

Fédérations et organisations de la branche maraîchère

UMS

Union maraîchère suisse

L'Union maraîchère suisse (UMS) est l'organisation professionnelle des maraîchers suisses. Elle défend leurs intérêts vis-à-vis du commerce et de la politique. L'UMS fait du marketing générique en faveur des légumes suisses, soutient le développement des indications de provenance (p. ex. Suisse Garantie) et s'engage pour la formation professionnelle et la formation continue en culture maraîchère. Tous les sujets importants pour les producteurs de légumes sont traités par l'UMS qui met les informations nécessaires à la disposition de ses membres. De plus, l'UMS collabore étroitement avec SWISSCOFEL et SCFA pour la réglementation des importations.

www.legume.ch

SWISSCOFEL

Association suisse du Commerce Fruits, Légumes et Pommes de terre

Les quelque 180 membres de l'association sont actifs dans le commerce de gros et de détail, les importations ainsi que les domaines apparentés à la branche. Ils génèrent un chiffre d'affaires annuel d'environ CHF 4 milliards avec des fruits, des légumes, des pommes de terre et des salades à tondre. Cela équivaut à près de 85 % du volume du marché de ces produits en Suisse. Le secrétariat soutient les membres dans tous les domaines et les représente dans des commissions, des groupes de travail ainsi qu'envers les autorités et le public. SWISSCOFEL garantit notamment l'approvisionnement du marché en légumes en influant sur la réglementation des importations. En outre, SWISSCOFEL collabore étroitement avec l'UMS et SCFA pour les questions ayant trait à la qualité et à la promotion des ventes.

www.swisscofel.ch

SCFA

Swiss Convenience Food Association

Swiss Convenience Food Association (SCFA) défend les intérêts des entreprises de transformation de légumes sur le marché et vis-à-vis de la politique. L'association mène notamment les négociations sur les prix entre les producteurs et les transformateurs et veille à un approvisionnement suffisant en légumes de transformation au niveau des importations. Par ailleurs, SCFA collabore étroitement avec SWISSCOFEL et l'UMS pour la réglementation des importations.

www.swissconvenience.ch

CCM

Centrale suisse de la culture maraîchère et des cultures spéciales

La Centrale suisse de la culture maraîchère et des cultures spéciales (CCM) est le service d'information pour les légumes et les autres cultures spéciales. Cette institution indépendante prélève des données sur la production de légumes, de fleurs coupées et d'autres cultures spéciales et fournit des informations actualisées sur l'offre indigène. La CCM remplit de nombreuses tâches publiques et d'intérêt général.

www.szg.ch



Malgré l'automatisation accrue...



... la culture maraîchère exige toujours beaucoup de travail manuel.

Des canaux plus directs

De plus en plus vite, de moins en moins cher, des quantités de plus en plus grandes

La pression sur les prix a encore augmenté ces dernières années, notamment suite à l'arrivée des deux discounters Aldi et Lidl. Avec des canaux de distribution plus directs et un nombre réduit d'interlocuteurs, le commerce intermédiaire essaie notamment de baisser les coûts. Par conséquent, les maraîchers se regroupent de plus en plus souvent, par exemple au sein de plates-formes, afin de représenter leurs intérêts vis-à-vis du commerce de détail, notamment Coop et Migros. Le responsable de la plate-forme fait fonction d'interlocuteur et s'occupe de l'acquisition de la marchandise. D'un autre côté, les grandes exploitations maraîchères renforcent leur position sur le marché en concluant des contrats de livraison avec d'autres producteurs.

Surfaces cultivées

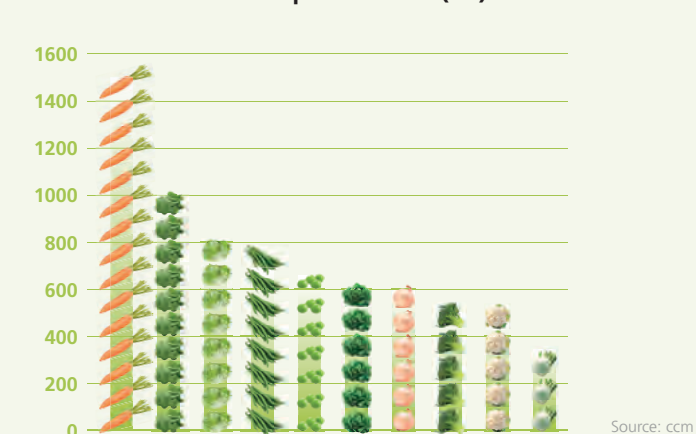
Les carottes arrivent en tête

La surface maraîchère suisse atteint environ 10 000 hectares, soit seulement 1 % de la surface agricole utile totale. Sur cette surface, la branche maraîchère (y compris l'horticulture) génère néanmoins 14 % de la valeur totale de la production agricole suisse. Cette dernière s'élève à environ CHF 10 milliards. Une parcelle pouvant accueillir plusieurs cultures maraîchères par année, la surface cultivée est plus élevée en réalité (cf. tableau ci-dessous). Il en est de même pour les surfaces sous serre.

