



Dossier région Normandie



Forte capacité d'adaptation et de restructuration

En 2021, la filière légumière normande a fêté les 50 ans de son AOP Jardins de Normandie et les 45 ans du Sileban, sa station de recherche/expérimentation et développement. L'occasion de revenir sur les points forts cette région : ses sols, son climat, ses hommes, ses entreprises et ses savoir-faire. Et de découvrir ce qui a permis de structurer une filière, un temps menacée, ayant su prendre les bonnes décisions aux bons moments.

Se restructurer pour durer

C'est dans les années 70 que la production légumière normande, alors totalement désorganisée, a engagé sa reconstruction. De la création du Comité économique agricole fruits et légumes de Basse-Normandie au développement de mesures agri-environnementales, en passant par la création du Sileban, du GPLM et d'Agrial, retour sur une filière qui a incontestablement su se réinventer. **CLAIRE BOUC**

À l'origine du développement de la filière légumes en Normandie, il y a tout d'abord un homme : Denis Onfroy. Du haut de ses 84 ans, il en est aujourd'hui la mémoire vive. À la fin des années 60, Denis Onfroy est producteur de légumes (chou-fleur, pomme de terre et carotte) à Tocqueville, dans la Manche, sur l'exploitation familiale de 25 hectares qu'il a reprise. Adhérent à la coopérative du Val de Saire, il en devient

rapidement l'administrateur, puis le président. Constatant que la coopérative va mal suite à des problèmes de gestion, il décide de s'atteler à son redressement. Rapidement, l'homme comprend par ailleurs que la production légumière de la Manche est menacée si elle ne se structure pas. « Il y avait alors des coopératives en mauvais état, mal organisées et qui se concurrençaient entre elles. Pour assurer leur salut, la seule solution était de les fédérer et de les faire reconnaître en tant que groupement de producteurs. » Denis Onfroy se plonge alors dans les textes européens, où il découvre que cela est non seulement possible, mais qu'il peut même négocier une aide de fonctionnement à hauteur de 19 % étalés sur cinq ans et une aide de 45 % sur les investissements pour assurer son démarrage. En 1971, les 5 UPL (unions de producteurs de légumes) et les 6 coopératives présentes dans chaque bassin de production se mettent autour d'une table afin de créer le CEAFL (Comité économique agricole fruits et légumes) de Basse-Normandie (devenu l'AOP Jardins de Normandie en 2009). « Nous avons mis en place des aides de fonctionnement pour les 11 groupements. Notre objectif était de travailler ensemble et de nous unir dans un même combat, celui de la défense de la valeur aux producteurs, tout en respectant les stratégies de chacun », explique Denis Onfroy.

De l'importance des fusions et des règlements européens

C'est en 1985 qu'intervient la deuxième étape de la restructuration



Cultures de poireaux et de salades en Val de Saire.

de la filière, avec la fusion des onze groupements de producteurs en deux OP distinctes : le GPLM (Groupement des producteurs de légumes de la Manche), né de la fusion des 5 UPL, et Agrial, née de la fusion des coopératives, chacune ayant son propre système de développement (voir encadrés). « Les perspectives qui se présentaient étaient intéressantes, car on repartait à zéro avec des aides de fonctionnement pour assurer le développement de l'organisation économique » explique Denis Onfroy, qui s'est toujours battu pour obtenir des capitaux propres, en allant chercher un maximum d'aides publiques. « J'ai réussi à convaincre les producteurs de se fédérer en coopératives et à obtenir des aides de démarrage. » Le pilotage de l'AOP Jardins de Normandie par les deux OP permet alors de développer des programmes économiques, techniques et promotionnels dans

lesquels les deux OP trouvent leur intérêt. « Notre force a été de savoir respecter les choix des producteurs et les stratégies de chacun, et de trouver un schéma de développement pour tout le monde au sein du comité économique hier et de l'AOP aujourd'hui. Les deux systèmes, l'un avec le marché au cadran, l'autre sans, existent chacun de

en place un programme de filière équilibré tenant compte des stratégies des deux groupes. Ce règlement intervenait dans la gestion des marchés de certains fruits et de certains légumes, dont les choux-fleurs. Quand le marché était excédentaire, afin de revenir à un meilleur équilibre, on procédait à des retraits,

« Notre objectif était de nous unir dans un même combat : la défense de la valeur aux producteurs... »

leur côté, mais savent se réunir quand il s'agit de mettre en place différents programmes au sein de l'AOP, afin de répondre aux besoins de la filière », déclare Denis Onfroy. La disparition progressive du règlement européen 1035/72 a aussi été une opportunité pour mettre

rémunérés à un prix fixé par l'Union européenne et normalement inférieur au prix de revient. Ce système trouvait ses limites. Dans les années 90, l'Union européenne a engagé une concertation entre pays et professionnels agricoles afin de questionner la pérennité de ce système.



© PY LE MEUR

Récolte de la carotte des sables non lavée de Créances.

