



**Légumes frais :**  
■ > 20 000 hectares  
■ 10 000 à 20 000 ha  
■ 5 000 à 10 000 ha  
■ < 5 000 ha

## Une production légumière localisée et concentrée

La production légumière normande est localisée sur quelques bassins, essentiellement sur le littoral de la Manche (Val de Saire, région de Créances/côte Ouest Cotentin, Baie du Mont-Saint-Michel), dans le Calvados, autour des grandes agglomérations (ceinture verte des villes) ainsi que sur une zone allant de la grande périphérie de l'agglomération caennaise à la Côte de Nacre. Dans l'Orne, la production maraîchère reste très peu développée (moins d'une centaine d'hectares) et se limite essentiellement au maraîchage périurbain dédié à l'approvisionnement des marchés locaux. La Manche, 1<sup>er</sup> département légumier normand, se situe au 10<sup>e</sup> rang des départements français pour sa surface légumière. En Haute-Normandie, le maraîchage, localisé dans la vallée de la Seine, est essentiellement périurbain. Les bonnes conditions climatiques et

pédologiques, notamment sur les côtes, constituent un atout important pour la Normandie. En Normandie, 1 050 exploitations agricoles, dont les 3/4 en Basse-Normandie, disposent d'une surface en légumes frais. L'une des principales caractéristiques de la production légumière normande (et principalement bas-normande) est son degré élevé d'organisation (faible nombre d'OP regroupant une majorité de producteurs...). Les OP rassemblent l'offre et peuvent assurer, dans le prolongement de leur activité, la commercialisation des produits, à côté des entreprises d'expédition.

A côté de ces circuits longs, qui assurent l'essentiel de l'écoulement de la production, cohabite un circuit plus traditionnel de commercialisation en direct par des producteurs indépendants, auprès de grossistes et marchés de gros, de la grande distribution ou en vente directe à la

ferme ou sur les marchés locaux. Dans la filière biologique, la vente de légumes bio par système de paniers pré-payés se développe autour des agglomérations.

Malgré leur faible poids dans le produit agricole régional, les légumes jouent un rôle notable dans les évolutions conjoncturelles de l'économie agricole normande, du fait des brutales variations de prix qui les affectent. En effet, la production légumière est un secteur où le marché constitue, par le mécanisme des prix, le principal régulateur des échanges et la filière reste exposée à des crises cycliques plus ou moins importantes, liées à des difficultés d'écoulement de la production.

*En 2010, en Normandie, 8 460 ha (dont 72 % dans la Manche et 82 % en Basse-Normandie) sont consacrés à la culture de légumes frais (hors pommes de terre), ce qui représente 4 % de la surface légumière française. La Normandie se situe loin derrière les principales régions de production que sont la Bretagne (21 % de la surface nationale légumière), l'Aquitaine (17 %) et le Nord-Pas-de-Calais (12 %).*

### Production 2010 de légumes dans les départements normands

	Production en quintaux	Rang du département en quantité produite	Production du dpt / France
Carotte (50)	585 834	3 <sup>e</sup>	11 %
Poireau (50)	311 910	1 <sup>er</sup>	18 %
Chou fleur (50)	177 728	4 <sup>e</sup>	5 %
Autre chou (50)	141 018	1 <sup>er</sup>	15 %
Laitue (50)	109 551	6 <sup>e</sup>	4 %
Navet potager (50)	106 014	1 <sup>er</sup>	16 %
Oignons de couleur (14)	70 560	9 <sup>e</sup>	2 %
Betterave potagère (76)	43 680	2 <sup>e</sup>	4 %
Chicorée scarole (50)	25 864	6 <sup>e</sup>	6 %
Salsifis (76)	25 020	3 <sup>e</sup>	10 %
Céleri rave (50)	21 525	3 <sup>e</sup>	4 %
Céleris branche (50)	11 000	5 <sup>e</sup>	5 %
Persil (50)	10 317	5 <sup>e</sup>	4 %
Chicorée frisée (50)	9 699	8 <sup>e</sup>	2 %
Chou brocoli à jet (50)	8 493	6 <sup>e</sup>	3 %

