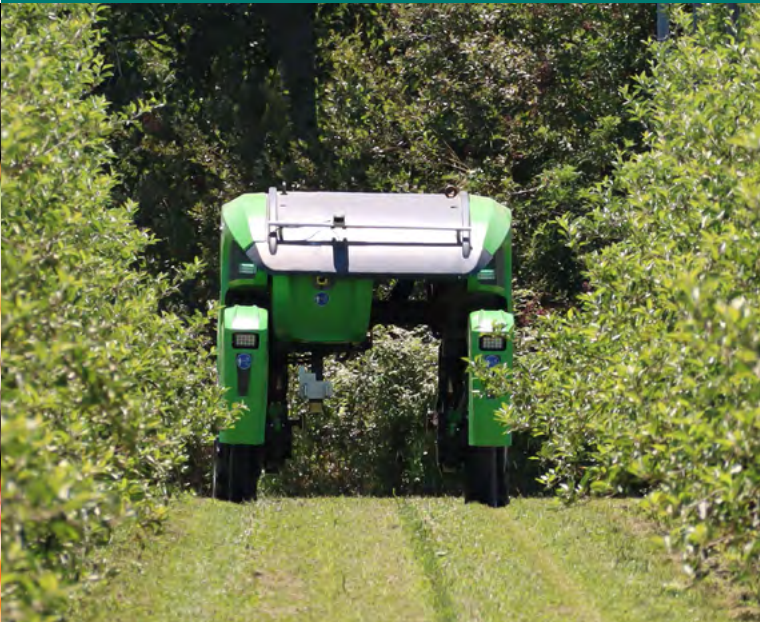




RAPPORT D'IMPACT 2025

RECHERCHE EXPÉRIMENTALE, TRANSFERT ET FORMATION EN FRUITS ET LÉGUMES



Transformer la connaissance en solutions pour la filière fruits et légumes

Face aux transformations rapides de l'agriculture et de l'alimentation, la filière fruits et légumes doit relever des défis majeurs : l'adaptation au changement climatique, l'évolution des systèmes de production, les attentes sociétales renforcées, l'évolution des modes de consommation et la compétitivité dans un contexte économique exigeant. Dans cet environnement en mutation, l'innovation constitue plus que jamais un levier essentiel pour accompagner les professionnels et préparer l'avenir.

Au cœur de cette dynamique, le CTIFL agit comme un catalyseur entre la recherche scientifique, l'expérimentation technique et les besoins concrets de la filière. Les projets menés par l'institut visent à faire émerger des solutions opérationnelles pour les producteurs, les entreprises et l'ensemble des acteurs du secteur. Qu'il s'agisse de protection des cultures, d'amélioration variétale, d'évolution des pratiques agronomiques, de qualité des produits ou d'analyse des marchés, l'objectif reste le même : transformer la connaissance en progrès utile pour la filière.

Cette ambition repose sur une mobilisation collective. Les équipes du CTIFL travaillent en étroite collaboration avec les instituts de recherche, les organisations professionnelles, les entreprises et les partenaires publics afin de favoriser l'émergence et la diffusion d'innovations adaptées aux réalités du terrain. Cette coopération est essentielle pour accélérer le passage de l'expérimentation à l'application concrète.

Le présent rapport d'impact illustre cette dynamique. À travers les projets présentés, les chemins d'impact et les actions menées tout au long de l'année, il met en lumière la manière dont les travaux du CTIFL contribuent à accompagner les transitions techniques, économiques et environnementales de la filière fruits et légumes.

Plus que jamais, l'innovation collective constitue un facteur clé pour construire une filière résiliente, compétitive et durable. Le CTIFL continuera d'y prendre toute sa part, aux côtés de l'ensemble de ses partenaires.

Imaginez demain

01

PAGE 08

En identifiant
les solutions

02

PAGE 18

En traçant
les chemins de l'impact

03

PAGE 26

En agissant
au quotidien au service
de la filière



323

SALARIÉS

11

SITES EN RÉGION,
POUR UNE COUVERTURE
DU TERRITOIRE

1704

STAGIAIRES FORMÉS

30 M€

DE BUDGET

40

FILIÈRES PRODUITS

110

ESPÈCES SUIVIES

7

AXES THÉMATIQUES

265

PROJETS DE RECHERCHE,
D'EXPÉRIMENTATION
ET DE VALORISATION

5

PLATEFORMES
DE RECHERCHE
UNIQUES

4 000

VISITEURS
PROFESSIONNELS
SUR LES CENTRES

190 ha

INFRASTRUCTURES
ET EXPLOITATION

2,8 M

DE PLANTS FRUITIERS
CERTIFIÉS PAR AN

174 000

VISITEURS UNIQUES
PAR AN SUR LE SITE
WWW.CTIFL.FR

15 900

ABONNÉS LINKEDIN

Qualiopi
processus certifié

■ ■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Par AFNOR Certification

Le CTIFL est certifié Qualiopi pour ses
actions de formations inter et intra,
son professionnalisme est également
reconnu par les financeurs
de la formation professionnelle.



Cliquez-moi
pour en savoir
plus

Accompagner la filière fruits et légumes dans ses grandes transitions

La filière fruits et légumes doit aujourd'hui conjuguer performance économique, adaptation au changement climatique et réponse aux attentes sociétales. Dans ce contexte, le CTIFL joue un rôle structurant en apportant aux professionnels des connaissances, des expérimentations et des solutions concrètes. Par son action collective et les partenariats qu'il entretient avec les acteurs de la recherche, les organisations professionnelles, les stations régionales et les pouvoirs publics, le CTIFL contribue à renforcer la capacité d'innovation et d'adaptation de la filière française. Cette mobilisation commune est essentielle pour préparer l'avenir et soutenir une production compétitive, durable et créatrice de valeur.

Jean-Hugues Belland
Président du CTIFL



Garantir l'exigence scientifique au service de l'innovation

La solidité scientifique constitue le socle des travaux conduits par le CTIFL. Le Conseil scientifique veille à la qualité, à la cohérence et à l'ambition des programmes menés par le CTIFL, afin de garantir la pertinence des connaissances produites pour la filière fruits et légumes. En favorisant le dialogue entre recherche académique et recherche appliquée, il contribue à identifier les questions scientifiques majeures et à orienter les travaux vers les enjeux émergents : transition agroécologique, protection des cultures, qualité des produits, changement climatique, ou encore évolution des systèmes de production et de consommation. Cette exigence est essentielle pour éclairer les choix techniques et accompagner durablement les transformations de la filière.

François Laurens
Président du Conseil scientifique du CTIFL



Transformer l'expertise en solutions pour les professionnels

L'année écoulée a été marquée par une mobilisation forte du CTIFL pour accompagner les grandes priorités nationales en matière d'agriculture et d'alimentation. Le CTIFL est pleinement engagé dans la mise en œuvre du Plan de souveraineté fruits et légumes, qui vise à renforcer la compétitivité, la résilience et la durabilité de la filière française. Les équipes du CTIFL contribuent aussi très activement au déploiement du programme PARSADA, destiné à accélérer l'identification et le développement de solutions face aux impasses phytosanitaires. Ces dispositifs traduisent une ambition collective : renforcer la capacité d'innovation de la filière et sécuriser les systèmes de production dans un contexte de transitions techniques et réglementaires majeures. Cette dynamique s'inscrit dans une volonté plus large de structurer et de valoriser l'action du CTIFL, afin d'accroître l'impact de ses travaux et de consolider sa place d'acteur de référence au service de la filière fruits et légumes.

Alexis Degouy
Directeur Général du CTIFL



Accélérer l'innovation et amplifier son impact

Au cœur de l'action du CTIFL se trouve la capacité à transformer la connaissance en solutions opérationnelles pour les professionnels de la filière fruits et légumes. Cela suppose de renforcer les passerelles entre recherche, expérimentation et diffusion des résultats, mais aussi de structurer les programmes et de développer les partenariats scientifiques et techniques. Les équipes du CTIFL œuvrent ainsi à faire émerger, tester et déployer des innovations utiles, capables d'accompagner les défis agricoles et alimentaires auxquels la filière est confrontée. L'enjeu est clair : faire en sorte que chaque projet contribue concrètement à créer de la valeur et à préparer l'avenir de la filière.

Delphine Tailliez
Directrice Générale Déléguée du CTIFL



Une gouvernance collective et représentative de la filière

La gouvernance du CTIFL repose sur une organisation équilibrée et participative, garantissant la représentation de l'ensemble des organisations professionnelles de la filière fruits et légumes, du producteur au détaillant. Elle permet d'orienter les travaux de l'institut en cohérence avec les besoins du terrain, les enjeux d'innovation, l'évaluation de leurs impacts et les attentes des pouvoirs publics.



Le Conseil d'administration

Piloter la stratégie du CTIFL

Présidé par **Jean-Hugues Belland**, le Conseil d'administration **définit les orientations stratégiques du CTIFL et veille à leur mise en œuvre**. Il réunit des représentants professionnels (avec une parité amont-aval), des représentants de l'enseignement supérieur agricole, des personnalités qualifiées, des représentants du personnel technique et des experts permanents, assurant une gouvernance pluraliste et éclairée.



Le bureau

Une instance au cœur des décisions

Émanation du Conseil d'administration, le Bureau se compose de **11 administrateurs**. Il intègre également un **commissaire du Gouvernement** et un **contrôleur général économique et financier**, garants de la transparence et de la rigueur de la gouvernance.



Les commissions

Animer et orienter les programmes collectifs

Trois commissions structurent l'activité du CTIFL :

- Commission des programmes Fruits
- Commission des programmes Légumes
- Commission Transfert

Elles jouent un rôle central dans la co-construction, le pilotage et l'évaluation des programmes, en lien direct avec les attentes des professionnels.