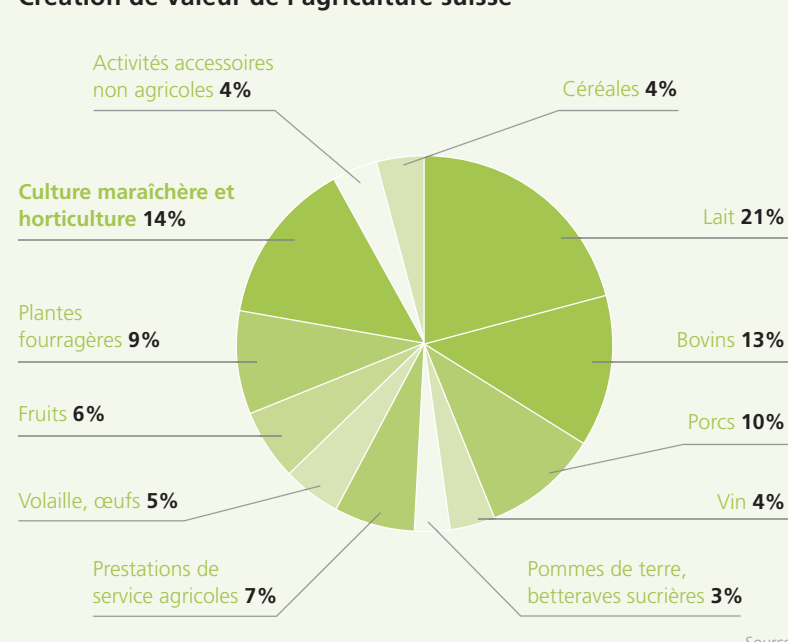
Au niveau des surfaces, les carottes arrivent en tête avec plus de 1 500 hectares. Elles sont suivies par les épinards, la laitue iceberg et les haricots. Les dix principaux légumes occupent près de 50 % de la surface maraîchère suisse.

Surfaces maraîchères en 2013	
	Surface en ha
Légumes frais en pleine terre	9 331
Légumes frais sous serre	1 007
Légumes de garde en pleine terre	1 922
Légumes de transformation	2 501
Total	14 761

Les 10 principaux légumes selon leur surface en pleine terre (ha)



Création de valeur de l'agriculture suisse

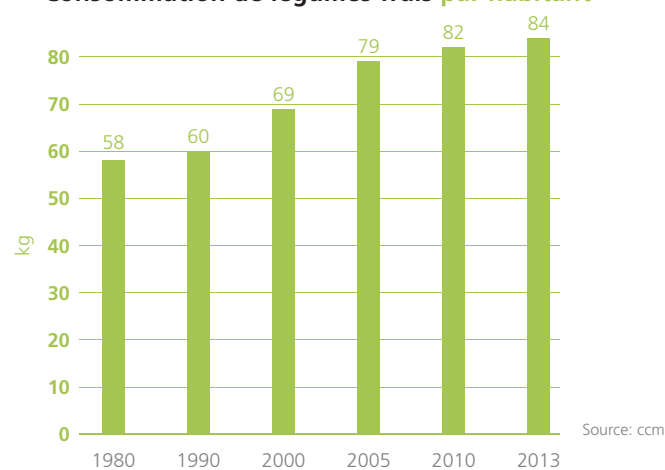


Consommation

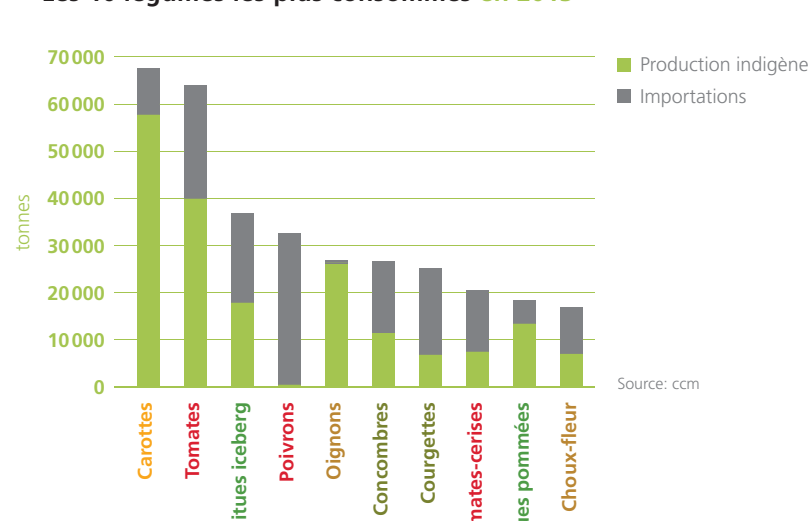
La consommation de légumes continue de croître

Autrefois, les gens exerçaient des travaux très durs physiquement. Par conséquent, ils avaient besoin de repas riches en hydrates de carbone et les légumes avaient une fonction de garniture. En 1990 encore, les Suisses ne consommaient que 60 kg de légumes frais par habitant et par année. Depuis, non seulement les bienfaits sur la santé d'une consommation régulière de légumes ont été démontrés scientifiquement mais de moins en moins de gens exercent un travail très physique. Ainsi, nous avons moins besoin d'hydrates de carbone mais davantage de vitamines, de substances minérales et de fibres alimentaires. Au cours des deux dernières décennies, la consommation de légumes frais a augmenté d'un tiers pour s'établir à 85 kg par année. Les légumes les plus appréciés sont les carottes, les tomates et la laitue iceberg. Néanmoins, ce n'est pas encore suffisant selon l'Office fédéral de la santé publique qui recommande de consommer annuellement 109,5 kg de légumes, idéalement répartis en 5 portions par jour.

