

Bretagne

La fin d'une station d'expérimentation bio

Il y a vingt ans, la PAIS, plateforme agrobiologique d'IBB (Initiative bio Bretagne), située à sur la commune de Morlaix, est née de la volonté politique d'indépendance des producteurs de légumes bretons en matière d'expérimentation 100 % biologique. Au fil des ans, elle a été reconnue au niveau national sans toutefois parvenir à trouver sa place technique au niveau régional. Ces deux dernières années, la fragilité



de ses financements s'est accentuée, et en particulier suite au redressement judiciaire de l'Itab, partenaire pilote sur plusieurs projets. De plus, malgré les sollicitations d'IBB, les organisations de producteurs se sont éloignées de leur outil, ce qui a fini de cristalliser la situation. Avec beaucoup de regrets, le conseil d'administration a voté en septembre, à l'unanimité, la fermeture de la PAIS au 31 décembre 2020.

ASPERGE

« C'est dans les sols que tout commence »

La quatrième journée technique organisée le 16 septembre par l'AOP Asperges de France, à Onesse-Laharie dans les Landes, s'est intéressée à la vie du sol et aux couverts végétaux.

Devant une assemblée comble en regard des contraintes sanitaires et dans le respect de celles-ci, Christophe Paillaugue, président de l'AOPn Asperges, a lancé une journée technique placée sous le signe du sol. Conseillère en maraîchage au CDDL (Comité départemental de développement légumier) du Maine-et-Loire, Maëlle Depriester a ouvert les débats en donnant aux producteurs présents les clés afin de mieux comprendre leur sol : « L'analyse du sol n'est qu'un outil, qui ne peut se passer d'une observation sur le terrain. Allez donc creuser votre sol afin de comprendre pourquoi ça ne pousse pas ! » Avant de leur expliquer que les analyses comparatives, pour être valables, devaient être réalisées à partir de prélèvements de qualité effectués sur des points fixes. Quatre leviers permettent, selon elle, d'assurer une activité biologique intéressante dans le sol : les rotations (plus il y aura de racines différentes, plus il y aura de diversité), les apports organiques (ce que l'on donne à manger à son sol), le non-travail du sol (un sol travaillé régulièrement détruit le mycélium et les vers de terre) et les couverts végétaux (pour un effet protecteur). Afin de bien choisir les amendements qui fertiliseront le sol, elle recommande de lire les étiquettes et de tenir compte du C/N (carbone sur azote) et de l'ismo (Indice de stabilité de la matière organique) pour choisir un amendement qui coïncide avec les besoins de la parcelle. Selon l'UMR sol, agronomie et spatialisation de l'Ensa-Inra de Rennes, sur 19,5 millions d'hectares de surfaces agricoles utiles, 6 à 7,7 millions seraient



© LUCKY DRAGON

déficitaires en matière organique. Les sols sableux sur lesquels sont produits les asperges, des sables des Landes notamment, n'étant pas riches en matière organique, Herminie Szitas, responsable technique du semencier Jouffray-Drillaud, a recommandé de limiter le travail du sol (labours profonds et nombre de passages) et d'y ajouter un couvert végétal, ce dernier ayant de multiples effets bénéfiques : actions racinaire et

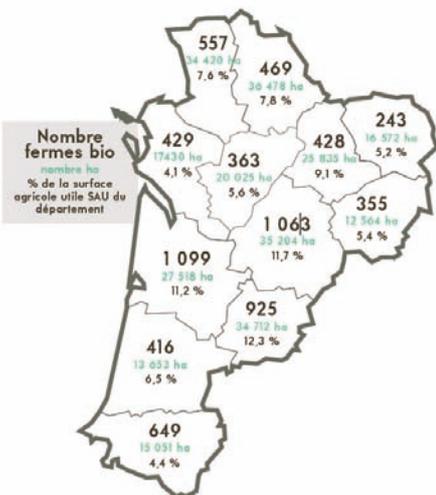
biologique (amélioration de la structure du sol, favorisation de la faune, effet protecteur (limitation de la battance et de l'érosion), nutrition de l'humus et préservation de la biodiversité.