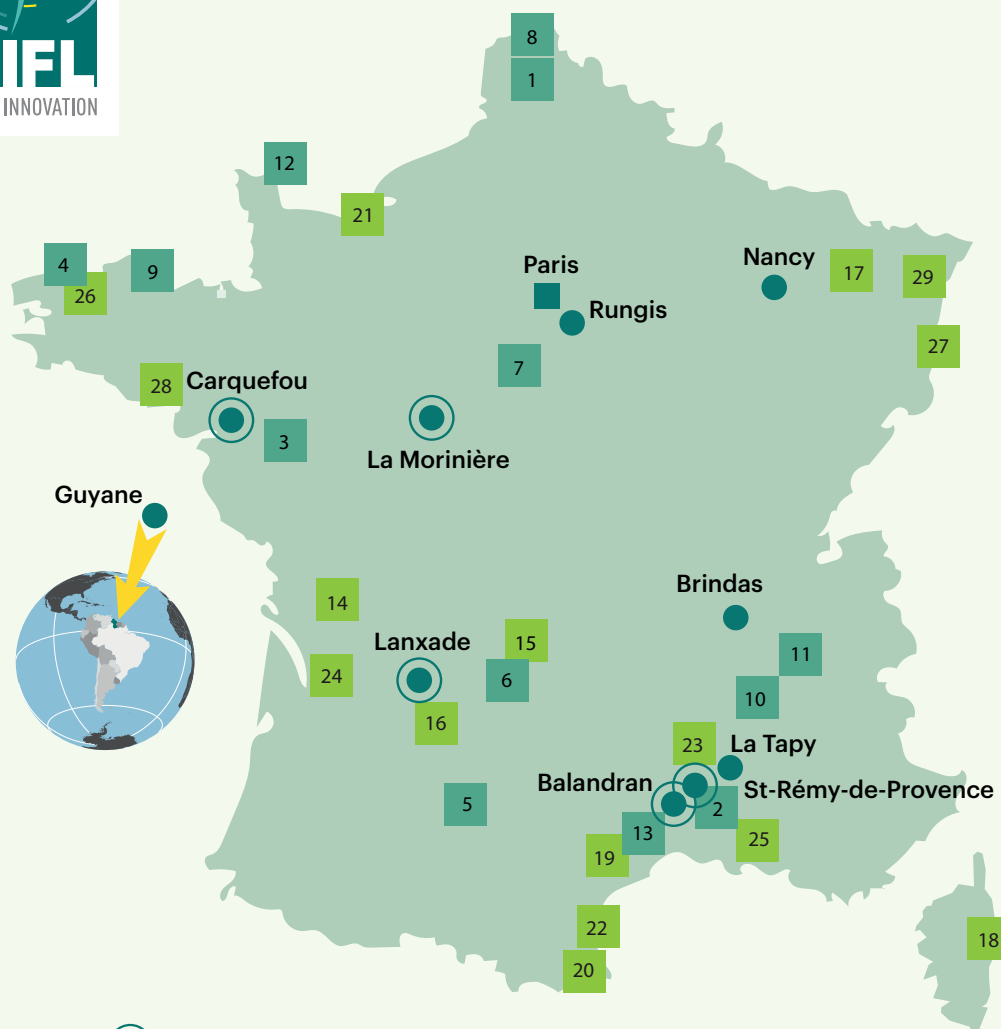
Le Conseil scientifique

Garantir l'excellence et la rigueur scientifique au cœur des décisions

Le Conseil scientifique renforce l'excellence et la crédibilité des travaux du CTIFL. Composé d'une vingtaine d'experts scientifiques extérieurs, issus d'organismes de recherche et d'universités françaises et internationales, il accompagne la stratégie de recherche appliquée de l'institut, évalue la qualité du programme scientifique et apporte un éclairage sur les avancées scientifiques aux niveaux national, européen et international.



Le CTIFL, une structure nationale au cœur des territoires



Le CTIFL : 5 centres 5 antennes 1 siège social

13 Stations régionales partenaires

16 Stations régionales associées

- 1 APEF
- 2 APREL
- 3 ARELPAL
- 4 CATE
- 5 CEFEL
- 6 CREYSSE
- 7 CVETMO
- 8 PÔLE LÉGUMES Région Nord
- 9 TERRE D'ESSAIS
- 10 SEFRA
- 11 SENURA
- 12 SILEBAN
- 13 SUDEXPE

- 14 ACPEL
- 15 ADIDA
- 16 ANPN
- 17 AREFE
- 18 AREFLEC
- 19 CDA 21
- 20 CENTREX
- 21 Chambre d'Agriculture du Calvados
- 22 CIVAM BIO
- 23 GRAB
- 24 INVENIO
- 25 LA PUGÈRE
- 26 AWEN BIO
- 27 PLANÈTE LÉGUMES
- 28 SEHBS
- 29 VEREXAL

01

Imaginer demain en identifiant les solutions

Face aux défis climatiques, économiques et sociétaux, les professionnels de la filière fruits et légumes sont amenés à adapter leurs pratiques et à repenser leurs modèles de production et de commercialisation. Les 8 projets à impact présentés dans cette partie illustrent comment le CTIFL met en œuvre la recherche, l'expérimentation et la formation pour accompagner la filière afin de : renforcer sa compétitivité, s'inscrire dans la durabilité, soutenir la consommation et accélérer l'innovation.

ENJEUX

DURABILITÉ • INNOVATION

IMPACT
SOCIALIMPACT
ÉCONOMIQUEIMPACT
ENVIRONNEMENT

Arboriculture : la technique prometteuse de la pulvérisation fixe sur frondaison

Co-financement : DGER - CASDAR - PPDAR 2022-2027



Cliquez-moi
pour en savoir
plus

Contexte

La principale technique utilisée pour l'application de produits phytosanitaires en arboriculture est la pulvérisation à jet porté multidirectionnelle. Bien qu'étant la référence, elle présente des inconvénients : dérive, compactage du sol, et bruit. Une réglementation de plus en plus précise encadre désormais l'usage des produits, rendant son application contraignante. L'objectif du projet PulVéFix est de concevoir un prototype de pulvérisation fixe sur frondaison en vergers en remplacement des pulvérisateurs actuels, réduisant les risques pour l'environnement, l'applicateur et les riverains, tout en maintenant un haut niveau de protection des cultures. Le projet évalue aussi les performances et les potentialités de transfert de ce nouveau système, testé sur plusieurs vergers de 0,8 à 1 hectare sur différentes variétés de pommiers sensibles aux bioagresseurs.

Résultats

Après 10 ans d'expérimentation, cette technique a montré une réduction de la dérive de plus de 91 % dès les 5 premiers mètres du dernier rang, et nulle à 10 mètres. La protection s'avère aussi efficace qu'avec un pulvérisateur classique pour les carpocapses-tordeuses (97 % efficacité/référence pulvérisateur) et satisfaisante sur la tavelure (71 % sur pousses, 86 % sur fruits). Une efficacité moindre est observée sur les pucerons cendrés (57 % vs 90 % pour un pulvérisateur classique) et l'oïdium (25 % vs 75 %). Les résidus observés sur fruits sont conformes à la réglementation. Les contraintes bruit et compactage du sol disparaissent. La technique demeure expérimentale et engendre un surcoût d'investissement ; son déploiement à plus grande échelle et le passage en production de série devraient permettre de réduire les coûts. PulVéFix est à l'étude pour la filière cerise dans le cadre de la lutte contre *Drosophila suzukii*.

Impacts

Sous réserve d'autorisation, PulVéFix pourrait constituer une réponse en matière de protection des cours d'eau, des riverains et des personnes sensibles. Elle permettrait notamment aux professionnels de maintenir davantage de rangs dans les vergers tout en respectant la réglementation relative aux zones de non-traitement, grâce à une réduction de 95 % de la dérive. De plus, l'automatisation du système et sa rapidité d'application (remplissage + pulvérisation en 5 minutes) permettraient de positionner au bon moment et plus facilement des traitements, tels que des produits de biocontrôle, pour assurer l'expression la plus complète de leur potentiel d'efficacité. La technique demande quelques adaptations dans les vergers, en particulier l'écimage des arbres, mais peut être mise en œuvre sur des vergers existants. PulVéFix est une technique d'avenir pour optimiser durablement la protection des vergers et concilier cet objectif avec la protection des personnes et la sécurisation des risques environnementaux même si des évaluations complémentaires restent nécessaires, notamment en matière de sélectivité et de persistance selon les produits.

ENJEUX

DURABILITÉ • COMPÉTITIVITÉ



Régler efficacement les populations de pucerons avec les plantes de service

Partenaires : INRAE, CIRAD, GRAB, APREL, Terre d'essais, CATÉ, Chambre régionale d'Agriculture des Pays de la Loire, CNRS, ISA
Co-financement : DGER - CASDAR - PPDAR 2022-2027

👁 Contexte

Les pucerons causent des dommages considérables aux cultures légumières. Le retrait progressif des produits phytosanitaires (notamment ceux à base de néonicotinoïdes) rend la lutte contre les ravageurs plus contraignante. La mise en œuvre de stratégies de lutte biologique par augmentation (lâchers d'auxiliaires) peut constituer une alternative intéressante. Toutefois, l'efficacité de ces stratégies n'est pas toujours garantie, et la nécessité de renouveler régulièrement les lâchers d'auxiliaires peut limiter la rentabilité de la culture. C'est pourquoi des stratégies de lutte biologique par conservation (LBC) sont en développement : elles reposent sur la mobilisation, à l'aide de plantes de service (plantes nectarifères, pollinifères et banques), des auxiliaires présents naturellement dans l'environnement.

📊 Résultats

De 2017 à 2022, les expérimentations ont permis d'élaborer une stratégie LBC opérationnelle pour les cultures légumières sous abri dans le cadre de deux projets de recherche. Dans le projet Efficace, l'efficacité de cette stratégie a été évaluée en cultures d'aubergine et de courgette. Sous réserve d'un respect des synchronismes biologiques, la mise en place d'un dispositif combinant ortie, pissenlit, laiteron, tanaïs, alyse saxatile, et achillée millefeuille permet de réduire de 80 à 90 % le niveau d'infestation des plantes par les pucerons par rapport à un témoin non traité. La mise en œuvre d'une stratégie LBC permet par ailleurs de fertiliser la culture à des niveaux suffisants pour atteindre les objectifs de rendement, sans prendre le risque de favoriser la pullulation des populations de pucerons.

🔗 Impacts

La mise en œuvre de stratégies de LBC constitue un changement avec les pratiques habituelles : des interventions ponctuelles et maîtrisées laissent place à des processus naturels autonomes, discrets et continus. Cette transformation, qui introduit davantage d'incertitude et un moindre sentiment de contrôle, peut modifier les processus de décision à l'échelle de l'exploitation. Elle implique parallèlement une reconfiguration du système de production afin d'intégrer les plantes de service et de favoriser les auxiliaires. Néanmoins, les transformations occasionnées peuvent permettre d'améliorer la résilience des systèmes de culture et limiter le recours aux produits phytosanitaires et aux fertilisants.

Mieux contrôler l'acariose bronzée de la tomate avec un nouvel auxiliaire

Partenaires : L'Institut Agro Montpellier, INRAE
Co-financement : ANR, Ecophyto Maturation



Cliquez-moi
pour en savoir
plus

Contexte

La tomate cultivée sous serre est exposée à de nombreux ravageurs, dont *Aculops lycopersici*, responsable de l'acariose bronzée. Ce ravageur peut, en cas de fortes infestations, entraîner la mort de la plante et des pertes économiques significatives. La multiplication des périodes chaudes et sèches renforce le problème. Les moyens de lutte restent limités et partiellement efficaces. Les agents de lutte biologique disponibles sur le marché montrent une efficacité réduite, notamment en raison des trichomes (petits "poils") sur les tiges et les feuilles de tomate, qui entravent leur déplacement. Trouver un prédateur à *Aculops lycopersici* et proposer un moyen de lutte biologique devenait crucial pour les producteurs afin de limiter les pertes de productivité, et d'avoir la capacité de maintenir la protection biologique intégrée et de répondre aux différentes démarches comme l'Agriculture Biologique, HVE et des cahiers des charges (exemples : zéro pesticide, zéro résidu...).

Résultats

Une espèce d'acarien prédateur indigène se développant sur la menthe suave et la sauge de Jérusalem (*Typhlodromus recki*) a été identifiée par l'Institut Agro Montpellier comme un candidat potentiel pour lutter contre *Aculops lycopersici*. Le CTIFL a procédé à des essais sous serre pendant 4 ans afin d'étudier les modalités d'utilisation du prédateur et des plantes réservoirs, ainsi que leur introduction sur les parcelles. Les auxiliaires ont été apportés en déposant des branches de plantes réservoirs sur les pieds de tomates directement au-dessus des points d'infestations. *Typhlodromus recki* s'est avéré capable de contrôler *Aculops lycopersici* avec un taux de réussite de près de 80 % et ce même avec des quantités faibles d'individus (de 15 à 60 individus par pied de tomate, contre 250 pour les prédateurs commercialisés).

