

Les structures légumières en 1996

Un grand choix de salades

Les cultures légumières constituent une vieille tradition de l'Ile de France et nombre de légumes ont leur nom attaché à une commune de la région parisienne. Pratiquées essentiellement en plein air, elles sont adaptées au goût du consommateur parisien et à la climatologie régionale; on trouve très peu de productions hors saison ou typiquement méridionales.

Salades d'été, persil, radis, cresson font partie des espèces les plus importantes et les plus spécifiques de la région. Petits pois et haricots verts, cultivés pour la conserve, participent aussi largement au volume de la production.

La mise en marché pour le frais se réalise plutôt sur des circuits courts privilégiant la qualité et la fraîcheur des produits. A Rungis, la production régionale est essentiellement écoulée par les producteurs eux-mêmes sur leur carreau, les grossistes restent importants pour certaines espèces.

LES LEGUMES ONT LEUR PLACE EN ILE DE FRANCE

■ L'Ile de France a produit en 1995, 34% de la production nationale de persil, 27% du cresson, 18% des radis, 15% des oignons blancs et 12% des laitues. Toutes espèces confondues, la production régionale de légumes frais, évaluée à 680 millions de francs, représente 4% de la valeur de la production nationale de légumes des exploitations agricoles.

■ L'ensemble légumes frais et pommes de terre primeurs intervient pour 12% dans la valeur de la production agricole régionale. La part de ce poste dans l'ensemble des livraisons agricoles dépasse largement la moyenne nationale (5%) dans tous les départements de la région, jusqu'à atteindre 20% dans le Val d'Oise.

■ Sur un total de 6 940 exploitations agricoles franciliennes, quelque 900 unités, dont 400 très spécialisées, sont concernées par la production de légumes frais ou de pommes de terre primeurs, pour une superficie au sol régionale de 6 550 ha (source: Enquête Structures 1995).

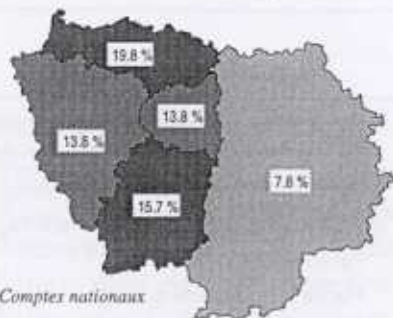
■ A cette production "professionnelle" s'ajoute celle des jardins familiaux (d'agriculteurs ou autres catégories socio-professionnelles). Quasi totalement autoconsommée, celle-ci est présumée représenter 25% de la valeur régionale globale (21% au niveau national).

Les livraisons régionales de légumes frais s'élèvent à 680 millions de F en 1995



Source: Agreste - Comptes nationaux

Les légumes frais représentent en moyenne 12% des livraisons agricoles



Source: Agreste - Comptes nationaux

14% des producteurs ont plus de 60 ans

1 600 UTA pour produire des légumes (Unités de travail annuel)

Sur le champ de l'enquête (Seine et Marne, Yvelines, Essonne, Val d'Oise), 720 exploitations agricoles avaient commercialisé au moins un légume frais entre le 1er avril 1995 et le 31 mars 1996. Une superficie au sol globale de 5 400 ha était consacrée à une ou plusieurs espèces légumières. Chaque producteur disposait donc en moyenne de 7,5 ha.

La mise en valeur de cette superficie a nécessité l'équivalent de 1 600 emplois annuels à temps complet (UTA).

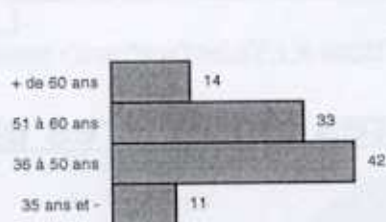
La laitue en tête

Globalement, sept espèces prédominent sur l'ensemble des quatre départements, totalisant à eux sept la moitié (49%) du volume des ventes. Il s'agit, par ordre décroissant des tonnages, de la *laitue batavia*, de la *laitue pommée*, du *persil*, du *petit pois*, de l'*oignon de couleur* et du *haricot vert*.

