

Dynamiques européennes

Entre volumes et hypertechnicité



Avec 200 hectares de poivron en production, la France fait figure de Lilliputienne face aux dizaines de milliers d'hectares espagnols sous abris froids et aux milliers d'hectares de serres hollandaises. **CLAIRE BOUC**

de culture de poivron sous abris froids, contre 180 ha aujourd'hui. Cependant, chez Rijk Zwaan, on reste optimiste. « Le marché français est un petit marché, mais qui pourra avoir une dynamique plus positive dans les années à venir, à la faveur de la rénovation et de l'augmentation du parc de serres. Le marché de la tomate arrive à saturation et celui du concombre à maturité, toutes les augmentations de surfaces de serres vont peser dessus, sauf si les opérateurs décident d'y produire d'autres cultures, comme le poivron », souligne Denis Veve.

Un peu d'offre tricolore

Côté couleur, alors que les poivrons rouges, jaunes et orange prédominent sur les marchés européens, la France cultive sa spécificité avec un poivron vert assez présent. « Pour les producteurs français, ce poivron présente l'avantage d'être récolté plus tôt. Par ailleurs, si la diversification au travers des couleurs a du sens dans les pays anglosaxons, ce n'est pas le cas en France. On trouve un peu d'offre tricolore, mais essentiellement en préemballé, en promotion et avec de petits calibres. » Côté variétés, on trouve surtout du poivron de type carré court (7 à 9 cm), produit sous abris froid dans le Sud-Ouest ou

L y a une quinzaine d'années, lorsque les organisations françaises de producteurs ont commencé à installer des serres, elles ont toutes testé le poivron, mais la culture de la tomate et du concombre sont apparues plus rentables. Le poivron est une véritable chambre à air, avec des coûts de production élevés et des rendements faibles », explique Denis Veve, responsable du développement et de l'expérimentation des légumes-fruits chez Rijk Zwaan France. Un avis partagé par les autres semenciers. « La France pourrait développer ses surfaces, car il y a des marchés à prendre, mais les producteurs français ne voient pas toujours l'intérêt de se battre pour un produit aux coûts de production et de récolte élevés, face à une concurrence espagnole et hollandaise

aux coûts de production bien plus bas », continue Aurélie Lamotte, directrice des ventes Bayer pour la marque De Ruiter, sur la zone France, Angleterre, pays scandinaves, baltiques et germanophones. Résultat : le poivron n'est cultivé que sur une quinzaine d'hectares de serres, pour la plupart situées dans l'Orléanais.

Restent les cultures sous abris froids, traditionnelles dans le Sud de la France. Mais elles aussi sont confrontées à des problèmes de rendement et de productivité par rapport à la tomate, la courgette, le melon ou le concombre, auxquels s'ajoute une problématique de fatigue des sols, alors que le poivron est très sensible aux maladies du sol telles que le phytophthora. Dans les années 2000, la France comptait 600 à 700 hectares

Les conditions climatiques et les infrastructures sont différentes dans le Nord de l'Europe, ici en Belgique, et en Espagne.

sous serres chauffées. Rijk Zwaan y est présent avec ses variétés IDS (vert, rouge) et Jérémy (jaune), De Ruyter avec ses variétés San Siro (jaune), Everley (nouveau jaune) et DSP 7054 (orange), Syngenta avec sa nouvelle variété Gina (rouge). Sur le marché local, en zone méditerranéenne, on trouve du poivron lamuyo, un type demi-long (12 à 15 cm) à trois-quarts long (15 à 18 cm) produit sous abris froids. Syngenta y commercialise ses variétés demi-longues Almuden, Galileo (vert, rouge) et Eppo (jaune). Dans le Sud-Ouest, c'est la variété carrée Balta (vert, rouge) qui est proposée à la vente. Le semencier y teste aussi une nouvelle variété, Florabelle, un intermédiaire entre le carré et le demi-long. « Dans le Sud de la France, nous développons des variétés avec des systèmes racinaires puissants et tolérantes au virus de la maladie bronzée de la tomate (TSWV), qui constitue une vraie problématique », ajoute Olivier Laffargue, responsable du développement et des ventes pour la France de Semillas Fitó, qui y développe trois variétés de poivron avec Graines Voltz : Maestral (carré

