



**HAL**  
open science

# L'industrie bretonne de transformation des légumes et ses conditions d'approvisionnement dans une perspective européenne

Philippe Ruffio, Eric Vouland

## ► To cite this version:

Philippe Ruffio, Eric Vouland. L'industrie bretonne de transformation des légumes et ses conditions d'approvisionnement dans une perspective européenne. [Rapport de recherche] Observatoire Economique des Industries Agricoles et Alimentaires. 1989, 132 p. hal-02403481

**HAL Id: hal-02403481**

**<https://hal.science/hal-02403481>**

Submitted on 10 Dec 2019

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

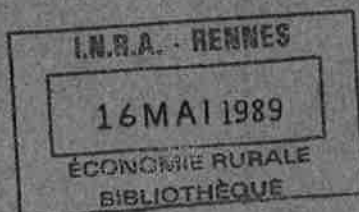
L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License

# Observatoire Economique des Industries Agricoles et Alimentaires

CHAMBRE REGIONALE D'AGRICULTURE DE BRETAGNE  
111 Bd du Maréchal de Lattre de Tassigny - 35000 RENNES  
Tél. 99.59.43.33 - Télécopieur 99.33.81.09 - Télex 740310



---

## L'INDUSTRIE BRETONNE DE TRANSFORMATION DES LEGUMES ET SES CONDITIONS D'APPROVISIONNEMENT DANS UNE PERSPECTIVE EUROPEENNE

---

Philippe RUFFIO  
Eric VOULAND

Ecole Nationale Supérieure Agronomique de RENNES  
Département des Sciences Economiques et Sociales

Mars 1989





Cette étude a été réalisée à la demande du Comité d'Orientation de l'Observatoire Economique des Industries Agro-Alimentaires de Bretagne, par le Département des Sciences Economiques et Sociales de l'Ecole Nationale Supérieure Agronomique de Rennes.

Ont participé à ce travail :

Ph. RUFFIO, enseignant et chercheur associé à l'I.N.R.A. qui en a assuré la direction.

E. VOULAND et E. FAVRE, ingénieurs agronomes de l'E.N.S.A.R.

S. BOUSQUET, chargé d'études au département d'Economie de l'E.N.S.A.R.

L'étude a bénéficié des observations d'un groupe de travail composé de Messieurs :

P. BELLEC, Chambre d'Agriculture - Quimper

P. BONIS, Syndicat des Fabricants de Conserves de Bretagne

J. P. BRANGOULO, CECAB - Union Fermière Morbihanaise

Cl. BROUSSOLLE, Observatoire Economique de IAA, INRA - Station d'Economie Rennes

J.C. CAROFF, Comité Economique Régionale Agricole des Fruits et Légumes de Bretagne

G. CONANEC, Union des groupements de producteurs de légumes à destination industrielle Région Bretagne

D. COUVREUR, S.I.A.L.E.

J.F. DRILLEAU, I.N.R.A. Rennes

A. FAVE, GELAGRI



- Y. HERVE, Ecole Nationale Supérieure Agronomique de Rennes
- G. LAUDREN, Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne
- B. LE DELLIU, U.N.I.L.E.C. Quimperlé
- M. LESAIN, Comité Economique Régional Agricole des Fruits et Légumes de Bretagne
- P. MONGET, SAUPIQUET
- H. MUSELLEC, Union des groupements de producteurs de légumes à destination industrielle Région Bretagne
- C. E. ONNO, Union des groupements de producteurs de légumes à destination industrielle Région Bretagne
- P. ROULON, Conseil Régional de Bretagne
- G. SECHAUD, Banque de France - Rennes

Les auteurs de l'étude remercient toutes ces personnes, ainsi que les nombreux responsables d'organismes ou d'entreprises français, espagnols et belges rencontrés au cours de ce travail.



## SOMMAIRE

	Pages
INTRODUCTION	1
DEMARCHE ET CHAMP DE L'ETUDE	5
<b><u>PREMIERE PARTIE :</u></b>	
LA TRANSFORMATION DES LEGUMES EN BRETAGNE, EN BELGIQUE ET EN ESPAGNE.	
<b><u>Chapitre 1</u></b> : L'industrie bretonne de transformation des légumes : structures et performances.	13
1- Les structures industrielles	13
1.1 Un secteur très concentré	
1.2 Un secteur coopératif important	
1.3 Un niveau de spécialisation élevé	
2- L'évolution du secteur des légumes transformés en Bretagne	21
2.1 La Bretagne dans l'activité nationale	
2.2 La diversité de la production de légumes transformés	
2.3 Une situation contrastée selon les produits	
3- Les performances industrielles du secteur	31
3.1 Un secteur dynamique à taux de valeur ajoutée élevé	
3.2 Une progression importante des investissements industriels	
3.3 Une productivité du travail stable	
3.4 Une présence européenne faible	
<b><u>Chapitre 2</u></b> : La transformation des légumes en Belgique et en Espagne	41
1- Une industrie belge exportatrice	41
1.1 La production	
1.2 Les structures industrielles	
1.2.1 Un secteur en cours de restructuration	
1.2.2 Un accroissement de la concentration du secteur	
1.3 La capacité d'exportation	
2- Une industrie espagnole en développement	49
2.1 La production	





- 2.1.1 Des légumes appertisés différents des produits bretons
- 2.1.2 Une production de surgelés en plein essor
- 2.2 Les structures industrielles
  - 2.2.1 Une industrie de l'appertisation atomisée
  - 2.2.2 Des investissements importants en légumes surgelés
- 2.3 L'Espagne, un nouveau concurrent

Conclusion

55

DEUXIEME PARTIE :

COMPARAISON DES MODALITES D'APPROVISIONNEMENT EN MATIERES PREMIERES

Chapitre 1 : L'organisation de l'approvisionnement

59

- 1- L'origine géographique de l'approvisionnement 59
- 2- La structuration des relations producteurs-transformateurs 61
  - 2.1 Organisation générale
  - 2.2 Les contrats
- 3- Les modalités d'approvisionnement des industriels 65
- 4- L'avenir de l'organisation interprofessionnelle française dans la perspective de 1992 68

Chapitre 2 : Comparaison du coût entrée-usine de quelques légumes

73

- 1- Méthodologie de calcul du coût entrée-usine 73
  - 1.1 Cas du pois
  - 1.2 Cas du haricot mange-tout
  - 1.3 Cas du chou-fleur
- 2- Comparaison du coût entrée-usine 77
  - 2.1 Coût entrée-usine du pois
  - 2.2 Coût entrée-usine du haricot mange-tout
  - 2.3 Coût entrée-usine du chou-fleur

Conclusion

83

CONCLUSION GENERALE

BIBLIOGRAPHIE

87

ANNEXES



## INTRODUCTION

Dans le cadre des réflexions qu'il mène actuellement sur l'avenir des industries agro-alimentaires bretonnes dans la perspective européenne, l'*Observatoire Economique des Industries Agro-Alimentaires de Bretagne* a souhaité entreprendre une étude sur la situation de l'industrie de transformation des légumes. Ce document est la synthèse de premiers travaux réalisés pendant l'année 1988.

\* \*

\*

L'évolution récente du secteur des fruits et légumes transformés en France est marquée par un affaiblissement de la position française par rapport à ses partenaires européens en particulier dans le domaine des légumes appertisés (DUMOND, 1988). La demande intracommunautaire satisfaite par la France est passée de 23,9 % en 1980 à 17,4 % en 1986. En légumes surgelés, elle est restée presque stable ( de 7,6 à 7,1 % de 1980 à 1986).

Par ailleurs, les échanges commerciaux sont déficitaires en fruits et légumes transformés (-2,7 milliards de francs en 1987) (tableau n° 1). La situation est en fait contrastée : les légumes qui ne participaient en 1986 et 87 qu'à 28,5 % du déficit du commerce extérieur des fruits et légumes transformés, sont excédentaires en produits appertisés et déficitaires en surgelés (annexe n°1).

**Tableau n°1** : Le solde français du commerce extérieur en fruit et légumes transformés

(en millions de francs)	1986	1987
Légumes	- 272	- 668
dont surgelés	- 405	- 508
dont appertisés	315	4
Autres légumes appertisés	351	233
Champignons, tomates, olives, maïs doux, palmitos	- 36	- 229
Fruits	- 1445	- 1349
Jus et Concentrés	- 647	- 693
TOTAL	- 2364	- 2710

Source : d'après CFCE

L'objectif de ce travail est de situer la région Bretagne par rapport à ce constat et de tenter d'identifier les forces et faiblesses de son industrie.

En effet, touchée par les crises concernant les grands produits (lait, porc...), la filière agricole et agro-alimentaire régionale est à la recherche d'opportunités de développement.

L'industrie bretonne de transformation des légumes fait preuve de dynamisme et offre des possibilités de débouchés : la Bretagne est la deuxième région française productrice de légumes appertisés, et la première en légumes surgelés.

Enfin, c'est un secteur généralement négligé, aux performances souvent mal connues.

\* \* \*

Dans une première partie, nous analyserons les principales caractéristiques de ce secteur industriel en le resituant par rapport aux autres industries agro-alimentaires de la région et à ses concurrents français et européens (Belgique et Espagne).

Après ce premier diagnostic à caractère général, nous comparerons les conditions d'approvisionnement des industriels en matière première agricole.

La comparaison des modalités d'approvisionnement a été choisie comme un thème prioritaire par le groupe de travail de l'Observatoire. Les coûts d'approvisionnement peuvent atteindre 40 à 50 % du coût de production et 20 à 30 % du coût de revient. De plus, la qualité de la matière première influe directement sur le produit fini. Les industriels cherchent à améliorer cette qualité, par la maîtrise de leur amont et la France a largement développé une politique contractuelle, dans un contexte interprofessionnel.

Dans la perspective européenne, l'approvisionnement est une préoccupation des industriels bretons (voir enquête de l'Observatoire sur "les IAA Bretonnes et 1992")(1) qui estiment avoir une position moins favorable que leurs concurrents.

L'Espagne et la Belgique sont deux pays très dynamiques sur lesquels les professionnels portent une attention particulière estimant qu'ils sont parmi leurs principaux concurrents actuels ou potentiels et qu'ils disposent d'atouts structurels (voir groupe de travail "légumes" et les résultats de l'enquête de l'Observatoire).

---

1- résultats d'enquêtes à paraître en mars 1989. Observatoire Economique de IAA de Bretagne et COCEB.

La Belgique produit presque les mêmes légumes que la Bretagne et l'activité en légumes surgelés est importante. Elle concurrence les produits français à l'exportation mais également sur notre propre marché intérieur : elle détient, dans notre pays, entre 70 et 80 % du marché des collectivités et la France est son principal client (39 % des exportations belges de légumes transformés).

L'Espagne possède un énorme potentiel de production en légumes méditerranéens, mais aussi en produits de zones tempérées, grâce à l'irrigation qui se développe dans certaines régions. L'entrée dans la CEE a eu pour conséquence une augmentation de la production de légumes. L'industrie pourrait se développer à la faveur de cette augmentation de production. Actuellement, on assiste d'ailleurs, à l'essor de l'industrie de surgélation. L'Espagne est, dans ce domaine au moins, susceptible de devenir un sérieux concurrent dans les années à venir.



## DEMARCHE ET CHAMP DE L'ETUDE

Cette étude concerne les industries de la transformation des légumes, appertisation et surgélation. Les secteurs de la déshydratation, des plats cuisinés ou de la quatrième gamme ont été exclus du champ d'analyse eu égard à leur faible poids économique en Bretagne (déshydratation), à l'utilisation réduite de légumes dans les préparations (plats cuisinés) ou au caractère spécifique de l'activité et des entreprises concernées (4e gamme).

Ce travail a été réalisé à partir d'enquêtes et différents contacts établis auprès d'organisations professionnelles et d'entreprises françaises et étrangères :

12 entreprises ont été enquêtées en BRETAGNE

4 entreprises dans la région LOGROÑO en Espagne (Vallée de l'Ebre)

4 entreprises dans les FLANDRES en Belgique.

Les Organismes professionnels contactés ont été les suivants :(1)

### FRANCE :

AFIDEM Paris, ANIFELT Paris, CERAFEL Bretagne, CSC Paris, CTIFL Paris, FNCC Paris, INRA Rennes, ONIFLHOR Paris, UNILEC Quimperlé et Amiens.

### BELGIQUE :

Commissions des Communautés Européennes  
Groupement des fabricants de conserves de légumes, Bruxelles.  
OEITFL Bruxelles  
Union des Fabricants de Légumes Transformés et Surgelés, Roeselare.

### ESPAGNE :

Association ASARIA (groupement de producteurs)  
Association de conserveurs CONSEBRO (San Adrian)  
Chambre d'Agriculture de Logroño.

---

1- La définition des sigles utilisés est en annexe n°2.





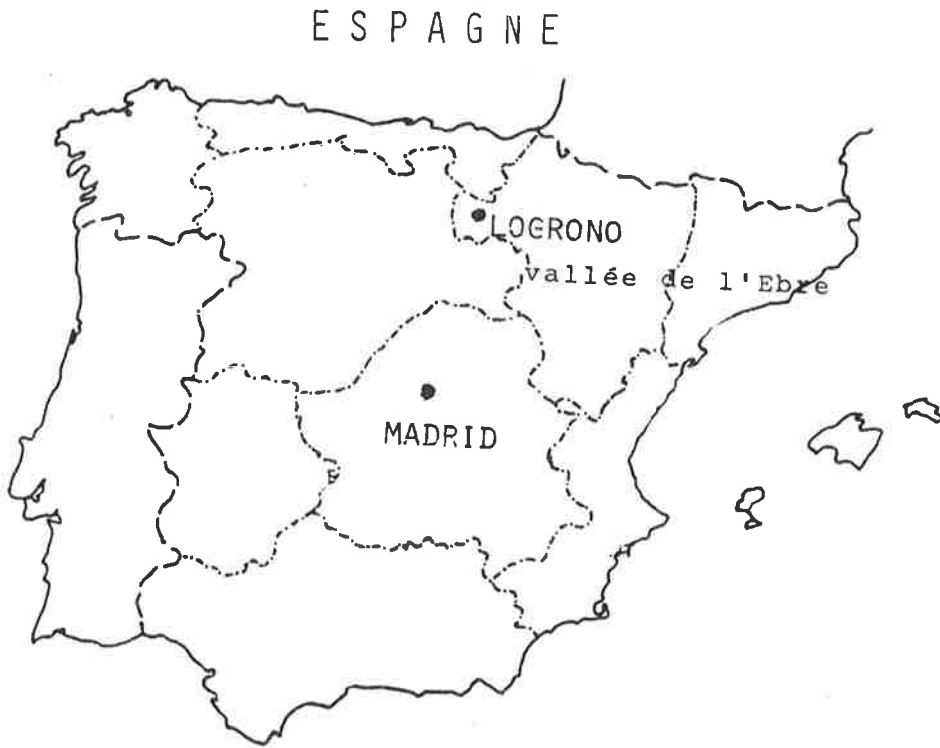
**Les sources statistiques utilisées sont diverses :**

- statistiques officielles du SCEES, du CFCE, de l'IEA (Institut Economique Agricole de Belgique), de l'INS (Institut National Statistique de Belgique), de la Chambre d'Agriculture de LOGROÑO... et des organisations professionnelles (ANIFELT, UNILEC, CERAFEL, FICUR,...),

- éléments recueillis au cours des enquêtes d'entreprises.

Les productions bretonnes de légumes surgelés ont été en particulier estimées à partir des quantités annuelles de légumes frais (sources : UNILEC ou enquêtes) en appliquant les coefficients techniques usuels (voir annexe n°3).







PREMIERE PARTIE

LA TRANSFORMATION DES LEGUMES EN BRETAGNE,  
EN FRANCE, EN BELGIQUE ET EN ESPAGNE



La France est le principal pays transformateur de fruits et légumes en Europe. Elle est largement en tête en matière de légumes appertisés et devance la Grande-Bretagne et la Belgique en légumes surgelés (tableau n°2).

**Tableau n°2 : L'industrie des fruits et légumes transformés dans les pays de la CEE (estimations 1986).**

En Millions de Francs de Chiffre d'Affaires	CONSERVES					LEGUMES
	Légumes	Champignons	Tomates	Fruits au Sirop	Confitures	SURGELES
Belgique	1000					1000
Allemagne	500				1200	340
Danemark	160					
Espagne	1500		800			250
France *	3700	1200	480	1800	1500	1300
Grande-Bretagne	1500				1400	1115
Grèce			880	1300		
Italie	1000	80	4080	1200	420	615
Irlande	150					
Néerland	1600	1000			230	350
Portugal			450			

**Source :** Commissariat Général du Plan (1988) (Données ANIFELT)

\* 1987

L'objectif de cette partie est de situer la position de la Bretagne et d'analyser les principales caractéristiques de ce secteur d'activité.

Après une étude des structures et performances de l'industrie bretonne resituée dans l'espace français, l'analyse portera dans un deuxième chapitre sur l'économie de ce secteur en Belgique et en Espagne.



**Tableau n°3 : Les entreprises ayant des établissements de transformation de légumes en Bretagne**

ENTREPRISES		ETABLISSEMENTS BRETONS DE LEGUMES DE TRANSFORMATION	
N O M	Forme	nbre	Localisation
ARTIMOR	S.A.	1	Saint-Martin des Champs
BOUTET-NICOLAS	SICA	3	Rosporden (x2), Carhaix-Plouguer
CECAB (Centrale Coop. Agric. Bretonne)	SICA	3	Locminé, Lanvenegen, Pont-Aven
COMPAGNIE BRETONNE DE L'ARTICHAUT (CBA)	SICA	2	Plouénan, Saint-Pol-de-Léon
COMPAGNIE BRETONNE DU SURGELE	S.A.	1	Guipavas
FONDARMOR	S.A.	1	Plouénan
GELAGRI	SICA	2	Landerneau, Loudéac
KERSUGEL (*)	S.A.	1	Maei-Carhaix
LORCY J.M.	S.A.	1	Locoal-Mendon
PENY (*)	S.A.	1	Bannalec
RAVALLEC	S.A.	1	Concarneau
SAUPIQUET (*)	S.A.	1	Saint-Avé
SOCIETE DES PROPRIETAIRES REUNIS	S.A.	2	Rosporden, Hennebont
SIALE (Sté Industrielle du Légume)	SICA	2	Gourin, Loudéac

(\*) : entreprises dont le siège social ne se trouve pas en Bretagne.

## CHAPITRE 1 : L'INDUSTRIE BRETONNE DE TRANSFORMATION DES LEGUMES : STRUCTURES ET PERFORMANCES

La Bretagne est une région où l'industrie agro-alimentaire est fortement implantée. L'industrie de la viande est de loin, le secteur le plus développé ; elle assure presque la moitié de l'emploi dans les IAA et dégage plus de 40 % du chiffre d'affaires et de la valeur ajoutée agro-alimentaire (graphique n°1).

Le secteur de la conserve (code 37 de la NAP (1)) qui regroupe les conserves de légumes (appertisés et surgelés) (3702), les conserves de poissons et les plats cuisinés, est la quatrième activité après l'industrie de la viande, l'industrie laitière et le travail du grain.

Le secteur des légumes transformés qui a réalisé, en 1986, un chiffre d'affaires de près de deux milliards de francs, ne représente que 3 % du chiffre d'affaires agro-alimentaire breton. Néanmoins, la valeur ajoutée dégagée par ce secteur s'élève à 526 millions de francs, soit 7,4 % du total des industries agro-alimentaires bretonnes en 1986. Les légumes transformés sont donc une activité génératrice de forte valeur ajoutée (graphique n°2).

### 1- LES STRUCTURES INDUSTRIELLES :

#### 1.1 Un secteur très concentré :

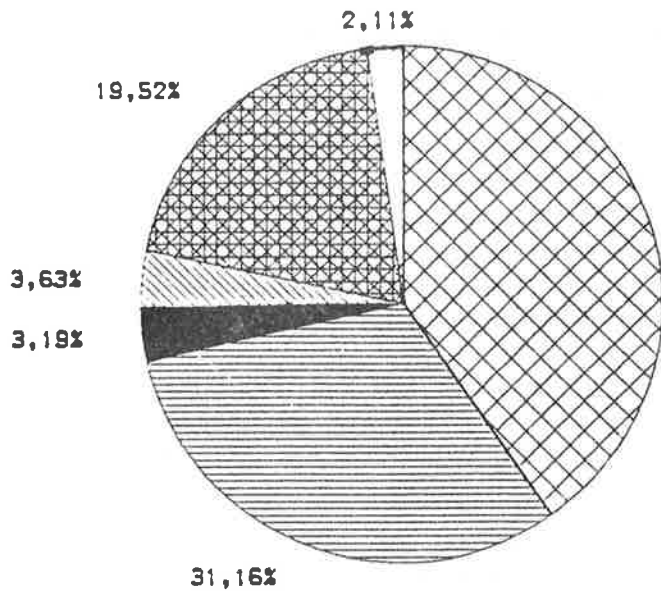
Quatorze entreprises ont des implantations en Bretagne. Le nombre d'établissements bretons de ces entreprises s'élève à 22 (tableau n°3). Neuf d'entre elles fabriquent des légumes appertisés, et huit des surgelés. Trois entreprises produisent à la fois les deux types de produits.

Sur ces quatorze entreprises, trois n'ont pas leur siège social en Bretagne. Il s'agit de Saupiquet, de Kersugel et de Peny. Cette dernière est une filiale d'un groupe industriel britannique.

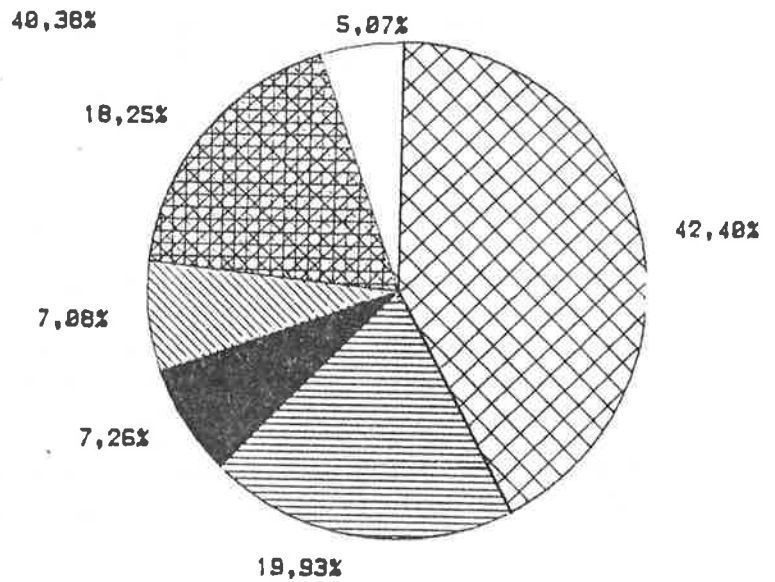
Neuf entreprises sont des sociétés anonymes, et cinq des SICA. Celles-ci ont toutes des capitaux appartenant majoritairement à des coopératives ; CECAB, COOPAGRI (Gelagri), UNICOPA (SIALE), Coopérative de St Yvi (Boutet-Nicolas) et SICA de St Pol de Léon (C.B.A.).

GRAPHIQUE N°1: IMPORTANCE RELATIVE DES I.A.A. EN BRETAGNE  
(1986)

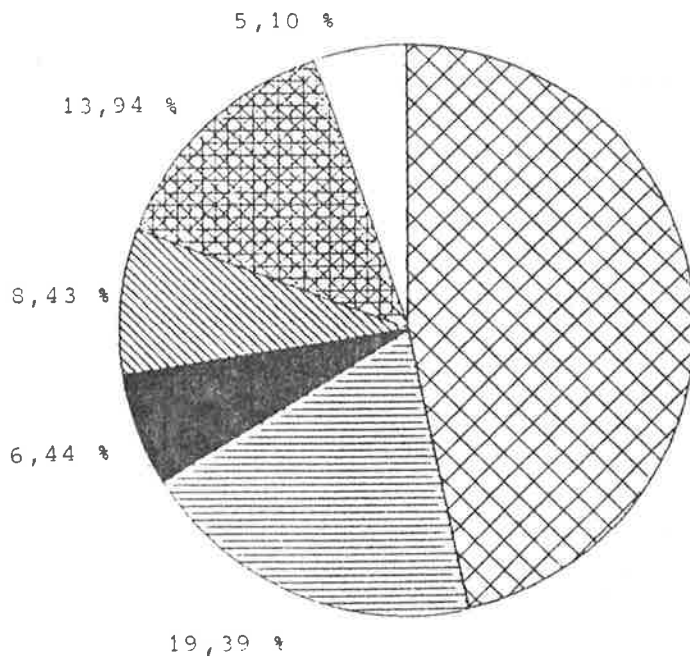
EN % DU CHIFFRE D'AFFAIRES



EN % DE LA VALEUR AJOUTÉE



EN % DE L'EMPLOI



LEGENDE

- 46,79 % industrie de la viande
- industrie laitière
- conserves de légumes (appertisées et surgelées)
- conserves de poissons et plats cuisinés
- travail du grain
- autres IAA

SOURCE : D'APRÈS SCEES

En légumes appertisés, les trois premières entreprises implantées en Bretagne ont réalisé, en 1987, 83 % des tonnages (n'ont été pris en compte que les tonnages réalisés dans les établissements bretons de ces entreprises). Il s'agit de la CECAB, de Boutet-Nicolas et de Peny (Tableau n°4).

**Tableau n°4 : Structure des entreprises d'appertisation bretonnes, en 1987**  
(en tonnes demi-brut par an)

Classes de Production	Nombre	Tonnage Moyen	Part de Production
< à 10 000	4	11 500	5 %
de 10 000 à 50 000	2	31 000	12 %
50 000 et plus	3	206 000	83 %
TOTAL	9	248 000	100 %

**Source** : enquêtes

Au niveau national, la France comptait, en 1986, 90 entreprises. Les cinq premières (Bonduelle, Boutet-Nicolas, CECAB-CGC, Société des Propriétaires Réunis et Saupiquet) assuraient 65 % de la production, et les dix premières, 93 %.

Sur les cinq premières entreprises nationales, trois ont leur siège social en Bretagne, et Saupiquet est implanté dans la région.

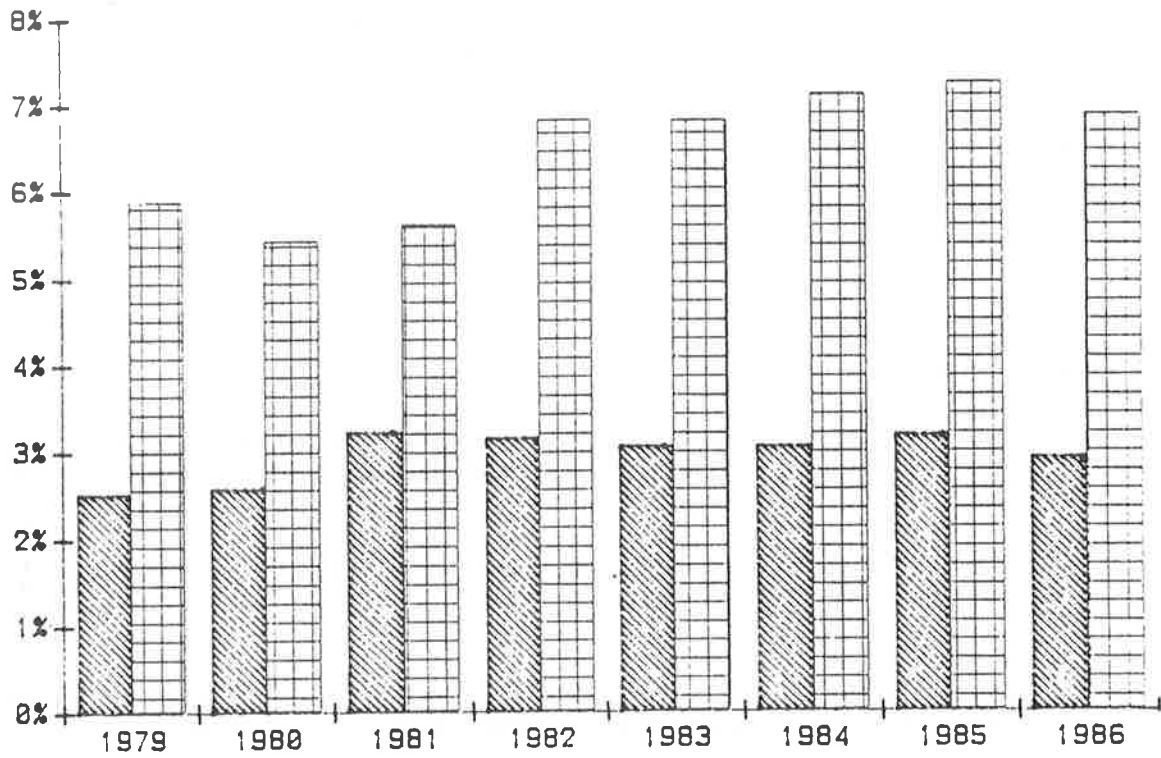
En légumes surgelés, les deux premières entreprises (GELAGRI et la SIALE) ont assuré 71 % de la production, en 1988, et les quatre premières, 90 % (Tableau n°5).

**Tableau n°5 : Structure des entreprises de surgélation bretonnes (estimations pour 1988)**  
(en tonnes nettes par an)

Classes de Production	Nombre	Tonnage Moyen	Part de Production
< à 5 000	4	9 500	10 %
de 5 000 à 30 000	2	19 000	10 %
30 000 et plus	2	70 000	71 %
TOTAL	8	98 500	100 %

**Source** : enquêtes.

GRAPHIQUE N°2 : PART DU SECTEUR DE LA TRANSFORMATION  
DES LEGUMES DANS LES IAA BRETONNES



SOURCE : SCEES

 CHIFFRE D'AFFAIRES

 VALEUR AJOUTEE

La transformation des légumes est un secteur industriel très concentré où subsistent cependant de petites unités de production. Les industriels pensent que la restructuration du secteur devrait se poursuivre. Cette évolution dépendra de la capacité des petites unités à se maintenir sur des segments de marché permettant d'exploiter leurs facultés d'adaptation et la souplesse de leur fonctionnement. Les entreprises les plus grandes ne sont pas à l'abri de cette tendance car la concurrence est vive. Sur des marchés de produits banalisés, elle porte essentiellement sur les prix.

Les unités les plus importantes du secteur sont, en Bretagne, des entreprises à capitaux en majorité d'origine coopérative. C'est une seconde caractéristique industrielle de ce secteur.

### 1.2 Un secteur coopératif important :

D'une manière générale, l'industrie agro-alimentaire bretonne est caractérisée par un secteur coopératif très développé.

Dans le secteur des légumes, la part du chiffre d'affaires réalisée pour les coopératives se situe, selon les années, entre 30 et 40 % en Bretagne (33 % en 1986), contre 20 % pour l'ensemble des industries agro-alimentaires françaises (graphique n°3).

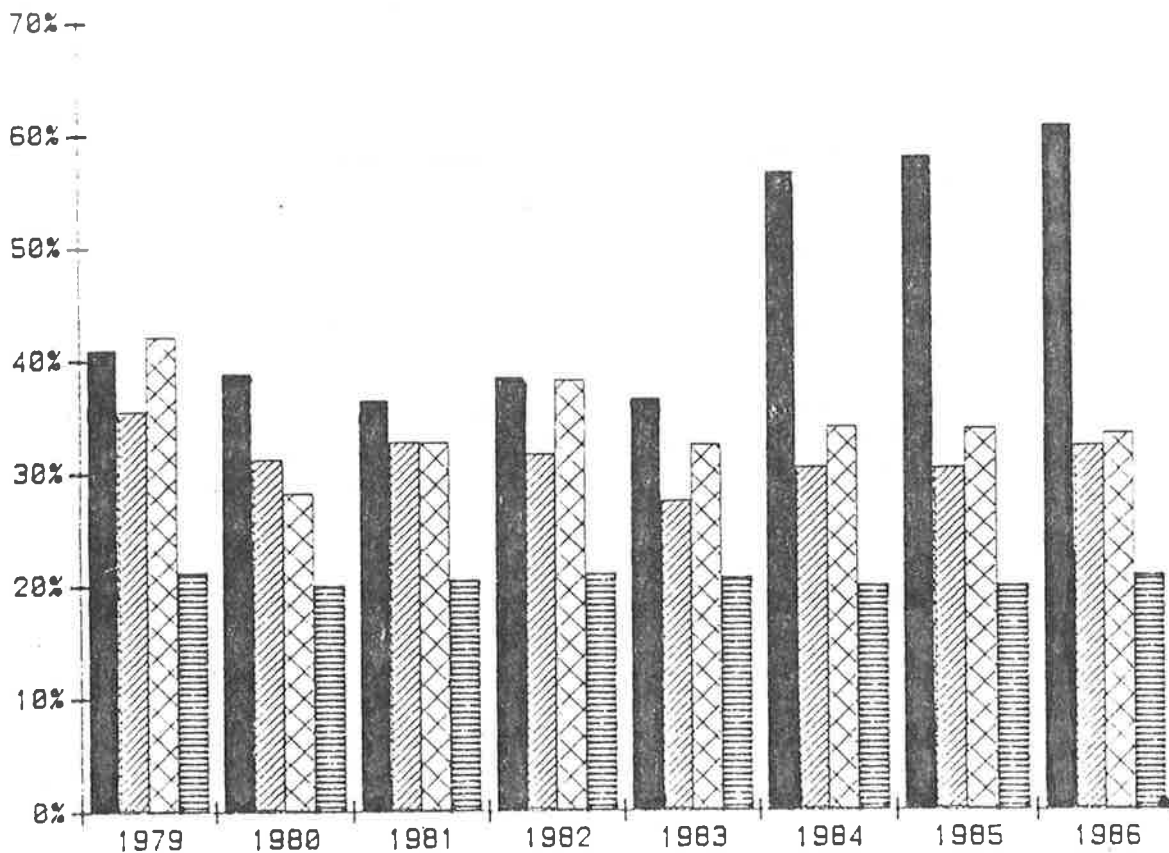
Les quatre grandes entreprises coopératives du secteur (CECAB, UNICOPA, COOPAGRI et la Coopérative de Saint-Yvi) représentant environ 70 % des tonnages produits en légumes appertisés et surgelés (source : enquêtes).

### 1.3 Un niveau de spécialisation élevé :

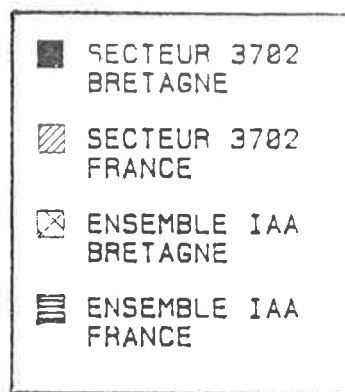
La spécialisation de l'industrie bretonne est très élevée quel que soit le critère (activité légume/autres activités, appertisation/surgélation, types de légumes) et le niveau d'observation (entreprise ou établissement) retenus.

La spécialisation des entreprises du secteur, implantées en Bretagne, est très forte (tableau n°6). En effet, parmi les 14 unités présentes dans la région, six n'ont qu'une seule activité (trois en légumes surgelés, trois en légumes appertisés). Sept entreprises réalisent entre 75 et 92 % de leur activité avec les légumes transformés, l'autre activité étant les conserves de poissons et les plats cuisinés. Une seule entreprise ne réalise que 45 % de son activité dans les légumes transformés, ses autres activités étant également les conserves de poissons et les plats cuisinés.

GRAPHIQUE N°3 : PART RELATIVE DES COOPÉRATIVES DANS LE  
CHIFFRE D'AFFAIRES INDUSTRIEL



SOURCE : D'après SCEES



**Tableau n°6** : Les activités des entreprises implantées en Bretagne, en % du CA.  
(1987)

Nombre d'entreprise	Légume Appertisé	Légume Surgelé	Autres Activités
3	100 %	0	0
3	0	100 %	0
7	75 à 92 %		8 à 25 %
1	45 %	0	55 %

**Source** : enquêtes

La spécialisation est plus forte au niveau des 22 établissements bretons : (tableau n°7). Toutes les usines du secteur réalisent au moins 75 % de leurs tonnages en légumes transformés. Seize sont spécialisées dans la fabrication soit de légumes surgelés, soit de légumes appertisés. Enfin, seulement trois usines ont une autre activité que celle des légumes transformés ; il s'agit, dans les trois cas, d'une fabrication de plats cuisinés.

**Tableau n°7** : Activités des usines bretonnes en 1987 (en % des tonnages produits)

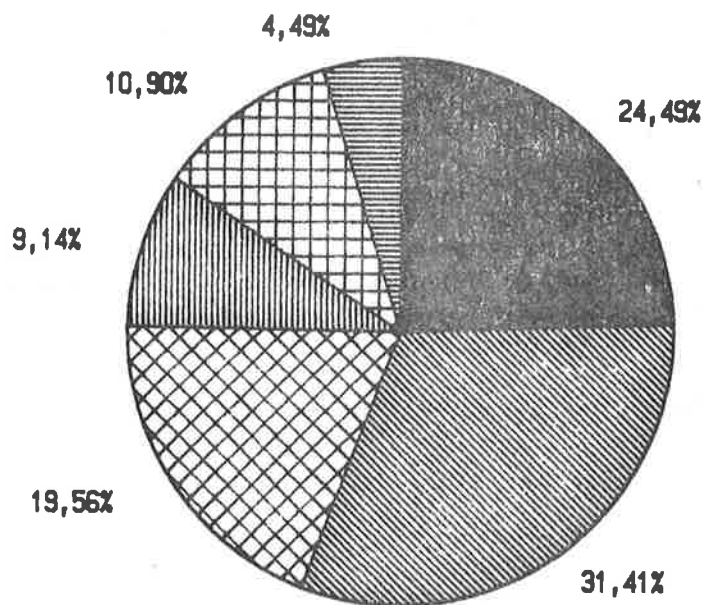
Nombre d'Usines	Légume Appertisé	Légume Surgelé	Autres
8	100 %	0	0
8	0	100 %	0
1	92 %	8 %	0
2	25 %	75 %	0
1	75 %	11 %	14 %
2	75 %	0	25 %

**Source** : enquêtes

Il n'existe pas d'usine monoproduit. Néanmoins, les entreprises bretonnes réalisent en général entre 30 et 35 % de leur tonnage avec un seul produit. C'est le plus souvent le haricot mange-tout. Les petites entreprises sont plus spécialisées que les grandes et se positionnent sur des créneaux particuliers. Elles peuvent réaliser plus de 50 % de leur production avec un seul produit (chou-fleur ou endive par exemple).



GRAPHIQUE N°4 : REPARTITION REGIONALE DE LA PRODUCTION  
DE LEGUMES APPERTISES (1986)



SOURCE : D'APRES C.F.C.

- BRETAGNE
- ▨ PICARDIE
- ⊠ NORD
- ▤ CENTRE
- ▥ AQUITAINE
- ▧ AUTRES REGIONS

Toutes les entreprises bretonnes réalisent plus de 50 % de leur activité avec deux produits. Dans le cas des légumes appertisés, il s'agit du haricot et du pois. Pour les surgelés, il s'agit le plus souvent du haricot et de l'épinard.

## 2- L'EVOLUTION DU SECTEUR DES LEGUMES TRANSFORMES EN BRETAGNE :

### 2.1 La Bretagne dans l'activité nationale :

La production bretonne de légumes transformés se répartit pour environ un tiers en produits surgelés, et deux tiers en appertisés.

La Bretagne est la deuxième région française productrice de légumes appertisés, avec environ 238 000 tonnes en 1986, derrière la Picardie. Elle assure 24 % de la production nationale (960 000 tonnes en 1986). Les régions du Nord et de la Picardie réalisent, à elles seules, plus de 50 % des tonnages nationaux (graphique n°4). La part de la Bretagne dans la production nationale est relativement stable sur le long terme (graphique n°5), même si la production progresse globalement, bien qu'irrégulière (graphique n°6).

A l'échelle française (graphique n°7), la Bretagne assure plus de 30 % de la production de céleris, de macédoine, d'épinards, de haricots et plus de 20 % des endives, petits pois, haricots en grain et choux de Bruxelles.

La Bretagne occupe la première place dans la production de légumes surgelés, avec un tonnage estimé à 90 000 tonnes en 1986, soit 40 % de la production nationale (225 000 tonnes en 1986) (1). Les industriels bretons prévoient 100 000 tonnes pour 1988 (graphiques n°8 et 9).

