

ECONOMIE CIRCULAIRE

Du biogaz à la fertilisation des cultures

Planète Végétal, via sa structure Pot au Pin Énergie, Air Liquide et Carrefour ont rassemblé plus de 300 personnes à Cestas (33) fin juin dernier, pour l'inauguration d'un nouveau site de production de biométhane, en fonctionnement depuis le mois de mars.

Premier producteur indépendant français de carottes et poireaux situé au cœur du parc naturel régional des Landes de Gascogne, Planète Végétal commercialise chaque année 40 000 tonnes de légumes. Membre fondateur de Demain la Terre, association engagée pour une agriculture écologique et responsable, Planète Végétal poursuit, avec ce site de production de biogaz, son objectif de bilan énergétique positif de ses activités de culture et de conditionnement de légumes. Entre deux cultures légumières (carottes récoltées en août et poireaux plantés en mai), Planète Végétal sème et récolte 11 000 tonnes de seigle sur 350 ha en tant que CIVE (Culture intermédiaire à vocation énergétique). Semée en automne et récoltée immature au printemps, cette CIVE, peu consommatrice d'eau d'irrigation pendant sa croissance en automne et en hiver, profitant des pluies naturelles à cette période, permet par ailleurs d'augmenter le taux de matière organique des sols, d'améliorer leur fertilité pour les légumes et de lutter contre leur érosion hivernale. Le seigle ainsi produit est ensuite transformé en une biomasse végétale qui est incorporée, via deux trémies, dans l'un des trois méthaniseurs du site, à raison de 30 tonnes au total par jour (soit 20 000 tonnes par an).

Privée d'oxygène, chauffée à 40 °C et brassée, la matière organique se dégrade et génère pendant une centaine de jours du biogaz principalement composé de méthane (mais aussi de dioxyde de carbone, d'impuretés et d'eau) qui, une fois épuré, devient du biométhane, un substitut renouvelable au gaz

naturel pouvant être injecté dans le réseau de gaz naturel. Dégradée, la biomasse végétale, alors appelée « digestat », est stockée dans trois lagunes étanches (10 000 m³ au total). C'est ce reliquat riche en matière organique et en oligo-éléments que Planète Végétal utilise comme fertilisant naturel pour sa production de légumes (15 % aujourd'hui, 30 % en 2019), réduisant au passage sa dépendance aux engrais fossiles.

Une partie du biométhane produit à Cestas permet aux habitants de se chauffer, de cuisiner et de produire de l'eau chaude. En 2019, il représentera 27 % de la consommation des 4 700 foyers raccordés au réseau



Christian Letierce, co-président de Planète Végétal et de Pot au Pin Énergie Biogaz, Philippe Merino, vice-président d'Air Liquide, et Bertrand Swiderski, directeur du développement durable du groupe Carrefour ont inauguré le nouveau site en compagnie de personnalités politiques.

GRDF. Il permet également d'alimenter une station Bio-GNV (Bio-Gaz Naturel pour Véhicules) située à 3 km de là et d'approvisionner une centaine de camions par jour, parmi lesquels ceux de Carrefour. L'enseigne de grande distribution contribue ainsi à atteindre l'objectif qu'elle s'est fixée : alimenter 400 camions de livraison avant la fin de l'année afin de livrer les grandes agglomérations françaises de manière propre et silencieuse. Les camions roulant au biométhane permettent en effet de réduire de 75 % les émissions de CO₂, de supprimer les émissions de particules fines et de réduire de 50 % les nuisances sonores. Un bel exemple d'économie circulaire ! **CB**

Salade

Deux nouvelles souches de Brémia pour 2018



Les races BI:34 EU et BI:35 EU, deux nouvelles souches de Brémia, ont officiellement été identifiées début juillet par l'Ibeb-EU (Bureau international d'évaluation du Brémia pour l'Europe). Le résultat d'un long travail effectué par l'ensemble des sociétés semencières qui collectent et analysent un grand nombre d'isolats d'agents pathogènes, puis mettent en commun leurs résultats. Après concertation et vérification de la qualité des résultats (stabilité des réponses), seules les souches présentes dans plusieurs pays, depuis plusieurs saisons, et qui occasionnent un niveau de dégâts suffisant, sont officiellement identifiées en tant que nouvelle race de Brémia. C'est le cas cette année des races BI:34 EU et BI:35 EU.



Qui va piano va sano...