Impacts

L'adoption de *Typhlodromus recki* comme agent de lutte biologique apporterait une solution de biocontrôle face à un usage phytosanitaire identifié comme prioritaire. Il faudrait, en plus de l'ajout d'une plante dans les cultures (à gérer en plus et à anticiper), consacrer un temps d'observation additionnel avec un auxiliaire non visible à l'œil nu, ne pas réaliser des lâchers massifs mais déposer les auxiliaires via les branches de menthe ou de sauge. Ces freins pourraient être levés en accompagnant les producteurs par des conseillers agricoles et par de la formation. Une piste à laquelle ces derniers se sont déclarés favorables à 60 % à l'occasion d'une analyse d'acceptabilité réalisée en complément. À terme, le transfert vers une biofabrique qui pourrait produire en masse *Typhlodromus recki* permettrait d'accélérer son adoption.



ENJEUX

DURABILITÉ



Évaluer la sensibilité variétale pour contrôler le risque ECA sur prunier et abricotier



Partenaires : CEFEL, Sica Centrex, Gradilis Recherche, SCEA CROS VIGUIER
Co-financement : Région Occitanie-2025, Agence de l'Eau

Contexte

Les pruniers, et notamment l'espèce *Prunus salicina* ou prunier américano-asiatique, comme les abricotiers (*Prunus armeniaca*) sont particulièrement sensibles au phytoplasme *Candidatus phytoplasma prunorum* responsable de la maladie de l'ECA (Enroulement chlorotique de l'abricotier). Cette dernière cause des dépérissements pouvant aller jusqu'à la mort de l'arbre, et entraîner des pertes importantes en production. La maladie étant endémique, plusieurs stratégies sont nécessaires pour s'en protéger. En l'absence de résistance recensée, l'une des stratégies consiste à identifier des variétés plus tolérantes à la maladie pour limiter les pertes. Sollicité par les professionnels de l'arboriculture fruitière, le CTIFL a mené des travaux depuis 2019 pour caractériser les niveaux de sensibilité ou de tolérance de variétés de prunes et d'abricots vis-à-vis de l'ECA afin de développer un protocole de phénotypage reproductible.

Résultats

Le CTIFL a étudié 10 variétés d'abricotiers et 10 de pruniers pendant 4 cycles de végétation sous serre en s'appuyant sur des observations, mesures et analyses. Ces travaux ont permis d'attribuer des indices de 1 à 10 à chaque variété et d'établir un classement final allant des espèces les moins sensibles aux plus sensibles. En abricotier, les variétés les plus sensibles sont Colorado cov, Goldrich et Hargrand ; en prunier Soryana, Primetime cov et Florence. Les plus tolérantes sont Harogem, Vertige cov et Bergeval – Aviclo® en abricotier et Reine Claude, Président et Ente en prunier. Ces travaux confirment également la grande sensibilité des pruniers américano-japonais qui sont actuellement fortement représentés dans les vergers français.

Impacts

Ces résultats permettent de valider le protocole élaboré et de déterminer le niveau de sensibilité d'une variété à l'ECA en 3 ans d'expérimentation. Les producteurs disposent désormais d'un outil pour limiter le déploiement des variétés les plus sensibles, contribuant ainsi à améliorer l'état sanitaire des vergers. Pour les obtenteurs et éditeurs de variétés, ce protocole doit permettre d'orienter les programmes de sélection, en privilégiant les variétés les moins sensibles à l'ECA. Ces stratégies permettront de pérenniser les filières concernées face à une maladie dont les effets sont amplifiés par les facteurs climatiques, comme la sécheresse.

Myrtilles de demain : des variétés adaptées aux attentes des consommateurs



Co-financement : Région Pays de la Loire 2023, DGER, CASDAR, PPDAR-2022-2027, PNDAR

Contexte

Depuis 10 ans, le marché des petits fruits rouges se distingue par une progression quasi ininterrompue : l'achat de myrtilles a ainsi progressé de 28 % en volume. Cette dynamique repose largement sur les importations (le volume des importations françaises en petits fruits rouges a été multiplié par 4 depuis 2013), tandis que l'offre nationale progresse peu. Pour orienter la production et améliorer l'auto-approvisionnement, les professionnels de la filière ont sollicité le CTIFL pour évaluer différentes variétés de myrtilles, analyser leurs qualités sensorielles et les préférences des consommateurs. L'objectif est d'identifier des variétés adaptées au contexte pédoclimatique français, capables d'étaler la production dans le temps, de mieux résister aux aléas climatiques et de répondre aux attentes des consommateurs.

Résultats

Dans le cadre de cette évaluation variétale, 35 variétés de myrtilles sont étudiées. Certaines, comme Blue Ribblon et Valoir® 'ZF08070' se distinguent par leur productivité et l'absence de sensibilité observée aux bioagresseurs. Les analyses de la qualité sensorielle de l'offre mettent en évidence une grande variabilité de qualité gustative dont 4 typologies de myrtilles plus ou moins qualitatives se dégagent (juteuses, sucrées versus pâteuses ou acides). Les déterminants des préférences consommateurs sont des myrtilles sucrées, juteuses et aromatiques. Deux profils de consommateurs se distinguent : les connaisseurs, sensibles aux arômes, à la jutosité et au croquant, et les consommateurs occasionnels, davantage attirés par un goût sucré et peu acide.

Impacts

Ces caractérisations agronomiques et organoleptiques apportent aux professionnels de la filière des repères concrets pour orienter leurs choix variétaux en fonction de leurs objectifs de production, de développement et de commercialisation. La diversité variétale pourrait permettre d'étaler la récolte des fruits et d'allonger la présence des myrtilles sur les étals, et ainsi de renforcer la compétitivité de l'offre française, gagner des parts de marché et améliorer le taux d'auto-approvisionnement. Ces travaux sont complémentaires d'études portant plus spécifiquement sur le maintien de la qualité et la mise en avant au rayon fournissant des indications utiles pour optimiser la présentation et le conditionnement, en valorisant les atouts de l'offre en adéquation avec les attentes des consommateurs.



ENJEUX

COMPÉTITIVITÉ • DURABILITÉ



Améliorer la rentabilité et la viabilité des exploitations maraîchères sur petites surfaces



Partenaires : Chambre d'Agriculture du Rhône **Co-financement :** La région Auvergne-Rhône-Alpes-2022

Contexte

Ces dernières années, le maraîchage sur petites surfaces a attiré de nombreux nouveaux producteurs. Depuis 2013, près de 58 % des porteurs de projets en maraîchage ne sont pas issus du milieu agricole (1). Parallèlement, près de 30 % des exploitations engagées dans un modèle de maraîchage diversifié cessent leur activité au cours des 6 premières années, révélant une fragilité structurelle de ces systèmes. Face au manque de références technico-économiques dans le cadre de systèmes de légumes diversifiés, les conseillers régionaux de chambres d'agriculture de la région Auvergne-Rhône-Alpes ont sollicité le CTIFL pour mener des travaux afin de disposer d'indicateurs et de leviers précis. L'objectif ici est double : sécuriser les parcours d'installation et renforcer la viabilité économique des exploitations maraîchères sur petites surfaces grâce à des données solides et transférables.

(1) Source projet MIPS-AURA

Résultats

En miniaturisant deux systèmes de production (une petite surface de 7 000 m² et une surface classique de 3,4 ha) et en cultivant 50 légumes sur 50 semaines pendant 6 ans, le CTIFL a pu calculer et déterminer précisément le temps de travail moyen pour chaque légume, selon chaque opération. Sur petite surface, un hectare cultivé requiert en moyenne 4 000 heures de travail par an, soit 19 minutes par mètre carré. La valorisation horaire de l'exploitant a également été estimée entre 2 et 8 euros. Ces données confirment ainsi les tendances observées dans plusieurs enquêtes antérieures, tout en les objectivant expérimentalement : le temps de travail est plus élevé que les estimations habituelles des porteurs de projet, et les revenus estimés sont inférieurs à ceux généralement prévus.

Impacts

Grâce à ces données, les porteurs de projets peuvent s'engager avec une vision claire des investissements à prévoir, de la charge de travail et des revenus à attendre. Contrairement aux représentations fréquentes des porteurs de projets, ces travaux montrent également que le recrutement d'un salarié à plein temps constitue un facteur déterminant de réussite du projet, tout comme le recours à des fournisseurs de plants afin de mieux structurer et rythmer leur travail pour limiter les risques. Un autre facteur identifié est la part de la surface sous abri : augmenter la surface sous abri (jusqu'à 20 %) permet de réduire la vulnérabilité aux aléas climatiques. Enfin, un renforcement de l'aide mécanique, adapté aux petites surfaces, pour réduire la pénibilité lors des opérations manuelles a également été recensé.



ENJEUX

OFFRE PRODUIT • COMPÉTITIVITÉ



Consommation des fruits et légumes frais : facteurs d'évolution et leviers de dynamisation



Partenaire : Worldpanel by Numerator Co-financement : FranceAgriMer

Contexte

Sur les dernières années et malgré une image positive des vertus de leur consommation, le volume d'achat des fruits et légumes décroît. Une baisse de 8 % des quantités achetées a notamment été enregistrée entre 2019 et 2024. Le panier des Français évolue également, avec un recul des fruits à pépins et à noyau et une progression des produits exotiques. De ce fait, les professionnels de la filière ont demandé au CTIFL de mener des travaux afin de comprendre les raisons de ces évolutions, au travers de l'étude des comportements d'achat et de consommation, et d'identifier des leviers d'action opérationnels pour inverser la tendance en intégrant une dimension prospective à 10 ans.

Résultats

Cette baisse de consommation s'explique par des facteurs structurels : le vieillissement de la population, le changement de la structure des ménages. L'évolution des modes de vie a reconfiguré le panier alimentaire des Français. La conjoncture, marquée par une crise sanitaire puis une période d'inflation, a poussé les consommateurs à des arbitrages financiers aux dépens du poste alimentaire, dont les fruits et légumes frais. Si cette trajectoire tendancielle se poursuit, la France pourrait perdre jusqu'à 700 000 tonnes d'ici 2035 par rapport à la période 2016-2017, soit une baisse de l'ordre de -15 % des volumes. Face à ce constat, 3 leviers d'action ont été identifiés : adapter l'offre aux nouvelles attentes des consommateurs, contribuer à l'éducation et à une meilleure connaissance des produits, et enfin travailler sur le plaisir de consommer des fruits et légumes frais.

Impacts

Face à ces enjeux, l'offre devra évoluer pour mieux répondre à la diversité des modèles de consommation et des structures familiales actuelles. Cela passe par un travail de réflexion autour notamment du calibrage et du conditionnement (vrac, offre portionnable) pour mieux répondre aux nouveaux modes de vie et aux attentes de praticité et de simplicité d'utilisation des consommateurs. Proposer des offres croisées en rayon pourrait aussi constituer une piste d'évolution, tout comme l'appropriation de nouveaux usages culinaires permettant de transformer les produits frais (via l'essor de nouveaux robots ménagers). Un groupe de travail dédié a été créé au sein de l'interprofession afin de travailler sur des mesures opérationnelles déployables en magasin et diffusables dans toute la filière.



