



# Dynamique

## La culture du challenge

Juste avant l'été, très attendu pour l'aubergine, légume-fruit outsider par excellence, un focus sur son actualité s'imposait. Mise à jour chiffrée, savoir-faire spécifiques des producteurs et axes de diversification : retour sur une solanacée un peu timide qui pourrait finir par se faire remarquer. **CÉCILE PLANTIVE**

**D**e juin à septembre, en particulier, l'aubergine brille de mille feux sur les étals et sait se rappeler au bon souvenir du consommateur français. En 2024\*, l'aubergine remporte la 8<sup>e</sup> place durant la période estivale, au palmarès des achats des ménages français, en lasagne entre les poivrons et les champignons. Sur l'année, elle se fait rattraper et atteint

finalement la 14<sup>e</sup> place avec 1,23 kg achetés par ménage (Interfel, source Kantar, consommation à domicile, tous circuits, origines, segments et conditionnements confondus). Ce tableau d'honneur final la coince entre le radis et la patate douce. Drôle de tian pour l'aubergine qui ne pèse que 1,8% dans la consommation en volume des légumes en 2024. Pascale Cavard-Vibert, chargée d'études du CTIFL, souligne un

taux de pénétration du marché progressant depuis trois ans. 45,5% des ménages ont acheté au moins une fois de l'aubergine dans l'année. Peu à peu, de nouveaux consommateurs découvrent ce légume. En 2022, ce taux était seulement de 43,7%. La consommation globale augmente, avec +1,1% en quantités achetées. Cela reste notable dans un contexte plutôt frileux de volume d'achat global de légumes frais en recul (-1,5% en 2024, -2,9% en 2023). Le prix moyen à l'achat s'élève à 2,83 €/kg. Les sommes dépensées ont reculé de -1% dans un contexte de baisse du prix moyen de -2,1. Le nombre d'acte d'achat progresse quant à lui légèrement, passant de 4,15 en 2022 à 4,31 en 2024. Les quantités achetées par acte sont stables.

### inter

En bio, 7,3% des ménages ont acheté au moins une fois de l'aubergine en 2024. Ce taux progresse sensiblement par rapport à 2023 (6,7%) après une baisse par rapport à 2022 (7,7%) et 2021 (8,8%). Le nombre d'actes d'achat d'aubergine bio diminue, quant à lui, depuis 2022 (2,6 en 2022 à 2,3 en 2024), les quantités achetées par acte restent globalement stables tout comme les dépenses par acte (2,22 en 2022 pour 2,37 en 2024). Les quantités achetées en bio

représentent 8,4% de la consommation totale, une baisse par rapport à 2022 où elles représentaient 9,9%. Face à la méconnaissance du légume relevée\*, Catherine Baros, responsable d'études du CTIFL, souligne l'intérêt de surfer sur la vague croissante de la consommation hors domicile. La restauration se fait facilement prescriptrice de nouveaux goûts. On note aussi que le profil des ménages acheteurs est sensiblement plus jeune que celui des légumes en général, la diversification variétale peut stimuler la curiosité et, à terme, l'intégration du produit dans de nouvelles habitudes alimentaires. Derrière les chiffres, il convient en effet de stimuler l'imagination du consommateur par le goût et l'approche expérimentale. La méconnaissance de ce légume, finalement encore relevée dans notre pays, porte à mettre en lumière ses nombreux atouts pour lui permettre de faire son chemin vers le consommateur. Forte de ses qualités nutritives et diététiques, riche en antioxydants, en vitamines B5, en potassium, l'aubergine est faible en calories. Sa texture tenue à la cuisson

lui confère une consistance particulièrement appréciée par le public végétarien ou végétalien. Dans un contexte environnemental où la part du carné est invitée, peu à peu, à céder de la place au végétal dans l'assiette, l'aubergine pourrait bien tirer son épingle du jeu dans un nouveau code de la route alimentaire flexitarien. Car l'aubergine revient de loin. C'est une aventurière dont on situe les prémices de sa culture à 800 ans avant J.C. dans la région indo-birmane, puis en Chine. Elle est conduite ensuite par les caravanes vers le Moyen-Orient et finira au Moyen-Âge en Espagne. L'Europe, méfiante, la boudera longtemps, lui conservant un statut d'ornementale. La considérant, probablement pour son amertume, comme impropre à la consommation. Son nom d'alors, le peu rassurant *Solanum insanum* (plante folle, dangereuse) sera changé par Linné en un plus digeste *Solanum melongena*. Aujourd'hui, la Chine et l'Inde assurent plus de 85% de la production mondiale. En France, la production atteint, en 2023, 38 604 tonnes en frais pour 1 122 hectares cultivés

