

Face aux attentes sociétales des consommateurs de plus en plus clairement exprimées, les opérateurs de fruits et légumes accélèrent le développement du bio ou multiplient les expérimentations agricoles pour tenter d'inscrire leur production dans une troisième voie. Le point sur les efforts menés.

Objectif : produire mieux

LE CONTEXTE

■ Rapportée à l'hectare, la consommation des produits phytosanitaires de la France est au 9^e rang des pays européens. En 2016, leur utilisation est en baisse de 2,7 %.

■ Leur recours pourrait encore diminuer sous l'effet du développement du « biocontrôle », c'est-à-dire des insectes auxiliaires et des bioproduits.

■ En première ligne, les producteurs de fruits et légumes étendent les expérimentations et travaillent au développement de nouvelles techniques agricoles.



« Depuis le développement de la ferme aux insectes, le recours aux produits chimiques a été divisé par trois et le volume des insecticides utilisés par dix. »

Pierre-Yves Jestin, maraîcher et président de la coopérative Savéol

120

producteurs

80 000 tonnes de tomates par an, 40 variétés développées

Source : Savéol

PHOTOS : SAVÉOL

18

MILLIARDS D'EUROS

Le montant du chiffre d'affaires des fruits et légumes (hors pommes de terre) consommés en 2016, en progression de 9,1 % (16,5 Mrds € en 2015)

Source : Insee

« Vous voyez là-bas ces mauvaises herbes ? Il y a quelques années, on aurait dit que c'est un maraîcher qui a mal travaillé. » Au volant de son vieux 4x4, Loïc

Letierce roule sur les routes étroites qui mènent à La Garnache. C'est ici, dans le nord de la Vendée, sur un sol pauvre et argileux, que s'étendent en été les cultures de mâche sous abri de la société Vendéa. Pendant l'hiver, les jeunes pousses et les radis prennent le relais. Durant cette période, c'est un peu plus loin, à Machecoul, que les salades, très appréciées pour les fêtes de fin d'année, sont cultivées en plein champ. Nous sommes au cœur de la région maraîchère nantaise. Reprise en 2013

par Loïc Letierce, Vendéa étend sa production de mâche, de roquette, de jeunes pousses, de radis et d'épinards sur près de 300 hectares, dont 10 % sont cultivés sous abri. L'entreprise est un fournisseur important de l'industrie de la IV^e gamme.

Accepter de « se planter »

En ce début du mois de juillet, le thermomètre affiche des températures anormalement élevées. Loïc Letierce et ses équipes – une centaine de salariés au total – veillent au grain. Les systèmes d'irrigation doivent être adaptés et la récolte de certaines bandes sans doute avancée. Sous la serre en plastique, la récolteuse de mâche vient de passer sur une bande. Ici et là quelques mauvaises herbes commencent à repousser. Loïc Letierce les arrache et passe la main dans

la terre qui va reposer au moins pendant une semaine, voire dix jours, avant de nouveaux semis. « On a rallongé la période d'interculture », explique-t-il. À la clé, des cycles de production en baisse de près de 20 %, mais une culture qui présente un rendement plus élevé. « On arrive à s'y retrouver. Mais il faut accepter de prendre des gamelles », avoue le dirigeant.

Pas question pour autant de revenir à la désinfection chimique des sols. Lorsqu'il a pris les commandes de Vendéa en 2013, le maraîcher a mis un terme à cette pratique qui consiste en un traitement fongicide ou insecticide permettant d'assainir en profondeur une parcelle avant sa mise en culture. « Pendant près d'un demi-siècle, les commerciaux des firmes de produits phytosanitaires sont venus sur les exploitations avec la promesse de régler tous nos pro-

Savéol parie sur les insectes plutôt que sur les insecticides

Avec 120 producteurs et 80 000 tonnes de tomates par an, Savéol s'affirme comme le numéro un de la tomate en France. Une position que la coopérative agricole bretonne défend en misant sur la segmentation de sa production – depuis le milieu des années 90, elle a développé une quarantaine de variétés de tomates –, mais aussi en répondant aux attentes des consommateurs en quête de « réassurance ». De fait, depuis 1981, Savéol, plutôt que d'utiliser des insecticides, a choisi d'introduire dans ses serres des insectes dits utiles. Chaque année, la ferme aux insectes Savéol Nature élève près de 5 millions de bourdons pollinisateurs qui jouent un rôle dans le développement des plants. Près de 5 millions de macrophallus et plus de 100 millions d'encarsias sont également élevés chaque année afin de lutter contre l'aleurode (mouche blanche), le principal ennemi des plants de tomates. En 2013, Savéol a inauguré à Guipavas (29) un nouveau site d'élevage des insectes sur 4 800 m². Ouvert au grand public, Savéol Nature a reçu 3 000 visiteurs en 2016.