Source : Agreste

## Une spécialisation autour de quelques produits phares

La surface en légumes frais occupe 0,6 % de la SAU normande. Malgré ces modestes surfaces, la Normandie occupe une bonne place sur quelques productions. Parmi la vingtaine d'espèces légumières cultivées dans la région, carottes, poireaux, choux-fleurs, laitues, navets potagers constituent, en terme de volumes, les piliers du maraîchage normand. La Manche est leader en terme de production pour le poireau avec 18 % du volume national, le navet potager avec 16 % et les autres choux avec 15 %.

Ces productions traditionnelles confèrent un caractère hivernal marqué à la filière légumière, même si, en parallèle, la production de salades en plein champ (et plus récemment de jeunes pousses et de mâche) se développe, du printemps à l'automne. Côté chiffre d'affaires, poireaux, puis salades et carottes, se partagent les trois premières places.

Depuis 1995, la Manche n'est plus le 1<sup>er</sup> département français producteur de carottes, la Gironde et les Landes l'ont supplantée. La région Aquitaine est ainsi devenue la première région productrice de carottes (36 % de la production nationale en 2010). Du fait de cette concurrence, les surfaces manchoises ont diminué passant de 4 500 ha en 1990, à 1 600 ha en 2010. Cependant, la carotte demeure toujours la principale production légumière de Normandie, avec 58 583 tonnes produites en 2010, soit 11 % de la production nationale.

## Une production de qualité

Depuis le milieu des années 1990, les producteurs de la Manche (principal bassin légumier de Normandie) se sont engagés dans des mesures agri-environnementales (rotation des cultures en intercalant des espèces non légumières sur 30 % des surfaces, diminution de 20 % des apports azotés et phosphatés, reconstitution du paysage bocager avec la plantation de haies...) ensuite déclinées en CTE puis CAD.

Les maraîchers de Basse-Normandie, précurseurs des démarches de certification sur des pratiques respectueuses de l'environnement, restent fortement impliqués dans ces initiatives environnementales (mise en place de zones de régulation écologique au sein de chaque parcelle...).

Dans le domaine de l'expérimentation légumière, la profession dispose d'une station expérimentale, le SILEBAN, implantée dans le Val de Saire (50). Cet outil de développement agricole permet de mettre en œuvre des programmes de recherche et d'expérimentation sur les productions légumières et horticoles locales.

Parallèlement à la mise en œuvre de ces nouvelles pratiques de production, plusieurs produits de la filière sont commercialisés sous une marque collective ou ont obtenu un signe officiel de qualité mais ces derniers restent limités à un marché de niche.

### Démarches qualité

**Label Rouge** : Carottes des sables, Poireaux des sables de Créances (+ IGP).

**Légumes biologiques** (140 maraîchers bio en Normandie, sur une surface légumière de près de 500 ha).

**Certification de conformité produit** : carottes, poireaux.

**Marques collectives** : Légumes Jardins fraîcheur, Jardins de Normandie.

## Quelques unités industrielles de transformation

A côté des cultures traditionnelles maraîchères, de nouveaux débouchés sont apparus avec l'implantation d'unités industrielles de transformation. L'usine Soléco/Florette de Lessay (site historique du groupe coopératif Agrial) est le principal outil industriel de la région. Il est spécialisé dans la transformation et la commercialisation de légumes frais prêts à l'emploi (essentiellement des salades 4<sup>e</sup> gamme, sous marque propre ou sous marque de distributeur). Ce débouché connaît un accroissement régulier depuis sa création. Les surfaces en salade de la Manche (35 références, parmi lesquelles : frisée, laitue, scarole, iceberg, batavia) sont principalement destinées à ce débouché avec des achats contractualisés. Parmi les autres unités de transformation implantées dans la région, on peut citer : Créaline, propriété d'Agrial (Lessay, 50), spécialisée dans la préparation de purées 5<sup>e</sup> gamme et de soupes chaudes et froides prêtes à l'emploi ; Lunor (Seine-Maritime), spécialisée dans la préparation de légumes prêts à l'emploi.