(données Agreste), la moyenne sur 2021-2023 étant de 40 160 tonnes pour 1 150 hectares. Nos fournisseurs sont l'Espagne, les Pays-Bas, la Belgique, l'Italie et le Maroc. L'Espagne se montre de très loin le principal fournisseur de la France, à 88%. Les premières régions françaises productrices restent dans l'ordre : Paca, Nouvelle-Aquitaine, Auvergne-Rhône-Alpes, Occitanie et Centre-Val de Loire. Comme évoqué dans notre article de l'an passé (végétal n°422), une dynamique lente est en action, nécessitant des investissements. L'aubergine reste un choix stratégique pour les producteurs et la rentabilité est sans cesse questionnée sur le terrain par rapport aux autres cultures. Les challenges sont nombreux pour la solanacée, face aux aléas météorologiques notamment.

### À la croisée des chemins

La saison 2024 au climat retors s'est révélée marquante sur le terrain. La Sacfel, premier opérateur français, a constaté une perte de 15% de sa production avec un volume de 4 400 tonnes en 2024 au lieu des

### Chiffres

- 1 404 ha de cultures sont attribués à l'aubergine, en France, pour une production de 41 176 tonnes.
- L'offre espagnole représente 87% du volume importé.

Sources Agreste et Douanes françaises - 2023

**KULTIVE**

Yann JACQUES, producteur Kultive à Saint-Denis en Val (45)

ORIGINE FRANCE

LE VRAI SENS DU DÉVELOPPEMENT, C'EST LA PROXIMITÉ

T. 02 38 49 33 49  
contact@kultive.com  
www.kultive.fr

**Légumes ratatouille : une belle gamme déjà bien ensoleillée !**

De début mars à fin octobre, les serristes Kultive récoltent poivrons, aubergines, et tomates cerises dans le Loiret ainsi que dans l'Aube. Les 6 producteurs, très engagés dans des démarches agroécologiques, sont tous certifiés Demain la Terre et HVE. Ils avancent avec efficacité à tous points de vue : énergie, intrants, emballages...



© Racines carrées

l'aubergine sait souffler le chaud et le froid. Sa polyvalence forte en cuisine peut clairement en favoriser l'utilisation, même en période de mauvais temps. Face aux caprices climatiques, c'est un atout supplémentaire à ne pas négliger. Pour accompagner la dynamique de l'origine France et la valorisation du produit, une vente à la pièce pourrait être une solution intéressante. Alexandre Picault souligne également un axe de travail possible sur des calibres inférieurs à 300 g, répondant mieux à la demande de nouveaux consommateurs.

### Biodiversité agricole : the place to be

Côté production, l'aubergine semble la culture légumière qui accueille la plus forte biodiversité agricole. Elle nécessite un savoir-faire soigneux et expérimenté en matière de PBI (protection biologique intégrée). Le consommateur n'imaginerait pas toutes les chaînes alimentaires, et donc tout le vivant ayant œuvré autour de la plante avant l'exposition sur l'étal. Pour les insectes, c'est « the place to be ». De nombreux insectes apprécient le pollen et le duvet protecteur du feuillage de l'aubergine. La seule solution viable est d'engager des pourparlers actifs et équilibrés avec le vivant en présence en faisant appel aux insectes utiles pour

