

Vert, rouge, jaune...

Une filière française à construire

En France, la culture du poivron est peu répandue. Pas assez rentable, elle se heurte aussi à un manque d'engouement des consommateurs. **CLAIRE BOUC**

Selon Freshfel, la consommation française de poivron serait de 1,94 kg par personne et par an. Une goutte d'eau comparée à la consommation de tomate (14 kg). Les Français n'ont pas la culture du poivron. Ils ne le consomment qu'associé à d'autres légumes, comme dans la ratatouille, et quasiment toujours cuit. Le poivron présente pourtant des atouts. Ses trois couleurs dominantes permettent de varier les présentations et les saveurs : le vert, cueilli en premier et donc moins mûr, avec un goût plus prononcé, le rouge et le jaune à la saveur plus douce. Il en existerait même du blanc et du noir. Cette double possibilité de consommation (cru ou cuit) aurait pu constituer un avantage,

« La culture du poivron fonctionne par vagues, de gros volumes une semaine, puis rien pendant quinze jours... »

mais le poivron cru a un goût et une texture particuliers et certains imputent à sa peau, plus facile à retirer en version cuite, des problèmes de digestibilité. Autant d'éléments qui n'incitent pas les producteurs à investir dans sa culture.

Une production lente peu rentable

Chez Kulture, on fait du poivron depuis 1995. « Pour autant, ce n'est pas facile de motiver les producteurs à en faire, car c'est une culture



agronomiquement compliquée », explique Alexandre Picault, son directeur commercial. Le poivron pousse très lentement. Il faut compter deux à trois mois entre sa plantation et sa récolte, ce qui est très long comparé à un concombre qui donne ses premiers fruits au bout d'un mois. « C'est la raison pour laquelle le poivron vert, coupé plus tôt, représente un levier économique plus intéressant pour les producteurs. » Dans l'Orléanais, 4 ha de serres chauffées ont permis à Kulture de commercialiser 1 000 tonnes de poivron en 2018 : 60 % de rouge, 25 % de vert et 15 % de jaune. C'est encore 1 000 tonnes de moins qu'en 2014. « En 2015, l'un de nos gros producteurs a pris la grêle, puis un virus. Cela a pas mal échaudé les autres pour prendre le relais. La pente a été longue à remonter. » Mais le bout du tunnel est proche. En 2019, 5 ha supplémentaires vont entrer en production dans de nouvelles serres. « Ce qui devrait nous permettre d'atteindre les 2 500 tonnes et ainsi de dépasser nos niveaux de production d'il y a cinq ans. » Planté fin décembre-début janvier, le poivron vert n'arrive en production que début mars. Il faut ajouter un à deux

mois de plus pour les rouges. « Autant vous dire qu'il est loin d'être évident de convaincre les producteurs d'attendre pour faire du rouge. Or, pour intéresser les clients, il faut avoir du volume », explique Éric Moussy, dirigeant de Lombard Silvestre, qui commercialise chaque année 400 tonnes de poivron vert produites en serres froides par une douzaine de producteurs répartis sur 12 hectares en Provence. À cela s'ajoutent des problèmes d'uniformité dans la production. « C'est une culture qui fonctionne par vagues : on peut avoir de gros volumes une semaine, puis plus rien pendant quinze jours. Ce qui est compliqué à gérer vis-à-vis des clients qui demandent une régularité dans les approvisionnements », explique Alexandre Picault. Un problème que ne connaissent pas les Hollandais, les Belges, ni les Espagnols : à la tête de centaines d'hectares, ils sont en mesure d'alimenter leurs clients de manière régulière, comme le belge Flandria (voir encadré).

Des préférences régionales

En France, le marché du poivron est historiquement de plein champ. Il y a trente ans, le marché protégé s'est

Un poivron sans graines serait plaisant, mais c'est la graine qui garantit la qualité.



© ALEPH STUDIO

développé dans le Sud de l'Espagne et au Maroc au détriment du marché français. « *Les quelques maraîchers français qui sont toujours là aujourd'hui doivent leur survie d'être passés en tunnels protégés* », explique Hervé Bonich, chef de produit France pour le poivron chez Syngenta. La production française de poivron pour le marché du frais se situerait autour de 19 000 tonnes. Elle se concentre dans le Sud-Est (27 % en Paca), dans le Sud-Ouest (18 % en Aquitaine) et dans le Centre (14 %). « *Le Sud-Est est une région traditionnellement plus consommatrice de poivron vert allongé, alors que, dans le Nord, les consommateurs préfèrent le poivron rouge et la variété carrée de type hollandais* », explique Éric Moussy. Chez Lombard Silvestre, on produit les variétés allongées Clovis et Almuden essentiellement, que l'on commercialise localement. « *Nos poivrons sont typés. On joue sur cette spécificité régionale pour conserver nos parts de marché. Les poivrons allongés sont parfaits pour le barbecue.* » Une stratégie efficace face aux concurrents espagnols et hollandais qui inondent le marché français avec du poivron carré. L'opérateur espagnol Anecoop France & Solagora, qui dispose de deux bassins de production à Almeria et Murcie, a commercialisé 6 300 tonnes de poivron en France en 2017, parmi lesquelles 90 % de variété California (type hollandais carré). « *Si le poivron allongé de type Lamuyo est le plus largement produit en France, la variété carrée de type California connaît un regain d'intérêt auprès des producteurs, notamment dans le Sud-Ouest, car elle offre plus de garanties en terme de qualité et de maintien tout au long du cycle de production* », explique Hervé Bonich.

