

# Votre Guide de prise de parole

Les fruits et légumes frais sont les produits alimentaires dont les prix varient le plus d'une année à une autre, d'un produit à l'autre, d'une espèce à l'autre, voire d'une semaine à une autre. Les prix à la consommation dans le reste de l'alimentation sont beaucoup plus stables (sur 5 mois en moyenne\*). Des prix variables qui rendent difficiles les repères des consommateurs qui ont une perception de cherté de nos produits, d'autant plus suite à des aléas climatiques (gel, sécheresse etc.) ou à un contexte conjoncturel qui modifie les équilibres de marché ou les prix des facteurs de production (ex : guerre en Ukraine provoquant notamment l'inflation du prix des énergies et par voie de conséquence celle des produits alimentaires)

\*données INSEE

## MESSAGES CLÉS

- 1- Des prix variables**, car ce sont des produits frais, fragiles, périssables, pour la plupart d'entre eux peu stockables, météo-sensibles, soumis à la loi de l'offre et de la demande. Il n'existe donc pas UN prix pour les fruits et légumes, mais DES prix !
- 2- Les prix des fruits et légumes frais supportent des coûts, du champ à l'assiette** (différents métiers et savoir-faire) : la filière des fruits et légumes est la filière qui emploie le plus de main-d'œuvre !
- 3- Dans l'ensemble, les fruits et légumes frais sont accessibles (le budget F&L peut être ajusté, si on achète malin) => Donner 3 conseils :**
  - Achetez au bon moment (lorsque les volumes de produits disponibles sur le marché sont les plus importants) : cf. calendrier des F&L frais d'Interfel
  - Variez les produits
  - Comparez les prix et les catégories de produits
  - Variez les lieux d'achats
  - Cuisinez maison !
- 4- Il ne faut pas oublier que le prix des fruits et légumes est un prix au kilo (et non à la portion) !** Avec 800 gr à 1 kg de fruits et légumes, 2 personnes peuvent atteindre leur 5 portions de fruits et légumes par jour ou cuisiner une recette pour 10 personnes (1 portion = 80 g).  
=> associer des idées recettes « simples, rapides et faciles », conseils et astuces pour prendre plaisir à préparer et à consommer les fruits et légumes frais sur le site [www.lesfruitsetlegumesfrais.com](http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com)

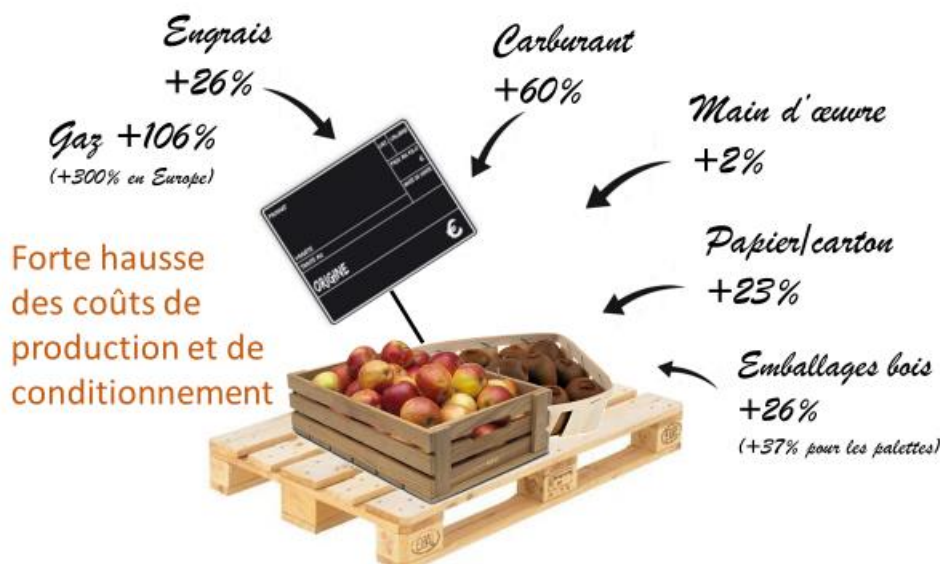
1- Des prix variables, car ce sont des produits frais, fragiles, périssables, peu stockables pour la plupart d'entre eux, météo-sensibles et soumis à la loi de l'offre et de la demande. Il n'existe donc pas UN prix pour les fruits et légumes, mais DES prix !