Une démonstration confirmée par le témoignage de Damien Violleau, chef de culture asperge à l'EARL Les Champs située dans le marais vendéen, dans une zone souffrant d'excès d'eau en hiver, les couverts végétaux lui ayant permis de protéger ses cultures des aléas climatiques. « Les compositions des couverts végétaux (avoine rude, trèfle d'Alexandrie, vesce, etc.) sont à adapter selon les cultures. Il est conseillé de préparer le sol en surface avant de semer dans le premier centimètre, puis de rappuyer le sol afin d'y coller la graine », a ajouté Herminie Szitas. « Si, dans l'idéal, le couvert doit être permanent, il n'est pas possible en culture d'asperge, un travail de buttage étant nécessaire. » La journée s'est poursuivie sur le terrain avec l'essai de couverts végétaux réalisé par la Copadax, le commentaire de deux profils de sol par Solenvie et le laboratoire Galys, et des démonstrations de matériel. **CB**

NOUVELLE-AQUITAINE La dynamique bio se renforce

L'Agence Bio a dévoilé en juillet dernier les chiffres nationaux 2019 de l'agriculture biologique, qui indiquent une forte progression de la bio en France : près de 12 Md€ pour le marché bio en 2019, une hausse de + 13,5 %, 17 500 emplois directs, 15 % de plus qu'en 2018 ! Ce mode de production concerne 47 196 fermes et 8,5 % de la surface agricole utile du pays. Cela représente 2,3 millions d'hectares, une surface qui a doublé en cinq ans. En Nouvelle-Aquitaine, la dynamique constatée les années précédentes se poursuit : + 16 % de surfaces cultivées en bio (certifiées ou en conversion) et + 14 % de fermes certifiées par rapport à 2018. L'agriculture bio représente environ 290 000 hectares, soit 7,4 % de la surface

agricole utile régionale. Le cap des 7 000 fermes est passé, soit près de 10 % des fermes de la région. La région se place en deuxième position au rang national en nombre de fermes et en surfaces bio. En dix ans, l'agriculture bio a triplé ses surfaces en Nouvelle-Aquitaine. La dynamique de conversions a été forte en Gironde (+ 23 % de fermes bio par rapport à 2018 et + 26 % de surfaces) et dans les Deux-Sèvres (+ 20 % de fermes et + 23 % de surfaces), en particulier pour la viticulture et les légumes. Cette progression s'affirme également du côté des entreprises de transformation et de distribution avec une augmentation de l'ordre de 17 % au niveau régional avec 2 596 opérateurs de la filière aval engagés en bio.





## Segmentation

# Quel avenir pour les mélanges de légumes frais pré-emballés ?

Depuis plus de vingt ans, les solutions « clés en main » de mélanges de légumes frais pré-emballés permettent de répondre au besoin de praticité des consommateurs. Elles se heurtent aujourd'hui à la loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire. **Claire Bouc**

**S**'ils représentent peu de volumes face aux monolégumes pré-emballés tels que l'endive, le brocoli ou la carotte, les mélanges de légumes frais pré-emballés n'en restent pas moins une référence de base chez de nombreux opérateurs. Jardins de Créances fut l'un des premiers à en faire il y a trente ans. « Peu à peu, de nombreux opérateurs se sont mis à en proposer. Le gâteau s'est alors fortement divisé. Aujourd'hui, les mélanges de légumes ne représentent que 2 000

tonnes, sur les 35 000 tonnes de légumes que nous commercialisons », explique Régis Lhoutellier, directeur général de Jardins de Créances. L'opérateur propose des mélanges pour pot-au-feu et potée, avec des compositions variables selon les desiderata des clients (avec ou sans chou, bouquet garni ou céleri). « Ces solutions répondent au besoin de praticité des consommateurs, qui trouvent dans une même barquette tous les ingrédients dont ils ont besoin pour réaliser leur recette, et dans la juste quantité, ce qui évite le gaspillage. Pour nous, elles permettent de segmenter l'offre en légumes

d'hiver basiques (carotte, navet et poireau). » Seul bémol : elles coûtent cher à produire et leur prix n'a que peu d'élasticité. « Il faut beaucoup de main d'œuvre pour couper les légumes (chou, poireau, céleri) afin de les mettre en barquette. Les produits doivent en outre être très calibrés afin de pouvoir y être rangés. Pour être rentable, la seule solution est d'arriver à stabiliser les coûts des ingrédients. On pourrait imaginer d'autres mélanges, mais il y a beaucoup de paramètres à prendre en compte : que le mélange corresponde bien à une recette, qu'il soit machinable, que son prix soit cohérent, etc. On ne souhaite pas trop s'éparpiller. »