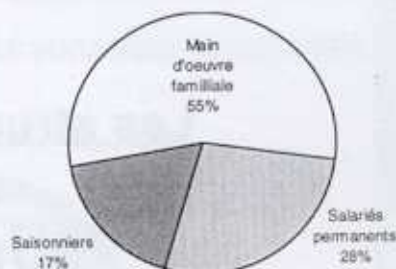
Les *laitues* sont totalement écoulées sur le marché du frais. En revanche, la présence des autres espèces dans ce palmarès, relève du marché de l'industrie : *persil* (64%), *petits pois* (83%), *oignon de couleur* (11%), *haricot vert* (58%).

Culture à part: le cresson

En général, les exploitations ont une production assez diversifiée. Plus de la moitié (57%) des superficies légumières développées appartiennent à des unités qui produisent



Source: Agreste - Enquête Structures légumières 1996



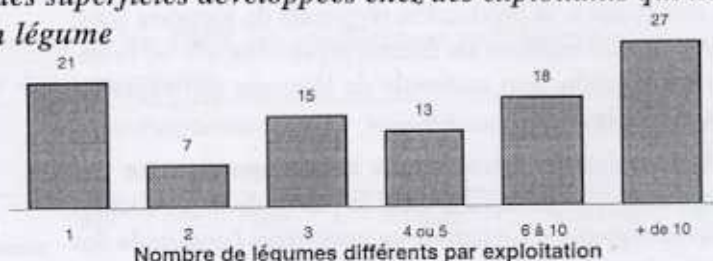
Source: Agreste - Enquête Structures légumières 1996

Les spécialités régionales (en% des ventes de 1995)

Seine et Marne	Yvelines	Essonne	Val d'Oise
persil 12	laitue batavia 16	laitue batavia 18	petit pois 14
haricot vert 11	choux autres 13	laitue pommée 11	choux autres 12
laitue batavia 11	laitue pommée 9	cresson 7	persil 8
oignon couleur 10	radis 8	pomme de terre demi saison 6	poireau consommation 7
petit pois 10	oignon couleur 5	épinard 6	pomme de terre primeur 5
laitue pommée 9	pomme de terre demi saison 5	choux autres 4	laitue batavia 5
63 % des ventes	56 % des ventes	52 % des ventes	51 % des ventes

Source: Agreste - Enquête Structures légumières 1996

21% des superficies développées chez des exploitants qui ne font qu'un légume



Source: Agreste - Enquête Structures légumières 1996

Des grandes et des petites exploitations produisant des légumes

	Seine et Marne	Yvelines	Essonne	Val d'Oise	quatre départements	France
Superficies						
Superficie moyenne par exploitation (ha)	11,6	6,4	4,6	6,7	7,5	6,1
Coefficient sup. au sol / sup. développée	1,2	1,3	1,3	1,1	1,2	1,1
Main d'oeuvre (nombre moyen d'UTA)						
Par exploitation	2,7	2,6	1,8	1,6	2,2	1,6
Par ha de superficie au sol	0,23	0,41	0,39	0,28	0,30	0,26
Par ha de superficie développée	0,19	0,30	0,29	0,24	0,24	0,23

Source: Agreste - Enquête Structures légumières 1996

au moins quatre légumes différents (27% plus de dix espèces différentes). Mais quelques espèces sont produites dans des exploitations où elles constituent souvent l'unique légume. C'est le cas du *cresson* (lé-

gume exclusif pour 100% des producteurs), du *cornichon* (94%), des *petits pois* (65%), des *haricots à écosser* (58%), du *persil* (44%), des *oignons de couleur* (36%) et de la *fraise* (33%).

Serres et abris couvrent, de tout, un peu...

Les surfaces sous abris ne représentent que 1% de la superficie légumière au sol. Elles se répartissent entre:

- 8 ha de cultures sous couvert

bas (41% en Seine et Marne et 36% dans le Val d'Oise).