Consommation de légumes frais par habitant



Les 10 légumes les plus consommés en 2013

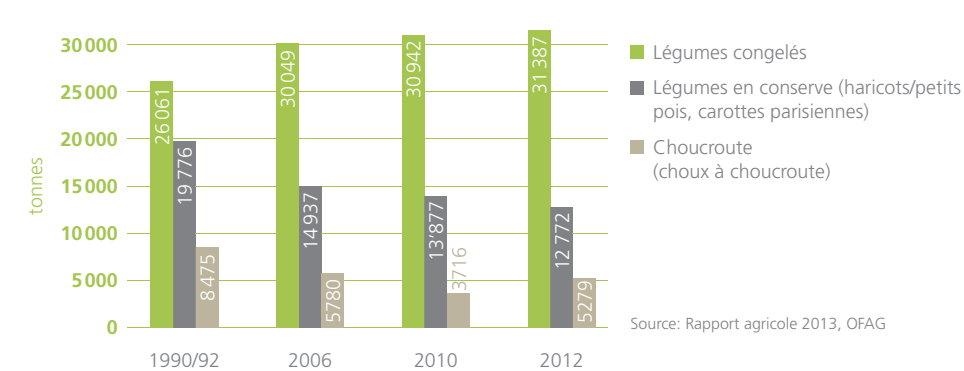


Convenience

Produits précuisinés et prêts à la consommation

Les repas précuisinés et les produits frais prêts à la consommation sont à la mode. Certains maraîchers contribuent à cette création de valeur ajoutée en lavant, coupant et emballant, par exemple, les salades. Le marché des légumes congelés est en augmentation et ceci aux dépens des légumes en conserve. La consommation de choucroute est stable, alors que la compote de ravens est en régression.

Transformation de légumes suisses en conserve et congelés en tonnes

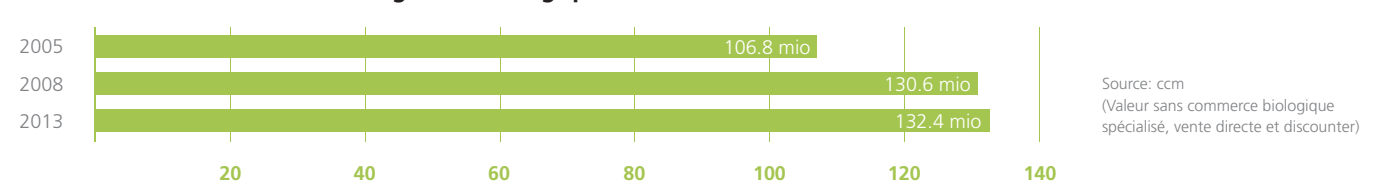


Production de proximité et bio

Produits régionaux et biologiques

En 2013, près de 28 900 tonnes de légumes frais et de légumes de garde certifiés biologiques ont été produits en Suisse. Cela représente 8 % de la production totale de légumes. Le chiffre d'affaires des légumes biologiques a sensiblement augmenté ces dernières années (cf. graphique). Outre l'écologie, la production régionale a aussi le vent en poupe. La fraîcheur et la proximité sont utilisées de façon ciblée comme argument de vente. Un des exemples les plus connus est le programme «De la région» de Migros.