Tout au long de l'année, les prix doivent donc être mis en perspective selon :

- Les aléas climatiques (gel, chaleur, pluies, sécheresse, etc.) ;
- Les conditions de production (période de l'année : lancement de campagne, fin de campagne, contre-saison, pertes, maladies) ;
- La situation du marché (offre abondante, télescopage entre régions et/ou pays, creux de production, pénurie, retard temporaire, etc.) ;
- La variation de la demande (en fonction de la météo du jour la consommation peut évoluer, accentuée par la double météo-sensibilité : offre/demande) ;
- La chaîne logistique (capacité de stockage, conditionnement / emballages, périssabilité des produits, transports, flux des échanges entre pays, etc.) ;
- Les lieux d'achats (lieux géographiques, circuits de distributions).

Il faut souligner la difficulté de comparer les prix d'une année sur l'autre à une même date, en raison de démarrage de campagne plus ou moins précoce ou tardif selon la météo des semaines/mois précédents.

Du champ à l'assiette, les fruits et légumes à travers leurs prix prennent en compte un ensemble de coûts qui sont fluctuants (évolutions tant à la hausse qu'à la baisse) : énergie, engrais, emballages, transport...



Evolution indicative des indices de prix d'achat des moyens de production agricole – IPAMPA (engrais, carburant) et des Indices de prix à la production et à l'importation dans l'industrie – IPPI (emballages, gaz) – SMIC (main d'œuvre) - Moy. 2022, source Insee. Prix gaz UE : Banque Mondiale/TTF Rotterdam.

Depuis plus de deux ans, la filière des fruits et légumes subit une accumulation d'événements qui ont un impact haussier sur les coûts de production. Mais ces coûts ne sont répercutés qu'à hauteur de leur part dans le produit final. En effet, la filière reste engagée à rendre accessible les produits. (cf schéma de la pêche)

- L'entrée en vigueur de la loi AGEC a créé des tensions et la hausse du prix des emballages (investissements dans des machines de conditionnement, pénurie d'emballage et prix des matériaux)
- La reprise post-covid entraîne des pénuries de composants mais aussi de personnels dans de nombreux secteurs et particulièrement les fruits et légumes, cultures pas toujours très mécanisables
- Le conflit en Ukraine a fait flamber les prix de l'énergie et des engrais

### **Été 2023 : production/météo versus offre/demande :**

Après un contexte tendu en ce début d'année 2023, lié à un potentiel un peu plus réduit des produits d'hiver, les volumes se re-déplient. **Tomate, melon** ou **concombre** sont déjà bien présents et seront disponibles tout au long de l'été ; **les légumes primeurs**, qui ont démarré leur campagne depuis fin mai, devraient encore être bien présents cet été (**carotte, poireau notamment**).

**Les campagnes de fruits d'été** ont démarré cette année plus progressivement que l'an dernier ou le mois d'avril avait été très chaud. Après un début de saison marqué par la sécheresse qui a réduit le calibre des premiers fruits en Espagne et dans certaines zones du sud de la France, **abricot, pêche-nectarine, cerise, seront ainsi bien représentés sur les étals de juillet**, avec de beaux calibres attendus avec les pluies du mois de juin. De bons volumes sont potentiellement attendus (proches des volumes de 2022), même si les conditions climatiques ont pu quelque peu réduire le disponible initial en frais ouvrant aussi quelques opportunités sur des produits de second choix pour les amateurs de confitures. La prune viendra rejoindre ce trio aux alentours de début juillet.