- 43 ha de tunnels (35% dans les Yvelines et 33% en Seine et Marne),
- 7 ha d'abris multichapelle (43%

dans le Val d'Oise et 36% en Seine et Marne),

- 10 ha de serres à vitrage plan (81% en Seine et Marne).

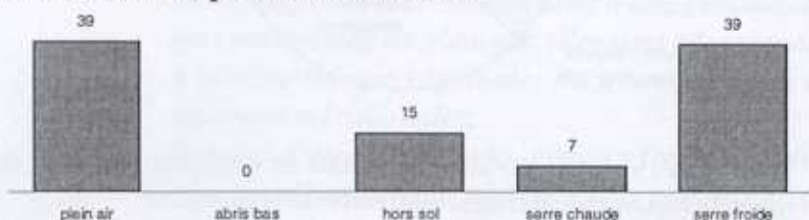
Moins d'un quart (23%) des surfaces sous abris hauts (tunnel, multichapelle, serre) disposent d'installations de chauffage.

Les *salades*, *concombres*, *radis* et *betteraves potagères* totalisent 75% de la production réalisée sous abris bas.

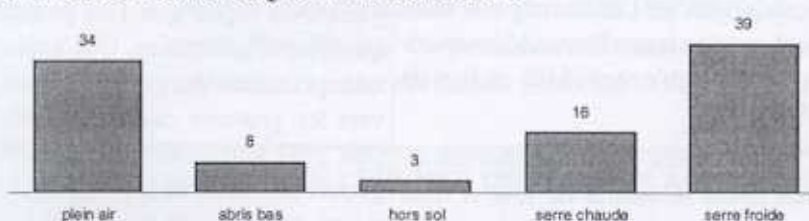
Sous serres et abris hauts, on trouve une très large gamme de produits, mais ce mode de production intervient surtout dans l'économie de quelques légumes, relativement peu représentés en Ile de France. Six espèces sont cultivées à plus de 40% sous abris hauts: le *poivron* (78% des tonnages commercialisés dont 15% chauffés), l'*aubergine* (73% dont 16% chauffés), la *tomate* (61% dont 15% en culture hors sol), le *concombre* (58% dont 16% chauffés), le *melon* (49% dont 12% en culture hors sol) et la *mâche* (40%). D'autres espèces sont également concernées par les abris hauts pour une part significative de leur production: le *radis noir* (11%), le *céleri branche* (10%), la *laitue batavia* (8%), le *radis* (6%), les *herbes aromatiques* (6%), la *carotte primeur* (5%).

(suite page 5)

61% des tomates produites sous abris



66% des concombres produits sous abris



78% des poivrons produits sous abris



Source: Agreste - Enquête Structures légumières 1996

ENQUETE STRUCTURES LEGUMIERES 1996

L'enquête sur les Structures de la production légumière concerne les exploitations agricoles produisant et commercialisant des *légumes frais*, cultivés en plein air ou sous abris, de façon intensive ou non, pour le frais ou pour la transformation.

Sont incluses: les pommes de terre primeurs (récoltées avant le 1er août), pommes de terre récoltées avant maturité (même après le 1er août), maïs doux, fraises et melons.

En revanche sont exclus: les pommes de terre de

conservation et celles destinées à la féculerie ou à la distillerie, les champignons, de même que toutes les surfaces réservées à des productions autoconsommées.

Les données se rapportent aux récoltes effectuées entre le 1er avril 1995 et le 31 mars 1996.

En Ile de France, le domaine d'étude couvre quatre départements: Seine et Marne, Yvelines, Essonne, Val d'Oise; l'enquête a été réalisée sur un échantillon de 235 exploitations.

Sur l'ensemble des 4 départements, 80% des tonnages de légumes frais sont écoulés sur le marché du frais, l'industrie absorbe donc les 20% restants. Se rapportant à une première mise en marché par le producteur, cette information renseigne sur la façon dont l'exploitant écoule sa production, mais pas sur l'utilisation finale de cette production. En effet, certains produits transformés, notamment ceux de la 4ème gamme, peuvent avoir été présentés initialement sur le marché du frais.