Confrontées à des challenges techniques de taille et à des coûts d'investissement élevés, peu d'expérimentations ont pu être concrétisées en vergers de pommiers. Quelques-unes semblent cependant prometteuses. **CLAIRE BOUC**

On parle depuis trente ans de la robotisation en vergers de pommes, mais peu de choses ont abouti », déplore Pierre Varlet, responsable veille technique et réglementaire à l'Association nationale pommes poires (ANPP). Dans

les années 90, la France, incarnée par Roger Pellenc et le Cemagref, est le premier pays européen à développer un robot de cueillette de pommes. Avec son bras articulé, sa caméra vidéo et son ordinateur, « Magali » peut repérer une pomme dans un pommier et la cueillir. Mais les producteurs, qui subissent de plein fouet

la concurrence de l'hémisphère Sud, ne veulent pas de ce robot qui coûte cher et abîme les arbres. Aujourd'hui, la France subit toujours la concurrence, à la différence qu'elle vient de ses voisins européens, en tête desquels l'Italie et la Pologne. La faute aux coûts de production, et en particulier de main d'œuvre qui, en France, représentent entre 50 et 60 % du coût total. Il semble donc qu'il y ait urgence à recréer un robot cueilleur... à moins d'envisager d'autres axes.

La rentabilité des ateliers

Créé en 2012 afin d'accompagner les mutations du secteur arboricole, le Groupement d'intérêt scientifique (GIS) fruits a formé en 2015 un groupe mécanisation, dont l'activité s'est structurée autour d'une enquête sur les besoins en mécanisation de la filière fruitière. Réalisée en 2014 avec l'aide du CTIFL et de l'Irstea chez des producteurs de fruits (toutes espèces), des constructeurs de machines destinées à l'arboriculture fruitière et des transformateurs de fruits, cette enquête avait pour objectif de faire remonter les besoins en matière de mécanisation, de connaître les motivations et les freins liés à son développement. Au niveau des exploitations fruitières, l'extrême diversité des attentes est ressortie, selon la destination des fruits produits (consommation en frais, transformation), le type de récolte (sur l'arbre, au sol...), la physiologie des différentes espèces (maturité groupée, étalée...), la fragilité du produit, etc. Les attentes exprimées vis-à-vis de la mécanisation concernent essentiellement l'amélioration de la rentabilité des ateliers par une diminution des coûts de production, l'amélioration des conditions de

L'outil Mec@vision®, qui évalue le potentiel floral et la charge des arbres par l'analyse d'images, semble prometteur.

travail, de la pénibilité et du confort de l'opérateur et le développement de la mécanisation pour les opérations les plus gourmandes en main d'œuvre, à savoir la récolte (fruits frais), la taille et l'éclaircissage.

Des freins importants

Même si la récolte manuelle est source de coûts élevés et de difficultés de gestion, la récolte robotisée n'apparaît pas comme une possibilité à court terme, le challenge technique (la faisabilité) semblant très élevé. « Pour mécaniser la récolte, il faudrait un préalable : des formes de vergers compatibles. Les vergers de pommiers conduits en murs fruitiers permettent de travailler en deux dimensions et non en trois : les pommes à l'extérieur de l'arbre sont plus accessibles. Mais seul 3 % du verger français présente une telle configuration. Les nouvelles plantations vont se faire en mur fruitier, mais à raison de 4 % de renouvellement par an, cela va prendre du temps », explique Pierre Varlet. Sans compter que cette orientation en mur fruitier ne convient pas à toutes les variétés : si les moins vigoureuses comme HoneyCrunch® ou Braeburn se comportent bien, Gala ou Granny semblent moins bien s'en accommoder. Autre frein à la robotisation de la récolte : les coûts « machine » et les aspects mise au point et réglages, qui laissent les producteurs dubitatifs. Autant d'éléments qui font penser que la robotisation de la récolte n'est pas une perspective à court terme en pomme. La mécanisation d'autres étapes de la production paraît plus porteuse.

Une avancée sur l'éclaircissage

Devenue une priorité, la nécessaire réduction des intrants en vergers de pommiers a conduit les instituts de recherche à se pencher sur la mécanisation de la phase de désherbage. Long, fastidieux et parfois traumatisant pour les arbres, le désherbage mécanique n'a pas encore fait ses preuves en verger de pommiers. Les efforts se concentrent aujourd'hui sur la réduction des intrants chimiques utilisés pour l'éclaircissage, opération déterminante pour ajuster la charge de production du pommier, améliorer la qualité des fruits et réguler la production annuelle. Depuis plusieurs décennies, cette intervention est réalisée à l'aide de produits chimiques, suivie d'un éclaircissage manuel.