Tout le monde souhaitant y mettre un terme, il est abrogé au profit du règlement 2200/06 privilégiant l'intervention de l'Union européenne sur des actions structurelles et des programmes opérationnels financés à 50 % par cette dernière et à 50 % par les OP. « Ce règlement a permis notre développement et a été à la base de notre réussite. »

Vers un renouvellement agronomique

Dans le même temps, confrontée depuis le début des années 90 à l'épuisement de ses sols et à des conditions climatiques défavorables, la filière se voit obligée de se remettre en question. Denis Onfroy plaide alors un plan de restructuration auprès de la Commission européenne, qui permet le renouvellement agronomique du Val de Saire. Connue sous le nom de mesure agri-environnementale,



| | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|---|---|---|---|---|---|
| <p>1971 Création du CEAFL de Basse Normandie, devenu AOP Jardins de Normandie en 2009</p> | <p>1976 Création du Sileban</p> | <p>1985 Fusion des 11 groupements de la région en deux OP distinctes : le GPLM et Agrial Début de la restructuration des entreprises d'expédition</p> | <p>1990 Arrivée de la carotte dans les Landes Développement de la plantation à trou du poireau sur la côte ouest et au Mont Saint-Michel et de la salade dans la Manche</p> | <p>1994 Plan démarche qualité Développement du poireau à trou dans le Val de Saire</p> | <p>1995 Premières MAE (mesures agri-environnementales) Organisation des Assises de l'environnement au Conseil départemental de la Manche</p> | <p>2001 Yves Leridan (1999) LES ASSISES de L'AGRI-ENVIRONNEMENT Mise en place de contrats territoriaux d'exploitation dans les domaines environnemental, social et économique</p> | <p>2004 Mise en place d'un programme Equal/Activ emploi</p> | <p>2008 Développement de l'agroécologie et du bio</p> | <p>2020 Dynamique vers la certification HVE</p> |
|--|--|--|--|---|---|---|---|---|---|

GPLM

Une OP tournée vers ses producteurs

Créée en 1985 de la fusion de 5 unions de producteurs de légumes (Barfleur, Créances, Lingreville, Surtainville et Mont Saint-Michel), le Groupement des producteurs de légumes de la Manche rassemble alors 800 producteurs. « Rapidement, il a fallu mettre en place des règles. On est alors vite descendu à 300 producteurs », se rappelle Jean-Claude Caen, président du GPLM de 1993 à 2006. En 1988, une station d'agrèage et de refroidissement est construite à côté du marché au cadran de Barfleur, sur lequel le GPLM commercialise sa production. Afin de pérenniser le GPLM dans la région du Mont Saint-Michel, ce dernier reprend en 1996 la station de conditionnement d'un expéditeur, qui commercialisait alors 60 % des carottes de la zone GPLM. En 2004, le groupement rachète Coprimanche (Compagnie des primeurs de la Manche), spécialisée dans le conditionnement des légumes. « Face à la diminution du nombre de producteurs et pour répondre à leurs attentes, il était impératif de consolider le secteur commercial et de sécuriser nos débouchés sur le marché au cadran, tout en maintenant une diversité d'acheteurs. Il fallait aussi aller chercher de la valeur ajoutée pour ne pas perdre les programmes opérationnels et les optimiser. C'était en outre le début des centrales d'achat en grande distribution et l'Europe souhaitait que la production conditionne », explique Sylvain Legrand, président du GPLM. Coprimanche travaille aujourd'hui à 100 % avec Jardins de Créances, racheté par le GPLM en



2013. À l'aide d'outils ultrasophistiqués, elle lave les produits pour ensuite les reconditionner en barquette, en sachet ou en filet. Elle produit également des barquettes prêtes à cuisiner type « pot-au-feu » ou « potée ». Jardins de Créances commercialise 42 % des volumes produits par le GPLM en GMS, sur les Min ou à l'export. Les apports de la coopérative représentent 80 % de ses achats. En 2007, le GPLM a racheté l'usine Servilégumes Industrie. Située en Vendée, l'usine prépare les légumes de 4^e et 5^e gammes (pelage, râpage et découpe). Elle transforme chaque année 7 000 tonnes de légumes en moyenne, principalement de la carotte, du chou blanc, du chou rouge et du poivron. Aujourd'hui, le GPLM rassemble 240 exploitations majoritairement familiales sur 2 350 hectares, dont 150 adhérents. Les 73 000 tonnes de légumes apportées par la coopérative (parmi lesquelles 27 000 de carotte, 16 000 de poireau, 9 000 de navet et 6 000 de chou) sont vendues, entre autres, sur le marché au cadran de Barfleur à des partenaires conventionnés : Les Jardins de Créances (intégré depuis 2004), SA Gosselin, La Montfarvillaise, Éts Surdive, Bichon Expédition et Lefèvre Expédition. Le GPLM dispose de trois stations de conditionnement réparties sur les principaux bassins de production : à Anneville-en-Saire, dans le bassin du Val de Saire ; à Créances, sur la Côte Ouest ; et à Roz sur Couesnon, dans la baie du Mont Saint-Michel. Chaque année, le Groupe GPLM (OP et filiales) commercialise plus de 80 000 tonnes de légumes en Europe, en Afrique et en Amérique du nord.

le programme mis en place prévoit la réduction sur cinq ans des intrants : des nitrates de 40 %, des phosphates de 20 %, et impose aux producteurs une rotation des cultures de 30 %, afin de redonner aux sols tous les éléments nécessaires au développement des

plantes. « Pour convaincre les producteurs, nous les avons réunis dans une salle de cinéma avec leurs conjoints et leurs enfants, car il était important que tout le monde adhère au pari selon lequel, avec 30 % de légumes en moins, le résultat à long terme serait positif. Comme nous avons déjà fait nos

preuves avec les précédentes restructurations, ils nous ont fait confiance et cela a payé. » Au bout de trois ans, les 170 producteurs engagés font en effet un constat sans appel : ils produisent autant de tonnage sur 70 % de surface que sur les 100 % d'auparavant, les rendements et la qualité sont meilleurs et ils réalisent au passage des économies substantielles. En peu de temps, le Val de Saire devient la plus grosse région de production de la Manche.

