

INTERNATIONAL

Un nouvel événement dédié à l'asperge

C'est à l'occasion du Salon de l'agriculture de Nouvelle Aquitaine qu'ont été présentés les « International Asparagus Days ». Ils se tiendront du 16 au 18 octobre 2018 dans les espaces d'exposition de Cesena Fiera, en Italie.

Destinées à toute la filière, de l'amont à l'aval (semenciers, pépiniéristes, producteurs, serristes, fabricants de machines, metteurs en marché, etc.), les International Asparagus Days seront intégralement consacrés aux techniques de production de l'asperge autour de quatre pôles : un salon avec des exposants venus du monde entier (une centaine est attendue) afin de présenter les matériels, techniques, services et innovations liés à la culture et à la commercialisation de l'asperge ; des colloques dédiés aux aspects agronomiques, commerciaux, stratégiques et techniques avec traduction simultanée en quatre langues ; des démonstrations sur le terrain et sur une zone attenante à Cesena Fiera ; des visites techniques dans les principales entreprises productrices d'asperges d'Emilie-Romagne.

Ces journées, en fait, sont la conséquence d'un salon organisé en décembre 2013 en Gironde par Christian Befve, consultant et spécialiste mondial de l'asperge. « Cet événement avait été un beau

succès, rassemblant une centaine d'exposants et plus de 2 000 visiteurs. Mais je suis un spécialiste de l'asperge, pas de l'organisation d'événement, je préfère laisser ça aux professionnels », explique Christian Befve qui s'est alors tourné vers



De gauche à droite : Christine Pecastaing, directrice d'Interco Nouvelle-Aquitaine, Renzo Piraccini, président de Cesena Fiera et de Macfrut, Luciano Trentini, président d'Euroasper, et Christian Befve, consultant et spécialiste mondial de l'asperge.

Renzo Piraccini, président du Parc des expositions de Cesena Fiera et de Macfrut, salon international des fruits et légumes. « Il ne lui a fallu que quelques heures

pour décider de porter cet événement d'envergure internationale. »

Il faut dire que l'asperge a le vent en poupe. Au niveau mondial, ses surfaces sont passées de 180 000 à 295 000 ha entre 1997 et 2009. Si la surproduction

une sous-production estimée à 55 000 ha. Le prix de vente de l'asperge, passé de 1,7 dollar le kg en 2009 à 1,1 en 2012 et remonté à 2,8 en 2017, fait d'elle l'une des productions légumières les plus rentables. « Son principal souci consiste en ses besoins en main d'œuvre pour la récolte, dont les coûts sont inégaux au niveau mondial, et particulièrement élevés en France », déplore Christian Befve. En 2008, ils étaient en effet estimés à 0,95 dollar le kg, contre 0,65 en Allemagne, 0,2 au Pérou et 0,1 en Chine. « La demande mondiale en asperge est en pleine croissance. Il en va de même pour les prix. Toute la filière a intérêt à élever la qualité et à réduire la distance entre la production et le marché », explique Christian Befve. D'où l'intérêt d'un salon international hyperspécialisé où seront abordées toutes les questions stratégiques liées à l'étalement de la production (variétés, profondeur de plantation, recours aux plastiques thermiques pour anticiper la production et aux plastiques blancs pour freiner la récolte), aux techniques à faible impact environnemental et à la commercialisation. **CB**

GREENTECH 2018 Une start-up française en lice pour l'Award !

Le salon GreenTech 2018 se tiendra du 12 au 14 juin 2018 à Amsterdam. Dédié à l'ensemble des technologies, produits et services liés à l'horticulture en serre, il décernera quatre Awards, selon quatre catégories thématiques.