Chez Kultive aussi, on propose des mélanges de légumes d'hiver préemballés depuis longtemps, au départ de la région Provence, autour d'une gamme de pot-au-feu, de potées et de soupes, d'octobre à avril. « Les consommateurs sont sûrs de ne pas se tromper quand ils achètent ces mélanges, car ils sont composés de légumes qui se stockent bien et dont ils vont forcément se servir », souligne Alexandre Picault, directeur commercial de Kultive. Nouveau venu sur ce marché, Prince de Bretagne

a lancé en 2017 deux mélanges de légumes anciens (pommes de terre, carottes de couleur, navets divers et rutabagas) pour poêlées et purées. Pour le moment, l'opérateur n'envisage pas d'autres développements. « Il n'y a pas de demandes particulières de la part de nos clients sur ce genre de produits, qui sont par ailleurs assez difficiles pour nous à mettre en place d'un point de vue logistique, car nos maraîchers ne livrent pas tous dans les mêmes stations. Nous l'envisagerons peut-être l'an prochain dans la nouvelle station que nous allons ouvrir en fin d'année et dans laquelle la majorité de nos produits sera centralisée », précise Doriane Charlou, chef de produits.

### Trouver des recettes originales

Déjà présent sur ce segment des légumes recettes avec quatre références (pot-au-feu, potée, potages et purées déclinables selon la disponibilité des produits), Priméale va, quant à elle, étoffer cet automne sa gamme « Gourmet » avec une barquette de 500 g de légumes à rôtir au four, comprenant des carottes, des pommes de terre et des oignons,

auxquels seront adjoints un sachet de persillade et une mignonnette d'huile d'olive. L'opérateur commencera par ce mélange de légumes, avant d'en tester d'autres, l'idée étant d'en proposer d'octobre à fin mars. « Avec cette gamme, qui comprend en outre une gamme "potato four" et une gamme "minute" de pommes de terre

« Ces solutions permettent de segmenter une offre en légumes d'hiver basiques. »

micro-ondables, notre objectif est d'atteindre une cible plus jeune qui achète peu de légumes 1re gamme en GMS », détaille Vincent Beaudot, responsable marketing. De son côté, Anecoop France a lancé l'hiver dernier sept références sur le marché français, parmi une vingtaine de disponibles : ratatouille, velouté de courgettes au curry, kit mexicain, wok de légumes, vichyssoise et velouté de brocolis. « Nous avons mis en place ce concept

**Joffray Mouillebouché, producteur de radis noir KULTIVE à Pierrelatte**

**KULTIVE**  
LES LANDES  
VAL DE SEINE  
VAL DE LOIRE  
HAUTS DE FRANCE

**PROVENCE  
SILVACANE**

**Légumes pot-au-feu, radis noir, navet...  
C'est de saison !**

En Provence, les producteurs **KULTIVE** récoltent tout l'hiver une large gamme de légumes frais. La carotte n'est pas en reste, elle se déploie au plus près de vos besoins sur 3 pôles de production KULTIVE : Hauts de France, Provence et les Landes. Nous produisons ainsi plus de 20 000 tonnes de carottes par an.

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

T. 02 38 49 33 49  
contact@kultive.com  
[www.kultive.fr](http://www.kultive.fr)



**Le pré-emballé** permet d'aller chercher de nouveaux consommateurs.

sur l'origine Espagne. Il s'agit d'une gamme complémentaire, qui a toute sa place. Nous en avons écoulé entre une et deux tonnes par jour entre septembre et mai. Nous ne savons pas encore quelles références nous allons commercialiser cet hiver et sommes à l'écoute de nos clients. Pour moi, le jeu consiste à trouver des recettes originales, quitte à les faire évoluer régulièrement», affirme Jean-Luc Angles, son dirigeant.

Depuis 2015, les fermes Larrère proposent une gamme « BioSoup' maison » composée de quatre références : soupe classique, velouté de courges, velouté de carottes et soupe au chou. Ces packs de légumes bio, prêts à cuisiner, militent en faveur d'un retour aux basiques de la cuisine familiale. « Notre volonté était de réapprendre aux gens à cuisiner et d'y associer leurs enfants, car nous pensons que la meilleure façon de leur donner le goût des légumes est de les cuisiner avec eux. Nous avons donc imaginé un pack ludique et pédagogique, en sachet kraft d'1 kg, avec recette et conseils du chef au dos. Mais les résultats n'ont pas été ceux espérés, car nous ciblions des gens qui n'ont pas l'habitude d'acheter des fruits et légumes et qui, du coup, ne se rendent même pas dans le rayon », déplore Patrick Larrère. De plus, en GMS, les consommateurs ne sont pas habitués à trouver de l'innovation au rayon fruits et légumes. D'où le développement par Priméale du « cross-merchandising », afin de booster les ventes de ses innovations. « Nous avons développé des box prêts à

vendre, qui nous permettent de positionner les références de notre gamme gourmet à proximité d'autres rayons dont elles sont complémentaires, comme la référence "minute raclette" que nous proposons à côté du rayon fromage », développe Vincent Beaudot.