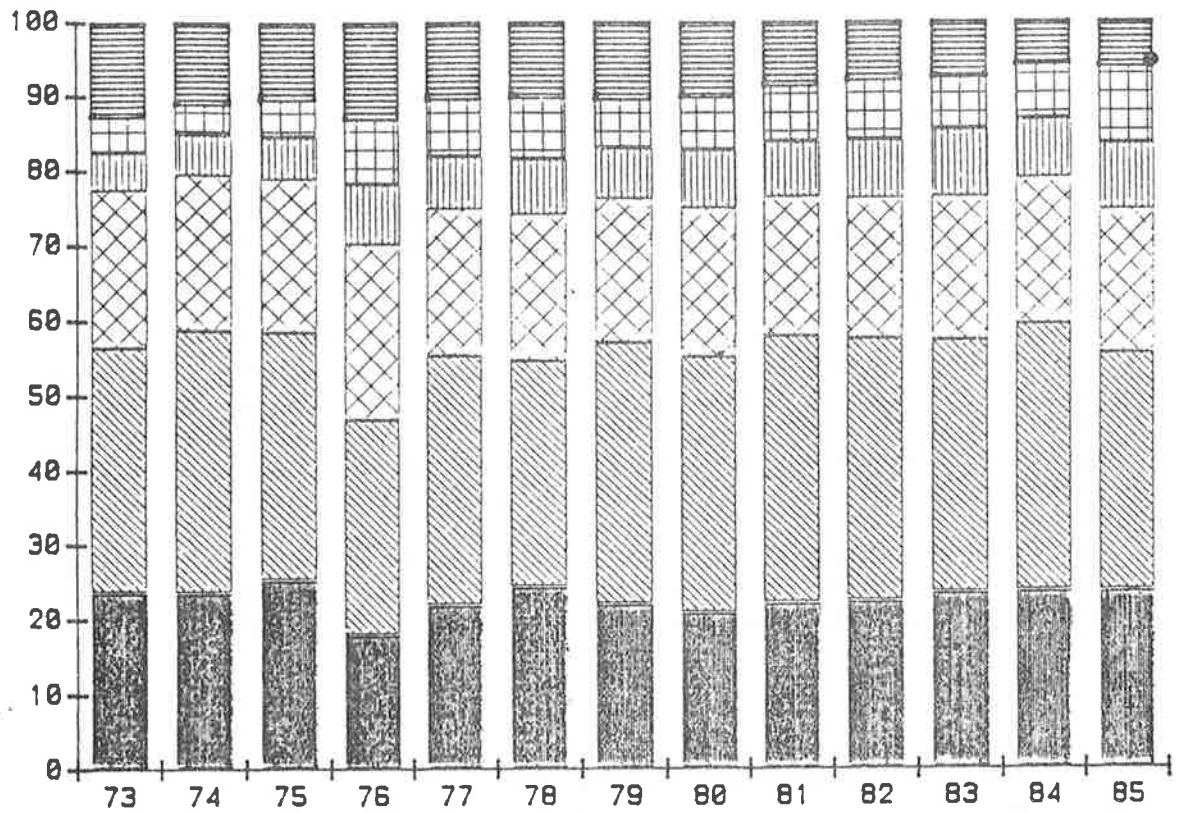
La région est le principal producteur français de flageolets, de choux-fleurs (plus de 75 % des tonnages nationaux en 1986) (graphique n°10), haricots et épinards (40 à 50 %). Toutefois, cette part relative est variable selon les années, comme en choux-fleurs où elle est passée de 27 à 77 % entre 1985 et 1986.

Dans un marché en expansion, la production régionale de légumes surgelés augmente, en particulier depuis le début des années 80, mais moins rapidement qu'au niveau national. Ainsi, la part bretonne dans la production nationale, diminue sensiblement même si elle reste élevée, de l'ordre de 40 % (graphique n°8).

---

1- Les productions de légumes surgelés bretonnes et françaises correspondent aux productions de surgelés destinées à la consommation directe et à une seconde transformation industrielle.

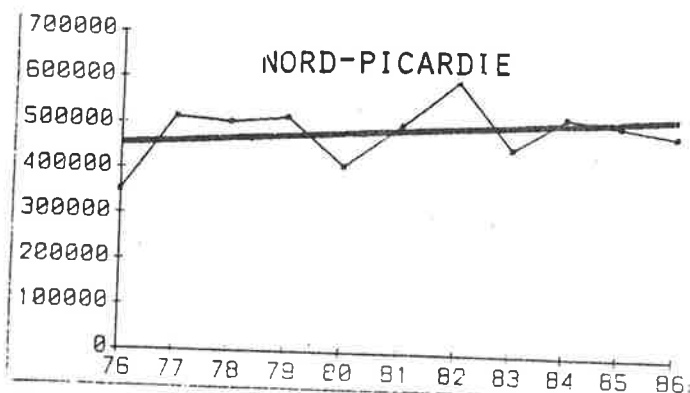
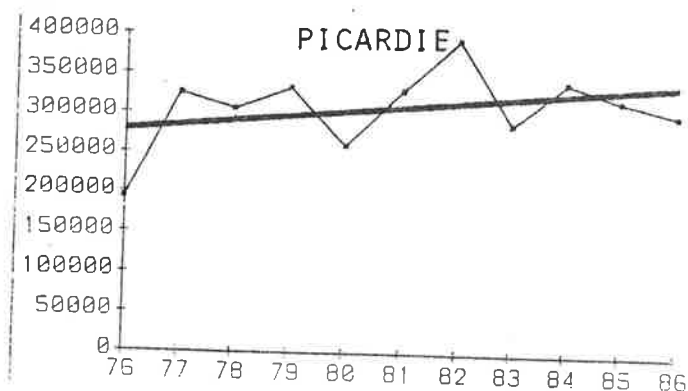
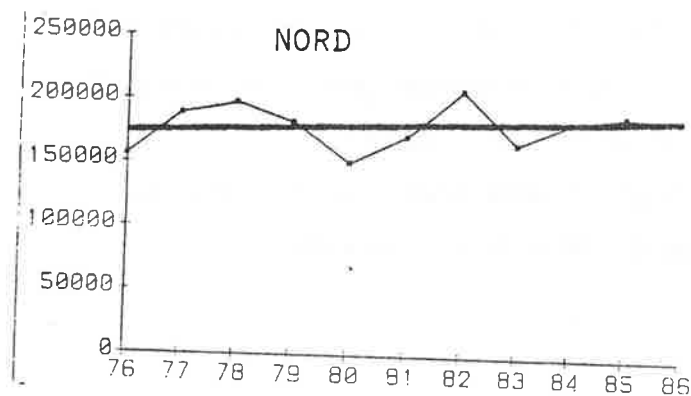
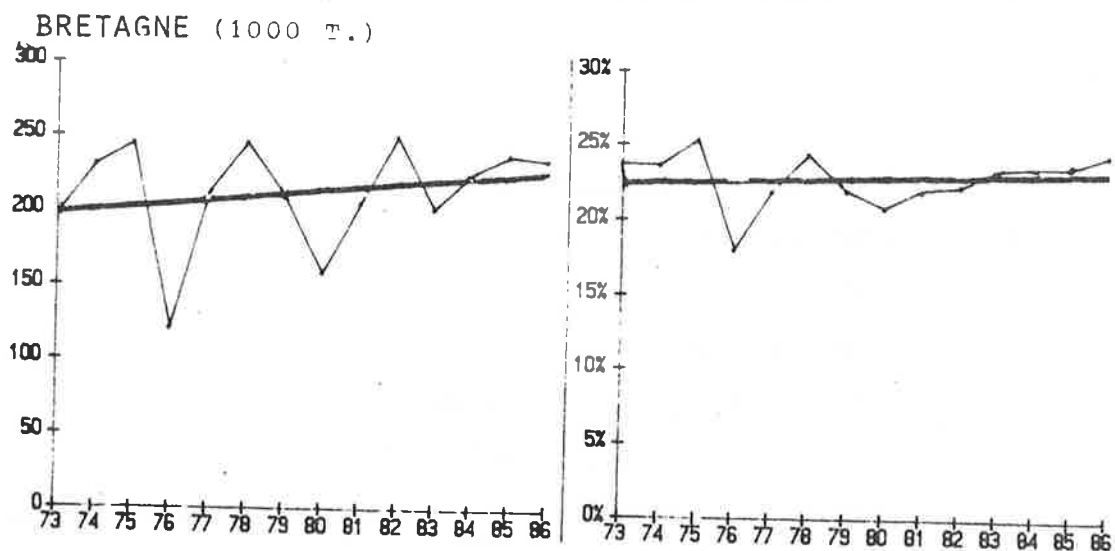
GRAPHIQUE N°5 : EVOLUTION DE LA REPARTITION REGIONALE  
DE LA PRODUCTION DE LEGUMES APPERTISES



SOURCE : D'APRES C.F.C.

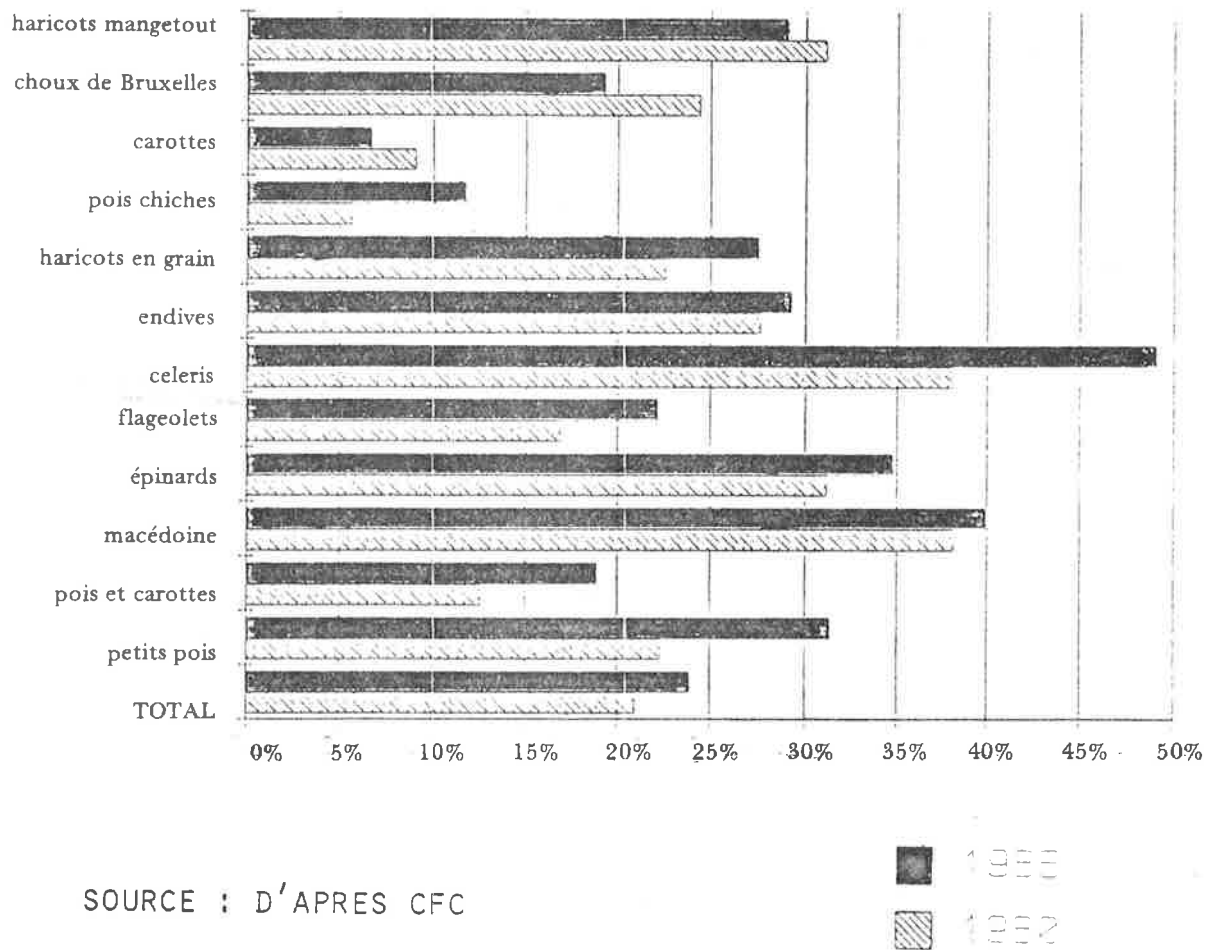


GRAPHIQUE N°6 : EVOLUTION REGIONALE DE LA PRODUCTION DE  
 LEGUMES APPERTISES EN FRANCE (tonnes)

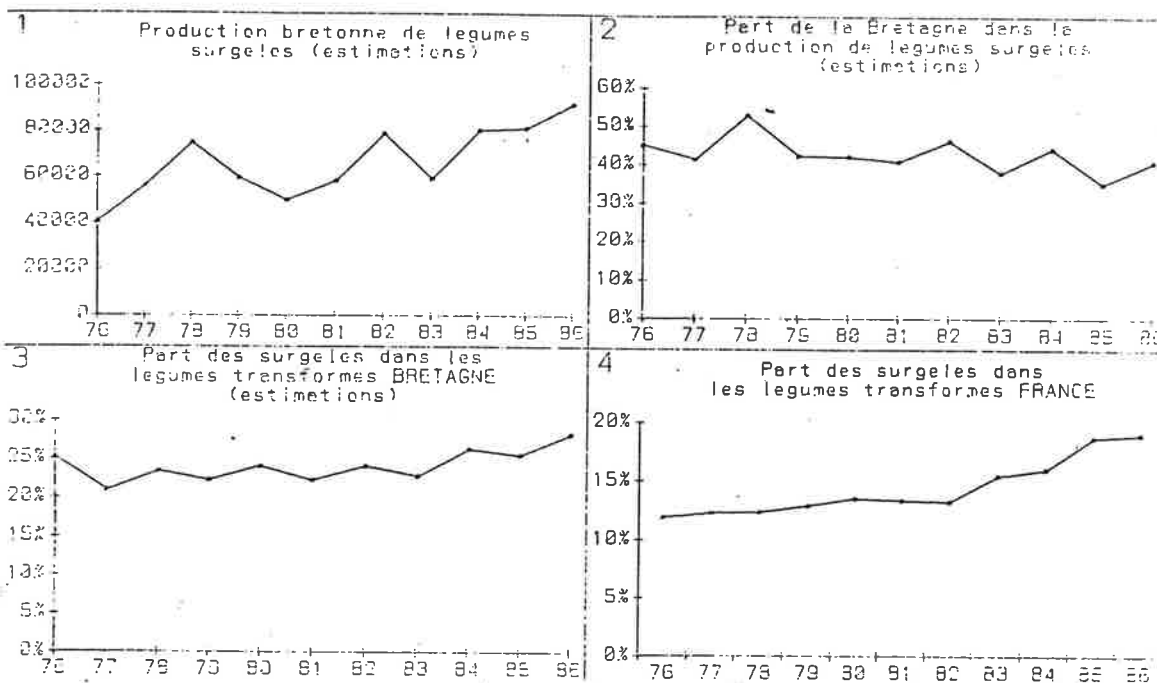


SOURCE : D'APRÈS CFC

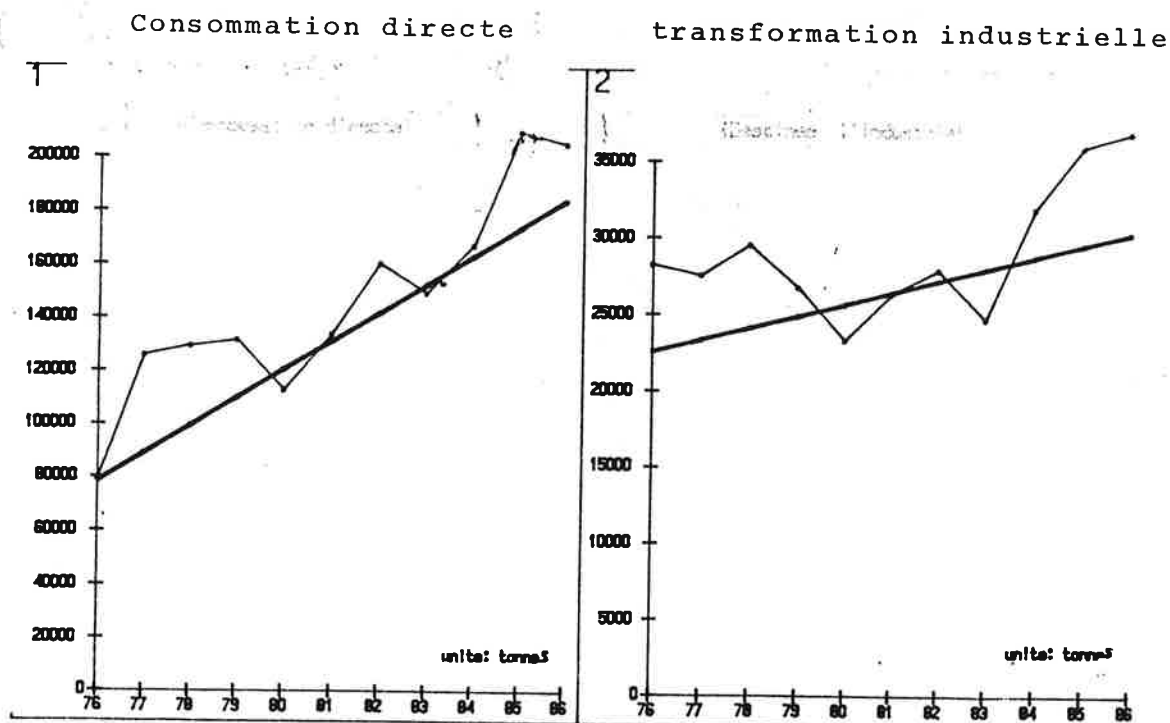
GRAPHIQUE N°7 : PART DE LA BRETAGNE DANS LA PRODUCTION FRANÇAISE DE LEGUMES APPERTISES



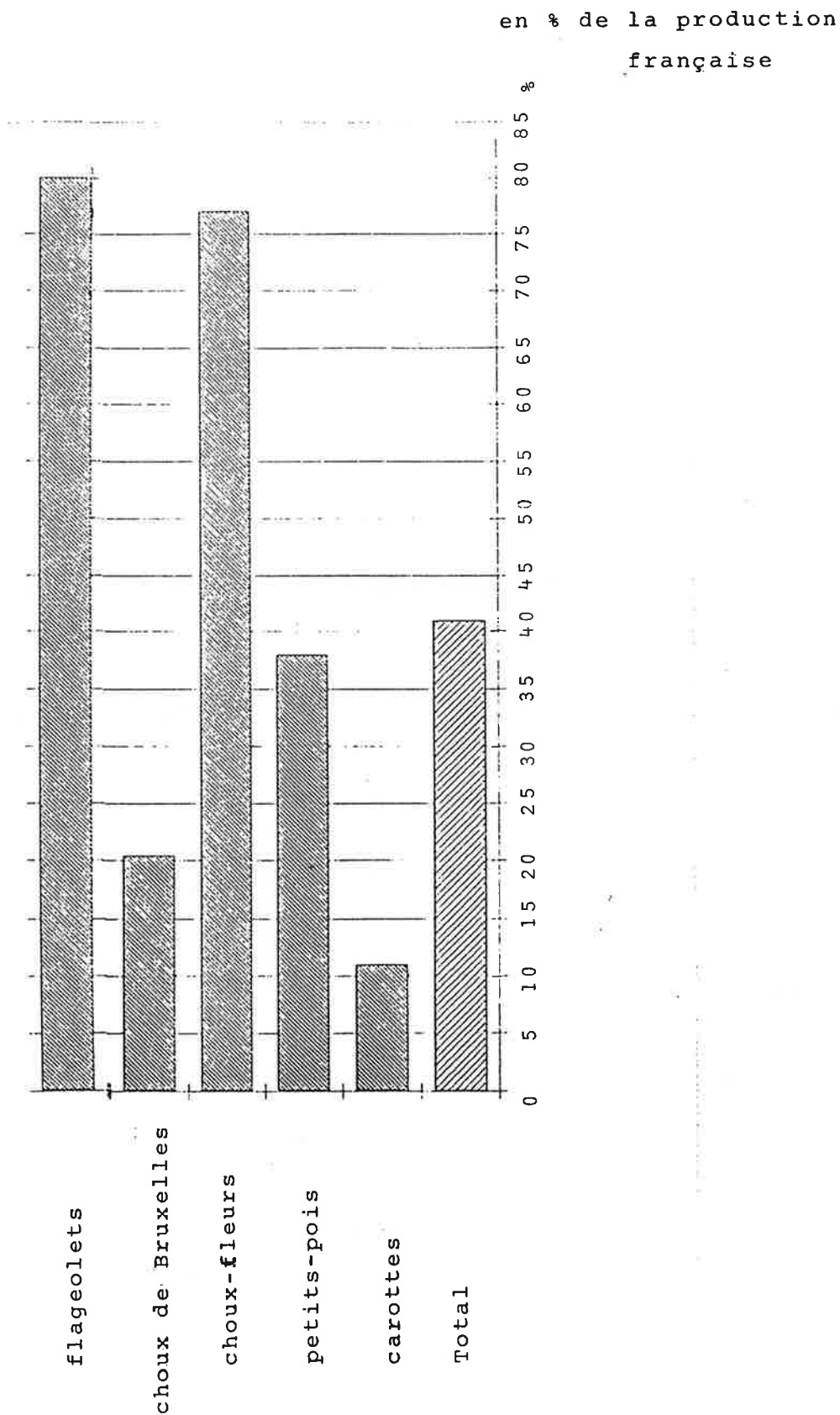
**GRAPHIQUE N°8 : EVOLUTION DE LA PRODUCTION BRETONNE  
DE LEGUMES SURGELES**



**GRAPHIQUE N°9 : EVOLUTION DE LA PRODUCTION FRANÇAISE  
DE LEGUMES SURGELES**



GRAPHIQUE N°10 : PART DE LA BRETAGNE DANS LA PRODUCTION DE  
LEGUMES SURGELES (1986)



## 2.2 La diversité de la production de légumes transformés :

Trois produits représentent environ 70 % de la production de légumes appertisés en Bretagne. Il s'agit des haricots mange-tout (le tiers), des petits pois (un cinquième) et de la macédoine (14 %) (graphique n°11). Cette répartition correspond sensiblement à la structure de la production nationale. La part plus faible de mélanges de pois et carottes en Bretagne (9 % en Bretagne, 14 % à l'échelle nationale) est compensée par l'importance de la macédoine (14 % contre 11 %).

Les productions dans la région Nord-Picardie sont plus diversifiées, même si les principaux légumes sont identiques (petits-pois, haricots mange-tout, mélanges de pois et carottes, macédoine) : les légumes divers représentent 15 % de la production.

Comme en légumes appertisés, le haricot est la principale production en surgelés avec 30 % des tonnages (prévision 1988), suivi par les épinards (20 %), les choux-fleurs (14 %) et les pois (12 %) (graphique n°12). Cette répartition varie selon les années, en raison de l'irrégularité des productions d'épinards et surtout de chou-fleur, légumes particulièrement sensibles aux conditions climatiques. Ces variations de production se traduisent en particulier dans le cas du chou-fleur par des écarts de prix à l'achat pour le transformateur.

La production de surgelés est plus spécialisée en Bretagne comparée à la moyenne française (graphique n°12 et annexe n°4).

## 2.3 Une situation contrastée selon les produits :

En appertisé, il est possible de regrouper les légumes en trois catégories, compte tenu de l'évolution sur le long terme des tonnages produits en Bretagne (annexe n°5) :

- les productions en baisse : petits pois, artichauts, choux de Bruxelles et haricots en grains,
- les productions stables ou en faible augmentation : les haricots mange-tout, la macédoine, les endives et les épinards,
- les productions en croissance : carottes, pois et carottes, céleris et flageolets.

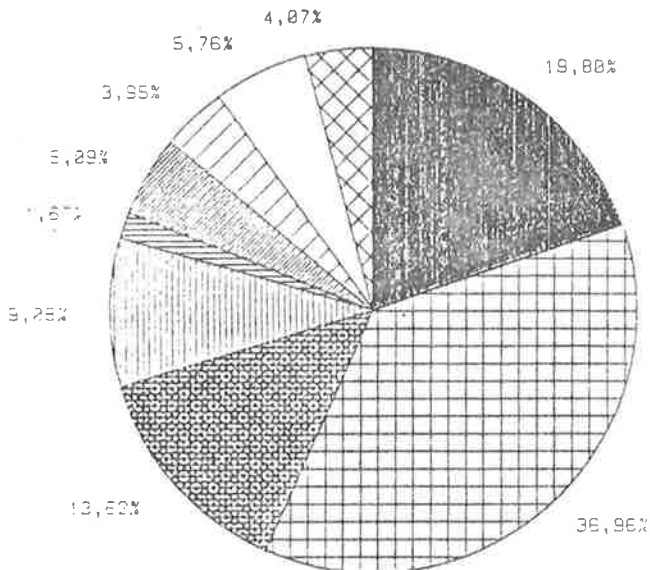
L'évolution de la production bretonne ne coïncide pas nécessairement avec les tendances observées dans la région Nord-Picardie (annexe n°6). En effet, la croissance importante des productions de carottes et mélanges pois-carottes en Bretagne n'a pas d'équivalent en Nord-Picardie. La situation est inverse concernant la macédoine et les haricots mange-tout.

Tout se passe comme si, il devait y avoir un rééquilibrage dans les productions, compte tenu de leur poids respectif dans l'activité de chaque région (graphique n°11).

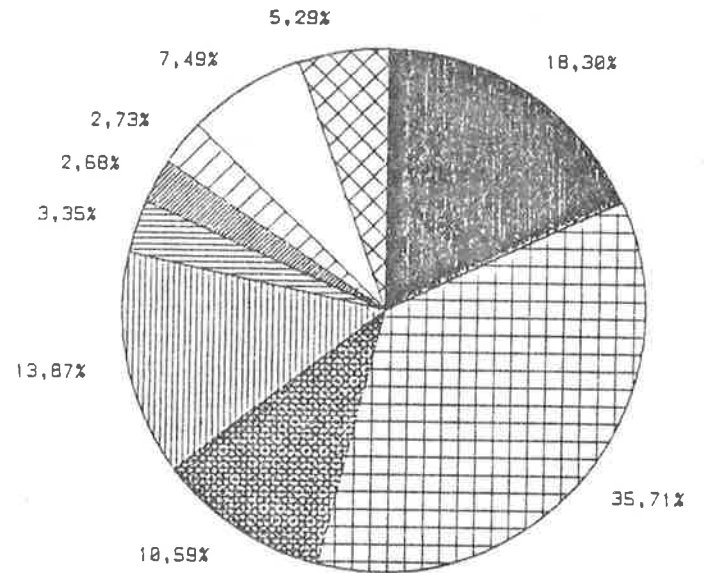


GRAPHIQUE N°11: LES PRODUCTIONS DE LEGUMES APPERTISES EN BRETAGNE, NORD-PICARDIE ET FRANCE EN 1986

BRETAGNE



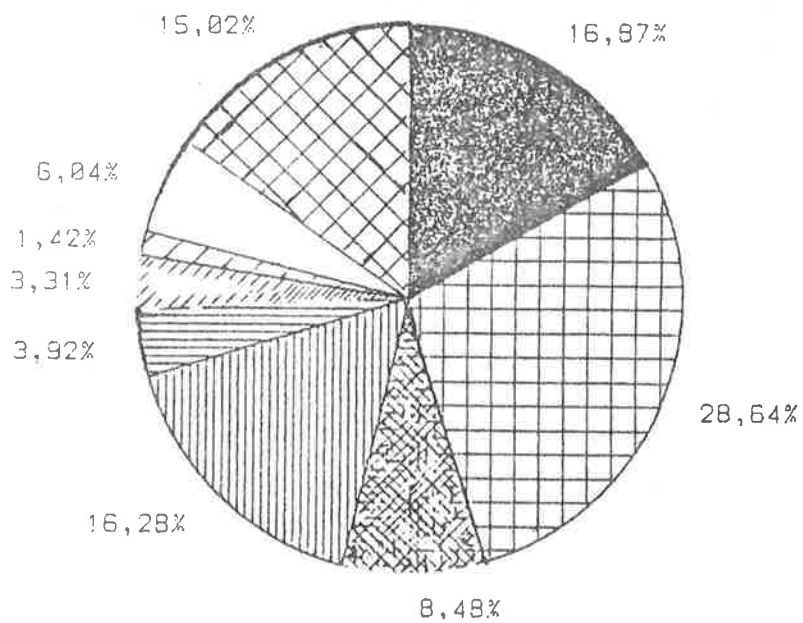
FRANCE



- petits pois
- ▣ haricots mongetout
- ▤ macedoine
- ▥ pois et carottes
- ▦ carottes
- ▧ celeris °
- ▨ epinards °°
- ▩ flageolets
- autres

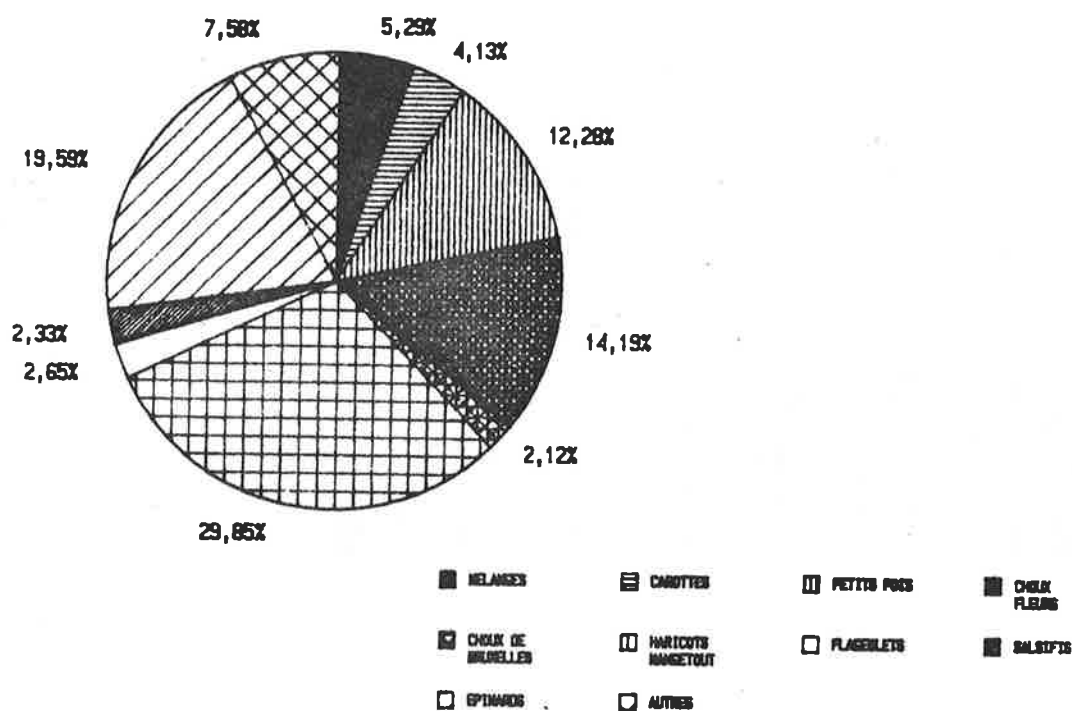
en Picardie : ° :salsifis °° : pois chiche

PICARDIE



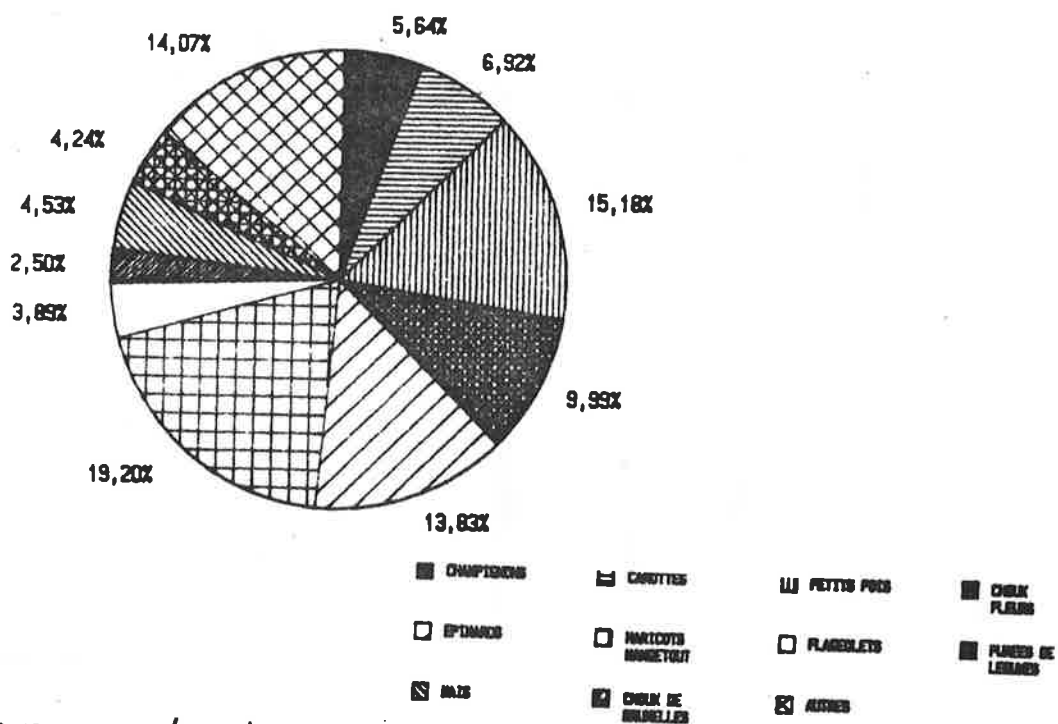
GRAPHIQUE N°12 : PRODUCTION BRETONNE ET FRANCAISE  
DE LEGUMES SURGELES

BRETAGNE



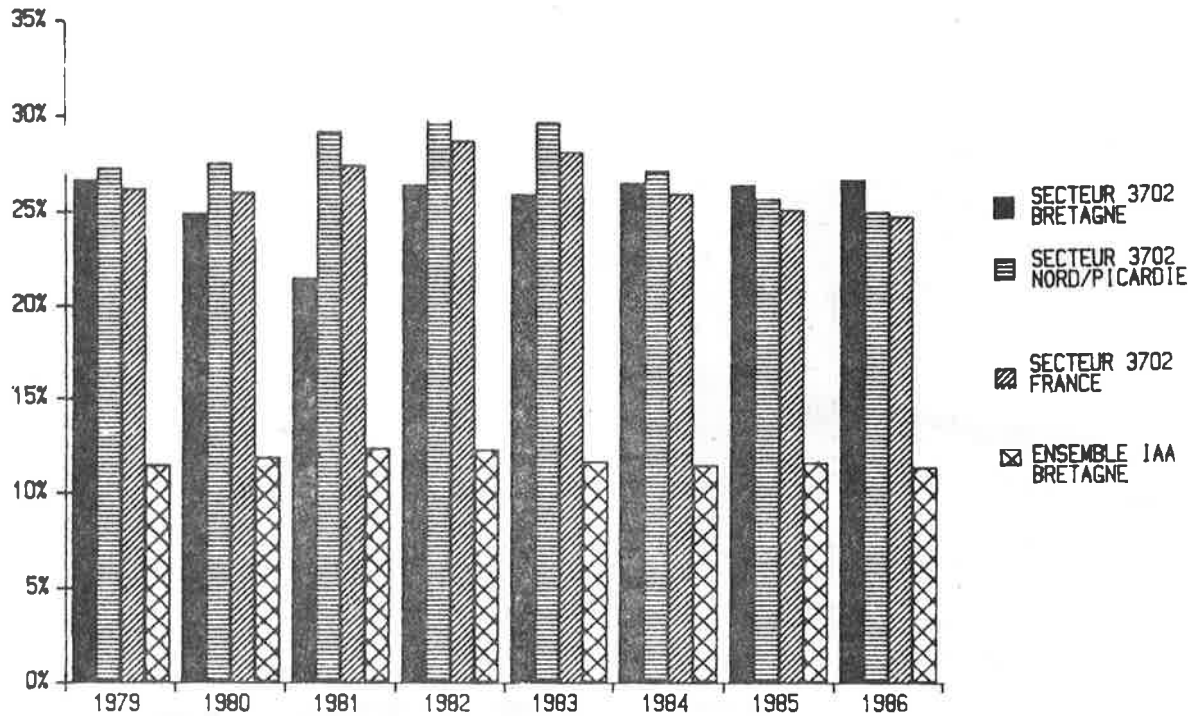
SOURCE : ENQUETES

FRANCE



SOURCE : D'APRES FICUR

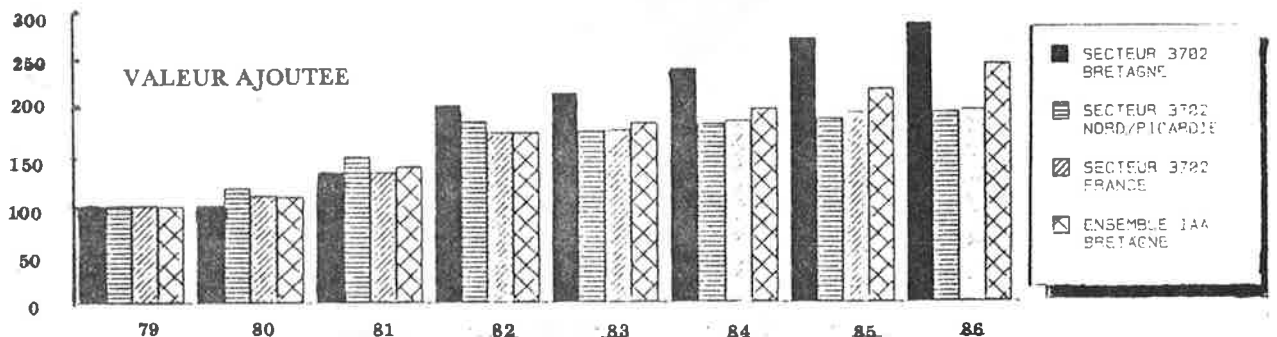
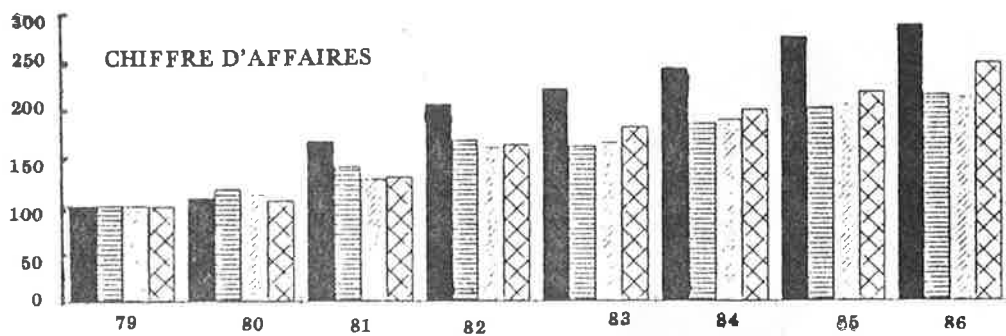
GRAPHIQUE N°13 : EVOLUTION DU TAUX DE VALEUR AJOUTEE DU SECTEUR DE LA CONSERVE DE LEGUME EN FRANCE



SOURCE : D'APRES SCEES

GRAPHIQUE N°14 : EVOLUTION DU CHIFFRE D'AFFAIRES ET DE LA VALEUR AJOUTEE DU SECTEUR DE LA CONSERVE DE LEGUMES

1979 - indice 100



SOURCE : D'APRES SCEES

Les petits pois sont une production en régression dans les deux régions, tandis que la conjoncture est favorable aux flageolets.

Les productions de surgelés pour lesquelles nous disposons d'informations sont toutes en hausse (pois, flageolets, haricots, choux-fleurs) (annexe n°7). Si on distingue les tonnages destinés à la consommation directe et ceux destinés à une seconde transformation industrielle, on constate que le second type de production est en stagnation, voire en diminution.

### 3- LES PERFORMANCES INDUSTRIELLES DU SECTEUR :

#### 3.1 Un secteur dynamique à taux de valeur ajoutée élevé :

Le secteur des légumes transformés est une activité agro-alimentaire où le taux de valeur ajoutée est élevé (environ 25 %) (graphique n°13). En Bretagne, c'est une industrie permettant une bonne valorisation de la production par rapport aux autres secteurs : le taux de valeur ajoutée de l'industrie des légumes est deux fois plus élevé que la moyenne de l'agro-alimentaire breton.