ENJEUX

DURABILITÉ

IMPACT
ENVIRONNEMENTIMPACT
ÉCONOMIQUEIMPACT
SOCIÉTAL

La formation, un levier de transformation durable pour la filière fruits et légumes

Partenaires : Avignon Université



Cliquez-moi
pour en savoir
plus

Contexte

La formation, aussi bien des jeunes que des salariés, est considérée depuis longtemps comme un levier majeur de la transformation économique et écologique des entreprises. La filière fruits et légumes a d'ores et déjà entamé sa mutation vers des systèmes agricoles plus durables et plus compétitifs. Dans ce cadre, le diagnostic posé par le projet Fel Compet s'est révélé sans appel : la filière manque cruellement de cadres managers ayant une compréhension globale de ses enjeux scientifiques, techniques, économiques et stratégiques. Ce déficit s'explique par une absence de formation initiale spécifique, ce qui nuit *de facto* à l'attractivité de la filière. Pour répondre à ce besoin, le CTIFL et Avignon Université ont allié leurs compétences pour proposer un nouveau master en alternance : le Master Ingénierie des Filières Végétales (IFV) depuis 2018.

Résultats

Formés par des enseignants chercheurs d'AU, des intervenants du CTIFL et de l'INRAE pas moins de 90 élèves ont été diplômés en 8 ans, soit 12 alternants par an. Leur taux d'insertion est exceptionnel : 96 %, et ceci dans des entreprises très variées, du producteur au semencier, en passant par les coopératives, les cabinets de conseil, ou encore les grossistes. La polyvalence étant au cœur de la formation, les diplômés occupent aussi bien des postes de responsable de production, responsable d'expérimentation, spécialiste conservation, responsable QSE, responsable R&D, ou encore sélectionneur variétal. Leur connaissance du CTIFL du fait de son engagement dans la formation a permis de renforcer les ponts entre le centre et les professionnels pour susciter plus d'initiatives en matière de projets de transfert, de recherche ou de formation professionnelle.

Impacts

Depuis longtemps, les entreprises de la filière fruits et légumes sont confrontées à des problématiques d'attractivité et de recrutement. Avec le Master IFV, les professionnels recrutent plus facilement et bénéficient immédiatement de jeunes professionnels qui connaissent intimement leurs problématiques et les enjeux de transformation durable de la filière, ce qui leur permet également de contribuer à relever ce défi au quotidien. Intégrer des cadres managers immédiatement opérationnels et rompus à la culture de l'entreprise grâce à l'alternance est aussi un gage de compétitivité accrue pour ces mêmes entreprises. Enfin, de par leur travail et leur expérience, ces jeunes professionnels contribuent au rayonnement de la filière et à son attractivité.



02

Imaginer demain en traçant les chemins de l'impact

Produire des connaissances ne suffit pas : encore faut-il pouvoir évaluer les changements qu'elles génèrent dans les pratiques. Le CTIFL s'est doté d'une démarche structurée pour qualifier et rendre visibles les effets concrets de ses projets sur la filière.

La démarche d'impact de l'innovation aux changements évaluables

Face aux grandes transitions environnementales, économiques et sociétales qui traversent la filière Fruits et Légumes, le CTIFL a fait de l'évaluation de l'impact un axe structurant de son action. Au-delà de la production de connaissances et d'innovations, cette démarche vise à comprendre, qualifier et rendre visibles les changements générés par les projets conduits, dans la durée et au plus près des usages sur le terrain.

Pour le CTIFL, évaluer l'impact permet de rendre compte de l'utilité et de l'efficacité des travaux menés, d'éclairer les choix stratégiques et d'identifier des leviers d'amélioration pour les actions futures. Pour les acteurs de la filière, cette approche garantit que les projets contribuent effectivement aux enjeux prioritaires de compétitivité, de durabilité, d'adaptation des pratiques et de réponse aux attentes sociétales.

Cette démarche s'inscrit dans le cadre méthodologique IMPACTA développé par l'ACTA, réseau auquel appartient le CTIFL. Fondée sur les travaux de la recherche académique, cette méthode considère l'impact comme un ensemble d'effets à long terme (positifs ou négatifs, directs ou indirects) résultant de la contribution et des interactions entre les acteurs engagés dans les projets d'expérimentation. Elle permet d'appréhender les dimensions économiques, environnementales, sociales et sociétales des innovations, à différentes étapes des projets.

Le présent rapport illustre cette approche à travers trois chemins d'impact emblématiques : le développement des concombres sur filet haut en Pays de la Loire, le succès de la variété de pomme Story®, et l'accompagnement dans la transition des emballages plastiques pour les fruits et légumes frais. Trois trajectoires distinctes, qui témoignent de la diversité des leviers d'action du CTIFL et de ses partenaires et de leur contribution concrète aux évolutions de la filière.



Savoir-faire et faire savoir

« IMPACTA rend visible l'utilité concrète des travaux des instituts pour les producteurs, les entreprises et les territoires. Le rapport d'impact 2025 du CTIFL illustre comment les projets collectifs génèrent des effets durables, renforçant la crédibilité scientifique et la légitimité professionnelle du réseau ACTA. IMPACTA, c'est allier savoir-faire et faire savoir. »

Mehdi Siné
Directeur Général de l'ACTA



CHEMIN D'IMPACT

Adapter la culture du concombre sur fil haut pour relever les défis de la filière



Cliquez-moi pour en savoir plus

Face à une concurrence européenne croissante et à la pénurie de main-d'œuvre, le CTIFL et ses partenaires (le CDDM, l'INRAE et l'ARELPAL) ont engagé dès 2014 un programme d'expérimentation ambitieux en Pays de la Loire, première région productrice de concombre en France.

L'introduction du palissage sur fil haut sous serre chauffée a constitué une avancée technique majeure : les rendements atteignent jusqu'à 215 pièces / m², contre 130 en conduite classique, avec une réduction significative des déchets et une meilleure efficacité des intrants (eau, engrais et énergie). Le projet CONSERFILO (2018 – 2021) a prolongé cette dynamique en intégrant l'éclairage LED pour sécuriser et valoriser la production hivernale.

Diffusées auprès des producteurs, ces références ont conduit à une adoption rapide du procédé : en 2021, près de 40 % des surfaces hors sol en Loire-Atlantique sont conduites sur fil haut. Une réussite collective qui renforce durablement la compétitivité de la filière française.

PARTENAIRES

CDDM - Arelpal - CTIFL

CO-FINANCEURS

Pays de la Loire

Les dates clés



LÉGENDE

Appropriation des résultats par les bénéficiaires

Contexte Événements externes

Résultats

Production de connaissances et solutions opérationnelles par le CTIFL et les partenaires



Renforcer la crédibilité scientifique

Nous avons bénéficié de l'accompagnement du centre CTIFL de Carquefou et du CDDM pour développer la culture du concombre sur fil haut. La réussite collective du projet renforce notre compétitivité grâce à l'amélioration des rendements, la régularité de la qualité, la réduction de la pression sanitaire et l'attractivité de nos métiers.

Stéphane Olivier
Dirigeant du Groupe Olivier



Construction de nouvelles serres en Pays de la Loire

Préférence d'achat des consommateurs pour des **produits d'origine française**

Printemps-été : **origine France majoritaire**
Automne-hiver : **9 concombres sur 10 sont importés d'Espagne**

Production et surfaces
+8 % par rapport à la moyenne quinquennale

Rendements en hausse

Forte inflation des coûts de l'énergie

2019

2022

Essais sur choix variétal pour culture palissée sur fil haut

Projet CONSERFILO

Projet COMCOFILO

Projet COOLCCB

1/3 des surfaces de concombre hors sol en Loire-Atlantique cultivé sur fil haut

Amélioration de la rentabilité des entreprises par l'ajout d'éclairage artificiel.
Une production proche des 300 pièces/m² grâce à l'extension du calendrier de culture

Un calibre et une qualité de produits homogènes toute l'année

Rationalisation des pratiques de régulation des fruits par rapport à la lumière reçue par plante.

Prévision :
50 % de surfaces de concombre hors sol cultivés sur fil haut

Réduction de la consommation énergétique en conflit avec la performance des cultures

L'intégration de température comme levier pour la réduction énergétique et la maîtrise sanitaire

CHEMIN D'IMPACT

Story® Inored cov

30 ans d'innovation variétale au service de la filière



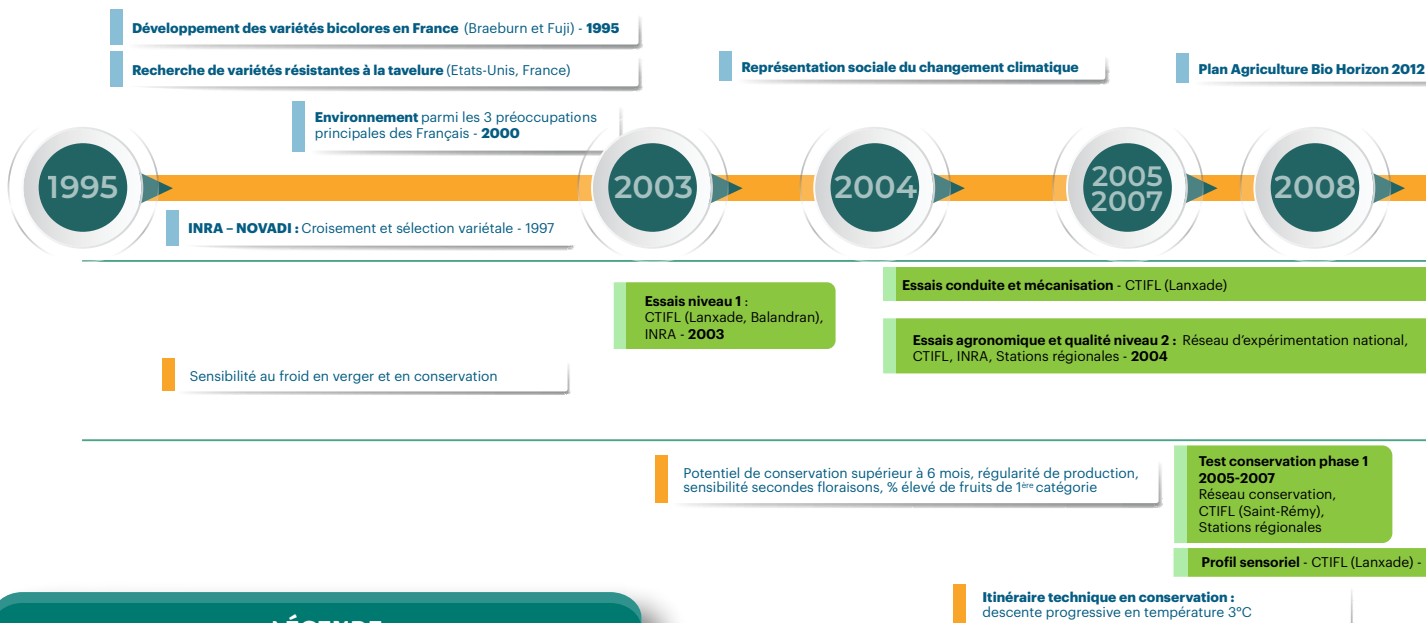
Depuis 2003, le CTIFL s'est engagé, aux côtés d'INRAE et de l'entreprise Novadi, dans le développement de la variété de pomme Story® Inored cov, issue d'un programme de création variétale visant la résistance à la tavelure et l'adaptation aux nouvelles attentes sociétales. De la sélection initiale aux essais multilocaux, en passant par l'évaluation agronomique, qualitative et post-récolte, plus de trente années de travaux ont permis de consolider ses références techniques : conduite en verger, profil gustatif, comportement en agriculture biologique, gestion de la conservation et positionnement commercial.