amélioration dans la prophylaxie de base. Les rendements oscillent entre 32 et 38 kg/m<sup>2</sup> en premier choix. » Yann Jacques, lui, cultive 3,7 ha d'aubergines dans le Loiret, en invitant une protection biologique laissant la part belle aux punaises auxiliaires polyvalentes Macrolophus et Orius. Il recrute de petits acariens mangeurs de tarsonèmes, de thrips et d'aleurodes. Il pare les quelques attaques de pucerons récalcitrants avec des microguêpes parasitoïdes ou des mouches syrphes. La culture est particulièrement propice à l'installation de cette faune utile, qui nécessite une surveillance attentive de la part de son personnel. « L'aubergine est une culture riche au niveau PBI. Elle peut faire peur, mais il faut la tourner à son avantage. J'utilise la culture par exemple comme piège vis-à-vis du thrips ravageur, qu'elle supporte très bien. Elle devient une aide pour protéger les concombres voisins plus sensibles. »

En AB, chez Florent Bonfils de l'OP Racines Carrées (44), les 6 000 m<sup>2</sup> d'aubergine bénéficient également de la PBI. Les insectes utiles y sont secondés par une flore ultra diversifiée qui a peu à peu montré sa valeur en protection des cultures. « Suite à des essais de bandes fleuries menés par le CDDM (Comité départemental de développement maraîcher), toutes les zones non cultivées dans l'abri sont semencées d'achillée, de soucis, d'alyse, d'aneth, de sarrasin et autres plantes dites compagnes. Elles fournissent nectar, pollen et proies aux auxiliaires qui vont ainsi augmenter leur mobilité ou leur fécondité. Et donc leur pouvoir de régulation des nuisibles. » L'itinéraire technique de l'aubergine inclue donc dorénavant une flore bénéfique. « Il faut végétaliser un maximum de surface et favoriser une diversité et une floraison le plus longtemps possible. L'arrivée en masse de coccinelles, de syrphes et d'aphidolètes permet de canaliser les pucerons naturellement. Le rendement oscille actuellement entre 9 et 12 kg/m<sup>2</sup>, avec un objectif à 15. »

### Un vent de diversification bigarrée

Si la biodiversité animale et végétale se révèle moteur d'innovations techniques et ressource pour une protection efficace de la plante, la diversité variétale peut probablement également être un volet à travailler. Un axe de développement et de renouvellement pour l'aubergine pourrait être de développer une offre

plus diversifiée au niveau variétal. Le potentiel de cette culture est important à ce niveau. Il existe 2 918 variétés au catalogue européen : le champ des possibles est vaste. L'aubergine la plus courante est l'aubergine italienne, reconnaissable à sa couleur violet foncé, presque noire, bien brillante. Un vent de diversification sur la solanacée, lassée de sa monochromie, pourrait finir par attiser l'attrait des consommateurs et, qui sait, offrir d'autres méthodes de protection par la résistance ou une sensibilité moindre à certains bioagresseurs. Les couleurs de l'aubergine varient du presque noir au violet profond en passant par le mauve, le vert, l'orange même ou le blanc le plus laitieux. Les variétés zébrées sont d'ailleurs de plus en plus visibles sur les étals, mais restent encore méconnues des consommateurs. Aux classiques formes rondes ou allongées, de nouvelles options pointent à l'horizon avec les typologies dites asiatiques qui miment un peu le concombre en s'étirant sur les grandes longueurs. Pour Yann Le Cunff, responsable de projet de l'AOP Tomates et

Concombres de France, qui intègre l'aubergine depuis 2019, la diversification est un sujet en cours d'étude chez les adhérents, mais reste une niche. Chez Kulture, même si l'essentiel de la demande s'ancre sur les variétés classiques, la proposition en Graffiti (violette striée de blanc) et en blanche a su trouver son public l'an passé. La superficie en Graffiti est doublée en 2025.

