



UPPIA

Face à la crise, la conserve est une valeur sûre

Paris, le 14 mai 2020 – *L'ensemble des adhérents de l'Uppia, la collective de la conserve, se sont mobilisés pendant la crise sanitaire pour garantir l'accès à des produits incontournables à la consommation courante des foyers. Preuve que la conserve est toujours l'alliée d'une alimentation sûre et durable.*

Une filière mobilisée pour garantir l'accès à des produits incontournables de la consommation courante des foyers

Pratique à stocker, pratique à consommer, préservant l'intégrité des aliments emballés tout en répondant aux besoins nutritionnels de chacun, **la conserve est aussi une alliée précieuse dans la cuisine du quotidien** : en deux ou trois mouvements, des plats rapides et accessibles à tous s'improvisent dans les assiettes en recherche de diversité et d'équilibre. Depuis le début de la crise, les consommateurs ont (re)découvert que l'on peut faire simplement une infinité de recettes ingénieuses et délicieuses avec les aliments en conserve.

En effet, les rayons conserve ont connu une augmentation conjoncturelle sans précédent de leur fréquentation et du volume d'achat, alors que la France vivait au rythme ralenti du confinement. **Certains produits ont ainsi enregistré des hausses de leurs ventes allant de 20 % à 70 %* les premières semaines du confinement.** Les entreprises ont répondu à la demande avec leurs conserves produites en 2019, étant donné la saisonnalité des productions. Dans le même temps, **l'activité de la restauration hors domicile a été quasiment à l'arrêt avec des baisses pouvant aller de -60 % jusqu'à -80 %**** selon les segments de marché.

« *Je crois qu'il est important de souligner les efforts considérables que les différents acteurs de la filière de la conserve ont réalisés pour répondre à la demande, pour adapter les chaînes de productions, pour réorganiser l'acheminement... Toutes ces femmes et ces hommes doivent être remerciés d'avoir relevé le défi !* » précise **Jean-Bernard Bonduelle, Président de l'Uppia.**

Par ailleurs, dans ce contexte de crise, **les entreprises de la filière conserve demeurent solidaires des acteurs de l'aide alimentaire et des personnes les plus vulnérables** en continuant de faire des dons de conserves.

Pendant la crise sanitaire, en plus de mettre en place les **mesures nécessaires au maintien des emplois et de leurs activités**, les entreprises ont fait preuve d'agilité pour continuer à produire en assurant la qualité et la sécurité sanitaire des produits.

La campagne de production 2020 va démarrer. Mais des incertitudes pèsent sur les mois à venir : disponibilité de la main d'œuvre pour les récoltes, disponibilité des matières premières, productivité moindre liée au respect des gestes, hausse des coûts liés à la crise, ...

Une filière engagée et résiliente

Le poids social de la conserve est indissociable de son poids économique. Pour assurer la réponse à la demande des consommateurs français, ce sont près de **40 000 personnes qui sont employées par la filière*****. Un nombre qui augmente encore au rythme des saisons et des récoltes des produits destinés à être mis en boîte ou en bocal.

Alors que la question de la relocalisation de l'alimentation se pose, il faut rappeler que **les entreprises (fabricants de métal, fabricants de boîtes, agriculteurs, pêcheurs, éleveurs et conserveries) sont implantées dans toute la France, au cœur des territoires**. D'ailleurs, les partenariats entre ces entreprises durent depuis plusieurs décennies voire plus de 100 ans pour certaines.

La conserve, c'est un contenu mais aussi un contenant : plus de 3 milliards de boîtes en métal sont produites chaque année en France pour l'alimentation****. **Un contenant entièrement recyclable à l'infini**. Aujourd'hui ce sont près de 85% des emballages métalliques qui sont recyclés en France*****.

La conserve, alliée d'une alimentation sûre et durable

« *La crise nous bouscule tous, acteurs économiques comme consommateurs. **Nous avons tous pris conscience de la nécessité de revenir à une consommation plus raisonnée, de faire des choix plus respectueux de notre environnement et de la planète**. La conserve donne une réponse simple et accessible à ceux qui recherchent une alimentation à la fois sûre, pratique et responsable* » analyse **Julien Couaillier, délégué général de l'Uppia**.

En effet, dans les conserves, c'est le procédé d'appertisation qui permet de conserver grâce à une stérilisation par la chaleur des aliments périssables dans des contenants hermétiques, et ce, sans ajout de conservateurs : les nutriments de ces aliments, comme les oméga 3, les minéraux, les vitamines..., sont préservés.

L'appertisation « suspend le temps » pour offrir tout au long de l'année, à température ambiante, des aliments avec une sécurité sanitaire irréprochable, du champ ou de la mer jusqu'à l'assiette.

Avec ces spécificités, la conserve reste l'alliée durable de tous les consommateurs qui veulent aller vers des choix plus responsables.

Contact média : **Camille Cochet**

c.cochet@onexfidlid.com

06 79 12 49 48

*source : Nielsen

** source : estimation des industriels actifs en RHD

** source : TNS Wordpanel-Fiac

*** source : SNFBM-Uppia

**** source : Ademe/Eurostat – données 2017

À propos de l'UPPIA

Créée en 1989 par et pour tous les acteurs de la filière, l'UPPIA est l'Union interprofessionnelle pour la promotion des industries de la conserve appertisée. L'UPPIA représente l'ensemble de la filière conserve française : producteurs de métal, fabricants d'emballages métalliques, producteurs de conserves (légumes, poissons, plats cuisinés, fruits, viandes, foie gras, charcuterie). L'UPPIA informe collectivement sur ce qu'est la conserve : procédé de transformation inventé en 1795 (appertisation), contenant recyclable à l'infini (boîte métallique) et aliment (qualités sanitaire et nutritionnelle préservées).

Plus d'informations sur www.laconserve.com ou sur fb.com/laconserve