



Innovation

Vers toujours plus de technicité

Équilibré, dynamique et bien positionné dans l'esprit du consommateur, le marché du concombre poursuit son développement sous serres chauffées. Ces dernières, qui représentent près de la moitié des surfaces, permettent désormais de proposer du concombre français douze mois sur douze. **CLAIRE BOUC**

Dans la majorité des sites de production de concombre sous serre, la culture est basse (en parapluie ou en V), afin de pouvoir effectuer les opérations à pied. Relativement anciens, ces abris ont pour beaucoup préalablement servis à la production de tomate. Depuis quelques années, la tendance est au développement

des cultures en fil haut, soit dans des structures rénovées offrant suffisamment de hauteur, soit dans des constructions neuves. « Ce système permet d'augmenter considérablement la qualité. Les concombres poussent plus librement. Il y a moins de risques qu'ils rencontrent du feuillage et se déforment. On dénombre 5 fruits déclassés ou jetés seulement par mètre carré en fil haut contre 20 en culture basse. Les fruits prennent aussi une couleur bien verte

et uniforme en interceptant mieux la lumière. Aérée et effeuillée plus régulièrement, la culture est par ailleurs moins sensible à l'oidium et réduit le recours aux pesticides », explique Eric Brajeul, directeur du centre opérationnel CTIFL de Carquefou.

La coopérative Océane, qui a commercialisé 18 300 tonnes de concombre l'an dernier, a été l'une des initiatrices, dès 2016, de ce type de culture en fil haut. Elle l'utilise aujourd'hui sur près de la moitié de ses 26 ha de surface de concombre. « D'un point de vue agronomique, la culture en fil haut nous permet d'avoir une qualité du fruit toujours optimale, avec très peu de second choix. D'un point de vue sanitaire, ce système de culture est aussi très intéressant, car il oblige à beaucoup d'observation et permet d'anticiper les attaques de parasites. Enfin, il apporte du confort



de travail au personnel, car les plantes étant mieux rangées, on distingue davantage les fruits et les feuilles à enlever», décrit Stéphane Olivier, responsable produit concombre chez Océane. Rougeline, qui produisait jusque-là entre 3 500 et 4 500 tonnes de concombre en culture basse sous d'anciennes serres de tomate réparties dans le Roussillon (à 70 %) et dans le Lot-et-Garonne, va accroître sa production de 80 % cette année. « Nos surfaces sous serres traditionnelles vont augmenter dans le Lot-et-Garonne et nous allons ouvrir une nouvelle unité de production de 3 ha dans le Gard.

Cette dernière, qui sera en fil haut, va nous permettre d'augmenter la qualité et les rendements, puisque, sous cette configuration, nous pouvons planter 3 plantes au mètre carré contre 1,5 normalement. Nous devrions passer de 100 à 200 pièces au mètre carré», souligne Philippe Fort, directeur commercial et marketing de Rougeline. En contrepartie, il lui faudra 15 à 20 % de main d'œuvre supplémentaire. Un inconvénient de taille, qui a rebuté un certain nombre d'opérateurs, parmi lesquels Kulture, qui a commercialisé 22 000 tonnes de concombre en 2020. « Nous avons

fait des essais de culture en fil haut par le passé, mais ils n'ont pas été probants, du fait des difficultés à trouver de la main-d'œuvre qualifiée pour ce produit qui se gère sept jours sur sept», déplore Alexandre Picault, directeur commercial de Kulture. « Cela ne nous empêche pas de nous développer. En 2021, nous atteindrons 50 ha de surface de concombre, soit 8 % de plus qu'en 2020. De nouveaux producteurs nous rejoignent, parmi lesquels des jeunes, qui ne sont pas tous du séraïl. Ils remettent les outils de production à niveau. Nous devrions commercialiser 25 000 tonnes de concombre cette année.»

Élargir le calendrier de production

Grâce à l'ajout il y a deux ans du système d'éclairage par Led sur 4,5 ha chez deux de ses producteurs, Laurent Bergé et Antoine Cheminant, Océane est désormais en mesure de proposer du concombre douze mois sur douze. « Sans éclairage, nous pouvons produire du concombre en quantité de mars à octobre. L'éclairage Led nous permet d'élargir notre calendrier de production aux périodes où nous en avons peu (janvier-février), avec 70 % de rendement en plus, ou pas du tout (novembre-décembre). Le fruit produit en hiver présente une qualité identique à celui d'été. Il est bien vert et de bon

Le concombre produit en hiver sous Led montre une qualité identique à celui d'été.

Innovation

Produit cherche segmentation

Quasi-inexistante en concombre, l'innovation variétale limite la segmentation. Le concombre long hollandais représente à lui seul 97 % du marché. Certains opérateurs proposent bien du concombre épineux Noa, du mini concombre ou du concombre midi, correspondant à un concombre-portion pour une personne, mais de manière encore marginale. « Le marché du concombre est très peu segmenté. Nous avons évalué différents segments variétaux, mais la demande est ultra majoritaire sur le concombre long de serre. Le mini concombre et le concombre épineux restent des niches. Les systèmes de culture en place permettraient de produire ces segments, mais il n'y a pas vraiment de demande pour le moment. Et il n'y en aura sans doute pas tant qu'il n'y aura pas de marketing pour la développer », considère Eric Brajeul, directeur du CTIFL de Carquefou. Un avis partagé par Océane, qui développe depuis deux ans une gamme snacking avec quatre producteurs de mini concombre sur



