

## Culture sous serre

# La force tranquille

Facile à consommer, le concombre possède de nombreux atouts pour séduire les consommateurs. Considéré comme un légume d'avenir par la filière, il poursuit sûrement sa progression.

CLAIRE BOUC

**T**out comme ses cousins le melon, le potiron, le cornichon et la courgette, le concombre appartient à la famille des cucurbitacées. Il serait l'une des plus vieilles plantes potagères du monde, découverte à l'état sauvage sur les contreforts de l'Himalaya, puis domestiquée très tôt en Chine (5 000 ans avant J.-C.) et rapidement diffusée vers l'Ouest. C'est Charlemagne qui introduit la culture de ce légume-fruit en France et La Quintinie,

**Seuls 5 % des Français seraient non-consommateurs de concombre.**

jardinier en chef de Versailles qui en développe la production sous abris, afin de satisfaire le Roi Soleil qui raffole de sa chair fraîche et croquante. Sa consommation est depuis entrée dans les mœurs : le concombre est en effet le 8<sup>e</sup> légume préféré des Français, qui en consomment 4,1 kg par ménage et par an. Selon une étude Ctifl publiée en mai 2015, seuls 5 % des Français seraient non-consommateurs de concombre et 90 % de ses adeptes le plébisciteraient avant tout pour sa rapidité de préparation. Il est en effet généralement consommé cru, seul ou en salade, coupé en rondelles sans la peau, et si les consommateurs

Le concombre est, la plupart du temps, cultivé hors-sol, dans des substrats composés de roches volcaniques ou de fibres organiques naturelles.



savaient que, pour bénéficier de ses qualités nutritionnelles, il était préférable de le consommer sans l'éplucher, ce pourcentage grimperait encore ! Autres atouts majeurs du concombre : son prix « bon marché » (à 1,40 euros pièce en moyenne<sup>3</sup>) et sa « production respectueuse de l'environnement », saluée par plus de 65 % des consommateurs. Une sacrée victoire pour ce légume dont 90 % de la production française est conduite

sous serre ! Est-ce à dire que les consommateurs ne le savent pas, ou qu'ils ont compris que culture sous serre ne rime pas forcément avec « nuisible pour l'environnement » ? Certainement un peu des deux !

### Une production sous serre respectueuse de l'environnement

Pour s'épanouir, le concombre a besoin de chaleur. Or plus d'un tiers des concombres français proviennent

# Concombre

du Val de Loire (le long de la Loire, d'Orléans à Nantes). Une région pas vraiment réputée pour ses températures élevées. Le Sud-Est (Bouches-du-Rhône), les Pyrénées-Orientales et l'Est (Lorraine, Champagne-Ardenne et Bourgogne) représentent également d'importants bassins de production (voir tableau). Pour assurer une production quasiment toute l'année, la culture est donc conduite sous serre. De février à octobre, la lumière naturelle captée par la serre crée un micro-climat idéal, complété par le pilotage informatique de la température et de l'hygrométrie. En décembre et janvier, le déficit de lumière est trop important pour permettre la culture du concombre, même sous serre. Quand il fait froid dehors, la serre est chauffée au gaz, au fuel, au bois ou à la paille. Pour ne pas gaspiller d'eau, les producteurs utilisent le système de goutte-à-goutte automatique qui permet de maîtriser l'irrigation des plantes en alimentant seulement leurs racines. L'eau utilisée est enrichie d'éléments fertilisants, de minéraux et d'oligo-éléments. Le concombre est la plupart du temps cultivé hors-sol, dans des substrats composés de roches volcaniques ou de fibres organiques naturelles (écorce, tourbe, enveloppe de noix de coco broyée...), qui permettent de réduire le risque de maladies qui se développent habituellement dans la terre et ainsi de limiter le recours aux engrais et produits phytosanitaires. La culture sous serre protège par ailleurs les plants des agressions extérieures (froid, gel, vent, insectes parasites, pollution, etc.), les rendant naturellement plus forts. Longtemps décriée par les défenseurs de l'environnement, la culture sous serre propose aujourd'hui des conditions de production avantageuses : l'ensemble des éléments nécessaires à son fonctionnement, à savoir eau, sols de culture (substrats) et fumées de chauffage y sont recyclés, et grâce à l'introduction d'insectes utiles dans la serre, l'usage de produits phytosanitaires tend à disparaître.

