

végétale

L'ÉCHO DE LA PLANÈTE FRUITS & LÉGUMES

...de collaborateurs

...de clients

Planète Pommes



...de variétés

...de producteurs

MESFRUITS®
Nos vergers ont du goût

vendre
consommer

Produire

Expérimentation



Site commun pour la Pugère et la Tapy

Le Domaine Expérimental de la Tapy (Carpentras) et la Station la Pugère (Mallemort) ont un site internet commun. Il propose tous les renseignements utiles sur chacune des structures, les enjeux et thèmes sur lesquels elles travaillent, les fiches techniques, les services proposés, ainsi que les actualités en cours et à venir. La mutualisation des moyens accélère le développement de l'expérimentation en région PACA pour une agriculture toujours plus performante. La recherche d'innovation est au cœur de l'activité des stations pour répondre à deux objectifs et enjeux majeurs : le maintien de la compétitivité des entreprises et de la filière agricole et l'adaptation des techniques de production pour faire face aux enjeux environnementaux.

www.expe-fruits-paca.com

AG INVENIO 2015

Les producteurs doivent s'intéresser à l'expérimentation

Après une matinée consacrée à l'aubergine avec des visites sur le terrain, quatre-vingts personnes ont assisté à l'assemblée générale d'Invenio mardi 2 juin à Bourran dans le Lot-et-Garonne.

Dans son rapport moral, Vincent Schieber, président d'Invenio, a insisté sur les difficultés pour la structure à s'adapter aux modifications permanentes des règles de financement imposées par les Pouvoirs Publics. En 2014, le résultat négatif (- 31 968,35 €) d'Invenio, née en 2010 de la fusion du Centre Inter-Régional d'Expérimentation Arboricole (CIREA) et d'Hortis Aquitaine (station expérimentale spécialisée en cultures légumières et machinisme), est largement imputable à la raréfaction des financements publics et aux délais toujours plus longs de leur réception. Entre douze et dix-huit mois peuvent en effet s'écouler entre le moment où la réflexion s'engage autour d'un projet de recherche et le moment où les premiers financements tombent. Dans un tel contexte, Invenio n'a pas le choix et doit prendre des risques importants en entamant des essais sans connaître leur plan de financement.

Jusqu'alors, ses choix ont été couronnés de succès et ses travaux concernant la désinfection des stolons de fraisier par eau chaude et le désherbage mécanique des pommiers ont été médaillés à plusieurs reprises : au SIFEL à Bordeaux, au Sival à Angers et lors du Simal à Paris. Mais l'équilibre reste précaire. Les recherches sur la prune d'Ente, qui faisait jusque-là l'objet d'un pôle de compétence produit à elle seule, ont dû être stoppées. À l'inverse, un pôle framboise vient d'être créé autour d'un projet d'envergure nationale mené en Corrèze, impliquant Invenio au-delà des frontières aquitaines. De même, un partenariat initié avec le Cistifl sur l'agriculture biologique a abouti à la création d'un pôle de compétence dédié. Aujourd'hui, avec les pôles fraise, carotte/asperge, melon/poivron/aubergine/courgette/salade, châtaigne et pomme, Invenio compte sept pôles de compétence produit, auxquels s'ajoutent quatre pôles transversaux (machinisme, santé des plantes,

agroécologie, irrigation/climat). Parmi les essais marquants réalisés en 2014 figure un projet autour de la physiologie de l'asperge afin d'optimiser son système de culture. Côté fraise, des essais concluants ont été menés en station puis validés à l'échelle de l'exploitation sur l'étalement de la production des fraises sans perte de précocité via la coupe de la première hampe florale, et des expérimentations liées à la mise en place d'un itinéraire de commercialisation sans froid seront poursuivies en 2015. Enfin, le pôle Châtaigne a



Vincent Schieber, président d'Invenio et Pierre Gaillard, directeur d'Invenio.

sélectionné Bellefer®, une nouvelle variété adaptée au marché de la transformation pour laquelle il a créé un verger d'étude spécifique.

