

## Segmentation

# En ordre de marche vers le zéro résidu de pesticides

Après une campagne commerciale réussie en 2018, bien qu'en demi-teinte côté volumes, la campagne 2019 s'annonce avec des volumes en hausse et le lancement d'une nouvelle gamme garantie zéro résidu de pesticides. **CLAIRE BOUC**

**T**ous les acteurs interrogés s'accordent : la campagne 2018 a été plutôt intéressante d'un point de vue commercial, avec des prix de qualité correcte (+ 28 % par rapport à 2017) et stables tout au long de l'année, offrant aux producteurs une régularité de revenus appréciable et des cours soutenus liés à une offre baissière. Avec des surfaces en diminution de 5 % au niveau national (estimées à 556 ha en 2018), atteignant 8 % dans le Sud-Est et dans le Centre-Ouest (bassin le plus productif), la production nationale de concombres a en effet diminué de 4 % sur un an pour atteindre les 128 020 tonnes. Si cette baisse est en partie due aux mauvaises conditions météorologiques, marquées par une faible luminosité printanière et des vagues caniculaires ayant causé des soucis sanitaires, elle est aussi imputable à des arrêts de production, liés à des non reprises après des départs en retraite, à des réorientations vers d'autres productions et à des renouvellements de serres, notamment dans la région nantaise.

« Pour rester performants, les producteurs doivent adapter leur outil de



production à de nouvelles exigences techniques. Avec le développement de la culture en fil haut, nous avons besoin de serres beaucoup plus hautes, jusqu'à 6,5 m, là où des serres de 2,5 m nous suffisaient pour la culture en parapluie. Les engagements pris par nombre de producteurs envers la diminution des intrants, la gestion de l'énergie et du sanitaire, nécessitent par ailleurs de se doter de nouveaux outils, plus performants », explique Laurent Bergé, président de l'AOPn Tomates et Concombres de France. Éclairage et cogénération font partie des éléments incontournables des serres nouvelle génération dans lesquelles les producteurs investissent. Certains opérateurs, en plus de renouveler leur parc de serres,

ont choisi d'augmenter les surfaces. À l'instar d'Océane, qui en passant de 25 ha de surfaces au sol en 2017 à 30 en 2019, espère commercialiser 20 000 tonnes de concombres cette année (contre 14 000 en 2017). « Cela fera de nous le deuxième opérateur producteur de concombres », précise Stéphane Olivier, responsable produit concombre d'Océane.

Chez Rougeline, avec l'arrivée des producteurs de concombre de Prim'Albret (Cadr'Albret), les surfaces vont augmenter de 25 %. « Cela devrait nous permettre de passer de 4 000 tonnes en 2018 à 5 000 tonnes cette année et d'être un peu plus précoces, avec un début de commercialisation à la mi-février. Jusque-là, nous avions 80 % de

nos producteurs en Occitanie et 20 % en Paca. Ceux de Nouvelle-Aquitaine vont nous permettre de développer de nouvelles synergies », s'enthousiasme Philippe Fort, directeur commercial et marketing de Rougeline. Chez Kultive, qui reste le leader incontesté avec 100 ha au sol et 25 000 tonnes de concombres commercialisés en 2018, la tendance n'est pas au développement des surfaces. « On est prudent, car, contrairement à ce que l'on pourrait



penser, le concombre, même cultivé sous serre, reste un produit météosensible. Les fortes chaleurs de l'été 2018 ont fait chuter notre production de 20 à 30 % en juillet-août », souligne Alexandre Picault, directeur commercial de Kultive. Certifié Demain La Terre, l'opérateur préfère consacrer de nouvelles serres à d'autres productions, telles que l'aubergine ou le poivron, et renouveler son parc de serres existant, afin de développer ce qui pourrait faire figure de nouvel outil de segmentation de l'offre concombres : la gamme Zéro résidu de pesticides.

