

Jean-Yves Péron

Références

Productions légumières

2^e édition



Synthèse
Agricole

Lavoisier

Table des matières

Première partie

Généralités sur la filière légumière

Chapitre 1

Classification agronomique des légumes cultivés en France

Pour en savoir plus.....	8
--------------------------	---

Chapitre 2

Technologie et système de production, bassin légumier

1. Procédés technologiques des cultures légumières.....	9
1.1. Culture de pleine terre.....	9
1.2. Culture protégée.....	9
1.3. Cultures associées.....	10
1.4. Production de graines germées et de pousses étiolées.....	11
1.5. Cultures dérochées (remarque).....	11
2. Systèmes de production.....	11
2.1. Maraîchage.....	11
2.2. Système légumier de plein champ.....	13
2.3. Incidence de la classification des systèmes de production et de la technologie de culture sur le plan des affaires administratives.....	14
3. Bassin légumier.....	15
Pour en savoir plus.....	18

Chapitre 3

Sous-filière des légumes frais

1. Production française.....	19
2. Production en Europe occidentale en 2002.....	23
2.1. Données par espèce dans les principaux pays producteurs de l'UE15.....	23
2.2. Importance de la production légumière en Europe et dans quelques autres pays.....	25

3. Consommation des légumes frais à domicile en France	25
3.1. Évolution générale	25
3.2. Répartition des achats pour les principaux légumes	26
3.3. Lieux d'achats des légumes frais	27
4. Commerce extérieur français des légumes frais en 2004	27
4.1. Données générales et résultats par produit.	27
4.2. Pays clients et fournisseurs de la France en légumes frais en 2004	30
5. Organisation de la filière des légumes frais.	31
5.1. Historique de l'organisation économique des légumes en France et situation actuelle	31
5.2. Réglementation européenne	32
5.3. Réforme de l'organisation commune du marché (OCM) des fruits et légumes de 1997	33
Pour en savoir plus.	35

Chapitre 4

Sous-filière des légumes transformés

1. Production des légumes d'industrie	37
2. Transformation des produits de base	38
3. Marché des légumes transformés.	40
3.1. Marché intérieur	40
3.2. Échanges français	42
3.3. Situation des légumes d'industrie en Europe.	43
4. Organisation de la filière des légumes transformés : l'exemple de l'UNILET	46
4.1. Rôle de l'UNILET	46
4.2. Organisations professionnelles qui composent l'UNILET	46
Pour en savoir plus.	47

Chapitre 5

Règles de qualité et de sécurité relatives au marché des légumes

1. Réglementation générale	49
1.1. Textes applicables dans l'Union européenne ainsi qu'à l'importation et à l'exportation vers des pays tiers	49
1.2. Textes applicables sur le territoire français pour les espèces légumières pour lesquelles n'existent pas de normes européennes	54
2. Teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles dans ou sur les légumes.	56
3. Teneurs maximales pour d'autres contaminants pouvant être présents dans les légumes.	66
3.1. Nitrates	66
3.2. Métaux lourds et brome	67

Chapitre 6

Signes de qualité

1. Récompenses industrielles et différenciation commerciale.....	69
2. Appellation d'origine – Indication de provenance.....	69
2.1. Dispositions communautaires concernant l'indication géographique et l'appellation d'origine.....	69
2.2. Dispositions nationales.....	71
2.3. Dispositions internationales.....	71
3. Attestation de spécificité.....	72
4. Labels agricoles – Certification de conformité.....	73
4.1. Labels agricoles.....	73
4.2. Certification de conformité.....	75
4.3. Cas particulier de l'agriculture biologique.....	76
5. Situation actuelle des signes de qualité officiels en France validés dans le secteur des légumes.....	77
5.1. Labels validés au 30 avril 2005.....	77
5.2. Certificats de conformité validés au 30 avril 2005.....	78
5.3. IGP homologuées par l'UE au 1 ^{er} juillet 2005.....	81
5.4. AOC (Appellation d'origine contrôlée).....	81
5.5. Certification issue de l'agriculture biologique.....	82
Pour en savoir plus.....	83