Mais pour poursuivre ses recherches, Invenio a impérativement besoin du soutien des producteurs. D'où son adhésion au réseau Propulso (anciennement Fruits et Légumes d'Aquitaine), dont le projet englobe toutes les problématiques de la filière Fruits et Légumes et apporte des services partagés pour y répondre. En 2015, Invenio, dont les compétences techniques sont transposables à d'autres espèces ou d'autres circuits, va explorer de nouveaux axes de développement : des pistes autour de la pomme bio et de la stévia, dont la culture se répand en Aquitaine, sont actuellement à l'étude.

CB

AG APFELSO 2015

Un panorama alarmant

Durable, pourvoyeuse d'emplois et exportatrice, l'économie générée par la filière des fruits et légumes réclame un peu de reconnaissance.

Nous avons vécu [...] une année 2014 particulièrement compliquée et éprouvante ». C'est par ces mots que François Lafitte, président, a ouvert le 12 juin dernier l'assemblée générale de l'Association des Producteurs de Fruits et Légumes du Sud-Ouest, posant d'emblée le contexte devant une cinquantaine de personnes réunies dans l'Auditorium de l'Agropole d'Agen. Parmi elles, des producteurs de la région bien sûr, mais aussi Bruno Dupont, président de l'interprofession, Henri Tandonnet, sénateur, et Marie-Agnès Oberti, déléguée fruits et légumes à FranceAgriMer. Évoquant rapidement la crise des fruits d'été, François Lafitte a insisté sur plusieurs événements qui ont marqué l'année 2014, à commencer par l'embargo russe, décrété en août dernier en réponse aux sanctions économiques européennes, qui a selon lui « créé les conditions d'une crise sans précédent pour la filière ». Parmi les productions les plus touchées, la pomme, pour qui la perte pourrait dépasser les 300 millions d'euros. « Cette situation est la conséquence de décisions politiques dont la responsabilité incombe aux pouvoirs publics, mais que les agriculteurs refusent de supporter » a-t-il déclaré. Autre élément marquant de l'année 2014, le désengagement soudain de l'Etat dans

l'expérimentation, pourtant vitale pour la filière : en annonçant le plafonnement de la taxe fiscale affectée au Ctifl à 50 % de sa valeur actuelle pour 2015 et sa suppression au 1^{er} janvier 2016, les pouvoirs publics ont provoqué un véritable séisme. Même effet suite à l'annonce de l'arrêt du financement des actions de promotion des produits, qui permettait notamment de faire passer des messages nutritionnels auprès des consommateurs sur la place des fruits et légumes frais dans une alimentation équilibrée.



François Lafitte, président de l'APFELSO.

En 2014, la concentration des centrales d'achat de la grande distribution et les restructurations chez les grossistes ont par ailleurs incité les OP et AOP à s'organiser pour renforcer leur pouvoir de négociation collective qui, s'il est autorisé par la nouvelle

Organisation Commune de Marché (OCM) de la filière, ne semble pas être du goût de l'autorité de la Concurrence. Une affaire à suivre, tout comme celle des lobbies environnementalistes appelant l'interdiction des produits phytosanitaires sans se soucier des conséquences ou celle des contrats de coopération commerciale masquant un certain nombre de pratiques illégales telles que remises, rabais et ristournes. A tant de sujets difficiles qui devront être abordés à l'occasion des Assises des fruits et légumes annoncées par Manuel Valls pour le mois d'octobre 2015, au cours desquelles Bruno Dupont souhaite que la filière « montre un autre visage, plus positif ». D'ici là, les professionnels de la filière pourront trouver un peu de réconfort dans les outils mis à leur disposition pour renforcer leur compétitivité, tels que l'action P3A « Projets agricoles et agroalimentaires d'avenir » du Programme d'Investissements d'Avenir, mise en œuvre par FranceAgriMer. Piloté par le Commissariat général à l'Investissement (CGI), ce programme vise à accroître la compétitivité de la France « en soutenant l'investissement et l'innovation des entreprises et en accélérant l'adaptation des secteurs d'activité aux mutations économiques et à la concurrence internationale ». **CB**