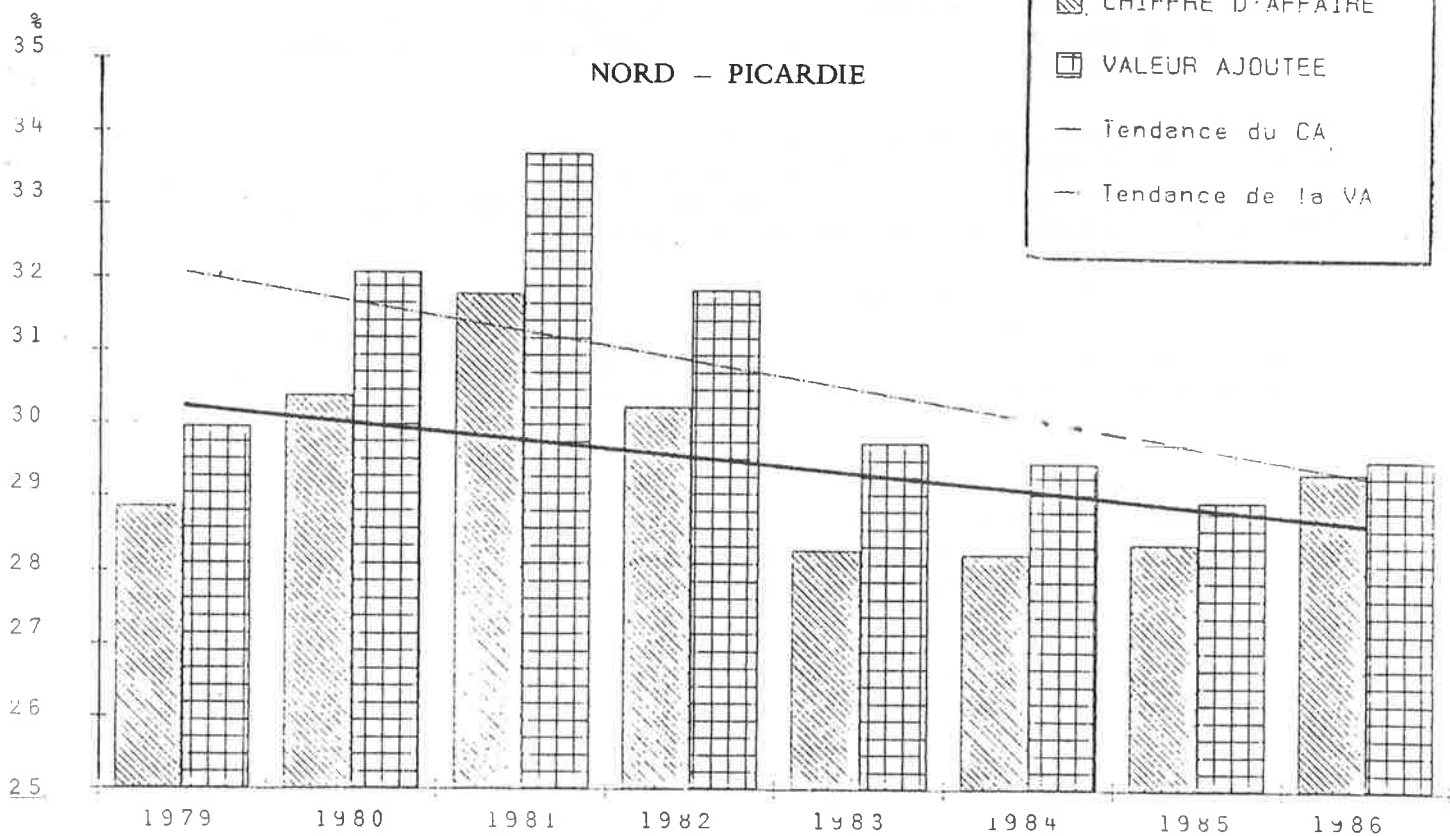
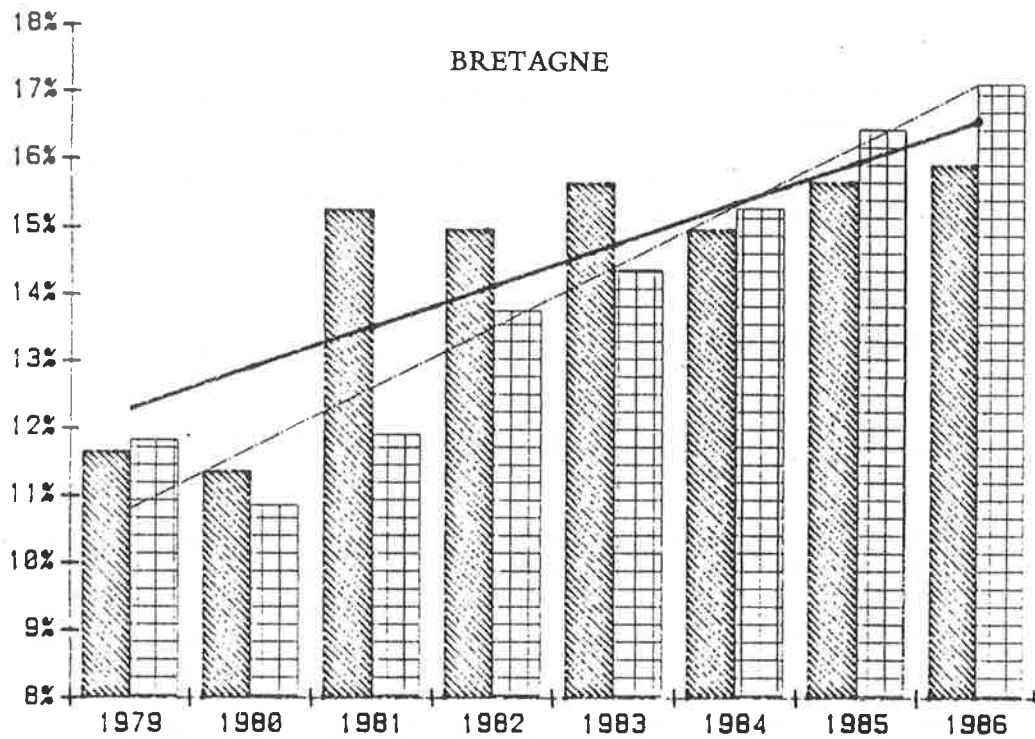
Comparé aux autres régions françaises, les industriels bretons, depuis quelques années, ont amélioré leurs performances : le niveau de valorisation des produits a dépassé la moyenne nationale. Cela est dû en particulier à la modernisation de l'outil industriel (voir plus loin) qui était en retard par rapport au niveau national à la fin des années 70. Par ailleurs, c'est aussi le résultat du développement de la surgélation : en effet, on peut estimer que l'écart de taux de valeur ajoutée entre les entreprises d'appertisation et de surgélation est d'environ 10 points.

Le développement de l'industrie bretonne se vérifie à l'observation de l'évolution de la valeur ajoutée du secteur (graphique n°14). Tandis qu'elle reste relativement constante depuis 1982 au niveau national et en région Nord-Picardie, elle continue sa progression en Bretagne.

L'activité de la région Nord-Picardie a décliné en valeur relative au début des années 80, en particulier en terme de valeur ajoutée (graphique n°15). Par contre, en maintenant son chiffre d'affaires à niveau constant, la Bretagne est passée de 11 à 17 % de la valeur ajoutée nationale.

L'industrie bretonne de la conserve des légumes est donc un secteur dynamique qui renforce sa position à l'échelle française grâce à des efforts importants en matière de valorisation des produits.

GRAPHIQUE N°15 : EVOLUTION DE LA PART RELATIVE DE LA BRETAGNE ET DE LA NORD-PICARDIE DANS L'ACTIVITE DE LEGUMES TRANSFORMES EN FRANCE



SOURCE : SCEES

### 3.2 Une progression importante des investissements industriels :

Les progrès enregistrés résultent d'un effort considérable dans le domaine de l'investissement depuis le début des années 80 (graphique n°16). De 1979 à 1986, les investissements ont été multipliés par 5.

Ils portent essentiellement sur le matériel de production ("outillage") (plus de la moitié des investissements) (tableau n°8).

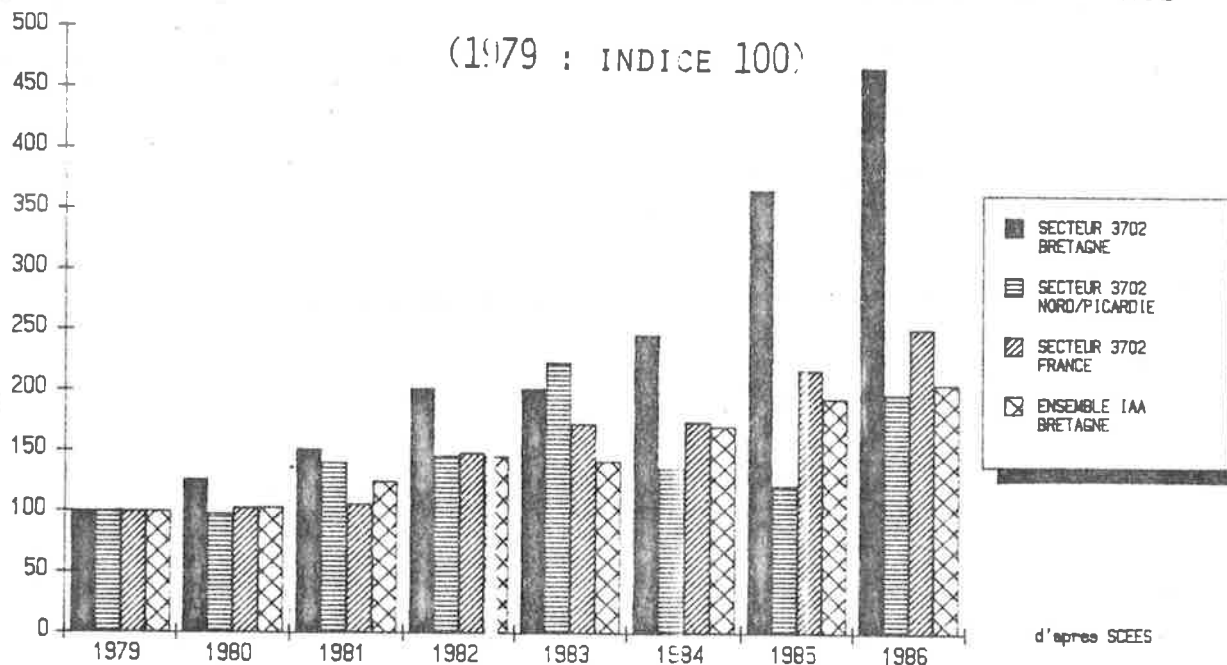
Tableau n°8 : La structure des investissements de 1979 à 1984

	TERRAINS BATIMENTS	CONSTRUC. INSTALLAT.	OUTILLAGE	MATERIEL TRANSPORT	TOTAL
1979 SECTEUR 3702 ENSEMBLE IAA	10 % 5 %	12 % 23 %	75 % 49 %	3 % 13 %	100 % 100 %
1980 SECTEUR 3702 ENSEMBLE IAA	7 % 3 %	19 % 29 %	70 % 53 %	4 % 15 %	100 % 100 %
1981 SECTEUR 3702 ENSEMBLE IAA	7 % 6 %	16 % 32 %	74 % 47 %	3 % 15 %	100 % 100 %
1982 SECTEUR 3702 ENSEMBLE IAA	5 % 4 %	23 % 32 %	69 % 50 %	3 % 14 %	100 % 100 %
1983 SECTEUR 3702 ENSEMBLE IAA	2 % 5 %	18 % 28 %	75 % 54 %	5 % 13 %	100 % 100 %
1984 SECTEUR 3702 ENSEMBLE IAA	2 % 5 %	35 % 21 %	61 % 64 %	2 % 10 %	100 % 100 %

Source : SCEES Bretagne

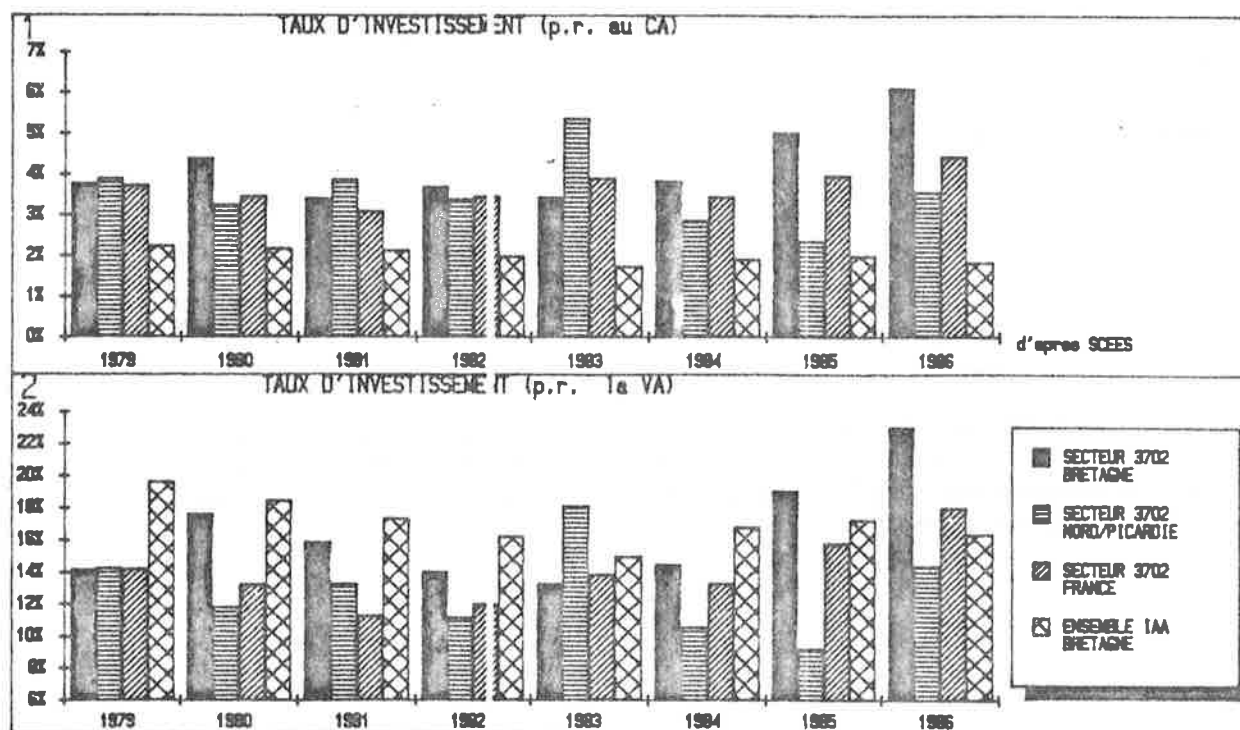
La faiblesse des investissements en logistique (matériel de transport) est due au fait que les groupements de producteurs prennent en charge l'approvisionnement des usines en Bretagne et qu'il s'agit rarement d'investissements spécifiques.

GRAPHIQUE N°16 : EVOLUTION DES INVESTISSEMENTS DANS LE  
 SECTEUR DES LEGUMES TRANSFORMES EN FRANCE



SOURCE : D'APRÈS SCEES

GRAPHIQUE N°17 : EVOLUTION DU TAUX D'INVESTISSEMENT DANS LE  
 SECTEUR DES LEGUMES TRANSFORMES EN FRANCE



SOURCE : D'APRÈS SCEES

Ainsi, le taux d'investissement du secteur (investissements par rapport au chiffre d'affaires ou à la valeur ajoutée) est très élevé en Bretagne comparé aux autres régions et industries agro-alimentaires (graphiques n°17). Il est passé en quelques années de 13 à 23 % de la valeur ajoutée du secteur.

### 3.3 Une productivité du travail stable :

Le secteur emploie en Bretagne environ 2 700 personnes, soit 6,4 % des emplois des IAA bretonnes (graphique n°1). Etant donné le caractère saisonnier des productions, la main d'oeuvre occasionnelle est importante (le secteur occupe 45 % de la main d'oeuvre saisonnière régionale).

La dynamique de croissance du secteur (observée plus haut) ne se traduit pas en terme de productivité du travail. Depuis le début des années 80, celle-ci est relativement stable (en valeur ajoutée ou en chiffre d'affaires par salarié) (graphique n°18). Elle diminue même en francs constants (graphique n°19).

L'utilisation d'une main d'oeuvre abondante, notamment temporaire est l'une des raisons pour laquelle le chiffre d'affaires par salarié est inférieur de moitié par rapport aux autres industries agro-alimentaires. Néanmoins, les entreprises bretonnes ont une productivité supérieure comparée aux autres régions françaises.

Il semble que les efforts de modernisation et d'investissements réalisés dans le secteur ont porté avant tout sur les capacités de production des usines et la valorisation des produits. La priorité accordée à l'amélioration de la transformation a freiné l'accroissement de la productivité du travail.

### 3.4 Une implantation européenne faible :

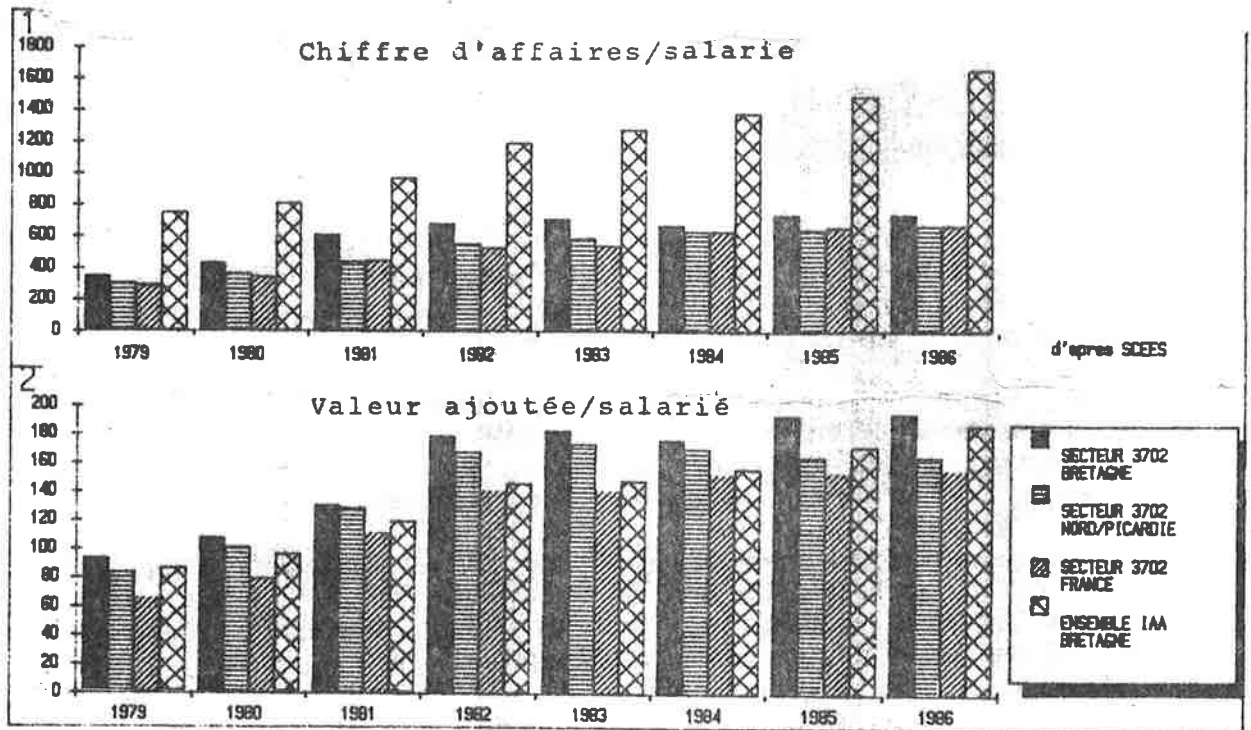
Dans la perspective du Marché Unique de 1992, il est important, pour les entreprises, d'acquérir une dimension européenne.

Certes, les légumes transformés sont des produits de première transformation, qui circulent déjà assez librement en Europe. 1992 n'interviendra pas comme une rupture brutale, dans le secteur des légumes transformés, mais l'abolition des frontières économiques constituera plutôt la dernière étape d'une évolution progressive dans la libre circulation des marchandises.

Dans ce but, les entreprises peuvent exporter à partir du territoire national ou développer des implantations à l'étranger.

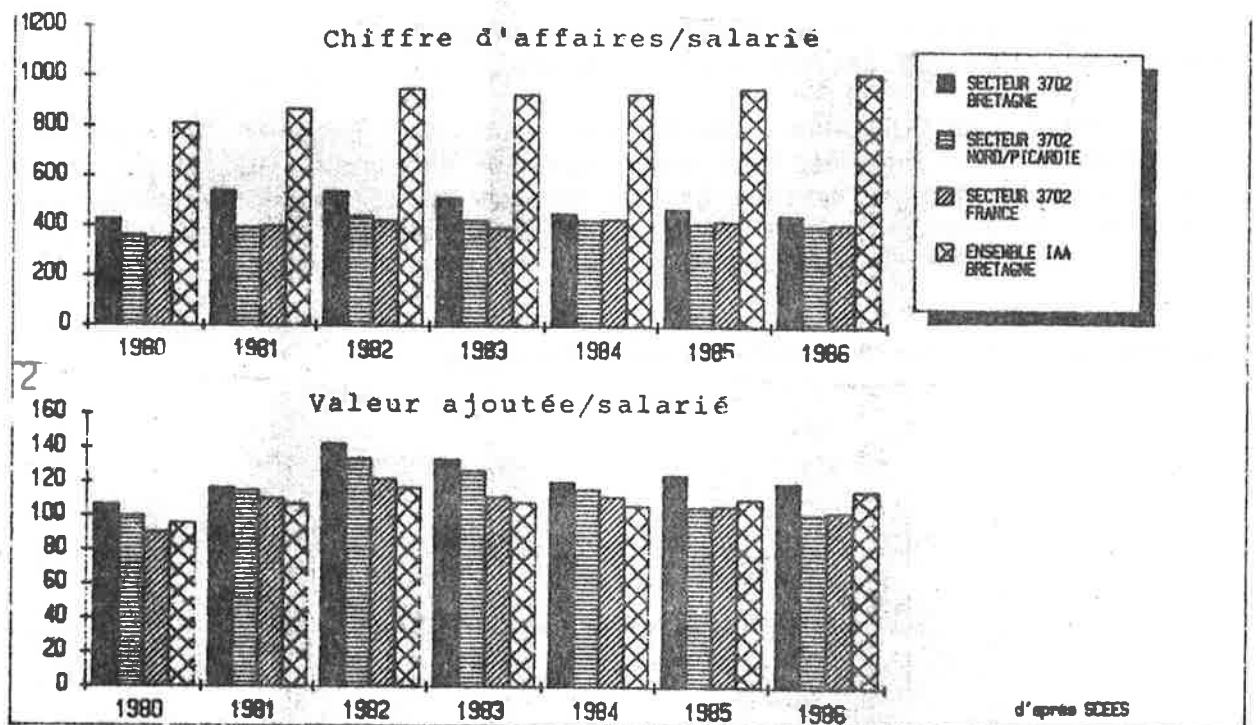


GRAPHIQUE N°18 : EVOLUTION DE LA PRODUCTIVITÉ DU TRAVAIL  
 DANS LE SECTEUR DES LEGUMES TRANSFORMES  
 (FRANCS COURANTS)



SOURCE : D'APRÈS SCEES

GRAPHIQUE N°19 : EVOLUTION DE LA PRODUCTIVITE DU TRAVAIL  
 DANS LE SECTEUR DES LEGUMES TRANSFORMES  
 (FRANCS CONSTANTS)



SOURCE : D'APRÈS SCEES

### 3.4.1 Les exportations :

Les résultats du secteur breton de légumes transformés sont médiocres en termes d'exportations.

En effet, la part du chiffre d'affaires exportée est à peu près constante, de l'ordre de 5 % et se situe très en dessous du niveau français (environ 14 %) et des autres secteurs (graphique n°20). Il est vrai que la Bretagne ne bénéficie pas de la position géographique privilégiée du Nord et de la Picardie. Ces régions se trouvent en effet au coeur du marché européen et à proximité du premier pays importateur de légumes transformés qu'est l'Allemagne de l'Ouest.

Par ailleurs, les statistiques disponibles ne permettent pas de prendre en compte les flux d'exportation à l'intérieur d'une même entreprise transnationale. Le taux très élevé d'exportation de la Nord-Picardie est sans aucun doute lié à la présence de Bonduelle et des cessions entre ses usines françaises et belges.

Enfin, il existe également des stratégies industrielles (pour des entreprises installées dans plusieurs régions) visant à cibler les marchés (nationaux ou exports) en fonction de la localisation de leurs usines.

Sur la période récente, les entreprises non coopératives semblent faire des efforts à l'exportation plus importants (graphique n°21), mais cette situation masque des disparités importantes.

Certaines entreprises bretonnes exportent plus de 20 % (et même 60 % pour certains produits) de leur chiffre d'affaires et s'orientent résolument vers les marchés extérieurs. Toutefois, une étude de la SOPEXA sur les principales marques de légumes présentes en Europe ne cite qu'une marque bretonne : D'AUCY.

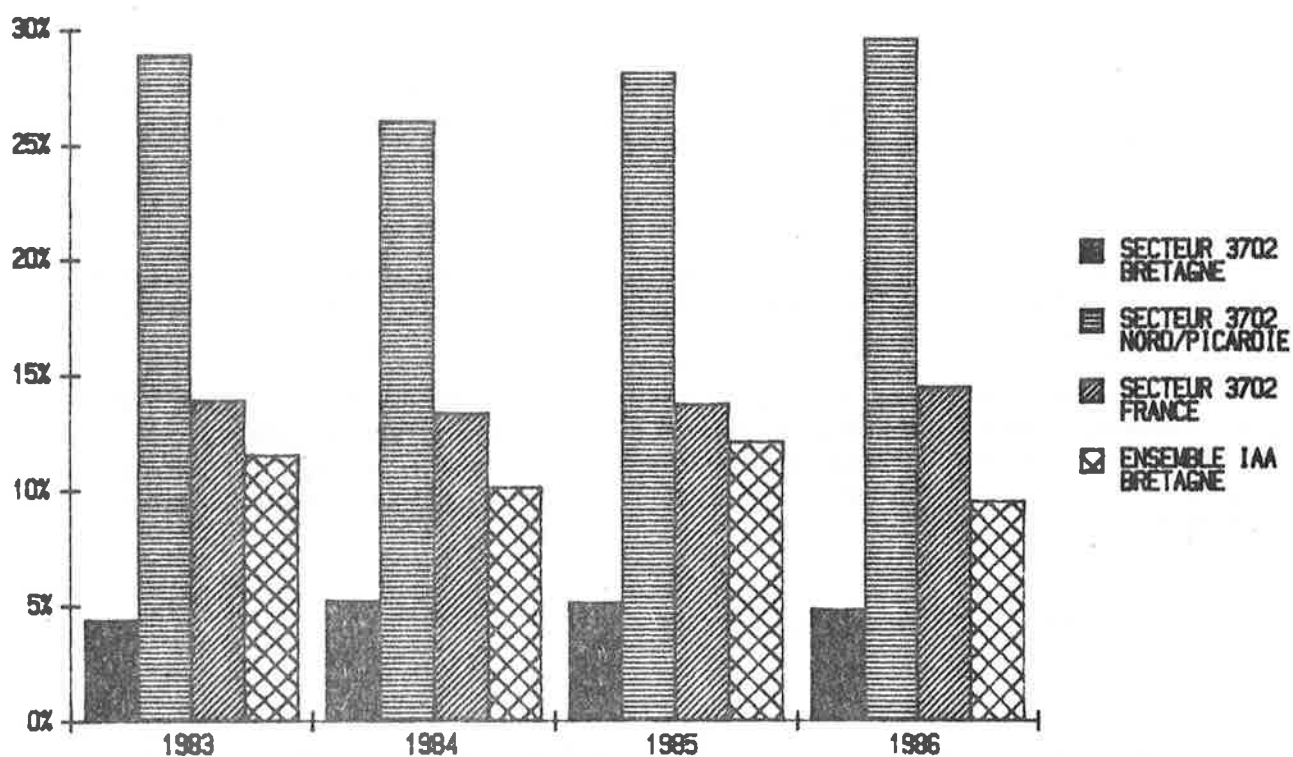
### 3.4.2 Les implantations à l'étranger :

Si on écarte le cas de la société Peny, qui est en fait une filiale d'un groupe industriel britannique et celui de la SIALE (par l'intermédiaire du groupe ORTIZ MIKO) aucune des entreprises du secteur des légumes transformés présentes en Bretagne ne possède d'implantation industrielle à l'étranger. Quelques-unes, comme Boutet-Nicolas, la CECAB-CGC, les Propriétaires Réunis, Saupiquet, ont une dimension nationale, et possèdent des usines en dehors de la Bretagne.

Les entreprises bretonnes montrent peu de réalisations dans ce domaine comparé au principal industriel du nord de la France : Bonduelle.

Bonduelle, premier groupe européen du secteur des légumes transformés, possède deux usines en Belgique (Marie-Thumas à Malines, et Talpe à Kortemark), une usine en Espagne (à Milagro), une autre en Italie (à Carpenedolo), et a créé des directions commerciales dans chacun de ces pays, ainsi qu'aux Pays-Bas, en RFA et en Grande-Bretagne.

GRAPHIQUE N°20 : ÉVOLUTION DE LA PART DU CHIFFRE D'AFFAIRES  
EXPORTEE DANS LES ENTREPRISES DE TRANSFORMATION  
DE LEGUMES EN FRANCE



SOURCE : D'APRES SCEES

La stratégie de Bonduelle consiste à racheter des entreprises étrangères en difficulté, et de rayonner ensuite à partir de ces implantations, en développant sa production locale.

Les industriels bretons considèrent en fait que la lutte au niveau national n'est pas encore terminée, et qu'il est important de sortir vainqueur de la concentration du secteur en France, avant de songer à s'implanter à l'étranger.

Par ailleurs, le poids du secteur coopératif en Bretagne n'est sans doute pas étranger à cette situation (plus grande difficulté à mobiliser des capitaux et à définir des stratégies hors région).

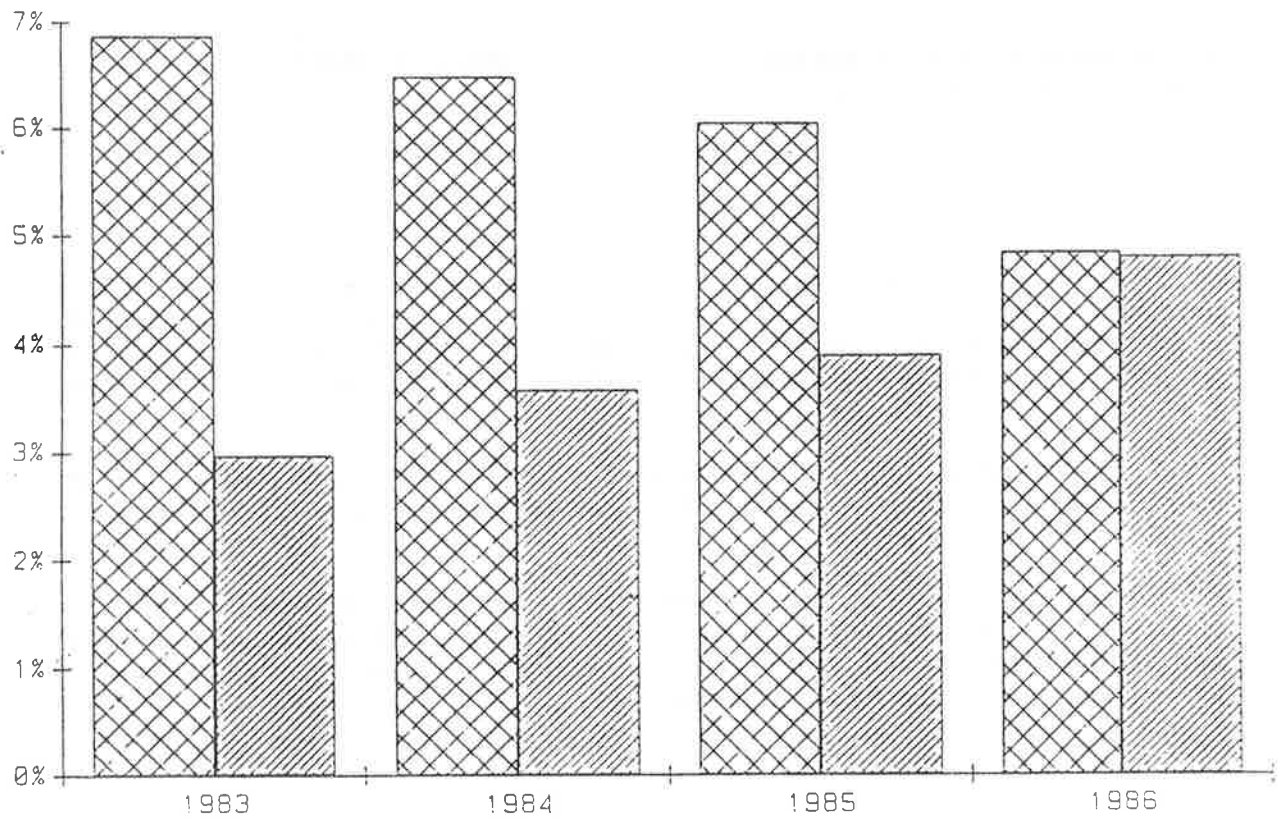
\* \*  
\*

La transformation des légumes en Bretagne est une industrie dynamique caractérisée par une concentration industrielle élevée, des entreprises spécialisées, un secteur coopératif puissant. La région est leader au niveau national en surgelé et deuxième producteur en appertisé. Elle assure à des produits diversifiés une valorisation importante.

Les résultats obtenus résultent d'un effort de modernisation important réalisé depuis le début des années 80 notamment en matière d'investissements et d'élaboration des produits.

Toutefois, la part de la Bretagne n'augmente pas sur le marché en croissance des surgelés et la productivité du travail reste stable voire diminuée. Les entreprises du secteur sont en majorité d'origine régionale et sont globalement peu implantées en Europe.

GRAPHIQUE N° 21 : PART DU CHIFFRE D'AFFAIRES EXPORTE DU  
SECTEUR DE LA CONSERVE DE LEGUMES EN BRETAGNE



SOURCE : D'APRES SCEES

COOP  
PRIVES

## **CHAPITRE 2 : LA TRANSFORMATION DES LEGUMES EN BELGIQUE ET EN ESPAGNE**

Successivement seront analysées les conditions de la transformation des légumes en Belgique et en Espagne.

Rappelons que ces deux pays ont été choisis compte tenu de la concurrence qu'ils exercent sur les produits français (marché intérieur et exportations) et de leur potentiel de développement industriel.

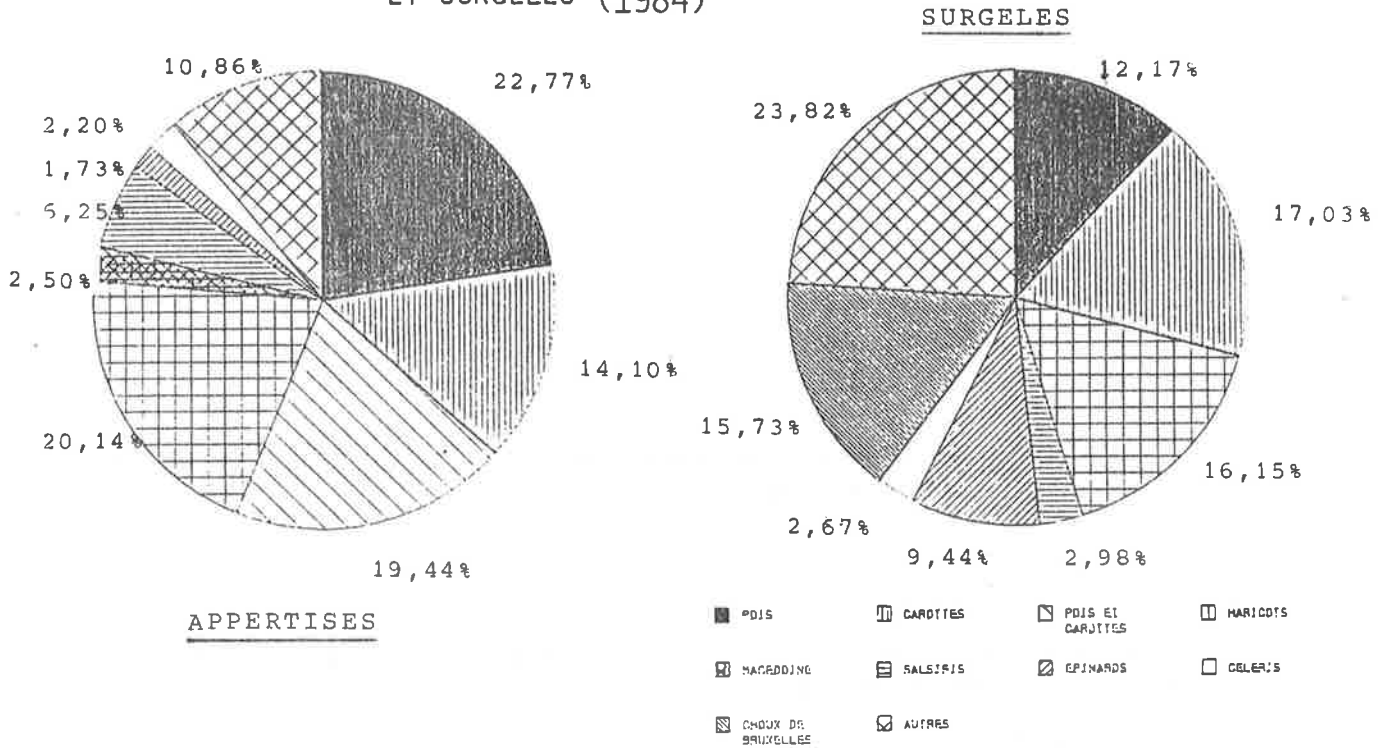
### **1- UNE INDUSTRIE BELGE EXPORTATRICE :**

#### **1.1 La production :**

La Belgique a produit, en 1986, 195 000 tonnes de légumes appertisés, soit cinq fois moins que la France (tableau n°9). La Belgique n'est d'ailleurs que le quatrième producteur européen, derrière la France, le Royaume Uni et les Pays-Bas, mais elle est le deuxième exportateur avec 222 000 tonnes en 1986, juste derrière les Pays-Bas.

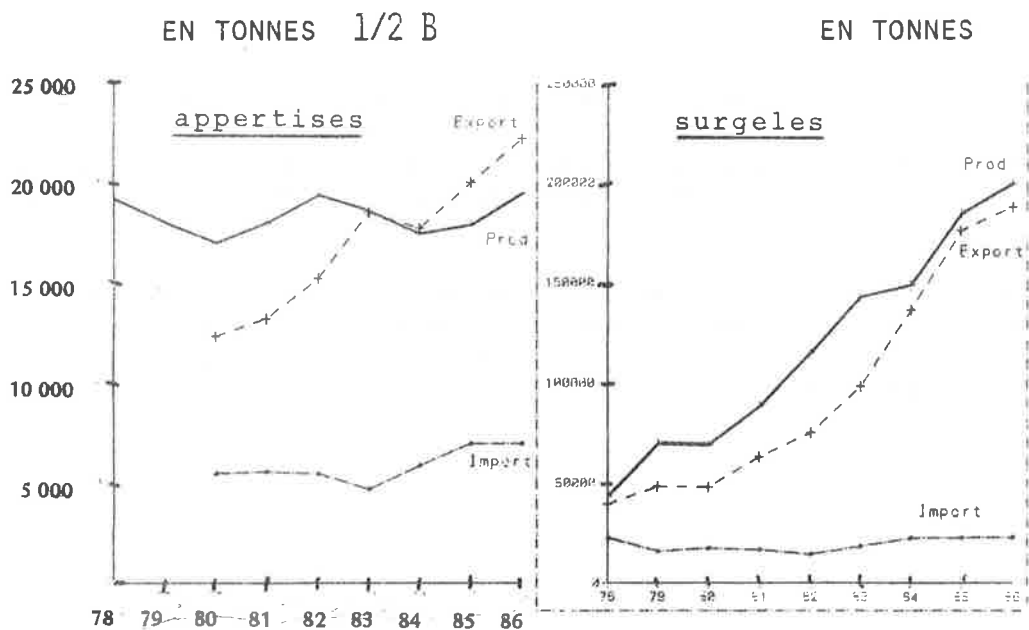
La production belge de légumes surgelés a été de 200 000 tonnes en 1986, au troisième rang européen, derrière le Royaume-Uni et la France. C'est le premier exportateur européen, avec 188 000 tonnes, très loin devant ses principaux concurrents.

GRAPHIQUE N°22 : LES PRODUCTIONS BELGES DE LÉGUMES APPERTISÉS ET SURGÉLÉS (1984)



SOURCE : D'APRÈS IEA

GRAPHIQUE N°23 : ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION BELGE DE LÉGUMES APPERTISÉS ET SURGÉLÉS



SOURCE : D'APRÈS INS BELGIQUE, CFCE

**Tableau n°9 : Production, Consommation et Commerce Extérieur de légumes transformés en France, Belgique et Espagne en 1986**

TONNES	FRANCE	BELGIQUE	ESPAGNE	BRETAGNE
PRODUCTION				
Appertisé	960 000	195 000	112 000	235 000
Surgelé	225 000	200 000	86 000	90 000
IMPORTATION				
Appertisé	109 000	70 000	*	
Surgelé	103 000	23 000	22 000	
EXPORTATION				
Appertisé	219 000	222 000	92 000	
Surgelé	55 000	188 000	25 000	
CONSOMMATION				
Appertisé	848 000	43 000	*	
Surgelé	23 000	27 000	83 000	

**Sources** : CFCE, IEA Belgique, Direction Générale des douanes.

Consommation Apparente = Production + Importation - Exportation

Les industries d'appertisation se situent principalement dans la province d'Anvers, tandis que la Flandre Occidentale concentre 80 % de la production de légumes surgelés (annexe n°8).

