

## Les basiques du rayon

# Vers une nécessaire cure de jeunesse



**L**es chiffres parlent d'eux-mêmes. Avec une consommation estimée à 260 g par ménage et par an pour le céleri-branche, 460 g pour le céleri-rave et 840 g pour le navet, ces trois légumes d'hiver sont loin des sommets atteints par la carotte (9 kg par ménage et par an), deuxième légume le plus consommé par les Français en volume, le poireau (2,7 kg) et le chou-fleur (2,2 kg)\*. Rustiques, démodés et vieillissants, céleri et navet continuent cependant d'être consommés de manière relativement stable depuis une dizaine d'années. Ils restent ces « indispensables » que les grossistes doivent impérativement proposer.

### Une trentaine de variétés de navets

Avec trois quarts des volumes vendus d'octobre à mars et une pointe entre novembre et janvier, la commercialisation du navet est surtout hivernale,

sa consommation étant associée aux périodes froides. Jugé à la fois peu attirant mais indispensable pour certaines recettes, dont la soupe et le pot-au-feu, le navet suscite le débat. Son goût divise : fade pour certains, trop fort pour d'autres. Même si on trouve en France une trentaine de variétés portant généralement le nom de leur localité d'origine, la segmentation en navet est assez restreinte. Récoltées de février à juin, les variétés précoces donnent des navets primeurs, plus tendres et au goût moins prononcé, qui ont la faveur des jeunes adultes. Parmi eux, le navet de Milan, reconnaissable à son collet rose vif/rouge violacé ainsi qu'à sa forme globuleuse et aplatie, ainsi que les navets nantais, de Croissy et Marteau, uniformément blancs et de forme cylindrique. « Pour moi, le véritable navet, c'est le Marteau. C'est une variété très rustique, mais remettre au goût du jour les légumes anciens, voire oubliés, c'est mon créneau ! Malheureusement, on ne produit

Légumes d'hiver par excellence, le céleri et le navet font figure de « petits » aux côtés des poids lourds du rayon que sont la carotte, le poireau et le chou-fleur. Pourtant, nul ne songerait à les en retirer, certains cherchant même à les remettre au goût du jour, notamment en surfant sur la vague du « manger sain ». **CLAIRE BOUC**

*quasiment plus de navet Marteau en France, seulement un peu dans l'Age-nais. Il faut se fournir en Espagne, où il représente 98 % des volumes », déplore Didier Pigasse, grossiste au marché de Toulouse (Maison Fayos) et détaillant à Albi. Récoltées à la fin de l'été ou au début de l'automne, les variétés de saison ont en commun leur forme bien arrondie. Le plus connu est le navet de Nancy à collet violet, apprécié pour sa chair fine. Le navet boule d'or est une variété ancienne, remise au*

**« Les gens veulent manger sainement, mais ne savent pas comment. »**

goût du jour depuis quelques années. Les jeunes adultes en aiment la saveur plus douce, plus fine et moins âcre que celle du navet commun. Chez Mighirian Frères (Maison Blampin), grossiste à Rungis, il représente 20 % des ventes totales de navet, qui s'élèvent à 5 tonnes. « On vend du navet toute l'année, même s'il y a un pic les mois les plus froids et à l'occasion des fêtes juives et de l'Aïd el-Kebir », explique

La segmentation française en navet est assez restreinte.

Axel Vendassi, vendeur au carreau. Récoltées en arrière-saison, les variétés tardives arrivent sur les étals à la fin de l'automne, voire au début de l'hiver. Le navet globe blanc à collet violet représente le cœur de marché. Pour redorer le blason de ce légume à l'image classique mais vieillissante et développer ses débouchés, il faudra fournir des efforts en communication. « On se heurte à la méconnaissance du produit et à l'incompétence de la chaîne de distribution. C'est à nous d'expliquer comment le préparer, en mettant à disposition des recettes. En tant que grossiste, ce n'est pas facile, car la clientèle est volatile, elle ne nous consacre que cinq minutes. En revanche, en tant que détaillant, c'est tout à fait possible, d'autant que le client est demandeur. Dans ma boutique, je convie un restaurateur tous les deux mois et il travaille des recettes originales avec des produits basiques comme le salsifis, la betterave, le navet ou le céleri. J'anime aussi une émission de radio sur les fruits et légumes. Et un restaurateur prend l'antenne à ma suite : nous nous mettons souvent d'accord pour qu'il propose une recette en lien avec le produit dont j'ai parlé, comme ça les auditeurs ont des informations complètes », précise Didier Pigasse.