## Présence toute l'année sur les étals

Le concombre garde une image de légume fraîcheur largement associée à l'été : les achats en période estivale sont en moyenne six fois supérieurs à ceux de l'hiver. Pourtant, il est présent sur les étals tout au long de

l'année : deux à trois cultures sous serre se succèdent (plantation puis arrachage), permettant de produire sur une période de 9 à 10 mois. Les

des Pays-Bas (14 000 tonnes) et de Belgique (4 000 tonnes) sont en concurrence avec les concombres français sur ces périodes, mais ils

## La culture sous serre offre des conditions de production avantageuses.

premiers volumes de concombres sont récoltés courant janvier chez les opérateurs les plus précoces, puis courant février/mars dans la plupart des autres exploitations. La pleine production se situe sur la période mai-août. Les concombres importés (70 000 tonnes en moyenne chaque année) d'Espagne (46 000 tonnes),

prennent le relais de novembre à janvier, assurant aux consommateurs une présence continue sur les étals.

### Des variétés peu connues des consommateurs

Selon l'étude du Ctifl, les consommateurs identifient mal les différentes variétés de concombre : 99 % des



### Opérateurs français

## Concurrence mais attachement à l'origine

**D**ominé par Kultive en Val de Loire et Val de Seine, Océane en Loire-Atlantique et Vendée et Saveurs des Clos dans le Roussillon, le marché du concombre compte une quinzaine d'opérateurs dont les calendriers de production se complètent bien. La concurrence vient essentiellement des pays étrangers et notamment des Pays-Bas où les coûts de production sont bien inférieurs à la France. « Ils arrivent à vendre leur concombre à moins de 30 centimes la pièce en moyenne. Pour nous, vendre à moins de 45 centimes la pièce est très compliqué » explique Alexandre Picault, directeur commercial de Kultive.

Les opérateurs peuvent cependant compter sur l'attachement des consommateurs à l'origine France. « En ce sens, la crise E.Coli de 2011, qui a injustement impacté notre filière, a montré tout l'intérêt de la Charte qualité "Concombres de France" que nous avons déjà mise en place et que nous avons appuyée par un sticker pour les consommateurs. Ces derniers lui attribuent une note d'intérêt de 7 sur 10 » se réjouit Laurent Bergé, président de l'AOPn Concombres de France. À noter que ce sticker va évoluer cette année en « Concombres cultivés en France » pour être en phase avec la démarche d'identification de l'origine engagée par d'autres filières.



Le sticker « Concombres de France » va évoluer cette année en « Concombres cultivés en France » pour être en phase avec la démarche d'identification de l'origine engagée par d'autres filières.

## Production de concombre en France selon Agreste

Estimations au 1<sup>er</sup> novembre 2015

		Centre-Ouest	Est	Sud-Ouest	Sud-Est	Autres bassins	France
Surface (ha)	Serre chauffée	167	88	34	58	32	<b>379</b>
	Serre froide	9	0	11	88	10	<b>118</b>
	Plein air	8	8	10	15	21	<b>62</b>
	<b>Total surfaces</b>	<b>184</b>	<b>96</b>	<b>55</b>	<b>161</b>	<b>63</b>	<b>559</b>
<b>Production (t)</b>	<b>47 247</b>	<b>21 536</b>	<b>15 507</b>	<b>30 474</b>	<b>10 085</b>	<b>124 849</b>	

acheteurs de concombre connaissent le concombre « classique », droit, long, à peau lisse, également connu sous le nom de « concombre hollandais », car apparu aux Pays-Bas après la Seconde Guerre mondiale. Dépourvue d'amertume, cette variété a aussitôt été plébiscitée et représente aujourd'hui 80 % de la production française. En revanche, seuls 57 % des consommateurs connaissent la variété Noa, qui ressemble un peu au cornichon avec sa peau épineuse et bosselée. Quant au mini-concombre, très goûteux et pratique pour l'apéritif, il reste confidentiel. Côté emballages, le vrac garde la

préférence des consommateurs qui ne comprennent pas tous la raison d'être du film plastique qui enserre parfois le concombre : 80 % pensent même qu'il ne sert à rien ! Il permet pourtant de limiter la perte en eau du concombre qui en contient à 95 % et de le conserver ferme et bien vert. Cette méconnaissance ne préoccupe cependant pas la filière, le film étant essentiellement utilisé pour les concombres importés d'Espagne, qui ne peuvent se retrouver sur les étals dans les 48 heures suivant la récolte. Parmi les autres emballages, 80 % des consommateurs apprécient les lots de deux concombres utilisés

1 Source : Kantar World Panel.

2 Étude Ctifl sur la consommation du concombre publiée en mai 2015, réalisée à la demande de l'AOPn « Tomates et concombres de France », co-financée par FranceAgriMer.

