



CuTE - Cultivons le goût d'Europe!

Dossier de presse



CAMPAGNE FINANÇÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIEN
LES CAMPAGNES DE PROMOTION
DE LA QUALITÉ DES PRODUITS AGRICOLES.

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**



APROA





FruitVegetablesEUROPE (EUCOFEL), l'association européenne des fruits et légumes, a lancé une campagne de promotion historique cofinancée par l'Union européenne afin de promouvoir la consommation de fruits et légumes d'ici 2021

La campagne européenne pour la période 2019-2021 a été dotée de près de 4,8 millions d'euros. Elle vise à accroître les connaissances sur le marché intérieur (Espagne, France, Allemagne, Pologne et Grèce) en ce qui concerne les caractéristiques spécifiques des méthodes agricoles de production et des propriétés des fruits et légumes d'Europe.

Les Européens connaissent-ils les valeurs de ces productions caractérisées par la qualité, la traçabilité, la sécurité alimentaire et la durabilité économique, socioprofessionnelle et environnementale ? Le secteur horticole, engagé vis-à-vis de la souveraineté alimentaire, l'emploi et l'intégration des travailleurs et l'environnement, a également lancé la campagne « CuTE : Cultivons la saveur d'Europe », avec le soutien financier de l'UE.

1.- La campagne : un jalon historique pour le secteur horticole européen

Chaque année, 3,4 millions d'exploitations agricoles dans l'ensemble de l'Union européenne (autrement dit, près d'un quart de la totalité) produisent des fruits et légumes d'une valeur qui avoisine les 47 000 millions d'euros. Parallèlement, on compte près de 1 500 organisations de producteurs, qui couvrent 50 % de la production de fruits et légumes. Malgré son importance économique et sociale, les Européens qui ignorent les caractéristiques du modèle européen de production durable sont encore nombreux.



**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**



Dans ce contexte, **FruitVegetablesEUROPE**, l'association européenne de fruits et légumes, a mis en œuvre, avec les associations nationales du secteur de trois pays producteurs, une campagne de promotion et d'information générale en **France, Allemagne, Espagne, Pologne et Grèce**, qui se déroulera dans la période 2019-2021 sous le nom « **CuTE : Cultivons la saveur d'Europe** » *Qualité, variété et fraîcheur des fruits et légumes d'Europe* », avec un investissement qui avoisine les 4,8 millions d'euros.

Par le biais de cette campagne, **FruitVegetablesEUROPE** vise à accroître les connaissances sur le marché européen des caractéristiques spécifiques des méthodes agricoles de production des fruits et légumes dans l'Union européenne (en plein air et sous serre) et de leurs propriétés (variétés, qualité, saveur, etc.). Ce secteur a constaté un manque d'information parmi les consommateurs en ce qui concerne les modèles de production de l'Union européenne et les hauts standards en matière de qualité, traçabilité, sécurité alimentaire et durabilité environnementale.

Fondée il y a 60 ans, **FruitVegetablesEUROPE** est l'association européenne qui représente la production et le commerce des fruits et légumes de l'UE à l'échelle européenne. Elle comprend environ 4 000 entreprises. Cette association basée à Bruxelles agit comme un lien entre les parties intéressées sectorielles et régionales et les responsables politiques des institutions européennes, en mettant en avant la production et le commerce européen de fruits et légumes.

Au fil des années, elle est devenue un acteur majeur dans le secteur et elle coopère régulièrement avec les institutions européennes, les organisations internationales (comme l'OCDE, l'UNECE et le CODEX Alimentarius) et d'autres associations importantes.

Les associations suivantes participent à cette campagne promotionnelle aux côtés de **FruitVegetablesEUROPE** qui joue un rôle de coordinateur du programme :

- L'Association française des producteurs de tomates et de concombres (AOPn Tomates et Concombres)
- L'Association française des producteurs de fraises (AOPn Fraise)
- L'Association des organisations de producteurs de fruits et légumes d'Andalousie (APROA)
- L'Association polonaise des producteurs de fruits et légumes (ZGPOiW)
- L'Association grecque des exportateurs de fruits, légumes et jus de fruits (INCOFRUIT)



1.- La campagne : actions d'information et de promotion

Le principal événement de la campagne est un « **Road Show** » (**EUROTOUR**) ; il s'agit d'un camion serre mobile de plus de 10 mètres de long qui visitera pendant 37 jours différentes villes d'Espagne, de France et d'Allemagne pour présenter la méthode de production sous serre.