TERRENALES 4^e édition

La coopérative polyvalente Terrena a organisé la 4^e édition des Terrenales fin mai à proximité d'Angers. Cet événement a rassemblé des milliers de coopérateurs (toutes filières confondues) mais également beaucoup de responsables et même des clients de Terrena intéressés par l'innovation portée par la coopérative, devenue le fer de lance de l'Agriculture écologiquement intensive (AEI). Le président Hubert Garaud tient à tenir les deux bouts de la chaîne du champ à l'assiette à travers une marque d'entreprise, La Nouvelle Agriculture®, qui sera disponible sur les produits finis. La coopérative est désormais officiellement présente sur le secteur du maraîchage par l'intégration depuis 2015 des activités de la coopérative ValNantais. Ce secteur devrait profiter de la dynamique globale,

notamment technique et commerciale, du groupe coopératif qui est prêt à investir dans de nouveaux outils de production et à accueillir de nouveaux producteurs issus d'autres filières. Les Terrenales ont mis en évidence de nombreuses pistes d'innovation concrètes portées par les agriculteurs eux-mêmes, dont certains pionniers appelés Sentinelles de la Terre. Pas question de se laisser guider par les fournisseurs : l'innovation doit venir en premier lieu du terrain ! Au total, l'espace de démonstration présentait plus de 100 solutions pour produire mieux et avec moins, qu'elles viennent des fonctionnalités des écosystèmes ou d'une meilleure connaissance du vivant (variétés, semences, mais aussi bactéries et autres auxiliaires). Les nouvelles applications méca-

niques (agriculture de précision, drones...) ou numériques (agriculture connectée, capteurs de toutes sortes) sont aussi au rendez-vous, en cultures comme en élevage. Ainsi, le désherbage automatisé grâce à des robots (type Oz) trouve naturellement ses premières applications en maraîchage (plein champ ou serres) sur des surfaces plus limitées.

De même, les possibilités de biocontrôle ou de lutte biologique sont souvent testées dans le secteur des productions spécialisées, dont l'arboriculture. Au total, un foisonnement d'idées et de projets largement discutés sur place lors de forums, ouverts aux acteurs comme aux partenaires techniques et scientifiques. **RM**



Oz, le robot maraîcher.

SEMAINE FRAÏCH'ATTITUDE

« Crée, Croque, Craque ! » avec Frutti et Veggi

Du 12 au 21 juin 2015, la Semaine fraîch'attitude a déferlé sur les marchés, dans les restaurants scolaires et un peu partout en France à l'occasion d'une multitude d'animations. Organisée pour la onzième année consécutive par Interfel, la Semaine fraîch'attitude vise à encourager petits et grands à consommer des fruits et légumes frais, en passant par la valorisation du geste de préparation et la découverte sensorielle. Deux axes phares du programme 2015 qui supplantent l'axe nutritionnel un temps mis en avant. « Nous nous sommes rendus compte que les enfants et adolescents se sentaient peu concernés » explique Virginie Roux, diététicienne du réseau Interfel. « Ils savent que c'est une question importante, mais ils s'en préoccupent plus tard. Dans l'immédiat, c'est avant tout le goût qui les intéresse ! » D'où la multi-

une activité repotage et dégustation de fraises Label Rouge, un atelier maquillage vitaminé, un spectacle... Les adultes n'étaient pas en reste avec la « causerie » proposée par Virginie Roux sur le thème « Mon enfant n'aime pas les légumes... comment faire ? ». « Une réalité dans beaucoup de familles, qu'il est néanmoins aisé de contourner grâce à quelques trucs et astuces » déclare-

saïson, etc.), sur leurs saveurs et leurs couleurs avec le grand défi « Crée, Croque, Craque », invitant les enfants à préparer l'assiette de fruits et légumes frais la plus originale et créative. Entre les particuliers, les scolaires et les centres de loisirs, plus de 600 Bordelais auront été sensibilisés ce jour-là. Bien plus au niveau national, et encore plus si



plication des ateliers de dégustation et de découverte sensorielle à l'occasion de cette semaine festive. Dans les cantines scolaires, les diététiciennes qui élaborent les menus ont par exemple cherché à mettre en avant les différentes saveurs des fruits et légumes (sucrée, acide, amère...) en les introduisant dans différents plats ou en proposant des buffets de dégustation aux enfants. À Bordeaux, c'est au Jardin public que les animations ont eu lieu mercredi 17 juin. Sur place, un programme riche en découvertes attendait petits et grands : des lectures pour tout-petits sur le thème des fruits et légumes, un fraîch'mob,

