

Végépolys

Éric Groud, président temporaire

Jacques-Antoine Cesbron a souhaité quitter ses fonctions de président de Végépolys. Le conseil d'administration a pris acte de ce choix et a nommé lundi 27 février 2017, Éric Groud président du pôle Végépolys jusqu'à la prochaine assemblée générale, le jeudi 18 mai après-midi au Campus de Pouillé. Elle sera précédée de rendez-vous BtoB entre adhérents en début d'après-midi et suivie d'une conférence.

Éric Groud, président de la CCI de Maine-et-Loire de 2011 à 2016 est aujourd'hui vice-président délégué et Trésorier de la CCI des Pays de la Loire. Il siège à ce titre au conseil d'administration du pôle. Son objectif et celui du conseil d'administration sera de définir la nouvelle stratégie et de constituer l'équipe qui va la conduire demain.

Jacques-Antoine Cesbron a été vivement remercié au nom du pôle par le conseil d'administration pour son engagement et son investissement au cours de ces 6 années de présidence.

APPROVISIONNEMENT 100% FRANCE

## La Pataterie signe un accord avec Pomuni et Terre de France

Parce qu'elle privilégie les produits des terroirs à la carte de ses restaurants, La Pataterie a signé au Salon de l'Agriculture une charte d'engagement avec ses partenaires Pomuni et Terre de France pour garantir à ses clients des pommes de terre 100 % françaises, et ainsi leur faire profiter d'un produit de qualité toute l'année.

Depuis plusieurs années, La Pataterie travaille en étroite collaboration avec ses partenaires pour développer une filière pomme de terre 100 % française et offrir « du bon, des prix et de la France ». La Pataterie, Pomuni et Terre de France déterminent à l'avance les conditions techniques et économiques de leurs partenariats, aidant ainsi les producteurs à orienter leur processus de production. Fondée sur une relation de confiance et de fidélité, cet engagement garantit des revenus aux producteurs sur le long terme.

« Cette charte confirme l'engagement de La Pataterie avec les filières agricoles, en particulier auprès des producteurs de pommes de terre, le produit star de l'enseigne », affirme Bruno Postic, directeur des approvisionnements de La Pataterie. La Pataterie et Terre de France se sont engagées sur 2 variétés de



pommes de terre : la Manitou et la Jazzy, élues saveurs de l'année 2016 et 2017.

« Avec 1 500 tonnes de pommes de terre fournies par Terre de France à La Pataterie en 2016, la coopérative a sélectionné un réseau d'une vingtaine de producteurs locaux, en Beauce et en Champagne, qui pourront répondre au cahier des charges défini avec La Pataterie en termes de volumes, de variétés et de calibres » ajoute Alain Marguin, président de Terre de France. La Pataterie et Pomuni, quant à elle, se sont engagées sur 3 variétés de pommes de terre : Manitou, Samba et

Melody. « De notre côté, une quarantaine de producteurs situés dans les régions Nord-Pas-de-Calais et Picardie ont la capacité de fournir environ 3 500 tonnes de pommes de terre à l'enseigne chaque année », précise Maxime Jonaczyk, directeur commercial chez Pomuni.

Allié de la durabilité

Riche en protéine et fixeur d'azote

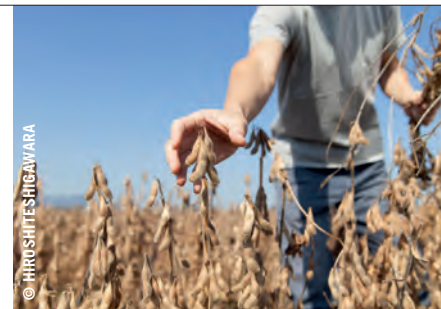
Outre sa teneur en protéine à 40 % de matière sèche, graine de soja est également une source importante de vitamines et minéraux, avec environ 21 % de lipides. En tant que légumineuse, il est capable de fixer l'azote de l'air. Par ailleurs, intégrer le soja dans les systèmes de rotation permet de réduire l'utilisation d'herbicides, de fongicides et d'engrais, tout en entraînant des rendements plus stables. En France environ 18 % des surfaces de soja sont cultivées selon le mode biologique.