### Alternative au bio

La vision qu'ont Kultive et Océane de cette gamme en est une alternative au

bio. « En culture hors sol, on ne peut pas prétendre au bio, et on ne peut pas faire de bio en quantités suffisantes en culture de pleine terre. Dans un tel contexte, la culture garantie zéro résidu de pesticides est la meilleure alternative afin de répondre à la demande croissante des consommateurs pour des produits plus sains, sans traces de pesticides », précise Alexandre Picault. L'an dernier, Kultive s'est lancé dans le zéro résidu de pesticides à sa marque avec 10 % de ses producteurs. Cette année, ils sont 50 % à se lancer dans l'aventure. « Les démarrages de cette nouvelle gamme n'ont pas été simples. Celle-ci n'a représenté que 3 % de nos ventes, car le concombre conventionnel se vendait déjà à un prix élevé l'année dernière. Et, pour un concombre garanti Zéro résidu, il faut prévoir un surcoût de 50 % rien que pour l'emballage. » Afin d'éviter les contaminations croisées avec d'autres produits, le concombre Zéro résidu doit en effet être recouvert d'un film plastique. « On sait bien que ce n'est pas la panacée et qu'il serait préférable de le remplacer par un matériau plus écologique. Mais il présente aussi l'avantage de prolonger sensiblement la conservation du concombre, composé à 95 % d'eau : jusqu'à 15 jours, contre 5 à 6 jours pour un concombre non filmé. Il contribue aussi à diminuer le taux de casse chez les opérateurs, en magasins et chez les consommateurs. Sans oublier qu'il permet de communiquer sur le produit. On pourrait donc envisager de faire l'exception du plastique sur le concombre, d'autant que la part des concombres filmés reste faible », argumente Laurent Bergé.

La moitié des producteurs Océane se sont lancés l'an dernier dans la production de concombres garantis Zéro résidu de pesticides avec le collectif Nouveaux Champs. « Les huit, soit la totalité, se lancent cette année », annonce fièrement Stéphane Olivier. Concrètement, ce que cela signifie ? « Aller vers le moins d'utilisation possible de produits phytosanitaires, grâce à toujours plus d'observation, avec du

personnel formé, capable de compter les insectes, d'anticiper un départ de foyer de développement d'un insecte ravageur, grâce à des outils de haute technologie offrant une meilleure maîtrise du climat, grâce à des investissements plus importants dans la PBI et les insectes auxiliaires, grâce à de nombreuses analyses, etc. Tout en se réservant la possibilité de traiter quand même en cas de problème sanitaire. » Les serres nouvelle génération dans lesquelles les producteurs investissent vont contribuer à répondre à ces objectifs. Pour Rougeline, la gamme Zéro résidu ne constitue pas une alternative au bio, mais une offre complémentaire. « Cette année, la segmentation de notre offre se fera sur nos trois voies de production : conventionnel et bio (pour 5 à 6 % de notre production) sur les variétés longues et Noa, Zéro résidu de pesticides en long avec le collectif Nouveaux Champs pour 10 % de notre production. L'idée de cette troisième voie est aussi de disposer de plus de production française à un prix intermédiaire entre le bio et le conventionnel. On pense qu'il y a une place pour les trois segments dans les magasins et auprès des consommateurs », continue Philippe Fort.

### Un ramassage quotidien

Cette segmentation par les modes de production semble plutôt bienvenue si l'on considère la segmentation variétale, quasi-inexistante en concombre. En dehors du concombre long et de la variété Noa, le consommateur n'a pas le choix. Et encore, Kultive a arrêté de produire du Noa. « On n'en fait plus, car les clients exigeaient des calibres et des grammages particuliers, demandant de travailler sept jours sur sept. Or, avec le coût de la main d'œuvre en France, ce n'est pas possible », explique Alexandre Picault. La variété, qui grossit d'un à deux grammes par jour, nécessite en effet un ramassage quotidien. Rougeline en produit encore (4 à 5 % de ses ventes). Pour Laurent Bergé, si la consommation continue d'augmenter, la segmentation se fera peut-être avec le mini-concombre, ainsi qu'avec le concombre-cocktail (qui se croque comme la tomate-cerise) et le concombre-portion (qui correspond à un demi-concombre, pour deux personnes). « Je fais partie de ceux qui croient à la continuité de l'augmentation de la consommation, car le concombre est un produit tendance qui répond aux exigences des consommateurs, notamment du point de vue de l'origine. » ■

### Surfaces de production

	Serre chauffée	Serre froide	Plein air
Centre-Ouest	162 ha	8 ha	6 ha
Est	88 ha	0	8 ha
Sud-Est	56 ha	83 ha	12 ha
Autres bassins	76 ha	24 ha	33 ha

Surface totale : 556 ha

(Source : Agreste)