La diffusion progressive des plants, puis des fruits, a favorisé l'appropriation par les producteurs et les opérateurs, en France comme à l'international. Aujourd'hui, la pomme Story® Inored cov contribue au renouvellement de l'offre variétale, à la réduction des traitements phytosanitaires et au maintien de la compétitivité des exploitations, illustrant l'impact d'un partenariat structurant au service de la filière.

PARTENAIRES

Novadi - INRAE - CTIFL - CEFEL - Sud Expé - SEFRA - La Pugère

Les dates clés



LÉGENDE

Appropriation des résultats par les bénéficiaires

Contexte
Événements externes

Résultats

Production de connaissances
et solutions opérationnelles
par le CTIFL et les partenaires



Un gain réel pour la filière

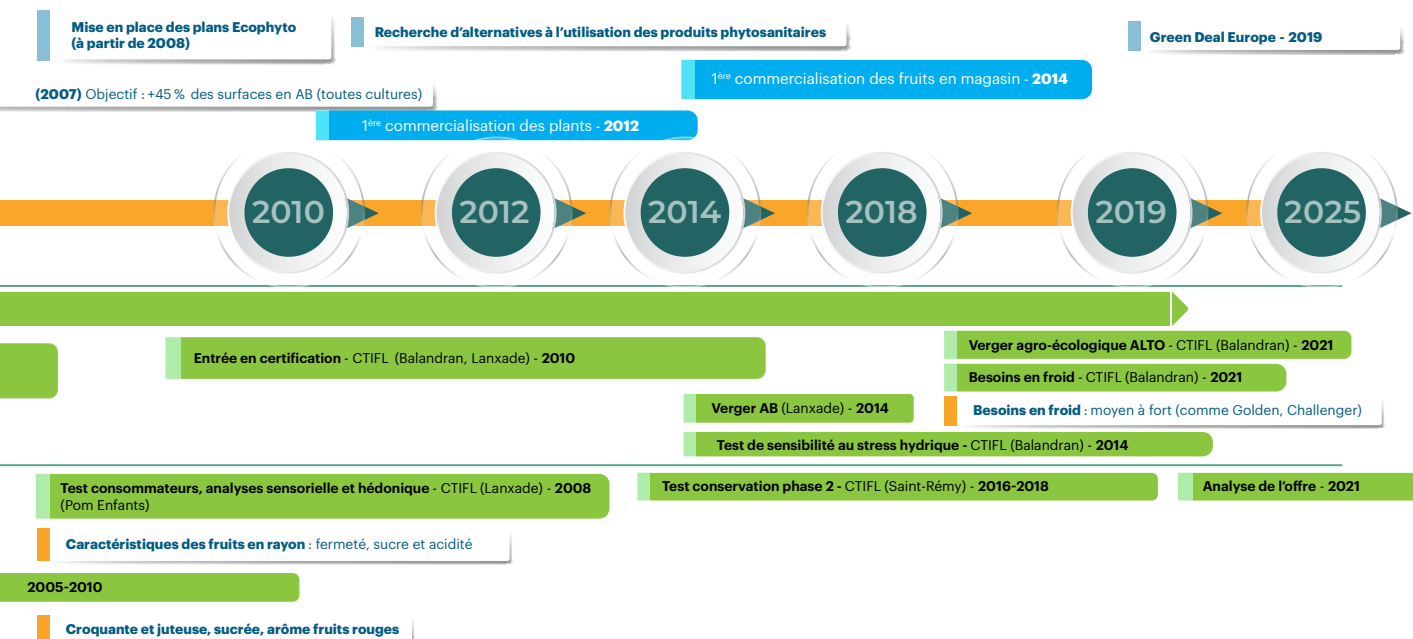
On retient de l'évaluation variétale seulement son coût, la démarche de l'impact montre qu'elle génère aussi des gains pour la filière. En pomme, la barre est très haute pour ravir tous les échelons. Story® Inored cov est ainsi devenue une histoire et Cofruid'oc en a fait une Legend®.

Vincent Mathieu
Responsable du service technique
production chez Cofruid'Oc



CO-FINANCEURS

Ecophyto - Union européenne - Interfel - Ministère de l'agriculture



CHEMIN D'IMPACT

Accompagner la filière vers des alternatives crédibles aux emballages plastiques



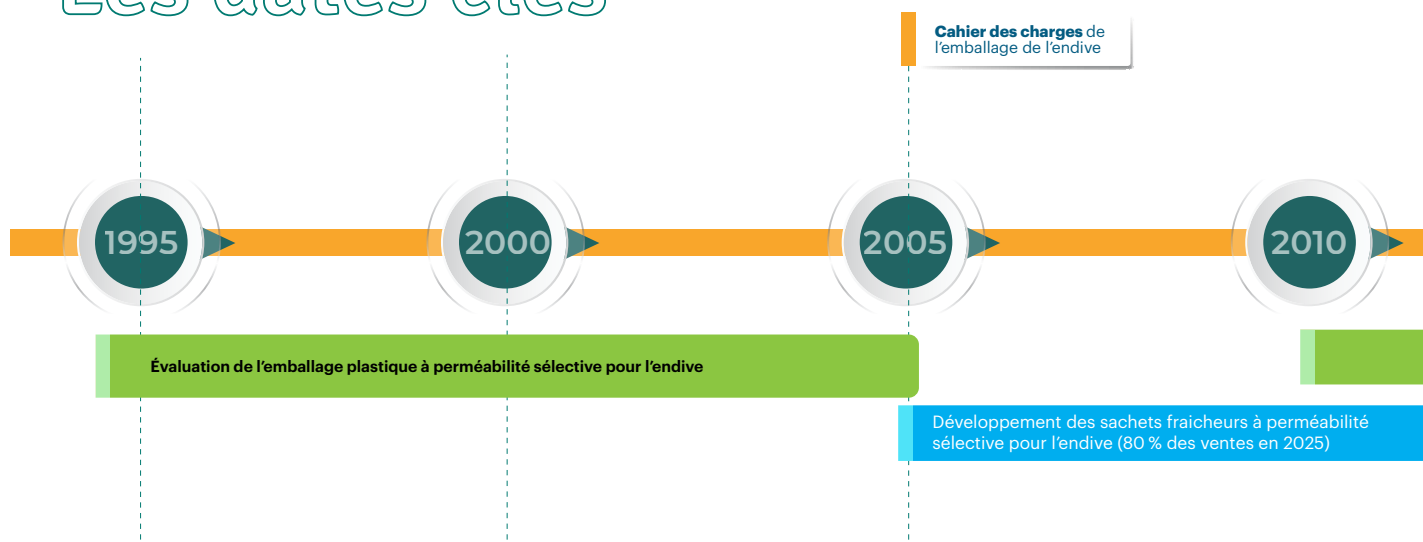
Dans un contexte marqué par une évolution rapide des attentes sociétales et du cadre réglementaire, de la loi AGECE au règlement européen PPWR, le CTIFL se mobilise pour accompagner la transition de la filière fruits et légumes vers des alternatives aux emballages plastiques. S'appuyant sur des travaux de recherche engagés de longue date sur les emballages et la conservation des produits frais, les équipes du CTIFL ont conduit, en lien étroit avec les organismes de recherche, les centres techniques, l'interprofession et les opérateurs, des programmes d'expérimentation visant à évaluer les performances des nouveaux matériaux d'emballage.

Ces travaux collectifs ont permis de produire des repères techniques partagés, intégrant les dimensions de qualité des produits, de faisabilité économique et d'impact environnemental. En objectivant les débats, le CTIFL contribue à faciliter les prises de décisions et à l'adaptation des pratiques de conditionnement et des cahiers des charges, tout en respectant les contraintes des exigences réglementaires au service de la compétitivité de la filière.

PARTENAIRES

CTIFL - Interfel

Les dates clés



* Règlement européen (UE) 2025/40 relatif aux emballages et déchets d'emballages PPWR (Packaging and Packaging Waste Regulation)

LÉGENDE

Appropriation des résultats par les bénéficiaires

Contexte Événements externes

Résultats

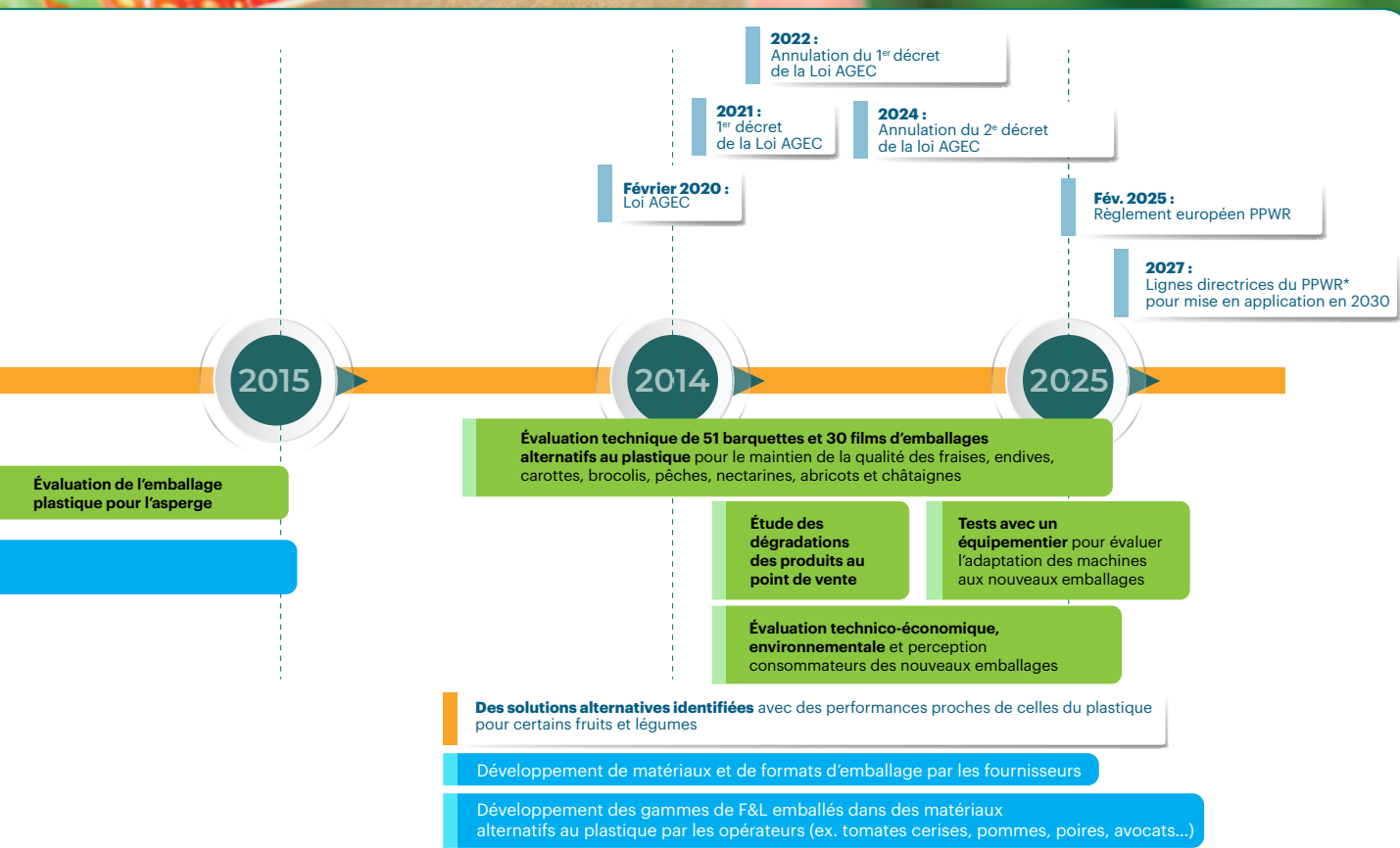
Production de connaissances et solutions opérationnelles par le CTIFL et les partenaires



Un travail collectif

Depuis plusieurs années et cela déjà avant AGECE, les travaux du CTIFL sur la transition des emballages ont permis aux différents acteurs de la filière F&L de mener des études communes afin de travailler pour trouver des solutions d'emballage viables pour répondre aux attentes consommateurs, le tout dans un cadre légal évolutif.