## Des nouvelles des entreprises en 2010-2011

### • 50 - La nouvelle usine Créaline inaugurée à Lessay

Rachetée en 2009 par Florette (filiale d'Agrial), Créaline a investi 5 M€ dans une nouvelle usine de 4 500 m<sup>2</sup>, permettant la production quotidienne de 10 000 l de soupes et 15 t de purée et faisant passer sa capacité de production de 2 000 à 5 000 t par an d'ici 5 ans. Créaline est la première entreprise et marque française de purées et de soupes fraîches et entend poursuivre son développement au travers d'une gamme élargie de soupes et de purées, avec de nouveaux conditionnements et des prix revus à la baisse. Ses dernières innovations : une gamme (dont 2 références bio) de purées en bol individuel micro-ondable de 200 g avec couvercle refermable, 14 références conditionnées en barquettes 2 x 200 g, 3 recettes en format familial de 800 g. A noter également, le lancement pour les fêtes de fin d'année 2010 de 3 références festives (purée de patates douces aux épices, purée de topinambours à la truffe noire et purée de marrons) et l'arrivée cet été de la gaspacho box, une boîte réunissant 440 ml de soupe espagnole et 8 verrines à remplir. Créaline, qui affichait un chiffre d'affaires de près de 11 M€ en 2009, prévoit de le porter à 15 M€ en 2015.

*Usine nouvelle.com, 9 septembre, 14 octobre 2010 ;  
La presse de la Manche, 10 septembre 2010 ;  
Ouest France, 11 septembre, 10 octobre 2010 ;  
Agra alimentation, n° 2121, 16 septembre 2010 ;  
Les Marchés hebdo, n° 67, 23 septembre 2010 ;  
Journal d'information des adhérents d'Agrial, n° 42, octobre 2010 ;  
RIA, n° 716, octobre 2010 ;  
Agriculteur normand, 14 octobre 2010 ;  
Linéaires, n° 262, octobre 2010 ;  
France agricole, 29 octobre 2010 ;  
Normandie magazine, octobre 2010 ;  
LSA, n° 2159, 18 novembre 2010 ;  
Coop de France Ouest, n° 307, décembre 2010 ;  
Journal d'information des CCI de la Manche, janvier 2011 ;  
Linéaires, HS n° 265, janvier 2011 ;  
LSA, n° 2170, 24 février 2011 ;  
LSA, n° 2179, 29 avril 2011 ;  
RIA, n° 723, mai 2011*

### • 50 - Florette élargit sa gamme...

... avec entre autres une gamme de fruits frais prêts à l'emploi en format individuel et en plateau familial spécial fondue au chocolat (avec sa sauce chocolat) ; un nouveau duo

de jeunes pousses de mâche et roquette ; 3 références de salades mélangées dont un mélange de jeunes pousses bio ; 5 nouvelles références dans la gamme "Mes légumes vapeur" et une référence signée "Mes légumes à poêler"...

*Linéaires, n° 261, septembre, n° 263, novembre 2010, HS, n° 265, janvier 2011, n° 267, mars, n° 268, avril, n° 269, mai 2011 ;  
LSA, HS, octobre 2010 ;  
RIA, n° 721, mars, n° 724, juin 2011 ;  
Les Marchés Hebdo, n° 102, 9 juin 2011*

### • 14 - Les Champignonnières de Fleury ferment

Placées en liquidation judiciaire en décembre 2010, les Champignonnières de Fleury-sur-Orne ont dû fermer leurs portes faute de repreneur. Plus de 20 salariés se retrouvent licenciés.