Chiffre d'affaires annuel des légumes biologiques en millions de CHF

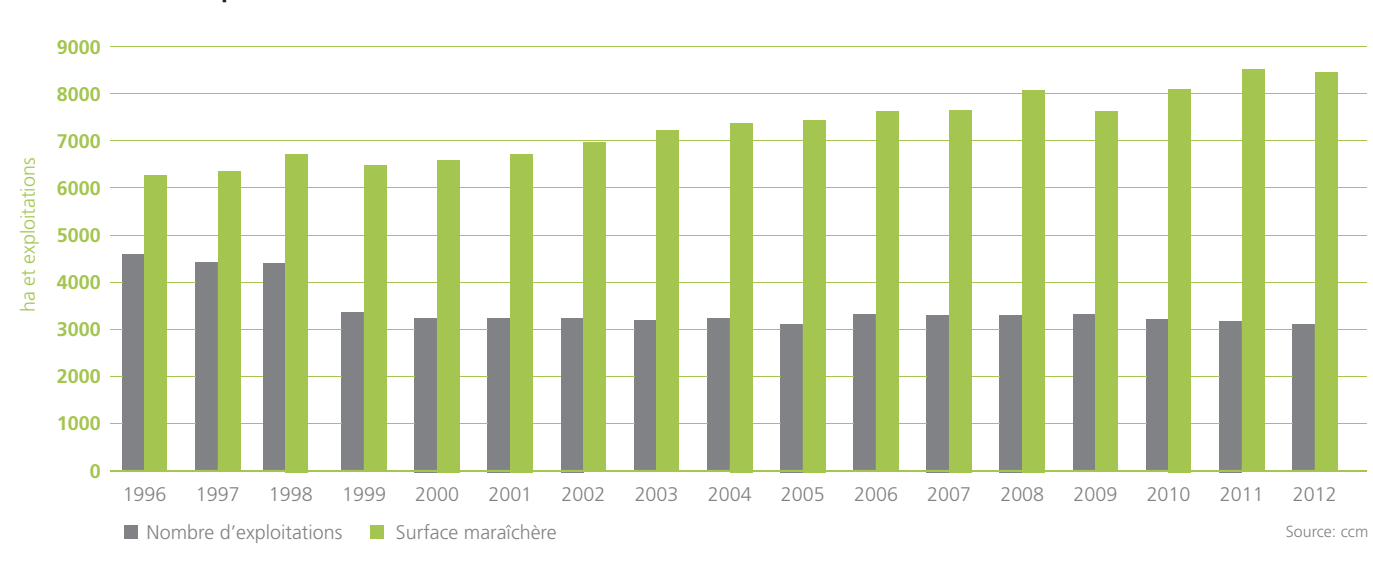


Grandes exploitations

Les exploitations s'agrandissent et se spécialisent

En 2013, quelque 3 100 exploitations maraîchères suisses ont produit 410 000 tonnes de légumes répartis en plus de 100 cultures différentes. En 1996, on comptait 1 500 exploitations de plus. Alors que de nombreuses exploitations ne produisent des légumes qu'accessoirement, il existe environ 1 200 exploitations professionnelles spécialisées qui produisent 95 % de l'offre. La surface maraîchère a légèrement augmenté ces dernières années, de même que la surface moyenne par exploitation. La branche maraîchère réagit ainsi à la pression accrue sur les prix et à la concurrence. La tendance est clairement à un agrandissement et à une spécialisation des exploitations. Par rapport à 1996, les statistiques montrent d'ailleurs qu'un nombre réduit d'exploitations exploitent une surface accrue.

Evolution des exploitations et des surfaces cultivées entre 1996 et 2012

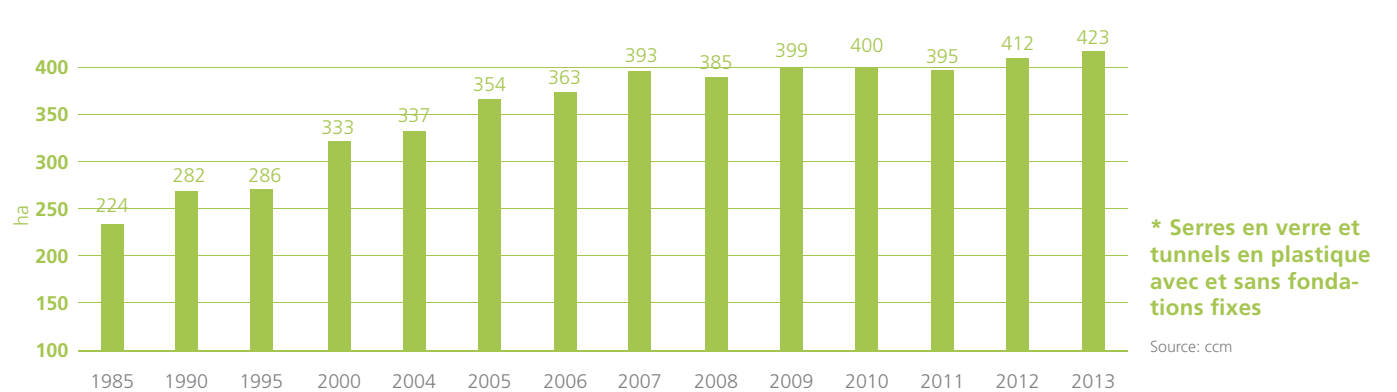


Cultures sous serre

Progression de la culture couverte

Les légumes particulièrement appréciés par les consommateurs, comme les tomates et les concombres, poussent sous serre en culture maraîchère professionnelle. On distingue les serres en verre/plastique avec des fondations fixes, des tunnels hauts/plastiques qui n'en ont pas. Ensemble, ils constituent la surface sous serre. Celle-ci est inférieure à la surface cultivée, le sol pouvant être utilisé à plusieurs reprises au cours de l'année. En été, on cultive par exemple des tomates et en hiver du rampon. Les principaux légumes cultivés sous serre sont le rampon, les radis, les tomates, les laitues pommées, les concombres, les laitues iceberg et la roquette. La culture avec des systèmes hors sol modernes s'est fortement développée. Les mottes racinaires (surtout pour les tomates et les concombres) poussent dans un substrat en fibre de coco ou laine de roche et sont alimentées de façon ciblée avec de l'eau et des substances nutritives. En règle générale, les ravageurs sont éliminés par des méthodes naturelles (insectes utiles contre insectes nuisibles).