Face aux nouvelles orientations sociétales et aux difficultés d'éclaircissage des variétés très fertiles, l'éclaircissage mécanique préfloral apparaît comme une pratique complémentaire, voire alternative aux méthodes traditionnelles.

Différents outils ont été inventés, parmi lesquels Darwin, le plus développé en Europe et dans le monde. Cet appareil de 2,5 à 3 m de haut, fixé à l'avant du tracteur, est constitué d'un châssis et d'une broche verticale rotative sur laquelle sont fixées des barrettes de fils en plastique souple qui, en pénétrant dans la haie fruitière, retirent l'excédent de fleurs, en préservant branches et arbres. Cet éclaircissage, qui permet de retirer 30 à 50 % du potentiel floral et foliaire des arbres, est insuffisant pour réguler parfaitement la charge fruitière du pommier. Il doit être associé à d'autres pratiques, mais il contribue à réduire le temps de l'éclaircissage manuel et a donc un impact sur le coût de la main d'œuvre. Respectueux de l'environnement, il contribue par ailleurs à réduire les doses, et donc le coût

industriels dédiés à la transformation et à quelques variétés de pommes de table en agriculture biologique (sous réserve d'accepter un pourcentage de fruits avec des meurtrissures). Cependant, intervenant à un stade post-floral et donc plus tardif que Darwin, Eclairvale® est complémentaire de ce dernier. Leur association permet d'avoir une solution totalement mécanique, sans éclaircissant chimique ni intervention manuelle.

Un nouvel outil de pilotage

L'efficacité de l'éclaircissage mécanique et la bonne dose d'éclaircissants chimiques nécessitent des seuils de comptage précis et représentatifs. Présenté au salon MécaF&L en mai dernier, le projet Mécavision® développé par le CTIFL permet d'évaluer le potentiel floral et la charge des arbres par l'analyse d'images, une technique innovante, complémentaire des méthodologies existantes, qui lève notamment la dépendance aux comptages et les erreurs liées à l'opérateur. Initialement conçu pour remplacer le comptage manuel dans le pilotage de l'éclaircissage chimique

**« Pour mécaniser la récolte,
il faudrait un préalable : des formes
de vergers compatibles. »**

de l'éclaircissage chimique. À noter cependant que son coût d'investissement de 11 000 € environ, soit un coût d'utilisation de 220 €/ha pour une structure de 10 ha, est élevé.

Depuis 2015, le CTIFL expérimente un nouvel outil dénommé Eclairvale®. Cet appareil permet de réguler la charge fruitière du pommier par le retrait rapide et mécanique des jeunes fruits d'une haie fruitière de faible épaisseur, à partir d'un outil porteur de plusieurs barres semi-rigides, qui permettent de détacher correctement les fruits de l'arbre sans entraîner des dommages importants préjudiciables au développement des arbres. C'est un outil simple, efficace, robuste et peu énergivore, qui peut rapidement accroître la compétitivité des entreprises et contribuer au développement d'une agriculture plus respectueuse de l'environnement. Seul bémol : Eclairvale® n'est adapté qu'à certaines variétés de pommiers dans le cadre de vergers

ou mécanique, Mécavision® peut aider le producteur à estimer la nécessité d'un éclaircissage manuel et son intensité et remplacer les comptages manuels pour les prévisions de récolte. Il s'utilise sur les inflorescences au stade E pour l'évaluation du potentiel floral et de la charge des arbres et sur les fruits à partir de 30-35 mm pour les prévisions de récolte, sur la base de prises de vue du milieu de la frondaison sur 1 m². Les photos sont analysées par le logiciel Mécavision® composé d'algorithmes complexes arrivant à dénombrer le nombre moyen de fleurs ou de fruits sur les photos. Ramené à la parcelle, ce nombre fournit de précieuses indications. Testé chez Pomanjou en prévision de récolte dans des vergers de HoneyCrunch® en mur fruitier (une configuration de vergers qui se prête bien à son utilisation), Mécavision® semble avoir prouvé son efficacité, avec des évaluations très proches de la réalité. ■

Sources bibliographiques : Infos CTIFL n° 287 de décembre 2012 et n° 342 de juin 2018, *Le Point* sur n° 38 de février 2016.