*Tendance Ouest News, 16 décembre 2010, 20 janvier 2011 ;  
Ouest France, 13 janvier 2010*

### • 50 - Une gamme élargie et des investissements chez Priméale...

... avec des carottes bio, commercialisées sous marque Prim'Bio ou sous MDD et une barquette regroupant trois variétés de carottes aux couleurs différentes (orange, violette et jaune), produites dans le bassin de Créances (50). Priméale entend par ailleurs développer son offre de jeunes pousses au rayon 1<sup>re</sup> gamme. L'opérateur a en effet pris le contrôle de la société Vert Frais, acteur incontournable sur ce marché. Priméale a également prévu le lancement d'une offre de légumes anciens pour fin 2011. La marque de légumes frais du groupe coopératif Agrial a en outre réalisé de nombreux investissements : nouvelle station de traitement des eaux de rejet de la station de conditionnement de Créances, modernisation des outils des stations de Réville et Tocqueville, avec notamment un système de refroidissement rapide à Réville permettant de descendre rapidement, par le vide, la température des jeunes pousses ou autres légumes à 3°C.

*Linéaires, HS, n° 265, janvier 2011 ;  
Journal d'informations des adhérents d'Agrial, n° 43, janvier 2011 ;  
Linéaires, n° 268, avril 2011 ;  
Agriculteur normand, 12 mai 2011 ;  
Ouest France, 13 juin 2011 ;  
Les Marchés Hebdo, n° 103, 16 juin 2011 ;  
Linéaires, n° 271, juillet-août 2011 ;  
RIA, n° 725, juillet 2011*

### • 76 - Lunor rajeunit l'image de ses légumes

Alors que le marché de la 5<sup>e</sup> gamme a tendance à s'essouffler en GMS, Lunor lance, pour le réveiller, une gamme de produits prêts à consommer moderne et pratique, qui se positionne sur le segment des aides culinaires. "100 %" est une gamme de légumes bruts (pomme de terre, betterave, maïs, carotte), simplement cuits à la vapeur, sans assaisonnement, conditionnés dans de petits bols micro-ondables transparents de 120 à 150 g. Ces légumes peuvent ainsi se consommer froids pour agrémenteur une salade ou réchauffés, en accompagnement d'une viande ou d'un poisson. Une nouvelle technologie permet de plus de garantir une DLUO de 2 mois, en gardant toutes les qualités organoleptiques et tout le croquant du légume. L'objectif de Lunor avec sa gamme "100 %" : toucher une nouvelle clientèle, plus jeune, attirée par le côté pratique du produit. En 2010, Lunor a réalisé un chiffre d'affaires de 60 M€ dont 15 % à l'export.

*Les Marchés Hebdo, n° 103, 16 juin 2011 ;  
Agra alimentation, n° 2159, 16 juin 2011 ;  
LSA, n° 2188, 23 juin 2011 ;  
Linéaires, n° 271, juillet-août 2011 ;  
RIA, n° 725, juillet 2011*



## La filière légumière en Basse-Normandie

La production légumière bas-normande se localise essentiellement sur le littoral de la Manche (Val de Saire, région de Créances/côte Ouest Cotentin, Baie du Mont-Saint-Michel) et dans le Calvados, sur une zone allant de la grande périphérie de l'agglomération caennaise à la Côte de Nacre. La Manche, 1<sup>er</sup> département légumier bas-normand, se situe au 10<sup>e</sup> rang des départements français pour sa surface légumière, avec des productions phares comme les carottes, poireaux, choux, navets et laitues.

### Actualités 2010-2011

- **Depuis décembre 2010, les fruits et légumes peuvent être payés en Titres restaurant.** L'achat est sans restriction : pour tous types de fruits et légumes immédiatement consommables ou non.
- **La contractualisation se met en place dans le secteur des fruits et légumes** (décret 2010-1754 du 30 décembre 2010). Ce texte prévu par la loi de modernisation agricole rend obligatoire la proposition de contrat écrit par les premiers acheteurs aux producteurs, à compter du 1<sup>er</sup> mars 2011. Ces contrats doivent notamment comporter des engagements sur les volumes de produits agricoles et sur les modalités précises de détermination du prix au long du contrat, dans le but de limiter la volatilité des prix. Ils doivent être établis pour une durée minimale de trois ans.

Sources :  
SCEES : enquête structure  
Agreste : SAA