D'autres activités informatives seront également réalisées dans ces pays, ainsi qu'en Pologne et Grèce , **telles que des rencontres avec les médias, des blogueurs, des influenceurs, des leaders d'opinion et des parties prenantes.**

À l'échelle mondiale, la campagne européenne vise à accroître les connaissances sur le marché intérieur (**Espagne, France, Allemagne, Pologne et Grèce**) en ce qui concerne aussi bien les caractéristiques spécifiques des méthodes agricoles de production des fruits et légumes dans l'UE (**en plein air et sous serre**) que les propriétés des fruits et légumes d'Europe (**variétés, qualité, saveur, fraîcheur, durabilité, sécurité alimentaire**).

Les Européens souhaitent connaître les produits afin de choisir les meilleurs, d'où l'importance de donner de la visibilité aux modèles de production, à la traçabilité et aux variétés pour faciliter la prise de décision du consommateur. Cette campagne de divulgation et de visibilité montrera la haute qualité du modèle européen de production, le respect envers l'environnement et la durabilité, la sécurité alimentaire et les caractéristiques de l'agriculture de l'UE.

Cette campagne s'adresse en particulier à trois publics cibles : aux jeunes parents (18-44 ans), aux enfants et adolescents (6-12 ans) et aux journalistes et leaders d'opinion.

Les produits issus de serres ou obtenus en plein air qui seront divulgués dans le cadre de cette campagne promotionnelle varieront en fonction du pays :

- En **Espagne et Allemagne**, la promotion portera sur la tomate, le concombre, le poivron, la courgette, l'aubergine, la pastèque et le melon.
- En **France**, sur la tomate, le concombre et la fraise.
- En **Pologne**, sur les pommes.
- En **Grèce**, elle portera sur les raisins de table, la pastèque et le melon.

2.- Systèmes de production

Qualité, traçabilité, sécurité alimentaire, durabilité environnementale, technification,





innovation... les méthodes européennes de production de fruits et légumes sont à l'avant-garde au niveau mondial. En plein air (comme c'est le cas des cultures de pommiers en Pologne ou de raisins de table et de pastèque et melon en Grèce) ou sous serre (notamment au sud de l'Espagne et de la France, bien que de plus en plus répandues au nord et au centre de l'Europe), les systèmes utilisés

varient d'un pays à l'autre, contrairement aux hauts standards qui restent inchangés et qui ont fait la réussite de ces productions en plus de permettre leur internationalisation progressive.

➤ Culture en plein air

On trouve en Pologne un exemple très répandu de ce système. Un climat favorable, un environnement propre et une culture ayant 500 ans d'histoire font que les pommes de ce pays sont conformes aux plus hauts standards de qualité, comme l'attestent les certificats obtenus par les organisations de producteurs (**GLOBALGAP, BRC...**). L'application des principes de production intégrée fait que la production est aussi naturelle que possible.

Les technologies utilisées pendant des années, le soin du détail dans l'étape de production, la récolte, l'entreposage, la préparation pour la vente et l'ensemble de la chaîne logistique garantissent aux consommateurs des fruits goûteux, fiables et sains à des prix raisonnables.

➤ Culture sous serre

En Europe, il existe différents types de serres en fonction des conditions climatiques de chaque région.

En France, les serres occupent une superficie de 11 500 hectares. Elles utilisent principalement l'énergie du soleil pour obtenir les conditions optimales pour la culture... en l'associant aux énergies renouvelables, comme l'énergie solaire ou le bois... En plus d'utiliser des systèmes de cogénération pour obtenir de l'énergie thermique et électrique. De plus, les plantes utilisent le CO2 libéré durant ce processus pour faire la photosynthèse. En outre, d'autres substrats naturels qui tiennent lieu de terre sont utilisés, comme la fibre de coco, qui, étant des éléments inertes, empêchent le développement de champignons et de bactéries et réduisent de ce fait l'utilisation de produits phytosanitaires.