Le roi des champignons

De son nom scientifique *Boletus Edulis*, le cèpe de Bordeaux peut se targuer d'être le roi des champignons. Sa notoriété s'est développée au XIX^e siècle grâce au chef Alcide Bonton qui le glissa dans les plats du jour du Café Anglais, établissement parisien très fréquenté par la haute société. Le cèpe s'épanouit dans les forêts de chênes, de châtaigniers et de pins aux sols acides et bien drainés. L'Aquitaine est un terrain de pousse idéal : Bordeaux est rapidement devenu son premier port d'expédition. Certains documents d'archives confirment que le cèpe confit faisait l'objet de négoce entre Bordeaux et Saint-Domingue. C'est ainsi qu'on a pris l'habitude de parler de « cèpe de Bordeaux ». Pourtant, ce champignon, qui est une variété de bolets, est présent dans quasiment toutes les régions françaises, de septembre (mi-août au-dessus de 1 000 mètres d'altitude) jusqu'aux premières grosses gelées de la fin octobre. Mais il n'est pas facile à trouver ! On le reconnaît à son chapeau charnu, dont le diamètre oscille entre 6 et 20 cm. Dessous, pas de lamelles, mais des tubes. Son pied est trapu, on l'appelle aussi « gros pied ». Son nom vient d'ailleurs du gascon « cep » qui signifie « tronc ». C'est grâce à la couleur de son pied que l'on peut déterminer sa comestibilité. Le cèpe comestible a un pied de couleur blanche, alors que les espèces vénéneuses l'ont jaune ou rouge. Sa chair blanche et ferme a une douce saveur de noisette. La promotion du cèpe de Bordeaux est assurée par la Confrérie gastronomique du cèpe de la pointe du Médoc. **CB**



Champignon de couche

La France est le 4^e producteur européen.

- **Production française :**
pour le frais : 40 000 t
pour l'industrie : 55 000 t
d'autres champignons de couche (pleurote et shiitake) : 3 000 t
- **Marché français frais (consommation apparente) :**
75 000 t
dont importation : 35 000 t
dont origine Pologne : 22 000 t
- **Marché français industrie (consommation apparente) :**
80 000 t éq. pc (équivalent pied coupé)
dont importation : 46 000 t éq pc
dont Espagne : 19 000 t éq pc

Source : Anicc, 2017

fournies par la Chine », explique Réjane Mazier, secrétaire générale de l'Anicc (Association nationale interprofessionnelle du champignon de couche), « L'image qualitative de la production européenne a joué en notre faveur. » On comprendra donc aisément la

menace que constitue une éventuelle modification des conditions commerciales entre l'UE et les États-Unis, dans un contexte de guerre commerciale presque aussi imprévisible que l'humeur matinale de Monsieur Trump, et dans une situation de

surproduction européenne. Un dossier sur lequel l'Anicc mobilise toute sa vigilance, via son engagement au sein du GEPC, afin que l'importance des exportations de conserves de champignon soit bien identifiée par les négociateurs européens.



45 rue d'Avignon - Bât C2
FRUILEG - CP 40677 / 94574 Rungis Cedex
Tél. : +33 1 41 80 27 31 - Fax : +33 1 41 80 27 11
www.vinas.fr - info@vinas.fr

Le grossiste multi-spécialiste sur le MIN de Rungis vous présente son secteur champignons



Champignons sauvages

Girofle, Cèpe, Pied de mouton, Morille, Chanterelle, Lactaire, trompette, etc.

Champignons cultivés

Champignon de Paris, Pleurote, Shiitake, Pied Bleu, Pholiote, Enoki, Eryngii.

Origines

France, UE, Europe Centrale, Canada, États-Unis, Asie, etc.

Sécurité Alimentaire FEL PARTENARIAT

Les règlements en vigueur pour la qualité, la traçabilité et l'étiquetage des produits sont appliqués avec rigueur.



Professionalisation

Jouer la carte de la naturalité

Surfant sur la vague du « manger sain » et de la naturalité, le marché des fruits à coque se porte plutôt bien. Si les productions se professionnalisent, un bel avenir leur est promis.