Evolution de la surface sous serre* en Suisse en hectares



* Serres en verre et tunnels en plastique avec et sans fondations fixes

Acheteurs

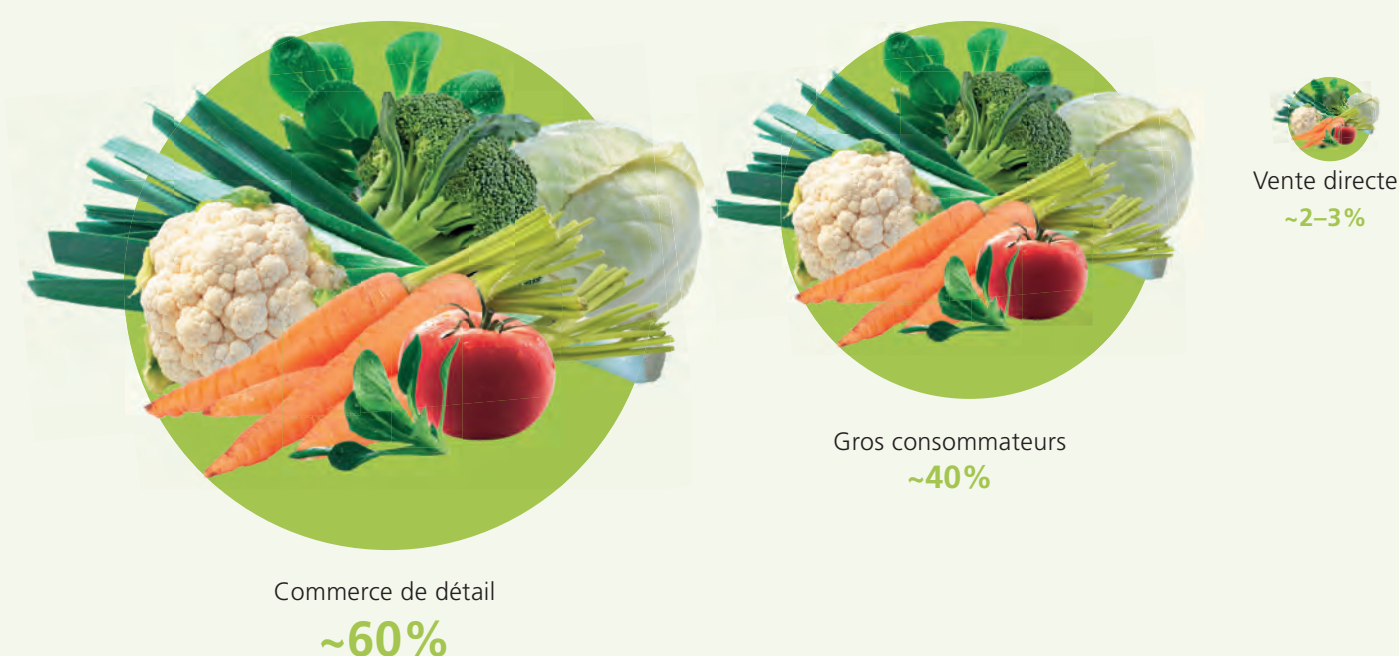
Coop et Migros sont les principaux acheteurs

Près de 60 % des légumes commercialisés en Suisse sont dirigés vers le commerce de détail. Avec une part d'environ 80 %, Migros et Coop dominent le marché. Les deux grands distributeurs achètent leur marchandise directement auprès des producteurs et des commerçants. Le marché du commerce de détail restant est partagé entre de petites chaînes de distribution, comme Spar, Volg, Denner, des détaillants indépendants et les discounters comme Lidl ou Aldi.

Près de 40 % de la production totale de légumes sont vendus à des gros consommateurs: cantines, hôpitaux ou restaurants. Les légumes vendus directement au consommateur par le producteur, par exemple sur le marché ou par le biais d'un service de livraison, représentent une part de marché peu élevée, estimée à environ 2 à 3 %.

Canaux de vente des légumes

Source: estimations



Impressum
Textes: Rédaction du LID, David Eppenberger, UMS, www.legume.ch,
Actualisation en français: AGIR
Photos: LID, David Eppenberger, UMS, www.legume.ch
Publication: juillet 2014



Le marché des denrées alimentaires en un coup d'œil Le marché suisse des légumes





95 % des légumes suisses remplissent les exigences de la marque «SUISSE GARANTIE»

À savoir:

- Production 100 % en Suisse
- Transformation 100 % en Suisse
- Sans génie génétique
- Production respectueuse de l'environnement
- Contrôles réguliers

Source: www.suissegarantie.ch

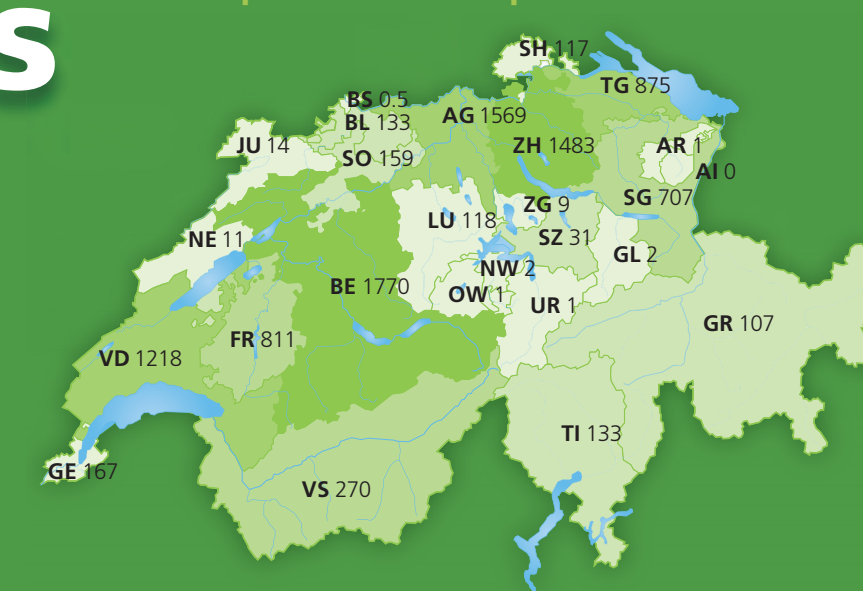
Avec le soutien de:
SWISSCOFEL / UMS / SCFA / legume.ch

Le marché suisse des légumes

Parmi les 3 100 exploitations maraîchères que compte notre pays,

1 200 exploitations produisent 95 % des légumes suisses !