Un marché de la transformation existe en Seine et Marne

La transformation concerne dans la région, une dizaine d'espèces de légumes, et plus particulièrement certains producteurs seine et marnais (33% des ventes). Ce marché repré-

sente le principal débouché des productions de *haricots à écosser* (89%), de *petits pois* (87%), de *haricots verts* (81%), de *navets* (70%) et de *persil* (64%). Les *épinards* (14%), les *betteraves* (13%), les *oignons blancs* (11%) et le *cresson* (4%) sont également destinés pour partie à l'industrie.

Un marché du frais peu organisé

Sur le marché du frais, les producteurs interviennent généralement de façon indépendante. Des structures regroupant les producteurs existent cependant en Seine et Marne où elles participent à 19% des livraisons départementales (soit 8% des ventes régionales). Ces groupements contrôlent plus de la moitié des tonnages de *cornichons* (98%), *haricots verts en frais* (61%) et *oignons de couleur* (58%).

avec des circuits plus ou moins longs selon les départements

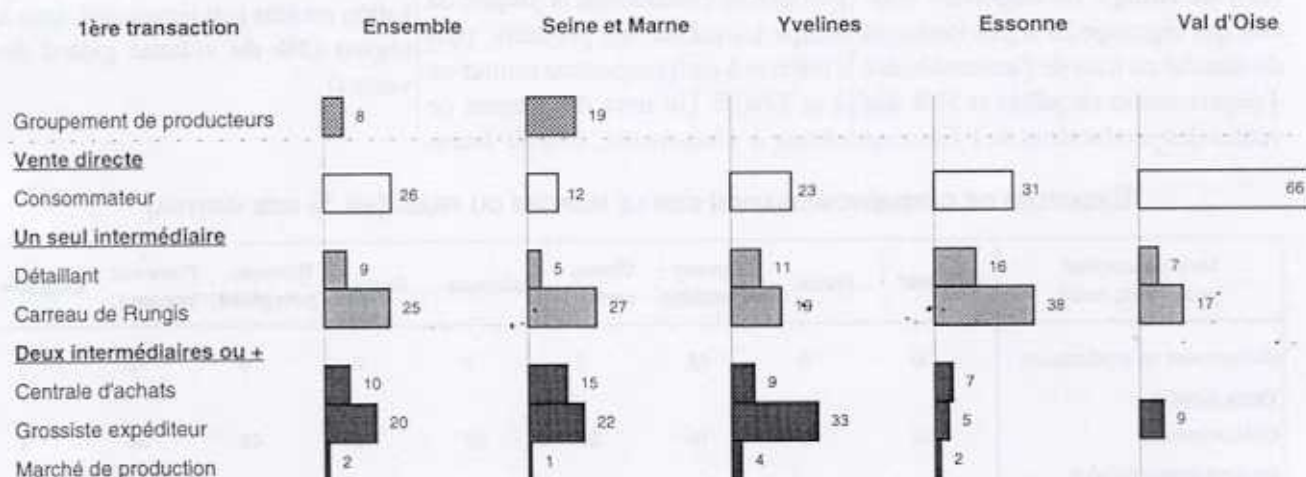
Les producteurs concluent donc individuellement 92% du volume des ventes régionales sur le marché du frais. Le plus souvent ces transactions ne font intervenir qu'un nombre limité d'intermédiaires commerciaux entre les producteurs et les consommateurs:

-26% des ventes ont lieu sans intermédiaire (ventes directe à la consommation),

-34% impliquent un intermédiaire: ventes à la distribution de détail (9%), apports sur le carreau des producteurs de Rungis (25%),

-32% font intervenir au moins deux agents économiques dont le premier est soit une centrale d'achats (10%), soit un grossiste expéditeur (22%), contacté directement ou présent sur le MIN de Rungis.

Les circuits courts sont assez souvent la règle sur le marché du frais



Source: Agreste - Enquête Structures légumières 1996

Vente directe aux consommateurs: un bon débouché pour le Val d'Oise

La vente directe aux consommateurs (y compris les collectivités) s'effectue en général sur un marché de détail, mais elle peut également avoir lieu à la ferme ou en bord de

route. Les producteurs du Val d'Oise sont les champions de ce mode de commercialisation qui représente 66% du volume des ventes départementales, pour une moyenne de 26%

sur le champ régional de l'enquête.

