

Châtaigne

Tour de table

Dans le cadre du salon Vinitech-Sifel Virtual, le 3 décembre dernier le réseau européen Eurocastanea a co-organisé une table ronde en « live » en invitant les producteurs de châtaignes de divers pays. Des représentants de la Chine, du Japon, de l'Australie ont témoigné en direct sur la filière châtaigne de leur pays, les États-Unis et le Chili ayant transmis des vidéos préenregistrées. Les situations des pays invités sont contrastées, mais toutes traduisent une forte pression des maladies et ravageurs dans le cadre d'un changement climatique très impactant. En Chine, on remarque une augmentation continue de la production (2 000 000 t en 2019 vs 1 645 000 t en 2010), tournée essentiellement vers le marché intérieur et le Sud-Est asiatique. Ce pays est connu pour sa forte innovation produit, en particulier pour les récentes « ice chestnuts », des châtaignes grillées glacées consommées en été. Au Japon, la production baisse, du fait d'une forte concurrence de la Corée et de la Chine et d'une faible rentabilité due au réchauffement climatique. Au Chili, la production reste encore marginale, mais en croissance (500 t, avec une prévision à 1 000 t). Le pays exporte vers l'Europe, en Italie et en France. La production des USA, avec ses 300 ha est une niche, mais en augmentation.



CONSERVES ET SURGELÉS

Appel à la valorisation des légumes transformés

L'Unilet, interprofession des légumes en conserve et surgelés, souhaite la prise en compte de la véritable valeur des produits issus de la filière française par la distribution, ainsi que par les consommateurs.

Les légumes en conserve et surgelés ont connu un succès spectaculaire auprès des consommateurs en 2020. Leurs achats en magasins ont enregistré des hausses records : + 8,5% en volume pour les surgelés et + 7,7% pour les conserves sur les neuf premiers mois 2020 par rapport à la même période en 2019. Ils ont en particulier bondi durant le premier confinement : + 31% pour les surgelés et + 28% pour les conserves, au-delà de la progression des produits de grande consommation (+ 15%).

Et les consommateurs ont confirmé leur engouement de légumes en conserve et surgelés après le déconfinement (+ 8% pour les surgelés et + 3% pour les conserves). Avec les nouvelles restrictions de cet automne, leurs ventes ont de nouveau progressé. Durant la semaine annonçant le reconfinement, le rayon surgelé salé enregistre une croissance en valeur (+ 32%) avec une hausse de 50% pour les légumes cuisinés. La catégorie de l'épicerie salée voit également ses ventes grimper (+ 38%) avec une bonne performance des légumes en conserve (+ 50%).

L'ensemble de la filière des légumes transformés représente un tiers des surfaces de légumes cultivés en France par 4 500 producteurs et 23 sites de production de légumes en conserve et surgelés. Ce qui génère 10 000 emplois directs. L'équivalent de 760 millions de boîtes et bocaux et 520 millions de sachets

de 1 kg de surgelés sont achetés par an. La culture des légumes s'effectue en saison (de mai à octobre) et en plein champ. Leurs conservations sont réalisées par des entreprises situées à proximité des zones de culture. Ils sont ensuite stockés pour être vendus toute l'année en fonction des demandes des marchés. Et la crise sanitaire a révélé l'agilité de cette filière et la mobilisation des acteurs sur le terrain : les professionnels ont notamment réussi à doubler les approvisionnements auprès des magasins en un temps record au printemps, avec des surcoûts importants qui n'ont pas été répercutés sur les prix de vente. Elle appelle aujourd'hui la distribution et les consommateurs à prendre en compte la véritable valeur des légumes en conserve et surgelés issus de la filière française, condition indispensable à la pérennité de son modèle.

SIVAL INNOVATION

Seize récompenses pour l'environnement

La tendance générale autour des solutions pour répondre aux enjeux environnementaux, notamment agroécologiques reste un axe clé des innovations du concours annuel Sival Innovation. Au cœur de cette tendance de fond, nombre de lauréats et nominés proposent des solutions concrètes autour des problématiques du changement climatique, de la réduction des intrants, de la gestion de l'eau et de l'empreinte carbone. Les deux lauréats Sival d'Or démontrent également la capacité à activer de nouveaux types de leviers de transformation. C'est le cas en innovation variétale, où une « plante piège » est utilisée en méthode de lutte et permet la réduction des intrants : Terapur de Vilmorin-Mikado. La présentation d'une innovation autour d'une plante, dont la finalité n'est pas

alimentaire, est une première au sein du concours. En automatisation, chez Sun'Agri (voir page 63), le système de persiennes mobiles assure la protection des cultures face aux changements climatiques. Equipé de panneaux photovoltaïques, il offre une production secondaire d'énergie mais son pilotage intelligent garantit en priorité l'optimisation de la production végétale. Les outils d'aide à la décision sur l'exploitation au service d'une agriculture plus respectueuse de l'environnement marquent clairement cette nouvelle édition.

Un nouvel axe émerge cette année : les alternatives à l'emballage plastique avec une innovation qui répond aux attentes sociétales et anticipe les futures interdictions



réglementaires, comme l'Éco'barquette champignons de Saica Pack, qui a reçu le Sival d'argent. Ces innovations, bien qu'elles s'inscrivent dans une véritable démarche environnementale, permettent aussi aux entreprises d'être plus compétitives et ouvrent de véritables perspectives quant à l'attractivité du métier. Retrouvez tous les lauréats et nominés sur sival-innovation.com.

INRAE

Recherche

Huit établissements publics signent une charte d'ouverture.

L'Anses, le BRGM, l'Ifremer, l'Ineris, l'Inrae, l'IRSN, l'Université Gustave Eiffel et Santé publique France ont signé une charte d'ouverture à la société publique. Par leurs activités de recherche, d'expertise ou d'évaluation scientifique et technique, ces huit établissements publics partagent une même ambition : apporter une meilleure compréhension des risques ainsi que les moyens de les prévenir et de les réduire. Ils possèdent aussi la même conviction que cette ambition doit répondre à la préoccupation croissante des citoyens, soucieux des risques sanitaires et environnementaux, de prendre une part active à la connaissance et l'évaluation des risques. En adoptant cette charte, le 27 novembre dernier, ils renouvellent, dans un même élan de partage de valeurs, leurs engagements dans un processus d'ouverture et de transparence envers la société au service du débat et de la décision publique.



En signant cette charte, ils confirment leur volonté de poursuivre le processus d'ouverture et d'enrichir leurs travaux grâce à un dialogue renforcé avec la société au travers de trois engagements : accompagner chacun dans l'acquisition de compétences, mettre en partage les connaissances scientifiques disponibles et accroître la transparence des travaux. Pour ce faire, chaque organisme s'engage à déployer des dispositifs spécifiques

et pérennes afin de mettre en œuvre un dialogue fructueux avec la société.

* Anses : Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail, BRGM : Bureau de recherches géologiques et minières, Ifremer : Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer, Ineris : Institut national de l'environnement industriel et des risques, Inrae : Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement, IRSN : Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement, Université Gustave Eiffel : spécialisée dans l'étude des villes et des processus d'urbanisation, Santé publique France : agence nationale de santé publique.

ALTERNEA VOUS SOUHAITE SES MEILLEURS VŒUX

alternea
DIFFÉRENT PAR NATURE

Continuons à construire un monde meilleur ensemble pour 2021 !

www.alternea.eu