t-elle. Comme ceux donnés par le Chef Stéphane Guzman au cours d'un atelier culinaire montrant aux enfants comment réaliser une brochette de fraise et melon... sur un bâtonnet chocolaté ! Selon lui, « les enfants ont bien assimilé le message cinq fruits et légumes par jour ». Un constat partagé par l'interprofession qui a choisi d'insister sur la notion de plaisir, car « les fruits et légumes, ce n'est pas que bon pour la santé, c'est bon tout court ! » explique Virginie Roux. Pour cela, différentes animations ludiques et pédagogiques ont été proposées aux enfants : sur la connaissance des fruits et légumes (comment ils poussent, à quelle

l'on ajoute les personnes touchées au-delà de nos frontières. Car la Semaine fraîch'attitude s'est inscrite cette année dans le cadre d'une campagne de promotion franco-italienne menée conjointement par Interfel et Alimos, une association regroupant les principales organisations de producteurs et coopératives agricoles italiennes. C'est ainsi que la ville de Rome a célébré la *Settimana di fraîch'attitude* ! Et que les villes de New York, Chicago, Los Angeles, Orlando, Dallas et Miami ont également vu débarquer leur fraîch'attitude Week ! **CB**

Retrouvez notre diaporama sur www.vegetable.fr

AG d'Interfel

Les mandats prorogés... en attendant

L'assemblée générale d'Interfel, l'Interprofession des fruits et légumes frais, s'est tenue le 23 juin et a décidé de proroger le mandat des administrateurs. 2015 est une année importante et charnière pour Interfel, compte tenu des multiples enjeux qui se dessinent pour la filière des fruits et légumes frais. La suppression par les pouvoirs publics de la taxe fiscale affectée qui garantit le financement du Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes (Ctifl), ainsi que la suppression totale des financements de la communication par FranceAgriMer, remettent en cause toute la stratégie collective du secteur. Face au rapide changement de son environnement, l'Interprofession doit s'adapter et redéfinir de nouvelles stratégies. Dans ce contexte, l'assemblée générale a décidé de proroger le mandat des administrateurs d'Interfel de manière à décider du renouvellement de son conseil après la publication de l'arrêté portant nomination du Conseil d'Administration du CTIFL et, au plus tard le 23 octobre 2015, ceci afin de tenir compte des décisions qui seront prises quant au renouvellement du conseil d'administration du Ctifl.

Pour les trois années à venir, une nouvelle mise en perspective des orientations de l'Interprofession est nécessaire pour coller aux réalités et orientations fixées par les professionnels de la filière. Afin de favoriser ses perspectives d'évolution, Interfel mènera une réflexion sur le renforcement de ses actions à mettre en place à l'échelle des régions dans le cadre de la réforme territoriale opérationnelle dès 2016.

Aquitaine

Une production de spécialistes à fort potentiel

Indissociable de la courgette et du poivron avec lesquelles elle compose la ratatouille, l'aubergine est un légume-fruit délicat et fragile, qui reste encore à découvrir. **CLAIRE BOUC**



En plus de vingt années de production d'aubergine, Gilbert Geneste a dû s'adapter aux principales évolutions de la culture d'aubergine en Aquitaine : de plein champ à sous abri, de plants non greffés à plants greffés, de cultures sur sol à cultures hors-sol.

Présente sur les étals toute l'année, l'aubergine peine à s'imposer dans les assiettes des consommateurs (1,2 kg/ménage/an selon Kantar Worldpanel). En cause, un potentiel culinaire limité (elle se consomme uniquement cuite) et méconnu des consommateurs, et un assortiment variétal assez pauvre en points de vente : aubergines blanches, roses, zébrées, rondes ou longues, fréquentes en Asie, en Turquie ou en Italie, sont quasiment inexistantes chez nous. Si varier les formes et les couleurs permettrait à l'aubergine d'être plus présente dans nos assiettes, il ne faut pas sous-estimer la difficulté à faire pousser *Solanum melongena*, cette plante potagère cultivée pour son fruit consommé comme légume.