LA FILIÈRE SOJA FRANÇAIS

## Objectif : atteindre les 250 000 hectares à l'horizon 2025

Avec 140 000 ha cultivés aujourd'hui, dont 18 % environ en bio, et des surfaces multipliées par trois en trois ans, la culture du soja non OGM est en plein essor en France. Si les 350 000 tonnes produites permettent de satisfaire l'alimentation humaine française, elles ne couvrent que les deux tiers des besoins en alimentation animale. 500 000 tonnes de tourteaux de soja non OGM doivent encore être importés. Ils ne le seront plus en 2025 si la filière Soja de France arrive à atteindre son objectif de 250 000 hectares. Des efforts qui méritent d'être faits à la lumière des nombreux atouts de cette légumineuse qui a la capacité de capter l'azote de l'air et présente l'avantage de consommer un peu moins d'eau

que les autres cultures d'été (la moitié du soja actuellement produit en France n'est pas irrigué). Précédant de nombreuses autres cultures, dont les céréales, le soja s'inscrit par ailleurs dans le système des rotations culturales et est économe en intrants. Il constitue enfin un enjeu important face au déficit européen en termes de protéines végétales non OGM. Sur un marché mondial dominé par les États-Unis et l'Amérique latine, le soja français dispose donc de nombreux atouts pour se démarquer. Afin de sécuriser ses capacités de production et répondre aux demandes croissantes de qualité, de traçabilité et de durabilité, la filière a élaboré une charte qualité qui repose sur quatre engagements clés : une origine France certifiée,



© HIROSHITSUGAWARA

une culture et des produits non OGM, une traçabilité garantie et des critères de durabilité. Ces engagements sont applicables aux étapes de production, de collecte et de première utilisation ou de transformation des graines. Terres Univia accompagnera différents opérateurs au cours de la campagne 2017 afin de la tester sur le terrain. L'objectif est qu'elle soit opérationnelle dès la campagne 2018 avec une certification officielle. À terme, la filière souhaiterait aboutir à la création d'un label comme gage de qualité pour les consommateurs. CB

UFS

Élise Bourmeau, nouvelle DG de l'UFS

Élise Bourmeau est nommée directrice générale de l'Union Française des Semenciers. Elle succède à Éric Devron qui devient d. g. de la Sicasov. Élise Bourmeau, 46 ans, est ingénieure agronome spécialisée en environnement. Elle a débuté sa carrière en 1994 en tant que chargée d'étude en direction régionale de

Veolia Propreté dans le domaine du compostage et de la méthanisation. Elle a ensuite évolué au sein du groupe à des fonctions de chef de projet

pour le pôle agronomique puis, en tant que chargée de mission auprès du directeur général de Veolia Propreté, elle a notamment contribué au développement de la filière biomasse énergie. Familière des associations professionnelles et de la dynamique collective, Élise Bourmeau a ensuite dirigé le syndicat regroupant les industriels de l'éclairage puis la fédération représentant les opérateurs de services d'efficacité énergétique et développeurs de solutions de chaleur renouvelable.

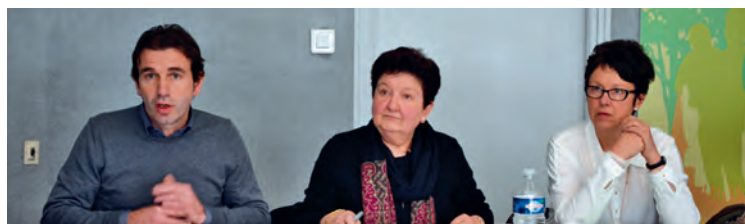


AG ANIAIL

# L'ail de France se porte bien

Réunie en assemblée générale à Castanet-Tolosan en Haute-Garonne le 7 mars dernier, l'Association Nationale Interprofessionnelle de l'Ail (ANIAIL) a dressé un bilan positif de la campagne 2016 et invité ses adhérents à poursuivre la réflexion quant à son devenir.

Caractérisée par une dominante de gros calibres et des rendements exceptionnels (sauf en bio) pour les trois types d'aux (blanc, rose et violet), la récolte 2016 a atteint 21 600 tonnes, contre 17 300 en 2015, avec des surfaces en hausse en Occitanie et dans la Drôme. Les cours sont restés fermes pour l'ail blanc et le violet. Quant à l'ail rose de Lautrec, si les cours sont toujours inférieurs à ceux des années passées, le bilan sur l'ensemble de la campagne reste positif. Concernant l'approvisionnement des GMS, les metteurs en marché ont bien joué le jeu de l'ail français, avec des ventes régulières sur toute la période de commercialisation, même si l'ail blanc a connu quelques difficultés dues à des problèmes de coloration. La production d'ail, qui reste une activité de diversification pour de nombreux producteurs, notamment céréaliers, est donc rentable. Du côté des échanges, les exportations françaises d'ail sont en augmentation en 2016 avec 13 873 tonnes, contre 12 920 en 2015, principalement aux Pays-Bas vers lesquels la France a expédié 2 904 tonnes d'ail en 2016 (contre 641 tonnes en 2015). Les importations restent cependant majoritaires avec 26 864 tonnes d'ail importées d'Espagne (17 254 tonnes), de Chine (3 505 tonnes) et d'Argentine (1 993 tonnes). La Chine, qui produit et commercialise 90 % de l'ail mondial, n'occupe qu'une place limitée sur le marché européen : son ail, jugé moins goûteux, présente un attrait moindre. La consommation d'ail par les ménages français poursuit quant à elle sa lente



De gauche à droite, Philippe Quaranta, représentant des metteurs en marché au sein de l'Aniaail, Christiane Pieters, présidente de l'Aniaail, Fabienne Ruamps, animatrice Hexavalor.