La jeune société française Hortinergy, spécialisée dans les logiciels de suivi énergétique des serres, est nommée dans la catégorie Sustainability Award, avec cinq autres entreprises. Les résultats seront annoncés le 12 juin, sur le salon GreenTech. Plus de 450 exposants sont attendus pour l'édition 2018, qui annonce une croissance de 20 % par rapport à celle de 2016. Ce qui témoigne une fois de plus de l'engouement des technologies et services pour l'horticulture en serre, qui vont de la production de semences, de « sols » et substrats, de machines et équipements de production et conditionnement, aux constructeurs de serres, fournisseurs d'oxygène, d'insectes auxiliaires et autres produits de biocontrôle, fournisseurs d'éclairage, de chauffage, etc. **CP**



ROYAUME-UNI

Marks & Spencer ferme 100 magasins

Le britannique Marks & Spencer, au lendemain du « royal wedding », a annoncé la fermeture d'un magasin sur dix d'ici cinq ans. Soit 100 points de vente sur les 1 000 du Royaume-Uni ou un tiers des 300 boutiques offrant l'intégralité de la gamme, les 700 autres étant spécialisées dans l'alimentaire uniquement. Hélas, 872 employés sont concernés par cette mesure. Marks & Spencer revoit également à la baisse son ambition dans l'alimentaire, qui le portait jusqu'ici. Il ouvrira moins de boutiques spécialisées que ce qu'il prévoyait pour les années à venir. Parallèlement, la marque compte bien accroître ses ventes en lignes, en passant de 18 % à 30 %, compte tenu que les britanniques réalisent déjà 22 % de leurs achats sur internet.



Production française

Entre intérêt et inquiétudes



Si la production française d'aubergine a augmenté ces quinze dernières années, passant de 20 149 tonnes en 2000 à 31 972 en 2016, des menaces d'ordre phytosanitaire pèsent sur cet incontournable de l'été.

CLAIRE BOUC

Chez nous, l'aubergine fait partie des produits phares de l'été, avec la courgette, la tomate et le poivron. On pousse nos producteurs à développer les surfaces, car on est plus en manque d'aubergine qu'en surproduction », explique Éric Moussy, directeur commercial de l'opérateur provençal Lombard Silvestre, qui en commercialise 800 à 900 tonnes chaque année, produites sous serres froides. Incontestable : la production française ne représentant que 28 % de l'approvisionnement du marché. Chez l'Orléanais Kultive, on croit au succès d'une aubergine française. Cet opérateur en commercialise 500 tonnes, produites sous 1,5 ha de serres. « On a réussi à remotiver un producteur pour en obtenir plus cette année, mais chez

nous ce n'est pas facile. Les producteurs préfèrent cultiver du concombre, qui entre plus vite en production et est donc plus rapidement rentable. Je suis pourtant convaincu qu'on pourrait en écouler jusqu'à 1 000 tonnes dans le Nord de

la France », déplore Alexandre Picault, son directeur commercial. L'opérateur, qui conduit ses cultures en serres chauffées hors sol, tient à circonscrire la commercialisation de ses aubergines dans la moitié Nord du pays. « Avec l'investissement initial de la serre

et l'énergie pour le chauffage, nos coûts de production sous serres chauffées sont 30 % supérieurs à ceux des producteurs du Sud qui conduisent leurs cultures sous abris froids. On ne peut pas les concurrencer. »

Facile à vendre

Dans les années 80, la production d'aubergine était réalisée en plein champ et destinée à l'industrie. Aujourd'hui vendue en frais, elle est boostée par une conduite sous abri et un calendrier de plantation semi-précoce. Présente sur les étals de mi-mars à fin octobre, l'aubergine française est concurrencée en début de saison par l'aubergine espagnole (38 070 tonnes importées en 2017) et dans une moindre mesure par les aubergines belges (3 590 tonnes) et hollandaises (1 867 tonnes), selon les chiffres d'Eurostat. « Pendant deux à trois semaines, on se bat pour imposer notre aubergine française face à une aubergine espagnole beaucoup moins chère », explique Éric Moussy. Des propos tempérés par Eric Bazile, dirigeant de la Sacfel, premier opérateur commercial français en aubergine, qui commercialise 4 000 tonnes de variétés Monarca (80 %) et Back Gem, produites dans le Sud-Ouest. « Malgré la concurrence espagnole, on arrive à installer le produit français. On ne rencontre pas vraiment de souci de mise en marché. » Chez Lombard Silvestre, on produit la variété demi-ronde noire brillante Red pearl. « Elle nous donne entière satisfaction depuis quatre ou cinq ans, ce qui ne nous empêche pas de tester en permanence d'autres variétés, offrant un meilleur rendement et une plus forte résistance aux maladies », explique Éric Moussy. L'aubergine Kultive est similaire à celle produite en Belgique et aux Pays-Bas : de forme longue et de couleur mauve foncée, elle est qualitative et offre une belle tenue. Chez Flandria, on produit 13 000 tonnes