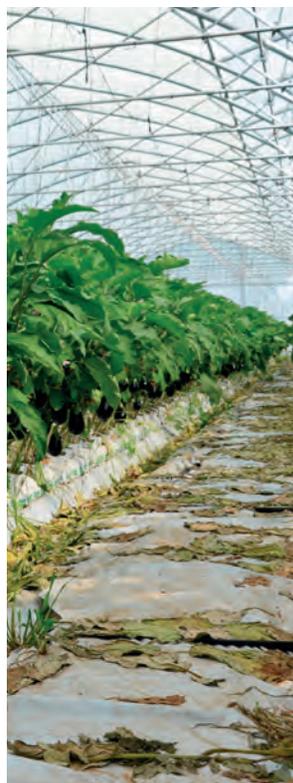
Originnaire des Indes orientales, l'aubergine a d'abord été cultivée en Chine avant d'investir le bassin méditerranéen européen : Espagne, Italie et sud de la France. Plante buissonnante pouvant atteindre jusqu'à 2,5 m de hauteur, elle doit impérativement être palissée et maintenue à des températures moyennes de 25 °C dans un environnement humide et lumineux. D'où le recours à des systèmes de cultures protégées, sous abris ou

sous serres, qui permettent par ailleurs de limiter les entrées de ravageurs et de protéger les cultures des caprices des cieux. Car l'aubergine est fragile : le moindre choc, physique ou thermique, impacte directement son épiderme qui se couvre de taches marron et se fripe. Sans compter que l'aubergine est particulièrement sensible aux problèmes sanitaires dus à un parasitisme important (pucerons, aleurodes, thrips, acariens, punaises), ainsi qu'à un champignon pathogène vasculaire du sol, le *Verticillium dahliae*, qui transmet une verticilliose pouvant occasionner d'importantes chutes de rendement. Pour y faire face, les producteurs ont adopté il y a une quinzaine d'années la technique du greffage sur des porte-greffes utilisés pour la tomate (type KNVFFr) : si la technique a un temps porté ses fruits et permis de contenir les problèmes de fatigue de

sol, elle semble aujourd'hui trouver ses limites avec un phénomène de contournement des résistances des porte-greffes. D'où la recherche par les organismes scientifiques (INRA, Ctifl et Invenio dans le Sud-Ouest) de nouvelles sources de résistances, de techniques alternatives à la désinfection des sols (rotations, engrais verts, etc), de systèmes de protection biologique intégrée et de nouveaux itinéraires de production hors-sol, ces derniers permettant de gagner en qualité de production, de diminuer le risque phytosanitaire et le recours aux intrants.

Une production risquée, malgré des rendements en hausse

En Aquitaine, où se posent d'importants problèmes de fatigue des sols, c'est la culture hors-sol sur substrat qui s'est le plus développée ces dernières années. Comme à Aiguillon,



Plante buissonnante pouvant atteindre jusqu'à 2,5 m de hauteur, elle doit impérativement être palissée et maintenue à des températures moyennes de 25 °C dans un environnement humide et lumineux.

dans le Lot-et-Garonne, où l'EARL des Sables a produit 670 tonnes d'aubergines en 2014 sous trois hectares et demi d'abris hors-sol (multi-chapelles). En plus de vingt années de production d'aubergine, Gilbert Geneste, le père, qui a récemment passé le relais à son fils Guillaume, a dû s'adapter aux principales évolutions de la culture d'aubergine en Aquitaine : de plein champ à sous abri, de plants non greffés à plants greffés, de cultures sur sol à cultures hors-sol. Aujourd'hui, une seule variété d'aubergine est produite en hors-sol sur des plants greffés : la Black Gem, qui donne un fruit oblong, demi-long, de couleur noir brillant, qui se conserve bien après la récolte et offre un très bon rendement (entre 18 et 21 kg par pied pour une moyenne de 1,2 pied par m²). « Pendant longtemps, nous avons produit de la *Monarca*, mais la *Black Gem*, qui offre une belle coloration et une bonne résistance, est selon moi de meilleure qualité » explique Guillaume Geneste. Le conditionnement, qui a lieu directement sur l'exploitation avant livraison à la station pour stockage et expédition, nécessite du matériel, dont une calibreuse, qui permet de scinder la production entre les aubergines de type 3/4 et 4/5, qui constituent le cœur du marché du frais, et les autres, de type 2/3 (erreurs de cueillette) et 5/6 (trop grosses), qui partent à la transformation. Entre autres difficultés, l'aubergine, qui se développe lentement (compter entre deux et trois mois entre la plantation et la première cueillette), induit des coûts de main-d'œuvre non négligeables pour l'entretien (palissage), la récolte (deux fois par semaine) et le conditionnement. Le réseau Propulso, qui œuvre au développement de la filière fruits et légumes en Aquitaine, évalue à cinq le nombre