CLAIRE BOUC

Évidemment, l'exemple de la châtaigne, dont la production française est passée en un siècle de 500 000 tonnes à 8 000, indique qu'il existe des marchés plus porteurs que celui des fruits à coque ! Cependant, depuis quinze ans, la châtaigne a recouvré des couleurs. « *Jusque-là plutôt familiale, la culture de la châtaigne, économiquement intéressante, est en train de se développer et de se professionnaliser* », souligne Matthias Servan, responsable technique fruits de La Périgourdine, qui commercialise chaque année 400 tonnes de châtaignes et 400 tonnes de noix. Elle cherche aussi à valoriser cette image de naturalité qui lui colle à la peau et dont les consommateurs raffolent. Beaucoup doivent en effet penser que si on peut facilement ramasser des châtaignes consommables à l'occasion d'une simple balade en forêt,



châtaigniers en Dordogne et qui n'effectue que deux à trois traitements par an. Matthias Servan confirme : « *La châtaigne est une culture épargnée. Le cynips nous a beaucoup inquiétés, mais la lutte biologique commence à porter ses fruits et les premiers vergers impactés semblent refaire surface.* »

Une châtaigne peu traitée

Arrivé de Chine via l'Italie au début des années 2000, le cynips est repéré pour la première fois en Ardèche en 2012, puis en Aquitaine en 2015. Les cynips adultes pondent dans les bourgeons pendant la saison de végétation. Au printemps suivant, les larves

atteindre 60 à 80 %.

Heureusement, la lutte biologique menée via l'introduction d'un parasitoïde, *Torymus sinensis*, semble porter ses fruits.

Les autres problèmes sanitaires auxquels la châtaigne est confrontée, tels que le *carpocapse* (insecte ravageur dont les larves, en se développant dans l'amande des fruits, en altèrent la qualité) ou le *phytophthora* (champignon porteur de la maladie de l'encre pouvant conduire à la mort de l'arbre), sont pris très au sérieux par la filière, mobilisée afin de trouver des solutions. Les instituts de recherche Invenio, Ctifl et Inra travaillent au développement de variétés résistantes à ces ravageurs et maladies, telles que Bellefer contre le *phytophthora* et OG19 contre le cynips. Invenio travaille aussi à l'optimisation des méthodes de lutte par la voie génétique et culturale (surgreffage) et au développement d'outils. Contre le carpocapse, il expérimente un système de dépose d'anneaux de confusion sexuelle par drone, comme pratiqué pour les trichogrammes dans les champs de maïs afin de lutter contre la pyrale. L'expérimentation, qui se termine cette année,

« La châtaigne est un fruit frais qu'il faut ramasser rapidement. »

sa production ne doit pas nécessiter beaucoup de traitements. Les producteurs réalisent en effet très peu d'interventions chimiques, voire pas du tout. À l'image de Vincent Gintat, qui vient de reprendre 4 ha de

se développent et forment des galles rouges sur les feuilles, empêchant la pousse normale des plants. À terme, il en résulte une perte de vigueur et la mortalité des rameaux, la chute de la production fruitière pouvant

Les consommateurs français sont friands de l'image de naturalité des fruits à coque.

Bio

Vers une châtaigne transformée



Devant obligatoirement être cuites pour être consommées, les châtaignes fraîches se heurtent à des difficultés d'épluchage qui contribuent à limiter leur consommation, estimée à 300 g par personne et par an (CTIFL 2010). D'où le développement d'une gamme de châtaignes transformées : cuites à la vapeur, pelées et mises sous vide, elles sont prêtes à l'emploi. La société Inovchataigne, implantée à Mussidan en Dordogne, est spécialisée dans la transformation de châtaignes qu'elle commercialise sous la marque Inovfruit. Elle possède l'exclusivité sur une machine révolutionnaire qu'elle a mis au

point il y a près de vingt ans, qui sait retirer l'épiderme (péricarpe) des châtaignes et enlever la 2^e peau (le tan) grâce à un procédé mécanique innovant et unique de pelage à froid, permettant aux châtaignes de conserver leurs qualités nutritionnelles et leurs saveurs originelles. Ses châtaignes proviennent de ses vergers (100 ha) et de ceux de l'association de producteurs locaux, « les Castanhaïres » (100 ha). En contre-saison, elle importe des châtaignes du Chili où la production de châtaignes progresse vite (10 000 ha plantés avec un rendement espéré de 10 à 11 tonnes à l'hectare d'ici six à sept ans, contre 3 tonnes à l'hectare en France). « Le Chili ne connaît ni carpocapse ni problème de moisissures », explique Didier Ther, dirigeant d'Inovchataigne, qui pèle 330 tonnes de châtaignes en moyenne par an, dont 100 en provenance du Chili. Côté variété, Inovchataigne ne travaille que Marigoule. « Nous aimerions bien Belfer, mais l'innovation variétale semble avoir été annexée par trois ou quatre coopératives », regrette Didier Ther. La diversification des produits est un objectif majeur de la société : crème, flocons et farine de châtaigne sont de plus en plus demandés par les magasins bio, dont la part augmente de 10 à 15 % par an chez Inovchataigne. Pour coller à cette tendance, Inovchataigne a initié en 2015 un projet de plantation de 150 ha de nouveaux vergers haute densité en agriculture biologique baptisé « Castanea Plantationis ».

devrait aboutir à une mise en prestation en 2019. Les pourritures sont un autre problème sanitaire important en châtaigne. « La châtaigne est un fruit frais qu'il faut ramasser rapidement afin d'éviter les problèmes de pourriture. La plupart des producteurs sont équipés d'un bac de trempage qui permet d'éliminer les châtaignes véreuses », explique Matthias Servan.