### Sur la tendance du manger sain

Didier Pigasse surfe aussi sur une tendance lourde du moment : le manger sain. « Les gens veulent manger sainement, mais ne savent pas comment. Si je dois parler du céleri-rave, je le fais au moment de sa récolte, entre juin et novembre, puis j'en reparle en janvier, car le céleri-rave fait partie des produits détox qui ont le vent en poupe en début d'année. » Le céleri-rave présente en effet le double avantage d'être très concentré en vitamines, nutriments et oligoéléments, tout en étant très peu calorique, et de pouvoir se consommer aussi bien cru (râpé) que cuit (poêlé, frit, accommodé en soupe, gratin ou purée). Pour Axel Vendassi, la dynamique est sans conteste meilleure en céleri-rave qu'en navet, même s'il en vend moins (3 tonnes en moyenne). « On a toujours vendu du navet et on en vendra toujours. C'est moins vrai pour le céleri-rave. Mais il revient à la mode, comme d'autres légumes anciens. Comme en plus il est sain, ses ventes devraient décoller, à condition bien sûr qu'on en assure la promotion. Il suffit d'un spot ou d'une émission TV. Ces derniers ont un impact direct sur nos ventes, certes éphémère, mais bien réel. »

## De la production à la consommation

### Quelques données chiffrées

	Céli- branche	Céli- rave	Navet	Carotte	Chou-fleur	Poireau
<b>Production</b> (en t) Source : SAA 2016	15 561	56 711	59 769	561 359	307 306	158 665
<b>Principales zones de production</b> (moy. 2014-2016) Source : Agreste – SAA, CTIFL	Sud-Est : 43 %	Bretagne : 22 %	Bretagne : 17 %	Aquitaine : 26 %	Bretagne : 83 %	Basse-Normandie : 24 %
<b>Importations en frais</b> (moy. 2014-2016, en t) Source : Douane française	17 700 (Belgique, Espagne, Italie)	16 000 (Belgique, Pays-Bas)	NC	146 800 (avec navet -Belgique, Espagne, Pays-Bas, Italie)	51 700 (avec brocoli-Espagne, Belgique)	24 500 (Belgique, Espagne, Pays-Bas)
<b>Consommation en frais</b> (quantités achetées par ménage en moy. en kg) Source : Kantar Worldpanel 2017, panel consommateurs, élaboration Interfel	0,26	0,46	0,84	9,04	2,29	2,74

Plante médicinale par excellence, le céleri-branché devrait également pouvoir surfer sur cette tendance, car il a pour ancêtre une plante médicinale et décorative de Méditerranée appelée ache ou apion, provenant de la péninsule italienne, dont les Grecs faisaient un usage quotidien dès l'Antiquité comme plante médicinale puis aromatique. Consommé cru en salade ou en jus, cuit en gratin ou en soupe, le céleri-branché est riche en vitamines, fibres et calcium et est peu calorique. Reste qu'il s'en vend moins que du navet et du céleri-rave.

### Une place de choix en collectivités

La restauration hors domicile (RHD) constitue un débouché non négligeable pour tous ces petits légumes rustiques. « Ce sont des ingrédients de base de la soupe et du pot-au-feu, des recettes proposées régulièrement en restaurants scolaires, d'entreprises et dans les hôpitaux », souligne Emmanuel Marchaisseau, directeur de Mag-fruits (groupe Creno), grossiste en région Centre, qui commercialise annuellement 105 tonnes de céleri-branché, 300 de céleri-rave et 480 de navet. « La RHD a trois exigences : du local, du bio et des prix bas. On arrive à lui proposer 90 % de navet français produit dans la région en octobre-novembre, le reste du temps en Bretagne. En revanche, pour le céleri-branché, c'est plus compliqué. Le blond vient de la région, mais le vert coupé, qui représente 90 % de nos



Le céleri-rave fait partie des produits détox qui ont le vent en poupe en début d'année.

ventes, provient essentiellement d'Espagne et d'Italie. Même chose pour le céleri-rave : on en propose du local en septembre-octobre, mais, le reste du temps, il vient des Pays-Bas. Quant au bio, sur des produits comme ceux-là, c'est impossible, car les prix passent du simple au double. » Les grossistes essaient aussi de communiquer sur les utilisations des produits : « Nous diffusons une lettre d'information, "Jardin d'ici", dans laquelle nous donnons des informations sur les produits et les façons de les cuisiner. » Un travail de longue haleine. ■

\*Source : Kantar Worldpanel 2017.



Son succès a bouleversé les habitudes et peut aussi être corrélé avec le recul sensible de la courge tranchée : celle-ci a concédé beaucoup de terrain ces dernières années pour devenir un produit de spécialiste comme Cama Services, en Provence. La saisonnalité est également un aspect important de



l'offre et de la demande de la famille des courges.