Toutes les espèces sont concernées par ce mode de commercialisation, dont certaines pour une part importante de leurs tonnages. On

vend ainsi la totalité des *salsifis*, *scorsonères*, *ails* et *maïs doux* produits dans la région et plus de 80% des *asperges*, *artichauts*, *haricots à écosser en frais*, *concombres*, *aubergines*, *tomates en frais*, *mâches* et *carottes de conservation*.

Vente aux détaillants: le choix de l'Essonne

Les ventes à la distribution de détail concernent 9% du volume global des transactions enregistrées dans l'enquête. L'acheteur, marchand de légumes, épicier, gérant du rayon légumes d'un magasin de grande surface, restaurateur, profite de sa situation de proximité pour traiter directement avec le producteur. La majorité des ventes de *choux fleurs d'hiver* (71%) et de *choux à choucroute* (54%) des Yvelines et des ventes de *salades frisées* (59%), des *céleris branches* (55%) et des *oignons blancs* (68%) de l'Essonne empruntent ce circuit.

La région possède avec le **carreau de Rungis** un important marché, qui regroupe 25% des tonnages du marché en frais de l'ensemble des 4 départements enquêtés et 38% des ventes des producteurs de l'Essonne

géographiquement très proches. Sur ce périmètre qui leur est réservé, les producteurs peuvent traiter avec des distributeurs détaillants, qui interviennent alors comme unique intermédiaire entre eux-mêmes et le consommateur final.

Mais d'autres agents économiques s'approvisionnent également sur le carreau, tels les demi-grossistes (intermédiaire supplémentaire) ou les gestionnaires de collectivités (vente directe à la consommation). La quasi totalité des espèces produites dans la région est présente sur ce marché qui est le débouché prioritaire des *herbes aromatiques* (65%), des *épinards* (51%), du *cresson* (47%) et des *courgettes* (46%).

Ventes aux grossistes: surtout dans les Yvelines

Les centrales d'achats et plate-formes qui s'approvisionnent directement auprès des producteurs absorbent 10% des tonnages en frais sur le champ régional de l'enquête. Le producteur conditionne la plupart du temps lui-même ses produits, puis s'adresse à un transporteur routier ou à la SNCF. Un tiers des ventes de *choux à choucroute*, *céleris bran-*

ches, *laitues romaines* empruntent ce circuit.

Les ventes aux grossistes représentent 20% des tonnages commercialisés sur le marché du frais dans l'ensemble des 4 départements et 33% des tonnages provenant des Yvelines. Cet intermédiaire qui agit pour son compte (expéditeur) ou pour le compte d'un tiers (courtier) est livré par le producteur ou retire la marchandise, conditionnée ou non, sur l'exploitation. C'est le mode de commercialisation habituel des *petits pois* (67%) et des *oignons blancs* (61%) lorsque ces derniers sont écoulés sur le marché du frais.

Le MIN de Rungis fonctionne comme un marché de production pour un nombre restreint d'espèces, *cresson*, *poireaux primeurs* et *céleris raves*. Le légume qui est présenté sur le marché, fait l'objet d'une transaction entre le producteur et un grossiste qui regroupe la production régionale pour l'expédier vers d'autres régions. Ce mode de commercialisation est très peu représenté dans la région (2% du volume global des ventes).