Une noix plus sensible

La noix constitue le deuxième verger français, avec une production répartie sur deux zones : le Sud-Ouest (Dordogne, Lot, Charente, Haute-Vienne) et le Sud-Est (Isère, Drôme). La tendance est à la conduite des vergers en haies fruitières avec les variétés Chandler, Lara et Fernor permettant d'implanter plus d'arbres (jusqu'à 400 par hectare contre 100 en vergers traditionnels avec Franquette) et de les rendre plus productifs (3 à 5 t/ha contre 1 à 2). La contrepartie : une sensibilité accrue aux maladies. La mouche du brou est un ravageur

particulièrement néfaste du noyer : elle pique dans l'enveloppe charnue des noix encore vertes et y pond ses œufs. Les larves s'y développent en dévorant tout, ce qui peut engendrer jusqu'à 80 % de pertes. « Les traite-

« Une noisette coque sur deux consommée en Europe vient de chez nous. »

ments existent en conventionnel, mais entachent une filière qui se targuait jusque-là d'être propre, avec très peu de traitements. De plus, le spectre des produits homologués se réduit fortement, laissant les producteurs quelque peu démunis », déplore Matthias Servan. Des recherches sont menées en agriculture biologique afin de trouver des traitements efficaces. Comme recouvrir le feuillage d'argile pour un effet

protecteur, à l'aide d'un atomiseur, mais plusieurs applications sont nécessaires dans la saison.

Présentant un risque pour les abeilles, l'insecticide bio Spinosad est en attente de dérogation. Bayer a mis au point une solution de biocontrôle, le Decis Trap MB, un système de piège à usage unique composé de bols contenant un attractif qui attire la mouche et un insecticide qui la neutralise. « Mais il coûte cher, environ 420 € par hectare, sans compter le coût de main d'œuvre pour les déposer et les retirer. Nous manquons également de recul sur son efficacité. »

De belles perspectives en noisette

Avec un potentiel de production de 10 000 tonnes pour une production nationale quasi-équivalente, la coopérative Unicoque, avec sa marque Koki, semble truster le marché de la noisette à coque française, produite à 80 % dans le Sud-Ouest. « Nous traitons 98 % de la production française de noisettes et fournissons 50 % de la production européenne de noisettes coque. Une noisette coque sur deux consommée en Europe vient de chez nous ! » s'enorgueillit Jean-Luc Reigne, dirigeant d'Unicoque. Ce succès, Unicoque le doit à la logique d'excellence qu'elle a mise en place du verger à la bouche. « Comme personne ne s'est jamais intéressé à la noisette, nous avons pris les choses en main. Nous avons structuré la filière en commençant par travailler sur la sélection de variétés françaises à gros calibres dont nous sommes aujourd'hui les dépositaires : Ennis, Corabel et Fertile de Coutard. » La moitié de la récolte française est commercialisée en coques qui seront cassées par les consommateurs. Les variétés produisant des fruits plus petits sont réservées au marché du décortiqué. Elles sont aussi concassées ou transformées en poudre pour être utilisées en pâtisserie ou en confiserie. Unicoque est très peu présente sur le marché de la noisette transformée, qui pourtant est immense. « La noisette entre dans la composition d'une multitude de produits industriels. Sur les 25 000 tonnes utilisées par le marché français, Unicoque n'en fournit que 1 000 tonnes. C'est pourquoi nous lançons cette année une gamme de produits transformés : noisettes grillées, dépelliculées, noisettes en poudre, en farine, etc. avec des conditionnements permettant une mise sous vide profond afin d'éviter les problèmes d'oxydation. » Comme la châtaigne, la noisette subit

