

## Importations

# Marché dynamique... et disputé

Dans un marché en croissance douce, chaque origine joue de ses formes et de ses couleurs pour gagner des parts, alors que la production française revendique toujours plus ses spécificités et se structure en AOPn. **CÉCILE PRALY**

**L**a France importe toujours plus de poivrons, avec un volume total qui dépasse les 156 500 t en 2018, soit une progression de 35 % depuis 2010. Dans ce marché (voir tableau), l'Espagne reste le principal pourvoyeur, représentant presque deux tiers des apports avec un volume stabilisé autour de 100 000 t depuis trois ans, après une légère baisse observée entre 2013 et 2015. Le Maroc arrive en deuxième place, avec des volumes importés en progression depuis 2010 qui représentent un peu moins d'un quart des importations françaises. Viennent ensuite le groupe de l'Europe du Nord, Pays-Bas en tête avec 6 % des volumes et une belle progression ces dernières années (+ 64 % en 2018 vs 2014), puis la Belgique et l'Allemagne. La nouveauté du tableau est l'arrivée de la Pologne, quasi absente des radars avant 2015 et pesant plus d'1 % des volumes en 2018, ayant dépassé la Turquie et l'Italie ! L'origine transalpine connaît d'ailleurs une baisse des volumes importés en France depuis 2016, tout comme la Belgique et l'Allemagne qui accusent un recul en 2018 par rapport à 2017. Quelles dynamiques se préparent en Espagne ? Pourquoi la Belgique recule-t-elle alors que les Pays-Bas progressent ? Et quelle place reste-t-il pour une offre d'origine France ? Un rapide tour des origines permettra de comprendre ces tendances chiffrées. Commençons par le leader, l'Espagne.

Almeria assure la campagne de septembre à mars, relayée par Murcie et Alicante qui produisent de mi-mars à août. « On boucle l'année avec ces deux régions et, s'il le faut, avec des productions de l'intérieur », précise Jean-Luc Anglès, président d'Anecoop France, dont le groupe espagnol exporte 10 000 t de poivrons vers la France chaque année. Partout en Espagne, les poivrons sont produits sous abri froid, en pleine terre ou hors-sol. En région de Murcie et d'Alicante, où la chaleur est moins intense qu'à Almeria, les poivrons peuvent présenter une forme à la symétrie moins parfaite que les carrés des serres chauffées très technologiques des Pays-Bas ou de Belgique, qui bénéficient aussi d'une meilleure proximité géographique avec le marché français. Les poivrons du Benelux grignotent ainsi des parts de marché aux espagnols dès leur arrivée, à partir de mars. En réponse, la tendance est à la production bio dans les abris froids de pleine terre de Murcie et d'Alicante, où les conversions seraient importantes, selon Jean-Luc Anglès. Une belle manière de valoriser leur différence. Côté Almeria, les surfaces de poivrons augmentent et une offre « zéro résidu » est développée par Anecoop.

## Organisation de la mise en marché

Les Pays-Bas et la Belgique, deux fournisseurs réguliers du marché français, ont en commun un mode de production très technologique et



le calendrier de campagne. Produits sous serres hors-sol et chauffées, les poivrons de type « carré moyen » sont disponibles de mi-mars à octobre, majoritairement dans les trois couleurs traditionnelles que sont le vert, le jaune, le rouge. La grande différence entre les deux origines est l'organisation de la mise en marché. En Belgique, les deux coopératives Belorta et Hoogstraten rassemblent l'essentiel de la production nationale, commercialisée par leurs cadrans, et identifiée sous la marque commune Flandria pour le marché français. L'essentiel de l'offre est dirigée vers les marchés de gros, en colis vrac, calibrés et répondant aux exigences du cahier des charges Flandria. Cette production est plutôt stable, avec quelques innovations : une gamme orange, une offre tricolore en barquette carton offrant une alternative premium au flow pack, ou encore la possibilité de développer une gamme « zéro résidu », à la demande des clients. « Nous savons le faire, nous sommes à l'écoute des clients, et nous

L'essentiel de l'offre belge est dirigé vers les marchés de gros.

investissons toujours dans la recherche pour améliorer la production, par exemple en expérimentant l'éclairage par LED», indique Luc Bruneel, directeur commercial de Hoogstraten.

Aux Pays-Bas, pas de cadran, mais une coopérative leader, The Greenery, qui travaille plus en direct avec la grande



### Importations françaises de poivrons

	2014	2018	Croissance / 2014	Croissance / 2017	Part de marché 2018
<b>Total</b>	<b>141 164 t</b>	<b>156 561 t</b>	<b>+ 11 %</b>	<b>+ 5 %</b>	
<b>Espagne</b>	95 489 t	99 416 t	+ 4 %	0	63 %
<b>Maroc</b>	28 639 t	36 334 t	+27 %	+ 24 %	23 %
<b>Pays-Bas</b>	5 768 t	9 485 t	+ 64 %	+ 11 %	6,1
<b>Belgique</b>	3 228 t	3 545 t	+ 10 %	- 10 %	2,3 %
<b>Allemagne</b>	2 154 t	2 756 t	+ 28 %	- 5 %	1,8 %
<b>Pologne</b>	70 t	1 661 t	+ 2 273 %	+ 75 %	1,1 %