« Je ne vois pas comment on va arriver à produire dans les contraintes qu'on nous impose. »

d'aubergines de variétés Kylie et Beyoncé, sous 29 hectares de serres chauffées. « L'aubergine est un produit facile à vendre, qui marche de mieux en mieux. On a développé nos surfaces de 22 % cette année. On expédie 4 000 tonnes d'aubergines chaque année

Chiffres

- Production mondiale : 47,6 millions de tonnes, dont plus de 90 % en Asie, en particulier en Chine (58 %) et en Inde (27 %).
- Production européenne (UE à 28) : 773 000 tonnes dont 40 % en Italie et 29 % en Espagne.
- La France est le 1^{er} importateur de l'UE, fourni à plus de 87 % par l'Espagne.
- La consommation en frais est de l'ordre de 700 g par personne et par an, 45 % des ménages en achetant au moins une fois dans l'année.

Source : www.ctifl/memento, 2015, d'après Eurostat.

en France, qui est notre premier pays d'exportation », explique Vanessa Ringler, chef marketing et promotion du Vlam, office flamand d'agro-marketing.

Des menaces phytosanitaires

Reste que l'aubergine doit faire face à un certain nombre de problèmes. À celui de la fatigue des sols (notamment dans le Sud-Ouest) s'ajoutent les problèmes sanitaires, dus à un parasitisme important : pucerons, aleurodes, thrips, acariens, fourmis et punaises en font voir de toutes les couleurs aux aubergines. « La PBI fonctionne bien sur thrips et aleurodes, mais elle est limitée sur les pucerons, les fourmis et les punaises », explique Henri Clerc, responsable de l'expérimentation sur l'aubergine chez Invenio. Un véritable souci, car la France envisage de supprimer, dès le mois de septembre, l'acétamitride, une matière active de la famille des néonicotinoïdes contenue dans le Suprême, particulièrement efficace contre les pucerons et les aleurodes et offrant une action secondaire intéressante vis-à-vis des punaises. Une interdiction qui inquiète beaucoup

Éric Bazile. « On pratique déjà la lutte intégrée pour limiter la prolifération des punaises, mais ce n'est pas suffisant. Il faut traiter en général une fois avant l'été.

Qu'on ne vienne pas me dire que c'est ce traitement unique, par ailleurs contenu dans une serre fermée, qui tue les abeilles. En revanche, sans lui, on va enregistrer des pertes de production de 20 à 50 % et passer au-dessous des 3 000 tonnes. On a essayé de limiter le Suprême l'année dernière, on a eu un trou d'air pendant un mois. Cela me rend très inquiet pour l'avenir de l'aubergine. Je ne vois pas comment on va arriver à produire dans les contraintes qu'on nous impose. »

L'Espagne, dotée de serres insect-proof, ne connaît pas ce problème dans la même ampleur. Elle arrive à éradiquer ses punaises à l'aide de petits aspirateurs. Mais ils abîment les fleurs. « Une récolte manuelle reconduite trois à quatre fois pourrait venir à bout des punaises de type *Nezara* qui sont bien visibles en début de culture, d'autant qu'elles font faner la dernière feuille de la plante. Mais cela semble difficilement gérable sur plusieurs hectares. De plus, cette technique n'est pas applicable pour les punaises de type *Lygus* qui

sévisent en cours d'été et qui sont beaucoup trop mobiles pour être piégées facilement », explique Henri Clerc.