Répartition de la production maraîchère en Suisse

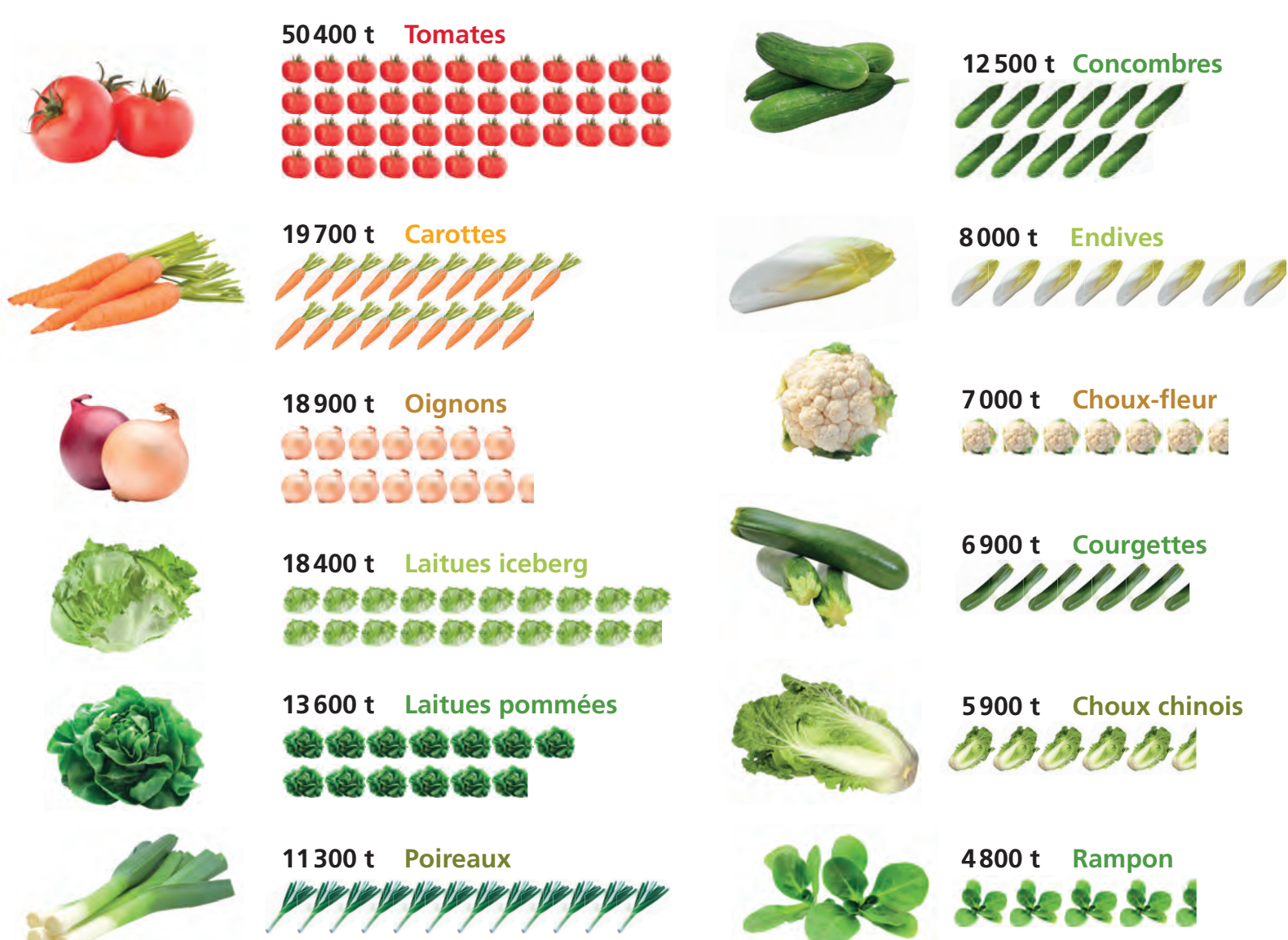


Surface maraîchère totale en hectares par canton (2012)

