

VINITECH-SIFEL

Comment produire des fruits et légumes en ville

La conférence animée par Invenio sur le thème de la technologie au service de l'agriculture urbaine a attiré les visiteurs du salon Vintech-Sifel, en novembre dernier à Bordeaux.

Il y a quelques années encore, l'absence de foncier caractéristique des villes faisait que le qualificatif "urbaine" n'existait pas pour l'agriculture. L'évolution des technologies et leur déclinaison en agriculture permettent d'envisager les choses autrement et de voir émerger des fermes urbaines spécialisées », a expliqué François Pascaud, responsable de groupe chez Invenio. Ces entreprises, dont 70 % du chiffre d'affaires au moins est issu d'une activité agricole, développent des procédés

high tech de production qui leur permettent notamment de s'affranchir des problèmes de place liés à la culture à plat dans un espace urbain contraint, tel que le toit d'un bâtiment. Les systèmes de cultures verticales, très efficaces pour cela, sont confrontés à un autre problème de taille : le coût de l'éclairage artificiel par led des niveaux de culture inférieurs, l'éclairage naturel ne bénéficiant

qu'aux étages supérieurs. « Pour le pallier et permettre à tous les étages de bénéficier de lumière naturelle gratuite, nous avons développé Green UP, un système de carrousel vertical sur lequel sont disposées des gouttières mobiles où les plantes sont exposées à tour de rôle à la lumière naturelle », a indiqué Philippe Faucon, ingénieur au CRITT-Horticole de Rochefort-sur-mer (Charente-Maritime), qui s'est uni à Toit Tout Vert et Chabeauti pour en assurer le développement. « Très productif, ce système modulaire permet d'intégrer les contraintes fortes de la culture en milieu urbain : fonctionnement silencieux, charge au sol



adaptée aux toitures existantes, économie en ressources et en production de déchets. »

Expérimenté sur des salades, le système a été primé au Sival 2017 et devrait être commercialisé au premier semestre 2019. En pleine expansion en France, l'aquaponie, contraction d'aquaculture (élevage de poissons ou autres organismes aquatiques) et d'hydroponie (culture des plantes par de l'eau enrichie en matières minérales), est un autre exemple d'agriculture fortement utili-

satrice de nouvelles technologies – mais pas forcément urbaine. « La difficulté essentielle réside dans les réglages : contrôle des pompes, vannes et chauffage, surveillance de la température et de la qualité de l'eau, de ses niveaux et débits, etc. Pour cela, nous avons développé un système de gestion automatisé, que nous faisons évoluer en permanence au gré des tests de culture », a souligné Titia Meuwese

de la société Acra, basée à Aiguillon (Lot-et-Garonne), qui a d'ores et déjà effectué des tests probants sur différents types de fruits et légumes habituellement cultivés sous serre : concombre, salade, tomate, poivron, aubergine, fraise... L'aquaponie répond par ailleurs à une autre préoccupation forte : le respect de l'environnement. « Elle ne nécessite ni engrais chimique ni pesticide et réduit considérablement la consommation d'eau, l'irrigation des cultures se faisant en circuit fermé. » Elle est aussi très intéressante d'un point de vue économique, permettant de commercialiser non seulement des fruits et légumes, mais aussi des poissons. **CB**

SPONSORING Prince de Bretagne licencié Route du Rhum

La plus célèbre des courses transatlantiques à la voile, la Route du Rhum partie le 4 novembre dernier de Saint-Malo vers Pointe-à-Pitre, a été l'occasion, pour Prince de Bretagne, de renouer un temps avec la voile, lui qui fut sponsor pendant dix ans et remporta la Route du Rhum 2010 dans la catégorie des multi 50 (multicoques de 50 pieds). « Nous avons signé un contrat de licence "La Route du Rhum Destination Gadeloupe" que nous avons mis en avant sur notre offre dès le début septembre et jusqu'à la fin novembre », explique Marie Dérédec, directrice de Prince de Bretagne, structure marketing de l'association d'organisations de producteurs Cerafel (6 coopératives,

2 000 producteurs, 477 000 tonnes de légumes, 305 millions d'euros de chiffre d'affaires). « Grande distribution, grossistes, détaillants, marchés de plein vent d'un grand quart Ouest de la France plus les réseaux sociaux, l'internet : la communication de la Route du Rhum a accompagné partout nos produits », poursuit Marie Dérédec. Plusieurs entreprises agroalimentaires bretonnes ont pris la même licence et, ensemble, ont abondamment communiqué pour bénéficier de l'image de la course. Dans ce cadre, les légumes Prince de Bretagne ont pu parfois accéder à des zones de vente de grande circulation à l'intérieur des points de vente de la grande distribution dans des

espaces théâtralisés aux couleurs de la Route du Rhum, aux côtés des autres partenaires de la licence. Pour quelles retombées ? Difficile à dire à la mi-novembre, au moment de mettre sous presse. « Mais ce sera bénéfique », est persuadée Marie Dérédec. **FJ**