érosion : 460 g/an par ménage en 2016 contre 480 g/an en 2014. L'impact pour les distributeurs est cependant limité, l'augmentation du prix de vente au détail (+ 30 % sur dix ans) compensant la baisse des quantités. Si la part du préemballé demeure majoritaire avec 62 % des achats, elle diminue néanmoins (- 6% depuis 2000) au profit du vrac (+ 4 % depuis 2000). Alors que les quantités de fruits et légumes achetées par les ménages français ont légèrement augmenté en 2016, « mettre en place des plans d'actions afin d'intéresser les consommateurs à l'ail semble une nécessité » a indiqué Philippe Quaranta, représentant des metteurs en marché au sein de l'Aniaail. « Il faut poursuivre la communication initiée il y a deux ans avec la mascotte étiquette "mon ail français" qui semble parler aux consommateurs ». Parmi les axes de réflexion 2017 figure la possibilité d'une structuration amont sous la forme d'une SIPMM. Cette dernière permettrait notamment la mise en place d'une CVO afin de financer des actions de communication pour soutenir la consommation et des expérimentations sur les problématiques phytosanitaires et variétales notamment.

CB

## TOMATE Saveol lance Savéol Nature

Très bien positionné à l'entrée du hall 2.2 pour sa vingtième présence au Salon de l'Agriculture, le groupe coopératif breton spécialiste de la tomate a présenté son nouveau concept garantissant la production sans pesticides et l'absence de résidus sur les fruits. Si l'absence de traitements n'est plus extraordinaire dans la culture de tomates sous serre, grâce notamment à la maîtrise du climat et le recours systématique au biocontrôle, en prendre l'engagement implique un niveau de maîtrise encore plus relevé. Une demi-douzaine de références sont proposées pour commencer, tant pour les circuits détail que restauration, dans cette nouvelle gamme qui a vocation à s'élargir. Cette innovation est totalement en phase avec la présentation du premier rapport RSE de la coopérative lors de l'assemblée

générale du 6 avril. Née voici 36 ans, Savéol est de plus en plus confrontée à l'enjeu de la transmission des exploitations : la moyenne d'âge des producteurs est de 48 ans. Elle porte une attention toute particulière à cet enjeu d'avenir, ce qui a permis 13 installations au cours des 6 dernières années. Une dizaine de nouvelles installations sont pressenties. La structure compte à ce jour 120 adhérents concentrés pour l'essentiel dans le Finistère, pour 265 hectares de serres. Elle a réalisé en 2016 un chiffre d'affaires de 184 M€. La tomate est de loin son premier produit avec 78 000 tonnes commercialisées, mais il ne faut pas négliger la fraise Gariguette (10 % du CA) ou encore la



salicorne. La gamme Savéol compte une trentaine de variétés de tomates, principalement de spécialités, proposées dans une large gamme de conditionnements. Savéol surfe notamment sur la mode du snacking avec des conditionnements tels que le shaker, dont l'offre ne cesse de se segmenter. Toujours sur le volet snacking, Savéol innove en proposant pour la première fois des tomates lavées, dans un conditionnement operculé et doté d'un couvercle pour apporter une garantie d'hygiène totale. Enfin Roger Capitaine, directeur de Savéol depuis 6 ans a discrètement annoncé son départ imminent à la retraite. Son successeur sera présenté le 6 avril et ce sera une femme.

JH

## POMME

# Les grossistes s'engagent aux côtés des Vergers écoresponsables

L'UNCGFL et l'ANPP ont profité du Salon International de l'Agriculture pour annoncer l'implication, le 17 février dernier, de la branche TerreAzur du groupe Pomona dans la démarche Vergers écoresponsables, via la commercialisation de plus de 80 % de ses pommes d'origine France (soit 13 000 tonnes par an) sous ce label.

