERE  
Tél. 03 80 68 66 75 Fax. 03 80 68 66 81

### 6.2. Nationales

#### C.T.I.F.L (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et des Légumes)

22, rue Bergère – 75009 PARIS  
Tél. 01 47 70 16 93 Fax. 01 42 46 21 13  
Site internet : <http://www.ctifl.fr> e-mail : [info@ctifl.fr](mailto:info@ctifl.fr)

#### C.T.I.F.L - Centre de Balandran

BP 32 – 30127 BELLEGARDE  
Tél. 04 66 01 10 54 Fax. 04 66 01 62 28  
Tomate, aubergine, poivron, courgette, ail, échalote, asperge, salade

**C.T.I.F.L – Domaine de Lanxade**

28, Route des Nebouts – 24130 PRIGONRIEUX

Tél. 05 53 58 00 05

Fax. 05 53 58 17 42

Chicorées, carotte

**C.T.I.F.L – Station de Carquefou**

Z.I. Belle Etoile Antarès

35, Allée des Sapins – 44483 CARQUEFOU Cedex

Tél. 02 40 50 81 65

Fax. 02 40 50 98 09

Tomate, concombre, mâche, poireau, radis, navets, laitue

**C.T.I.F.L – Station de St Rémy de Provence**

Route de Mollègès – 13210 ST REMY DE PROVENCE

Tel. 04 90 92 05 82

Fax. 04 90 92 48 87

Tomate

**INTERFEL**

19 rue de la Pépinière – 75008 PARIS

Tél. 01 49 49 15 15

Fax. 01 49 49 15 16

Site internet : <http://www.interfel.com> et <http://www.10parjour.net>e-mail : [infos@interfel.com](mailto:infos@interfel.com)**France AgriMer**

12, rue Henri Rol-Tanguy – TSA 20002 - 93555 MONTREUIL SOUS BOIS CEDEX

Tél. 01 73 30 30 00

Fax. 01 73 30 30 30

Site internet : <http://franceagrimer.fr>**APRIFEL**

4, rue de Trévisse – 75009 PARIS

Tél. 01 49 49 15 15

Fax. 01 49 49 15 16

Site internet : <http://ww.aprifel.com>e-mail : [aprifel@interfel.com](mailto:aprifel@interfel.com)**AFLHORCA (Association Régionale des Productions Légumières, Fruitières et Horticoles de Champagne Ardenne)**

Chambre régionale d'agriculture de Champagne Ardennes

Complexe Agricole de Mont Bernard – Route de Suippes - 51000 CHALONS EN CHAMPAGNE

Tél. 03 26 65 18 52

Fax. 03 26 66 87 15

Président : Eric HUBSCHER

e-mail : [aflhorca@orange.fr](mailto:aflhorca@orange.fr)**LCA (Légumes Centre Action)**

Le Riou 41250 TOUR EN SOLOGNE

Tél. 02 54 46 50 06

Fax. 02 54 46 50 05

Asperge, oignon

**Association des Producteurs d'Endives de France (APEF)**

2, rue des Fleurs – BP 30667- 62030 ARRAS Cedex

Tél. 03 21 07 89 89

Site : <http://www.endive.fr>e-mail : [contact@endive.fr](mailto:contact@endive.fr)

Endive

**PLANETE LEGUMES (station expérimentale légumière en Alsace)**

Chambre d'agriculture Grand Est

11 rue Jean Mermoz – CS80038 - 68127 Sainte Croix en Plaine

Tel : 03 89 20 98 04

Site : [www.planete-legumes.fr](http://www.planete-legumes.fr)**SERAIL (Station d'Expérimentation Légumière et d'information Rhône-Alpes légumes)**

123, chemin du Finday – Les Hôteaux – 69126 BRINDAS

Tél. 04 78 87 97 59

Fax. 04 78 87 90 56

e-mail : [station.serail@wanadoo.fr](mailto:station.serail@wanadoo.fr)

## Pour en savoir plus...

**Mémoire de fin d'étude** : Etude de la production légumière en Bourgogne vendue en circuits courts en vue d'établir des références technico-économiques - L. BOUSQUET- 2010

## Livres disponibles au CTIFL

- Tomate – septembre 2011 – B. NAVEZ – 38 €
- Mémento des fruits et légumes- M. SERRURIER- 2010- 45 €
- La carotte – septembre 2014 – F. VILLENEUVE – 40 €
- Observatoire des entreprises de gros et d'expédition de fruits et légumes frais - année 2014-2016 – Août 2018 – téléchargeable sur le site du CTIFL : [www.ctifl.fr](http://www.ctifl.fr)
- Observatoire du commerce de détail spécialisé en fruits et légumes frais – année 2014-2016 – octobre 2018 – téléchargeable sur le site du CTIFL : [www.ctifl.fr](http://www.ctifl.fr)
- Les fruits et légumes frais en restauration hors domicile – état des lieux 2016 – évolution depuis 2011 – Catherine Baros – juillet 2018
- Le poireau – octobre 2009 – S. PICAULT– M. PERUS– 45 €
- Productions légumières – Jean Yves PERON – 2009 – 72 €
- Les légumes bottes – septembre 2003 – J.R. ROOS – F. VILLENEUVE – 32 €
- Tomate sous serre et abris – maîtrise de la protection intégrée – septembre 2011 – Yannick TROTTIN CAUDAL – 38 €
- L'aubergine – juin 2003 – P. ERARD – 32 €
- La courgette – septembre 2002 – P. ERARD – 32 €
- Le poivron – octobre 2002 – P. ERARD – 32 €
- Le concombre – septembre 2001 – E. BRAJEUL – 53 €
- Les chicorées – octobre 2000 – A. BELLAMPY – 27 €
- L'asperge – avril 1999 – D. ADAM – B. STENGEL – 38 €
- Les laitues – septembre 1997 – JP. THICOIPE – 33 €
- L'oignon de garde – janvier 1996 – B. MOREAU – 33 €
- L'endive – septembre 1991 – J. LETEINTURIER – JP. COCHET – 35 €