ZRP

Casino et Nouveaux Champs s'allient

Depuis le mois de novembre 2018, les clients des supermarchés Casino et hypermarchés Géant Casino ont accès, dans leurs étals, à une nouvelle offre de fruits et légumes frais français co-labellisée « Casino Agriplus » et « Zéro résidu de pesticides » du collectif Nouveaux Champs. Lancé en février 2018 pour développer



le « zéro résidu de pesticides » en France, ce collectif fédère aujourd'hui 44 entreprises et plus de 3 000 producteurs de fruits et légumes, représentant plus de 10 % de la production française. Ce partenariat s'inscrit dans la continuité de la démarche pionnière initiée par Casino depuis trois ans avec le lancement de la première gamme de légumes surgelés garantis sans résidu de pesticides à sa marque propre. Il permet à Casino d'étendre son assortiment développé depuis 2016 avec d'autres acteurs de la filière sous son label Agriplus, pour proposer aujourd'hui une quarantaine de références de fruits et légumes garantis sans résidu de pesticides.

Cette offre représente déjà 3,5 % des ventes de fruits et légumes des hypermarchés Géant Casino et supermarchés Casino et devrait atteindre 5 % fin 2019. 4 variétés sont déjà disponibles : oignons doux des Cévennes 3 têtes, tomates cerise allongées 250 g, tomates cerise mélangées 350 g, tomates cerise rondes 250 g. Deux produits sont en cours de finalisation pour ce mois de décembre : pommes de terre en sachet micro-ondable 750 g et pommes Golden. Et des projets sont en cours de développement pour 2019 sur les pommes de terre 1,5 kg, carottes, framboises, groseilles, abricots, melons.

Import



Un nouveau président

Antonio Morales est devenu le président de Lacour SAS, suite au départ à la retraite de son associé Thierry Lacour. Après dix-huit ans d'association, Antonio Morales a décidé de récupérer seul les rênes de ce leader d'importation de fruits et légumes français : « Je suis heureux de faire perdurer cette belle entreprise. Beaucoup de travail nous attend, et je ne cesserai d'œuvrer pour son rayonnement. » Avec un volume de plus de 90 000 tonnes pour un chiffre d'affaires 85 millions d'euros, la société continuera son développement auprès de sa clientèle diversifiée avec un seul mot d'ordre : l'excellence dans sa relation client. Lacour, spécialisé dans l'importation de 6 origines, garantit toute l'année l'approvisionnement de la grande distribution, des grossistes et industriels, aussi bien français qu'européens.

PRIMÉALE GOURMET

Un regard neuf sur la catégorie fruits et légumes frais

Afin de répondre à des modes de consommation alimentaire en mouvance constante et notamment pour satisfaire à la trilogie rapidité, praticité, facilité, le groupe coopératif normand Priméale ouvre une nouvelle voie pour l'offre fruits et légumes frais.

Guidé par la consigne de la praticité renouvelée, la réflexion menée par Priméale vise à repenser l'offre de légumes première gamme et à séduire la génération de jeunes sous-consommateurs de ces produits. En même temps, il cherche à sortir du marché des produits de masse négociés de gré à gré au fil des sautes d'humeur de la production et de la consommation. Cette réflexion débouche aujourd'hui sur des produits concepts associés à des usages, voire à des recettes précises qui font de la cuisine un jeu d'enfant. « Avec les kits recette Gourmet et les Pommes de Terre Minute, nous repensons la première gamme et lui apportons une nouvelle dynamique avec une démarche de marque, Priméale Gourmet, accompagnée par une activation globale », explique Vincent Beaudot, responsable marketing. L'ambition est forte, tant pour le produit que pour le point de vente. En effet, ce concept au look très travaillé, à base de papier kraft avec une fenêtre de transparence et avec la photo du plat promis, renouvelle la dynamique du rayon première gamme.