quelques centaines de mètres carrés. « Croquant et frais, ce mini concombre pèse dans les 30 g, ne s'épluche pas, se croque à l'apéritif, en en-cas, ou s'utilise en salade. C'est une vraie réussite, mais pour que ce marché soit à la hauteur de nos espérances, nous devons davantage communiquer », décrit Stéphane Olivier. Chez Rougeline, 96 % du concombre commercialisé est long. L'opérateur vend aussi du Noa et va commercialiser cette année du Beit Alpha, un

concombre court, riche en matière sèche et plus digeste. Un segment sur lequel s'est également lancé Kulture l'année dernière avec un concombre jordanien de 130 g environ. « Nous en avons produit 20 tonnes en période estivale. Les tests ayant été concluants, aussi bien en production que chez les clients, nous tablons sur 100 tonnes cette année en commençant dès le mois de mars. Son développement est tout à fait possible sur le marché français », indique Alexandre Picault. En attendant, la segmentation se réalise plutôt au niveau agroécologique, avec le développement des productions bio et ZRP. Pour Laurent Bergé, « ces démarches sont très importantes en période hivernale, car elles permettent de justifier les différences de prix entre les concombres français et espagnol. Le ZRP représente moins de 10 % de la production nationale de concombre, mais il est appelé à se développer, car il est complémentaire à l'offre bio, tout en apportant une exigence de résultat et permet de marquer la différence avec le concombre étranger ».

calibre», explique Stéphane Olivier. Planté mi-octobre en cycle de lumière décroissante, le concombre est éclairé dix-huit heures par jour, à 80 % avec de la couleur rouge (pour la croissance de la plante), mais aussi avec du bleu (pour favoriser l'architecture tassée de la plante, limiter la longueur

À noter que les serres high tech de ces deux producteurs sont également équipées de verres diffus permettant de répartir la lumière extérieure à l'intérieur de la serre et d'un système d'occultation afin que la lumière des Led ne «pollue» pas la nuit extérieure. Elles disposent égale-

L'éclairage Led permet par ailleurs de travailler le calendrier de plantation. «*La deuxième culture de concombre, qui se fait normalement fin avril/début mai, peut être avancée à début avril grâce à l'éclairage Led, ce qui réduit le risque de développement des maladies racinaires provoquées par les fortes chaleurs*», affirme Landry Rossdeutsch, chargé des expérimentations en concombre et spécialiste en physiologie des cultures sous serre au centre CTIFL de Carquefou. Cet équipement, qui a un coût non négligeable dépassant les 100 € du mètre carré d'investissement, sans compter les frais de main d'œuvre et d'électricité, est rentable uniquement sur un calendrier de production précoce. Le CTIFL cherche à trouver comment le rentabiliser au mieux. Une piste serait de ne positionner qu'une seule rampe d'éclairage en hauteur, plutôt que d'en avoir une en hauteur et une autre en intervégétation. «*Le rendement est meilleur lorsque l'éclairage est positionné en intervégétation, mais peut-être vaut-il mieux réduire le coût et avoir un peu moins de rendement.*» ■

Repères

- **Surfaces :** 583 ha (- 1 % par rapport à 2019)
- **Production :** 129 600 t (+ 1 % par rapport à 2019)
- **Consommation :** 4,21 kg/ménage (vs. 3,92 kg/ménage en 2018)

(Sources : Agreste 2020 et Kantar 2019)

« Cinq fruits sont déclassés ou jetés par mètre carré en fil haut contre vingt en culture basse. »

des entre-feuilles et rendre la plante plus solide) et du blanc. «*Il nous reste beaucoup à apprendre sur l'utilisation de cette lumière, car les plantes ne réagissent pas toutes de la même manière. Il y a encore un équilibre à trouver entre ces trois couleurs pour améliorer les performances de la plante. Cela nous laisse penser qu'à terme nous pourrions récolter jusqu'à 300 pièces au mètre carré*», précise Laurent Bergé, qui est également président de l'AOP Tomates et concombres de France.

ment d'un système de «pad cooling» permettant, en été, de refroidir l'air aspiré de l'extérieur en lui faisant traverser une paroi filtrante imbibée d'eau, située sur un côté de la serre. Enfin, elles sont en surpression par rapport à l'atmosphère extérieure, afin d'éviter l'entrée des ravageurs et bioagresseurs par les ouvrants. «*Nous sommes allés chercher un positionnement très stratégique et ultratechnique pour produire des plantes "formule un"*», assume Laurent Bergé.

Jean-Michel Gallier
producteur Kulture Val de Loire

PRÉDIT RESPONSABLE
Demain la Terre
certifié par un organisme indépendant

ENVIRONS VAL DE LOIRE
EN HAUTE VALOIRE
L'ENVIRONNEMENT

KULTIVE

ORIGINE FRANCE

LE NOUVEAU CHOUCHOU DES PETITES FAIMS

LE P'TIT CONCOMBRE
la nouvelle variété qu'on croque sur le pouce

Qui a dit qu'il n'y avait plus rien à inventer dans le monde du concombre ? Pas nous ! Dès février, les P'tits concombres sont disponibles. Cette variété produit, à maturité, un fruit d'environ 135 gr pour 15 cm de long. **Commercialisé sans suremballage, il est l'allié des grignotages et des salades en solo.**

KULTIVE VAL DE LOIRE
KULTIVE VAL DE SEINE
T. 02 38 49 33 49
contact@kulture.com