En parallèle, un plan de diversification des cultures est proposé. « Pendant longtemps, la Normandie a été la région numéro un en carotte. Mais la faiblesse de nos sols, conjuguée à l'arrivée en production de la région Aquitaine, sur des sols neufs, a fait passer notre production de 120 000 tonnes à 60 000 tonnes en l'espace de quelques années. » D'autres cultures sont alors développées, parmi lesquelles le poireau. Son développement sur la côte ouest, qui s'était adaptée aux exigences du marché et pratiquait, depuis le début des années 90, la technique de plantation « à trou » qui garantit des fûts longs, droits et blancs de calibre 20/30 à 30/40 mm de diamètre, sert alors de référence à son adoption dans le Val de Saire, où le poireau n'était jusqu'alors qu'une production de spéculation, surtout en hiver pour l'exportation. Dans le cadre d'un Contrat Territorial d'Exploitation (CTE 2001), sa culture y est développée, et des outils de lavage et de conditionnement sont installés chez les producteurs. La culture de la salade se développe par ailleurs dans les différents bassins de production, soutenue par la dynamique du marché du prêt à l'emploi, celle du céleri-rave au Mont Saint-Michel.

nous sommes présents au
FRUIT LOGISTICA
du 5 au 7 avril 2022
BERLIN



**Finis la grisaille de l'hiver,
on retrouve les saveurs
du printemps**



Denis Onfroy a poussé pour que nous prenions le statut de coopérative afin de saisir des opportunités de financement au niveau européen. Lucien Surdive, premier président du GPLM, disait qu'il s'agissait là d'une « coopérative d'anti-coopérateurs » ! À l'époque les coopératives faisaient peur dans les marchés au cadran.



Jean-Claude Caen
Président du GPLM
de 1993 à 2006

Les MAE avaient initié une démarche collective. Avec HVE, chaque OP a sa propre stratégie. C'est un peu dommage.



Sylvain Legrand
Président actuel
du GPLM

La spécificité de notre marché au cadran est que les produits n'y sont pas vendus par lots de producteurs, mais par producteur. Ce système est bien adapté à notre bassin. L'avantage est que cela responsabilise le producteur et ne dégrade pas la moyenne des autres. Le producteur maîtrise la vente de son produit : si le prix ne lui convient pas, il peut refuser de vendre. Le cadran sert parfois même de référence aux régions voisines.



Régis Lhoutellier
Directeur des filiales de Jardins de Créances
et de Coprimanche



Découvrez le Groupe Gosselin et notre process de production sur



25, route du Bourg - F 50760 SAINTE-GENEVIÈVE
Tél. (+33) 02 33 88 45 45 · Fax (+33) 02 33 88 45 40
gosselin@gosselin.fr · www.gosselin.fr



Gros plan sur les bassins de production : 90 % de la production légumière se situe dans le département de la Manche.

La côte ouest

Secteur constitué de trois petits bassins : au nord, le bassin de Surtainville, au centre, le bassin de Créances, et au sud, celui de Lingreville. Les légumes poussent en bord de mer, dans des parcelles de sable blanc qui jouent un rôle de filtre permettant d'éviter les excès d'eau en cas de pluies. La région produit 33 000 t de légumes par an :

- carotte 15 000 t
- poireau 10 000 t
- salade 1 500 t
- navet 3 500 t
- divers 3 000 t



Le Val de Saire

Région littorale bénéficiant d'un micro-climat tempéré caractérisé par une extrême douceur en hiver (qui permet une meilleure conservation des légumes aux champs) et de sols de qualité, composés de limons très légers. Première région de production de la Normandie avec près de 74 000 t de légumes par an :

- poireau 18 000 t
- carotte 15 000 t
- chou-fleur 10 000 t
- choux rouge, vert, blanc, brocoli... 11 500 t
- navet 6 000 t
- salade 5 000 t
- pomme de terre primeur 4 000 t
- céleri branche 1 000 t
- persil 600 t
- divers 3 000 t



Le Mont Saint-Michel

Gagnés sur la mer par endiguement, les sols de la baie du Mont Saint-Michel (polders) sont très fertiles. Composés essentiellement de limons, qui donnent aux sols une structure souple et meuble, ils possèdent aussi une réserve en eau exceptionnelle. La région du Mont Saint-Michel produit environ 60 000 t de légumes par an, 80 000 t avec les betteraves et oignons :

- carotte 24 000 t
- salade 18 000 t
- poireau 6 000 t
- céleri rave 2 500 t
- pomme de terre à chair ferme 3 000 t
- navet 5 000 t
- divers 1 500 t