Sébastien Le Cocquen
Responsable Sourcing et
Développement chez Filpack



03

Imaginer demain en agissant au quotidien au service de la filière

Derrière chaque avancée pour la filière fruits et légumes, il y a une mobilisation continue d'expertises, de moyens et de partenariats. En 2025, le CTIFL a déployé l'ensemble de ses missions (recherche appliquée, certification, transfert, formation et prestations) pour répondre aux besoins concrets des professionnels.

L'action scientifique du CTIFL : engagements, partenariats et résultats

Produire des connaissances rigoureuses, utiles et directement mobilisables par la filière : telle est l'ambition qui guide l'action scientifique du CTIFL. En 2025, cette mission s'est traduite par une activité structurée autour de plusieurs axes stratégiques : le dépôt et la conduite de projets sur appels à projets nationaux et européens, la coordination du réseau d'expérimentation national fruits et légumes, l'implication dans des dispositifs collectifs tels que le PSFL, le PARSADA et les Grands Défis, et la consultation des filières produits pour ancrer les priorités de recherche dans les besoins réels des professionnels.

35

PROJETS DÉPOSÉS
SUR DES APPELS
À PROJETS
(DONT 9 RETENUS)

47

PARTENAIRES
MOBILISÉS

26

GROUPES DE TRAVAIL
DANS LE RÉSEAU
NATIONAL F&L

7

RÉSEAUX MIXTES
TECHNOLOGIQUES
SCIENTIFIQUES (RMT)
RENOUVELÉS

Le CTIFL, coordinateur et partenaire : de projets de recherche d'envergure

En 2025, le CTIFL a déposé ou co-déposé 35 projets sur appels à projets nationaux et européens. Au total, 9 projets ont été retenus (2 au niveau européen et 7 au niveau national), mobilisant 47 partenaires différents. Parmi eux, 5 projets retenus sont portés directement par l'institut, confirmant son rôle de coordinateur reconnu au sein de la recherche agronomique appliquée.

Au niveau européen, 8 projets ont été déposés sur trois guichets distincts (Horizon Europe Cluster 6, Horizon Europe Mission SOIL et Horizon EIC). L'institut s'implique également de manière active au sein du Groupe Thématique National « Bio-Environnement » et de la Commission Europe de l'ACTA.



Une gouvernance scientifique structurée

L'action scientifique du CTIFL est pilotée par deux commissions des programmes (l'une dédiée aux fruits, l'autre aux légumes) qui orientent les priorités de recherche en lien avec les besoins de la filière. Elles sont complétées par un Conseil scientifique composé d'une vingtaine d'experts extérieurs et indépendants, qui accompagne l'institut dans sa stratégie de recherche appliquée et garantit la rigueur et l'excellence de son programme scientifique. En 2025, le Conseil Scientifique s'est réuni pour rendre des avis sur deux thématiques : la maîtrise et le maintien de la qualité pour la satisfaction du consommateur jusqu'à l'achat, et l'évolution des serres face aux enjeux de décarbonation et de physiologie des plantes.

Les moments clés de l'année

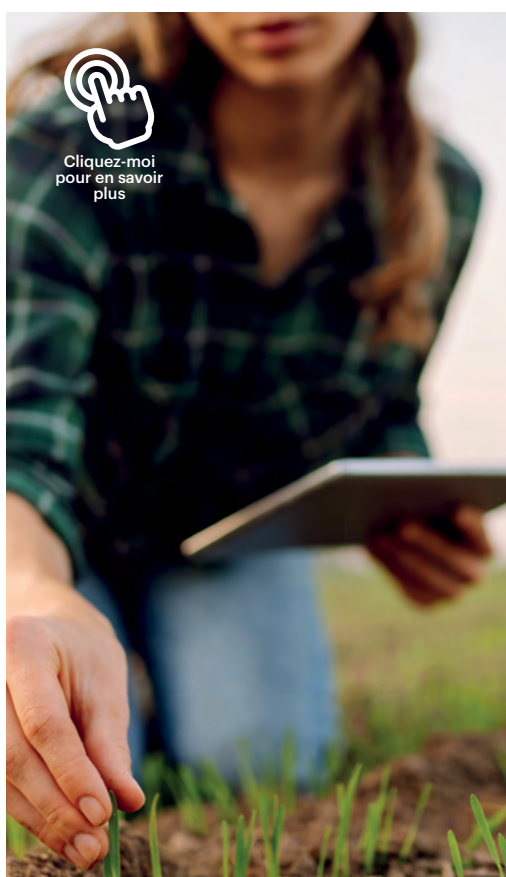
- ▶ **Lancement de la Vague 2 du PARSADA**, avec la validation du Plan d'Action « Pucerons, insectes piqueurs et acariens » pour les filières fruits et légumes frais et cidricole.
- ▶ **Signature de la convention du projet INSPIQ**, porté par le CTIFL dans le cadre du PARSADA, pour une durée de 60 mois. Ce projet fédère 24 partenaires autour du développement de solutions face au retrait des substances actives en fruits et légumes frais.
- ▶ **Démarrage du projet AGROBOSCOPE**, porté par le CTIFL dans le cadre du Grand Défi Robotique Agricole, validé fin décembre. Ce projet structurera un réseau national de plateformes d'évaluation de solutions robotiques agricoles.
- ▶ **Participation au projet STAIRS** (Grand Défi Robotique Agricole), porté par INRAE, où le CTIFL coordonne avec l'IFV le Workpackage dédié aux protocoles expérimentaux et à la collecte de données.
- ▶ **Participation aux projets REMED et DURABIC**, retenus dans le cadre du Grand Défi Biocontrôle et biostimulation, renforçant l'expertise du CTIFL sur les méthodes alternatives de protection des cultures.
- ▶ **Renouvellement de 7 partenariats européens et nationaux** via les RMT (dont AGROFORESTERIES, CLIMA, HOLOPILOT, MODELIA, FILARMONI, ...) confirmant l'ancrage du CTIFL dans les réseaux scientifiques de référence.
- ▶ **Animation de 26 groupes de travail** du réseau d'expérimentation national F&L (15 légumes, 10 fruits, 1 transversal) et conduite de consultations filières auprès de 13 espèces fruitières et 20 espèces légumières, recueillant au total 228 attentes recherche exprimées par les professionnels.



Le Plan Souveraineté Fruits et Légumes : le rôle du CTIFL

Annoncé en 2023 par le ministère de l'Agriculture, le Plan de Souveraineté de la Filière Fruits et Légumes (PSFL) répond à un constat préoccupant : la baisse continue du taux d'auto-approvisionnement et de l'autonomie potentielle des fruits et légumes frais et transformés en France. Son ambition est claire : gagner 5 points de souveraineté d'ici 2030 en accélérant la transition vers des systèmes de production plus durables et moins dépendants des intrants phytosanitaires.

Le CTIFL copilote avec l'INRAE l'axe C.1 du plan, dédié à la recherche, l'innovation et l'expérimentation. En 2025, l'institut a contribué activement à la structuration de cette gouvernance : mise en place d'une nouvelle co-présidence du comité de pilotage (CPRIE) (qui se compose de l'INRAE, la Chambres d'Agriculture France, ARVALIS, l'ITAB, le CTCPA, l'ANIFELT, l'UNILET, la Filière cidre, l'ArmeFlhor, l'IT2, le CIRAD et du CTIFL), constitution du Conseil scientifique, cartographie des équipes de recherche nationales, et finalisation de la feuille de route sur l'adaptation au changement climatique. Une nouvelle thématique a également été lancée sur la valorisation des produits et la limitation des pertes et du gaspillage.



Cliquez-moi
pour en savoir
plus

La veille et la documentation : informer pour mieux innover

Anticiper les évolutions scientifiques, réglementaires et économiques de la filière est une condition essentielle à la qualité de la recherche appliquée. C'est le rôle du service Documentation, Information et Veille du CTIFL, qui assure une mission continue d'accès à la connaissance et d'appui aux professionnels et aux chercheurs.

En 2025, cette mission s'est traduite par des résultats concrets : 226 demandes traitées via le service Questions/Réponses, 2 592 documents référencés sur la plateforme documentaire du CTIFL, et 38 lettres de veille diffusées, signalant près de 1 100 documents sur l'actualité de la filière. Avec en moyenne 1,7 clic par destinataire, ces lettres témoignent d'une appropriation active de l'information par ses lecteurs.

Les études économiques : éclairer la filière pour mieux décider

Face aux mutations des marchés et aux enjeux de compétitivité, le CTIFL produit des analyses économiques indépendantes et rigoureuses au service des professionnels de la filière fruits et légumes. Ses études apportent les clés de compréhension nécessaires pour anticiper, s'adapter et créer de la valeur.

PROJETS ACTIFS

20

ENVIRON 20 PROJETS ACTIFS,
DONT 6 NOUVEAUX LANCÉS

6 NOUVELLES PUBLICATIONS

3

ÉTUDES SUR LA
CONSOMMATION PRODUIT
(ASPERGE, ARTICHAUT,
CHOU POMMÉ)

1

BILAN ANNUEL
DES ACHATS
DE F&L FRAIS

1

DIAGRAMME
DE LA FILIÈRE
F&L FRAIS

1

OBSERVATOIRE DES
ENTREPRISES DE GROS
ET D'EXPÉDITION

Ni observateur passif, ni simple producteur de chiffres, le CTIFL se positionne comme un partenaire analytique de la filière. Son approche repose sur trois engagements :

- ▶ **Éclairer les marchés et les comportements :** anticiper les évolutions de la consommation, identifier les attentes des acheteurs et révéler les leviers de croissance, produit par produit ou de manière transverse.
- ▶ **Mesurer pour progresser :** mettre à disposition des entreprises des observatoires et des indicateurs économiques qui leur permettent de situer leur performance et d'orienter leurs choix stratégiques.
- ▶ **Révéler la valeur :** analyser comment la valeur se crée et se répartit tout au long de la chaîne, de la production jusqu'à la distribution, pour une filière.