Les chiffres

Production française pour le marché du frais

- **Noix** : 35 000 t (Rhône-Alpes : 51 % ; Aquitaine : 25 % ; Midi-Pyrénées : 11 %)
- **Noisette** : 10 000 t (Aquitaine : 57 % ; Midi-Pyrénées : 26 % ; Rhône-Alpes : 4 %)
- **Châtaigne** : 8 000 t, dont la moitié en Ardèche, 2 500 t dans le Sud-Ouest et 400 t en Corse
- **Amande** : 1 000 t (PACA, Rhône-Alpes, Corse, Languedoc-Roussillon)

peu de traitements : deux par an en moyenne, afin de lutter contre deux ravageurs, le ver de la noisette et la punaise. Le développement de variétés résistantes n'étant pas possible, Unicoque travaille sur le développement de médiateurs chimiques par la lutte olfactive, en cherchant les odeurs qui dérangent suffisamment les ravageurs pour les repousser. Suite à une demande de plus en plus forte des clients européens en matière de sécurité alimentaire et microbiologique, Koki a développé un système unique pour leur garantir des fruits sains, tracés et sans équivalence côté qualité organoleptique. Reste à développer la notoriété de la marque. « *Notre exigence de qualité n'est pas toujours perçue par le consommateur. Nous allons engager cette année une campagne de communication pour mieux l'expliquer aux consommateurs.* »

Une amande anecdotique

La production française d'amande en coque, estimée à 1 000 tonnes, est anecdotique à l'échelle mondiale où la production, dominée par les

États-Unis, l'Australie et l'Espagne, avoisine les 3 millions de tonnes. Pourtant, Ferragnès, Lauranne, Ferraduel et Mandaline sont quatre variétés françaises plébiscitées sur le plan qualitatif par les industriels et transformateurs qui aimeraient s'appro-

© CHRISTIAN JUNG



Le 2^e verger français de fruits à coque concerne la noix.

visionner plus en amande française. Le développement de cette filière ne pourra donc passer que par un rapprochement entre professionnels amont et aval et un plan de relance,

comme celui initié en Provence en 2015 avec la création du GIPA (Groupe interprofessionnel des producteurs d'amandes).

Châtaigne, noix, noisette, amande... partagent un atout majeur : elles possèdent de nombreuses qualités nutritionnelles et sont sans gluten. Si la châtaigne présente l'avantage d'être pauvre en matière grasse, la noix est riche en acides gras essentiels, les fameux « oméga 3 » aux effets bénéfiques sur les maladies cardiovasculaires. Quant à la noisette, sa richesse en protéines en fait l'alliée idéale des régimes végétariens. Porté par l'engouement des consommateurs pour les fruits secs, le linéaire graines s'allonge d'année en année en grande distribution. Surfant sur cette tendance de ces produits peu transformés, naturels et sans additif, Koki va diversifier sa gamme 100 % fruits avec des produits à destination des sportifs et des jeunes actifs. ■

KOKI[®]

Noisettes & Noix de France

www.koki.com

Tél. : +33 (0)5 53 01 45 00 - commercial@koki.com - CANCON - FRANCE

VENEZ NOUS RENCONTRER

23 | 25 OCT. 2018
MADRID

fruit attraction

06 | 08 FÉV. 2019
BERLIN

FRUIT LOGISTICA

Des données... au service de la filière



Parcours

- Master 2 professionnel en Économie internationale (Université Paris Dauphine)
- 2008 : chargée d'études économiques au département de la stratégie du Crédit Mutuel-CIC Securities (salle de marché)
- 2010 : chargée de mission sur les données statistiques au sein du service économie d'Interfel
- 2013 : intègre le nouveau service études et données pour assurer le suivi des études d'Interfel
- 2014 : débute l'animation de groupes de travail

En quoi consiste votre mission ?

Je suis chargée de l'animation de deux groupes de travail au sein du service économie et compétitivité filière d'Interfel : le groupe « suivi de marché » et le groupe « indicateurs ». Le premier existe depuis longtemps. Il repose sur l'observatoire économique piloté en collaboration avec le CTIFL : cotations de prix réalisées à différents stades par le RNM, données de production et de surface fournies par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (Agreste), données de consommation Kantar, données import/export des Douanes françaises, baromètre aval Infofruit, etc. Il s'agit de prendre le pouls des marchés d'une bonne dizaine de produits via des réunions téléphoniques avec différents acteurs (membres désignés par chaque fédération professionnelle, AOPn, FNPF, Légumes de France, UNCGFL, FCD...). Lorsqu'un produit rencontre des difficultés, on peut activer une cellule de crise aboutissant à la mise en place d'actions de communication spécifiques, comme cela a récemment été le cas pour la tomate, la cerise et la fraise. Je suis également chargée de recenser les besoins de la filière en matière d'études, de rechercher les prestataires pour les réaliser et d'en assurer la restitution. C'est un travail de sourcing. Le groupe « indicateurs » a été créé il y a deux ans : son but est de mieux comprendre les données statistiques de la filière en analysant les méthodologies utilisées et de travailler sur des projets de nouveaux indicateurs. Avec le CTIFL, nous travaillons par exemple à la mise en place d'indicateurs qui nous permettraient

de refléter l'évolution du coût des facteurs de production dans la filière (main d'œuvre, intrants, énergie, eau, matériel agricole, etc.).