NORMANDIE :

- 1^{re} région productrice de poireau : 35 000 t
- 1^{re} région productrice de navet : 15 000 t
- 1^{re} région productrice de salades d'été : 30 000 t
- 2^e région productrice de carotte : 60 000 t
- + choux : 25 000 t

La plaine de Caen

Zone principalement céréalière, la plaine de Caen offre des terres limono-argileuses propices à la production de légumes, qui s'élève à 20 000 t par an :

- oignon 2 500 t
- pomme de terre et céleri rave 4 000 t
- carotte 8 000 t
- salade 6 000 t



PRODUITS CERTIFIÉS

- Label Rouge Carotte des sables de Créances
- Demandes et projets de certifications en cours : IGP Poireau de Normandie, IGP Carotte de la baie du Mont Saint-Michel, Poireau des sables Label Rouge.

Agrial

Une OP ouverte à l'international qui vend pour produire

Agrial trouve ses racines dans plus d'un siècle d'histoire de la coopération agricole. Elle est née en 2000 de la fusion de trois coopératives normandes : Agralco (elle-même issue de la Coopérative d'approvisionnement et de services des agriculteurs de la Manche ou Casam, créée en 1912), Coop Caen et Orcal. En 1992, confrontée à l'épuisement de ses sols normands, Agrial développe la production de la carotte dans les Landes. « Ce virage n'était pas évident à prendre, mais si nous ne l'avions pas fait, nous serions allés droit dans le mur. Cette implantation en Aquitaine nous a permis de conserver le pilotage de la carotte dans la Manche. Cela a aussi permis de couper l'herbe sous le pied aux Espagnols, qui avaient alors de grandes ambitions en carotte » explique Bernard Guillard, président de la branche légumes d'Agrial. En parallèle, elle développe aussi la salade, en investissant dans un procédé de salade prêt à l'emploi et en partant à la recherche de partenaires ailleurs que dans la Manche, afin d'alimenter le marché du 1^{er} janvier au 31 décembre. « Ce qui fait la force d'Agrial est que nous n'avons jamais eu peur de sortir de nos frontières, grâce à notre branche légumes. Ce succès a dynamisé Agrial et l'a poussé à faire de même avec ses autres productions. Cultiver nos racines et s'ouvrir au monde est notre devise. »



Agrial poursuit en effet une dynamique de croissance et de diversification suivant cinq branches (agricole, lait, viandes, boissons, légumes et fruits frais) afin de répondre à la pluralité des besoins des consommateurs. Fédérant 12 500 agriculteurs adhérents exerçant souvent plusieurs

activités parmi 11 productions agricoles, Agrial couvre un territoire coopératif composé de 19 départements dans le grand Ouest de la France et la région lyonnaise, découpé en 14 « régions Agrial ».

La branche légumes et fruits frais d'Agrial est une actrice majeure du marché des légumes frais en France et en Europe avec ses marques Priméale (carottes, salades, poireaux, pommes de terre, asperges, radis, ail, oignons, échalotes, choux, céleris, navets...), Florette (4^e gamme : salades en sachet, jeunes pousses ou salades mélangées, salades repas) et Créaline (5^e gamme : soupes, purées et jus de légumes). Les productions légumières sont localisées dans différents bassins du Nord-Ouest de la France : Mont Saint-Michel, Val de Saire,

Cotentin et Calvados. La branche produit, conditionne et commercialise des légumes et fruits en France, en Europe et, depuis 2015, en Afrique. Elle a commercialisé 772 000 tonnes de légumes et fruits frais en 2020, dans les circuits de la grande distribution, de la restauration hors foyer et du food service.

En peu de temps, le développement du Val de Saire contribue à faire de la Normandie la 1^{re} région productrice de poireau (35 000 tonnes), la 2^e de carotte (après la Nouvelle-Aquitaine), la 1^{re} région productrice de navet (15 000 t) et de salades d'été (30 000 t) et une région importante pour la production de choux (blanc, rouge, vert, chou-fleur, brocoli, après la Bretagne, avec 25 000 t). On y cultive aussi du céleri-rave, du céleri branche, de l'oignon, de la pomme de terre et du persil. Ce renouvellement agronomique s'est effectué sous l'impulsion du Sileban (Société d'investissement légumière et maraîchère de Basse-Normandie), station d'expérimentation et de développement des

cultures légumières, créée en 1976 de la volonté de producteurs légumiers désireux de prendre en main leur développement dans un département très axé élevage. « Nous voulions défendre son financement par la taxe payée par les exploitants agricoles à l'Adar (Agence de développement agricole et rural) pour financer la recherche et le développement agricole, mais nous n'avons pas réussi à obtenir la part légume qui nous revenait. Dans un premier temps, nous n'avons pu compter que sur les producteurs », se souvient Denis Onfroy. D'abord centré sur la carotte, le Sileban a peu à peu diversifié ses expérimentations (poireau, salade, navet, etc.). Sous l'égide de l'AOP Jardins de Normandie, les travaux et études

menés par le Sileban contribuent à la compétitivité des exploitations légumières, à la qualité des produits légumiers et au développement durable des bassins de production. Il travaille aujourd'hui à la recherche de solutions face aux impasses phytosanitaires actuelles. Suite à l'arrêt, en 2018, de la matière active 1,3D sur la côte ouest, le Sileban appuie la Fredon (Fédération régionale de lutte et de défense contre les organismes nuisibles) dans un plan sanitaire, validé par l'État et le FMSE (Fonds national agricole de mutualisation du risque sanitaire et environnemental), en lien avec la FDSEA 50 et l'AOP pour accompagner la mutation agronomique et économique du bassin de la côte ouest. ■

Si le Val de Saire ne s'était pas tourné vers les MAE (mesures agri-environnementales), cela aurait été compliqué de sortir la tête du trou. Cela a vraiment été une révolution. La démarche ne pouvait être que collective : une région entière devait s'engager. C'est la force des hommes réunis qui a permis le développement de programmes pour les sols et la diversification de la production.