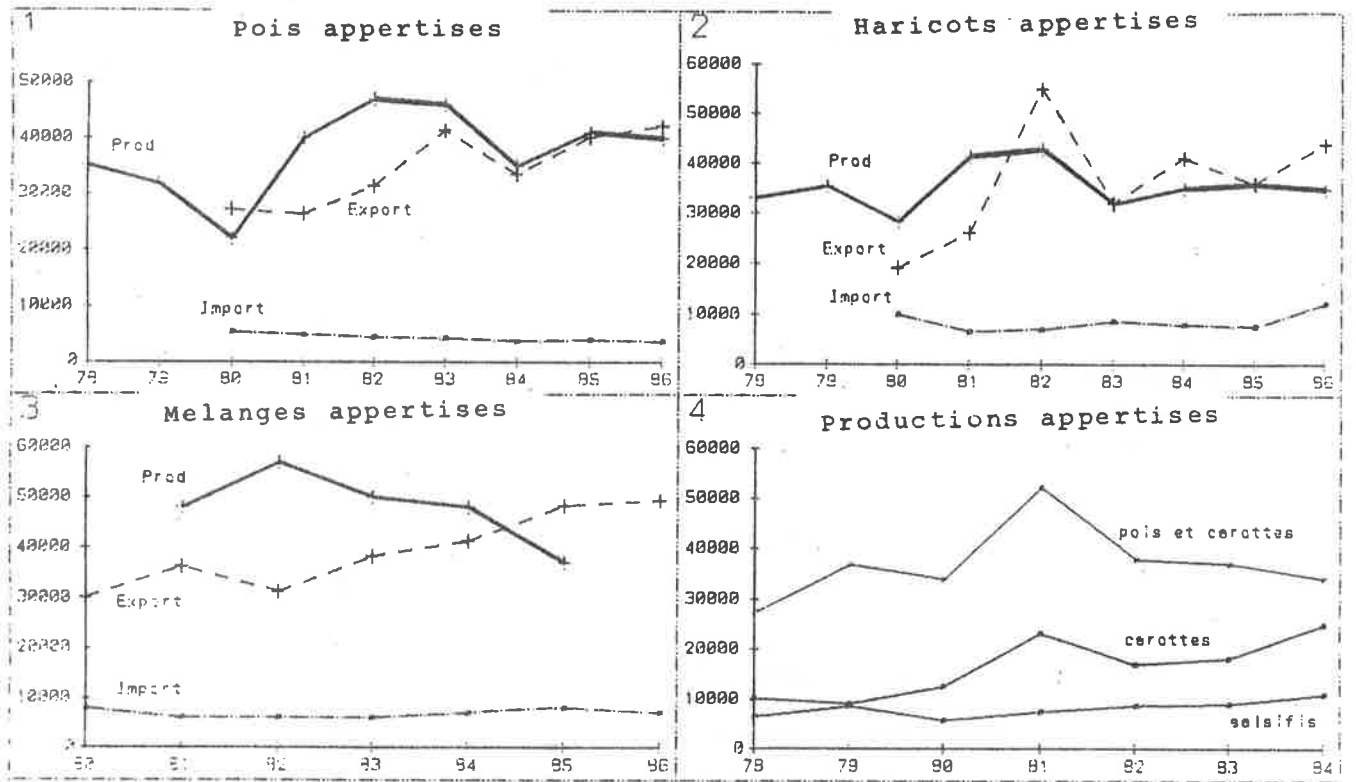
Les quatre principales productions appertisés sont les pois (23 %), les haricots (20 %), les pois et carottes (19 %) et les carottes (14 %) (graphique n°22). Les productions sont donc sensiblement les mêmes qu'en Bretagne, mais la répartition est plus homogène en Belgique. Par ailleurs, les carottes (14 %) et les mélanges de pois et carottes (19 %) sont beaucoup plus importants qu'en Bretagne (2 et 9 %). Il existe de même une production de salsifis qui représente 6 % des tonnages.

Sur longue période, les quantités produites globalement en légumes appertisés varient peu (graphique n°23), mais la tendance est différente selon les légumes.

Contrairement à la Bretagne, la production belge de petits pois est en croissance (graphique n°24) et les mélanges de pois et carottes qui se développent dans notre région, stagnent en Belgique. La macédoine augmente très modérément en Bretagne tandis que les mélanges belges diminuent. Dans les deux régions, les productions de carottes se développent et celles de haricots stagnent.

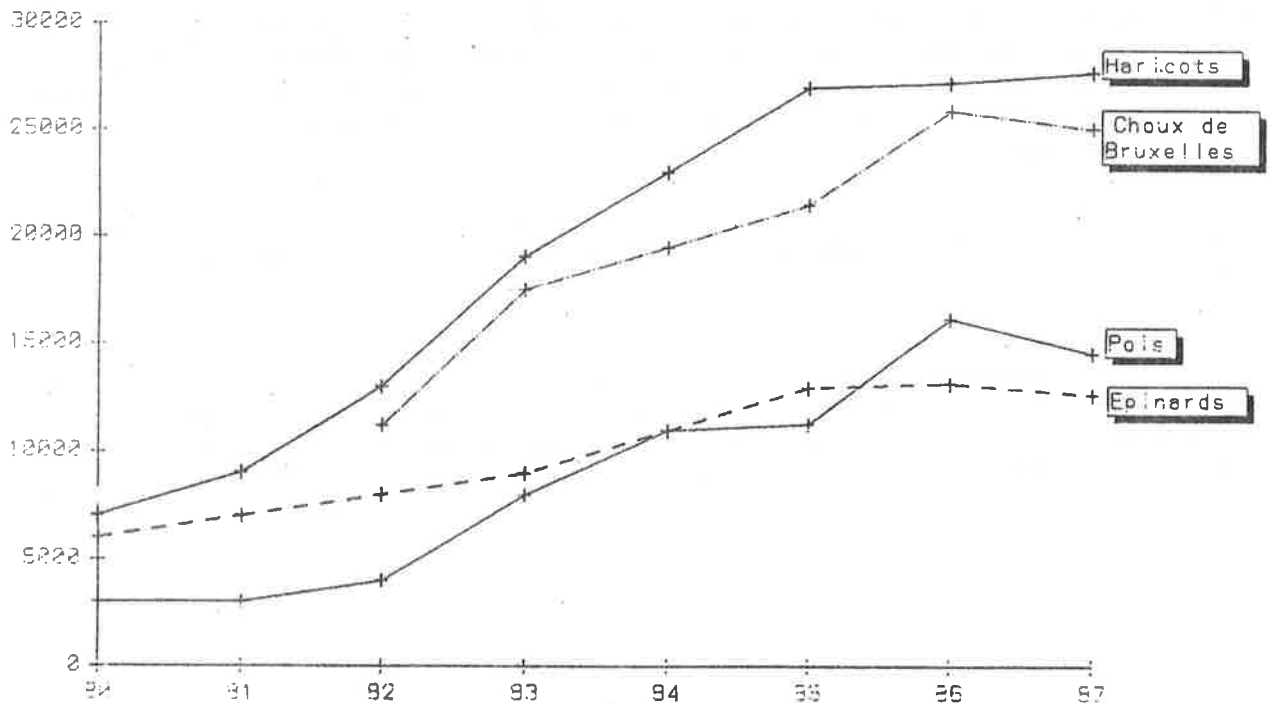


**GRAPHIQUE N°24 : EVOLUTION DES PRODUCTIONS BELGES DE LEGUMES APPERTISES (TONNES DEMI-BRUT)**



SOURCE : INS BELGIQUE, CFCE

**GRAPHIQUE N°25 : EVOLUTION DES EXPORTATIONS BELGES DE LEGUMES SURGELES (TONNES)**



SOURCE : CFCE

En surgelés, la Belgique produit essentiellement des carottes (17 %), des haricots (16 %), des choux de Bruxelles (16 %), des pois (12 %), ainsi que des choux-fleurs dont il n'a pas été possible d'obtenir les quantités produites (graphique n°22). Comme en appertisé, la répartition est plus homogène et les productions belges sont semblables à celles de la France. Toutefois, ce pays produit une part plus importante de carottes (17 %) et de choux de Bruxelles (16 %) (respectivement 4 % et 8 % des tonnages, en Bretagne).

Le secteur des légumes surgelés a connu un formidable essor, au cours des dernières années (graphique n°23). La production belge a été multipliée par 4,5 entre 1978 et 1986, passant de 44 000 à 200 000 tonnes. Sur la même période, les productions bretonnes et françaises ont à peine été multipliées par deux.

## 1.2 Les structures industrielles :

### 1.2.1. *Un secteur en cours de restructuration :*

La Belgique comptait en 1985, 22 entreprises de légumes transformés. En 1988, elles ne sont plus que 21, depuis le rachat de Talpe par Marie-Thumas, filiale belge de Bonduelle. La société française est devenue ainsi la plus grosse entreprise productrice de légumes transformés en Belgique.

Si on considère qu'en 1979, il existait 21 entreprises, il semble que le secteur soit stable dans ce domaine. En fait, les entreprises d'appertisation sont passées de 14 à 9 unités entre 1979 et 1987, alors que le nombre d'entreprises de surgélation a augmenté de 10 à 17 durant la même période (tableau n°10).

**Tableau n°10 : Evolution du nombre d'entreprises de transformation des légumes en Belgique.**

	1977	1979	1984	1985	1988
Surgélation	5	10	13	15	17
Appertisation	*	14	*	10	9
TOTAL	*	21	*	22	23

**Source :** IEA Belgique et enquêtes

(1) : le total ne correspond pas à la somme appertisation + surgélation, car 3 entreprises ont les deux activités.

Cette évolution ne s'est pas faite par reconversion d'entreprises d'appertisation qui ont disparues ou se sont regroupées, mais par la création de nouvelles entreprises de surgélation.

En effet, les entreprises d'appertisation belges ont dû subir la pression croissante de l'industrie française, tant sur le marché intérieur belge que sur les marchés à l'exportation, comme le marché allemand. Ce sont surtout les petites entreprises qui ont subi cette concurrence accrue ; elles ne sont plus que deux dans la classe des moins de 10 000 boîtes-litres par an, alors qu'on en comptait encore cinq en 1979.

En fait, un grand nombre d'entreprises de surgélation sont issues d'entreprises de commercialisation de légumes frais qui travaillaient surtout à l'exportation, et qui se sont reconverties à la suite de la réduction de leurs débouchés.

Ainsi, ces entreprises ont une structure particulière, héritage de leur passé; elles sont souvent constituées de deux sociétés qui assurent les fonctions de collecte et d'approvisionnement pour l'une, et de transformation pour l'autre.

Ces entreprises ont bénéficié d'une conjoncture favorable, avec un marché en forte expansion et de nombreux débouchés à l'exportation. Mais les professionnels belges estiment que l'on assistera tôt ou tard à une concentration du secteur comparable à celle que l'on observe pour l'appertisation. Un certain nombre d'entreprises n'auraient pas une gestion suffisamment saine pour résister à une éventuelle saturation du marché.

*1.2.2. Un accroissement de la concentration du secteur :*

Dans le secteur de l'appertisé, la moitié des entreprises réalisaient plus de 80 % des tonnages en 1984. Les trois premières détenaient 61 % du marché (tableau n°11). Actuellement, il ne reste plus que deux entreprises produisant plus de 30 000 boîtes-litres par an.

**Tableau n°11 : Structure des entreprises d'appertisation en 1984. (en tonnes de boîtes-litres par an : 1 kg = 1,3 boîte-litre).**

Classes de production	Nombre	Tonnage	Part de production
< à 15 000	5	40 000	18 %
de 15 000 à 30 000	2	48 000	21 %
30 000 et plus	3	139 000	61 %
TOTAL	10	227 000	100 %

**Source :** IEA Belgique

En 1984, six entreprises de surgélation produisaient plus de 10 000 tonnes par an, et assuraient 71 % de la production (tableau n°12). Actuellement, la première entreprise belge réaliserait entre 30 et 40 % des tonnages.

**Tableau n°12 : Structure des entreprises de surgélation en 1984**  
(en tonnes nettes par an).

Classes de production	Nombre	Tonnage	Part de production
< à 15 000	5	12 600	9 %
de 5 000 à 10 000	4	30 000	20 %
10 000 et plus	6	106 600	71 %
TOTAL	15	149 500	100 %

Source : IEA Belgique

Globalement, le secteur des légumes surgelés est moins concentré que celui de l'appertisé. Ceci est lié à la divergence d'évolution de leurs marchés respectifs.

Le nombre des entreprises les plus grandes (plus de 10 000 tonnes/an) a doublé en cinq ans : on n'en comptait que trois en 1979.

La capacité de transformation des usines de surgélation est exploitée à 90%, en moyenne. Au plus fort de la saison, le niveau d'utilisation atteint 94%. Le secteur a fortement investi dans la capacité de stockage qui atteignait, en 1985, 491 000 mètres cubes. Cependant, avec le ralentissement de l'inflation, le stockage est devenu beaucoup moins rentable, et le taux d'utilisation de ces installations a fortement diminué.

### 1.3 La capacité d'exportation :

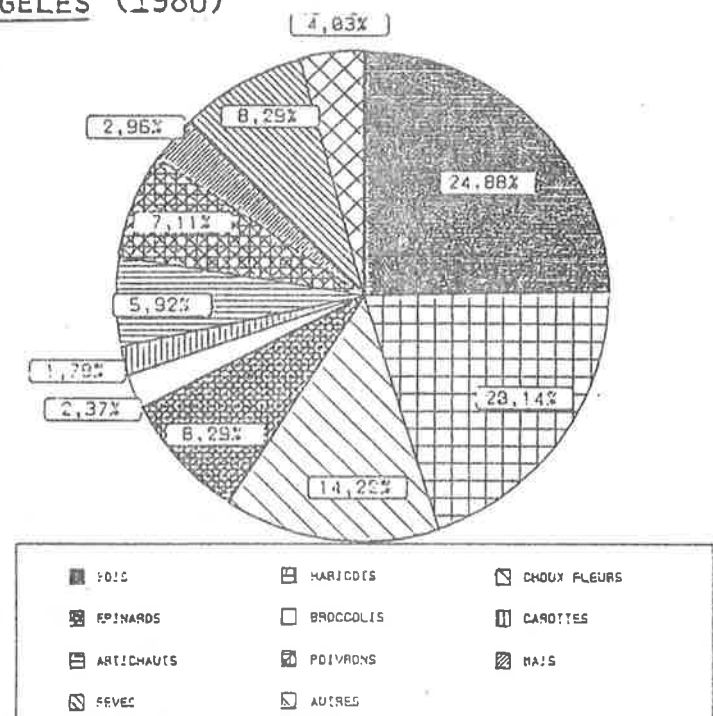
Traditionnellement, le secteur des légumes frais ou transformés a toujours été tourné vers l'exportation. La Belgique est un petit pays, avec une forte capacité de production, et ne peut donc écouler qu'une faible partie de sa marchandise sur le marché national. Les industriels belges ont donc une mentalité d'exportateurs et font preuve d'un grand dynamisme.

On observe d'ailleurs (graphique n°23) que le secteur des légumes surgelés s'est développé à la faveur des exportations qui sont passées de 40 000 à 188 000 tonnes entre 1978 et 1986. La Belgique est devenue ainsi le premier exportateur européen de légumes surgelés.

Quatres produits constituent 45 % des volumes exportés : il s'agit, des haricots (28 000 tonnes en 1987), des choux de Bruxelles (25 000 tonnes), des pois (15 000 tonnes) et des épinards (13 000 tonnes). A l'exception des épinards, dont les exportations ralentissent, les autres produits ont connu une véritable expansion au cours des années quatre-vingt (graphique n°25).

GRAPHIQUE N°26 : LES PRODUCTIONS DE LEGUMES SURGELES  
 ET APPERTISES EN ESPAGNE

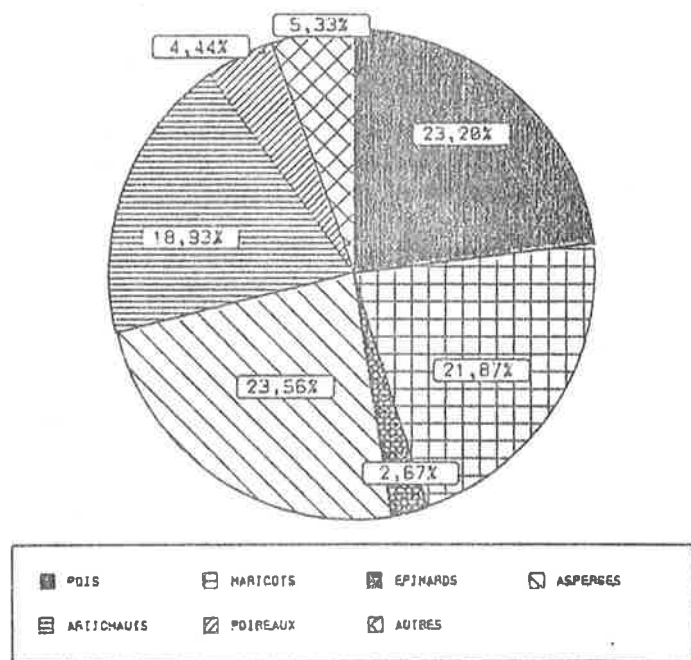
LEGUMES SURGELES (1986)



SOURCE : ASOCIACION ESPANOLA DE FABRICANTES DE VEGETALES CONGELADOS

LEGUMES APPERTISES (1984)

(NON COMPRIS TOMATES ET POIVRONS)



SOURCE : CFCE

Depuis 1984, les quantités exportées de produits appertisés sont supérieures aux quantités produites (graphique n°23). Cette situation provient du fait que la Belgique réexpédie à l'étranger des produits importés, généralement d'origine hollandaise.

Les exportations belges sont essentiellement tournées vers quatre pays : la France (39 %), la RFA (24 %), les Pays-Bas (18 %), et la Grande-Bretagne (14%). La part de la Grande-Bretagne s'est fortement accrue, tandis que celle des autres pays a tendance à diminuer.

Actuellement, la Belgique reste encore un gros exportateur de légumes frais destinés à la transformation, même s'il s'agit d'une activité qui a considérablement diminué. Elle s'est positionné sur des créneaux particuliers, avec des produits tels que les salsifis, les carottes, les céleris ou encore les poireaux. De nombreux industriels bretons s'approvisionnent encore en Belgique pour ces produits.

## 2- UNE INDUSTRIE ESPAGNOLE EN DEVELOPPEMENT :

### 2.1 La production :

#### 2.1.1 *Des légumes appertisés différents des produits bretons* :

Il a été très difficile d'obtenir des données de production et d'import-export en légumes appertisés car les statistiques espagnoles cumulent souvent les légumes appertisés avec les conserves de tomates et de fruits. Les légumes surgelés sont par contre mieux appréhendés.

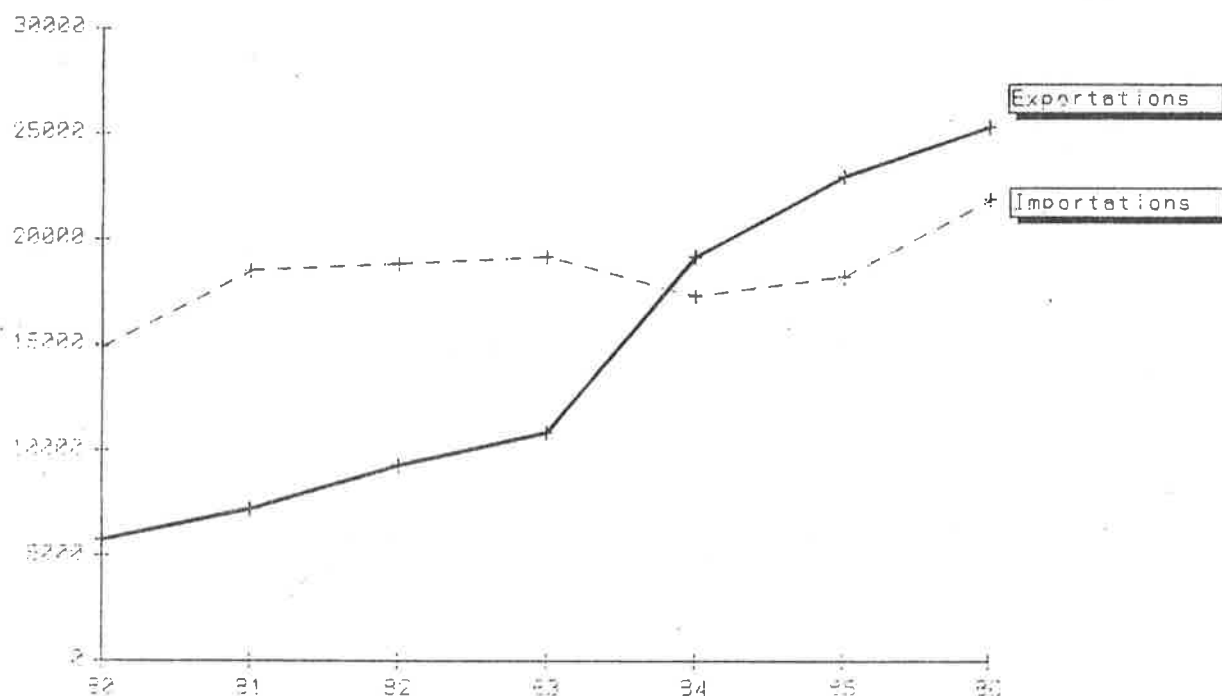
En 1984, la production totale de légumes appertisés (tomates et poivrons exclus) est estimée à 113 000 tonnes. Les principaux produits sont les asperges (24 %), les pois (24 %), les haricots (22 %) et les artichauts (19 %) (graphique n°26).

D'après le bulletin du CFCE (MICOFEL) de juin 1988, la production d'artichauts atteindrait 90 000 tonnes en 1988 contre 21 000 tonnes en 1984.

Les produits espagnols sont assez différents des produits bretons. En ce qui concerne l'artichaut, il s'agit d'une production de coeurs, à partir d'une variété qui donne de petits capitules et qui est cultivée uniquement pour l'industrie. En Bretagne, les fonds sont produits à partir d'artichauts issus des surplus du marché du frais.

Les pois et les haricots espagnols sont des produits de gros calibres, destinés au marché intérieur, ainsi qu'à l'exportation vers le Royaume Uni et les USA. L'Espagne a d'ailleurs exporté, en 1986, 92 000 tonnes de légumes appertisés dont 8 000 tonnes d'asperges.

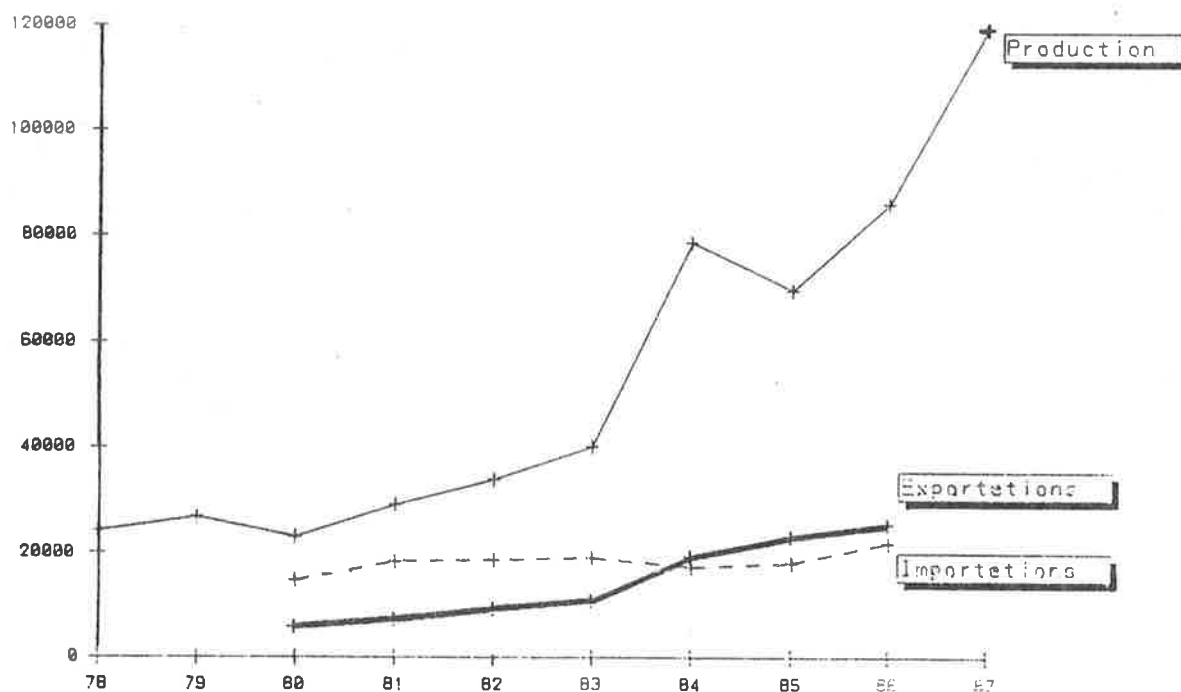
GRAPHIQUE N°27 : EVOLUTION DE LA PRODUCTION DE LÉGUMES  
SURGELES EN ESPAGNE (EN TONNES)



EN 1987 : PRODUCTION ESTIMEE

SOURCES : D'APRÈS DIRECTION GENERAL DES DOUANES ET CFCE

GRAPHIQUE N°28 : EVOLUTION DU COMMERCE EXTERIEUR DES LEGUMES  
SURGELES EN ESPAGNE (EN TONNES)



SOURCE : DIRECTION GENERALE DES DOUANES

### 2.1.2 Une production de légumes surgelés en plein essor :

Les principales productions de légumes surgelés sont les pois (25 %), les haricots (20 %), les choux-fleurs (14 %), les épinards (8 %) et les fèves (8 %) (graphique n°26). Il s'agit de produits plus proches des produits bretons, et qui, de l'avis des industriels français et belges, sont de très bonne qualité, notamment en ce qui concerne les choux-fleurs surgelés. Cette production est surtout concentrée sur la côte Est, mais il existe également des centres de production dans l'intérieur du pays (annexe n°9).

Comme en Belgique, on assiste à un essor de la production de légumes surgelés qui est passée de 40 000 tonnes en 1983, à 120 000 tonnes en 1987 (graphique n°27). Ce développement de la production, plus récent qu'en Belgique, (à partir de 1983/84) a surtout été orienté vers le marché intérieur à l'origine.

## 2.2 Les structures industrielles :

### 2.2.1 Une industrie de l'appertisation atomisée :

L'industrie espagnole de légumes appertisés est très atomisée (plus de 400 entreprises). Toutefois, ce secteur apparaît en cours de restructuration : le nombre d'entreprises de fruits et légumes (y compris tomates) est passé de 665 en 1972, à 430 en 1988.

**Tableau n°13 : Evolution du nombre d'entreprises d'appertisation de fruits et légumes en Espagne :**

	1972	1976	1983	1988
Nombre d'entreprises	665	639	550	430

**Source :** CFCE

Ce phénomène devrait aller en s'accroissant. En effet, les entreprises de très petite taille, souvent artisanales, ne pourront pas résister à la concurrence des entreprises étrangères dans le contexte européen.

Le capital est essentiellement d'origine familiale (tableau n°14) et nationale. Seules 10 entreprises, soit 2,3 % du total, ont des capitaux étrangers ; cette tendance devrait se renforcer. Bonduelle a investi récemment en Espagne. La société française a en effet racheté une entreprise espagnole, et espère développer sa production dans les années à venir.



**Tableau n°14 : Origine du capital des entreprises d'appertisation des fruits et légumes en Espagne :**

Capital	Etranger	Nat. coop	Nat. société	Nat. familiale
nombre	10	35	80	305

Source : CFCE

D'après le CFCE, (MICOFEL de juin 1988), 3 groupes industriels réalisent 75 % des ventes actuellement.

Les entreprises de ce secteur font peu appel aux financements institutionnels et bancaires. Les installations et les machines sont peu performantes, et leur taux d'utilisation est inférieur à 50 %. Ces éléments confirment qu'une restructuration importante se réalisera dans les prochaines années.

#### 2.2.2. Des investissements importants en légumes surgelés:

Sur un marché porteur, les créations d'entreprises sont nombreuses. Ces unités récentes disposent d'une technologie de pointe et sont très performantes. Elles fabriquent des produits de qualité. Il existe une certaine opposition entre ces entreprises récentes, qui ont une politique de marque, et les structures plus anciennes, qui produisent en général du vrac, de qualité inférieure.

Les investissements dans ce secteur ont été importants : 5,4 milliards de Pesetas en 1985, 2,8 milliards en 1986, pour l'ensemble des entreprises de surgélation, tous produits confondus. La capacité de production de légumes surgelés est ainsi passée de 60 000 tonnes en 1983, à 180 000 tonnes en 1987, avec l'objectif de développer les exportations.

En effet, jusqu'ici, l'expansion de la production s'appuyait essentiellement sur la demande intérieure. Mais la région de la Vallée de l'Ebre, où sont produits 50 % des tonnages de légumes surgelés espagnols, se trouve dans une position géographique favorable pour exporter, puisqu'elle se situe à proximité de la frontière française. Certaines entreprises, comme Alimentos Congelados de la Rioja, exportent d'ailleurs jusqu'à 80 % de leur production.

Les exportations ont d'ailleurs évolué favorablement, (même si elles restent encore très en-dessous des niveaux belges et français), puisqu'elles sont passées de 10 000 à 25 000 tonnes entre 1983 et 1986. L'Espagne a notamment développé ses exportations de choux-fleurs surgelés vers la France.

Les importations ayant faiblement augmenté, le solde du commerce extérieur des légumes surgelés, négatif pendant de nombreuses années, est positif depuis 1984 (graphique n°28).

### 2.3 L'Espagne un nouveau concurrent :

Il existe un certain nombre de similitudes entre la Belgique et l'Espagne : une industrie de l'appertisation dont la production stagne et se concentre, des entreprises de surgélation en plein essor, une politique tournée vers l'exportation.

Certes, l'Espagne n'en est encore qu'à ses premiers pas, mais elle pourrait très vite devenir un concurrent dangereux. La production de légumes surgelés a connu un formidable croissance, ces dernières années, et les entreprises récemment créées disposent encore d'un grand potentiel de production. Ainsi, par exemple, Alimentos Congelados de la Rioja a produit 3 000 tonnes en 1986, 6 000 tonnes en 1987, et prévoit 10 000 tonnes pour 1988.

Des progrès importants ont également été réalisés en matière de productivité agricole. Entre 1984 et 1987, dans la Rioja, les rendements en pois sont passés de 12 à 57 quintaux à l'hectare, et en haricots, de 11 à 97 q/ha (tableau n°15). Il y a sans doute une variabilité annuelle mais elle n'est pas le seul facteur explicatif.

**Tableau n°15 : Evolution des rendements agricoles en tonnes par hectare :**

	Région de Rioja		France
	1984	1987	1987
Céleris	*	27	36
Carottes	*	25	51
Pois	1,2	5,7	4,6
Haricots	1,1	9,7	7,1

Source : Chambre d'Agriculture de Logroño.

Dans les régions du Nord de l'Espagne, les cultures de type méditerranéen ont régressé, à cause de la concurrence des régions plus ensoleillées, comme le Levant. Par contre, les cultures de légumes destinés à la transformation ont fortement augmenté ; dans la Rioja, entre 1984 et 1987, les tonnages sont passés de 500 à 8 000 tonnes en haricots, et de 120 à 6 000 tonnes en petits pois.

Les industriels jouent un rôle important dans l'amélioration de la productivité agricole. Bonduelle, en particulier, a innové dans les techniques culturales, dans le but d'augmenter les rendements et d'améliorer la qualité.

Si beaucoup d'agriculteurs sont encore peu performants, en raison d'une technicité faible, et d'un matériel de culture mal adapté, la situation est susceptible d'évoluer rapidement, sous la pression des industriels.

Par ailleurs, la région de Logroño essaie de développer l'irrigation et un projet de 55 000 hectares est en cours de réalisation. Ceci devrait permettre d'étendre la culture des légumes à des secteurs qui étaient, jusqu'ici, trop secs.

Enfin, dans ce pays, les périodes de production sont plus étalées pour un certain nombre de produits, comme les pois, les haricots et les carottes (annexe n°10). La production est également plus régulière. Ceci peut être un atout pour les industriels, qui peuvent ainsi faire tourner leurs ateliers plus longtemps, et rentabiliser plus rapidement leur outil de production.

## CONCLUSION (première partie)

L'industrie de la transformation des légumes est une activité qui se situe désormais dans une perspective européenne. La croissance des parts de marché passe en général par une restructuration des entreprises (accroissant la concentration du secteur) ou par le développement de stratégies d'exportation.

En France, en Belgique, en Espagne, les restructurations industrielles sont en cours ou déjà bien avancées, en particulier dans l'appertisé. Elles traduisent une concurrence intense sur des marchés souvent à saturation et l'émergence prévisible de grands groupes à l'échelle européenne (comme BONDUELLE). Elles reflètent également les efforts de modernisation d'un secteur qui doit mobiliser des capitaux importants pour investir dans l'appareil de transformation, mettre au point des produits nouveaux...

Les marchés à l'exportation ont été l'un des moteurs de la croissance de l'industrie belge en particulier en production de surgelés. Même si la demande intérieure a permis le développement de l'industrie espagnole, celle-ci s'oriente désormais vers l'exportation de produits spécifiques (produits méditerranéens) ou directement concurrents des productions nord-européennes.

L'expérience belge et espagnole montre qu'aucune situation n'est définitivement acquise. En quelques années, en particulier dans les surgelés, une industrie performante et exportatrice s'est construite : en moins de 10 ans, la production de surgelés a été multipliée par 4 ou 5 (tableau n°16).

**Tableau n°16 : Progression des productions de légumes surgelés et appertisés (1978, base 100)**

	1978	1979	1980	1981	1982	1983	1984	1985	1986
<b><u>SURGELE</u></b>									
Bretagne	100	80	67	78	105	79	107	109	123
France	100	100	84	101	126	111	128	163	159
Belgique	100	160	158	204	263	327	341	423	458
Espagne	100	111	95	121	141	168	328	290	359
<b><u>APPERTISE</u></b>									
Bretagne	100	85	65	84	102	82	92	97	96
France	100	95	76	92	111	86	95	100	96
Belgique	100	94	89	94	101	97	91	93	102

La Bretagne, dont la présence en Europe est encore faible, est directement concernée par ces évolutions. L'avenir de la production régionale dépendra de la capacité des industriels à s'imposer sur ces marchés et des atouts spécifiques de la région, qu'ils pourront valoriser (expérience, modernisation de l'appareil industriel...).

Dans la situation actuelle, les chefs d'entreprises bretons estiment que la matière première agricole est un facteur de compétitivité important en Europe (voir résultats de l'enquête de l'Observatoire). Nous analyserons, comment se situe la Bretagne face à cette question.

**DEUXIEME PARTIE**

**COMPARAISON DES MODALITES D'APPROVISIONNEMENT  
EN MATIERES PREMIERES**



L'approvisionnement en matières premières agricoles est le poste le plus important du coût de production des légumes transformés.

L'objectif de cette partie est de comparer les modalités d'approvisionnement des industriels dans différentes régions d'Europe afin de déterminer si les bretons disposent ou non d'un avantage dans ce domaine par rapport à leurs concurrents.

En effet, les conditions d'approvisionnement sont homogènes en France pour de nombreux produits, dans le cadre de l'organisation interprofessionnelle qui règle les relations contractuelles entre producteurs et transformateurs. A l'échelle européenne, l'accès aux matières premières est un facteur de compétitivité important qui peut déterminer les stratégies internationales des industriels.



**Tableau n°17 : Origine géographique de certains légumes transformés en Bretagne (évolution 1984/85 - 1987/88)**

(en tonnes)	BRETAGNE	AUTRES REGIONS FRANCAISES	IMPORTATIONS ETRANGERES	TOTAL
<u>PETITES CAROTTES</u>				
1984/85	1 000 (8 %)	5 600 (46 %)	5 500 (46 %)	12 100 (100 %)
1987/88	6 000 (37 %)	4 900 (30 %)	5 300 (33 %)	16 200 (100 %)
<u>GROSSES CAROTTES</u>				
1984/85	7 800 (74 %)	1 900 (18 %)	800 (8 %)	10 500 (100 %)
1987/88	13 600 (94 %)	500 (3 %)	500 (3 %)	14 600 (100 %)
<u>CELERIS</u>				
1984/85	1 300 (23 %)	4 400 (77 %)	0	5 700 (100 %)
1987/88	3 200 (33 %)	6 400 (67 %)	0	9 600 (100 %)
<u>NAVETS</u>				
1984/85	2 700 (57 %)	2 000 (43 %)	0	4 700 (100 %)
1987/88	4 000 (54 %)	3 400 (46 %)	0	7 400 (100 %)
<u>SCORSONERES</u>				
1984/85	0	0	5 200 (100 %)	5 200 (100 %)
1987/88	0	0	3 700 (100 %)	3 700 (100 %)

**Sources** : année 1984/85 : Le Bihan (1985)  
 année 1987/88 : enquêtes

## CHAPITRE 1 : L'ORGANISATION DE L'APPROVISIONNEMENT

La maîtrise de leurs débouchés pour les agriculteurs et de leur approvisionnement pour les industriels (quantité, qualité, régularité, prix) a conduit à la mise en place de différentes stratégies selon les pays : des simples relations contractuelles, à l'intégration de certaines fonctions par l'un ou l'autre des acteurs.

### 1- L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE DE LA MATIERE PREMIERE :

L'industrie de transformation des légumes est une industrie agricole au sens où sa matière première est en général le produit agricole brut. Pour des raisons liées aux caractéristiques de ces produits (pondéreux, fragiles, se dégradant rapidement...), les unités de fabrication sont localisées dans les zones de production et la matière première est en général d'origine locale, sauf exception.

Les industriels bretons ne s'approvisionnent en dehors de la région que pour un certain nombre de légumes. Il s'agit principalement des petites et grosses carottes, des scorsonères, des céleris et des navets.

Le tableau n°17 compare les résultats d'une enquête réalisée en 1985 (LE BIHAN, 1985) et ceux obtenus au cours de la présente étude.

En tenant compte des limites d'une telle comparaison, notamment les éventuelles différences dans les modalités de l'enquête, on peut toutefois mettre en évidence une évolution tendant à accroître l'auto-suffisance de la Bretagne. Les tonnages de carottes, de céleris et de navets produits en Bretagne ont considérablement augmenté entre les deux enquêtes. Si on s'intéresse à la part de la Bretagne dans l'approvisionnement de ces légumes, elle a fortement progressé (de 8 à 37 % pour les petites carottes), à l'exception des navets.

Ces cultures réclament des conditions particulières, notamment des sols sableux pour les petites carottes et les scorsonères, des surfaces irriguées pour les céleris...

Pendant longtemps, la Bretagne manquait de surfaces pour la culture des légumes destinés à l'industrie. Mais au cours de ces dernières années, les agriculteurs bretons sont devenus de plus en plus intéressés par ces productions dans le contexte actuel de l'agriculture régionale. Ils sont à la recherche de nouveaux débouchés et sont prêts à se lancer dans des cultures de légumes qui ne sont pas traditionnelles en Bretagne.

Certains industriels et groupements de producteurs ont investi dans des installations de calibrage et de nettoyage de la carotte qui n'existaient pas jusqu'ici.

C'est pourquoi, la production bretonne de petites carottes destinées à l'industrie est rapidement passée de 1 000 tonnes à 6 000 tonnes. Les industriels estiment que la Bretagne n'arrivera pas à être auto-suffisante, mais espèrent encore augmenter la production régionale. De plus, les conditions de récolte étant souvent difficiles en Bretagne, il est préférable d'avoir plusieurs sources d'approvisionnement, afin de garantir une marge de sécurité.

Le scorsonère, qui réclame des sols sableux et profonds est entièrement importé, de Belgique et des Pays-Bas. Les industriels espèrent trouver des producteurs disposant de sols adéquats, et qui accepteront de se lancer dans cette culture. Ils seraient disposés à faire les mêmes investissements que pour la petite carotte, si la production devenait importante.

Les deux tiers des céleris sont produits en Loire-Atlantique, dans des exploitations maraîchères de petite taille, équipées de systèmes d'irrigation. Les navets proviennent à 45 % de Loire-Atlantique.

Enfin, pour les grosses carottes, la Bretagne est pratiquement auto-suffisante ; seulement 1 000 tonnes ne sont pas d'origine bretonne, et servent à dépanner les industriels en cas de problèmes de récolte.

Signalons pour mémoire, que la région importe également, entre autres, quelques tonnes de poireaux belges ainsi que des oignons espagnols.

Au niveau national, les tendances sont identiques (annexe n°11) : les importations, en frais, de petites carottes destinées à l'industrie diminuent en valeur relative. C'est également le cas des importations de grosses carottes qui représentent un faible volume. Par contre, même si les quantités de scorsonères importées diminuent sensiblement, la part des importations dans l'approvisionnement des industries françaises est stable et reste élevée, de l'ordre de 75 %.

La réduction des approvisionnements hors région est aussi un enjeu économique pour les industriels. Elle doit contribuer à diminuer les frais d'acheminement et améliorer la qualité des produits qui se dégrade pendant les transports. Un suivi technique étroit peut être assuré sur les productions locales.

## 2- LA STRUCTURATION DES RELATIONS PRODUCTEURS-TRANSFORMATEURS :

### 2.1 Organisation Générale :

L'organisation de l'approvisionnement des industriels est réalisée sur des bases contractuelles. C'est en France, que le niveau d'organisation est le plus élevé.

La France a adopté le système interprofessionnel en ce qui concerne la production et la transformation appertisée de neuf légumes : les petits pois, les haricots mange-tout, les flageolets, les petites carottes, les grosses carottes, les épinards, les céleris, les scorsonères (pour la fabrication des salsifis), les haricots en grain. L'UNILEC (Union Nationale Interprofessionnelle des Légumes en Conserve) est l'organisme au sein duquel s'établissent ces accords.

Les contrats établis pour la production de surgelés sont des contrats par entreprise qui s'alignent pratiquement sur les conditions définies par l'UNILEC en appertisé.

Le chou-fleur et l'artichaut sont des produits à double fin. Les contrats sont établis dans le cadre du CERAFEL (Comité Economique Régional Agricole des Fruits et Légumes de Bretagne), les prix étant fixés sur la base du marché du frais.

Les industriels ne sont que partiellement satisfaits de leurs conditions d'approvisionnement pour ces produits dans la mesure où ils ne disposent pas d'une assurance concernant les prix, les quantités, la qualité et la régularité des livraisons.