Émilie Paris, chef de produits marketing ambitieuse aussi de faire sortir le produit du rayon avec des meubles mobiles et des présentoirs : « Priméale Gourmet est pour nous un virage majeur, une manière de prendre en main notre avenir, nous y investissons de gros moyens. »

Parmi ces moyens, une pub télé est programmée sur 3 vagues de novembre 2018 à mars 2019 avec un effet saga, démontrant les qualités du produit et notamment la facilité de consommation. Une force de vente sera déployée dans les magasins et viendra conforter cette communication d'envergure. Les prix de vente consommateurs sont préconisés dans une fourchette entre 4,99 et 5,99 €/kg, selon les recettes, pour des unités de 750 g à 1,2 kg, ce qui peut occasionner une belle création de valeur pour la filière. **JH**



GASTRONOMIE Bordeaux S.O Good : on veut plus de fruits et légumes !

Le festival de la gastronomie et de l'art de vivre du Sud-Ouest, du 16 au 18 novembre dernier à Bordeaux, a attiré plus de 60 000 visiteurs, offrant une belle visibilité aux trop rares producteurs de fruits et légumes présents. Le ticket d'entrée d'un tel festival était-il trop élevé ? « C'est vrai que ce n'est pas donné, mais pour nous c'est l'occasion de rencontrer un maximum de gens en peu de temps, de faire déguster nos produits et d'expliquer notre savoir-faire aux particuliers, bien sûr, mais aussi aux 125 chefs et restaurateurs qui viennent nombreux », a expliqué Cyrille Abonnel,

producteur de noix du Périgord AOP et moulinier.

De son côté, la Sica Maraîchère Bordelaise, qui regroupe une quinzaine de producteurs de légumes régionaux en agriculture raisonnée, a profité du festival pour promouvoir son service de livraison de paniers fraîcheur. Tout comme le drive fermier Gironde du réseau Bienvenue à la Ferme, avec cinq points de retrait dans Bordeaux et son agglomération, pour des paniers fermiers préalablement commandés en ligne. Les joyeux représentants de La Serre ô Délices

ont proposé, quant à eux, de surprenantes dégustations de plantes ornementales et comestibles : ail violet d'Afrique du Sud, sucre des Aztèques, wasabi, plante curry... sans oublier « Mertensia maritima », l'huître végétale. Reprise il y a trois ans par Cyril Perpina, la serre de 300 m² installée à Biganos sur le bassin d'Arcachon produit 12 000 plants de 140 variétés de plantes issues des cinq continents. Cyril y accueille volontiers particuliers et restaurateurs pour leur faire déguster les incroyables saveurs de ces plantes qui se cuisinent comme des légumes.

Parées de leurs plus beaux atours, les confréries de Nouvelle-Aquitaine (Pomme du Limousin AOP, Asperge du Blayais et Pomme de Terre d'Eysines), qui œuvrent à la préservation des savoir-faire et recettes traditionnels, ne sont pas passées inaperçues sur leur stand à la Grande Halle gourmande ni dans les rues de Bordeaux ! Fruits et légumes du Sud-Ouest ont aussi été sublimes lors des divers banquets organisés pendant le festival : au « banquet champêtre » organisé par la Chambre d'Agriculture de la Gironde, mais aussi au « Banquet du Potager » proposé par les Tables de Vatel, une institution bordelaise, dont le chef Adrien Ferran a organisé pour l'occasion un dîner dans un potager éphémère. Son objectif : jouer avec leurs papilles en sublimant les légumes et laisser présager des sensations inattendues... **CB**



essentiellement destinées à la grande distribution. Celles coupées en cubes et mises sous vide à destination de la restauration collective et de l'industrie traiteur représentent l'autre moitié. Enfin, une gamme plus traditionnelle est réalisée spécifiquement par les primeurs et quelques magasins de grande distribution : non épluchées, les betteraves sont cuites et trempées dans une saumure ou un vinaigre, puis conditionnées en bacs sous atmosphère contrôlée. Les primeurs l'apprécient pour le parfum de betterave qui se dégage à l'ouverture du bac, dans le rayon. Ces betteraves rouges cuites se conservent 15 à 20 jours au frais, alors que celles stérilisées et mises sous vide présentent une DLC de 6 mois, comme une conserve.

Notoriété croissante du produit

« Le marché de la betterave rouge est restreint, mais en progression lente, soutenu par divers points forts reconnus à ce produit », enchaîne Geoffroy Cormorèche. Il cite d'abord sa couleur, qui

agrément désormais les verrines et les salades traiteurs. Viennent ensuite sa capacité de conservation ainsi que son prix accessible. On trouve de la betterave rouge toute l'année, partout (du moins sous vide). Enfin, dernier argument de poids, ses vertus pour la santé sont de plus en plus reconnues dans le monde du sport et de la naturopathie.