Quant aux serres elles-mêmes, les producteurs ne peuvent pas les modifier, cela coûterait beaucoup trop cher (20 000 € par hectare). « Il faudrait engager une démarche collective afin de convaincre les pouvoirs publics de conserver cette molécule, mais je suis pessimiste quant à la capacité des producteurs à se mobiliser », ajoute Éric Bazile. Restent les plantes relais, utilisées comme pièges à punaises. « On réalise un essai actuellement avec de la luzerne et différentes autres plantes pièges attractives des punaises en bordure de tunnel. Mais on ne sait pas encore comment gérer les populations pour éviter qu'elles passent sur la culture d'à côté » explique Henri Clerc. Et le bio dans tout ça ? « Avec un rendement de 5 kg au m² contre 20 kg en moyenne en conventionnel, sa rentabilité économique n'est pas avérée ! Par ailleurs, certains produits bio n'ont pas de validité certifiée par l'Anses. Quel impact ont-ils sur les personnes allergiques ? On ne sait pas. Je refuse catégoriquement que mes techniciens les utilisent », s'enflamme Éric Bazile. ■



KULTIVE VAL DE LOIRE



KULTIVE



KULTIVE VAL DE SEINE

Tomates cerise

Zéro résidu de pesticide
Une gamme complète déjà disponible !

Santé, goût et proximité : une **nouvelle gamme** en phase avec les attentes des consommateurs. Tomates cerise rondes ou allongées, jaunes, oranges, rouges et même noires, proposées en solo, duo ou mixte.

T. 02 38 49 33 49
 contact@kultive.com
www.kultive.fr



Vert et frais

Dans la famille des haricots, je demande...

On regroupe, sous le terme de haricot, à la fois le haricot vert que l'on consomme en totalité et le haricot à écosser, dont on ne consomme que les graines contenues dans la gousse. Troisième légume préféré des Français après la tomate et la carotte, le haricot vert destiné au marché du frais n'est produit en France que par une poignée d'acteurs. **CLAIRE BOUC**

Originaire du Mexique et d'Amérique du Sud, le haricot commun est arrivé en Europe au début du XVI^e siècle, avec d'autres plantes du Nouveau Monde. Consommé sec jusqu'au XVIII^e siècle, on le cultive aussi aujourd'hui pour sa gousse. Présent sur tous les continents et réputé pour ses qualités nutritives, ce légume-fruit de la famille des *fabaceae* joue un rôle important pour l'alimentation humaine dans de nombreuses régions du monde. Plus de 1 200 variétés de haricot sont inscrites au catalogue européen, 200 au catalogue français. Ces dernières se distinguent par leurs formes, leurs qualités gustatives, la couleur de leurs gousses et de leurs grains, leur précocité, et leur utilisation. Fidèles à la tradition, les Français préfèrent la longue gousse du haricot filet alors que le mangetout de gros calibre s'est imposé partout ailleurs.

Saveur ou rendement

Le haricot vert peut être de trois types : filet (classique), mangetout (gourmand) ou filet sans fil (équilibré). Les haricots filets ont des gousses vertes, fines et longues, d'une excellente saveur lorsqu'elles sont récoltées

jeunes. Ce sont les meilleurs au niveau gustatif, mais ils nécessitent des soins attentifs (arrosage) et des cueillettes régulières (tous les deux jours afin de ne pas « prendre de fil » en vieillissant). La gousse des haricots filets tient très bien à la cuisson et reste craquante. Les haricots filets sont répartis en fonction de leur calibre : moyen (diamètre de gousse supérieur à 9 mm), fin (diamètre compris entre 6,5 et 9 mm) et extra fin (diamètre inférieur à 6,5 mm), ce dernier étant le calibre préféré des consommateurs. Les haricots mangetout peuvent être à gousses vertes (rondes ou plates) ou à gousses jaunes (le fameux haricot beurre, particulièrement fondant en bouche). Ils restent tendres longtemps car ils ne prennent ni fil ni parchemin. Ils peuvent ainsi être récoltés à différents stades de maturité, même avancés. Comme leur nom l'indique, pas besoin de les équeuter : toute la gousse se déguste. Leur saveur est moins fine que celle des variétés à filets, mais leur rendement est sensiblement supérieur. Par ailleurs, ces variétés sont les mieux adaptées à la congélation. Les haricots filets sans fil sont aussi des mangetout. Ce sont des variétés hybrides qui combinent les qualités : longueur et fermeté du haricot filet, gousse non filandreuse du mangetout.