## Un sursis supplémentaire

À compter de 2022, la loi antigaspillage pour une économie circulaire (dite loi Agec) prévoit, dans son article 77, l'interdiction des emballages en plastique pour les fruits et légumes de moins de 1,5 kg. Or les mélanges de légumes, dont les conditionnements tournent en moyenne autour d'1 kg, en comportent tous. Si la loi n'indique pas précisément les plastiques concernés, les acteurs de la filière restent néanmoins très inquiets, aucun n'ayant encore trouvé d'alternative satisfaisante. « Nous commercialisons nos BioSoup' dans un emballage en papier kraft, ce qui n'est pas idéal, car on ne voit pas le produit, mais il n'existe aucune alternative pour switcher de manière aisée. Une fois de plus, c'est à nous de trouver des solutions à des décisions prises par des gens qui ne connaissent rien à notre métier », s'indigne Patrick Larrère. Il est vrai que si la filière fruits et légumes a obtenu un sursis supplémentaire comparé au projet de loi initial qui avait prévu l'interdiction dès le 1<sup>er</sup> janvier 2021, elle va devoir se passer de plastique bien avant les autres secteurs, pour lesquels le délai court jusqu'à 2040.

« Pour le moment, nous utilisons des barquettes rPET operculées, issues de plastiques recyclés à hauteur de 80%. La branche légumes Agrial a enclenché un projet emballage, mais ce n'est pas évident, car beaucoup de paramètres entrent en ligne de compte », éclaire Angélique Aubry, responsable marketing de Priméale. Parmi eux, la tenue du produit, qui est évidemment essentielle, mais aussi la transparence de l'emballage, que le bois et le carton ne permettent pas. « Nous allons lancer en octobre des pommes de terre dans un sachet papier avec une perforation sans plastique et des oignons en barquette en carton avec une étiquette en papier. C'est possible pour ces produits qui n'ont pas besoin de transparence. Mais ce n'est pas le cas de tous les légumes », ajoute Vincent Beaudot.

Sans compter que peu de matériaux peuvent s'adapter à l'humidité d'une carotte tout juste sortie de sa ligne de lavage. « La possible interdiction des plastiques biosourcés limite considérablement les possibilités », s'inquiète Régis Lhoutellier, qui espère par ailleurs que les produits coupés ne seront pas concernés dans un premier temps par le décret. Le Conseil national de l'alimentation recommande en effet une mise en œuvre progressive des dispositions de l'article 77. Il suggère une application au 1<sup>er</sup> janvier 2022 aux seuls fruits et légumes pouvant être vendus en vrac sans détérioration, à mi-2023 pour ceux pour lesquels une alternative opérationnelle est identifiée mais ne peut être mise en place dès 2022, et au 1<sup>er</sup> janvier 2025 pour l'ensemble du rayon, en dehors de quelques exemptions. Le coût est enfin un critère non négligeable. « Nous avons changé notre ligne de barquettes operculées il y a trois ou quatre ans. Cela a constitué un investissement important, que nous devons rentabiliser. Les emballages sans plastique que nous adopterons devront pouvoir s'adapter à cette ligne existante », déclare Alexandre Picault. Les opérateurs sont unanimes sur l'urgence de la situation, d'autant plus que la grande distribution les pousse à avancer sur le sujet. « Pour autant, les enseignes ne savent pas ce qu'elles veulent. Une chose est sûre, on n'ira pas vers du "home compost", car trop peu de consommateurs sont équipés. » Beaucoup d'opérateurs envisagent de fonctionner sous forme de tests, en partenariat avec les enseignes, afin de ne pas trop se disperser. ■

## Repères

- Le poids en volume des achats de préemballé s'élève à 33 % en 2018 (vs 30 % en 2013) (Source : KantarWorldpanel).
- Les emballages pétrosourcés représentent 96 % des emballages produits.
- Moins d'un tiers des emballages et plastiques recyclables sont recyclés en France.
- Selon un sondage réalisé par l'IFOP en 2011, l'impact environnemental de l'emballage est le 2<sup>e</sup> critère d'achat, après la praticité du conditionnement.