Cependant, il existe 2 918 variétés d'aubergines au catalogue européen. Le champ des possibles est vaste et de nouvelles options originales pointent à l'horizon avec des typologies qui miment un peu le concombre en s'étirant sur les grandes longueurs. Voltz Maraichage axe ainsi sa nouvelle gamme d'aubergines asiatiques F1 (Malakita vert pomme, Gioleta violette, Opalita blanche) sur une modernité du rapport à l'aubergine, avec un produit attractif sur l'étal, coloré, facile à cuisiner, à la saveur plus douce. Après des essais pendant trois ans sur les différents terroirs, les premiers retours se montrent positifs, avec une attractivité cliente répondante. Le produit convient en circuits courts,



Les aubergines asiatiques sont très riches en fibres.

la conservation est donnée pour une semaine en moyenne sur les 3 variétés. Maët Le Lan, responsable de la station de la Chambre d'agriculture de Bretagne, relève des résultats globaux positifs, malgré la saison pluvieuse, tout particulièrement sur le goût, pour Malakita et Gioleta testées en 2024. Diversifiée, diversifiante, en recherche continue d'évolutions chez les professionnels, entre tradition et modernité, l'aubergine mérite assurément une très belle place dans nos assiettes.

\* Baromètre de la consommation d'aubergine du CTIFL - 2024

5 300 escomptés. Sur les 30 ha du Sud-ouest, intégralement en abris froids, le démarrage au printemps a pris beaucoup de retard et la saison a terminé un mois plus tôt. Pour son directeur, Mickaël Bazile, les prix sont restés corrects, mais insuffisants à pallier les pertes et le développement explosif des charges fixes : « Pour une grande partie des producteurs, l'atelier aubergine est déficitaire sur 2024. Certains abris ne sont plus assez performants pour la culture et une réorientation d'une partie du parc vers la framboise est clairement envi-

« Une vente à la pièce pourrait être une solution intéressante. »

sagée. Nous sommes à une croisée des chemins pour cette culture, les niveaux d'investissement étant de l'ordre de 6 Me pour 4 ha minimum. »

Chez Kulture, en Centre-Val de Loire, 2 000 tonnes ont été récoltées l'an passé par trois producteurs pratiquant la culture hors sol, sous serres chauffées. 2 500 tonnes sont espérées pour cette saison 2025 et une construction de serre est en cours pour 2026, avec l'objectif de dépasser les 3 000 t, en poursuivant la diversification de nouvelles variétés. Le manque de lumière a limité le rendement de 10 %, mais les résultats présentent « une bonne dynamique », malgré tout, pour Alexandre Picault, directeur général. Le prix de vente producteur a augmenté de 10 % et la demande est restée forte. Le fait que ce légume estival ne se consomme que cuit le rend moins météosensible que d'autres :

contrebalancer les pressions. C'est la base absolue pour Jacky Chéron, producteur de Kulture, qui diversifie ses productions de concombres et de poivrons par des aubergines sur 1,3 ha. Il y a trente-deux ans, son choix s'est porté sur ce légume un peu par défi : « Le savoir-faire acquis sur ce produit noble, à la fois superbe esthétiquement parlant et très fragile, reste difficile à copier. L'aubergine est une espèce rancunière, sa lente fructification ne fait pas de cadeau et exprime clairement son mécontentement face à toute insatisfaction. » Le réchauffement climatique porte ainsi à conséquence, les coups de canicule sont particulièrement nocifs, provoquant au mieux un ralentissement, au pire avortement. Les outils de production et la conduite doivent s'adapter. « La serre semi-fermée par exemple, munie de filets anti-insectes depuis 2018 permet une nette

Chez Florent Bonfils, de Racines Carrées, les insectes utiles sont secondés par une flore ultra diversifiée.

## Vous voulez tout savoir ? SORTEZ VOS CAHIERS !

### Les Cahiers produits

Qui produit, où, quand, comment, combien... ?

Recensement des producteurs et metteurs en marché pour un fruit ou un légume



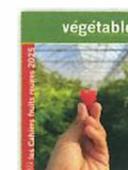
Juin 2024



Novembre 2024



Octobre 2024



Mars 2025

### Les Cahiers de la Distribution

Qui vend, où, quand, comment, quels formats, quelles organisations, combien... ?

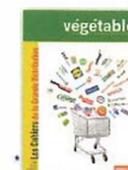
Commerce de gros, réseaux de grossistes, grande distribution



Juillet/août 2021



Juillet/août 2022



Décembre 2023



Janvier 2025

Des outils indispensables régulièrement mis à jour pour mieux connaître, acheter et vendre. À commander\* sur

vegetable.fr

\* Les suppléments ne peuvent être vendus sans le magazine associé.