



Conjoncture

Serait-ce la fin ?

Déjà peu populaire, le haricot vert frais a vu sa consommation chuter pendant la crise Covid. Les problématiques émergentes liées au climat, à la ressource en eau et à la réduction des plastiques fragilisent un peu plus sa production en France.

CLAIRE BOUC

Depuis 2018, la consommation du haricot vert frais n'a cessé de diminuer, passant de 0,8 kg par ménage et par an à 0,6 kg en 2022*. La faute à la crise Covid bien sûr, mais aussi à une tendance de fond : les Français lui préfèrent le haricot vert en conserve ou surgelé, qui ne nécessite aucun travail de préparation et qui est extra-fin, là où le haricot vert frais est surtout proposé fin ou très fin (voir encadré). Plus de 90 % de la production française de haricot vert (première de l'Union européenne devant l'Italie et l'Espagne, avec 377 672 tonnes récoltées en 2022), est donc destinée à l'industrie de la transformation (conserves et surgelés). Afin de répondre à la demande de haricots verts frais en saison, entre juin et septembre, où elle est la plus forte, mais aussi

hors saison, la France en a importé 53 422 tonnes en 2022, essentiellement en provenance du Maroc, des Pays-Bas, du Kenya et du Sénégal. Un nombre qui devrait se maintenir les prochaines années, la tendance n'étant pas à l'augmentation des surfaces sur le sol français. Producteur en Indre-et-Loire depuis 1991, Verte Vallée a réduit les siennes de 20 % ces cinq dernières années, passant de 160 hectares en 2018 à 130 ha en 2023. Ceci à cause de nouvelles problématiques, qui s'ajoutent aux difficultés de consommation déjà bien réelles de ce produit, liées à sa préparation (éboutage). « *Aujourd'hui, nous faisons face à deux nouvelles problématiques, toutes deux liées au changement climatique : la disponibilité en eau et les fortes températures* », indique Laurent Raineau, dirigeant de Verte Vallée. Sur le cycle estival (65 jours en moyenne), le besoin en eau du

haricot vert est très important. Or l'eau manque dans certains secteurs et de plus en plus de restrictions sont imposées. Par exemple, « *dans le département de la Vienne, les agriculteurs commencent à arrêter le maïs grain!* » Autre contrainte de taille : les températures, de plus en plus fortes en été. « *En 2023, nous n'avons pas connu d'épisode à 40°C, mais cela a été le cas en 2022, 2021 et 2020. Trois jours avec de telles températures engendrent une perte de chiffre d'affaires de 200 000 €. Le risque est trop important. Mes enfants vont reprendre l'exploitation, mais je ne suis pas sûr qu'ils pourront continuer à produire du haricot vert. Et j'ai commencé à le remplacer par de la courge* », continue Laurent Raineau.

Migration de la production et sélection variétale

Pour pallier ces problèmes, la production du haricot vert frais, traditionnellement ancrée dans le Sud-Ouest, se déplace peu à peu vers le Nord de la France, où le climat est plus tempéré. Installée à Boubiers, dans l'Oise, la Ferme du Fayel a développé cette culture. « *Nous avons commencé avec une cinquantaine de tonnes en 2016, afin de répondre à la demande du bassin parisien, avec un*

approvisionnement dans un délai très court. Nous produisons 1 000 tonnes d'haricot vert aujourd'hui et alimentons plusieurs enseignes de la grande distribution partout en France », explique Hugo Levesque, son dirigeant. Il n'est pas pour autant épargné par la problématique de la ressource en eau. « *Les quotas et périodes d'irrigation que l'on nous impose sont un vrai problème. Pour y faire face, nous développons de nouvelles stratégies, comme l'augmentation de nos zones de production via des partenariats avec des exploitations voisines.* »

La loi Agec, un fardeau supplémentaire

La question climatique est par ailleurs prise très au sérieux par les semenciers, qui commencent à l'intégrer dans leurs critères de sélection des variétés. « *Nous étudions actuellement le système racinaire du haricot vert, son aptitude à la nouaison en cas de fortes chaleurs et la capacité de sa gousse à ne pas évoluer trop vite en fin de cycle, mais les résultats ne seront pas pour demain, d'autant que nous devons également prendre en considération les effets inverses du changement climatique, avec des printemps humides et froids et des excès en eau qui favorisent le développement de maladies, dans un contexte où de moins en moins de*

molécules sont autorisées pour les traiter », précise Christophe Vivien, chef de produit haricots chez Vilmorin. Parmi les freins à la production figure également la loi Agec. Ces dix dernières années, le haricot vert frais, surtout vendu en vrac, avait trouvé de nouveaux débouchés avec le développement de conditionnements en sachets plastiques, désormais interdits. « *Il existe des alternatives, telles que le kraft et l'hydrate de cellulose, mais elles coûtent cher et l'impact de l'humidité sur ce matériau reste à observer* », souligne Hugo Levesque. Celui-ci, qui conditionne 15 % de sa production en sachets de 500 g, réfléchit au développement d'une offre de haricot vert ébouté, qui lui permettrait de continuer à conditionner dans du sachet plastique, en attendant de trouver une meilleure alternative.