Les temps forts 2025

Paris, Maison des Fruits et Légumes

mars

Organisation d'ateliers de prospective sur la consommation des fruits et légumes, réunissant 40 professionnels de la filière autour des grandes tendances et scénarios d'évolution.

Saint-Pol-de-Léon

mai

Intervention à la Journée Nationale Artichaut co-organisée par le CTIFL, le CATÉ, le CERAFEL et l'ANEELF avec une présentation des données de marché et des attentes consommateurs auprès des acteurs de la filière.

Paris, Chambre d'Agriculture France

juin

Co-organisation du colloque final du Réseau Mixte Technologique RMT Filarmoni, consacré à la performance économique des filières agricoles face aux enjeux de souveraineté alimentaire et de transition agroécologique. 200 participants réunis pour deux jours de travaux et d'échanges.



Cliquez-moi
pour en savoir
plus

Les choux pommés : perception et attentes des consommateurs

Publiée en juillet 2025, cette étude de 72 pages plonge au cœur des perceptions et des attentes des consommateurs autour d'un légume traditionnel encore mal connu. Image du produit, comportements d'achat, usages culinaires, saisonnalité, freins et leviers de valorisation : l'analyse dresse un portrait complet d'un marché en mouvement, où émergent de nouvelles attentes (préférence pour les petits calibres, recherche de praticité et de conditionnements innovants). Une ressource concrète pour les acteurs de la filière souhaitant mieux positionner et valoriser leur offre autour des dimensions santé, tradition et économie.



Cliquez-moi
pour en savoir
plus

Le diagramme de la filière fruits et légumes frais

Publié en novembre 2025, le diagramme de la filière fruits et légumes frais du CTIFL offre une photographie inédite des flux du secteur, construite sur trois années d'analyse (2021-2023). Production française, importations, circuits de distribution, consommation à domicile et restauration hors domicile : en 12 pages, découvrez la cartographie d'un marché de 8,5 millions de tonnes consommées annuellement et plus de 21 milliards d'euros générés au détail. Une ressource de référence pour comprendre les dynamiques économiques et stratégiques qui structurent aujourd'hui la filière.

La certification fruitière, un maillon stratégique pour la filière

Le CTIFL a été désigné par le ministère de l'Agriculture comme autorité compétente pour le contrôle et la certification des matériels de multiplication fruitiers hors plants de fraisiers et pour le passeport phytosanitaire des établissements agréés à la certification fruitière.

1 200

VARIÉTÉS CONSERVÉES
EN SÉLECTION
CONSERVATRICE EN 2025

183 000

ARBRES DONNEURS
DE GREFFONS INSPECTÉS
CHEZ LES PÉPINIÉRISTES
AGRÉÉS EN 2025

5,4 M

DE PORTE-GREFFES
PRODUITS ET CERTIFIÉS
EN 2024

2 834 701

PLANTS GREFFÉS
CERTIFIÉS ET ÉTIQUETÉS
EN 2025

(DONT 436 452 EN CERTIFICATION UE
ET 2 398 249 EN CERTIFICATION INFEL®)

De la sélection Conservatrice à la multiplication par filiation

Conservant plus de 1 200 variétés dans des infrastructures sécurisées, la Sélection Conservatrice est une fonction clé dans la filière. Elle garantit la traçabilité, l'authenticité génétique et la conformité réglementaire européenne et internationale. Elle constitue un maillon stratégique pour l'introduction, la conservation et la diffusion du matériel végétal de référence. Des certifications pour les myrtilliers et les oliviers.

Au-delà des espèces fruitières traditionnelles, le CTIFL étend son activité de certification à de nouvelles filières :

- ▶ **Le myrtillier** : en 2025, 111 674 plants (7 variétés différentes) ont été certifiés. Mise en place récemment, la certification des petits fruits a permis les premières certifications dès 2020.
- ▶ **L'olivier** : en 2025, 7 656 plants issus de bouturage ont été certifiés, aboutissement d'un projet accompagné par le CTIFL depuis 2017.

INFEL® : un dispositif de références pour la certification des plants

Depuis 2017, à la demande des professionnels, le CTIFL a élaboré le cahier des charges de la certification privée INFEL®. Ses exigences dépassent les règles et les normes de la certification officielle européenne. En 2025, elle représente 85 % des plants greffés certifiés.

Retrouvez des
témoignages et le
détail des missions de
certifications du CTIFL
sur ctifl.fr



Diffuser, former, outiller : le CTIFL au plus près des professionnels

Produire de la connaissance ne suffit pas : encore faut-il qu'elle atteigne ceux qui en ont besoin et qu'elle se traduise en actions concrètes sur le terrain. C'est toute l'ambition des missions de transfert au CTIFL : transformer les résultats de la recherche et de l'innovation en outils, méthodes et compétences réellement appropriables par les professionnels de la filière fruits et légumes.

Pilotée par la Commission Transfert, cette mission structure l'ensemble des démarches de diffusion du CTIFL selon trois axes :

- ▶ **Orienter et prioriser** : identifier les sujets, les cibles et les formats les plus pertinents pour maximiser l'impact des travaux de l'institut auprès des professionnels.
- ▶ **Diffuser et rendre opérationnel** : mettre à disposition de la filière un ensemble de ressources adaptées : publications, outils métiers, supports d'intervention, manifestations, vidéos et formations.
- ▶ **Mesurer et améliorer** : évaluer en continu l'appropriation des résultats par les acteurs de terrain et ajuster le plan d'actions en conséquence.

Cette mission s'inscrit pleinement dans la vocation du CTIFL :

accompagner les professionnels par l'expérimentation, l'innovation et la diffusion d'information, pour renforcer la compétitivité de la filière et répondre aux enjeux de durabilité et de qualité.

PUBLICATIONS

16

PUBLICATIONS PÉRIODIQUES
10 NUMÉROS DE DFL ET
6 NUMÉROS D'INFOS CTIFL
(SOIT 86 ARTICLES)

245

RETOMBÉES PRESSE EN 2025,
10 ARTICLES DANS LA PRESSE
SCIENTIFIQUE ET
6 ARTICLES TECHNIQUES
DANS LA PRESSE NATIONALE

12

FICHES
VARIÉTALES

4

RAPPORTS
D'ÉTUDES
ÉCONOMIQUES

3

NOTES
DE SYNTHÈSE

OUTILS ET RESSOURCES

106

SUPPORTS
D'INTERVENTION
MIS EN LIGNE

15

VIDÉOS
DIFFUSÉES

ÉVÉNEMENTS ET RAYONNEMENT

20

MANIFESTATIONS
ORGANISÉES
OU CO-ORGANISÉES

1 500

PARTICIPANTS
MOBILISÉS TOUT AU LONG
DE L'ANNÉE

LE POINT SUR



LES NOTES DE SYNTHÈSE



LES RAPPORTS D'ÉTUDE



RETROUVEZ TOUTES LES PUBLICATIONS



Cliquez-moi
pour en savoir
plus



WWW.CTIFL.FR/PUBLICATIONS



Cliquez-moi
pour en savoir
plus

NOTE DE SYNTHÈSE

Protection des cerisiers contre *Drosophila suzukii*

Ravageur hautement nuisible, la *Drosophila suzukii* est responsable de pertes de production considérables sur les cerisiers. Face à cette menace, bâtir une stratégie de lutte structurée et adaptée n'est plus une option. C'est une nécessité. Publiée en mai 2025, cette note de synthèse de 8 pages fait le point sur l'ensemble des leviers techniques disponibles : lutte biologique, chimique, physique et préventive.

Conçue comme un outil d'aide à la décision directement opérationnel, elle intègre les dernières évolutions réglementaires en vigueur et offre aux producteurs et techniciens de la filière une vision claire et actualisée des pratiques de protection phytosanitaire à mettre en œuvre en 2025.

Une ressource de référence à l'heure où la pression du ravageur reste une préoccupation majeure pour la filière cerise.



RAPPORT D'ÉTUDE

Observatoire des entreprises de gros et d'expédition de fruits et légumes frais en France

Publié en septembre 2025, l'Observatoire des entreprises de gros et d'expédition de fruits et légumes frais en France est une édition de référence pour tous les acteurs du secteur.

En 64 pages, cette étude livre une analyse approfondie des données économiques et financières de plus de 1 400 entreprises (expéditeurs, importateurs, coopératives et grossistes) sur la période 2013-2022. Marges, investissements, débouchés, performances régionales : dans un contexte économique complexe, ce rapport décrypte les dynamiques structurelles qui façonnent le stade de gros et offre aux professionnels les clés de lecture indispensables pour situer leur performance et orienter leurs décisions stratégiques. Un outil incontournable pour comprendre et anticiper les évolutions du marché.

TRANSFÉRER LES PRATIQUES



Des outils numériques pour agir au quotidien

Parce que la connaissance n'a de valeur que si elle est accessible au bon moment et par le plus grand nombre, le CTIFL met à disposition des professionnels une gamme d'outils pratiques numériques et papier (comme les roues sensorielles, les codes couleurs). Ils sont pensés pour répondre à des besoins opérationnels concrets, de la production jusqu'à la distribution et la restauration hors domicile.

Zoom sur les outils en ligne

20 outils numériques d'aide à la décision sont disponibles librement sur le site du CTIFL. Structurés autour de six grandes thématiques, ils couvrent l'ensemble des enjeux de la filière fruits et légumes.



OUTILS NUMÉRIQUES ET D'AIDE À LA DÉCISION



Cliquez-moi pour en savoir plus

Conçus pour être directement opérationnels, ces outils accompagnent les professionnels dans leur quotidien, qu'ils soient producteurs, techniciens, expéditeurs ou distributeurs.

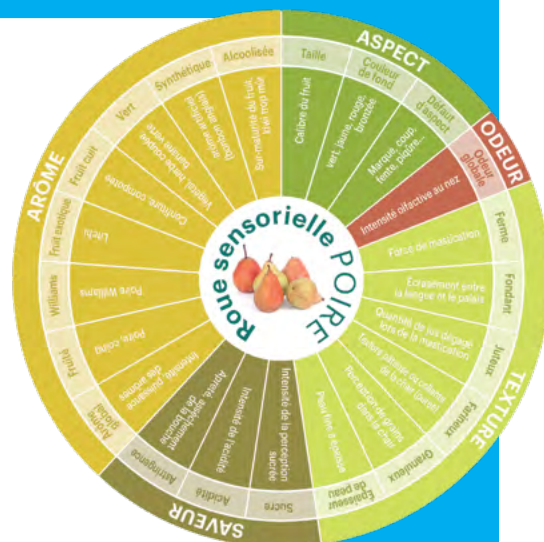
FOCUS

LA ROUE SENSORIELLE POIRE : parler le même langage pour mieux évaluer

Comment décrire objectivement la qualité d'une poire ? Aspect, odeur, texture, saveur, arôme : la Roue sensorielle Poire, développée avec les panels entraînés du CTIFL et publiée en 2025, propose un vocabulaire commun et structuré pour nommer avec précision les perceptions organoleptiques. Chaque terme est classé par famille d'attributs et accompagné de sa définition. Cet outil pédagogique offre à tous les acteurs de la filière un référentiel partagé pour caractériser les produits et évaluer leur qualité sensorielle avec rigueur et cohérence.