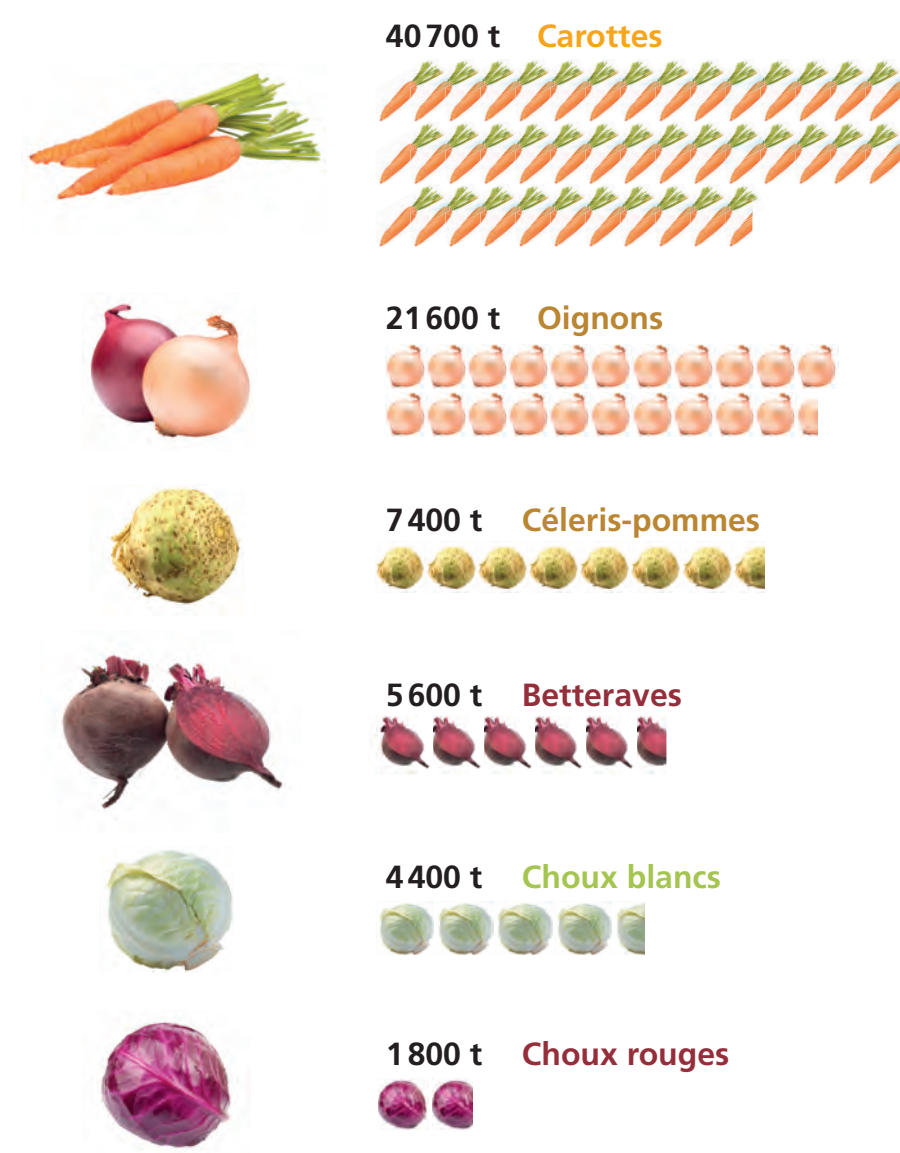
Source: USP

280 000 tonnes de légumes frais suisses

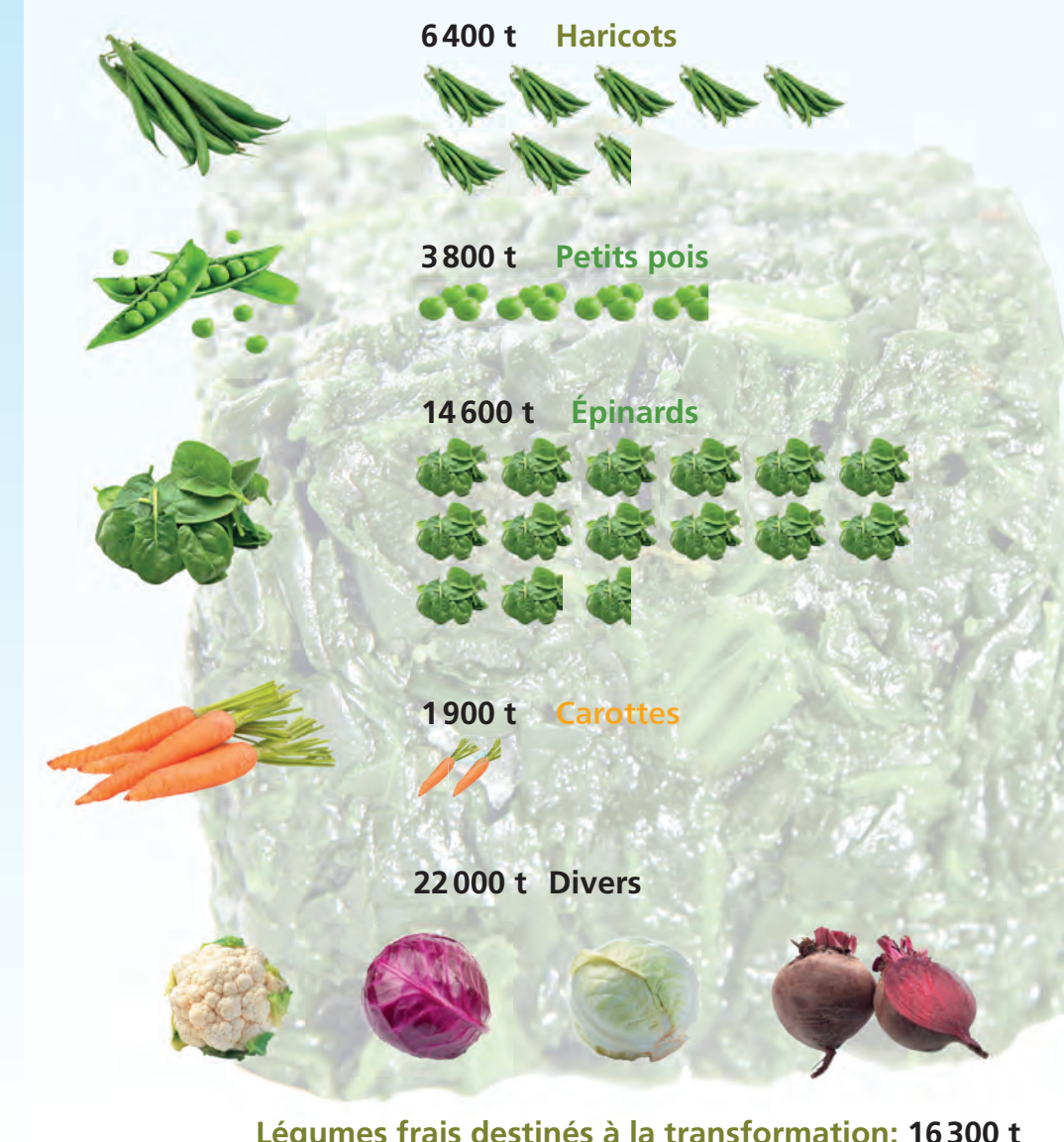
Les plus importants:



81 500 tonnes de légumes de garde suisses



48 700 tonnes de légumes de transformation suisses



Légumes frais destinés à la transformation: 16 300 t

Total marché des légumes frais suisses: 361 500 tonnes pour une valeur de près de CHF 1 074 millions

Marché des légumes de transformation suisses: 48 700 tonnes pour une valeur de près de CHF 24 millions

Importations de légumes frais et de légumes de garde

Quelque 300 000 tonnes de légumes frais et de légumes de garde pour une valeur de près de CHF 550 millions sont importées chaque année en Suisse. (Source: ccm)

Système à deux phases

L'importation de la plupart des légumes cultivés en Suisse est limitée. Un système constitué de deux phases est en vigueur. Une phase administrée et une phase libre sont fixées pour chaque produit. Pendant la phase libre, les importations sont illimitées, pendant la phase administrée, soit la saison de culture en Suisse, les importations sont limitées. Si la marchandise indigène assure un approvisionnement complet, des importations ne sont possibles qu'à un taux de douane hors contingent élevé.

Si la production indigène n'est pas en mesure d'approvisionner le marché, (par exemple en cas de conditions climatiques extrêmes), l'Office fédéral de l'agriculture libère des contingents complémentaires à un taux du contingent plus bas ne couvrant que les frais administratifs.

Exemples:

Produit	Phase libre	Phase administrée
Tomates	1 ^{er} oct. au 30 mai	1 ^{er} juin au 30 sept.
Poireaux	15 janv. au 4 mars	5 mars au 14 janv.
Laitues pommées	8 déc. au 28 fév.	1 ^{er} mars au 7 déc.
Aubergines	26 sept. au 16 juin	17 juin au 25 sept.
Haricots	25 oct. au 28 juin	29 juin au 24 oct.

Vente directe
Vente à la ferme, abonnement de livraison de légumes, marché, Internet, etc.

Livraison directe
Producteur - directement au commerce de détail

La part de la vente directe est relativement restreinte et ses ventes sont de 2 à 3 %

Regroupement de l'offre au sein de plates-formes de fournisseurs ou chez de grands producteurs. (des producteurs fournissent d'autres producteurs)

Environ 170 entreprises commercialisent des légumes

Commerce de gros
Marché de gros, CCA, Prodega/Growa etc.

Entreprises de transformation
Produits frais prêts à l'emploi, produits précuisinés, choucroute (culture sous contrat), compote de raves (culture sous contrat), betteraves (culture sous contrat), etc.
Entreprises: Gastro Star SA, Kellermann.ch AG, Eisberg Schweiz AG, Gruber cultures maraîchères, Spavetti AG, Sylvain & Co., etc.

Entreprises industrielles et de transformation
Légumes en conserves, légumes congelés. Conclusion de contrats de livraison et de prise en charge.
Entreprises: Hilcona, Bina, Frigemo, Ditzler, Verdunova AG

Distribution / Commerce intermédiaire

Transformation

Commerce de détail 60 %
Migros / Coop 80 %

Spar / Volg / Aldi / Denner / Lidl / détaillants indépendants, etc. 20 %

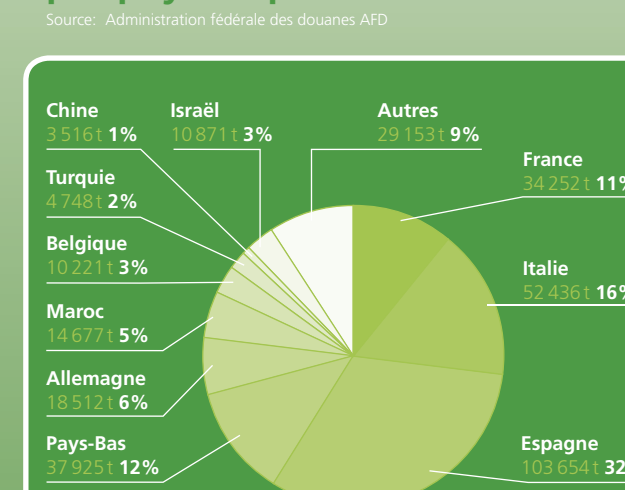
Gros consommateurs 40 %
Cantines / hôpitaux / restauration

Consommateur

Importations de légumes de transformation

Environ 4 400 tonnes de légumes frais destinés à la transformation sont importés chaque année. 63 900 tonnes de légumes conservables (cuits, congelés, séchés, etc.) sont commercialisés sur le marché suisse. S'ajoutent à cela près de 175 000 tonnes de légumes importés dans des préparations (p. ex. jus, sauces). La quantité totale des importations s'élève à environ 244 000 tonnes pour une valeur de près de CHF 509 millions. (Source: ccm 2013)

Importations de légumes par pays de provenance en 2013



Taux d'auto-approvisionnement 55 %

La production suisse de légumes couvre un peu plus de la moitié de l'offre annuelle de légumes frais. Les importations garantissent l'approvisionnement en légumes pendant toute l'année. Plus de 75 % des légumes importés proviennent de l'UE. Les exportations de légumes suisses jouent un rôle marginal. En 2013, seules 820 tonnes de légumes frais et de légumes de garde ont été commercialisées à l'étranger.