Le désaccord est manifeste entre les producteurs et certains industriels ; ces derniers souhaiteraient par exemple la mise en place de cultures sous contrats destinées à la conservation et couvrant une partie des besoins de l'industrie (15 à 30 % par exemple).

Cette situation est en particulier liée à la double finalité de ces produits (impératifs de qualité pouvant être variables, prix différents selon l'utilisation qui en est faite), à leur sensibilité climatique et leurs exigences culturelles (coûts de main d'oeuvre élevés).

Le chou-fleur d'hiver, cultivé dans la région de Saint-Pol, est une culture à risque (annexe n°12). Pour améliorer la qualité du produit, le CERAFEL réalise depuis de longues années des investissements importants dans l'amélioration génétique du chou-fleur breton.

Par ailleurs, les 10-15 % de choux-fleurs transformés contribuent à l'assainissement du marché du frais dont ils permettent de maintenir les cours en période de surproduction.

L'industrie des fonds d'artichaut a été autrefois prospère. Actuellement, il n'y a plus que trois industriels sur le marché et les quantités destinées à l'industrie sont passées de près de 22 000 tonnes (marchandise fraîche, en feuilles) en 1972, à 8 000 tonnes en 1986 et même 1 000 tonnes en 1987 (annexe n°12).

C'est une matière première coûteuse concurrencée par un produit différent, les coeurs d'artichauts, que produisent à bas prix les espagnols, à partir de variétés spécifiques.

A l'échelle bretonne, on retrouve donc l'existence des deux approches françaises concernant l'organisation des relations entre l'industrie et l'agriculture en production de fruits et légumes transformés (BIECHE, 1988).

D'un côté, il existe une organisation concernant les produits spécifiquement destinés à la transformation, visant à harmoniser les conditions d'approvisionnement des industriels en s'appuyant sur le principe de "l'extension des règles".

Ce sont les interprofessions regroupées dans l'ANIFELT, dont fait partie l'UNILEC.

De l'autre, existe une approche qui se fonde sur une liberté de contracter les accords pour des produits dont l'utilisation est variable. Les accords ont alors l'obligation d'être compétitifs par rapport à d'autres sources d'approvisionnement (pour l'industrie) ou débouchés (pour l'agriculteur). Cette conception est celle que défend notamment l'AFIDEM au niveau national.

En Belgique et en Espagne, il n'existe pas d'interprofession. Les agriculteurs sont en général peu organisés ; les groupements de producteurs sont peu nombreux et, quand ils existent, n'ont le plus souvent qu'une fonction de centralisation de la production. Ils ont rarement une fonction représentative ou revendicative.

Au niveau des industriels, il existe des ententes régionales ; le VEGEBE (groupement des surgélateurs des Flandres), CONSEBRO (Groupement de conserveurs espagnols, dont le siège est à San Adrian)... Ces groupements ont pour principal objectif d'établir des fourchettes de prix pour les principaux légumes afin d'éviter des distorsions dans le coût de l'approvisionnement. Ces groupements n'ont aucun pouvoir directif ; il s'agit simplement d'accords entre industriels.

Le rapport de force entre producteurs et transformateurs est donc très déséquilibré, dans ces deux pays. Les industriels dictent souvent leurs prix et leurs conditions. A charge ensuite aux producteurs d'accepter ou de refuser les contrats de culture. Mais bien souvent, ceux-ci n'ont guère d'autre alternative que d'accepter. Ainsi, dans les Flandres par exemple, région traditionnelle de culture légumière, il est difficile de se lancer dans une autre production. Les agriculteurs sont donc poussés à améliorer leurs performances pour supporter les prix de la transformation.

## 2.2 Les contrats :

En France, les premiers accords UNILEC remontent à 1962. Depuis 1970, les contrats autrefois annuels sont triennaux. Toute culture de l'un de ces neuf légumes, à destination de l'industrie de l'appertisation, doit faire l'objet d'un contrat UNILEC.

Ces contrats sont extrêmement détaillés et indiquent de façon précise les modalités de culture, de récolte, de transport, de réception, d'agrèage, de règlement des litiges, ainsi que les prix des produits en fonction de leur qualité.

Ces différents points sont définis au niveau national, sauf en ce qui concerne les prix des épinards, des carottes et des scorsonères dont les prix diffèrent suivant les régions, afin de tenir compte des disparités des conditions de production.

En Belgique et en Espagne, en l'absence de toute organisation nationale, chaque industriel élabore ses propres contrats avec les producteurs. Différentes formes existent :

### 1- Les contrats d'intégration :

#### - Le contrat de location :

C'est un type de contrat rencontré en Belgique, essentiellement dans la région d'Anvers où les surfaces des exploitations sont grandes. L'agriculteur doit assurer le semis, la fumure et les soins culturaux. Il reçoit un prix fixe à l'hectare, quels que soient le rendement et la qualité de la culture. L'industriel se charge de toute la récolte et du transport, matériellement et financièrement.

La somme versée à l'agriculteur est en général de l'ordre de 28 000 francs belges (environ 4 700 FF, chiffres 1988), mais elle peut varier en fonction de la qualité des sols ; les sols sableux sont particulièrement recherchés pour la culture des scorsonères et des petites carottes.

Ce contrat est une forme de location de terre car l'agriculteur ne prend aucun risque ; un tel type de contrat n'est applicable que sur de grandes surfaces. C'est pourquoi, cette formule contractuelle est pratiquement inexistante dans les Flandres, région de petites structures foncières, où les cultures intensives ont souvent un caractère spéculatif.

Ce contrat concerne essentiellement les pois, les épinards et les haricots.

Autrefois, très répandue, cette forme de contrat est de moins en moins utilisée. En effet, d'une part l'agriculteur n'est pas impliqué dans les performances de la culture (d'où des rendements plus faibles), d'autre part, ce système alourdit le service "culture" de l'entreprise, et laisse tous les risques à la charge de l'industriel, en cas d'accident cultural.

- Le contrat mixte :

C'est pour ces raisons qu'une autre forme de contrat d'intégration s'est substituée, en Belgique, à la location de terre. Il s'agit d'une formule mixte : l'agriculteur reçoit toujours une somme fixe à l'hectare, mais touche également une prime au rendement. Nous avons rencontré le cas d'un industriel qui payait, pour une culture de pois, en 1988, 15 000 FB (environ 2 500 FF), plus de 6 FB par kilogramme de pois récolté.

C'est un moyen d'inciter l'agriculteur à apporter plus de soins à la culture et à améliorer ses performances.

2- Les contrats à la quantité :

En Belgique, cette forme de contrat a pris de plus en plus d'importance dans les "grands" légumes (pois, haricots, épinards,...) au détriment des contrats d'intégration.

En 1985, l'IEA (Institut Economique Agricole de Belgique) estimait que les contrats de quantité concernaient les deux tiers des pois sous contrat, 85 % des haricots et 84 % des épinards.

En Espagne, les contrats sont traditionnellement établis sur des surfaces, mais il ne s'agit pas de location ; l'agriculteur est rémunéré en fonction des quantités livrées, et ne touche pas une somme fixe, comme en Belgique.

Les industriels se plaignaient du fait que les producteurs ne leur livraient qu'une partie de leurs récoltes, commercialisant le reste sur le marché du frais. Ils ont donc préféré établir des contrats mentionnant surfaces et quantités. De plus, ils obligent les producteurs à accepter la surveillance des cultures par les techniciens de l'entreprise.

En Belgique, pour certains légumes, le contrat mentionne une échelle de prix en fonction de critères qualitatifs. Pour le pois, par exemple, on tient compte du calibre du grain. Par contre, la prise en compte de l'indice tendérométrique n'est pas générale, comme en France.

En Espagne, même si les contrats font mention de critères de qualité, le prix n'était pas, jusqu'ici indexé sur ces critères. Mais l'arrivée de Bonduelle semble avoir fait bouger les choses, et certains industriels ont fait part de leur intention de moduler les prix de contrats en fonction de la qualité.

### 3- LES MODALITES D'APPROVISIONNEMENT DES INDUSTRIELS :

La comparaison des pratiques d'approvisionnement dans les régions étudiées permet de mettre en évidence quatre modèles principaux d'organisation de l'approvisionnement (tableau n°18).

Le premier schéma est celui rencontré dans certaines usines espagnoles, comme Castillo de Marcilla. Les partenaires sont multiples ; la majorité de l'approvisionnement est fournie par des agriculteurs indépendants, le reste par plusieurs groupements. Ces entreprises s'approvisionnent du nord au sud de l'Espagne ; lorsque la production est locale, elles passent directement des contrats avec les producteurs. Par contre, pour l'approvisionnement hors région, elles s'adressent à des groupements de producteurs. Cela leur permet d'étaler leur production sur une période de l'ordre de huit mois.

En Bretagne, plusieurs groupements de producteurs sont en relation avec la même usine. Chacun de ces groupements approvisionne lui-même des usines différentes.

En fait, l'usine a un partenaire privilégié (tableau n° 19) ; quand elle appartient à une coopérative, ce partenaire est le groupement de la coopérative, qui assure alors entre 60 et 90 % de l'approvisionnement. Trois à six autres groupements complètent l'approvisionnement de l'usine coopérative.

L'approvisionnement des usines non coopératives est plus diversifié. Ces établissements travaillent avec un partenaire privilégié qui assure 50 à 60 % de l'approvisionnement. On trouve généralement ensuite deux ou trois autres groupements qui livrent 30 à 40 % des quantités nécessaires à l'usine. Le reste provient de petits groupements et de quelques courtiers. Autrefois, très nombreux, ils n'assurent plus que 5 % de la collecte aujourd'hui en Bretagne.

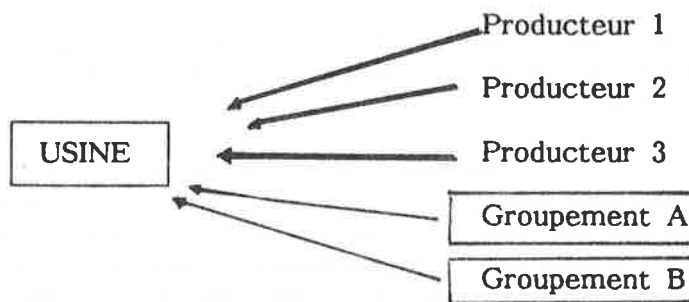
Dans tous les cas, les groupements se chargent de l'établissement des contrats, de la mise en place des calendriers de production, assurent le suivi technique...

D'une certaine façon, la maîtrise de l'approvisionnement échappe à l'industriel. Il en reporte la responsabilité sur le groupement. En particulier, il ne peut contrôler la qualité des produits en cours de culture.

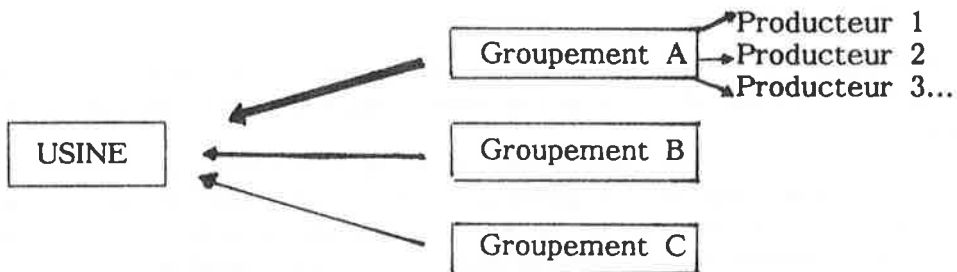
Ce schéma apparaît complexe relativement aux autres situations, mais il doit permettre une souplesse d'approvisionnement et une mise en concurrence des différents partenaires en fonction de la qualité des produits, des services rendus... En effet, les exigences des industriels (coopératives ou non) tendent à s'accroître. Par ailleurs, en cas de problème majeur survenant dans un groupement (panne de machine au moment de la récolte, par exemple), l'industriel bénéficie d'une certaine sécurité grâce à ses autres partenaires.



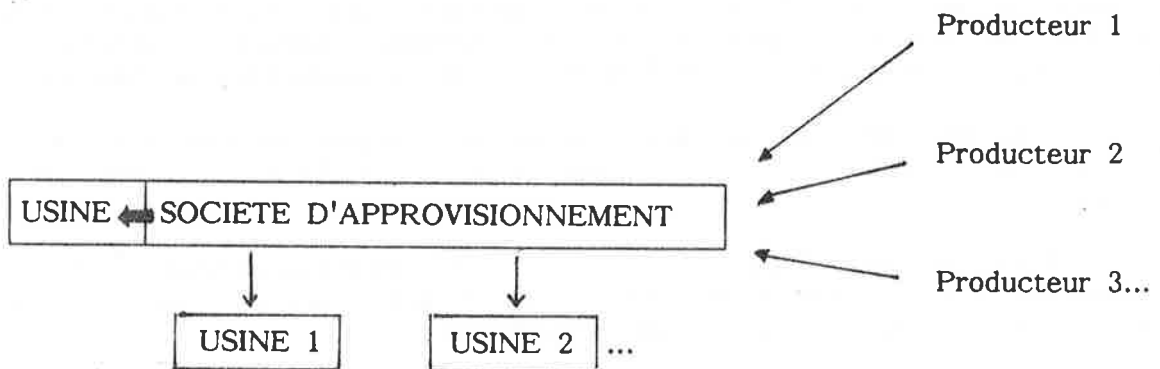
**Tableau n°18 : Modalités d'Approvisionnement des industriels selon les régions**



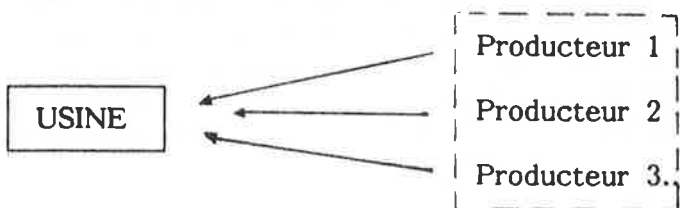
**Schéma n°1 : Approvisionnement d'une usine espagnole (vallée de l'Ebre)**



**Schéma n°2 : Approvisionnement en Bretagne**



**Schéma n°3 : Approvisionnement des usines de surgélation flamandes**

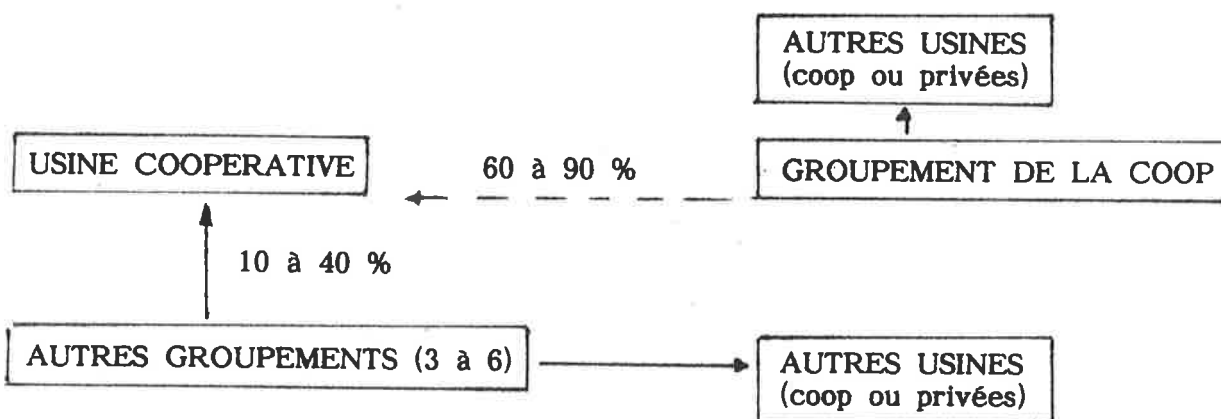


**Schéma n°4 : Approvisionnement en Picardie, dans la région d'Anvers et dans la vallée de l'Ebre.**

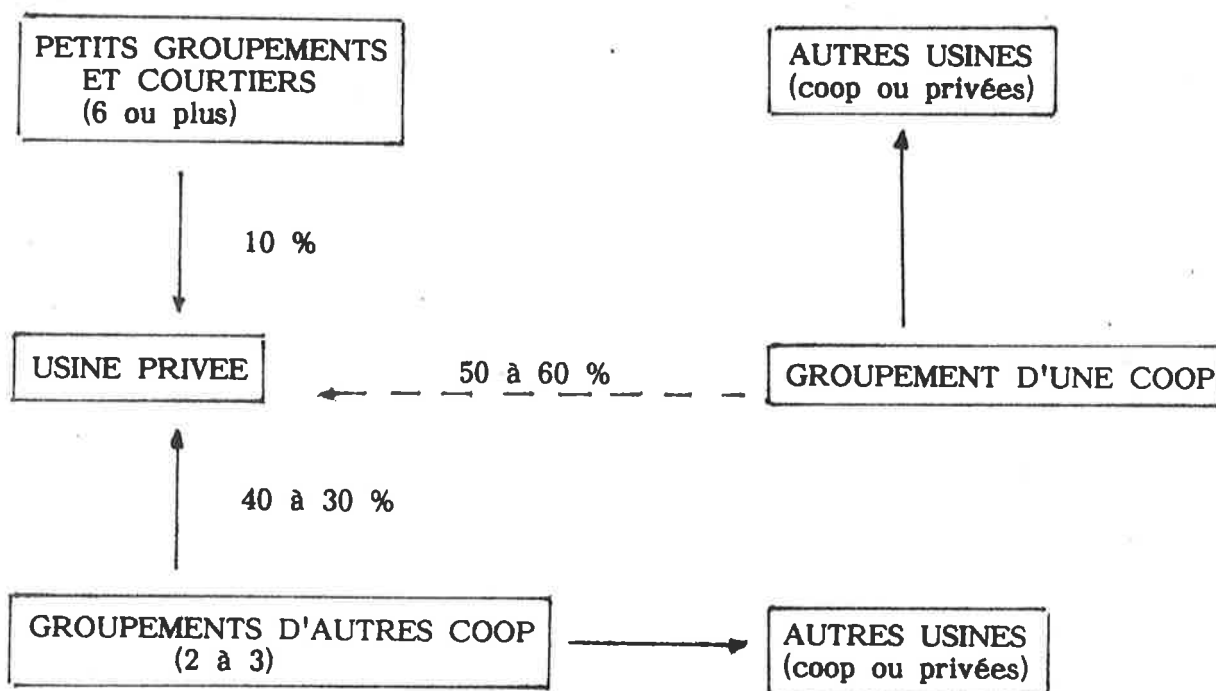
Tableau n° 19

**SCHEMA D'APPROVISIONNEMENT DES USINES BRETONNES**

Approvisionnement d'une usine coopérative



Approvisionnement d'une usine non coopérative :



Le troisième modèle d'approvisionnement se rencontre dans les Flandres, dans des entreprises telles que Ardovries, Unifrost... L'entreprise est composée de deux sociétés, l'une assurant la collecte, l'autre la transformation. Il s'agit d'anciennes sociétés de commercialisation de légumes frais qui se sont reconverties vers la transformation.

L'usine est approvisionnée à 100 % par la société d'approvisionnement. Celle-ci peut elle-même, être en relation avec d'autres usines (en général, 80 % des tonnages sont destinés à l'usine de l'entreprise, les 20 % restant aux autres partenaires).

Le dernier schéma existe en Espagne (dans certaines entreprises espagnoles de la vallée de l'Ebre), en Belgique (dans la région d'Anvers), et en Picardie avec quelques variantes. L'entreprise intègre toute la fonction d'approvisionnement.

En Picardie, les producteurs sont rassemblés au sein d'un groupement, alors qu'en Belgique, ils sont généralement indépendants. En Espagne, les deux types d'agriculteurs coexistent. En Belgique, une partie de la production peut aussi être en contrat location.

L'entreprise possède son propre service "culture" ; ses techniciens établissent les contrats, choisissent les variétés cultivées, assurent le suivi de la production. L'entreprise prend même une partie de la récolte à sa charge.

Les avantages de ce système sont la parfaite maîtrise de la qualité et du plan d'approvisionnement par l'industriel. Par contre, ce système nécessite d'entretenir un service culture qui coûte relativement cher, et implique une organisation plus lourde.

#### 4- L'AVENIR DE L'ORGANISATION INTERPROFESSIONNELLE FRANCAISE DANS LA PERSPECTIVE DE 1992 :

La situation française est donc originale par rapport aux autres pays grâce au poids très important que joue les interprofessions dans l'organisation des filières fruits et légumes transformés (formation des prix, définition des quantités, des qualités...) et leur développement (actions techniques, connaissance des marchés...).

Toutefois, la perspective du marché unique européen et de la mise en place de nouvelles réglementations d'une part, et les restructurations en cours dans ce secteur industriel d'autre part, conduisent à des interrogations quant à l'avenir de ce mode d'organisation, dont on peut penser que le rôle et les modes d'intervention devront évoluer à terme.

Nous retiendrons trois éléments d'analyse :

### 1 - Le statut précaire de l'interprofession française en Europe

Les accords interprofessionnels sont une exception au regard des règles générales de la concurrence nationale et européenne.

Alors qu'en France, elles relèvent notamment de la loi d'orientation du 5 août 1960 complétée par la loi du 6 juillet 1964, la réglementation européenne ne prévoit pas de façon positive l'action interprofessionnelle (1).

En effet, l'article 85 du traité de Rome interdit en particulier les accords entre les entreprises et leurs associations ou leurs pratiques concertées.

Toutefois, l'article 42, dans le cadre des dispositions relatives à l'agriculture, prévoit que les principes du chapitre relatif aux règles de la concurrence ne sont pas applicables au secteur agricole. Le règlement 26 du 20 avril 1962 précise en outre que l'article 85 ne s'applique pas aux accords, décisions et pratiques faisant partie intégrante d'une organisation nationale de marché ou qui sont nécessaires à la réalisation des objectifs énoncés à l'article 39 du traité de Rome.

Les organisations de type interprofessionnels se sont développées en fait dans de nombreux pays européens sur la base de réglementations nationales, en particulier en France, aux Pays-Bas et au Royaume-Uni.

Actuellement, les interprofessions françaises sont cependant les plus vulnérables d'un point de vue juridique.

Le Royaume-Uni possède des structures d'organisation des marchés : les "Marketing Boards" (offices du lait, office de la laine, office de la pomme de terre...). Certains sont des organismes monopolistiques de commercialisation (offices du lait), d'autres ont un rôle régulateur (office de la pomme de terre). Il ne s'agit pas d'organismes interprofessionnels proprement dits, car seuls les agriculteurs y sont représentés.

Les Milk Marketing Boards par exemple, commercialisent les produits frais qui comprennent outre le lait entier de consommation, le lait demi-écrémé, le lait écrémé, le babeurre, la crème de lait, le yogourt. De ce fait, les Milk Marketing Boards sont amenés à racheter des entreprises de transformation qui leur confèrent de plus en plus un rôle de type filière. Cette structure est donc à cheval entre le groupement de producteurs et l'interprofession.

Cependant, au niveau européen, il existe une législation spécifique (2) assurant aux MMB un statut et des droits particuliers. Ces règlements empêchent donc toute remise en cause juridique reposant sur le caractère industriel de ces organisations.

---

1 - Sauf dans les secteurs du lin, du chanvre, du sucre, des produits transformés à base de tomates.

2 - Règlement (CEE) N° 1421/78 et 1422/78 du Conseil, du 20 juin 1978

Aux Pays-Bas, les "Produktschappen" groupements interprofessionnels assument à la fois les attributions de nos offices interprofessionnels et de l'interprofession proprement dite.

Ces organismes de droit public, à la manière des offices, ont une activité de cogestion de la politique agricole commune en étant chargés de l'application et de l'exécution des règlements communautaires sur le plan national (restitutions, interventions, aide...). Ils ont également un rôle consultatif au niveau européen en étant les porte-paroles des diverses professions.

Les "Produktschappen" possèdent également les compétences de nos interprofessions. Ainsi, ils sont chargés de l'organisation économique des filières en élaborant notamment des réglementations (règles de qualité...), en participant à la promotion des produits, en prélevant des cotisations pour financer l'institution...

Le "produkschap" n'est pas remis en cause par le règlement 85, car il s'agit d'un organisme public et non d'une entente entre industriels relevant du droit privé. De plus, la multitude des fonctions du "Produkschap", notamment dans le cadre de la cogestion, confère à cette organisation des pouvoirs qui ne peuvent lui être contestés, renforçant par là même son statut juridique.

## 2 - "Les affaires" : La remise en cause des pratiques interprofessionnelles.

Depuis quelques années, profitant de cette situation juridique européenne, certaines pratiques interprofessionnelles françaises ont été remises en cause et ont fait l'objet de condamnations par la Cour de Justice Européenne, en particulier la pratique de l'extension (1).

Les pratiques du Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC) ont été condamnées à deux reprises (2) par la Cour de Justice Européenne qui s'oppose notamment au paiement d'une cotisation dans le cadre d'une caisse de péréquation entre producteurs et à l'existence d'un arrêté ministériel autorisant l'extension d'un tel accord.

Néanmoins, cette décision ne condamne pas les accords interprofessionnels en agriculture puisque le Cognac est considéré comme un produit industriel.

Il en va différemment en ce qui concerne l'affaire en cours opposant l'UNILEC et les établissements LAROCHE Frères, conserveurs du Lot et Garonne. Le 22 septembre 1988, la Cour a condamné l'extension des prix minimum d'achat et le financement obligatoire de l'interprofession par les producteurs. L'affaire est en cours actuellement.

---

1 - La reconnaissance d'une interprofession par l'état lui donne droit aux procédures d'extension. Un accord étendu est applicable à tous les professionnels du secteur, même si l'accord a été signé par des organismes contractants ne représentant pas l'ensemble de la profession.

2 - Arrêts du 30 janvier 1985 et du 3 décembre 1987.

### 3 - Le désengagement possible des industriels :

L'industrie des légumes est le siège de profondes restructurations se traduisant par une concentration de la production et l'apparition de marchés d'approvisionnement en matières premières de type oligopsonne (1).

Il est probable que les industriels ne se mobiliseront pas pour défendre une structure de négociation et de coordination, entrave à l'exercice d'un pouvoir de marché qu'ils possèdent désormais. De plus, les stratégies actuelles des entreprises (délocalisation à l'étranger...) ne correspondent plus aux règles nationales des interprofessions.

\* \*  
\*

Cette situation est à l'origine de l'inquiétude des milieux professionnels et ministériels français quant à l'avenir des organisations interprofessionnelles.

Le gouvernement a d'ailleurs déposé auprès des autorités communautaires, le 15 mars 1986, un mémorandum visant à obtenir un règlement communautaire qui légalise la pratique française des accords interprofessionnels.

L'avenir des interprofessions dépendra donc de la façon dont le problème juridique se règlera au niveau européen.

Suite à l'intervention française, la Direction Générale de l'Agriculture de la Commission des Communautés Européennes a publié le 8 mars 1988 un document interne sur "les organisations et accords interprofessionnels en agriculture (communication de M. ANDRIESEN)" (2).

Le retard dans les suites à donner à ce texte, favorable aux positions françaises, montre qu'il existe des oppositions à ce type d'approche notamment à Bruxelles (en particulier à la Direction Générale de la Concurrence).

Enfin, l'avenir des organisations françaises sera aussi liée à une réflexion et une redéfinition du rôle des interprofessions. C'est d'ailleurs, l'une des recommandations du rapport du Commissariat Général du Plan (1988) concernant le secteur des fruits et légumes transformés.

Le poids politique des différents milieux professionnels sera alors déterminant dans les discussions.

---

1 - Oligopsonne : marché caractérisé par un petit nombre d'acheteurs et un grand nombre de vendeurs.

2 - COM (88) 133 du 8 mars 1988 complété par le COM (88) 133/2 du 6 septembre 1988.



## CHAPITRE 2 : COMPARAISON DU COUT ENTREE-USINE DE QUELQUES LEGUMES

Pour préciser les conditions d'approvisionnement des industriels, une évaluation du coût entrée-usine a été réalisée pour trois produits : le pois, le haricot mange-tout et le chou-fleur.

Il s'agit du prix au kilogramme payé par l'industriel. Il ne correspond pas nécessairement à celui perçu par l'agriculteur (voir par exemple les clauses du contrat UNILEC pour le pois, annexe n° 13).

### 1- METHODOLOGIE DE CALCUL DU COUT ENTREE-USINE :

Les différents coûts ont été évalués à partir des clauses des contrats, des entretiens avec les industriels et des données statistiques. Le coût de transport représente la moyenne pour les industriels régionaux visités. Les frais de récolte ne concernent que la participation de l'industriel, dans la mesure où les producteurs et les transformateurs, en payent chacun une partie, variable selon les produits et les pays.

Pour la Belgique et l'Espagne, les calculs ont été fait à partir des exemples des entreprises visitées puisqu'il n'y a pas d'accord nationaux et que chaque industriel élabore ses propres contrats. Ces calculs ne sont donc pas représentatifs de l'ensemble des industriels de ces pays.

#### 1.1 Cas du pois (tableau n°20)

Les pois sont payés en fonction de leur qualité. Pour cela, on tient compte de deux critères (annexe n°13) :

\* le calibre, ou crible.

On distingue les sortes fines (SF), les fins (F) et le hors crible (HC). Le pois peut être payé en deux ou trois cribles.

\* l'indice tendérométrique.

Celui-ci ne s'applique qu'aux sortes fines.

Le calcul du prix tient compte également "d'un partage de productivité". il est explicite en Nord-Picardie ou pris en compte a priori dans les négociations en Bretagne.

NB : Les prix 1988 ont légèrement été modifiés par rapport au contrat de 1987 qui se trouve en Annexe. Les calculs ont été effectués sur la base de ces nouveaux prix 1988.



En BRETAGNE, le prix moyen P a été calculé par la formule :

$$P = 2,32.SF + 1,345.HC, \text{ avec } SF = 60 \%$$

$$HC = 40 \%$$

Il s'agit d'un paiement en deux cribles, suivant les conditions du contrat UNILEC.

Les pourcentages des différents cribles ont été calculés à partir de données de l'UNILEC.

En PICARDIE, le prix moyen a été calculé comme suit :

$$P = K.(2,36.SF + 1,75.F + 0,92.M), \text{ avec } K = 0,5.(1 + R_p/R)$$

$$SF = 60 \%$$

$$F = 25 \%$$

$$M = 15 \%$$

Il s'agit d'un paiement en trois cribles, avec un partage de productivité :

$R_p$  est le rendement pivot égal à la moyenne des rendements physiques de 1982 à 1986 ("*Le rendement physique est égal aux tonnages nets entrée usine divisés par le nombre d'hectares récoltés*", source UNILEC).

R est le rendement physique de l'année de campagne.

Chaque usine a donc son propre rendement pivot. Nous avons pris le cas d'une usine où  $R_p = 45$ .

Le coût de récolte a été évalué à 3 200 F par ha, dont 18 % sont payés par le producteur.

En BELGIQUE, le contrat est mixte : location de 2 500 FF par ha (ce qui revient, pour un rendement de 50 q/ha à 0,50 FF/kg), plus une prime au rendement de 1 FF par kg.

En ESPAGNE, la participation de l'industriel aux frais de récolte a été évaluée à 30 % du prix brut (sources : enquêtes et statistiques).

### 1.2 Cas du haricot mange-tout (tableau n° 21)

Les haricots peuvent être payés suivant trois options différentes (annexe n°14). Dans l'option 2 et l'option 3, les haricots sont répartis en trois catégories (C1, C2, C3), suivant leur largeur de filet. Dans l'option 1, il n'y a que deux catégories.

L'option 3 est appliquée aux variétés extra-fines.

En BRETAGNE, le prix moyen a été calculé comme suit :

$$\text{Option 1 : } P = 1,70.C1 + 0,73.C2, \text{ avec } C1 = 92 \% \\ C2 = 8 \%$$

$$\text{Option 3 : } P = 5,30.C1 + 2,12.C2 + 0,90.C3, \text{ avec } C1 = 13 \% \\ C2 = 74 \% \\ C3 = 13 \%$$

La moyenne régionale tient compte de la répartition des tonnages dans les différentes options (54 % en option 1 et 46 % en option 3).

En NORD PICARDIE :

$$\text{Option 1 : même formule qu'en Bretagne, avec } C1 = 90 \% \\ C2 = 10 \%$$

$$\text{Option 2 : } P = 2,40.C1 + 1,65.C2 + 9,73.C3, \text{ avec } C1 = 23 \% \\ C2 = 71 \% \\ C3 = 6 \%$$

$$\text{Option 3 : même formule qu'en Bretagne, avec } C1 = 21 \% \\ C2 = 68 \% \\ C3 = 11 \%$$

En BELGIQUE, la récolte est effectuée par les industriels, mais est entièrement facturée aux producteurs.

### 1.3 Cas du chou-fleur (tableau n° 22)

Suivant les entreprises, le pourcentage de déchets par rapport au produit brut varie de 15 à 30 %. Cette perte entraîne un coût supplémentaire au kg. Ce coût  $C_p$  a été calculé en faisant une règle de trois. Après simplifications, on obtient :

$$C_p = [p/(1-p)].P, \text{ avec } p = \text{pourcentage de perte} \\ P = \text{prix payé au producteur}$$

En Bretagne, le prix est variable suivant le marché du frais (voir annexe n°15). Le contrat établi entre le CERAFEL et les transformateurs indique :

$p$  = prix pondéré du marché de Saint-Pol de Léon  
 $P_1$  = prix payé par le négociant ou la coopérative

Si	$P < 1,70$	alors	$P_1 = P + 0,10$
	$1,70 < P < 1,80$		$P_1 = 1,80$
	$1,80 < P < 3,20$		$P_1 = 1,80$
	$P > 3,20$		$P_1 = P - 1,40$

Pour les calculs, le prix de 1,80 a été obtenu.

Tableau n°20 : Calcul du coût entrée-usine pour les pois (campagne 1988)

POIS	BRETAGNE	NORD-PICARDIE			BELGIQUE			ESPAGNE
	2 cribles	3 cribles, rt.pivot = 45			Appertisé Contrat Quantité	Contrat Mixte	Surgelé Contrat Quantité	Contrat Quantité
Rendement	*	45q/ha	50q/ha	55q/ha	*	50q/ha	*	*
Prix moyen	1,93	1,99	1,89	1,81	1,50	1,50	1,05	1,58 à 1,66
Récolte	0,40	0,35	0,30	0,26	0,22	0,21	0,21	0,47 à 0,50
Transport	0,10	0,10	0,09	0,08	0,10	0,10	0,10	0,12
Commission ou suivi	0,11	0,08	0,07	0,06	0,07	0,05	0,05	0,07
TOTAL	2,54	2,52	2,35	2,21	1,96	1,86	1,35	2,24 à 2,35

## 2- COMPARAISON DU CÔÛT ENTRÉE-USINE :

### 2.1 Coût entrée-usine du pois (tableau n° 20)

Le Nord et la Picardie ont adopté, depuis 1987, la méthode du partage de productivité : avec cette méthode, le prix payé par les industriels est modulable en fonction des rendements. En Bretagne, cette formule est inapplicable en l'état, en raison de la complexité du système d'approvisionnement. Il faudrait en effet appliquer, pour chaque usine, un rendement pivot par groupement. De plus, ces groupements approvisionnent eux-mêmes plusieurs usines et n'auraient donc pas le même rendement pivot suivant les usines. Le calcul du prix du pois serait donc extrêmement compliqué. Ce n'est pas le cas en Picardie, où une seule usine est approvisionnée par un seul groupement.

Ainsi, pour l'année 1988, le coût du pois entrée usine revient à 2,54 F par kilogramme, pour l'industriel breton, quel que soit le rendement. En Nord-Picardie, plus le rendement est élevé, plus le coût est bas. On constate que pour les années à faible rendement, le coût entrée usine du kilogramme de pois est sensiblement le même pour les industriels picards et bretons. Par contre, pour des rendements de l'ordre de 50 q/ha, les bretons payent le kilogramme de pois 19 centimes plus cher que les picards, et cette différence atteint 33 centimes lorsque les rendements s'élèvent à 55 q/ha.

Les différences entre la Bretagne et la Picardie sont liées à la disparité du mode de calcul du prix brut, et du coût de récolte. Intervient également le coût du suivi technique en Picardie, qui est légèrement moins cher que la commission bretonne.

Les coûts entrée-usine sont inférieurs en Belgique et en Espagne. Dans ces pays, les industriels passent des contrats à bas prix avec les producteurs. Chaque industriel établissant ses propres contrats, on constate des écarts de prix d'une entreprise à l'autre.

Le coût est inférieur en Belgique par rapport à l'Espagne. Cette différence est surtout liée aux frais de récolte espagnols qui sont les plus élevés des trois pays comparés.

Ils sont les plus faibles en Belgique dans la mesure où les industriels participent aux frais de récolte pour seulement 14 % du prix brut.

Ces différences de coûts sont toutefois à nuancer puisqu'il ne s'agit pas exactement des mêmes produits d'un point de vue qualitatif. Dans ces pays, ce sont des pois de gros calibres, dont les rendements sont supérieurs (par exemple 57 q/ha dans la Rioja en 1987 ; 46 q/ha en France) et qui sont destinés aux marchés d'exportation (Grande-Bretagne notamment).

**Tableau n°21 : Calcul du coût entrée-usine pour les haricots mange-tout  
(campagne 1988)**

HARICOT	BRETAGNE			NORD-PICARDIE				BELGIQUE	ESPAGNE
	OPTION 1	OPTION 3	MOYENNE	OPTION 1	OPTION 2	OPTION 3	MOYENNE	*	*
Mode de paiement								*	*
Part des tonnages	54 %	46 %	100 %	19 %	64 %	17 %	100 %	*	*
Prix moyen	1,62	2,37	1,96	1,60	1,77	2,65	1,89	1,22	1,58
Transport	0,09	0,09	0,09	0,08	0,08	0,08	0,08	0,11	0,12
Récolte	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Commission ou suivi	0,08	0,11	0,09	0,06	0,06	0,06	0,06	0,05	0,07
TOTAL	1,79	2,57	2,14	1,74	1,91	2,79	2,03	1,38	1,77

## 2.2 Coût entrée-usine du haricot mange-tout (tableau n° 21) :

La Bretagne pratique le mode de paiement en option 1 et option 3, de façon à peu près équivalente. Par contre, le Nord et la Picardie ont adopté l'option 2 de façon préférentielle. Ces différences sont essentiellement liées à des habitudes en ce qui concerne le choix des options 1 et 2. Par contre, l'option 3 est appliquée aux variétés de haricots extra-fins, variétés de plus en plus répandues en Bretagne.

C'est donc avant tout une différence de qualité qui explique que le coût entrée usine soit inférieur en Picardie par rapport à la Bretagne. En faisant la moyenne des différentes options pondérées des tonnages concernés, on obtient un écart de 11 centimes entre les deux régions (2,14 F contre 2,09).

Les industriels espagnols et surtout les belges, pratiquent des prix de contrat très bas, ce qui leur permet d'avoir un coût total inférieur (37 centimes de moins qu'en Bretagne pour l'Espagne, et 76 centimes pour la Belgique).

Comme pour le pois, il s'agit de produits de gros calibres. Les rendements sont donc élevés (9 à 12 t/ha en Belgique et 9,7 t/ha dans la Rioja, contre 7 t/ha en France), ce qui permet aux agriculteurs de supporter les prix de l'industrie.

En Belgique, par exemple, l'agressivité commerciale des entreprises passe par l'adaptation des produits au marché : les industriels de ce pays utilisent un tiers de mi-fin dans leurs fabrications à destination de la RFA.

## 2.3 Coût entrée-usine du chou-fleur (tableau n° 22) :

Les industriels bretons passent en général par l'intermédiaire d'un expéditeur. Celui-ci leur facture une commission qui revient à 10/12 centimes du kilogramme, la location de bacs plastiques (12 à 17 centimes), et le transport. Lorsque le prix de base est de 1,80 F/kg, le coût entrée usine varie de 2,50 F à 2,97 F. C'est essentiellement le taux de perte qui induit une telle variation.

Certaines entreprises s'approvisionnent directement sur le marché de Saint Pol de Léon. Le coût de revient de la matière première peut être alors ramené à 2,20 F/ 2,30 F.

Il y a donc de grandes variations dans le coût de l'approvisionnement, à l'intérieur même de la Bretagne.

Les industriels belges passent des contrats directement avec les producteurs. Le transport est à la charge de l'agriculteur, tout au moins en ce qui concerne les entreprises visitées. La marchandise peut être livrée parée, c'est à dire découpée en florettes, au prix de 2,00 F le kg. La perte est alors nulle pour l'industriel.

L'Espagne pratique les prix à la production les plus bas, mais l'industriel paye un coût de transport élevé (16 centimes par kilo).

Tableau n°22 : Calcul du coût entrée-usine pour les choux-fleurs (campagne 1988)

CHOU-FLEUR	BRETAGNE	BELGIQUE		ESPAGNE
	non paré	non paré	paré	non paré
Prix au kg	1,80	1,50	2,00	1,21 à 1,32
Perte	0,32 à 0,77	0,26 à 0,64	0	0,21 à 0,57
Commission Expéditeur	0,10 à 0,12	0	0	0
Transport	0,11	0	0	0,16
Location bacs plastiques	0,12 à 0,17	?	?	?
TOTAL	2,50 à 2,97	1,76 à 2,14	2,00	1,58 à 2,05

Ainsi, belges et espagnols ont des coûts d'approvisionnement très inférieurs à ceux des bretons. Certains industriels espagnols arrivent même à descendre jusqu'à un prix de 1,58 F/kg.