Chapitre 7

Indications sur les intrants,
matériel et main-d'œuvre

1. Fertilisants.....	85
1.1. Engrais azotés.....	85
1.2. Engrais potassiques et magnésiens.....	86
1.3. Engrais phosphatés.....	86
1.4. Engrais complets solubles.....	86
1.5. Acides minéraux.....	87
1.6. Solutions nutritives.....	87
1.7. Engrais organiques.....	87
1.8. Engrais organominéraux.....	88
1.9. Terreaux maraîchers.....	88
2. Matières plastiques.....	88
3. Insectes auxiliaires.....	90
4. Micro-organismes auxiliaires.....	91
5. Emballages.....	91
5.1. Emballages en plastique.....	91
5.2. Emballages en bois.....	91
5.3. Emballages en carton.....	91
6. Matériel.....	92
6.1. Traction.....	92
6.2. Travail du sol.....	92
6.3. Installation et entretien des cultures.....	92

6.4. Récolte	93
6.5. Conditionnement, transport, manutention	94
6.6. Abris (amortissement annuel/ha)	94
7. Carburants et combustibles	94
8. Main-d'œuvre	95
8.1. Tableau des salaires	95
8.2. Primes et majorations de salaire	95
8.3. Rémunération à la tâche des travaux saisonniers de cueillette	96
Pour en savoir plus	96

Chapitre 8

Semences et plants

1. Mode d'implantation des cultures légumières	99
2. Données technologiques et réglementaires	100
2.1. Espèces à implantation de la culture à partir de semences sèches	100
2.2. Espèces à implantation obligatoire de la culture à partir d'organes de multiplication	101
2.3. Plantes aromatiques	102
2.4. Prix de la semence ou du plant	103
3. Réglementation en matière de production et de circulation des semences et plants et contrôles phytosanitaires	105
3.1. Circulation des végétaux et contrôles phytosanitaires	105
3.2. Production et commercialisation des plants maraîchers	107
Pour en savoir plus	107

Chapitre 9

Légumes, alimentation et santé humaine

1. Données générales sur l'alimentation humaine	110
2. Apport des légumes dans les différents compartiments nutritionnels de notre alimentation	110
2.1. Contribution des légumes dans l'apport en protéines et acides aminés	111
2.2. Contribution des légumes dans l'apport en lipides	112
2.3. Contribution des légumes dans l'apport en glucides	112
2.4. Contribution des légumes dans l'apport en fibres alimentaires	113
2.5. Contribution des légumes dans l'apport en minéraux (macroéléments et oligoéléments)	114
2.6. Contribution des légumes dans l'apport en vitamines	115
2.7. Contribution des légumes dans l'apport en substances antioxydantes autres que vitaminiques	117
Pour en savoir plus	118

Chapitre 10

Adresses utiles

1. Services officiels	121
2. Organisations interprofessionnelles	123

3. Organisations professionnelles et syndicales spécialisées	124
4. Information et promotion	126
5. Recherche, centres techniques et stations nationales	127
6. Stations et organisations d'expérimentation régionales	130
7. Enseignement	133
7.1. Enseignement supérieur – Écoles d'ingénieurs	133
7.2. Enseignement supérieur – Formation BTS	134
7.3. Formation professionnelle	134
8. Presse professionnelle	135
Pour en savoir plus	136

