



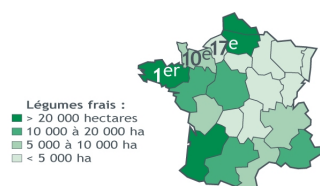
Légumes frais et pommes de terre en Normandie

Monographie

Groupe Prospective

37a

La Normandie : modeste contribution à la production de légumes frais...



En 2004, en Normandie, près de 9 300 ha (dont 71 % dans la Manche et 84 % 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 (14 %).

La surface en légumes frais occupe moins de 0,5 % de la SAU normande. En 2005, la production légumière normande ne représente qu'une faible part du produit agricole régional (moins de 3 %). Malgré ces modestes surfaces, la Normandie occupe une bonne place sur quelques productions comme le navet, le céleri rave, la carotte, la chicorée scarole. Elle est même leader national pour le poireau.

... et de pommes de terre

En 2004, en Normandie, près de 8 200 ha (dont 73 % en Seine-Maritime et 80 % en Haute-Normandie) sont consacrés à la culture de pommes de terre de consommation (hors plant et féculerie), ce qui représente 7 % des surfaces françaises. La Normandie se situe loin derrière les principales régions de production que sont le Nord-Pas-de-Calais (34 %) et la Picardie (23 %). La surface normande en pommes de terre de consommation occupe moins de 0,4 % de la SAU régionale. En 2005, la production normande de pommes de terre représente moins de 2 % du produit agricole régional.

Malgré leur faible poids dans le produit agricole régional, les légumes et pommes de terre jouent un rôle notable dans les évolutions conjoncturelles de l'économie agricole normande, du fait des brutales variations de prix qui les affectent. La Manche et la Haute-Normandie sont particulièrement exposées à ces à-coups.

Une production légumière concentrée et localisée

En 2000, en Normandie, on recense 374 exploitations à orientation maraîchère (OTEX maraîchage), dont 60 % en Basse-Normandie. La Manche regroupe à elle seule 46 % des maraîchers spécialisés normands. Mais au total, en 2000, ce sont 1 270 exploitations agricoles normandes qui disposent d'une surface légumière. Seuls 40 % d'entre elles (520) exploitent une surface supérieure à 5 ha, valorisant ainsi près de 90 % de la surface régionale légumière. En 2000, 1 340 exploitations agricoles normandes disposent d'une surface en pommes de terre (tous débouchés confondus). Seules 45 % d'entre elles (590) exploitent une surface supérieure à 5 ha, valorisant ainsi 90 % de la surface régionale en pommes de terre. En 2005, la production légumière biologique est pratiquée par 81 exploitations normandes, sur une surface de 357 ha, soit 4 % de la surface légumière biologique française.

La production légumière normande est localisée sur quelques bassins, essentiellement sur le littoral de la Manche (Val de Saire, région de Créances/Côte Ouest du 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). En Haute-Normandie, le maraîchage, localisé dans la vallée de la Seine, est essentiellement périurbain. Les bonnes conditions pédo-climatiques, notamment sur les côtes, constituent un atout important pour la Normandie.

L'une des principales caractéristiques de la production légumière normande (et principalement bas-normande) est son degré élevé d'organisation (présence d'un comité économique, 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.

La production légumière est un secteur peu soutenu par l'Union européenne (faute d'accord, fin 2004, les Ministres de l'Agriculture ont reporté leur décision sur la réforme de l'Organisation Commune de Marché des fruits et légumes frais et transformés). 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.

Une spécialisation autour de quelques produits phares

Parmi la vingtaine d'espèces légumières cultivées dans la région, carottes, poireaux, choux-fleurs et navets constituent, en terme de volumes, les piliers du maraîchage normand. Ces productions traditionnelles confèrent un caractère hivernal marqué à la filière légumière, même si, en parallèle, la production estivale de salades (et plus récemment de jeunes pousses et de mâche) se développe. Côté chiffre d'affaires, poireaux, puis salades et carottes se partagent les trois premières places.

Production de légumes dans les départements normands (Source : SCEES, 2004)

	Rang du département en production	Production en quintaux	Part production / France
Carotte (50)	3 ^e	631 500	9 %
Poireau (50)	1 ^{er}	302 000	16 %
Chou fleur (50)	6 ^e	167 425	4 %
Navet (50)	2 ^{er}	103 518	15 %
Céleri rave (50)	2 ^e	50 580	8 %
Chicorée scarole (50)	2 ^e	44 616	8 %
Salsifis (76)	3 ^e	29 670	11 %

Depuis 1999, la Manche n'est plus le 1^{er} département français producteur de carottes. Les Landes et la Gironde l'ont supplantée. Ainsi, la région Aquitaine est devenue la 1^{re} région productrice. Du fait de cette concurrence, les surfaces normandes ont diminué de 60 %, passant de 5 040 ha en 1990, à 2 100 en 2004. Cependant, la carotte demeure toujours la principale production légumière de Normandie, avec 77 970 tonnes produites en 2004.

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 (réflexion sur la mise en place de zones de compensation écologique...). 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 :

- Label Rouge : Carottes des sables, Poireaux des sables de Créances (+ IGP),
- Certification de conformité produit : carottes, poireaux, salades,
- Légumes et pommes de terre biologiques,
- Marque collective : Légumes Jardins fraîcheur.

Quelques unités industrielles de transformation

A côté des cultures traditionnelles maraîchères, de nouveaux débouchés sont apparus avec l'implantation d'unités industrielles de transformation, mais celles-ci sont peu nombreuses en Normandie. L'usine Soléco/Florette de Lessay (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^e gamme). Ce débouché connaît un accroissement régulier depuis sa création. Les surfaces en salade de la Manche sont principalement destinées à ce débouché. Parmi les autres unités de transformation implantées dans la région, on peut citer : Créaline (Manche), spécialisée dans la préparation de purées 5^e gamme, soupes chaudes et froides prêtes à l'emploi ; Lunor (Seine-Maritime), spécialisée dans la préparation de légumes prêts à l'emploi.

Sophie CHAUVIN - Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie - Mise à jour : 26 juillet 2006