Cliquez-moi pour en savoir plus

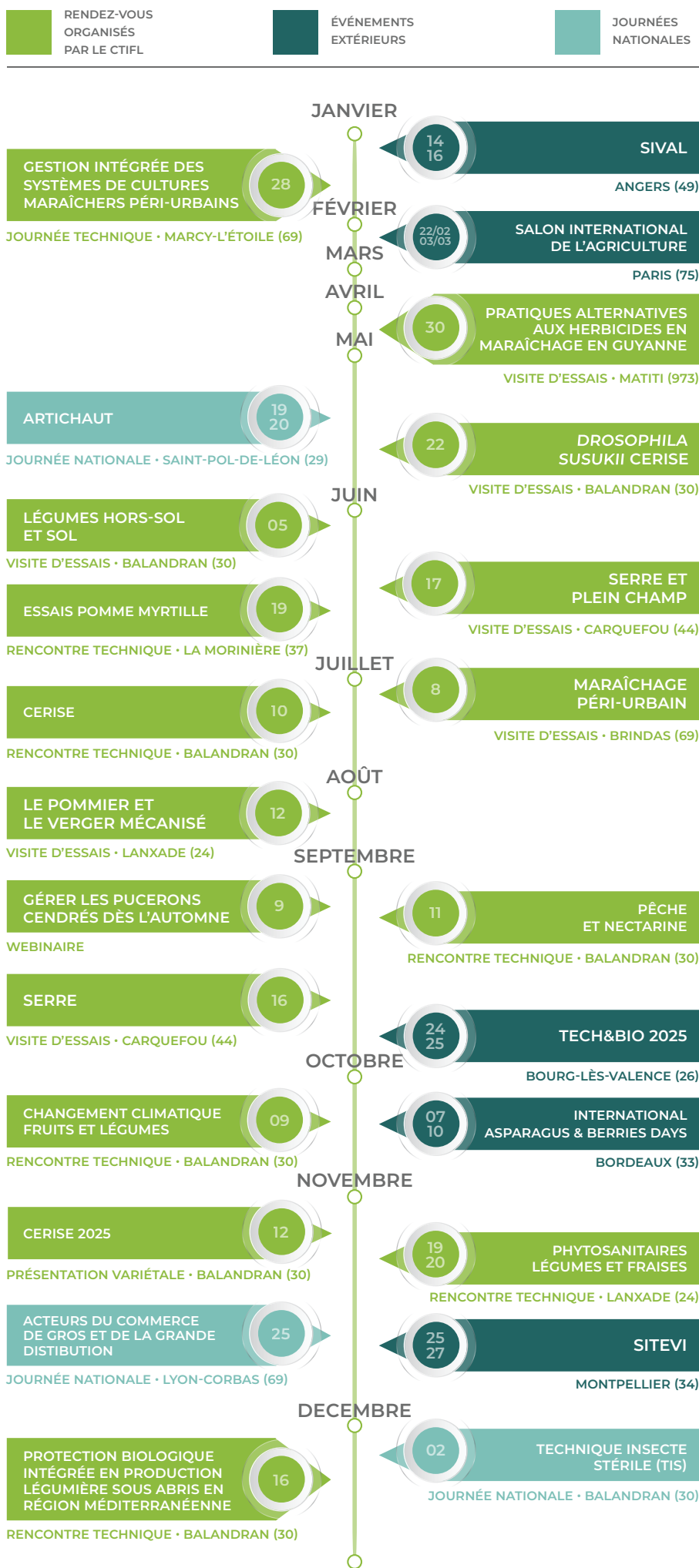


2025

Des événements au cœur du transfert

Véritables leviers de diffusion des connaissances, les événements constituent des temps privilégiés d'échanges entre le CTIFL et les professionnels, de la production au point de vente.

Tout au long de l'année, ils illustrent la dynamique de terrain de l'institut et son engagement à accompagner la filière fruits et légumes dans ses évolutions.





Cliquez-moi
pour en savoir
plus

09 octobre 2025

Rencontre technique : changement climatique

Le CTIFL a organisé au Centre de Balandran la première Rencontre Technique consacrée à l'adaptation des cultures fruitières et maraîchères au changement climatique. Près de 100 professionnels et chercheurs ont échangé autour des travaux menés sur le maraîchage, les cultures sous abri et l'introduction de nouvelles espèces fruitières comme les agrumes, l'avocat, l'ananas ou la mangue. Chercheurs, instituts et partenaires ont illustré la force du collectif pour construire des systèmes de production résilients.



Cliquez-moi
pour en savoir
plus

25 novembre 2025

Journée nationale des acteurs du commerce de gros et de la grande distribution

Près de 100 professionnels se sont réunis au Marché de Gros Lyon-Corbas pour la première Journée Nationale dédiée aux acteurs du commerce de gros et de la distribution. Organisé par le CTIFL, avec l'UNCGFL, la FCD et la FCA, l'événement a permis d'aborder les enjeux stratégiques de la filière et de réaliser des ateliers pratiques sur la qualité produit, la logistique et la décarbonation. Une mobilisation collective au service de la compétitivité, de la durabilité et de l'innovation.



Les webinaires du CTIFL :

diffuser l'expertise au plus près de professionnels

Les webinaires du CTIFL constituent un levier essentiel de transfert des connaissances vers les professionnels de la filière. Ils facilitent l'accès aux résultats de la recherche et de l'expérimentation, tout en favorisant les échanges. Le CTIFL souhaite renforcer et développer ces formats dans les années à venir.

Renforcer la gestion sanitaire des vergers

Fin mars et début avril 2025, le CTIFL a organisé une série de webinaires dédiés à la gestion des maladies virales et phytoplasmiques des vergers. Animées par les équipes du laboratoire de virologie et de biologie moléculaire de l'institut, ces sessions ont rassemblé les professionnels autour des avancées sur les espèces à noyaux et à pépins. Les échanges ont permis de partager des résultats de recherche concrets pour faire évoluer les stratégies de surveillance, de sélection variétale et de gestion du matériel végétal.



Anticiper durablement la pression du puceron cendré

Le 9 septembre 2025, le CTIFL a organisé, avec le CEFEL, La Pugère et SudExpé, un webinaire dédié à la gestion automnale du puceron cendré du pommier. Les équipes ont partagé les résultats de dix années d'expérimentation explorant de nouveaux leviers préventifs : suivi des vols, défoliation, barrières physiques et solutions de biocontrôle. Une approche collective et innovante pour renforcer la protection des vergers dans un contexte réglementaire en évolution.



La formation professionnelle : transmettre l'expertise au service de la filière

Reconnu comme organisme de formation depuis 1970 et certifié Qualiopi, le CTIFL accompagne l'ensemble des acteurs de la filière fruits et légumes dans le développement de leurs compétences. Dans un secteur confronté à des défis d'attractivité et de professionnalisation, ses formations constituent un levier concret pour intégrer, fidéliser et faire progresser les salariés.

Dispensées par des formateurs permanents et des ingénieurs-chercheurs, en présentiel ou en distanciel, partout en France, elles couvrent six thématiques complémentaires : la connaissance produit, les techniques commerciales, le merchandising, les démarches qualité et les techniques de production et de conservation. Accessibles en inter ou en intra-entreprise, elles offrent aux professionnels un espace d'échanges et de montée en compétences ancré dans les réalités du terrain.

1 704

STAGIAIRES FORMÉS

236

SESSIONS ORGANISÉES

346

JOURS DE FORMATION
ANIMÉS

7,22

STAGIAIRES EN MOYENNE
PAR SESSION

Zoom sur la formation : Biodiversité et agroécologie en arboriculture

Animée par des ingénieurs-chercheurs du CTIFL, cette formation accompagne arboriculteurs et techniciens dans leur transition agroécologique. En combinant apports théoriques et mises en pratique sur le terrain, elle donne aux participants les leviers concrets pour agir en faveur de la biodiversité à l'échelle de leur exploitation.



C'est une bonne base, on peut aller jusqu'à la reconception d'un verger.»

Johanna Goudenove,
Chargée de mission SBT agroécologie
biodiversité

Zoom sur la formation : L'agréage et le contrôle qualité en station

Incontournable pour répondre aux exigences commerciales et réglementaires, cette formation donne aux agréateurs et responsables qualité les clés pour mettre en place ou optimiser leur système d'agrégation. Elle couvre les règles de commercialisation, les méthodes de contrôle physico-chimique et visuel, et les outils documentaires associés.



Je recommande car très complet, depuis la connaissance des fruits et légumes jusqu'à la réglementation.»

Chloé Leclerc,
Technicienne qualité fruit
et conservation

Découvrez le calendrier



Cliquez-moi
pour en savoir
plus

des formations du CTIFL



Les prestations :

l'expertise du CTIFL au service des entreprises

Au-delà de ses missions de recherche et de transfert, le CTIFL met son expertise scientifique et technique au service des entreprises de la filière à travers une offre de prestations sur-mesure. Analyses de la qualité, évaluation de matériels, bilans environnementaux, audit agréage : le CTIFL accompagne les professionnels dans leurs projets d'innovation et de développement, en garantissant rigueur méthodologique et confidentialité des échanges.

Quelques exemples :

- ▶ **Bilan Carbone F&L : mesurer pour mieux agir**
Le CTIFL accompagne les exploitations dans la réalisation de leur bilan carbone, adapté aux spécificités des fruits et légumes. Cette prestation permet de visualiser les émissions, identifier les principaux postes d'amélioration, valoriser les pratiques durables et répondre aux attentes des filières et des producteurs.
- ▶ **Mesure de la qualité : évaluer pour valoriser**
Le CTIFL évalue la qualité gustative et nutritionnelle des fruits et légumes grâce à des analyses physico-chimiques, sensorielles et microbiologiques. Cette offre permet de comparer des itinéraires, mesurer l'évolution d'un produit dans le temps et construire un argumentaire produit solide.
- ▶ **Test et évaluation de matériels innovants (TITEC)¹ : valider pour déployer**
Le CTIFL accompagne l'évaluation et l'optimisation d'équipements agricoles innovants (robots, outils mécaniques, capteurs) en conditions réelles sur 70 ha de cultures multi-espèces, protocoles sur mesure, rapport d'essais, évaluation agronomique et économique.

FOCUS

LES PROGRAMMES OPÉRATIONNELS : un levier de financement pour l'expérimentation

Les Organisations de Producteurs (OP et AOP) bénéficiant d'un Programme Opérationnel (PO) cofinancé par l'Union Européenne sont désormais tenues de consacrer **2 % de leurs dépenses à la recherche et au développement**. Cette disposition ouvre une opportunité concrète de financer des essais, des expérimentations ou des diagnostics conduits par le CTIFL, directement chez les producteurs ou sur les sites de l'institut, sur la durée du programme.

Le CTIFL accompagne les OP dans la définition de leurs besoins en R&D, la conduite des expérimentations et la traçabilité financière requise pour l'éligibilité PO.



¹ Une prestation éligible au Crédit Impôt Recherche



Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes

97 boulevard Pereire, 75017 Paris - France
Tél. : + 33 (0) 1 87 76 04 00



Cliquez-moi
pour accéder
au site
www.ctifl.fr

Action financée par :



Membre du réseau :



Imprimé sur papier certifié FSC®, issu de forêts gérées durablement. Le CTIFL s'engage pour une gestion responsable des ressources forestières. Licence FSC® : 005439.

www.rapport-impact-2025.ctifl.fr