Jean-Michel Lepigoché

Technicien de l'UPL Val de Saire de 1976 à 1985 et directeur général du GPLM de 1985 à 2015

Le Sileban a été un outil important pour la filière pour tout ce qui est développement technique, recherche et expérimentation.



Yves Leridez

Président de l'AOP Jardins de Normandie de 1999 à 2009

Il est important de remercier les hommes, leur implication forte et leur complémentarité, les collectivités (département et région), l'État et l'Union européenne pour leur compréhension et accompagnement financier : tous ont contribué à faire de la filière ce qu'elle est aujourd'hui.



Patrick Groualle

Directeur de l'AOP Jardins de Normandie et du Sileban

L'AOP joue un rôle important de liaison entre les deux OP et le Sileban. On se réunit régulièrement pour parler des problématiques communes entre producteurs et commerçants. On échange sur les volumes emblavés, sur les volumes restants pour gérer les fins de saison. On parle aussi des maladies sur lesquelles le Sileban doit travailler. Cette démarche est une force.



Nicolas Gosselin

PDG de Gosselin

Les MAE et les CTE ont été aux origines de l'agriculture raisonnée en aidant au développement de référentiels qualité comme Globalgap ou Leaf dans les années 2000.



Jacques Dubois

Directeur adjoint du Sileban

Le suivi des produits mené par les responsables produits au sein de l'AOP, consistant en une veille étroite sur les marchés national et européen, a permis à la filière de développer une réelle expertise sur ces derniers, notamment en carotte et en poireau, et ainsi d'orienter ses stratégies et déroulés de campagnes.



Philippe Jean

Vice-président du GPLM et de l'AOP Jardins de Normandie

Des défis d'envergure

Tout comme les autres régions de production, la filière légumière normande est aujourd'hui confrontée à diverses problématiques économiques, sociales et environnementales, dont certaines prennent une ampleur toute particulière sur ce petit territoire. **CLAIRE BOUC**

Parmi les premières sources d'inquiétude figure le maintien des productions face aux contraintes, toujours plus nombreuses. Comment continuer à produire de la carotte quand de plus en plus de produits phytosanitaires sont interdits et les intrants toujours plus chers ? « À Créances, les fumigants permettaient de régénérer les sols et d'y maintenir la culture de la carotte. Leur interdiction en 2018 nous a fait perdre un tiers des surfaces, soit 4 000 tonnes

de carottes, qu'on a réussi à récupérer sur les autres bassins de production, mais plus dans le créneau mars/avril qui est celui dans lequel on a le moins de production. Comment faire pour fournir de la marchandise à cette période sur un territoire assez contraint au niveau des surfaces ? Sans compter que le produit est aujourd'hui moins beau et l'agrégage plus difficile » s'interroge Sylvain Legrand, président du GPLM. Que faire également face à l'augmentation des prix des intrants ? « Notre coopérative risque de se trouver isolée face à des conglomérats européens

qui, pour des questions de volumes, peuvent acheter les intrants beaucoup moins chers. Peut-être faudrait-il que le GPLM s'associe à d'autres ? » se demande Cédric Gallot, directeur général du groupe GPLM.

Certifications environnementales et enjeu climatique

Afin de répondre aux demandes de certifications toujours plus vertes de leurs clients, les deux OP normandes Agrial et GPLM se sont engagées dans des démarches environnementales. « Si les producteurs n'avaient pas adhéré aux MAE (mesures agro-environnementales), les OP n'auraient pas pu se positionner au niveau environnemental comme elles le font aujourd'hui » constate Patrick Groualle, directeur de l'AOP Jardins de Normandie et du Sileban. Investi dans la certification HVE niveau 3 depuis 2020, le GPLM aura 66 % de ses volumes certifiés à l'horizon 2024. De son côté, Agrial a développé la HVE et sa propre démarche, baptisée Agrilogique, qui garantit à la fois des pratiques agro-écologiques et l'absence de résidus de pesticides. 37 exploitations, assurant 75 % du volume, sont d'ores et déjà certifiées. « On aime bien la certification HVE, car elle est connue des parlementaires, des administrations, des clients, des ONG et elle est communicable. Que le consommateur final puisse voir son logo est positif », déclare Bernard Guillard, président de l'AOP Jardins de Normandie. De



La Normandie produit 25 000 t de choux par an.