Le poivron en Europe

	Production récoltée en 2018	Importations en 2019	Exportations en 2019
Royaume-Uni	20,60	NC	NC
Belgique	26,04	48,7	32,2
France	31,61	151,4	40,8
Italie	168,48	89,7	11,0
Pays-Bas	355,00	95,7	437,0
Espagne	1 275,46	63,3	829,0

En milliers de tonnes - Source : Eurostat

NB : Les exportations de certains pays (France, Belgique, Pays-Bas) sont supérieures à la production, car une part correspond à des réexportations d'importations initiales.

rouge), Delux (carré jaune) et Roble (lamuyo). Quant aux mini-poivrons et à l'allongé italien doux, s'ils se développent en France, ils constituent encore de minuscules niches. Rijk Zwaan propose plusieurs variétés Sweet Palermo dans différentes couleurs (vert, rouge, jaune, orange et chocolat). « Très douces, avec un Brix élevé supérieur à 10, ces variétés sont sans amertume et ne piquent pas, ce qui permet de les consommer aussi bien crues que cuites, de rentrer ainsi dans tous les usages du poivron

et de changer du poivron carré », précise Denis Veve. Chez Syngenta, on cherche à développer le trois-quarts long sur le marché provençal, ainsi qu'une gamme de poivrons de type snacking (mini-poivron), multicolore, sans graine, sucrée, gustative et digestible. « Nous menons actuellement des essais en Bretagne, dans une serre de tomate, avec la variété Angello SL 2322, afin d'étudier son comportement. Les opérateurs en tomate s'y intéressent car cela rentre dans leurs démarches marketing et commerciales », souligne

PAS DUIT RESPONSABLE
Demain la Terre
certifié par un organisme indépendant

KULTIVE
LÉGUMES VAL DE LOIRE

Adrien Quaak et Kevin Duval
producteurs Kulture Val de Loire

ORIGINE FRANCE

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

Poivrons : top départ pour une belle saison 100% française.

Acteur historique de la culture de poivrons en France, KULTIVE maintient son engagement dans le développement de la filière hexagonale. Quatre producteurs du Loiret (45), proposent une gamme complète (vert, jaune et rouge), le tout certifié Demain La Terre ! Plus de 2 500 tonnes de poivrons seront récoltées cette année et l'augmentation des surfaces se poursuit.

LE VRAI SENS DU DÉVELOPPEMENT, C'EST LA PROXIMITÉ.



Hervé Bonich, chef de produits solanacées pour la France chez Syngenta. Mais les développements sont lents, car beaucoup de main d'œuvre est nécessaire pour leur récolte, ce qui induit des coûts de production élevés.

« C'est pourquoi, en Europe du Nord, on commence à réfléchir au développement de robots de récolte, mais leur coût constitue un frein important », ajoute Hervé Bonich. À noter enfin que le marché français est dynamisé par des spécialités régionales telles que le piment d'Espelette ou le piment doux du pays basque. Pour Denis Veve, « le poivron intéresse les jeunes générations. Ces dernières aideront à la mise en place d'une segmentation, car nous allons devoir le rendre attractif pour elles ». Selon Aurélie Lamotte, « cela passera par un travail sur l'emballage et le merchandising, comme cela a été le cas au Royaume-Uni, où du snacking principalement importé des Pays-Bas a été rendu plus attractif pour les consommateurs grâce à de nouveaux concepts de packaging ».