d'équivalents temps plein nécessaires par hectare dans une culture d'aubergine sous abri. À l'EARL des Sables, ils sont une quinzaine d'équivalents temps-plein, de fin mars à fin octobre. « *Tout cela fait que la production d'aubergine est difficile et risquée, car elle demande beaucoup d'investissements dont on récupère peu de bénéfices et très tardivement. Si la production de fraise est une course de vitesse, à l'inverse, la production d'aubergine est un peu comme un marathon* » commente Guillaume Geneste. C'est à la Sacfel (Société Aiguillon-naise de Commercialisation de Fruits et de Légumes), qui réunit une quinzaine de producteurs d'aubergine du Lot-et-Garonne, que les producteurs

en Italie et au Royaume-Uni (1 000 tonnes chacun). Une goutte d'eau en regard des 50 000 tonnes importées quasi-exclusivement d'Espagne (44 000 tonnes), des Pays-Bas (2 500 tonnes) et de Belgique (1 500 tonnes). Il faut dire que la France ne fait pas partie des gros producteurs d'aubergine : avec moins de 500 hectares et 20 000 tonnes produites par an, elle se classe en cinquième position européenne derrière l'Italie (300 000 tonnes), l'Espagne (200 000 tonnes), la Grèce (80 000 tonnes), la Roumanie (80 000 tonnes) et les Pays-Bas (45 000 tonnes). La production française provient essentiellement du sud de la France : Aquitaine (33 %),

L'aubergine, qui se développe lentement, induit des coûts de main-d'œuvre non négligeables pour l'entretien, la récolte et le conditionnement.

livrent leur récolte déjà conditionnée (en cartons de 5 kg, baby bois de 6 kg ou caisses de 3 à 10 kg), où elle est stockée avant expédition. Avec 4 200 tonnes d'aubergines vendues par an, la Sacfel est le premier opérateur commercial français en aubergine. Elle produit également deux variétés (Black Gem et Monarca) sur une trentaine d'hectares, dont 53 % en hors-sol. 100 % des aubergines qui passent par la Sacfel sont commercialisées en France, dans la grande distribution.

Perspectives d'avenir

Seules 6 000 tonnes d'aubergines sont exportées chaque année par la France en Suisse (1 500 tonnes),

Provence (25 %), Rhône-Alpes (12 %), Languedoc-Roussillon et Pays-de-Loire (5 % chacun). La future super région Sud-Ouest qui, en plus de l'Aquitaine comptera le Limousin et le Poitou-Charentes, devrait représenter à elle-seule 37 % de la production nationale. Si les superficies sont stables depuis de nombreuses années, les volumes progressent légèrement du fait de l'augmentation des rendements liée au développement des cultures sous abris et du calendrier de production qui reste semi-précoce avec un créneau de plantation de fin d'hiver et début de printemps. C'est notamment le cas en Aquitaine où la production est passée de 4 395 tonnes en 2000 à 9 800 tonnes en 2014, alors que les superficies ont régressé de 113 hectares à 98 sur la même période. Des augmentations de bon augure si l'on se fie à l'intérêt croissant des consommateurs français pour les produits d'origine française en saison de production et qui devrait assurer de beaux jours à l'aubergine française, créations d'emplois à la clé. En effet, d'après le réseau Propulso, entre 10 et 20 hectares de projets de serres nouvelles générant une centaine d'emplois supplémentaires dans la région devraient voir le jour dans les dix prochaines années en Aquitaine. ■

L'aubergine en France et dans le Sud-Ouest

Production et valorisation

	Poitou-Charentes	Aquitaine	Limousin	Total super région sud-ouest	France
Agreste 2014	Superficie développée (ha)				
aubergine	18	98	2	118	708
Agreste 2014	Production (tonne)				
aubergine	1 031	9 800	105	10 936	29 384
Estimation Propulso	Valeur de la production expédiée (M€)				
aubergine	1 M€	10 M€		11 M€	30 M€

Source : Propulso/Agreste