Contre-saison

Importations françaises

- Maroc : 28 500 t
- Belgique : 7 900 t
- Kenya : 4 600 t
- Espagne : 3 100 t
- Égypte : 2 500 t



Les haricots en grains, à écosser, sont des variétés dont les gousses contiennent un parchemin ou film fibreux qui durcit lors de la maturation. Les grains peuvent être consommés à l'état demi-sec (haricots à écosser frais) ou à l'état sec (en hiver). Il existe des variétés très typées comme les « cocos » ou les « flageolets ».

Les haricots se distinguent également par la taille des plantes : les variétés naines ne dépassent pas 60 cm de hauteur et demandent moins de travail à l'installation (pas de tuteurage). Les variétés à rames peuvent atteindre 2 à 2,50 m de haut et nécessitent d'être conduites sur des tuteurs (ou rames) autour desquels les tiges s'enroulent. Les récoltes sont plus faciles et le rendement plus important pour une même surface au sol.

Peu d'acteurs français

Au niveau mondial, plus du tiers des volumes de haricot vert sont produits en Chine. Au sein de l'Union européenne à 28 (UE), la France est le premier producteur avec plus de 300 000 tonnes récoltées en moyenne, sur une surface d'environ 26 200 ha. Concentrée en Bretagne, Nord-Pas-de-Calais, Picardie et Aquitaine, la production française est à



© DELISOL

prouver, Priméale a mis en place une opération « satisfait ou remboursé », entre octobre 2016 et avril 2017. « On a eu très peu de retours », souligne Angélique Aubry, responsable marketing de la marque. Et pour convaincre ceux que l'équeutage des haricots rebute, l'Extra Gourmand est conditionné dans un sachet de 250 g, où les haricots bien rangés sont prêts à être éboutés. « En deux coups de couteaux, l'un en haut du sachet, l'autre en bas, les haricots sont équeutés en quelques secondes seulement. » Les proposer ainsi, non éboutés, assure une meilleure conservation de cette gamme disponible au rayon frais (au même titre que les carottes en sachet). Pour lever les freins à la consommation, parmi lesquels la contrainte de préparation arrive en tête, Fleuron d'Anjou réfléchit de son côté à du haricot vert ébouté, prêt à l'emploi, en petites barquettes de 300 à 500 g qui viendraient compléter sa gamme de conditionnements (plateaux de 2 à 6 kg et sachet flow pack 1 kg). L'opérateur effectue aussi des essais pour lancer une gamme récoltée main. « Les variétés récoltées à la main

plus de 90 % destinée à l'industrie de la transformation. Les volumes s'y répartissent de manière sensiblement égale entre la fabrication de produits appertisés et surgelés. Les envois aux usines de transformation belges ou espagnoles font de la France le premier exportateur de haricot vert frais

« Le taux de pénétration du haricot vert sur le marché du frais est de 27 % seulement, contre 85 % pour la carotte. »

de l'UE*. Sur le marché du frais, selon Agreste (moyenne 2010-2014), la production française se situerait autour de 24 000 tonnes, essentiellement répartie dans trois zones : Pays de la Loire (21 %), Aquitaine (14 %) et Centre (12 %).

La filière du haricot vert frais ne compte plus qu'une poignée d'acteurs, parmi lesquels des producteurs qui commercialisent leur production (dont Yruce et Verte Vallée) et des collecteurs et metteurs en marché (dont

En contre-saison, on retrouve surtout des haricots en provenance du Maroc sur les étals.



Fleuron d'Anjou dans la vallée de la Loire et Plaine Saver dans le Val de Saône). Sacfel, qui assurait jusque-là la commercialisation de 2 000 tonnes produites par Terres du Sud en Aquitaine, vient de la céder à Primeurs de France, déjà présent sur le marché du haricot vert frais avec la gamme Extra Gourmand de sa marque Priméale. Lancée en octobre 2016, cette gamme propose une variété de haricot vert charnu, offrant une qualité gustative élevée proche de celle du haricot de jardin et garantie sans fil. Pour le

offrent une meilleure qualité gustative, mais cela coûte cher », explique Pascal Laidet, son directeur commercial. Des innovations qui devraient permettre de « booster » un peu la consommation du haricot vert frais, estimée à 500 g par personne et par an. Pour Angélique Aubry, « avec un taux de pénétration sur le marché du frais de 27 % seulement (contre 85 % pour la carotte), il y a forcément des choses à faire en haricot vert » !

*Source : CTIFL