*Pour toute demande de données de prix durant l'été 2023 sur les produits en cours de campagne : Cf : exemples réactualisés régulièrement grâce à une note de conjoncture d'Interfel (mensuelle).\**

*\*Source RNM.franceagrimer.fr - Prix au niveau du stade détail GMS*

**2- De manière structurelle, les prix des fruits et légumes frais supportent des coûts, du champ à l'assiette** (la filière des fruits et légumes est notamment la filière qui emploie le plus de main-d'œuvre comparativement aux surfaces cultivées). **Et nos produits suivent globalement l'inflation.**

Pour que vous ayez des fruits et légumes de qualité dans votre assiette, **il y a différents métiers et savoir-faire nécessaires :**

- **Les différents stades indispensables à la mise à disposition des produits pour les consommateurs sont souvent méconnus :** travaux aux champs et vergers avant la récolte, tri, contrôle sanitaire, normalisation, conditionnement, allotissement, distribution et mise en rayon, stockage, parfois affinage, etc.
- **La filière des fruits et légumes est la filière qui emploie le plus de main-d'œuvre :** principalement, parce qu'il y a peu de productions mécanisables. La main d'œuvre en F&L c'est en moyenne plus d'1/4 des charges (alors que c'est 7% dans l'ensemble des exploitations agricoles) => La part des coûts alloués à la rémunération des salariés dans la filière des F&L est de 3 à 4 fois plus importante que sur la moyenne des exploitations françaises. Maintenir des prix en phase avec la réalité du contexte économique, c'est aussi avoir conscience de l'impact sur les salariés de la filière.

### Structure des charges courantes en 2019

	Spécifiques aux cultures ou animaux	Personnel salarié	Fermages	Autres charges courantes <sup>1</sup>	Dotations aux amortissements
			%		
Céréales, oléoprotéagineux	42,0	1,8	10,2	28,3	17,8
Autres grandes cultures	38,2	7,5	8,8	29,3	16,3
Maraîchage	18,4	24,9	1,4	42,9	12,5
Horticulture	32,2	25,1	1,9	32,6	8,4
Viticulture	15,3	18,6	11,8	39,7	14,6
Fruits, autres cultures permanentes	16,3	28,3	3,6	38,6	13,1
Bovins lait	41,7	2,8	5,5	31,4	18,7
Bovins viande	33,6	1,7	8,4	35,1	21,1
Bovins mixte	40,2	2,2	6,4	32,5	18,8
Ovins, caprins	36,5	3,6	4,6	34,0	21,4
Porcins	65,3	4,8	1,9	18,8	9,2
Volailles	58,4	2,3	1,7	24,2	13,4
Granivores mixte	56,0	2,5	3,8	24,4	13,4
Polyculture, polyélevage	41,7	4,3	6,7	30,2	17,1
<b>Ensemble</b>	<b>37,8</b>	<b>7,3</b>	<b>7,1</b>	<b>31,4</b>	<b>16,3</b>

- **Chaque maillon de la filière intervient sur la qualité finale du produit**, avec une nécessaire complémentarité des opérateurs, à tous les stades de la filière (production, sélection, calibrage, transports, commercialisation, approvisionnement). Les fruits et légumes frais sont des produits qui nécessitent une attention particulière tout au long de leur cycle de vie, car ce sont des denrées sensibles aux aléas climatiques, nuisibles etc. La constitution du prix se fait donc en lien avec toutes ces étapes.
- Il n'en reste pas moins que **les fruits et légumes frais restent accessibles lorsque l'on réalise l'ensemble du travail fourni** pour approvisionner les ménages en fruits et légumes frais. Or, ils ont un coût qui impacte le prix final du produit, mais contribue à leur fraîcheur et à leur qualité, tout en préservant l'environnement et la biodiversité. Cela passe par des équipements techniques pour surveiller, protéger ou optimiser l'utilisation des ressources et par des analyses et certifications pour délivrer les certifications garantissant la qualité du produit et/ou le mode vertueux de production pour répondre aux exigences environnementales.