Les choux-fleurs belges sont, de l'avis des industriels belges eux-mêmes, de qualité très inférieure aux produits bretons. Par contre, les industriels espagnols semblent être beaucoup plus rigoureux sur la qualité. Il existe des clauses dans les contrats, spécifiques aux problèmes de qualité ; de plus, l'entreprise assure le suivi technique de la culture.

Les choux-fleurs espagnols semblent donc avoir le meilleur rapport qualité/prix. La concurrence était déjà vive entre la Bretagne et la Belgique, mais les espagnols risquent désormais d'être de plus en plus présents sur le marché du chou-fleur surgelé.





## CONCLUSION (deuxième partie)

La situation française est caractérisée par une organisation très poussée des relations producteurs-transformateurs dans un cadre interprofessionnel qui règle les rapports pour les principaux légumes destinées à la transformation.

C'est une position originale par rapport à l'Espagne et la Belgique où les professionnels (industriels et producteurs) sont peu organisés.

Les schémas d'approvisionnement sont variables et s'expliquent souvent pour des raisons historiques et le dynamisme de certaines catégories professionnelles (groupements de producteurs en Bretagne par exemple). Ainsi, la fonction approvisionnement et les services connexes (appui technique...) sont plus ou moins intégrés et pris en charge par l'aval, les industriels (Picardie, Région d'Anvers, Vallée de l'Ebre) ou l'amont, les producteurs (Bretagne).

En Bretagne, les producteurs sont donc présents dans toute la filière, de la production, à la collecte (groupements) et à la transformation (capitaux coopératifs).

La Belgique semble le pays où les coûts de la matière première agricole sont les plus faibles, même en comparaison avec l'Espagne pour les trois légumes étudiés (pois, haricots, choux-fleurs). La Bretagne présente les coûts les plus élevés.

Ces écarts sont liés d'une part aux prix à la production, définis dans les contrats, et à des différences de qualité de la matière première. Pour certains produits, ce dernier élément est déterminant, mais il n'a pas été possible d'en déterminer l'incidence exacte.



## CONCLUSION



L'industrie de la transformation des légumes (appertisation, surgélation) est un secteur d'activité souvent mal connu en Bretagne dans la mesure où il ne représente qu'une part modeste du chiffre d'affaires agro-alimentaire de la région.

Il s'agit pourtant d'une activité qui valorise bien la production agricole et pour laquelle la Bretagne est leader en France avec la région Nord-Picardie.

La profession agricole joue un rôle important à tous les niveaux de la filière, production, collecte (groupements de producteurs), transformation (capitiaux coopératifs).

Les entreprises du secteur ont investi depuis plusieurs années dans la modernisation de l'appareil de production. Les plus grandes entreprises ont pu conserver leur place au niveau national alors que le secteur est en voie de restructuration et que la production se concentre.

Malgré ce dynamisme, la part de la Bretagne dans la production française est stable, notamment sur le marché des surgelés qui est actuellement un secteur porteur. L'augmentation du poids relatif de la région dans la valeur ajoutée nationale du secteur n'est liée qu'aux efforts de valorisation des produits.

Dans la perspective du marché unique, la présence bretonne en Europe semble insuffisante en terme d'investissements directs à l'étranger et de capacité exportatrice. C'est une préoccupation actuelle des chefs d'entreprises mais le retard est manifeste comparé à la position et au dynamisme de pays comme la Belgique et l'Espagne qui appuient leur développement sur les marchés à l'exportation.

La situation bretonne n'est pas propre à cette région puisque la position française, d'une façon générale, se détériore en Europe dans le secteur des fruits et légumes transformés.

L'analyse des conditions d'approvisionnement des industriels en matière première agricole montre l'originalité de la France où les relations producteurs-transformateurs, pour les principaux légumes, sont fortement structurées dans un cadre interprofessionnel.

Une tentative de comparaison des coûts entrée-usine en Bretagne, Picardie, Belgique et Espagne met en évidence un coût plus élevé de la matière première bretonne (pois, haricots, choux-fleurs). Cet écart peut se justifier dans certains cas par une qualité supérieure.

Toutefois, dans la situation actuelle des marchés, la qualité ne paie pas en elle-même, mais c'est le rapport qualité/prix qui compte et sur lequel le consommateur final porte son attention.

Cette analyse qui a été réalisée dans le cadre des réflexions de l'Observatoire Economique des IAA de Bretagne constitue une première étape qui devra être poursuivie en s'intéressant plus particulièrement aux conditions de la transformation industrielle et de la commercialisation des produits.



BIBLIOGRAPHIE :

- \* AGRO-INDUSTRIE CONSULTANT, avril 1988,  
*"Offre de fruits et légumes transformés ; comparaisons européennes"* étude réalisée à la demande du Commissariat Général du Plan et du Ministère de l'Agriculture (DGAL).
- \* AMBASSADE DE FRANCE en Belgique, mai 1987,  
*"L'industrie de transformation des fruits et légumes en Belgique"*
- \* AMBASSADE DE FRANCE en Espagne, Septembre 1987,  
*"Le secteur des produits congelés et surgelés en Espagne"*
- \* ANPLC, novembre 1984,  
*"Synthèse et analyse sur les coûts et les résultats agricoles de petits pois, de haricots en France et en Belgique"*
- \* BIECHE M.B., janvier 1988,  
La situation actuelle du secteur des fruits et légumes transformés et son évolution probable dans la perspective de l'achèvement du marché unique européen 1992, Association Nutrition Demain.
- \* BONPUNT A., juin 1988,  
*"Enquête sur la récolte mécanique des pois, haricots verts et flageolets"*, UNILEC.
- \* CEÑA DELGADO F., RAMOS F., avril 1988  
*"Desarrollo de la filière Hortalizas Congelados en España : limitaciones en la region Andaluza"*.  
Séminaire INRA Montpellier 25-27 avril 1988 "Agricultures Régionales, Concurrence et politiques économiques, Espagne, France, Italie.
- \* CFCE, avril 1986,  
*"L'industrie des conserves de fruits et légumes en Espagne"*
- \* COMMISSARIAT GENERAL DU PLAN, décembre 1988,  
Rapport du groupe de stratégie industrielle agro-alimentaire, Tome 2 : analyses et recommandations par secteurs et fonctions, La Documentation Française.
- \* DE MONTGOLFIER, GUILLOT, JAMET, SABIN ..., juin/juillet 1980,  
*"L'interprofession aujourd'hui : réalités, problèmes, objectifs"* Paysans.
- \* DUMOND Ph. avril 1988.  
*"Bilan des échanges extérieurs de fruits et légumes transformés avec nos partenaires communautaires"*.  
Ministère de l'Economie, des Finances et de la Privatisation.
- \* KIRPAN-LE GOFF H., mars 1980,  
*"Les conséquences de l'entrée de l'Espagne et du Portugal dans la CEE sur l'économie bretonne"* Chambre Régionale d'Agriculture



- \* **LE BIHAN M.**, décembre 1985  
*"L'approvisionnement des industries agricoles et alimentaires. Une étude appliquée au cas de la Bretagne"*  
Chambre d'Agriculture du Finistère
- \* **MUERMANS L., MEUS C.**, mars 1986  
*"Analyse de la structure et de la commercialisation dans les fruits et légumes"*  
Institut Economique Agricole de Belgique
- \* **RUFFIO Ph, FAVRE E.**, décembre 1988  
*"L'organisation interprofessionnelle française dans la perspective de 1992"*  
Bulletin de l'Observatoire des IAA de Bretagne n° 12
- \* **SOPEXA Paris - 1988**  
Investissements Média et approche de la communication  
*"marques"* dans la CEE
- \* **TURBOT G.**, avril 1988  
*"Les surgelés en Belgique"*  
ISCID, PEE Bruxelles
- \* **UNILEC**, mai 1984  
*"La compétitivité des filières belge et néerlandaise en légumes de conserve"*
- \* **VINCQ J.L., MAHIEU F.R.**, juin 1977,  
*"Pois et haricots de conserve en Picardie. Le marché international des conserves de légumes"*.  
Ministère de l'Agriculture

#### REVUES :

- \* **AGRICULTURE ET COOPERATIVE**, n°110, avril 1988
- \* **MICOFEL**, (Marché International des Conserves de Fruits et Légumes)  
mensuel, numéros de janvier 1986 à juin 1988, CFCE
- \* **UNILEC INFORMATIONS**

#### SOURCES STATISTIQUES :

- \* **ANIFELT**, janvier 1988,  
*"Les fruits et légumes transformés. Bilan mondial"*
- \* **ANIFELT**, décembre 1987,  
*"Les fruits et légumes transformés en France"*
- \* **ANNUAIRES DE STATISTIQUES AGRICOLES, SCEES**,  
(Résultats de 1975 à 1986)

- \* CFC, avril 1987,  
*"Conserves de légumes, de champignons de couche, de tomates,  
produits déshydratés en 1986"*
- \* **LA SURGELATION**  
*"La chaîne du froid"*  
(rapports statistiques de 1980 à 1986), FICUR
- \* **SERVICE REGIONAL DE STATISTIQUES AGRICOLES DE BRETAGNE**  
*"Les industries Agricoles et Alimentaires"*  
(données sectorielles de 1979 à 1986)
- \* UNILEC, 1988,  
*"Rapport d'activité 1987"*



A N N E X E S

the 1990s, the number of people in the UK who are aged 65 and over has increased from 10.5 million to 13.5 million (15.5% of the population).

There is a growing awareness of the need to address the needs of older people, and the Government has set out a strategy for the 21st century in the White Paper on *Ageing Better: The Government's Strategy for Older People* (Department of Health 1999). This strategy is based on the following principles:

- (i) older people should be able to live independently and actively in their own homes;
- (ii) older people should be able to live in their own communities;
- (iii) older people should be able to live in their own homes and communities for as long as possible.

These principles are reflected in the following objectives of the strategy:

- (i) to ensure that older people are able to live independently and actively in their own homes;
- (ii) to ensure that older people are able to live in their own communities;
- (iii) to ensure that older people are able to live in their own homes and communities for as long as possible.

The strategy also sets out a number of key actions to be taken to achieve these objectives:

- (i) to ensure that older people are able to live independently and actively in their own homes;
- (ii) to ensure that older people are able to live in their own communities;
- (iii) to ensure that older people are able to live in their own homes and communities for as long as possible.

The strategy also sets out a number of key actions to be taken to achieve these objectives:

- (i) to ensure that older people are able to live independently and actively in their own homes;
- (ii) to ensure that older people are able to live in their own communities;
- (iii) to ensure that older people are able to live in their own homes and communities for as long as possible.

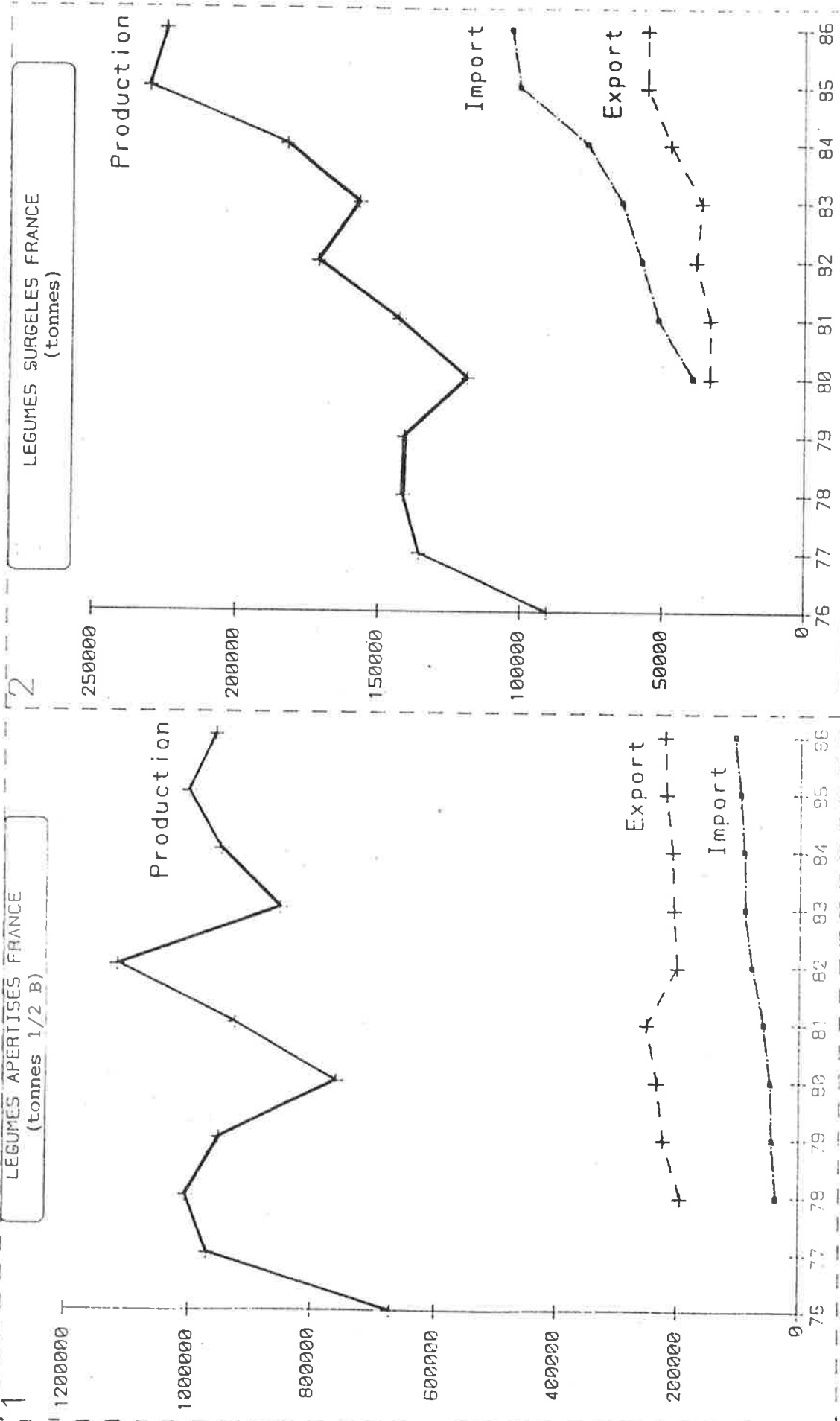
The strategy also sets out a number of key actions to be taken to achieve these objectives:

- (i) to ensure that older people are able to live independently and actively in their own homes;
- (ii) to ensure that older people are able to live in their own communities;
- (iii) to ensure that older people are able to live in their own homes and communities for as long as possible.

The strategy also sets out a number of key actions to be taken to achieve these objectives:

- (i) to ensure that older people are able to live independently and actively in their own homes;
- (ii) to ensure that older people are able to live in their own communities;
- (iii) to ensure that older people are able to live in their own homes and communities for as long as possible.

ANNEXE N°1 : EVOLUTION DE LA PRODUCTION ET DU COMMERCE  
 EXTERIEUR FRANÇAIS EN LEGUMES TRANSFORMES



SOURCES : CFC, FICUR, DOUANES



ANNEXE n°2 :

LISTE DES SIGLES D'ORGANISMES

**AFIDEM**, Association Française Interprofessionnelle des Fruits et Légumes à Destinations Multiples.

**ANIFELT**, Association Nationale Interprofessionnelle des Fruits et Légumes Transformés.

**ANPLC**, Association Nationale des Producteurs de Légumes de Conserve.

**CERAFEL**, Comité Economique Régional Agricole des Fruits et Légumes de Bretagne.

**CFC**, Centre Français de la Conserve.

**CFCE**, Centre Français du Commerce Extérieur.

**CTIFL**, Centre Technique Interprofessionnel Fruits et Légumes.

**FICUR**, Fédération des Industries et Commerces Utilisateurs de Basses Températures.

**FNCC**, Fédération Française des Conserveries Coopératives.

**IEA**, Institut Economique Agricole de Belgique.

**INS**, Institut National Statistique de Belgique.

**OEITFL**, Organisation Européenne des Industries Transformatrices de Fruits et Légumes

**ONIFLHOR**, Office National Interprofessionnel des Fruits, des Légumes et de l'Horticulture.

**SCEES**, Service Central des Etudes et Enquêtes Statistiques.





ANNEXE n°3 :

COEFFICIENTS TECHNIQUES DE CONVERSION PRODUITS FRAIS EN PRODUITS TRANSFORMES

1- CONSERVES DE PRODUITS AGRICOLES : Produits frais mis en oeuvre par kg. demi-brut fabriqué

(1 Boite 1/1 = 1 kg. demi-brut)

Source : ANIFELT

en kg de produits frais par kg demi-brut

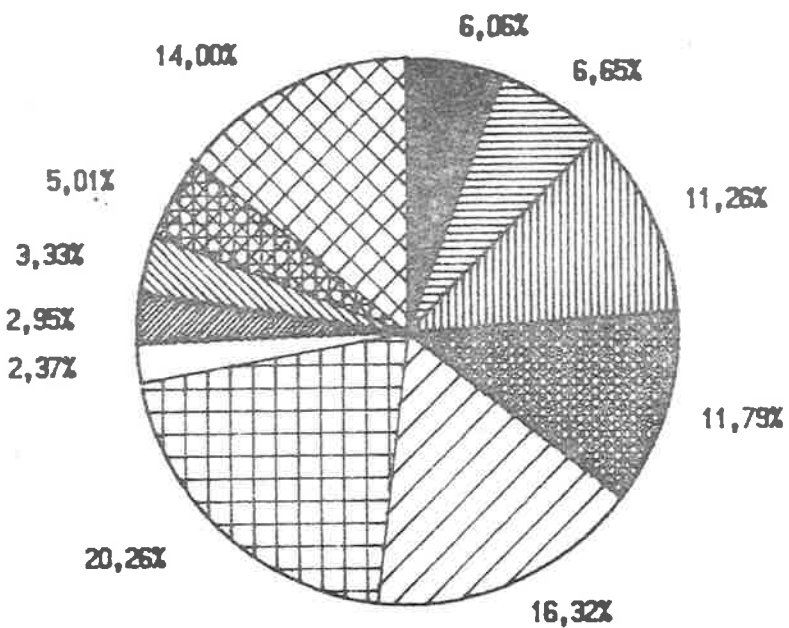
Petits Pois (grains)	0,560
Petits Pois (gousses)	1,400
Asperges	1,400
Haricots Verts	0,700
Haricots Mange-Tout	0,600
Flageolets	1,700
Macédoines	1,300
Epinards	1,200
Carottes	1,200
Céleris non paré (paré)	3-(1,50)
Pois Secs trempés	2,-
Haricots Blancs	2,-
Légumes Divers	1,-
Jardinières - Pois et Carottes et autres mélanges	1,400 1,00
Salsifis	1,400
Artichauts	4,600
Tomates	5,-
Champignons de Couche	0,800
Champignons Sylvestres	1,420
Volailles & Gibiers	1,-
Escargots	2,-
Escargots de Bourgogne	2,700
Truffes	1,500
Cassoulet	1,-
Quenelles	1,-
Choucroute cuisinée	1,-
Potages	1,-
Pâtes alimentaires	1,-
Sauces	1,-
Rillettes	1,-
Plats Cuisinés Divers	1,-

2- PRODUITS SURGELES (produits frais mis en oeuvre)

Source : ANIFELT

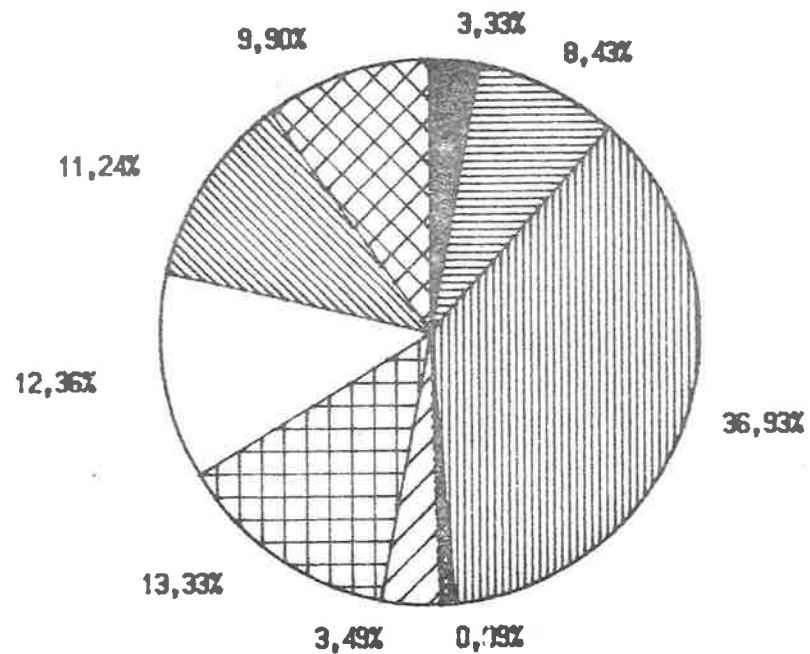
Artichauts	7,5
Asperges	1,5
Aubergines	1,15
Carottes	2
Champignons (pieds coupés)	1,2
Choux de Bruxelles	1,45
Choux-Fleurs	2
Courgettes	1,15
Epinards	1,7
Fèves	1,05
Flageolets	1,05
Haricots	1,35
Maïs	3,3
Navets	2
Oignons	2,1
Pois	2,1
Poireaux	1,7 à 3
Poivrons	1,25
Salsifis	2,7
Tomates	1,2
Macédoine	2

LEGUMES SURGELES POUR LA CONSOMMATION DIRECTE (France 1986, d'après FICUR)



- champignons    ▨ carottes    ▩ petits-pois    ■ choux-fleurs
- épinards    ▨ haricots    □ flageolets    ■ purée de légumes
- ▨ maïs    ▨ choux de B.    ▨ autres

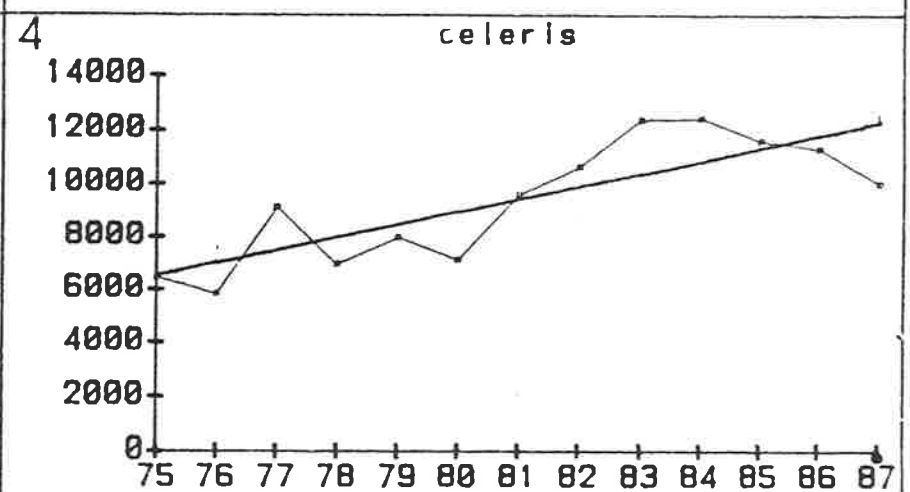
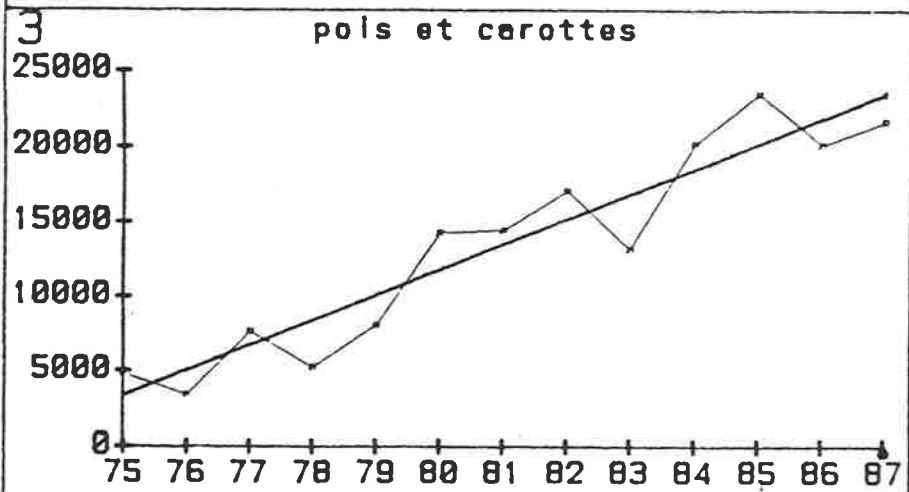
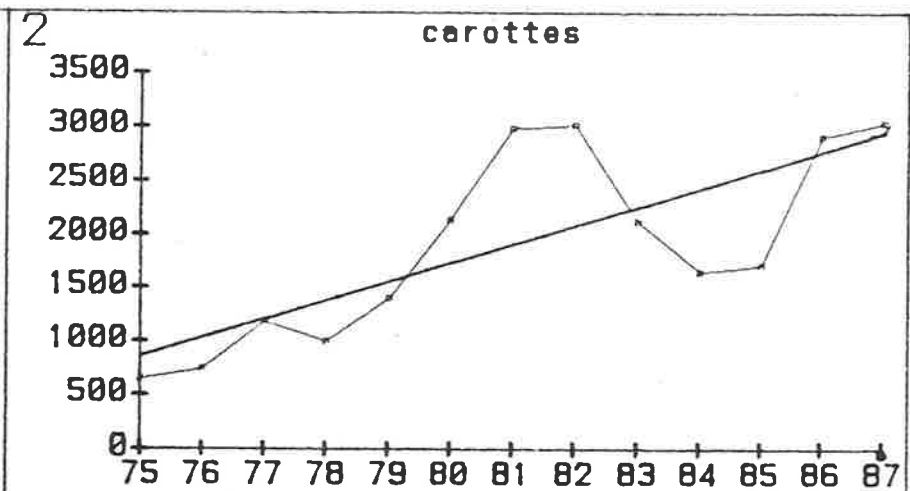
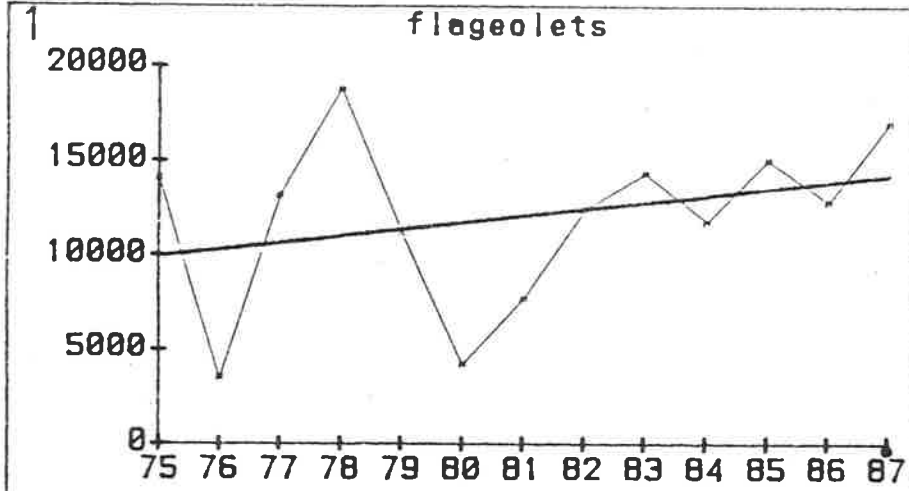
LEGUMES SURGELES DESTINES A UNE SECONDE TRANSFORMATION (France 1986, d'après FICUR)



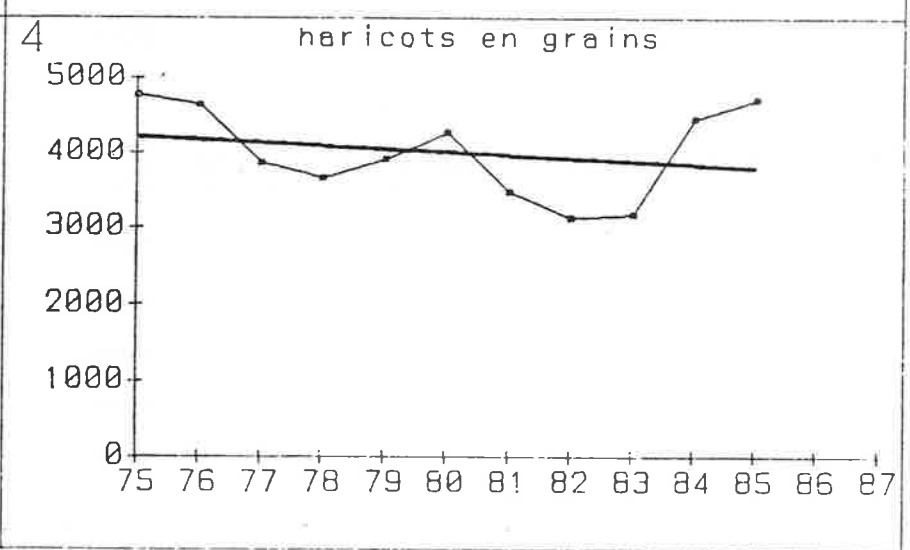
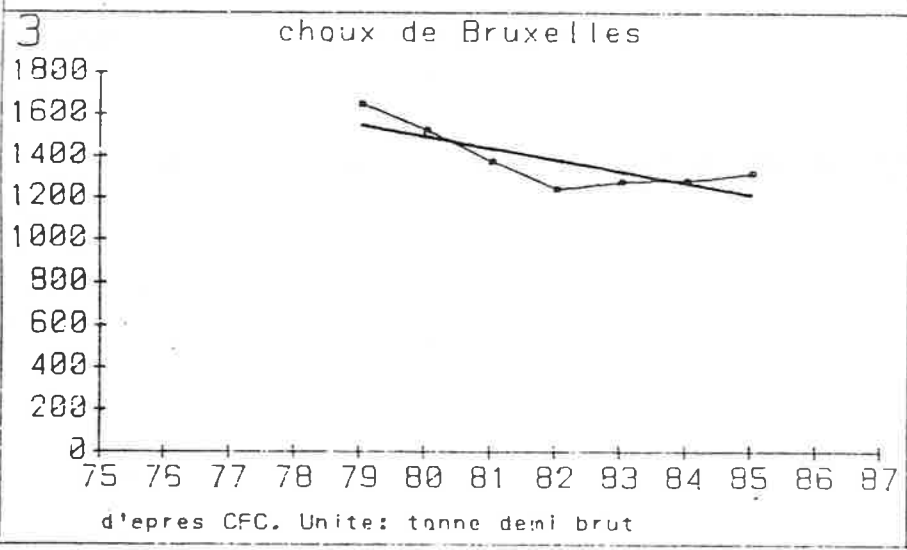
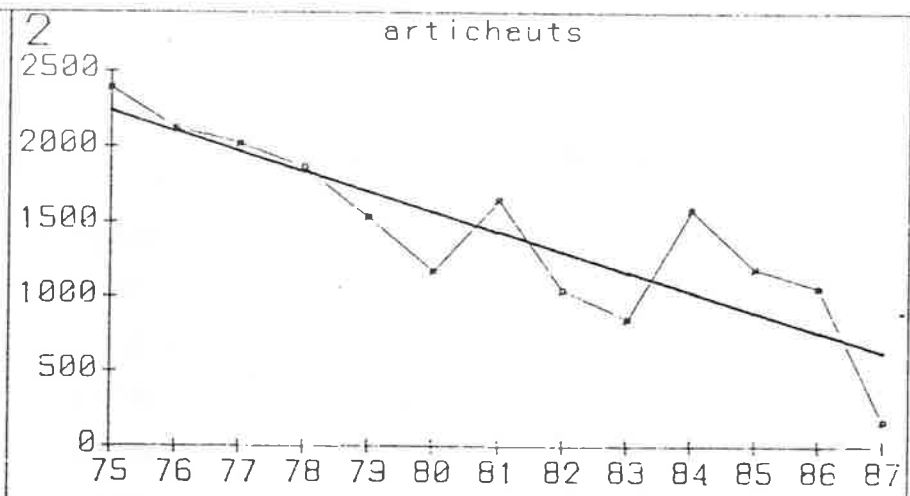
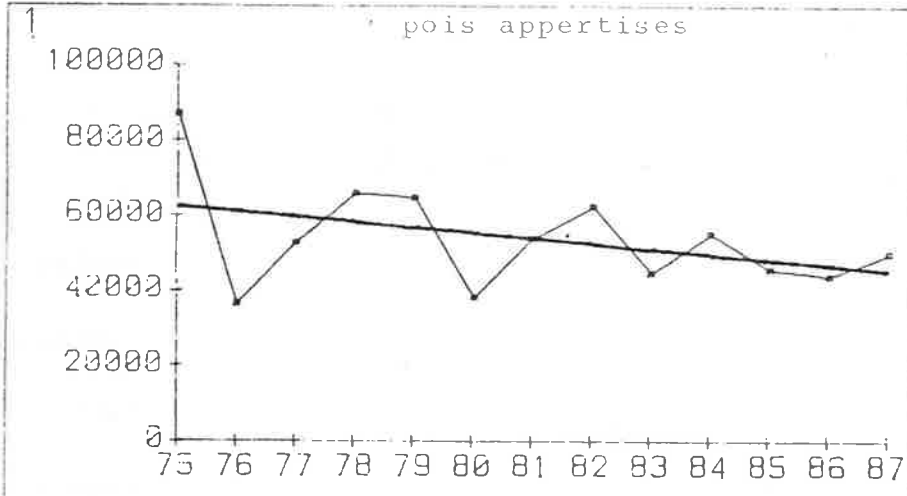
- champignons    ▨ carottes    ▩ petits-pois
- choux-fleurs    ▨ poivrons    ▨ haricots
- flageolets    ▨ maïs    ▨ autres

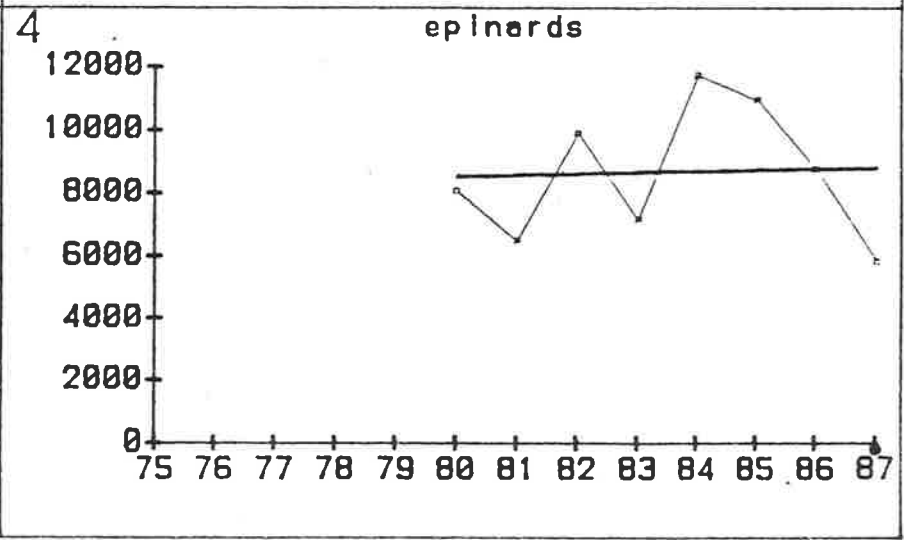
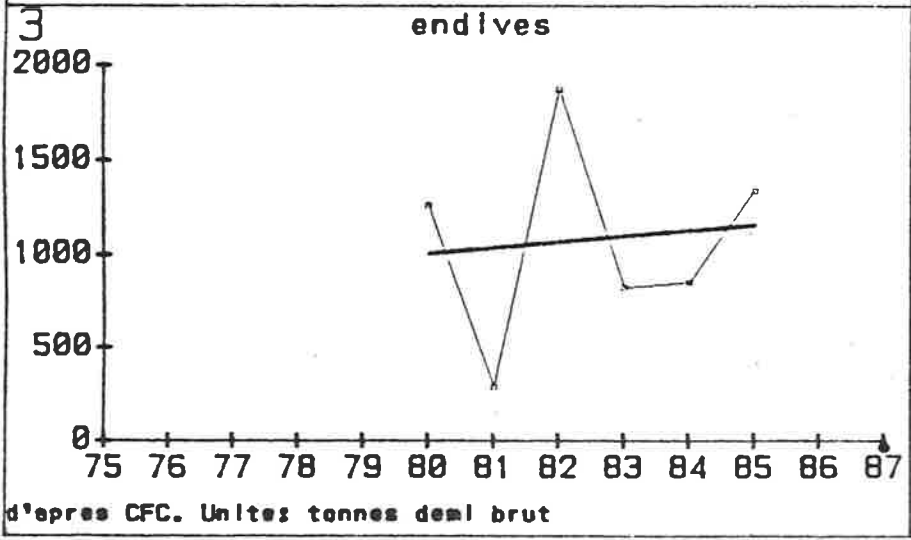
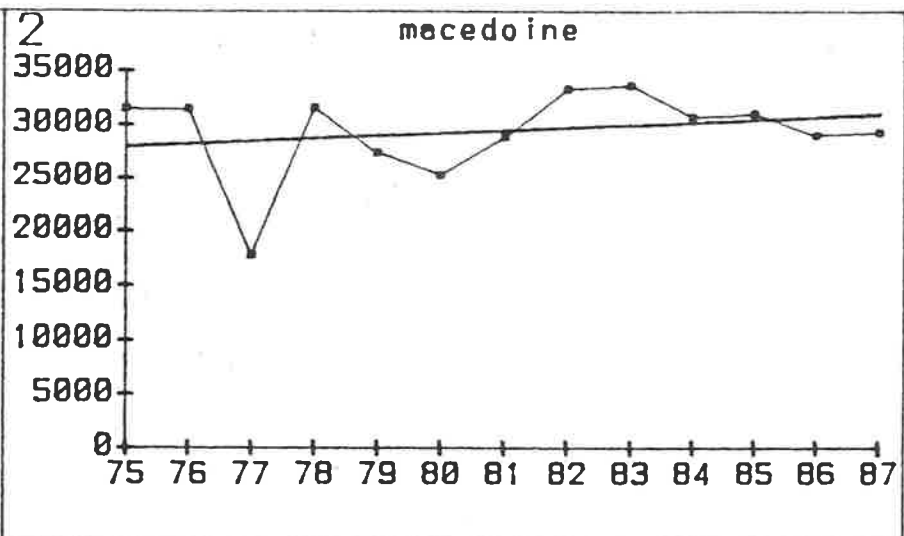
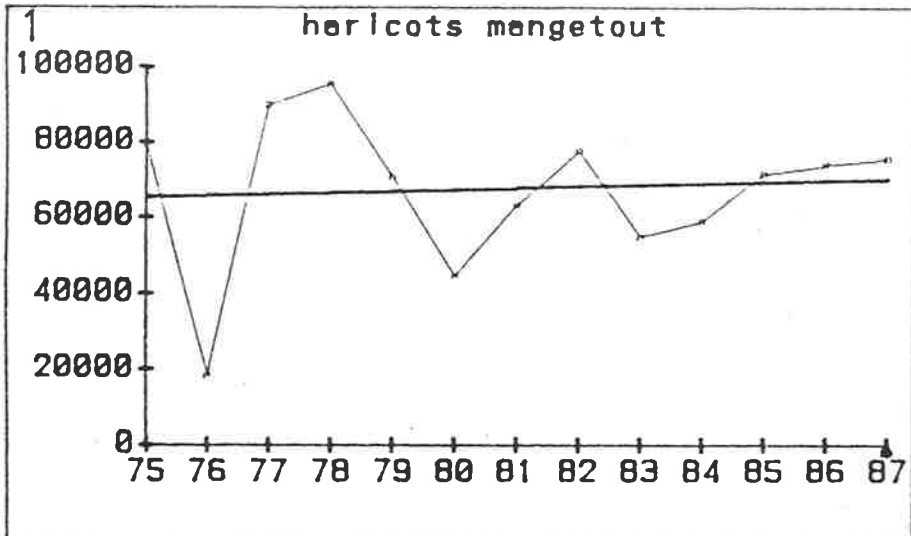