La démarche verger écoresponsable garantit une pomme française de qualité, bonne et saine, produite dans le respect de l'environnement grâce au développement de l'observation en vergers et l'adoption de méthodes de lutte biologique et de techniques de pointe pour limiter les interventions. « L'UNCGFL a

de l'hygiène et de la sécurité alimentaire, notamment grâce à des analyses de résidus phytosanitaires effectués par des laboratoires indépendants. Complémentaire, « l'engagement auprès des Vergers écoresponsables permet de faire réapparaître l'arboriculteur dans cette chaîne de travail de qualité à dimension humaine ». Des

grossistes sur carreaux des marchés de gros de Paris, Lille, Lyon, Strasbourg et Marseille se sont déjà inscrits dans la démarche. Les grossistes à service complet viennent de le faire via TerreAzur grâce à qui la promesse sera désormais tenue jusqu'à l'opérateur de la restauration commerciale et collective. « Tous nos fournisseurs ne sont pas à l'ANPP, mais nous allons les inviter à y adhérer » a expliqué Vincent Holvek, directeur des achats de TerreAzur. Une campagne d'animation comprenant un kit (roll-up, dépliants, affiches, information variétale, etc.) est prévue afin d'informer les convives de l'engagement de leur restaurant. « Nous pourrions aussi envisager de leur faire visiter des vergers écoresponsables » a ajouté Laurent Grandin, directeur de TerreAzur Île-de-France

Restauration. Si Éric Lepêcheur, président de Restau'Co, s'est félicité d'un tel partenariat, il reste néanmoins attentif et vigilant. « Il va falloir que les grossistes jouent le jeu car nous avons de notre côté d'importantes obligations en termes de volume et de sécurité alimentaire et nous ne souhaitons pas porter de faux messages ». **CB**



François Lafitte (Gefel), Laurent Grandin (TerreAzur), Daniel Sauvaitre (ANPP), Christian Berthe (UNCGFL) et Vincent Holvek (TerreAzur).

souhaité se rapprocher de l'ANPP afin que le travail effectué par les arboriculteurs trouve une continuité chez les grossistes qui souhaitent se mobiliser et acceptent d'être contrôlés pour cela » a expliqué Christian Berthe, président de l'UNCGFL. Beaucoup de grossistes sont déjà investis dans FeL'Partenariat, une démarche qui permet d'attester

## SICA SAINT-POL

## Une année 2016 à marquer d'une pierre blanche

La campagne 2016 pour la SICA Saint-Pol (Saint-Pol de Léon, Finistère), première organisation de producteurs de France avec 100 exploitants réunis dans 850 fermes, fut presque aussi tourmentée que le temps. La forte pluviométrie d'hiver suivie d'une sécheresse rare à partir de juillet n'ont, heureusement, pas eu les mêmes effets sur tous les légumes de la gamme commercialisée sous la marque Prince de Bretagne. Le chiffre d'affaires de la SICA (hors



activités de pépinières et d'horticulture pour 35 millions) a ainsi gagné 1 point à 167 M€ dont 40 % réalisés hors de France. Au rayon des mauvaises saisons, citons le chou-fleur d'hiver dont la production, très perturbée par un hiver doux et pluvieux (six semaines d'avance fin décembre) a engendré des pertes au champ et des invendus au marché au cadran. Ou encore l'artichaut dont les rendements ont nettement chuté entre le printemps et l'automne.

Côté bonnes saisons, il y en a plusieurs : l'oignon, la pomme de terre primeur, le brocoli ou encore la tomate, poids lourd de la SICA (28 000 tonnes) dont les cours ont été soutenus par un été chaud. Reste, désormais, à faire sortir de terre la plate-forme de conditionnement du futur imaginée il y a dix ans par la SICA, mais qui n'a cessé de faire face à des contentieux. Ceux-ci devraient bientôt être épuisés et le programme d'investissements (100 millions d'euros au bas mot) de la nouvelle chaîne logistique de la SICA devait être lancé dans les prochains mois, espèrent ses dirigeants. **FJ**

## Poire

### Seconde édition de Futurpera en novembre 2017

C'est au cœur de l'« italianité » sur Piazza Italia que Paolo Bruni a annoncé fièrement la tenue de la seconde édition de Futurpera du 16 au 18 novembre prochains à Ferrara.



Simona Caselle, présidente de l'Arefih, Paolo Bruni président du CSO et Filippo Parisini, président d'Interpera

L'Italie est le leader européen de la production de poire et se classe parmi les trois premiers producteurs mondiaux. C'est donc tout naturellement que ce pays accueillera cet événement autour d'un fruit qui a le vent en poupe si l'on en croit les différentes démarches variétales et de plantations observées en Europe. Par ailleurs, Ferrara est la capitale de l'Abate Fellet, variété emblématique de la production italienne. Le salon bisannuel se tiendra sur 16 000 m<sup>2</sup>. En 2015, il avait attiré près de 8 000 personnes et 150 exposants. Pour 2017, une partie du salon sera dédié à l'univers de la production biologique et aux nouvelles tendances. Des conférences sur les techniques de protection du verger seront organisées ainsi que des visites sur le terrain. Le salon est organisé en synergie avec la région Émilie Romagne, véritable vallée fruitière de l'Italie, très fière de pouvoir organiser un salon relié à ses spécificités. En 2015, la première édition de Futurpera avait donné lieu à la création de deux grands groupes leaders sur ces produits : O'Pera et Origin Group. **JM**