© SILEBAN



Les carottes de la baie du Mont-St-Michel TERROIR UNIQUE POUR CAROTTES AUTHENTIQUES

- **UN TERROIR D'EXCEPTION**
Un sol unique, mélange d'alluvions, de sables et de limon
- **UNE CULTURE RESPONSABLE**
Sans irrigation et respectueuse des saisons
- **UN GOÛT SUCRÉ**
Pour des recettes gourmandes



78,9 % DES CONSOMMATEURS ESSAIENT D'ACHETER DES PRODUITS LOCAUX AUSSI SOUVENT QUE POSSIBLE*

source Kantar *Questionnaire style de vie - septembre 2020 vs septembre 2019



Terroir de Normandie

Saveurs de **NORMANDIE**

jardins de CRÉANCES

Parc d'activités de la côte ouest, 50710 CRÉANCES
Tél. 02 33 76 75 00 - Fax : 02 33 76 75 09
contact@jdcnormandie.fr
www.jardins-de-creances.fr



son côté, Sylvain Legrand déplore que le commerce ait pris le pas sur l'intérêt commun. « Les MAE avaient initié une démarche collective. Avec HVE, chaque OP a sa propre stratégie. C'est un peu dommage ». Même face au réchauffement climatique, la filière se pose des questions, alors qu'elle se trouve dans une région dont certains pourraient envier la clémence du climat estival. « Nous avons la ressource en eau, mais allons-nous pouvoir continuer à l'utiliser librement ? Si nous restreignons son utilisation, alors la question de l'eau deviendra elle aussi un problème. Arriver à maintenir nos productions avec toutes ces contraintes est un vrai défi. Entre le sociétal, l'environnemental et le législatif, c'est parfois la quadrature du cercle », s'exclame Cédric Gallot. Autre problème de taille : la pénurie de la main d'œuvre. Réputée pour la qualité de sa main-d'œuvre, la filière légumière normande, qui génère 2 500 emplois directs, s'inquiète du manque à venir. « Chaque année, sont épluchées à la main 35 000 tonnes de poireau, récoltées à la main 25 000 tonnes de chou, 15 000 tonnes de navet, 30 000 tonnes de salade, 5 000 tonnes de carotte des sables non lavée, etc. Ce qui fait notre force aujourd'hui fera-t-elle notre faiblesse demain ? », s'inquiète Patrick Groualle.

Se différencier avec les signes officiels de qualité

Afin de valoriser et différencier ses produits, notamment la carotte et le poireau, sur le marché français et à l'international, la filière légumière normande joue la carte de la segmentation avec une carotte des

sables non lavée récoltée à la main. Essentiellement produite dans le bassin de Créances, la « Carotte des sables » bénéficie par ailleurs d'un Label Rouge, qui atteste d'un niveau de qualité supérieure. De type nantaise, de forme allongée et régulière, elle se caractérise par son goût plutôt fin et sucré et une texture plus fondante. Elle est conservée tout l'hiver au champ, sous un lit de paille qui la protège du froid, et garantit ainsi une fraîcheur optimale. Afin de faire reconnaître la spécificité du bassin du Mont Saint-Michel, la filière travaille à l'obtention d'une IGP « Carotte de la baie du Mont Saint-Michel », destinée à reconnaître les qualités directement liées à son origine géographique et aux pratiques spécifiques et savoir-faire de cette zone. La culture dans les sols limono-sableux permet en effet l'obtention de racines présentant un aspect parfaitement lisse, propre à une présentation et un aspect irréprochable. Les sols drainants limitent les excès d'humidité et ainsi la pression parasitaire. Ils engendrent de fait une utilisation modérée des produits phytosanitaires. Enfin, les amendements augmentent le taux de matière organique des sols et l'apport naturel d'oligoéléments nécessaires à la plante, la rendant plus résistante et améliorant ses qualités organoleptiques. Pour son poireau à trou, la filière a également lancé une demande pour l'obtention d'une IGP « Poireau de Normandie » et d'un Label Rouge « Poireau des sables », qui devrait aboutir prochainement. Autant de certifications qui devraient permettre à la région de différencier ses produits sur le marché français et à l'international.

Repères

Cinquante ans de filière légumière normande

- Une filière légumière organisée en OP/AOP avec 80 % de la production régionale.
- Deux OP optimisées, aux forces commerciales adaptées et aux stations de conditionnement modernisées.
- Une volonté environnementale, répondant aux attentes des clients et de la société, assurant la pérennité des bassins de production.
- Une production représentative en volumes et en qualité, répondant aux attentes clients et sociétales.
- Une dynamique produit avec 200 000 t d'une large gamme de légumes et un calendrier de commercialisation permettant un approvisionnement du marché toute l'année.
- Une filière représentative et présente dans les différentes fédérations nationales et européennes, grâce aux hommes, aux décisions prises et aux programmes structurels mis en place.
- Une veille économique, des travaux techniques et promotionnels reconnus.



Pour demain, de nouveaux challenges :

- Le maintien de la production régionale en lien avec la transition écologique.
- La recherche permanente de valeur ajoutée par les certifications et segmentations qualité.
- La valorisation de la production compte-tenu de l'augmentation des coûts de production.
- Le renouvellement générationnel et le recrutement de la main-d'œuvre.
- L'adaptation au réchauffement climatique et à ses enjeux, dont celui lié à l'eau.
- L'intégration de l'innovation et des résultats de la recherche/expérimentation.