Deuxième partie

Différentes productions légumières

Ail	139
Aneth	146
Artichaut	150
Asperge blanche et verte	160
Aubergine	172
Basilic	181
Bette à cardes	185
Betterave potagère	189
Cardon	194
Carotte	198
Céleri à côtes	207
Céleri-rave	214
Cerfeuil commun	220
Cerfeuil tubéreux	223
Champignon de couche	228
Chicorée de Bruxelles	237
Chicorées scaroles et frisées	247
Chou brocoli	257
Chou de Bruxelles	263
Chou chinois Pé-tsaï	270
Chou-fleur	274
Chou-navet et rutabaga	286
Chou pommé	289
Ciboulette	298
Concombre de serre en culture hors sol	302
Cornichon	312
Courge d'hiver et potiron	318
Courgette	322
Cresson de fontaine	329
Crosne du Japon	335
Échalote	340
Épinard	348
Estragon	356

Fenouil doux	360
Fève	366
Fraisier	370
Haricot à écosser	383
Haricot vert	389
Igname de Chine	399
Laitue	403
Lentille	417
Mâche	423
Maïs doux	432
Melon	440
Navet	453
Oignon	460
Oseille commune	472
Panais	476
Pastèque	480
Pâtisson	485
Persil	488
Piment doux	494
Pissenlit	505
Pleurote	511
Poireau	515
Pois d'industrie	526
Pomme de terre de primeur	538
Radis	549
Rhubarbe	556
Romarin	560
Scorsonère	563
Shii-také	568
Thym	572
Tomate pour le marché de frais	578
Tomate d'industrie	593
Plantes aromatiques	601
Légumes oubliés ou anciens	607
607.1. Contribution des légumes dans l'apport en fibres alimentaires	610
607.2. Contribution des légumes dans l'apport en glucides	614
607.3. Contribution des légumes dans l'apport en lipides alimentaires	617
607.4. Contribution des légumes dans l'apport en protéines alimentaires	620
607.5. Contribution des légumes dans l'apport en minéraux (potassium, calcium, magnésium, sodium, phosphore, zinc, sélénium, fer, manganèse, cuivre, cobalt, molybdène) et oligoéléments	625
607.6. Contribution des légumes dans l'apport en vitamines	632
607.7. Contribution des légumes dans l'apport en substances bioactives	637
607.8. Autres que vitamines	640
607.9. En savoir plus	644
607.10. Adresses utiles	647
607.11. Services officiels	649
607.12. Informations complémentaires	650

Destinée au marché du frais ou à l'industrie agroalimentaire, la production légumière occupe une place capitale dans la production végétale. Cet ouvrage permet aux professionnels de toute la filière légumière d'en appréhender l'environnement agronomique, technologique, réglementaire et économique dans ses aspects les plus actuels.

Véritable guide pratique et synthétique *Références Productions légumières* présente :

• **Plus de 60 espèces et leur production**

La plante (origine et description, exigences pédoclimatiques, types variétaux)

Les différentes étapes de la culture

Les ravageurs, les maladies

Les données économiques

• **Les acteurs de la filière légumière**

Les organisations administratives, professionnelles et interprofessionnelles

Cette nouvelle édition met particulièrement l'accent sur :

• **La qualité, la sécurité et la traçabilité** : mondialisation de la production, multiplication des échanges commerciaux, débat sur les OGM... Ce livre est indispensable pour connaître la réglementation en vigueur et comprendre les exigences du consommateur.

• **Les apports nutritionnels des légumes et leur rôle sur la santé** : fibres, vitamines, oligoéléments, antioxydants, polyphénols et faible apport calorique des légumes aident à lutter contre maladies cardiovasculaires, cancers, diabète, obésité... Cette seconde édition consacre un nouveau chapitre à cet « argument santé » qui favorise la consommation et donc la production de légumes variés.

• **Les avancées technologiques et biotechnologiques** : amélioration de la logistique, de la conservation (chaîne du froid, préemballage) ; variétés à grande durée de vie après récolte (tomate, melon).

• **La diversification des produits**, en cultivant légumes biologiques, variétés régionales, légumes oubliés ou anciens...

Jean-Yves Péron a été professeur ENIT à l'Institut national d'horticulture d'Angers - Unité de productions légumières et grainières (1971-2004).



978-2-910340-48-3



9 782910 340483