ANNEXE N° 5 : EVOLUTION DES PRODUCTIONS DE LEGUMES  
 APPERTISES EN BRETAGNE



d'après CFC. Unités tonne demi brut



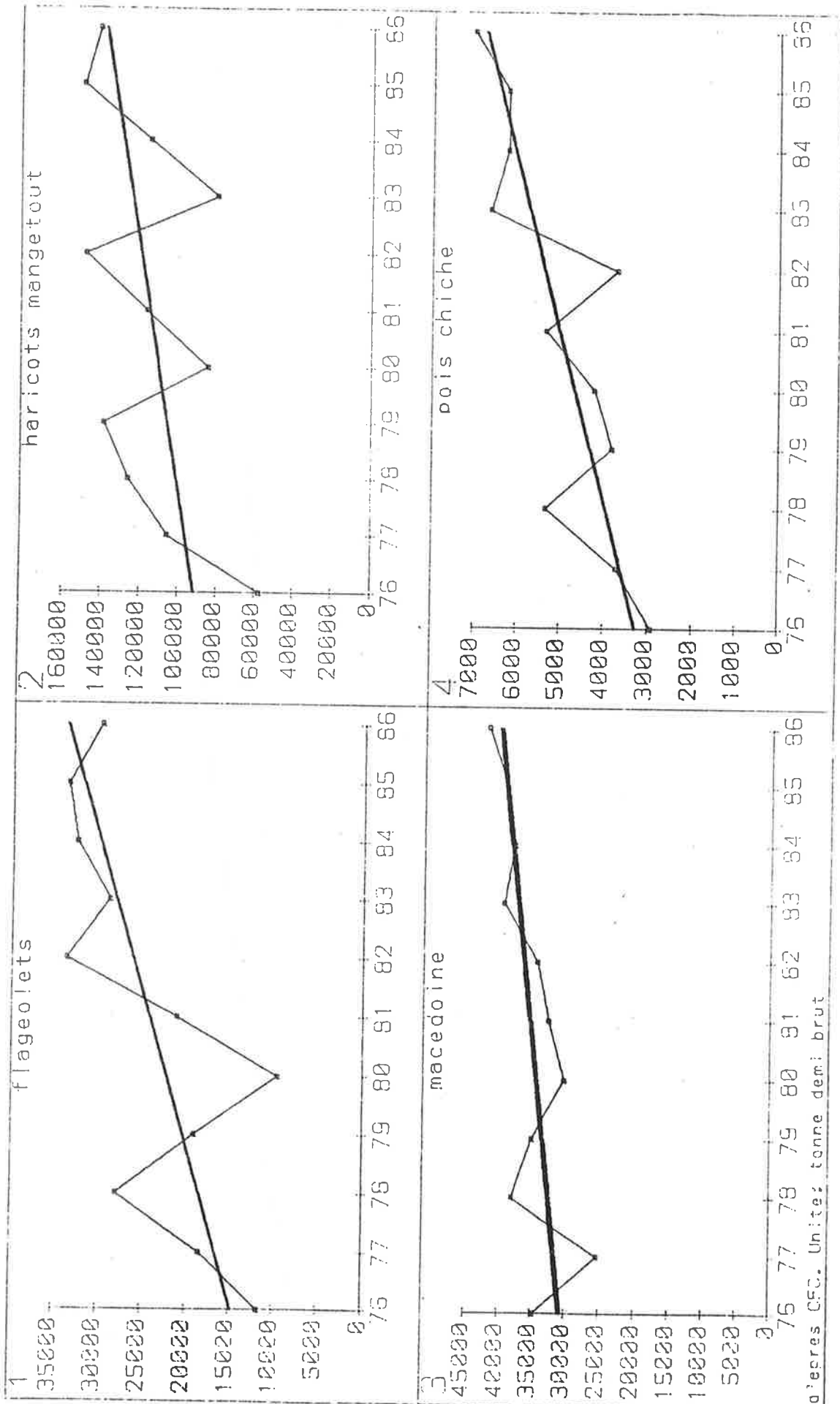


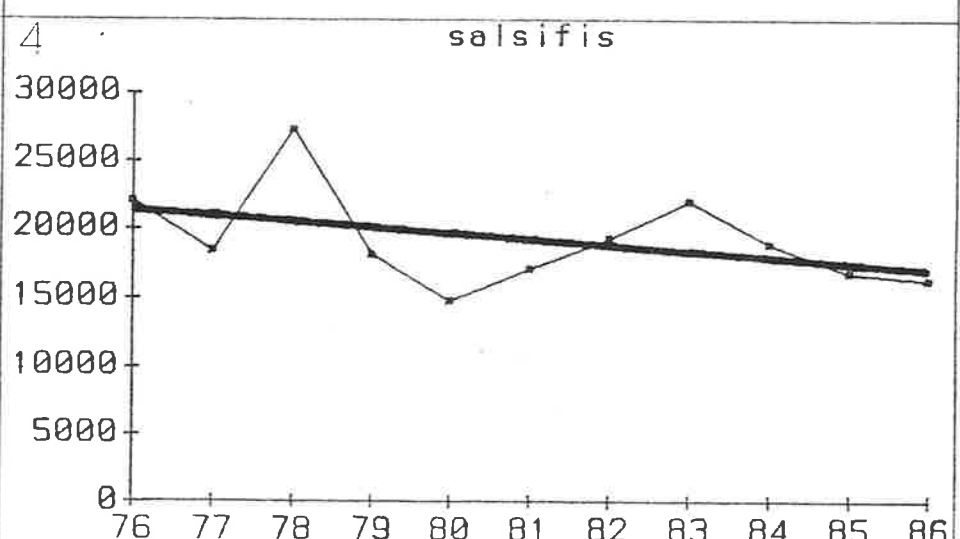
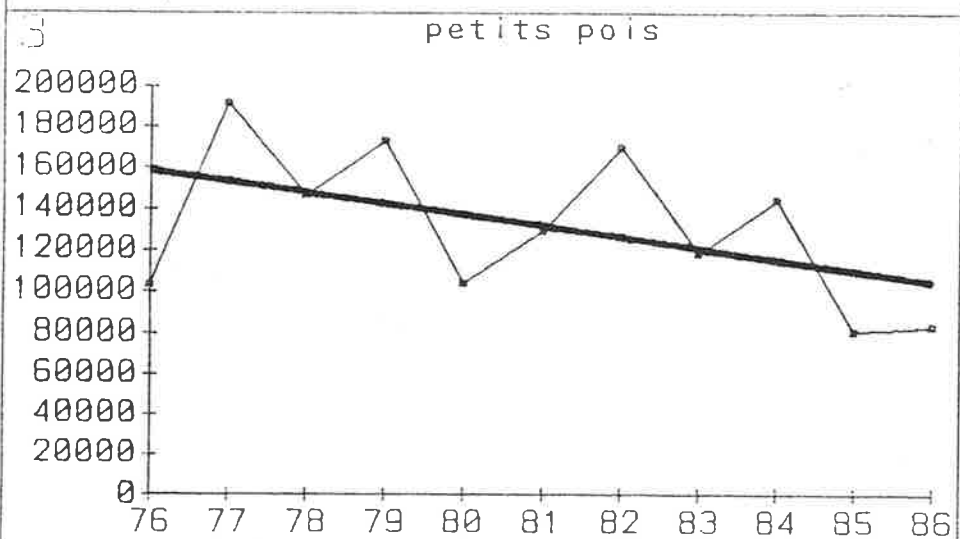
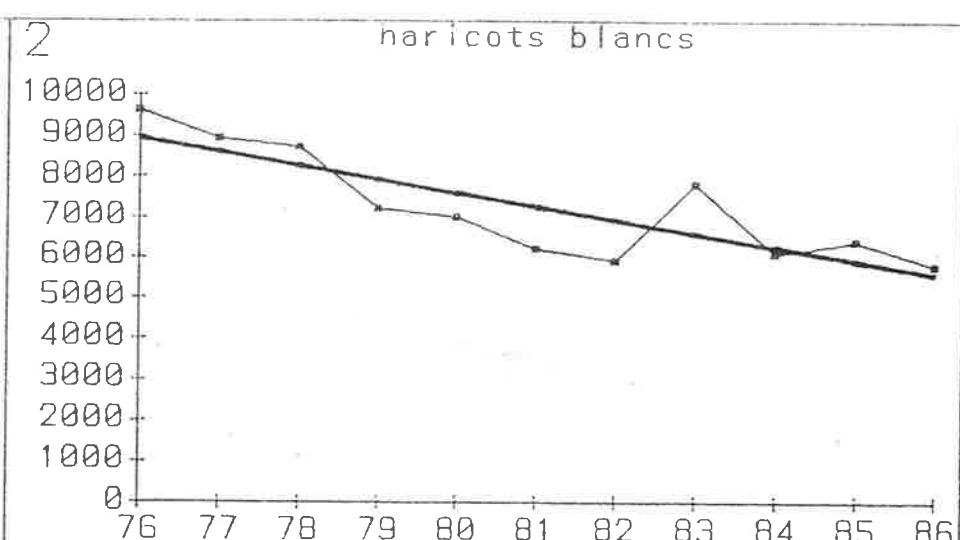
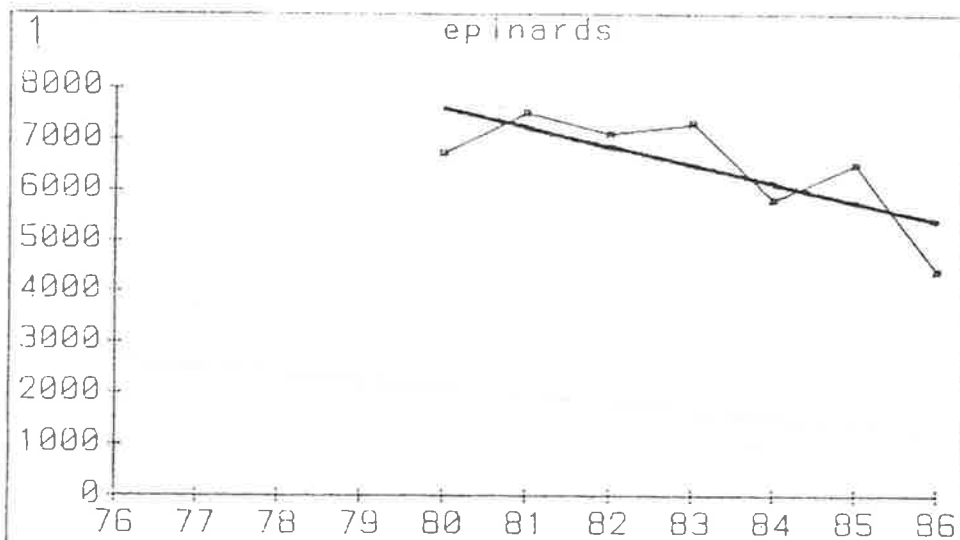
d'apres CFC. Unites tonnes demi brut



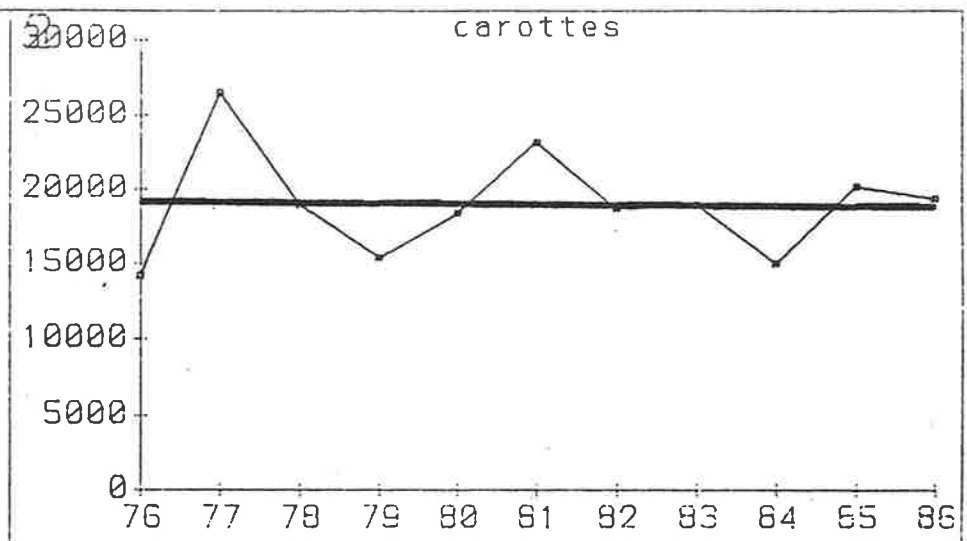
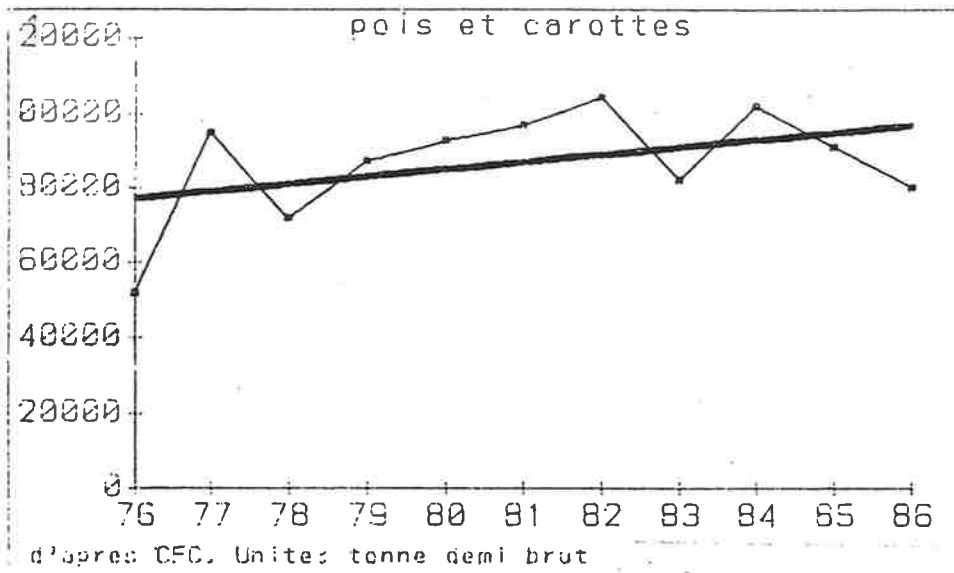


**ANNEXE N°6 : EVOLUTION DES PRODUCTIONS DE LEGUMES APPERTISES EN REGION NORD-PICARDIE**





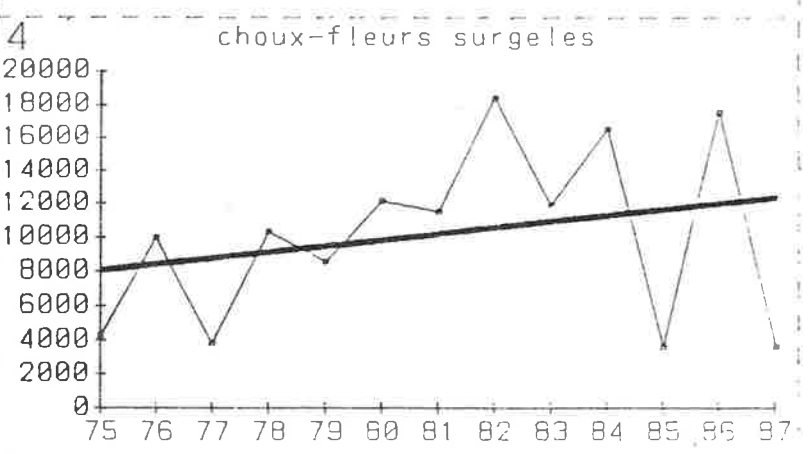
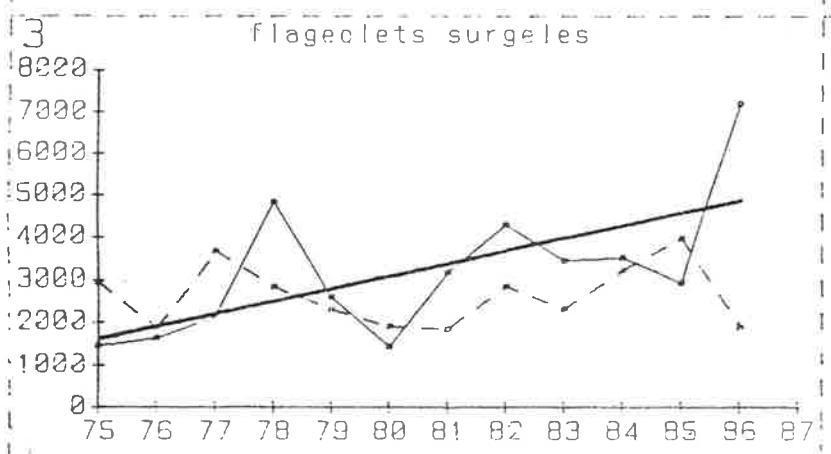
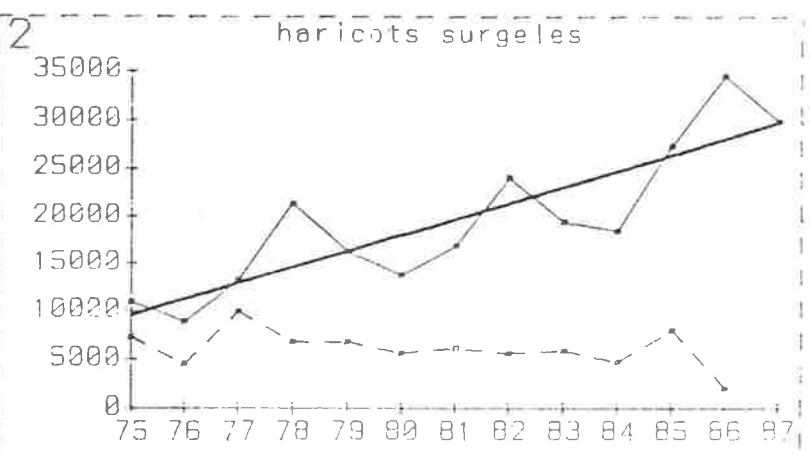
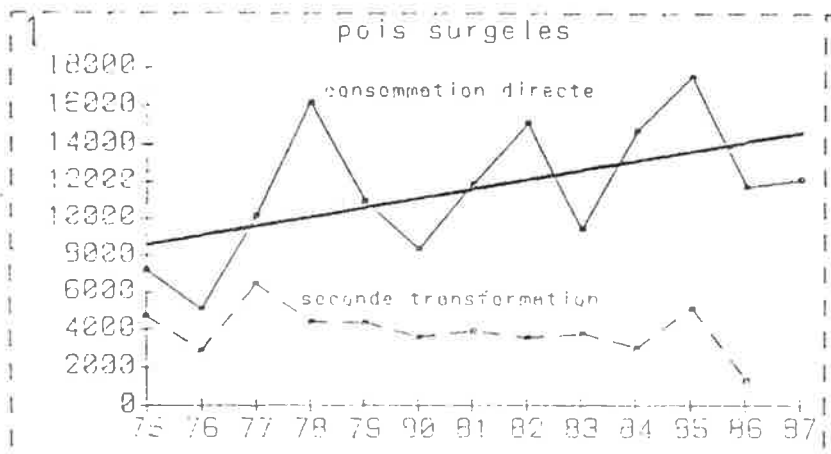
d'après CFC. Unite: tonne demi brut





ANNEXE N°7 : EVOLUTION DES PRODUCTIONS DE QUELQUES  
 LEGUMES SURGELES EN BRETAGNE

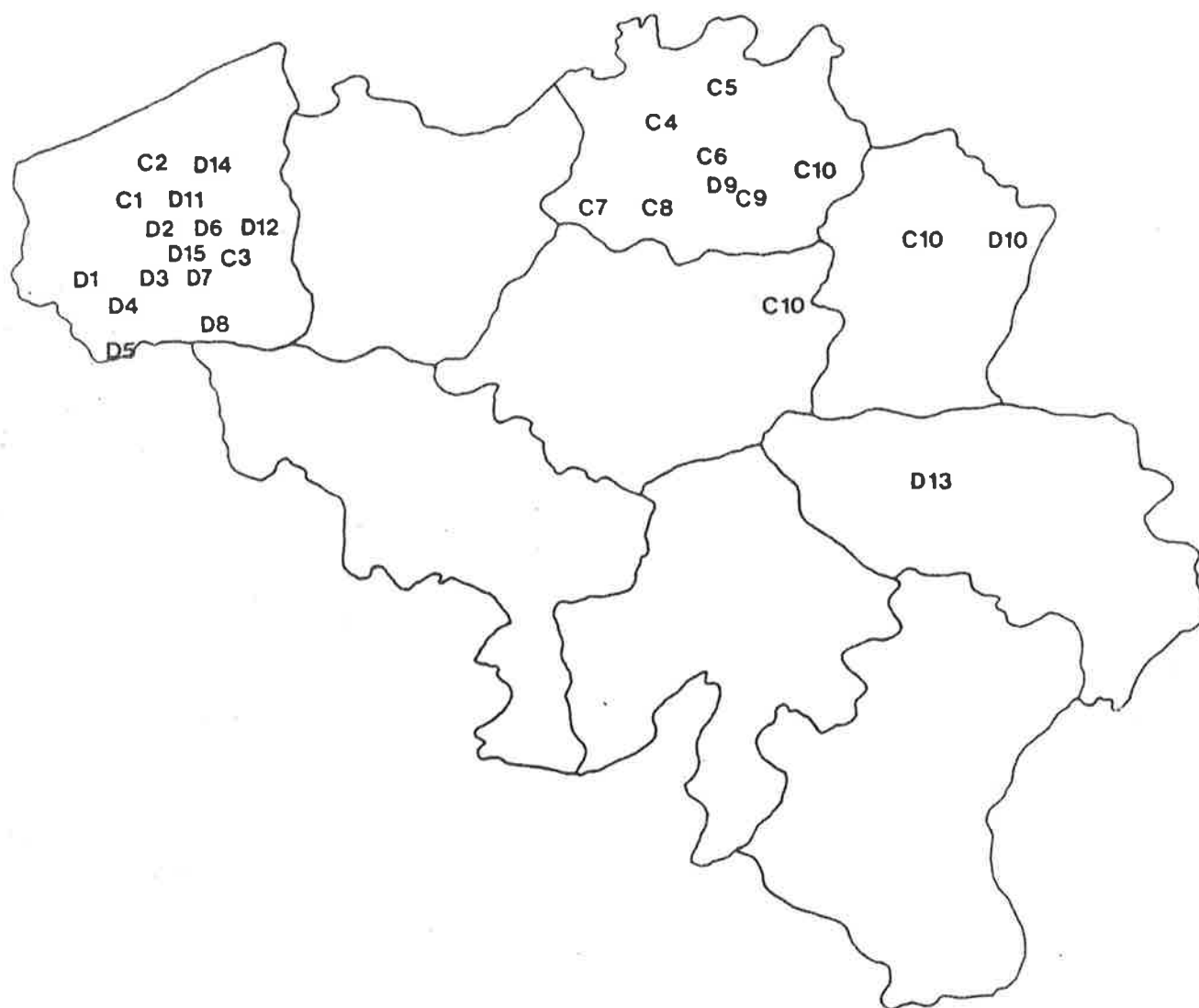
(TONNES)



SOURCES : D'APRES DONNEES UNILEC ET CERAFEL



ANNEXE N°8 : REPARTITION GEOGRAPHIQUE DE L'INDUSTRIE DE  
 TRANSFORMATION DES LEGUMES EN BELGIQUE - 1985



LEGUMES EN CONSERVES (C)

1. Talpe N.V. Kortemark
2. Léguma N.V. Zedelgem
3. Dino P.V.B.A. Pittem
4. Picolo N.V. Stabroek
5. Rovana N.V. Rijkevorsel
6. Rena N.V. Heist o/den Berg
7. Le Semeur N.V. Mechelen
8. De Nieuwe Marie Thumas N.V. Mechelen
9. La Corbeille N.V. Hulshout
10. Scana-Noliko Hulshout  
Erco Diest

LEGUMES SURGELES (D)

1. Westfro N.V. Staden
2. Dickogel N.V. Staden
3. Horafrost N.V. Staden
4. Pinguin N.V. Staden
5. Pasfrost N.V. Zonnebeke
6. Unifrost N.V. Ardoole
7. Ardovries P.V.B.A. Ardoole
8. Jabell N.V. Harelbeke
9. Frima-Viking N.V. Grobbendonk
10. Noliko N.V. Bree
11. Talpe N.V. Kortemark
12. Boreal-Haliro Ardoole - Roeselare
13. Hesbalevries Geer
14. Léguma N.V. Zedelgem
15. Belgro Ardoole





ANNEXE N°9 : REPARTITION GEOGRAPHIQUE DE LA PRODUCTION  
DE CHOUX-FLEURS EN ESPAGNE



Principales régions productrices :

Le Levant, l'Ebre et la Catalogne produisent environ 70 % de la production nationale

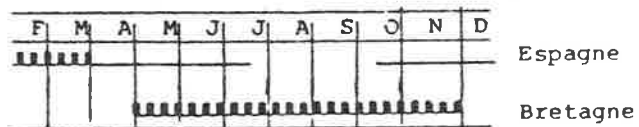
Source : Le Ministère de l'Agriculture Espagnol



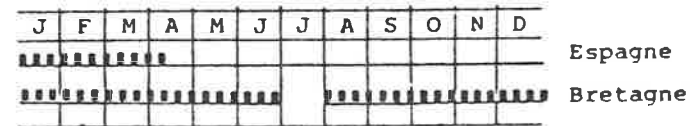
ANNEXE N° 10 : PERIODES DE PRODUCTION DE QUELQUES LEGUMES EN ESPAGNE

SOURCE : MINISTERE DE L'AGRICULTURE

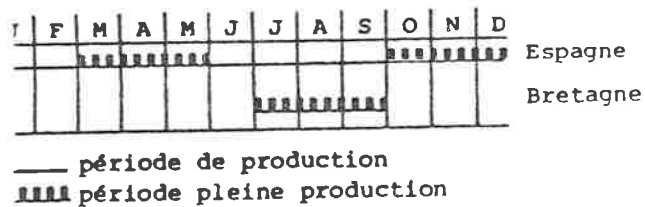
ARTICHAUTS



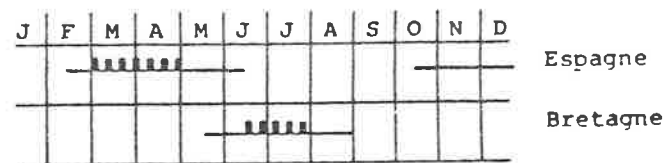
CHOUX-FLEURS



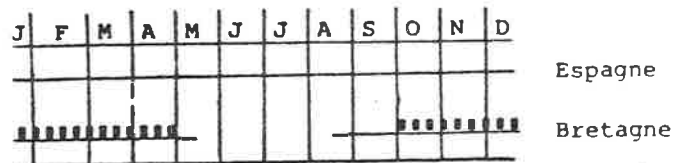
HARICOTS VERTS



PETITS POIS



CAROTTES



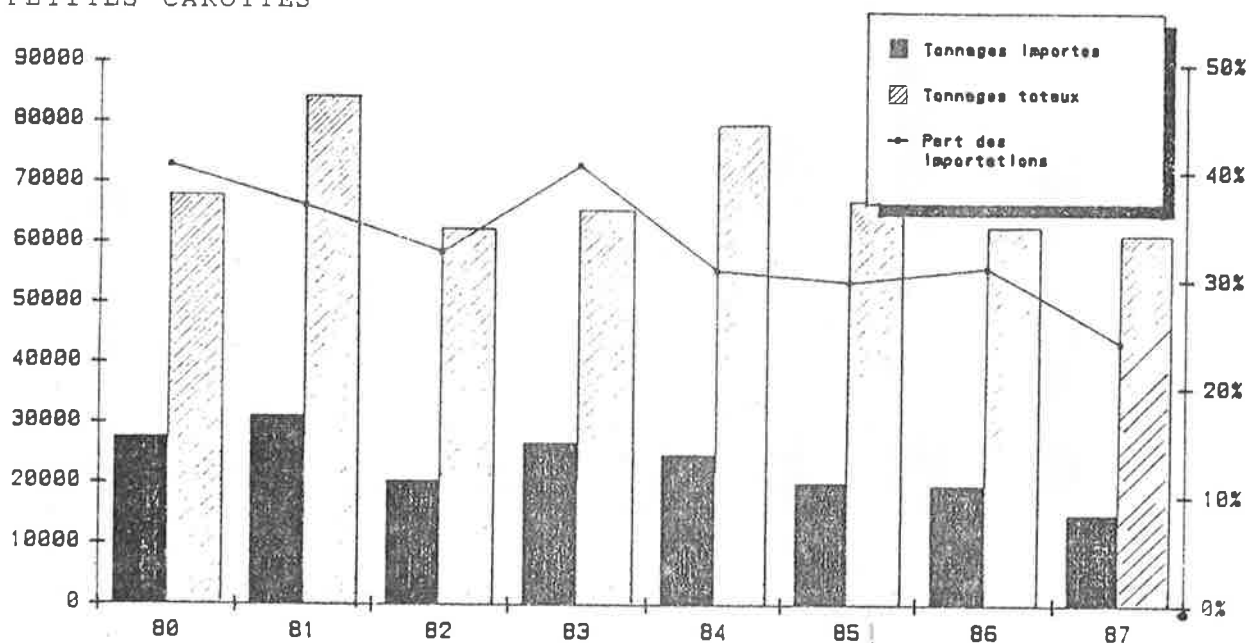
\* — période de production  
■ période de pleine production



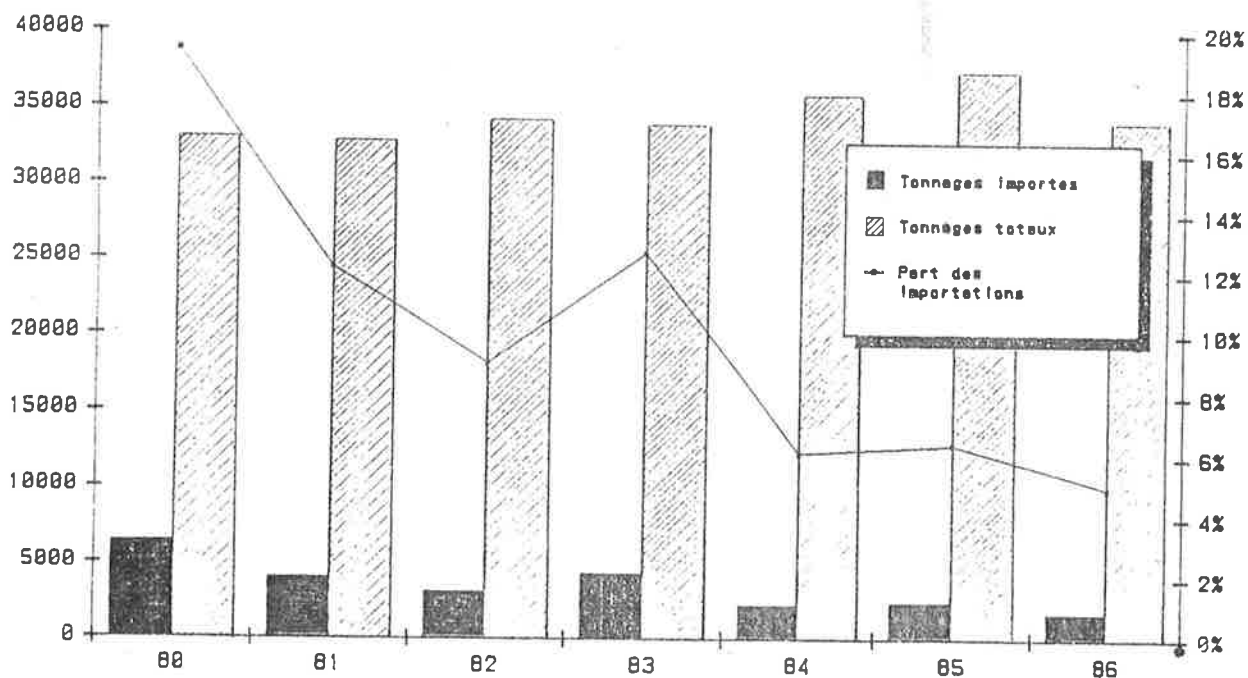
ANNEXE N°11 : ORIGINE DE L'APPROVISIONNEMENT DE QUELQUES  
LÉGUMES DESTINÉS À LA TRANSFORMATION EN FRANCE

(TONNES DE PRODUITS FRAIS)

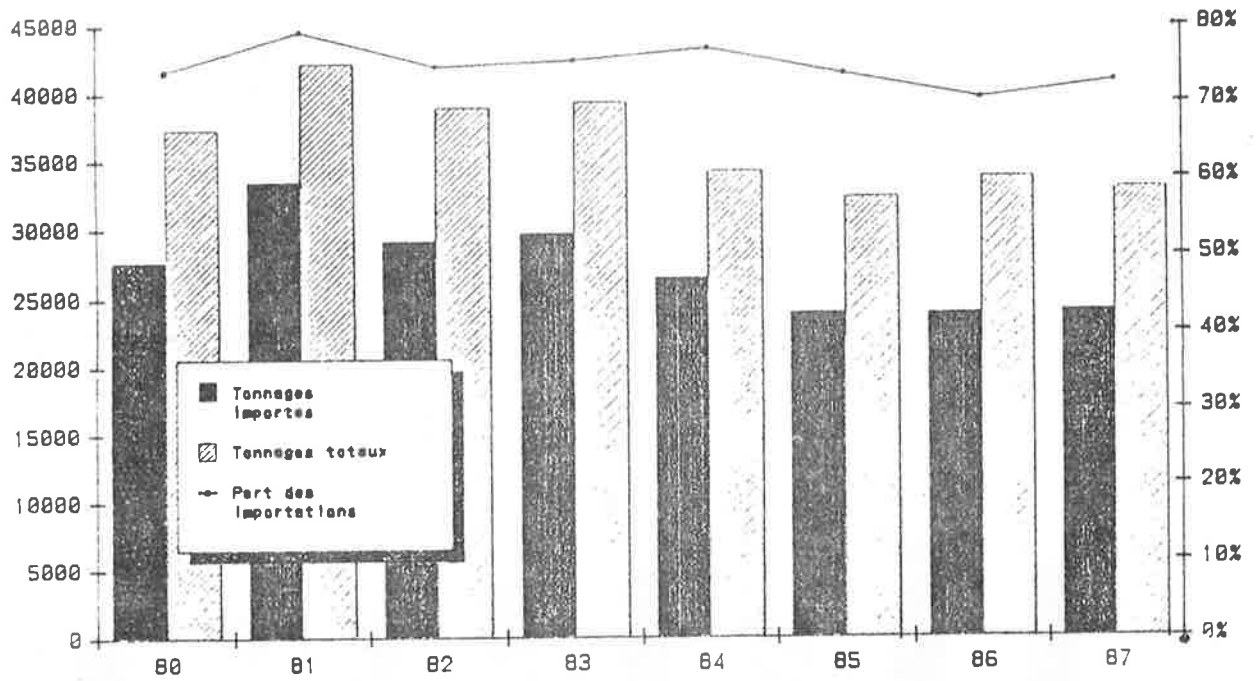
PETITES CAROTTES



GROSSES CAROTTES



SCORSONERES

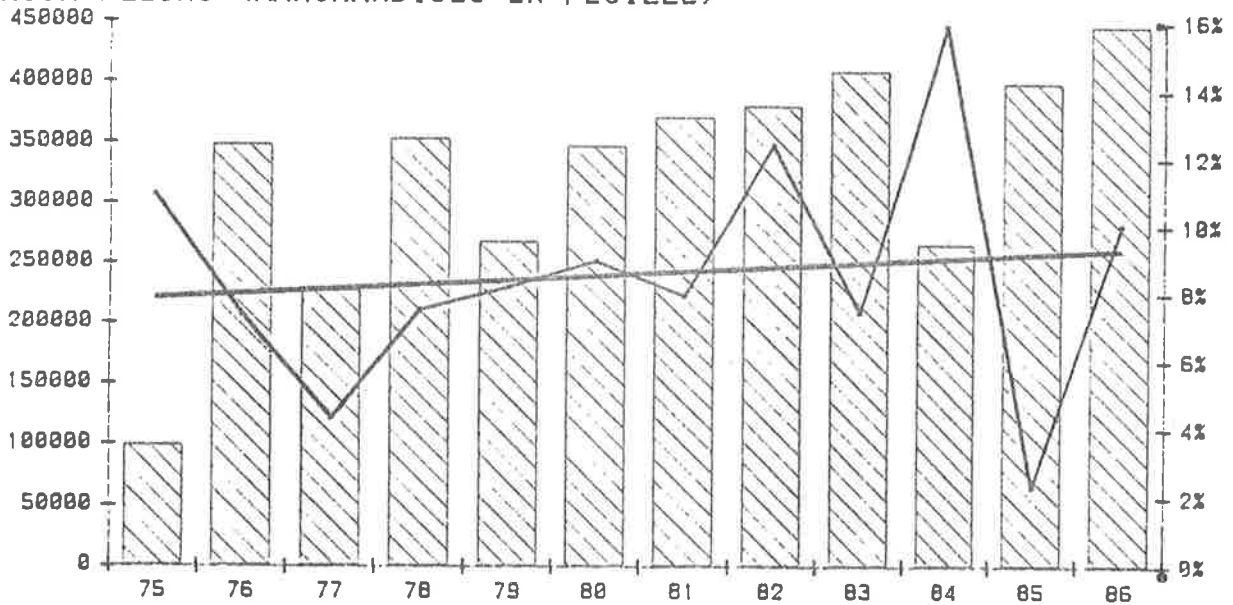


SOURCE : D'APRES UNILEC

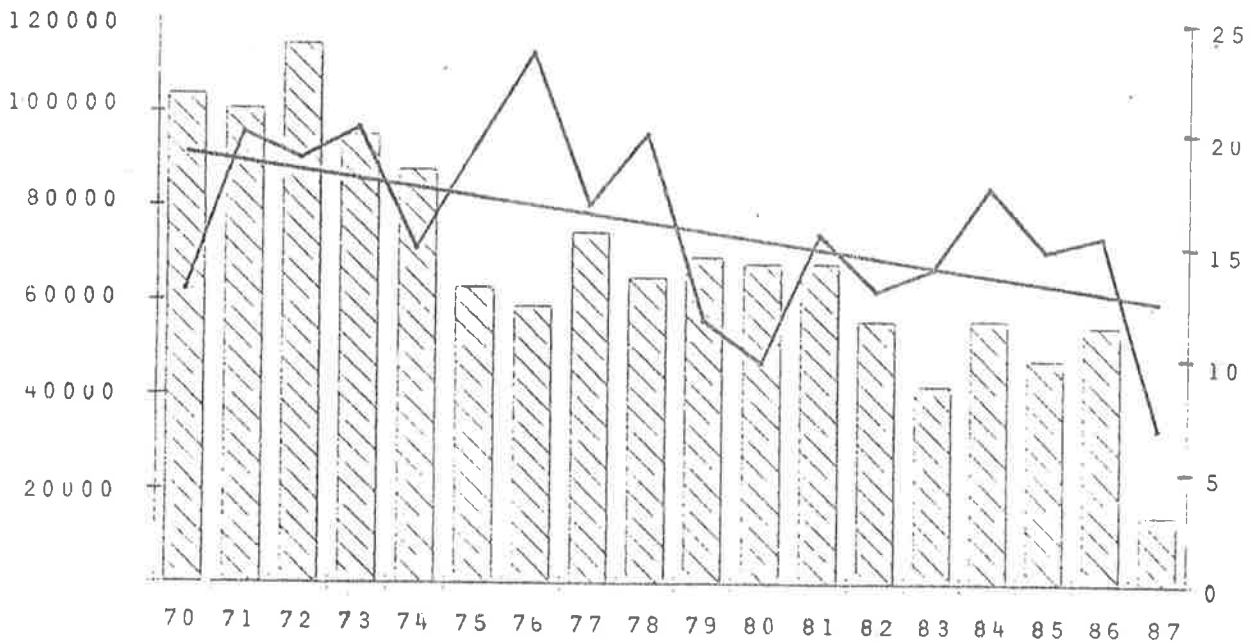
ANNEXE N°12 : EVOLUTION DE LA PRODUCTION BRETONNE DE  
 CHOUX-FLEURS ET ARTICHAUTS DESTINEE A LA  
 TRANSFORMATION

(TONNES)

CHOUX-FLEURS (MARCHANDISES EN FEUILLE)



ARTICHAUTS



SOURCE : D'APRES CERAFEL





## AVENANT ANNUEL AU CONTRAT TRIENNAL DE CULTURE DE POIS DESTINÉS A LA TRANSFORMATION (extraits)

### Dispositions particulières applicables à la campagne 1987

Entre les soussignés :	
Le transformateur :	L'apporteur : (1)

(1) L'apporteur est soit un groupement de producteurs agréé au sens de la réglementation en vigueur, soit un producteur indépendant, soit un mandataire du ou des producteurs. Le mandat de ce dernier doit être défini et annexé au contrat.

#### IL EST CONVENU CE QUI SUIT :

**Article 1 : QUANTITÉS**

L'apporteur s'engage à fournir au transformateur :

\_\_\_\_\_ kg de petits pois à graines lisses

\_\_\_\_\_ kg de petits pois à graines ridées

garantis par l'emblavement de \_\_\_\_\_ hectares.

**Article 2 : PRIX**

Pour la campagne 1987, les prix de base hors taxes payés aux producteurs pour les pois fournis en exécution de contrats de culture sont fixés comme suit.

Ces prix s'entendent au kg net, départ culture.

#### 1. POIS BATTUS A GRAINES LISSES ET RIDÉES, VENTILÉS (exempts d'impuretés)

##### A. PRIX DE BASE

Ces prix de base sont corrigés en fonction des dispositions définies dans le paragraphe B) PRIX PAYÉS.

**a) Prix et dispositions particulières aux EXTRA-FINS et TRÈS FINS**

(graines criblées par passage à l'état cru à travers des perforations de 8,2 cm de diamètre).

- d'une part, le transformateur comptabilise 2,36 F le kilo net de pois pour l'ensemble des livraisons,
- d'autre part, le producteur est rémunéré en fonction des indices tendérométriques selon le barème ci-après :

Indices tendérométriques	Prix au kg net	Indices tendérométriques	Prix au kg net
égaux ou inférieurs à 74	3,73	110-114	2,36
75-79	3,44	115-119	2,28
80-84	3,09	120-124	2,21
85-89	2,89	125-129	2,11
90-94	2,74	130-134	2,01
95-99	2,65	135-139	1,91
100-104	2,55	140-144	1,86
105-109	2,45	égaux ou supérieurs à 145	1,75

Au cas où le total des sommes comptabilisées est supérieur aux sommes dues aux producteurs en application du barème ci-dessus, il appartient à la commission mixte d'usine prévue à l'article 9 de l'accord national de gérer les fonds disponibles dans les conditions définies aux articles 2 et 11 du contrat national type "pois".