L'Espagne est le pays européen à avoir le plus de serres. Elles se trouvent principalement à Almeria, sur une superficie de 30 000 hectares près de la mer. Grâce au climat favorable du sud de l'Europe (19 degrés en moyenne et plus de 3 500 heures de soleil par an), la seule source



d'énergie est le soleil, sans besoin d'utiliser de combustibles fossiles.

La production sous des couvertures en plastique se distingue par sa grande efficacité dans l'utilisation de l'eau et des nutriments, étant donné que les serres sont dotées de systèmes d'arrosage goutte à goutte qui permettent d'amener l'eau au pied de chaque plante. Compte tenu de la haute densité des plantes, les serres constituent un **puits de dioxyde de carbone (CO₂)**. Il convient de rappeler que ces constructions sont en train de freiner le changement climatique dans des régions comme le Poniente Almeriense, et, de ce fait, dans une bonne partie de la province, grâce à l'« **effet albédo** », autrement dit, le rapport

entre l'énergie lumineuse réfléchiée sur une surface et celle réfléchiée dans l'atmosphère, ce qui contribue à réduire la température sur la surface, sans quoi elle serait beaucoup plus élevée.

En outre, les serres du sud de l'Europe sont pionnières dans l'application de **techniques de contrôle biologique**, qui consiste à utiliser des insectes bienfaisants pour lutter de manière naturelle contre les nuisibles, tout en utilisant de **façon croissante des bourdons pour la pollinisation naturelle** des fleurs, ce qui assure la formation ultérieure du fruit. La production horticole des serres solaires est certifiée par les normes de qualité les plus exigeantes :

- **IFS**
- **Global Gap.**
- **GRASP: Risk Assessment on Social Practices**

Mythes et réalités sur la culture sous serre

Le goût des produits

De nombreux mythes persistent dans l'esprit des consommateurs sur les produits et les serres, c'est pourquoi cette campagne souhaite éclaircir certains aspects dans le but d'améliorer l'information, les connaissances et la transparence sur ce secteur de production. Certains Européens croient à tort que les serres accélèrent ou interviennent dans la maturation des fruits et légumes, ce qui leur donne une absence de goût. La réalité est que le goût ne provient pas de la culture en serre mais de la variété cultivée, du type de graine, du système de fertilisation et d'irrigation et de la saison de la récolte.

Il convient de souligner que les fruits et légumes produits dans des serres solaires mûrissent sur la plante et non pas dans des camions réfrigérés, et qu'ils parviennent sur les marchés en un ou deux jours. C'est donc un produit frais, de la plante à la table ! Et ils peuvent être très goûteux,



en plus d'être bons pour la santé.

En fait, de nombreuses variétés réputées pour leur goût, comme la tomate raf, la tomate cerise et cocktail, les pastèques Fashion et Bouquet, les mini-légumes, les poivrons doux Ramiro et Palermo, sont produites dans des serres.

Une référence mondiale dans la lutte contre les nuisibles : la « révolution verte »

Le secteur horticole a été pionnier dans la mise en œuvre et la gestion de programmes de contrôle intégré de nuisibles (CIN). Ce procédé a été baptisé la « Révolution verte ».

Les cultures sous serre sont ainsi devenues une référence à l'échelle mondiale quant à l'application réussie des stratégies les plus durables.

Le contrôle biologique des nuisibles ou la lutte intégrée utilise des prédateurs naturels pour en finir avec les nuisibles, de manière plus respectueuse de l'environnement, ce qui améliore l'ambiance de travail et la sécurité alimentaire des produits. Cela permet d'éviter ou de réduire l'utilisation de produits phytosanitaires qui ne sont pas toujours efficaces et peuvent générer des déchets.

Serres et économie sociale

La production sous serre est fortement liée à la dénommée « économie sociale ». En guise d'exemple, on remarque du fait de leur étendue les 30 456 hectares de serres d'Almeria, répartis dans 12 500 exploitations à **caractère éminemment familial**. Autrement dit, il existe une faible concentration de la propriété qui multiplie les bénéficiaires du modèle économique. En outre, 62 % de la commercialisation de fruits et légumes se fait par l'entremise de **coopératives ou de sociétés agraires de transformation (SAT)**, ce qui améliore la position de l'agriculteur au sein de la chaîne d'approvisionnement et l'accès au financement et à la technologie.