(Source : Douanes)

En France, la production est estimée à environ 25 000 t annuelle. Elle est diverse, en croissance, et la filière est en pleine structuration ! En effet, il convient de distinguer « les offres » françaises, teintées de quelques typicités régionales et culturelles. Dans le Sud-Est, le poivron est traditionnellement produit sous abri froid en pleine terre, de forme « trois-quarts long à mi-long » et de couleur verte ou rouge, sur des systèmes de palissages horizontaux. « Une production très localisée et stable d'environ 150 ha, qui répond aux marchés régionaux et circuits traditionnels », commente Hervé Bonich, chef de produit chez Syngenta. Vient ensuite le poivron « gros carré » du Sud-Ouest, produit sur environ 20-25 ha d'abris en sol ou hors-sol, sur fils verticaux, en vert ou rouge. Une production qui alimente un marché français friand de gros calibres alors que la production européenne propose essentiellement des calibres moyens. Enfin, le poivron de type « carré moyen », ou « hollandais », est quant à lui produit dans des serres chauffées, situées non loin d'Orléans. Adrien Quaak et son neveu, Kevin Duval, viennent d'ailleurs d'inaugurer 5 ha de nouvelles serres, portant l'ensemble de leur production à 8 ha de poivrons, pour un potentiel de 2 500 t attendu pour 2019. Près de 10 % de la production française ! L'ensemble est commercialisé par la société Kulture, et certifié par le cahier des charges Demain la Terre « zéro résidu de pesticides ». Une très belle offre située à quelques encablures seulement de la région parisienne, de quoi répondre aux attentes actuelles d'origine France et de « sans résidu » du marché, dans les trois couleurs. Kulture est d'ailleurs à l'initiative de l'intégration du poivron dans l'AOP Tomates et Concombres de France, en pleine évolution, afin d'améliorer

la visibilité de cette nouvelle offre française (voir l'article aubergine de ce numéro sur l'élargissement de l'AOPn). Chaque origine travaille donc sa différence selon ses particularités de production et de mise en marché : montée du bio et du sans résidu en Espagne, aspect et qualité parfaite en Belgique et Pays-Bas, le tout accompagné d'innovations dans les couleurs et les conditionnements. L'offre française se positionne sur plusieurs créneaux distincts, entre les traditions régionales et une offre d'aspect plus standard mais rehaussée de cahiers des charges exigeants. ■

### Mini-poivrons

#### Mini-marché ?

Le mini-poivron demeure une niche en France, bien qu'en développement. C'est un autre produit que le poivron classique, plus doux, plus digeste aussi... Le groupe espagnol Anecoop, important producteur



de ce « poivron doux », l'exporte essentiellement sur les marchés d'Europe du Nord, qui en sont friands. D'ailleurs, les Hollandais de The Greenery en proposent toute une gamme sur leurs marchés national et proches voisins : des rouges, jaunes, verts, des « Sweet Bite » oranges, jaunes et rouges, des poivrons doux Ramiro. Côté Flandres belges, Belorta en propose aussi une jolie gamme, surtout pour la Belgique. Les serristes français proposent aussi des mini-poivrons dans leurs gammes mini-légumes. Plus de 150 t chez Savéol, des variétés sélectionnées pour leur qualité gustative. Même positionnement gustatif revendiqué pour les 18 t de Prince de Bretagne, majoritairement commercialisés en vrac sur les marchés de gros de centres urbains, où ils sont prisés par les primeurs spécialistes et la restauration gastronomique, et dans quelques enseignes nationales en barquettes 200 g. Les conditionnements UVC, disponibles en différents grammages, partent en majorité à l'export, en Belgique et Hollande, où ces produits sont bien connus. Enfin, Solarenn annonce également avoir commercialisé 30 t de mini-poivrons en 2018.

distribution française. 40 % des volumes livrés en France concernent des flow packs trois couleurs 500 g, 30 % de poivron rouge, 11 % de vert, 9,5 % de jaune et 7 % d'orange, d'après les chiffres des douanes néerlandaises (KCB). Reste quelques pourcents pour les nouveautés, dont la production ne cesse de croître aux Pays-Bas : les poivrons blanc violet et Enjoja (jaune rayé de rouge), ainsi que les mini-poivrons. Autre tendance du moment : « l'accélération des ventes à la pièce à prix fixe, qui correspond bien à la demande du drive et de réduction des plastiques », d'après Jonathan Goumon, directeur de The Greenery France.

#### Une nouvelle offre française

La montée en puissance de l'offre polonaise constitue pour l'heure un apport plutôt irrégulier, au gré du rythme cyclique de production du poivron, aux prix très compétitifs. Livrés majoritairement sur les marchés de gros, ils viennent concurrencer essentiellement l'offre belge non contractualisée ou l'offre espagnole d'été.