Côté demande, les courges sont implicitement associées à la fraîcheur automnale, ce qui peut rendre plus ou moins aléatoires les achats en été ou en début d'automne, si l'été joue les prolongations. Avec le développement des variétés précoces, le potimarron peut être proposé dès la fin juillet. Il connaîtra son apogée sur octobre novembre et trouve une limite naturelle liée à son conservation à partir de mi-décembre, jusqu'à s'esquiver totalement courant janvier. « Le potimarron est un légume

Variété ancienne

## Délicieux Giraumon brodé galeux d'Eysines

C'est vrai qu'il n'est pas beau, mais ne vous fiez pas aux apparences : le giraumon brodé galeux d'Eysines est excellent ! Cette variété de cucurbitacée, de même forme et de même taille que la citrouille, présente une particularité : sa peau rose est couverte d'excroissances (des gales sèches liégeuses aux faux airs de broderies) qui pourraient avoir tendance à faire fuir les clients... alors qu'elles jouent une fonction essentielle en le protégeant des agressions extérieures (intempéries, insectes, manipulations excessives).



© INVENTAIRE DU PATRIMOINE GASTRONOMIQUE AQUITAIN

Le giraumon brodé galeux porte aussi le nom de la commune où il est cultivé traditionnellement, Eysines, au moins depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, même si cette variété, inscrite au catalogue des graines de 1895, est aujourd'hui aussi produite ailleurs. Semé en avril/mai, le giraumon brodé galeux s'est toujours épanoui sur les sols riches et humides de la zone maraîchère d'Eysines, installée sur un ancien marais. Il est récolté en automne avant les premières gelées, dès que les gales, devenues abondantes, signalent sa maturité. On peut se le procurer directement chez les quelques producteurs d'Eysines, comme chez Henri Durousseau (dont la production a malheureusement été décimée cette année par la grêle), ainsi qu'au marché des Capucins, bien connu des Bordelais. Sa chair épaisse, jaune orangée et sucrée, est succulente en potage, purée ou gratin... ainsi qu'en pâtisserie ! **CB**

*qui se consomme intégralement sans épluchage et la conservation est directement proportionnelle à l'épaisseur de la peau », explique Michel Mancel chez Graines Voltz. « Une peau plus épaisse est obtenue soit aux dépens du gustatif, soit des contraintes de préparation culinaire : nous proposons le Shiatsu d'origine japonaise pour poursuivre la saison du potimarron après janvier. Mais sa peau vert foncé n'est pas synonyme de maturité dans l'esprit du consommateur*

et si la chair est bien orange à l'intérieur, la cuisson produit une couleur peu attrayante. » En effet, aucune variété ne réunit toutes les qualités, ce qui ménage encore un large champ d'investigation et d'amélioration aux semenciers et producteurs. Réputées pour leur rusticité et le faible recours aux intrants, les courges pourraient aussi être victimes de leur essor : la progression des surfaces, des rotations raccourcies voient émerger des problèmes sanitaires comme le *Didymella*, un champignon qui se

### Aux quatre coins de l'hexagone

conserve dans le sol et compromet la conservation des fruits.

À l'heure du locavorisme, les courges ont su s'introduire dans tous les formats, tous les modèles de production. Impensable donc de faire un inventaire des innombrables acteurs de cette filière dans notre pays. Nous avons simplement sondé quelques opérateurs qui émergent un peu du

« Le potimarron s'est développé par la voie du bio avant d'être cultivé en conventionnel. »

lot par leur implication, leur dynamique récente autour de la famille courges, du Nord au Sud, de l'Est à l'Ouest : basée à Cavaillon, Cama Services est un spécialiste des courges tranchées, musquée de Provence (dite potiron dans le Nord) et butternut principalement, servi à 90 % par des producteurs provençaux de plus en plus spécialisés, engagés sous contrat et en complément en Bretagne et au Portugal pour parvenir à une offre pérennisée 12 mois sur 12. « Nous proposons nos produits en vrac, tranchés et

lot par leur implication, leur dynamique récente autour de la famille courges, du Nord au Sud, de l'Est à l'Ouest : basée à Cavaillon, Cama Services est un spécialiste des courges tranchées, musquée de Provence (dite potiron dans le Nord) et butternut principalement, servi à 90 % par des producteurs provençaux de plus en plus spécialisés, engagés sous contrat et en complément en Bretagne et au Portugal pour parvenir à une offre pérennisée 12 mois sur 12. « Nous proposons nos produits en vrac, tranchés et