Diversifier l'offre

Pour Alexandre Picault, « *la filière poivron française reste à construire : plus il y aura d'opérateurs, mieux ce sera. Et cela passe par une diversification de l'offre.* » Avec le mini-poivron par exemple, qui reste un tout petit marché en France : « *On en commercialise un peu en France, mais c'est un marché plus développé dans le Nord de l'Europe et en Angleterre* », explique Jean-Luc Angles, directeur général d'Anecoop France & Solagora. Chez Savéol, le mini-poivron représente un hectare de culture réparti chez quatre producteurs. « *On table sur 150 tonnes cette année. Le mini-poivron présente de vrais atouts : il se consomme aussi bien cru que cuit, est plus doux et sucré*

Belgique

La France, une destination qui compte pour Flandria

La France importe près de 150 000 tonnes de poivrons par an, avec un minimum actuel de 8 500 tonnes (octobre) et un maximum de 16 000 tonnes (juin) par mois. Or la Belgique est la 3^e source d'importation pour la France. L'offre poivrons sous marque Flandria, rassemble 35 producteurs belges et néerlandais, tous membres des coopératives Belorta et Hoogstraten. Flandria représente 176 ha avec un volume annuel de presque 50 000 tonnes, dont la moitié en poivrons rouges. Car, en Belgique, 95 % de la superficie est dédié aux poivrons communs : rouges, verts, jaunes et oranges. En parallèle, les producteurs développent de plus en plus la culture de poivrons doux allongés, de grands poivrons Lamuyo, ainsi que des mini-poivrons. La totalité des cultures de poivrons, en Belgique est réalisée sous serre, permettant un respect de l'environnement. Ainsi, les producteurs de poivrons Flandria affirment et affichent leur engagement dans la voie du développement durable : avec la mise en place de nouvelles sources d'énergie (cogénération, pompes à chaleur), la récupération et le recyclage du CO₂ dans les serres, des eaux de pluie et de drainage, l'utilisation des prédateurs et la centralisation du conditionnement (à la station de la Coopérative Hoogstraten). Les poivrons belges sont vendus par l'intermédiaire via les marchés au cadran de légumes. La majorité des poivrons exportés vers la France est vendue aux marchés de gros. Ceux de Flandria sont passés de 1 510 tonnes en 2007 à 9 250 tonnes en 2017 (source : Eurostat) ! **AD**



que le poivron standard et pose moins de problèmes de digestibilité. Pour émerger en GMS, il faudrait l'accompagner en rayon », explique Pierre-Yves Jestin, son président, qui en produit depuis quatre ans à Brest sous 2 000 m² de serres chauffées. On trouve plus de réticences chez Kultive et Lombard Silvestre, qui ont du mal à convaincre les producteurs de se lancer dans une production qui engendre un coût de main d'œuvre important.

Quelles innovations pour demain ? Pas de révolution à attendre du côté des conditionnements. Kultive, qui ne fait actuellement que du plateau 5 kg vu ses petits volumes, envisage de revenir au flow pack 500 g de trois fruits de couleurs différentes dès que ses tonnages le permettront. « *Ce type de conditionnements, comme la barquette et l'offre snacking, qui affichent des prix fixes, permettent de rassurer les clients, car le prix du poivron en vrac vendu au kilo autour de 4 € peut faire peur* », explique Alexandre Picault. Anecoop France & Solagora conditionne également en filets mono-couleur pour les premiers prix. Pour ses mini-poivrons de 25 g, fragiles et à la peau fine, Savéol propose trois conditionnements : le plateau vrac de 3 kg avec mélange des trois couleurs, la barquette de 200 g avec fond carton et flowpack et le plateau de 850 g

afin de répondre à la demande des restaurateurs.

Côté variétés, les recherches menées jusque-là par les semenciers ont porté sur des variétés résistantes aux maladies fréquentes en poivron : le virus de la mosaïque de la tomate (TMV) et le virus de la maladie bronzée de la tomate (TSWV). « *On sort actuellement en Espagne les premières variétés résistantes aux mouches blanches (aleurodes). D'ici trois ou quatre ans, elles offriront en plus une résistance intermédiaire aux thrips* », explique Matthieu Nicolas, responsable de la sélection pour le poivron doux et le piment piquant chez Syngenta. Le semencier travaille aussi sur des variétés de poivron sans graine sur les trois couleurs rouge, jaune et orange, avec des teneurs en sucre plus élevées et plus de goût. « *Il est certain que, pour le snacking, un poivron sans graine serait plus sympa. Le problème est que c'est la graine qui garantit la qualité.* » Syngenta aimerait enfin développer des variétés plus digestes, mais le semencier se heurte à une autre difficulté : « *On n'a pas encore réussi à déterminer d'où viennent les problèmes de digestion : est-ce un composé intrinsèque au poivron ou à l'humain ? Car certaines personnes n'en rencontrent pas.* » Un mystère qui promet encore quelques belles années de recherche. ■