### 3- Dans l'ensemble, les fruits et légumes frais sont accessibles si on sait acheter malin (le budget F&L peut être ajusté, si on achète malin).

Néanmoins dans un contexte d'inflation, le pouvoir d'achat final (des foyers les plus modestes notamment) dépend aussi des arbitrages des pouvoirs publics.

#### Donner 2 chiffres consommation :

Les fruits et légumes frais représentent **1,4 %** des dépenses totales des ménages français et **14%** de leur budget alimentaire en excluant la RHD (*source INSEE, 2021*).

#### Contexte d'inflation / arbitrage des consommateurs :

Le consommateur a dû arbitrer ses comportements d'achats sur les premiers mois 2023, qui se sont intensifiés en lien avec l'inflation alimentaire qui a progressée (arbitrage gamme/circuits fréquentés, désaffection du bio, réduction des quantités consommées, panier moyen en volume en recul, composition du panier d'achat).

**L'inflation a donc brouillé les repères de prix des consommateurs, et la perception de cherté risque de perdurer alors que le pouvoir d'achat tend à se rééquilibrer.** Parallèlement des mesures ont été prises par le gouvernement pour atténuer la hausse des prix pour les consommateurs (chèque énergie, bouclier énergétique, hausse du SMIC, ...) et préserver le pouvoir d'achat. Cependant, il faut noter que cette inflation, diminue mécaniquement comparativement à l'an dernier en raison de la stabilisation des coûts de production. **L'inflation générale devrait même encore baisser au second semestre pour revenir autour de 2% en 2024** (d'après la Banque de France).

### **Donner des conseils et astuces pour ajuster au mieux son budget :**

- 1- Achetez au bon moment** (lorsque les volumes de produits disponibles sur le marché sont les plus importants) : cf. calendrier des F&L frais d'Interfel
- 2- Variez les produits** : la très grande diversité de nos produits permet de se reporter sur un autre fruit ou légume lorsque certains produits sont plus chers du fait de la conjoncture : avec **plus de 80 espèces disponibles**, il est possible pour chacun d'ajuster son budget pour atteindre les recommandations du PNNS. **A tout moment, en toute saison, dans ses choix de consommation, il faut avoir le bon réflexe !** D'où l'importance d'améliorer l'information des Français sur la diversité et la disponibilité des produits afin d'atteindre les objectifs du PNNS – au moins 5 fruits et légumes par jour, **enjeu majeur de santé publique.**
- 3- Variez les lieux d'achats**
- 4- Comparez les prix et les catégories de produits**
- 5- Cuisinez maison !** Pour quatre portions, si l'on ne tient compte que du prix d'achat, **les plats industriels sont, en moyenne, 0,84€ plus chers que les mêmes plats faits maison** et 0,60 € plus chers quand on intègre l'énergie ([Source INRAE, année 2020](#)).

### **4- Il ne faut pas oublier que le prix des fruits et légumes est un prix au kilo (et non à la portion) !**

Il y a un décalage entre le prix des fruits et légumes et sa perception par les consommateurs.

Le prix des fruits et légumes est un prix au kilo, contrairement à la plupart des autres produits alimentaires. Pour toutes les autres denrées alimentaires, les consommateurs raisonnent en termes de « portion ».

**Avec 800 gr à 1 kg de fruits et légumes, 2 personnes peuvent atteindre leur 5 portions de fruits et légumes par jour ou cuisiner une recette pour 10 personnes (1 portion = 80 g).**

**=> associer des idées recettes « simples, rapides et faciles »**, conseils et astuces pour prendre plaisir à préparer et à consommer les fruits et légumes frais sur le site [www.lesfruitsetlegumesfrais.com](http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com)

**Rendez-vous sur le site : [www.lesfruitsetlegumesfrais.com](http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com)**  
pour découvrir les idées de menus de la semaine à partir de fruits et légumes du moment, réalisés par nos