En ce qui concerne la durabilité sociale, le rôle primordial que jouent les femmes est un autre aspect à souligner. À Almeria et dans d'autres régions productrices où il existe des serres solaires, on trouve un grand nombre de **femmes agricultrices, de membres de coopératives, de techniciens et d'ingénieurs agricoles, d'emballeuses, de manipulatrices, de chefs de produit, d'agents commerciaux ou de cadres**. 71 % et 30 % du personnel recruté dans ce secteur, respectivement, dans des sociétés de commercialisation et dans des propriétés rurales sont des femmes, tandis que la moyenne en Espagne d'emploi total de femmes est de 41 %. En outre, ce système encourage la **R&D+i et la technologie, la réduction d'intrants et l'accès des**



étrangers au travail.

En définitive, cette méthode de production est l'une des plus efficaces à l'échelle mondiale. Elle a su maintenir l'activité économique et l'emploi dans les zones rurales en freinant le dépeuplement et la progression de la désertification, en plus d'être durable dans l'utilisation des ressources naturelles et en contribuant comme peu d'activités le font à prévenir et à réduire les effets du changement climatique.

3.- Les produits

Tomate, concombre, poivron, courgette, aubergine, pastèque, melon, raisin de table, fraises, pommes... La production horticole européenne est riche et variée. Cette ambitieuse campagne de promotion comprend quelques-uns des produits les plus représentatifs. Nous expliquons ci-dessous la grande importance socioéconomique du secteur dans les pays participants :

- L'**Espagne** possède une grande variété de productions caractérisées par la qualité et la durabilité, et très présentes sur les marchés européens. L'exportation de fruits et légumes frais en Espagne s'élevait à 12 832 millions d'euros en 2018, avec une hausse interannuelle de 1 % et un volume de 12,5 millions de tonnes, 1 % de moins, d'après des données du Département des douanes.
- La **France** est le troisième producteur de fruits et légumes de l'UE derrière l'Italie et l'Espagne. Le secteur horticole compte 31 000 entreprises de production, avec plus de 200 000 hectares, d'après des données des producteurs, qui obtiennent des produits à haute valeur ajoutée. Ce secteur génère 200 000 emplois directs et son chiffre d'affaires avoisine les 3 500 millions.
- L'**Allemagne** est en train de grandir en tant que pays producteur de fruits et légumes. Ce pays a déjà obtenu 4 millions de tonnes : en champ (3,8 millions de tonnes) et sous serre (180 000 tonnes), bien que les importations restent essentielles pour assurer son approvisionnement.
- En **Grèce**, le secteur horticole a une grande importance dans l'agriculture du pays, étant donné qu'il représente 3 % du PIB national et permet d'employer plus de 12 % de la population.
- La **Pologne** est le leader mondial en matière d'exportation de pommes, un produit qui est devenu un véritable symbole économique du pays, ainsi que la quatrième puissance européenne en matière de production de fruits et légumes de l'UE, derrière l'Espagne, l'Italie et la France.





4. Bienfaits des fruits et légumes

Les fruits et légumes se caractérisent par le fait qu'ils peuvent s'adapter à toutes sortes de régimes alimentaires et d'exigences nutritionnelles, ce qui permet de couvrir les besoins des différents consommateurs ciblés. D'après l'**Organisation Mondiale de la Santé (OMS)**, intégrer des fruits et légumes dans l'alimentation au quotidien peut réduire le risque de souffrir certaines maladies.

Certaines études scientifiques indiquent que la consommation de fruits et légumes dans le cadre d'une alimentation saine pauvre en graisses, sucre et sel (ou sodium) peut contribuer à prévenir la prise de poids et à réduire le risque d'obésité.

Les fruits et légumes sont une source riche en vitamines et minéraux, ainsi qu'en fibre alimentaire, et possèdent de nombreuses substances bénéfiques comme des phytostérols, des flavonoïdes et d'autres antioxydants. La consommation variée de fruits et légumes aide à bien digérer bon nombre de ces nutriments essentiels, selon la communauté médicale et scientifique.