L'exploration de la nature ne s'arrête jamais

GAMME BEJO NORMANDIE

Bejo propose une gamme adaptée aux besoins des producteurs de Normandie pour répondre à une segmentation de marchés, notamment en légumes d'automne et d'hiver. Celle-ci comprend des produits phares et des produits innovants sur plus de 40 espèces et 1000 variétés en conventionnel et biologique.

| | | | | |
|---|--|---|--|--|
| <p>CAROTTE</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Natuna et Novara (Automne) ▶ Nerac et Nairobi (Conservation) | <p>SALADE</p> <p>Des références sur le terrain depuis plus de 4 ans toujours d'actualité.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Agribel (laitue batavia d'été) ▶ Antedis (Laitue beurre printemps-automne) | <p>CHOU</p> <p>Bejo dispose d'une gamme complète en chou de Milan, chou rouge et chou blanc avec une référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Expect (Chou blanc de conservation) | <p>OIGNON</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Hylander (jaune résistant mildiou) ▶ Redlander (rouge résistant mildiou) | <p>POIREAU</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Darter (Automne-Hiver) |
|---|--|---|--|--|

Bejo est présent sur le terrain avec un attaché technico-commercial dédié à la Normandie :

Maxime VIEL
M 06 81 46 44 43
E m.viel@bejo.fr

Bejo France
Bejo Graines France s.à.r.l. | Beauchêne - 49250 Beaufort en Vallée | T 02 41 57 24 58 | F 02 41 57 24 05 | E commercial@bejo.fr



Force tranquille et vitesse régulière

Les hommes du territoire normand ont joué un rôle essentiel dans l'organisation et la structuration de la filière légumière. Ici, la réflexion précède l'action, dans une filière qui a toujours su évoluer face aux différentes contraintes qui pèsent sur ses acteurs. Regard sur le passé et l'avenir, pour mieux se projeter, avec Denis Onfroy et Bernard Guillard.

PROPOS RECUEILLIS PAR FLORENCE RABUT

À l'origine de votre développement, il y a notamment cette organisation de marché singulière, qui s'est concentrée et structurée à tous niveaux : recherche et expérimentation, production, mise en marché. Pouvez-vous revenir sur ces évolutions ?

Denis Onfroy : C'est tout l'historique d'une région comme la nôtre : la mise en place d'une organisation économique qui a permis le regroupement d'organisations de producteurs qui ont toutes connu des moments difficiles à un moment de leur histoire. Pour ma part, je me suis toujours attaché à prendre en main les problèmes fonciers, agronomiques. J'ai compris que si la production légumière de la Manche ne se structurait

pas, elle allait souffrir. Notre ambition a été de regrouper 90 à 95 % de la production, tout en respectant la stratégie de deux grands modèles, sans se combattre ni s'opposer. C'est la spécificité normande, et notre force : savoir respecter la stratégie des uns et des autres et coordonner nos actions au sein du comité économique hier, de l'AOP Jardins de Normandie aujourd'hui. Toute évolution ou idée et tout programme mis en place pour faire évoluer la filière légumière germent ici pour répondre aux besoins de la filière.

Quels sont vos plus grands atouts aujourd'hui ?

D.O. : Nous sommes un grand leader en poireau avec 35 000 t, nous avons

su rebondir face aux impasses techniques sur la carotte en engageant des programmes de diversification. La salade est devenue en quelques années un succès.

Bernard Guillard : C'est la complémentarité entre nos sols, nos hommes, notre climat, nos gammes, nos structures et nos savoir-faire qui constituent un atout. Cela fait plus de quinze ans que nous gérons une stabilité avec un nombre d'exploitations qui diminue. Nous gérons un capital, des productions à main d'œuvre dans des bassins traditionnels. C'est une force, mais aussi une faiblesse lorsque nous rencontrons des problèmes de disponibilité de cette main d'œuvre. Notre écosystème légumier tout autour de nous est pérenne, il est prêt pour être transmis aux générations futures. Nous installons des jeunes, donnons encore la possibilité à un agriculteur de choisir l'OP dans laquelle il veut aller, dans deux modèles différents. C'est tout le travail de ces cinquante ans de restructuration et d'organisation autour de l'AOP.

Comment faire face à ces problèmes de main d'œuvre pour pérenniser vos structures ?

B.G. : Nos productions se travaillent et se récoltent manuellement. Nous représentons 3 000 emplois directs sur le territoire. Nous avons recours de plus en plus à une main d'œuvre salariée, locale, mais constatons année après année les difficultés au recrutement, le manque de candidats, d'où le recours à une main d'œuvre étrangère. Nous essayons d'agir pour inverser la tendance. Un groupement d'employeurs a été créé à l'initiative des légumiers. Au niveau de l'AOP, nous recensons les besoins des exploitants, et en fonction, soit nous développons des moyens en interne, soit nous nous associons à d'autres, comme le syndicalisme qui agit au niveau national. Nous avançons aussi sur la pénibilité, par exemple en poireau avec l'automatisation entre la récolte et les laveries. C'est un très gros challenge, car l'innovation ne permet pas encore de répondre à l'ensemble des tâches sur une culture. Sans progrès rapide, et vu les coûts d'investissements, notre modèle économique paysan risque de disparaître. Pour moi, l'accès au logement, dans une zone confrontée aux besoins du tourisme en bord de côte, est un demi-problème : quand

on a de la main d'œuvre détachée, on sait trouver les solutions ! C'est plutôt un souci de mobilité dans les territoires.