**b) Cas de paiement en 3 cribles**

Prix des fins .....	au kilo net 1,75 F
Prix des moyens .....	0,92 F

**c) Cas de paiement en 2 cribles**

Prix hors cribles .....	1,36 F
-------------------------	--------

#### B. PRIX PAYÉS

**1) Principes**

Conformément à l'accord National triennal en vigueur, les producteurs participent financièrement à l'amélioration commune de la compétitivité de la filière.

Cette participation est déterminée au niveau de chaque unité de production (1), par la différence calculée entre :

R, rendement moyen pour la campagne considérée, et

Rp, rendement "pivot" de l'unité de production fourni par la moyenne des rendements physiques (2) des 5 dernières années :

1/5 (rdt 82 + rdt 83 + rdt 84 + rdt 85 + rdt 86).

(1) L'unité de production peut être soit l'usine de groupement de producteur dans le cas d'approvisionnement "en commun".  
(2) Rendement physique = tonnages nets entrés usine divisés par le nombre d'hectares récoltés.

Le rendement moyen de chaque année pourra être réajusté par la Commission mixte en fonction des modifications intervenues dans les conditions d'approvisionnement de l'usine.

La valeur du rendement pivot  $R_p$  sera maintenue identique en valeur absolue pour 1988 et 1989.

Les prix payés en culture seront déterminés après campagne selon la méthode ci-après :

2) Détermination des prix

Pour les années 1987, 1988 et 1989, le rendement pivot de l'unité de production s'élève à :

$$R_p = \frac{qx}{Ha}$$

Il est calculé par la Commission mixte réunie avant la campagne 1987.

Tous les pois sont payés au prix de base si le rendement de l'unité de production pour la campagne considérée est inférieur ou égal à  $R_p$ .

Si le rendement moyen de l'unité de production est supérieur à  $R_p$ , les prix applicables à la totalité des tonnages réceptionnés sont égaux aux prix de base, multipliés par un coefficient  $K$  égal à :

$$K = 0,5 \left( 1 + \frac{R_p}{R} \right)$$

Mesure dérogatoire pour la campagne 1987

Les règles ci-dessus peuvent faire l'objet des adaptations suivantes dans le contexte de plusieurs approvisionneurs approvisionnant plusieurs usines.

Dans les zones concernées, après accord de la Commission mixte réunie avant campagne, le prix payé en culture est égal à la moyenne nationale établie à partir des prix obtenus sur l'ensemble des unités ayant mis en œuvre le système ci-dessus.

Dans ce cas, une simulation de la règle contractuelle devra être réalisée afin de permettre son application en 1988.

2. POIS EN GOUSSES

Dans le cas de fourniture de pois en gousses payés comme tels, le prix de référence en culture est fixé à 0,688 F le kilo net, s'y ajoutant le cas échéant, la rémunération des frais de cueillette en gousses sur les bases arrêtées entre les parties.

Si la réception des pois en gousses comporte conventionnellement une évaluation du rendement gousses/grains rapportée à l'ensemble de la livraison considérée, le paiement s'effectue alors sur la référence de 1,719 F le kilo net de pois en grains ventilés.

Article 3 – PRIX DES SEMENCES

Variétés : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Article 4 – RETENUE POUR FRAIS DE RÉCOLTE

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Article 5 – TAUX DES INTÉRÊTS DE RETARD

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Article 6 – PRISE EN CHARGE DES EXCÉDENTS ÉVENTUELS

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Article 7 – AUTRES CLAUSES

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Fait à \_\_\_\_\_ le \_\_\_\_\_ 19\_\_\_\_\_

BON POUR ACCORD

Le transformateur :

L'apporteur : (1)

(1) Dans le cas où l'apporteur est le mandataire des producteurs, définition de son mandat en annexe

# CONTRAT DE CULTURE DE HARICOTS VERTS RÉCOLTÉS MACHINE DESTINÉS A LA TRANSFORMATION

CAMPAGNE 1988 (extraits)

Entre les soussignés :	
Le transformateur :	L'apporteur : (1)

(1) L'apporteur peut être soit un groupement de producteurs agréé au sens de la réglementation en vigueur, soit un producteur indépendant, soit un mandataire du ou des producteurs. Le mandat de ce dernier doit être défini et annexé au contrat.

## IL EST CONVENU CE QUI SUIT :

### Article 10 - CONTRÔLE - LITIGES - CAS DE FORCE MAJEURE

L'UNILEC assure le contrôle de l'application des dispositions du présent contrat.

Toutes facilités doivent lui être données pour l'exercice de sa mission avant, pendant et après campagne.

L'UNILEC est obligatoirement saisie de tous les litiges posés par l'application du présent contrat.

En cas de désaccord entre les parties, la commission nationale de conciliation prévue par l'accord interprofessionnel en vigueur est saisie.

Seules la force majeure et la grève exonèrent les parties des obligations qu'elles ont contractées en vertu du présent contrat, sous réserve qu'elles en aient avisé l'autre partie dès la survenance du fait invoqué.

Cette force majeure est appréciée par la commission nationale de conciliation.

### Article 11 - COTISATIONS INTERPROFESSIONNELLES

Sur toutes les livraisons de haricots verts entrées en usine, les producteurs sont redevables de cotisations précomptées par le transformateur lors du règlement à la culture des dites livraisons et reversées immédiatement à l'UNILEC par le transformateur qui verse pour sa part des cotisations à l'UNILEC.

L'assiette et les taux des dites cotisations sont fixés par l'accord interprofessionnel en vigueur.

## DISPOSITIONS PARTICULIÈRES

### 1. DÉFINITION DU PRODUIT

#### a) Haricots verts destinés à la fabrication de calibres Extra fins

Les haricots livrés doivent être frais, exempts de piqûres, de taches et non parcheminés. Ils doivent mesurer au minimum 6,5 cm hors pédoncule mais style compris et avoir une largeur de filet comprise entre 5 et 6,5 mm. Ils doivent permettre une fabrication conforme aux normes du CTCPA.

#### b) Haricots verts destinés aux autres fabrications

Les haricots livrés doivent être frais, exempts de piqûres, de taches et non parcheminés. Ils doivent mesurer au minimum 5 cm (bouts compris) et avoir une largeur de filet comprise entre 6 et 12 mm. Ils doivent permettre une fabrication conforme aux normes du CTCPA.

### 2. MÉTHODE DE RÉCEPTION

#### 2.1. Prise d'échantillon

Dans un récipient agréé par l'UNILEC et contenant 10 kg environ de haricots, est constitué un échantillon minimum de 10 kg en 5 prises, pour les livraisons inférieures à 15 tonnes.

- 5 kg de ces haricots sont destinés aux opérations de réception,

- les 5 kg restants constituent le double échantillon qui reste à la disposition du groupement de producteur ou, à défaut, du représentant de l'Association Nationale des Producteurs de Légumes Conservés (ANPLC).

Le centre de réception de l'usine est tenu de conserver en permanence les 5 derniers échantillons définis ci-dessus pendant une durée maximale de 24 heures ou jusqu'à la fermeture de l'usine.

Dans le cas de livraisons en sacs, les prises d'échantillons s'effectuent dans plusieurs sacs pris au hasard. Pour les livraisons en vrac, les prises se font à plusieurs endroits et à plusieurs niveaux du chargement.

Pour les livraisons supérieures à 15 tonnes, un 2<sup>e</sup> échantillon de 10 kg sera prélevé et traité de manière analogue.

#### 2.2. Détermination des déchets

La détermination du pourcentage de déchets tels que :

- terre, cailloux, tiges, feuilles,

- haricots cassés de longueur inférieure à 5 cm (bout compris) pour tous les calibres sauf extra-fins,

- les haricots de longueur inférieure à 6,5 cm (hors pédoncule, style compris) pour les calibres extra-fins.

se fait manuellement sur l'ensemble de l'échantillon. L'emploi d'un ventilateur est autorisé sous réserve que l'opération soit contrôlée et terminée à la main.

Les gousses de moins de 6 mm et de plus de 12 mm de diamètre sont considérées comme déchet, si elles ne sont pas utilisées par le conserveur

Les gousses de forme trop irrégulières ne permettent pas une fabrication conforme aux normes dans la mesure où elles s'éboulent mal mécaniquement. Ces gousses sont donc considérées comme déchets si l'angle formé par les deux tangentes menées idéalement aux deux extrémités (pédoncule et style non compris) forment un angle inférieur à 90°.

### 2.3 Détermination du calibrage

Après élimination des déchets, le calibrage se fait manuellement :

- à partir de 2 kg de haricots provenant de l'opération précédente, représentatifs du lot, au moyen d'une plaque à trous normalisée fournie par l'UNILEC. Son épaisseur est de 2,5 mm (tolérance  $\pm 0,01$ ) et le diamètre des trous de 6, 8, 9, 10,5 et 12 mm (tolérance  $\pm 0,01$ ).

- les haricots sont calibrés à l'état cru suivant la largeur des filets :

- soit en 2 catégories (option 1)	de 6 à 10,5 mm de largeur de filet de 10,5 à 12 mm de largeur de filet	
- soit en 3 catégories (option 2)	de 6 à 8 mm de largeur de filet de 8 à 10,5 mm de largeur de filet de 10,5 à 12 mm de largeur de filet	(option à préciser).
- soit en 3 catégories (option 3 obligatoire pour les cultures destinées à la fabrication de calibre extra-fins)	de 5 à 6,5 mm de largeur de filet de 6,5 à 8 mm de largeur de filet de 8 à 10,5 mm de largeur de filet	

Dans toutes les usines fabriquant du haricot vert extra-fin, un calibrage incluant la norme 6,5 mm doit être réalisé. A cette fin, l'UNILEC fournira les plaques à trous correspondantes.

Les haricots sont pesés dans chaque catégorie ainsi déterminée et on établit les pourcentages respectifs.

### 2.4 Bon de réception :

Sur le bon remis par le transformateur à l'apporteur immédiatement après agréage, doivent obligatoirement figurer :

- la date et l'heure de réception, le numéro d'identification du véhicule,
- le poids brut, le déchet, le poids net,
- les pourcentages par catégorie relevés à la réception.

Dans tous les cas, il est recommandable que le bon de réception soit constitué par le ticket imprimé issu des balances automatiques.

Si le bon de réception est fait manuellement, le ticket imprimé des balances doit obligatoirement lui être joint.

Dans le cas d'approvisionnement de l'usine par un mandataire des producteurs, ce bon doit être remis en double exemplaire au mandataire qui doit faire suivre dans les 24 heures un exemplaire aux producteurs concernés.

Tout cas de réfaction ou de refus pour marchandise ne répondant pas au critère de qualité saine, loyale et marchande doit donner lieu à une mention particulière sur le bon de réception, avec indication du motif du refus.

## 3. PRIX

Pour la campagne 1988, les prix, hors taxe, départ culture du kilogramme net de haricots verts récoltés machine et débarrassés des déchets sont fixés comme suit :

	Prix kg net
<b>Paiement en 2 catégories (option 1)</b>	
- largeur de filet : de 6 à 10,5 mm	1,70 F
de 10,5 mm à 12 mm	0,73 F
<b>Paiement en 3 catégories (option 2)</b>	
- largeur de filet : de 6 à 8 mm	2,40 F
de 8 à 10,5 mm	1,65 F
de 10,5 à 12 mm	0,73 F
<b>Paiement en 3 catégories (option 3)</b>	
- largeur de filet : de 5 à 6,5 mm (1 <sup>ère</sup> catégorie)	5,30 F
de 6,5 à 8 mm (2 <sup>ème</sup> catégorie)	2,12 F
de 8 à 10,5 mm (3 <sup>ème</sup> catégorie)	0,90 F

## 4. ÉCHÉANCES DE PAIEMENT

Sauf accord particulier figurant obligatoirement aux clauses particulières du contrat, la récolte est payée selon l'une des deux options ci-dessous précisée aux clauses particulières du contrat, au plus tard aux dates suivantes :

soit :	soit :
50 % fin septembre,	65% fin septembre
50% fin décembre de l'année considérée.	35% fin décembre de l'année considérée.
Les retenues ou les remboursements au titre des frais de semences, de cueillette et de transport étant répartis sur les deux échéances.	Les retenues ou les remboursements au titre des frais de semences, de cueillette et de transport étant prélevés sur la première échéance.
Le défaut de respect des échéances prévues peut donner lieu à paiement d'intérêts de retard.	

## 5. RÉMUNÉRATION DES SERVICES

Lorsqu'une partie contractante effectue une opération qui, d'après le contrat, est à la charge de l'autre partie, elle est fondée à réclamer le remboursement partiel ou total des frais occasionnés par ladite opération.

La rétribution des services s'ajoutant ou se déduisant du prix de la matière première est considérée comme faisant partie intégrante de la rémunération de l'apporteur.

**COMITÉ ÉCONOMIQUE AGRICOLE RÉGIONAL**

"FRUITS & LÉGUMES" DE BRETAGNE

(C.E.R.A.F.E.L. BRETAGNE)

RUE F Branly - ZI de Kérivin  
ST-MARTIN-DES-CHAMPS  
29210 MORLAIX

CAMPAGNE 1988

**CONTRAT D'APPROVISIONNEMENT PORTANT SUR DES CHOUX-FLEURS  
DESTINÉS A LA TRANSFORMATION OU A LA SURGÉLATION (extraits)**

III - CONDITIONS DE COMMANDE

La commande de la marchandise par le transformateur se fera la veille du jour de la livraison avant 11 Heures, par l'intermédiaire du négociant ou de la coopérative.

Toutefois, en ce qui concerne la livraison du lundi, cette commande devra être faite le vendredi avant 15 Heures.

Pour les enlèvements du vendredi et du samedi, la commande devra être faite pour les deux jours, le jeudi avant 11 Heures.

Les quantités de choux-fleurs seront indiquées en calibre gros, au groupement, qui transmettra ces quantités journalières au CERAFEL BRETAGNE.

Les quantités commandées doivent tenir compte des dispositions des Articles I et IV.

Attribution des lots :

L'attribution des lots au transformateur se fera sous le couvert du Fournisseur, en tenant compte des quantités présentées par groupement, par petites régions, dans la circonscription du CERAFEL BRETAGNE.

Les groupements seront responsables vis-à-vis du CERAFEL BRETAGNE de la bonne exécution du contrat.

En cas de contrôle; pour agréage départ, par les acheteurs, négociants ou transformateurs, il est demandé aux intéressés de s'adresser au responsable du magasin ou à l'un de ses adjoints pour éventuellement se faire accompagner par l'un d'entre eux pour les opérations de contrôle.

IV - CONDITIONS DE PRIX (1)

A - Soit P le prix résultant de la moyenne pondérée au marché du conditionné à ST POL DE LEON, jour de la commande + jour de la livraison, divisés par deux, excepté :

a) - pour les livraisons du samedi : celles-ci seront réalisées au prix des livraisons du vendredi

b) - pour le calcul du prix des livraisons du lundi, il sera fait référence pour le prix jour de la commande, à la moyenne du marché du vendredi

(1) les prix mentionnés dans la présente convention se rapportent à du gros chou-fleur marchandise nue. Les groupements auront à facturer en outre au Négociant ou à la Coopérative, les frais de conditionnement.

.../...

Soit 1,80 F la tête de gros chou-fleur, le prix de base du contrat :

1. Pour un prix pondéré P, inférieur ou égal à 1,70 F, il règlera le groupement avec lequel il est conventionné sur la base du prix de marché plus 0,10 F.

2. Pour un prix pondéré P, plus grand que 1,70 F et plus petit ou égal à 1,80 F, il règlera alors le groupement avec lequel il est conventionné, sur la base de 1,80 F la tête de gros chou-fleur.

3. Pour un prix P, plus grand que 1,80 F, et égal ou plus petit que 3,20 F, le prix payé par le négociant ou la coopérative sera de 1,80 F.

4. Pour un prix pondéré P, supérieur à 3,20 F, le prix payé par le négociant ou la coopérative sera le prix du marché moyenne des deux jours (jour de commande et jour de livraison) moins 1,40 F.

#### ECHELLE DES PRIX

P = Prix pondéré

P1 = Prix payé par le négociant ou la coopérative

	$P \leq 1,70 \text{ F}$	.....	$P1 = P + 0,10 \text{ F}$
$1,70 \text{ F} <$	$P \leq 1,80 \text{ F}$	.....	$P1 = 1,80 \text{ F}$
$1,80 \text{ F} <$	$P \leq 3,20 \text{ F}$	.....	$P1 = 1,80 \text{ F}$
	$P > 3,20 \text{ F}$	.....	$P1 = P - 1,40 \text{ F}$

B - Au-dessous d'un prix moyen P du marché du conditionné de ST POL DE LEON de 2,60 F, l'acheteur doit obligatoirement prendre livraison de la quantité journalière du contrat.

C - Lorsque le prix pondéré P au marché du conditionné à ST POL sera supérieur à 2,60 F, la tête de gros chou-fleur, le transformateur contractant pourra se faire attribuer au maximum la quantité journalière objet du contrat, l'attribution pouvant être cependant inférieure à cette quantité journalière, à la demande du transformateur.

D - Les mécanismes prévus dans les paragraphes A et B s'appliquent au chou-fleur moyen selon le prix fixé par le fournisseur. Ainsi par exemple, pour un prix du moyen à 65 % du gros, il sera appliqué une compensation ou un reversement à 65 % du gros.

E - Au-dessus de 2,60 F prix du marché du conditionné à ST POL DE LEON, les transformateurs "à tour de rôle" à partir d'un minimum de 5 000 têtes invendues seront tenus de prendre livraison au prix de base du contrat, des quantités qui resteraient invendues sur le marché du frais, dans la limite de la quantité journalière objet du contrat.

#### F - Quantités supplémentaires au contrat

Prix : 1,35 F

Suivant la conjoncture du marché, le fournisseur, lorsque le marché aura atteint un prix de 2,60 F, ou inférieur à 2,60 F, peut décider d'accorder au transformateur des quantités supplémentaires aux quantités journalières du contrat, au prix garanti de 1,35 F, pour des livraisons faites le lendemain du jour de la commande.

.../...

La limite de quantité sera fixée par le fournisseur et sera proportionnelle à la quantité journalière du contrat.

L'annonce de cette décision sera faite la veille du jour de livraison à l'issue du marché du conditionné.

Ces quantités supplémentaires viennent s'ajouter aux quantités initialement contractées par le transformateur.

#### V - NORME DE QUALITE

##### Calibrage et Triage :

Les règles établies par le Service de la Répression des Fraudes (coloration, qualité, aspect) pour la Catégorie II sont le minimum applicable à la marchandise objet du contrat.

Les choux-fleurs font l'objet d'un calibrage déterminé par le diamètre de leur section équatoriale. Ils sont classés suivant les calibres suivants :

- GROS ..... de 16 cms et + (quel que soit son poids)
- MOYENS ..... de 13 à 16 cms exclus
- PETITS ..... de 11 à 13 cms exclus

Toutefois est considéré comme "gros" tout chou-fleur d'un calibre compris entre 15 et 16 cms mais pesant plus de 0,750 kgs effeuillé total dans la limite cependant d'un maximum de 25 % du lot.

#### VI - CONDITIONNEMENT - RECEPTION - CONTROLE

- GROS ..... 0,147 F
- MOYENS ..... 0,125 F
- PETITS ..... 0,104 F

#### VII - NON-RESPECT DU QUOTA D'APPROVISIONNEMENT

- Au-dessous d'un prix de marché de 2,60 F, au cas où le transformateur ne serait pas en mesure de prendre livraison de la quantité journalière qu'il a indiquée, son compte sera cependant débité de la somme égale au produit de la quantité journalière, par le montant de la différence multiplié par 4, entre le prix de contrat pour la tête de gros chou-fleur, et le prix moyen P.

L'écart maximum à régler par le transformateur est fixé à 0,15 x 4.

- Au-dessus d'un prix de marché de 2,60 F, en cas de refus de prendre livraison des quantités invendues sur le marché du frais, une pénalité de 0,75 F par tête sera appliquée au transformateur, sur les quantités refusées dans la limite du tonnage journalier du contrat.

#### VIII - ATTESTATION DE LIVRAISON

Afin de pouvoir suivre par semaine les quantités livrées aux transformateurs et en même temps permettre le contrôle de la destination des marchandises, il a été décidé de demander aux transformateurs une attestation de livraison par semaine.





ANNEXE N°16 :

TABLEAUX STATISTIQUES



	1979	1980	1981	1982	1983	1984	1985	1986
<b>NOMBRE D' ENTREPRISES</b>								
3702 BRETAGNE COOP	6	5	5	5	5	7	7	7
PRIVES	9	9	8	8	8	6	6	7
TOTAL	15	14	13	13	13	13	13	14
3702 FRANCE COOP	35	32	29	30	27	28	29	31
PRIVES	77	76	67	67	63	62	62	65
TOTAL	112	108	96	97	90	90	91	96
IAA BRETAGNE COOP	34	31	29	28	27	29	31	31
PRIVES	322	349	345	352	352	354	352	351
TOTAL	356	380	374	380	379	383	383	382
<b>EMPLOIS SALARIES PERMANENTS ET OCCASIONNELS</b>								
3702 BRETAGNE COOP	825	693	804	986	737	1412	1493	1596
PRIVES	1159	1042	1090	1096	1408	1068	1053	1079
TOTAL	1984	1735	1894	2082	2145	2480	2546	2675
3702 FRANCE TOTAL	20172	18805	16765	17709	17847	17431	18076	18139
IAA BRETAGNE COOP	7045	4849	5144	5382	5183	6138	6370	6862
PRIVES	29139	30688	31518	31895	33536	33141	33137	33503
TOTAL	36184	35537	36662	37277	38719	39279	39507	40365
<b>INVESTISSEMENTS ACQUIS HORS APPORTS (en milliers de F)</b>								
3702 BRETAGNE COOP	12877	16048	12853	21158	23144	47400	75800	89917
PRIVES	13063	16705	26350	31106	29137	16400	19000	31202
TOTAL	25940	32753	39203	52264	52281	63800	94800	121119
3702 FRANCE TOTAL	220000	227000	234000	326000	380000	383600	478200	553100
IAA BRETAGNE COOP	147031	153047	187164	244860	181231	203000	295900	313124
PRIVES	462631	477690	573516	642209	683385	836200	885600	939370
TOTAL	609662	630737	760680	887069	864616	1039200	1181500	1252494

Source: Statistique Agricole Bretagne. (SCEES)

	1979	1980	1981	1982	1983	1984	1985	1986
<b>CHIFFRE D'AFFAIRES(en millions de F)</b>								
3702 BRETAGNE COOP	281.3	289.2	418.6	542.7	554.8	941	1092.4	1200.2
PRIVES	405.2	456.3	730.3	870	965.1	722.3	794.1	775.9
TOTAL	686.5	745.5	1148.9	1412.7	1519.9	1663.3	1886.5	1976.1
3702 FRANCE COOP	2084	2040.7	2453.7	2970	2650.9	3360	3631.5	3987.7
PRIVES	3807	4519.3	5077.3	6465	7060.1	7752.4	8398.2	8414.6
TOTAL	5891	6560	7531	9435	9711	11112.4	12029.7	12402.3
IAA BRETAGNE COOP	8046.7	6335.2	8747.7	12309.9	12114.2	13733.6	14934	16852.7
PRIVES	19114.7	22497.3	26808.5	32259.2	37420.5	40502.6	44244.7	50588.2
TOTAL	27161.4	28832.5	35556.2	44569.1	49534.7	54236.2	59178.7	67410.9
<b>VALEUR AJOUTEE BRUTE AU COUT DES FACTEURS (en millions de F)</b>								
3702 BRETAGNE COOP	76.7	77.1	105.6	174.9	171.8	252.3	297.2	330.4
PRIVES	106.1	108.4	140.9	198	221.4	188	199.6	195.2
TOTAL	182.8	185.5	246.5	372.9	393.2	440.3	496.8	525.6
3702 FRANCE TOTAL	1545	1708	2070	2710	2735	2882.6	3017.2	3067.4
IAA BRETAGNE COOP	686.9	513	755.8	1092.5	1036.7	1033.4	1118	1221.9
PRIVES	2416.5	2898.8	3629.3	4364.9	4721.1	5148.9	5721.2	6415.2
TOTAL	3103.4	3411.8	4385.1	5457.4	5757.8	6182.3	6839.2	7637.1
<b>VALEUR DES EXPORTATIONS (en millions de F)</b>								
3702 BRETAGNE COOP					38.1	61	66.1	58.2
PRIVES					28.7	25.8	30.9	37.3
TOTAL					66.8	86.8	97	95.5
3702 FRANCE TOTAL	778.6	977.3	1194.6		1350	1484.6	1654.2	1794.7
IAA BRETAGNE COOP					783.5	435.8	724.9	1065.3
PRIVES					4929.3	5062.7	6440.4	5357.1
TOTAL					5712.8	5498.5	7165.3	6422.4

Source: Statistique Agricole Bretagne. (SCEES)

## CONSERVES APPERTISEES PRODUCTION PAR REGION.

	1976	1977	1978	1979	1980	1981	1982	1983	1984	1985
PICARDIE	192.368	324.463	303.488	332.585	259.541	329.905	393.485	289.920	341.511	319.839
BRETAGNE	120.903	212.977	245.271	209.601	158.803	205.191	250.228	202.279	226.148	238.258
NORD	156.113	188.787	194.928	182.683	151.015	172.354	209.287	165.154	185.988	191.312
CENTRE	54.242	69.712	76.209	66.388	60.853	70.377	88.149	78.204	76.518	90.698
AQUITAINE	57.540	72.818	80.835	60.963	52.144	67.589	87.503	58.867	67.477	101.984
ILE DE FRANCE	17.058	26.267	25.894	23.430	0	24.818	27.220	18.696	19.854	19.714
PROVENCE, C. A.	21.066	20.323	16.248	16.814	12.493	14.389	19.008	17.715	16.034	15.786
ALSACE	1.110	1.404	5.337	7.191	6.792	7.906	7.382	6.389	6.073	8.229
PAYS DE LOIRE	14.882	18.841	16.069	14.902	9.718	4.902	7.228	5.483	5.964	8.239
AUTRES REGIONS	34.139	35.145	39.888	37.003	48.785	28.301	29.792	17.121	9.317	11.118
<b>TOTAL</b>	<b>669.421</b>	<b>970.737</b>	<b>1.004.167</b>	<b>951.560</b>	<b>760.144</b>	<b>925.732</b>	<b>1.119.282</b>	<b>859.828</b>	<b>954.884</b>	<b>1.005.177</b>

LA REPARTITION REGIONALE DE LA PRODUCTION DE LEGUMES APPERTISEES  
EN FRANCE EN TONNES 1/2 B



SOURCE : FIGUR

	1975	1976	1977	1978	1979	1980	1981	1982	1983	1984	1985	1986
TOTAL DONT	217.160	120.903	212.977	245.771	209.601	158.803	205.191	250.228	202.279	226.148	238.358	235.373
petits pois	86.779	36.628	52.812	65.979	64.784	38.238	54.026	62.394	44.731	55.084	45.683	43.965
haricots beurre	2.150	1.052	1.781	3.065	5.234	-	1.712	2.326	3.271	2.746	3.168	8.098
haricots mange-tout	79.252	18.174	89.849	95.376	70.857	44.552	63.079	77.534	54.891	58.952	71.554	73.947
haricots verts	3.091	992	2.577	2.932	-	1.314	1.420	1.189	1.087	-	-	-
total haricots	84.493	20.218	94.207	101.373	76.091	-	66.211	81.049	59.249	-	-	82.045
macédoine	31.500	31.464	17.789	31.581	27.326	25.226	28.811	33.320	33.662	30.728	31.100	30.225
pois et carottes	4.798	3.421	7.621	5.226	8.075	14.236	14.449	17.057	13.156	20.227	23.493	20.166
artichauts	2.388	2.122	2.023	1.867	1.530	-	-	-	-	-	-	1.059
carottes	650	743	1.182	-	-	2.133	2.986	3.018	2.116	1.653	1.715	3.711
céleris	6.474	5.851	9.101	6.949	7.958	7.123	9.588	10.642	12.385	12.439	11.597	11.302
choux de Bruxelles	-	-	-	-	-	1.524	1.373	1.241	1.275	1.284	1.320	1.614
endives	-	-	-	-	-	1.260	287	1.871	825	855	1.341	1.493
épinards	-	-	-	-	-	8.090	6.486	9.907	7.169	11.739	10.960	8.765
flageolets	14.091	3.488	13.156	18.769	11.211	4.223	7.705	12.406	14.301	11.774	15.051	12.790
haricots blancs	4.775	4.640	3.867	3.661	3.915	4.272	3.473	3.128	3.175	4.455	4.716	3.176
pois chiches	-	-	-	-	-	499	772	771	1.202	1.228	1.373	1.686

LA PRODUCTION BRETONNE DE LEGUMES APPERTISES  
(EN TONNES 1/2 B)





	1972	1973	1974	1975	1976	1977	1978	1979	1980	1981	1982	1983	1984	1985	1986
petits pois	235.035	268.009	325.055	299.821	149.959	261.665	229.136	255.083	170.918	213.503	268.890	185.221	224.663	145.441	140.622
haricots beurre	11.977	12.227	13.321	10.337	10.587	12.683	16.314	16.111	8.544	10.390	14.661	8.106	14.120	15.955	19.530
haricots mange-tout	146.083	174.290	224.858	203.148	93.102	224.846	252.438	225.675	143.043	209.689	260.345	148.011	181.002	245.620	246.669
haricots verts	28.862	34.751	34.308	35.298	34.125	33.924	40.956	35.127	28.072	31.691	36.054	22.069	16.236	21.182	8.341
total haricots	186.922	221.268	272.487	248.783	137.814	271.453	309.708	276.913	179.659	251.770	311.060	178.186	211.358	282.757	274.540
macédoine	59.291	59.964	58.552	76.503	73.893	51.055	80.864	70.592	66.020	69.236	78.733	82.501	76.654	77.682	81.417
jardinière	6.310	5.005	5.527	4.765	4.219	5.023	6.721	2.723	2.487	3.311	2.777	4.115	2.158	2.054	**
pois et carottes	54.660	62.991	103.372	94.707	55.864	107.093	80.257	100.544	112.869	116.452	128.035	101.593	129.245	123.828	106.603
autres mélanges	23.884	21.151	11.195	15.063	18.248	9.429	20.725	8.757	9.746	12.317	15.789	14.169	14.454	19.907	34.615
artichauts	4.894	4.183	2.945	2.627	2.388	2.233	2.065	1.530	1.169	1.646	1.040	849	1.585	1.188	1.059
asperges	4.718	6.713	5.481	2.763	4.344	3.505	3.313	1.910	1.292	1.830	1.193	946	2.264	823	879
betteraves	4.859	5.500	7.492	4.531	5.400	8.654	10.034	6.515	7.502	10.825	12.795	9.714	9.819	13.953	9.931
carottes	9.792	16.553	17.428	18.175	17.021	30.671	22.224	18.776	23.367	29.987	34.788	24.386	18.484	25.357	25.783
céleris	15.573	21.137	23.397	28.086	26.099	35.787	23.289	19.222	18.705	24.400	25.866	22.266	21.187	23.585	20.638
céleris-raves	*	*	*	*	*	*	7.344	9.887	11.539	11.548	12.503	8.851	11.228	15.322	12.533
choux de Bruxelles	*	*	*	*	*	*	4.012	5.596	6.230	5.729	5.622	5.610	5.004	6.815	7.172
cornichons	4.703	5.969	4.581	8.772	6.341	4.596	9.903	16.958	8.705	4.762	6.429	5.664	4.787	9.247	7.527
endives	*	*	*	*	*	*	*	1.699	4.550	1.689	5.777	3.422	3.029	4.571	4.942
épinards	24.184	27.986	20.783	23.082	30.252	27.242	25.989	19.149	25.936	24.187	30.901	29.173	29.576	31.477	20.980
flageolets	35.486	36.982	31.975	41.968	33.834	52.587	72.086	45.553	24.955	44.674	69.535	61.640	58.451	67.603	57.590
haricots blancs	27.355	27.336	24.764	27.246	26.678	23.926	19.730	19.290	18.873	17.127	16.809	17.219	17.217	17.070	15.232
lentilles au naturel	*	*	*	*	*	*	4.232	4.000	3.258	4.579	5.411	5.625	3.185	4.445	3.026
maïs	*	*	*	*	*	*	11.981	16.206	17.253	19.478	27.395	32.690	47.794	68.913	78.840
pois chiches	7.935	10.941	8.509	9.951	9.840	11.519	11.078	9.980	8.744	10.634	9.205	12.812	12.002	11.592	12.230
pommes de terre	2.020	3.984	3.857	9.572	16.250	6.592	4.221	5.187	5.494	9.289	6.685	8.150	8.666	11.128	6.820
salsifis	23.349	23.652	25.315	31.533	30.180	24.732	37.566	25.915	21.106	25.885	30.186	34.600	28.657	26.720	25.344
choucroute au naturel	2.321	2.059	2.477	2.033	1.495	1.760	1.554	909	767	1.103	759	855	867	325	766
autres légumes	14.379	15.836	22.274	18.395	19.302	31.215	9.218	8.666	8.990	9.771	10.807	9.632	12.550	13.274	11.157
TOTAL (champignons et tomates exceptés)	747.670	847.219	977.466	968.376	669.421	970.737	1.007.250	951.560	760.134	925.732	1.118.990	859.889	954.884	1.005.077	960.246

\* : inclus dans autres légumes



	1975	1976	1977	1978	1979	1980	1981	1982	1983	1984	1985	1986	1987
<b>POIS</b>													
Consommation directe	7194	5075	10133	16170	10952	8358	11881	15100	9438	14719	17511	11730	12100
Seconde transformation	4706	2894	6410	4410	4381	3608	3934	3596	3780	3062	5163	1294	*
<b>TOTAL</b>	<b>11900</b>	<b>7969</b>	<b>16543</b>	<b>20580</b>	<b>15333</b>	<b>11966</b>	<b>15815</b>	<b>18696</b>	<b>13218</b>	<b>17781</b>	<b>22674</b>	<b>13024</b>	<b>*</b>
<b>HARICOTS MANGE-TOUT</b>													
Consommation directe	10918	8880	13177	21241	16261	13747	16847	23954	19391	18414	27287	34490	29800
Seconde transformation	7321	4502	9972	6859	6815	5612	6119	5594	5880	4764	8031	2012	*
<b>TOTAL</b>	<b>18239</b>	<b>13382</b>	<b>23149</b>	<b>28100</b>	<b>23076</b>	<b>19359</b>	<b>22966</b>	<b>29548</b>	<b>25271</b>	<b>23178</b>	<b>35318</b>	<b>36502</b>	<b>*</b>
<b>FLAGEOLETS</b>													
Consommation directe	1450	1638	2149	4806	2594	1437	3163	4268	3425	3506	2916	7195	*
Seconde transformation	2943	1887	3657	2842	2320	1906	1860	2838	2328	3208	3955	1894	*
<b>TOTAL</b>	<b>4393</b>	<b>3525</b>	<b>5806</b>	<b>7648</b>	<b>4914</b>	<b>3343</b>	<b>5023</b>	<b>7106</b>	<b>5753</b>	<b>6714</b>	<b>6871</b>	<b>9089</b>	<b>*</b>
<b>CHOUX FLEURS</b>													
<b>TOTAL</b>	<b>4210</b>	<b>9959</b>	<b>3799</b>	<b>10292</b>	<b>8526</b>	<b>92081</b>	<b>11452</b>	<b>18385</b>	<b>11839</b>	<b>16488</b>	<b>3507</b>	<b>17512</b>	<b>3510</b>
<b>TOTAL SURGELE BRETAGNE</b>													
(cons. dir. + sec. trans.)	*	40644	56269	74824	59753	50156	58486	78921	59422	80340	81384	91925	*
<b>TOTAL SURGELE FRANCE</b>													
(cons. dir. + sec. trans.)	*	90259	135948	141636	140941	118927	142992	178864	156644	181691	231155	225071	*



## SURGELES : CONSOMMATION DIRECTE (source: FICUR) en tonnes

	1976	1977	1978	1979	1980	1981	1982	1983	1984	1985	1986
artichauts	350	321	454	255	153	222	459	302	536	600	1279
asperges	13	69	32	23	50	15	68	65	15	17	24
aubergines	202	388	430	688	498	794	610	412	721	1274	608
carottes	3391	8224	6275	7867	8626	12240	10610	10814	11519	15332	12690
celeris	324	1016	919	1134	1116	1018	1523	1112	1179	1601	1546
champignons	23	492	881	1398	1761	2405	3647	3298	5336	9905	11561
choux de bruxelles	4206	7498	9085	7134	6441	7812	9718	6207	7715	7552	9550
choux fleurs	10994	9323	8761	10559	12290	10555	16963	16461	17893	17160	22490
courgettes	312	551	629	1051	702	1561	1833	1136	1396	3630	3097
épinards en branches	5006	9310	9573	12421	11198	9810	12603	12397	17195	17900	16634
épinards hachés	5227	9726	7213	5563	7016	8085	8975	13021	8324	14872	14487
flageolets	2212	3557	5794	4017	1465	2271	3580	3318	4795	4808	4511
haricots beurre	*	2327	1202	641	279	824	819	1015	1259	1464	1204
haricots mangetout	15460	24262	27909	25328	19613	25796	31863	29264	26946	39274	38633
haricots verts	*	3382	1565	1415	1032	1636	635	4	211	1182	576
maïs	36	52	113	1062	461	906	701	2821	3702	6893	6343
navets	392	254	1129	1338	1012	965	1111	810	1204	1296	1128
oignons	170	248	737	1260	1280	1265	2234	1776	2300	2983	3280
pois lisses	9673	18652	19648	19677	10096	11413	13903	9862	11665	12253	5432
pois ridés	2088	4278	6413	7499	7622	12388	15324	12750	18032	20971	16041
poireaux	271	978	661	379	1246	1211	1264	579	1010	546	1472
poivrons	27	290	567	419	601	898	1062	1255	1310	2963	1958
pommes de terre crue	1401	1414	38	170	207	297	153	366	*	548	521
salsifis	2445	3146	3093	3460	2227	3007	3381	2244	2970	2544	3184
tomates	164	790	1237	1658	1116	1426	1981	1023	1479	2252	2715
divers	213	461	317	466	91	397	484	2202	3645	5289	9733
<b>TOTAL</b>	<b>64600</b>	<b>111009</b>	<b>114675</b>	<b>116882</b>	<b>98199</b>	<b>119217</b>	<b>145504</b>	<b>134514</b>	<b>152357</b>	<b>195109</b>	<b>190697</b>



**SURGELES : TRANSFORMATION  
INDUSTRIELLE**

en tonnes

	1976	1977	1978	1979	1980	1981	1982	1983	1984	1985	1986
Artichauts	436	473	500	346	379	361	11	*	140	7	*
Asperges	6	5	8	6	9	4	*	8	19	11	*
Aubergines	42	29	39	22	88	271	205	9	*	6	761
Carottes	1.615	2.235	1.899	1.654	1.871	1.988	1.992	2.026	1.228	2.600	2.894
Céleris	11	31	116	217	54	91	117	126	84	204	295
Champignons	*	20	135	19	8	309	417	259	248	1.369	1.143
Choux de Bruxelles	61	126	745	187	293	303	231	111	395	186	240
Choux-fleurs	336	139	24	918	831	1.119	118	57	240	104	319
Courgettes	245	359	394	681	484	789	289	916	904	1.288	74
Epinards en branches	343	67	48	56	14	11	47	43	*	88	*
Epinards hachés	170	95	153	128	115	143	140	269	*	150	*
Flageolets	2.124	2.804	3.134	1.803	2.178	3.556	3.901	3.106	3.794	3.208	4.247
Haricots mange-tout	4.243	4.891	5.763	4.525	3.603	3.263	5.426	3.912	4.649	4.383	4.579
Mais doux	*	*	*	20	54	56	233	43	621	894	3.860
Navets	506	835	747	967	667	636	639	935	826	151	503
Oignons	368	76	83	148	420	471	390	407	840	80	176
Plantes aromatiques	*	44	104	225	201	280	200	216	386	452	751
Pois lisses	13.994	10.619	8.515	8.052	4.529	4.844	6.522	5.576	9.519	9.082	10.095
Pois ridés	450	105	964	1.740	318	375	454	616	1.938	3.244	2.592
Poireaux	179	241	156	128	157	153	248	248	308	267	48
Poivrons	268	256	359	623	706	658	105	999	902	1.305	1.217
Salsifis	*	29	29	53	57	27	28	43	98	140	84
Tomates	199	230	959	538	1.288	1.510	998	628	2.195	2.495	79
Divers dont :	63	1230	2087	1003	2404	2557	2649	1577	*	4332	417
<b>TOTAL</b>	<b>25.659</b>	<b>24.939</b>	<b>26.961</b>	<b>24.059</b>	<b>20.728</b>	<b>23.775</b>	<b>25.360</b>	<b>22.130</b>	<b>29.334</b>	<b>36.046</b>	<b>34.374</b>

\* : donnée non disponible

source: FICUR