EXEMPLES DE COMMERCIALISATION SUR LE MARCHÉ DU FRAIS (EN % DES VENTES)

1ère transaction (marché du frais)	Salades*	Persil	Oignons de couleur	Choux verts...	Epinards	Radis	Betterav. potagères	Poireaux conserv.	Cresson
Groupement de producteurs	0	0	58	0	0	0	0	0	2
Vente directe									
Consommateur	16	5	10	28	25	29	46	58	2
Un seul intermédiaire									
Détaillant	10	6	3	13	3	12	23	8	6
Carreau de Rungis	33	44	3	26	50	31	24	27	47
Deux intermédiaires ou +									
Centrale d'achats	18	4	0	6	10	10	2	4	0
Grossiste expéditeur	22	37	26	26	11	16	5	0	10
Marché de production	1	4	0	1	1	2	0	3	33
Ensemble en frais	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Part de production écoulée sur le marché du frais (%)	100	36	89	100	86	100	87	100	96

* laitues, scaroles, frisées, feuilles de chêne

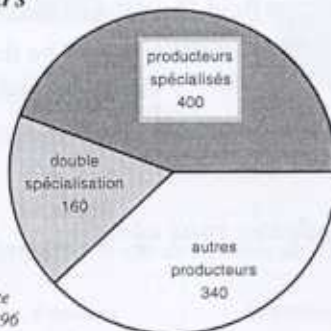
LES PRODUCTEURS SPECIALISES CONCENTRENT LA MOITIE DES SURFACES DE LEGUMES

En 1988, quelque 1 600 agriculteurs franciliens étaient concernés à des degrés divers par la production de légumes frais; on n'en comptait plus que 900 en 1995. Les producteurs de légumes disparaissant plus rapidement que les autres agriculteurs (-8% annuel sur la période, au lieu de -4,6%), la proportion de ces unités de production rapportée à l'ensemble des exploitations agricoles de la région a été ramenée en 7 ans de 17% à 13%.

Avec 6 550 ha en 1995, les superficies ayant porté des légumes ou des pommes de terre primeurs couvrent 1,1% de la SAU régionale (1,3% en 1988).

Les informations recueillies au recensement agricole de 1988 et aux enquêtes structures qui ont suivi, permettent de distinguer trois catégories de producteurs selon la part de revenu attribuée aux productions légumières:

900 producteurs de légumes en 1995



Source: Agreste - Enquête Structures légumières 1996

- les unités *spécialisées dans la production légumière* contrôlent une part plus grande des surfaces régionales de légumes (47% en 1995 au lieu de 39% en 1988), même si elles sont proportionnellement moins représentées qu'avant (44% au lieu de 48%).

- les unités à *double spécialisation* tirent la moitié de leur revenu des légumes, l'autre moitié soit des grandes cultures soit des vergers. Relativement peu nombreuses (18% des producteurs de 1995), ces exploi-

tations ne totalisent que 14% des surfaces légumières.

- les unités restantes *non spécialisées* (38%), produisent des légumes de façon que l'on pourrait qualifier d'accessoire. Ces exploitations orientées, pour la plupart, vers les *grandes cultures*, produisent plus particulièrement des légumes de conserve (petits pois, haricots, épinards) ou des pommes de terre nouvelles. Elles totalisent néanmoins 39% des surfaces légumières régionales.

Proportionnellement moins nombreux qu'en 1988, les producteurs spécialisés concentrent une part plus grande des superficies

Catégorie de producteurs (8 départements franciliens)	Nombre d'exploitations		Superficie au sol de légumes	
	1988	1995	1988	1995
Tous producteurs de légumes	1 620	900	7 910 ha	6 550 ha

Répartition selon le degré de spécialisation (%)

	1988	1995	1988	1995
Producteurs spécialisés en légumes *	48,1	44,1	39,0	47,0
Double spécialisation **	15,6	17,8	20,0	14,0
Autres producteurs	36,3	38,1	41,0	39,0
Ensemble	100,0	100,0	100,0	100,0

* OTEX 1430, 2011, 2012, 2013

** OTEX 2031, 2032, 6010, 6020, 6061

Sources: Agreste - RGA 1988, Enquête Structures 1995

Directeur de la publication: Ph. FOURNIER

Composition: S.R.S.A.
Impression: S.R.S.A.
Dépôt légal: A parution
N° C PPAP: En cours
ISSN: 0248-1803
ISBN: 2-11-086601-2



DIRECTION REGIONALE DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORET
SERVICE REGIONAL DE STATISTIQUE AGRICOLE
18, avenue CARNOT 94234 CACHAN Cedex
Tél.: 01.41.24.17.46