© SYNGENTA

Production française

Dans la famille des choux, je demande...

Considéré comme l'un des plus vieux légumes d'Europe, le chou a donné naissance, au cours des siècles, à différentes espèces, dont les choux pommés et les choux à inflorescences. Davantage consommé en automne-hiver, il est commercialisé toute l'année, grâce à une diversité de variétés permettant un approvisionnement continu. **Claire Bouc**

Star entre toutes, le chou-fleur est l'espèce la plus cultivée en France. Bien qu'en repli de 14 % sur un an (de 23 % par rapport à la moyenne 2015-2019), sa production s'élève à 206 500 tonnes sur la dernière campagne. Les surfaces nationales, de 15 000 ha, sont également en recul de 1 % sur un an (9 % par rapport à la moyenne des cinq dernières campagnes), en particulier dans les départements du Pas-de-Calais et du Nord (source Agreste conjoncture n°2021-060 - mai 2021). En effet, 95 % de la production nationale vient de Basse-Normandie, du Nord-Pas-de-Calais et de Bretagne (85 % à elle seule). Centré sur le nord du Finistère, des Côtes-d'Armor et la région malouine, le principal bassin français s'étend sur 11 000 hectares et regroupe près de 800 exploitations fédérées par trois principales organisations de producteurs, pour une production totale de 190 000 tonnes (source RNM, bilan de campagne chou-fleur 2019-2020). *« Le chou-fleur est produit toute l'année avec un pic entre novembre et avril, même si, ces dernières années, on a constaté une tendance à la baisse en décembre/janvier et à la hausse en été »*, explique Maxime Lombardie, responsable commercial choux pour le grand Ouest chez Syngenta. Pour autant, le semencier investit massivement sur le chou-fleur d'hiver, avec une sélection effectuée en Bretagne même, au cœur du terroir de production. *« Cela nous permet de mieux coller au marché et de faire face à l'évolution des conditions climatiques, le chou-fleur y étant particulièrement sensible. »*

Des variétés très performantes

Les choux-fleurs de couleur (vert, orange et violet), plutôt produits au printemps et en été, ont permis d'élargir le calendrier de production. Leurs couleurs naturelles sont un vrai atout culinaire, mais ils demeurent pour le moment des productions de niche. *« Ce sont aussi des variétés très performantes agronomiquement, qui devraient se développer dans les années à venir »*, confie Damien Penguilly, directeur de la station expérimentale Caté, qui teste chaque année près de 150 variétés de chou. Majoritaire, le chou-fleur vert est principalement destiné à l'export (Italie). Premier producteur européen de chou-fleur, la France en est aussi le premier exportateur européen, avec 50 % de la production exportée, essentiellement vers l'Allemagne, les Pays-Bas et le Royaume-Uni. La consommation en frais représente environ 1,5 kg par personne et par an, 45 % des ménages achetant du chou-fleur au moins une fois dans l'année (source CTIFL-Kantar). *« On assiste depuis quelques années en France à un regain d'intérêt pour ce légume qui est omniprésent dans d'autres pays, notamment en Europe de l'Est »*, constate Maxime Lombardie.

Autre espèce de chou à fleurettes, le brocoli n'est cultivé que sur 2 000 ha, essentiellement en Bretagne, dont la moitié est destinée à l'industrie. Il ne représente que 6 % de la production française de chou, contre 75 % de la production espagnole. C'est donc naturellement cette origine que l'on retrouve majoritairement sur nos étals. Cultivé en Bretagne et en Normandie, le chou Romanesco est quant à lui apprécié pour sa saveur douce. *« Les expérimentations menées sur ce chou, plutôt initialement destiné à l'industrie, ont permis d'étendre sa production de six semaines à près de dix mois et ainsi développer le marché du frais, avec des variétés tolérantes aux pucerons et au mildiou »*, se félicite Damien Penguilly.

Au sein de la famille des choux pommés, on distingue les choux frisés (le chou vert frisé de Milan ou de Savoie) et les choux cabus lisses (blancs ou rouges). Les premiers sont produits quasiment toute l'année, sauf en avril-mai. Grâce au stockage, en frigo ou au champ, comme dans le nord de la Manche et en Bretagne, les choux cabus lisses sont commercialisés douze mois sur douze. La production française de chou pommé s'élève à 155 000 tonnes en moyenne, dont 59 000 tonnes de chou à choucroute produites sur 830 ha en Alsace et en Champagne-Ardenne. Les autres espèces de chou pommé sont produites sur 4 600 ha répartis sur l'ensemble du territoire national. Cinq régions assurent tout de même les deux tiers de la production nationale : Bretagne, Rhône-Alpes, Nord-Pas-de-Calais, Basse Normandie et Alsace (d'après le *Mémento fruits et légumes* du CTIFL). La consommation de chou pommé (hors chou à choucroute) s'élève à environ 1 kg par personne et par an, 43 % des ménages en achetant au moins une fois dans l'année. ■

Consommation

La valeur des choux

Mathieu Serrurier, chargé d'études économiques à la direction dédiée du CTIFL a observé l'évolution des ventes de différentes variétés de choux, en volumes et valeurs, sur les données Kantar, révélatrice de l'état du commerce.
Commençons par le chou-fleur, roi de la famille. Sa consommation reste stable quand on compare les périodes 2013-2015 (212 kg d'achats pour 100 ménages) à 2018-2020 (206 kg/100 ménages). *« En revanche, le commerce a progressé par le prix – 302 € pour 100 ménages en 2013-2015, 350 € en 2018-2020 –, avec un prix moyen passé de 1,42 € du kilo sur la première période à 1,69 € sur la seconde »*, explique Mathieu Serrurier. Il note, en 2020, un effet Covid marqué avec un prix moyen en hausse à 1,85 €.
Les deux autres choux étudiés se sont inscrits dans une trajectoire similaire. Le brocoli affiche une stabilité des volumes achetés : 86 kg contre 84 achetés pour 100 ménages entre les périodes 2013-2015 et 2018-2020, et une valeur en hausse (220 € en moyenne 2018-2020 pour 100 ménages, 176 € sur la période précédente), avec un prix moyen passé de 2,35 à 2,60 €. Le chou pommé affiche une stabilité parfaite des achats sur les deux périodes (165 kg pour 100 ménages), mais là avec une nette hausse de la valeur des ventes : 201 € en 2013-2015, 278 € en 2018-2020, avec un prix moyen passé de 1,23 à 1,45 € (et même 1,50 € du kilo en 2020.
Sur la période la plus récente, le commerce semble progresser de façon différente selon les espèces, poursuit Mathieur Serrurier : *« Les circuits de distribution semblent avoir repris leurs parts de marché d'avant-crise sanitaire. »* En comparant avril-juin 2021 à la même période de 2020, il note une baisse de la vente des choux pommés de 9 % en volume et de 8 % en valeur. Mais il précise que sur la période 2019-2021, le gain demeure à 9 %, en volume et en valeur, comparativement à la période 2013-2015. Cependant, les ventes de chou-fleur gagnent 5 % en volume en avril-juin 2021, tout en perdant 9 % en valeur en un an. Mais, là encore ces chiffres n'impactent pas la moyenne triennale, avec une valeur en hausse de 12 % sur 2019-2021. Seul le brocoli continue de performer sur un an entre avril-juin 2020 et 2021, avec un gain de 25 % en volume et de 3 % en valeur. **FJ**