Quelles sont vos initiatives pour sortir des impasses agronomiques du territoire ?

B.G. : Côté recherche d'alternatives et innovations, qu'elles soient mécaniques ou chimiques, la station régionale du Sileban est très active. Les OP lui dédient totalement ce travail, dans une synergie de mutualisation de moyens (budget de 1,7 M€). Le Sileban pilote des programmes d'actions écophyto et met en réseau des producteurs qui investissent dans du matériel alternatif, en apportant des résultats sur le stade d'intervention

pour les nouveaux robots de désherbage, le niveau d'agressivité vis-à-vis de la culture, l'efficacité des filets en cultures de navet, carotte, poireau, etc. Biner une culture de carotte est excessivement délicat. Différents leviers doivent être bien identifiés pour être complémentaires les uns des autres et pour réfléchir sur l'agriculture agroécologique, dans une « gestion système ».

Quels sont vos objectifs, comment allez-vous vous adapter aux évolutions et contraintes de différents cahiers des charges (HVE notamment) ?

B.G. : La Normandie a été novatrice dans ce domaine, suite logique aux MAE. Nous avons bien l'intention de faire basculer un maximum de producteurs en HVE, de différencier l'agriculture française. Nos producteurs ont une habitude de la certification, avec Globalgap et Leaf. La sensibilisation doit maintenant se faire au niveau du consommateur : accepter de mettre un peu d'argent, qu'il y ait une valorisation. S'il n'y a plus de main d'œuvre, qu'il faut plus de passages manuels dans les cultures, plus de matériel innovant mais coûteux, il va falloir trouver cette nécessaire valorisation. La loi Égalim a été mise en place dans ce sens, mais nous attendons une

application concrète et, en bout de chaîne, un consommateur qui comprend les enjeux. Les critères économiques doivent être expertisés et analysés, sinon on restera toujours au même prix. C'est toute l'idée de structurer l'offre et de la tirer vers le haut.

La carotte décline depuis vingt ans. Comment garder une filière en état de marche, se projeter sur de nouveaux développements ?

D.O. : Il y a une vingtaine d'années, le Val de Saire était encore conduit en monoculture, en carottes, choux-fleurs, pommes de terre, qui ont usé les sols. Il est fondamental de continuer à aller vers l'agroécologie, de maintenir la qualité des sols riches en humus et une rotation

« Il faut intégrer cette adaptation de la main d'œuvre et du réchauffement. »

céréales minimum de 30 %. Les programmes de diversification mis en place, la remise en cause permanente, doivent nous guider.

B.G. : Notre volonté première est de pérenniser nos acquis, notre gamme légumes, 6 000 ha en production pour 200 000 t. Notre région est leader national en poireau, en navet, en salade, deuxième en carotte malgré les chahutages actuels. Nous sommes challengés par les pays tiers, sur la carotte et le poireau. Nous venons de passer la barre des 50 % de fruits et légumes importés. Beaucoup de mutations sont à effectuer, mais la moindre erreur peut mettre en péril nos exploitations. Il faut intégrer cette adaptation de la main d'œuvre et du réchauffement climatique, qui nous est plutôt favorable : moins de nombre de jours de gelées l'hiver et des étés cléments nous ont permis d'amplifier notre gamme d'été en salades et poireau. Nous avançons à la vitesse de nos économies et de nos territoires. Tout l'enjeu est d'aller chercher de la valeur par rapport à d'autres démarches. D'ici fin d'année ou début 2023, nous devrions obtenir le Poireau des sables Label Rouge et prochainement une IGP pour la carotte de la Baie du Mont Saint-Michel et le Poireau de Normandie. ■



Denis Onfroy

Le producteur de légumes à Tocqueville dans la Manche est incontestablement une figure de la production normande. Tout au long de son parcours, il a présidé de nombreuses structures et organisations : président de la branche légumes d'Agrial de 1972 à 2004, président de l'ex-FNPL devenue Légumes de France de 1987 à 1994, président de l'ex-Oniflor de 1989 à 1994, président d'Interfel de 2003 à 2005, président de la FNLN de 2007 à 2011. À 84 ans, l'homme poursuit sans relâche sa lutte au service des légumiers normands au travers des actions sanitaires menées par la Fredon Normandie qu'il préside.



Bernard Guillard

- 1986 : installation dans les polders du Mont Saint-Michel. Production de légumes et céréales sur 70 ha. Adhèrent à la coopérative Agrial
- 1996 : entre au Conseil d'administration d'Agrial Légumes
- 2004 : président du conseil de l'organisation des producteurs de légumes, Agrial. Création SCEA avec un associé sur 125 ha
- Depuis 2009 : président de l'AOP Jardins de Normandie et de sa filiale le Sileban pour le suivi économique et l'expérimentation en Normandie
- Depuis 2012 : vice-président de la coopérative Agrial
- Depuis 2015 : président l'AOP Carottes de France
- Également administrateur de Légumes de France et vice-président de Felcoop.