Une tendance forte en Espagne

Avec 15 000 à 20 000 hectares de poivron en production sous abris froids selon les sources (contre 7 300 en 2013, et 1 500 ha supplémentaires en deux ans), l'Espagne est le plus gros producteur de poivrons d'Europe. 90 % des poivrons sont produits dans la région d'Almería, d'octobre à avril sous tunnels plastique. On y produit surtout du poivron carré de toutes les couleurs (dont 70 % de rouge et 30 % de jaune), de gros calibre, homogène et ferme afin de supporter le choc du transport, 70 % de la production étant destinée à l'export (Allemagne, Royaume-Uni, France). Mais on y produit aussi du demi-long

Le développement de la segmentation répond à un intérêt des jeunes générations pour ce produit.

lamuyo (20 %) et du pointu corno di toro (10 %). Semillas Fitó y est présent avec ses variétés carrées jaunes Mikonos et Madagascar. La quasi-totalité du poivron jaune produit sert à la composition des sachets trois couleurs. Le semencier y commercialise aussi des variétés lamuyo rouges dont une nouvelle, Orinoco et, dans une moindre mesure, du poivron doux italien rouge. « Afin de diversifier ce segment, nous allons lancer cette année un poivron doux italien avec un degré de Brix élevé et une chair sucrée, rouge-

« L'Espagne est le plus gros producteur d'Europe. »

brillant, à la peau fine. Il est actuellement en cours de développement dans des coopératives espagnoles. Des essais seront également menés en France dans une structure hors-sol. Le mini-poivron est aussi une tendance forte en Espagne, mais c'est un marché de spécialistes. De plus, on y trouve à moindre échelle du poivron vert padrón, qui se cuit sur la plancha et se déguste en tapas », détaille Olivier Laffargue. Pour Rijk Zwaan, « si le mini-poivron est une niche intéressante, elle est condamnée à rester petite, car elle doit être vendue chère pour être rentable. » Le semencier préfère donc pousser ses variétés innovantes Sweet Palermo, qui présentent un potentiel de rendement plus élevé et donc des prix de vente plus acceptables. Syngenta est bien présent en Espagne avec sa variété carrée Melchor (rouge) en plantation tardive, mais aussi avec Babieca et Alonso, ainsi qu'avec les variétés Kabuki et Merkava dans les plantations intermédiaires. Quant à

Bayer, il commercialise ses variétés sous la marque Seminis. « Les conditions climatiques et les infrastructures étant différentes du Nord de l'Europe en Espagne, Bayer utilise un programme de R&D spécifique pour cette zone, avec des variétés différentes d'un point de vue génétique, offrant un aspect, un comportement et des résistances adaptées », souligne Aurélie Lamotte. La main-d'œuvre espagnole étant importante et les coûts de production limités, différentes couleurs, formes et tailles de poivron peuvent être testées là-bas. Le marché espagnol se caractérise aussi par un gros développement de l'offre poivron bio, qui représente aujourd'hui 25 % de la production. « L'offre bio correspond aujourd'hui à une dynamique globale de l'ensemble des marchés », remarque Denis Veve. Pour venir à bout des pucerons, thrips et aleurodes, les producteurs recourent à la lutte intégrée qui permet de réguler ces problématiques, mais une résistance génétique doit être développée afin de lutter contre l'oïdium. Chez Syngenta, les variétés de poivron carré présentent 100 % de résistance intermédiaire à l'oïdium, contre 20 % pour les poivrons allongés.

Avec 1 800 hectares de serres chauffées hors sol (contre 1 500 ha aux Pays-Bas et 85 ha en Belgique), présentant des niveaux de performance élevés en matière de rendement et de productivité, le Bénélux produit beaucoup de poivrons, avec une large prédominance de poivron carré rouge, de belle forme, homogène et de beau calibre (200 g). 90 % de la production part à l'exportation (Royaume-Uni, France, Allemagne). De Ruiter y commercialise à large échelle ses variétés San Siro (jaune) et DSP7054 (orange), Syngenta sa variété Gina (rouge), Rijk Zwaan ses variétés IDS et Jérémy (en vert, rouge et jaune), ainsi que ses variétés Sweet palermo (orange, jaune). Très à la mode, le mini-poivron y est aussi bien développé. « Il est très difficile de concurrencer le mini-poivron produit sous serres là-bas, car ces dernières sont rentabilisées, la main d'œuvre y est plus abondante et les rendements élevés. Résultat, le retour sur investissement y est supérieur », souligne Aurélie Lamotte. Dans son programme de sélection, Bayer travaille entre autre sur des problématiques d'amélioration des variétés face au phénomène de pourrissement interne et d'amélioration du goût (surtout en jaune). ■