Chez Priméale, qui a commercialisé 375 tonnes de haricot vert d'importation en 2023, en provenance du Maroc et du Sénégal, la loi Agec a carrément stoppé, en 2024, la commercialisation de l'offre préemballée, correspondant à 85 % de ses volumes. « *Jusqu'à fin 2023, nous proposons, en plus du vrac, une gamme composée de sachets de 250 g et 450 g, et de sachets de 420 g dans lesquels les haricots verts étaient rangés bien droit les uns contre les autres, afin de permettre un équeutage*

FIN, TRÈS FIN OU EXTRA-FIN ?

Alors que le mangetout de gros calibre, moins fragile, s'est imposé partout en Europe, les Français préfèrent la longue gousse du haricot filet, de préférence très fin ou extra-fin. « *Les consommateurs français plébiscitent le haricot vert très fin, car ils se sont habitués à celui qu'on propose en conserve. Pourtant, le haricot vert traditionnel, cultivé par nos grands-parents, était beaucoup plus gros* », explique Sébastien Héron, responsable compte clé chez Priméale. Il y a cinq ans, cet opérateur a choisi de le remettre à l'honneur en sélectionnant la variété Bobby, dont le diamètre peut aller jusqu'à 11 mm, contre 9,5 en moyenne pour le fin. Une décision qui lui a fermé les portes de certaines enseignes, désireuses de se rapprocher du standard fin, mais que l'opérateur a maintenu. « *Nous considérons que le haricot de plus gros calibre se tient mieux à la cuisson et a plus de goût, car il est charnu et croquant. Sa saveur équivaut à celle du haricot vert de nos aïeux.* » **CB**

express en mettant un coup de couteau de part et d'autre du sachet. Nous avons dû tout arrêter. Nous allons tester une alternative avec une barquette carton entourée d'un film en hydrate de cellulose, mais son coût est huit fois supérieur à celui du sachet plastique! Nous allons forcément devoir en impacter une partie sur le prix de vente au consommateur », déplore Sébastien Héron, responsable compte clé chez Priméale. ■

* Source : CTIFL

MAROC : « L'EAU, FACTEUR LIMITANT DE CROISSANCE »

L'enjeu principal du moment est l'eau. Nous atteignons un seuil critique. Notre région d'Agadir risque d'être une zone de sécheresse, ce qui pose le problème du futur de l'agriculture. L'adaptation des cultures devient indispensable », expose Abdellah Hourri, gérant de Nature Growers (filiale de production du distributeur AgroAtlas en Espagne), à Ait Melloul, au Sud-Est d'Agadir. L'entreprise s'est détournée de la tomate et a arrêté les programmes de pastèques, trop gourmands en eau, au profit des haricots (plats et verts), poivrons, courgettes et désormais concombres. Une adaptation qui limite l'hémorragie des cessations d'activité en production, non négligeable – 20 à 30 % selon Abdellah Hourri –, d'autant qu'il n'y a désormais plus d'eau alimentée par barrage. Et qui permet à l'entreprise de se hisser en tant que leader dans l'exportation d'haricots verts du Maroc, récoltés et conditionnés à la main. 20 000 t sont exportées, avec 100 ha en bio essentiellement pour le marché suisse, soit 600 ha engagés dans des fermes majoritairement intégrées et localisées à proximité du site de conditionnement. L'entreprise a souscrit à un contrat pour accéder à un quota



d'eau dessalée de l'unité de dessalement locale (lire notre reportage en fin de magazine), mais il ne couvre à ce jour que 40 % des besoins. Dans ce contexte, des choix sont opérés : « *L'eau est un facteur limitant de notre croissance. Notre stratégie devient l'adaptation, comme diminuer la superficie de nos fermes ou produire sur une partie seulement. Nous essayons aussi de trouver un équilibre entre décentralisation et concentration, en déplaçant d'autres produits dans d'autres régions, comme l'avocat dans la région de Kenitra* », poursuit Abdellah Hourri. En parallèle, l'entreprise engage un travail de cartographie du réseau d'irrigation et des pompes, afin d'ajuster au plus près la ressource par rapport aux besoins de chaque ferme. La production est continue sur l'année avec deux rotations de cultures, sous abris et en plein champ. 90 % des supermarchés européens sont ainsi alimentés en haricots en filière directe, en Angleterre, aux Pays-Bas, en Suisse, en France et en Espagne, où le groupe a son siège. « *La qualité, pour nous, est sacrée : c'est cette maîtrise qui nous a permis de toucher le top des clients* », commente Abdellah Hourri. **FR**