Comment s'organise votre travail ?

Il y a la partie prévisible : les réunions téléphoniques, notamment dans le cadre du groupe de travail « suivi de marché », et les réunions physiques. Nous nous retrouvons à quatre reprises dans l'année : fin février au Salon international de l'agriculture pour les lancements de campagne des produits de printemps, au Medfel fin avril pour les produits d'été, début septembre à Interfel pour les produits d'automne/hiver et en janvier à l'occasion d'une grande réunion de bilan des campagnes de l'année passée. Une à deux fois par semaine, je suis invitée à assister à des conférences, à suivre des réunions et à participer à différentes instances de nos prestataires. Et il y a toute la partie imprévisible de mon travail, qui consiste notamment à répondre aux sollicitations de la presse ou des professionnels des différentes fédérations. Je mets un point d'honneur à répondre à ces demandes avec la meilleure réactivité, habitude prise lors de mon expérience en salle de marché.

Qu'aimez-vous dans votre activité et comment voyez-vous l'avenir ?

J'aime le fait de me sentir véritablement au service d'une filière, d'avoir un rôle à jouer pour la faire avancer. Par ailleurs, une journée ne ressemble jamais à une autre et cela est très plaisant. J'apprécie aussi la liberté dont je jouis dans la gestion des groupes de travail et des projets que j'anime. Je ne suis pas cloisonnée, je peux être force de proposition ; cela colle parfaitement avec ma personnalité ! La difficulté principale réside dans le fait que je travaille au service d'une filière spécifique, avec des produits vivants et météo-sensibles, et qu'au niveau des données, ce n'est pas simple à suivre ! Mais c'est aussi ce qui fait le charme de cette filière. Le big data, avec la constitution de bases de données robustes est un vrai challenge. De ce point de vue, je suis ravie du rassemblement d'Interfel, d'Aprifel et du CTIFL dans la Maison des fruits et légumes : cela va me permettre de me rapprocher de ce dernier et ainsi de faciliter encore plus notre collaboration sur les études et l'observatoire économique. ■ CB

[Un service à 4 membres]

Rattaché à la direction accords, économie et affaires publiques d'Interfel, le service économie et compétitivité filière est composé de quatre personnes : un responsable de service, Oliver Ayçaguer, chargé également de l'animation d'un comité (valorisation) et trois cheffes de projet : Isabelle Jusserand, chargée de l'animation du comité bio, de la RHD et des SIPMM melon et kiwi ; Laure Plum, chargée de l'animation du groupe de travail emballage et logistique, du comité RSE des SIPMM abricot et oignon ; et Dragana Miladinovic, chargée de l'animation des groupes de travail suivi de marché et indicateurs et de la gestion de l'observatoire économique, en collaboration avec le CTIFL.



▲ Service support de la donnée statistique pour la filière, Dragana Miladinovic analyse et source diverses données économiques.

► Pour les besoins du groupe de travail « suivi de marché », notre analyste est régulièrement en réunion téléphonique tout au long de l'année.

► Elle participe également à de nombreuses réunions physiques : en juin 2016, elle assiste à une séance de travail sur les données de la filière bio, à l'occasion du séminaire du comité bio.



◀ Tous les ans, fin janvier, les différents membres du groupe de travail « suivi de marché » se réunissent à Interfel pour une réunion de bilan des campagnes. L'occasion de tester ou d'adopter de nouveaux outils, comme récemment avec le test du panel Iri-sorties de caisses.

▼ Répondre aux sollicitations de la presse fait également partie des missions de Dragana Miladinovic, comme ici en avril 2016 sur le plateau télé du Medfel où elle était invitée à décrire le profil du consommateur de fruits et légumes bio.



► Les demandes professionnelles d'intervention à des conférences, assemblées générales et séminaires sont fréquentes : en novembre 2016, elle intervenait à l'AG de l'AOPn Fraises.

► Elle est également intervenue en avril 2017 lors du Forum végétale au sujet du « baromètre de confiance des fruits et légumes frais ».