3. Source : Kantar World Panel, moyenne 2011-2013.

pour les petits calibres. Quant à la barquette de mini-concombres, si elle est jugée pratique par 90 % des consommateurs et qu'elle fait envie à presque 80 % d'entre eux, seuls 7 % ont des intentions d'achat ferme à 2,50 € l'unité et 36 % n'envisagent que probablement son achat. La marge de progression en ce qui concerne l'information des consommateurs sur les variétés reste importante, ainsi que sur les conditions de conservation et de préparation de ce produit. Savent-ils par exemple que le concombre jaunit en présence d'éthylène et qu'il est préférable de ne pas le garder à côté des fruits à pépins, tomates et agrumes, ni dans un espace trop confiné ? Toujours est-il que l'AOPn reste confiante sur l'avenir du concombre, estampillé plus « jeune » que la moyenne des autres légumes : l'écart de consommation entre ménages de 65 ans et plus et ménages de moins de 35 ans est en effet de 20 % seulement au profit des premiers, alors qu'il est le double pour l'ensemble des légumes. Et la génération à venir devrait réduire cet écart. ■

### Top départ pour le concombre !

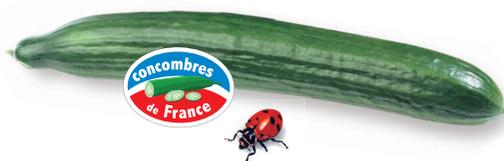
11 producteurs cultivent sa fraîcheur et son croquant. Certifié GLOBAL GAP et concombre de France, sa production est menée en PBI\*, l'irrigation se limite au strict besoin des plantes et les solutions nutritives sont recyclées. Kultive est le leader de la production française de concombres. En Val de Loire, nous produisons aussi des poivrons, des aubergines, des tomates, des betteraves et des légumes Bio.

# KULTIVE



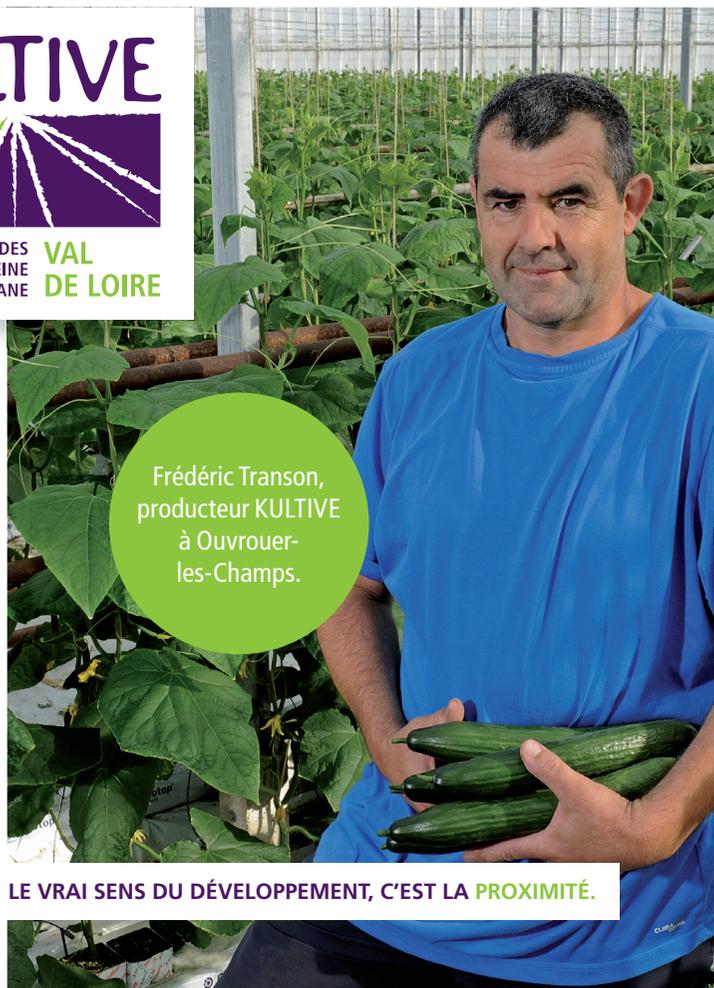
LES LANDES  
VAL DE SEINE  
PROVENCE SILVACANE  
**VAL DE LOIRE**

Frédéric Transon,  
producteur KULTIVE  
à Ouvrouer-les-Champs.



(\*) Production Biologique Intégrée

**KULTIVE VAL DE LOIRE**  
T. 02 38 49 33 49 – contact@kultive.com  
[www.kultive.fr](http://www.kultive.fr)



**LE VRAI SENS DU DÉVELOPPEMENT, C'EST LA PROXIMITÉ.**