Benoît Guérout, président de la Maison Allaire (Daniel Allaire SAS) donne une vision plus nuancée du marché : « La betterave rouge conventionnelle stagne un peu en France, hors export. Mais c'est un produit qui réagit bien aux opérations promotionnelles. En revanche, en bio, la croissance est soutenue depuis que nous avons démarré cette gamme, dans les années 1990. »

La Maison Allaire, créée en 1955 dans le Loiret, est aujourd'hui spécialisée dans l'activité de transformation en 5^e gamme sous vide, développant une offre multiproduit dans laquelle la betterave rouge pèse 12 000 t et 64 % des 19 M€ de chiffre d'affaires total. L'entreprise s'est différenciée par une segmentation qualitative dès les années 90, tout d'abord par une gamme Label Rouge et par une gamme bio, et, plus récemment, en proposant une offre Label Rouge bio. « La betterave rouge bio connaît un développement soutenu, notamment via les MDD bio des principales enseignes, que nous fournissons. Depuis trois ans, chez nous, les volumes bio sont supérieurs aux volumes de betterave conventionnelle », poursuit Benoît Guérout, soulignant que la dynamique s'observe aussi en production en France. « Nous travaillons maintenant avec la deuxième génération de producteurs bio et observons une augmentation des surfaces et des producteurs prêts à se convertir. » L'approvisionnement en betteraves conventionnelles provient essentiellement du Loiret, le complément venant du Nord. Pour le bio, le périmètre est plus large, couvrant également le Sud de la France, la Vendée, la Sologne, la Normandie, la Bretagne et le Nord. Un apport d'Espagne est nécessaire pour les mois de mars à mai. La gamme bio, outre le Label Rouge et les betteraves entières, comprend également des betteraves en cube, ce qui permet de valoriser les calibres plus importants (95-105), soit en unités consommateurs 2 x 200 g, soit en unités collectivité de 2 kg. Forte de son positionnement sur la 5^e gamme bio, la Maison Allaire étoffe sa gamme, commercialisée sous

Betterave crapaudine

Une saveur très sucrée



© FERME DE ST MARTHE

Légume-racine appartenant à la même famille que la betterave rouge la plus répandue sur nos étals, la betterave crapaudine, de forme allongée, doit son nom à sa peau rugueuse, craquelée et sombre, rappelant celle d'un crapaud. Sa culture nécessite un éclaircissage manuel des meilleurs jeunes plants, ainsi qu'une terre profonde enrichie de fumure ou d'un apport d'engrais. Elle se plaît dans les sols chauds, crayeux et fins du Nord-Est de la Haute-Saintonge, près de la localité d'Archiac en Charente-Maritime, où s'épanouissent également les ceps à Cognac. Cinq producteurs y maintiennent une production nationale estimée à 2 000 tonnes. À l'instar de l'EARL Petit, qui en produit 300 tonnes en moyenne, commercialisées cuites au four ou à la vapeur. Dans une moindre mesure, la Crapaudine est également cultivée en Bretagne sous le nom de « petite négresse de Rennes », ainsi que dans l'Orléanais et en région lyonnaise. Mais la crapaudine de Saintonge reste d'une qualité sans égale. Récoltée de juillet à novembre, elle est commercialisée crue ou cuite de septembre à fin février. Sa chair d'un rouge violacé, cerclée de couches de couleurs claires et foncées, la rend facilement reconnaissable. Elle est recherchée pour sa saveur très sucrée. **CB**

marque propre : avoine et quinoa bio lancés en début d'année, ratatouille et pommes de terres bio cet automne. L'ensemble viendra s'ajouter à la gamme existante de pommes de terre, maïs doux, marrons, carottes, lentilles et flageolets. ■

Production responsable

L'engagement « Demain La Terre »



Geoffroy Cormorèche est engagé dans la démarche Demain La Terre depuis quatre ans, et assume la présidence du collectif depuis deux ans. Alors que Cormorèche SARL propose également une gamme bio et confirme que le marché est demandeur de ce label ou d'engagement « ZRP », il explique pourquoi il privilégie l'approche « Demain La Terre » dans son entreprise : « Demain La Terre est une approche transversale : agronomique, économique, sociétale, environnementale. En cela, elle répond à ma vision de responsabilité citoyenne. Chez nous, il y a 18 salariés à temps plein, tous en CDI, et nous avons très peu de turn-over. Pour moi, c'est une réussite. Ensuite, Demain La Terre, c'est s'engager dans une démarche de progrès, qui pousse l'entreprise vers toujours mieux, à réduire l'usage des phytosanitaires, à préserver la biodiversité et l'eau, mais en intégrant nos réalités. Pour moi, c'est plus cohérent que faire faire des kilomètres à des produits bio venant d'Espagne ou de Hollande. »