Vendéa prend le temps de faire pousser ses salades

Implantée à Machecoul et à La Garnache (85), l'entreprise Vendéa s'est spécialisée dans la production de mâche, de roquette, de jeunes pousses, de radis et d'épinards. Les surfaces cultivées s'étendent sur 300 hectares, dont seulement 10% sont sous abri. « Le plein champ est un facteur de risque important. Il faut être capable d'adapter nos irrigations », explique Loïc Letierce. Pour autant, lorsque ce dernier reprend Vendéa en 2013, il n'hésite pas à mettre un terme à la désinfection chimique des sols. Cette pratique consiste en un traitement fongicide ou insecticide permettant d'assainir en profondeur une parcelle avant sa mise en culture. « Depuis des années, les doses utilisées étaient en diminution. Nous avons réussi à sauter le pas sur 300 hectares », indique Loïc Letierce. Un virage qui suppose « d'accepter de prendre des gamelles », reconnaît le dirigeant.



« Nous avons rallongé la période entre deux cultures. Plus une plante prend le temps de grandir, plus elle sera forte. On s'y retrouve. »

Loïc Letierce, dirigeant de Vendéa



8 M€
de CA en 2016
300 hectares
cultivés
100 salariés
Source : Vendéa

PHOTOS : LUC HAUTEBOEUR

blèmes. Mais les temps ont changé. Les doses de traitement baissent progressivement, et le recours aux produits phytosanitaires n'est plus systématique. Nous, on a réussi à arrêter la désinfection chimique des sols sur 300 hectares », indique Loïc Letierce.

Des fermes pilotes ici et ailleurs

Dorénavant, le maraîcher mise sur l'allongement de la période d'interculture, les faux semis, le désherbage mécanique ou encore la recherche variétale pour lutter contre le parasitisme. Loïc Letierce n'en reste pas moins modeste et prudent. « La défiance des consommateurs est tellement grande », constate-t-il. Une chose est sûre, ce fournisseur de l'industrie de la IV^e gamme ne se sent pas seul dans cette voie qu'il tente, entre le bio et le conventionnel, de gagner. Parmi ses clients importants, il peut s'appuyer sur le savoir-faire agronomique de

Bonduelle. Le leader mondial du légume prêt à l'emploi compte dans ses effectifs 239 techniciens et ingénieurs agronomes et s'est doté, il y a tout juste un an, d'une direction centrale agronomique. « Le groupe multiplie les expérimentations dans ses fermes pilotes mais également dans ses propres exploitations, notamment en Russie », fait valoir Christophe Château, directeur de la communication du développement durable et du marketing corporate chez Bonduelle.

De fait, ce matin, aux côtés de Loïc Letierce, se tient Emmanuel Gilbert, le responsable du secteur agronomique de Bonduelle. Les deux hommes arpentent les parcelles de jeunes pousses à Machecoul et, un peu plus tard, les serres de mâche à La Garnache. « Mon rôle est de faire le lien entre les usines de Bonduelle et les fournisseurs. Avec eux, je discute des aspects contractuels mais aussi de questions tech- »

Prince de Bretagne s'affirme en leader du bio

« Nous sommes partis d'une feuille blanche. Préoccupés par les scandales alimentaires et sanitaires, mais aussi par l'image des agriculteurs en Bretagne, nous étions un tout petit nombre de producteurs à vouloir franchir le pas, tout en restant en coopérative. C'est ainsi qu'est née la filière bio Prince de Bretagne en 1997. »

Jean-Jacques Le Bris, producteur et président de la commission bio du Cerafel



En l'espace de vingt ans, la marque Prince de Bretagne est devenue numéro un des légumes bio frais. Les agriculteurs engagés dans la filière bio de Prince de Bretagne produisent une trentaine de légumes différents. « Nous avons commencé par des légumes bien adaptés sur le plan agronomique à la région comme les choux-fleurs, les brocolis, les artichauts », explique Jean-Jacques Le Bris, producteur et président de la commission bio du Cerafel, l'association qui fédère six coopératives bretonnes autour de la marque. Mais depuis, appuyés par leurs structures coopératives mais aussi par la station d'expérimentation Terre d'essais – implantée dans les Côtes-d'Armor et spécialisée dans l'agriculture biologique à partir de 1995 –, les agriculteurs ont largement diversifié leur production. « Désormais, certains producteurs se sont lancés dans des légumes réputés difficiles à produire en bio comme les endives, les carottes ou les salades iceberg », s'enthousiasme Jean-Jacques Le Bris.



50 producteurs de légumes bio
20 000 tonnes de légumes bio par an pour un objectif de 30 000 tonnes, d'ici à 2020
20 producteurs en conversion
Source : Prince de Bretagne

PHOTOS : PRINCE DE BRETAGNE / DR

«... niques. D'une exploitation à l'autre, je peux voir ce qui marche et ce qui ne marche pas. J'apporte ainsi au producteur une vision plus large que son périmètre d'activité», assure Emmanuel Gilbert.

Partager les bonnes pratiques

À l'image de Vendée et de Bonduelle, bon nombre d'agriculteurs, d'industriels mais aussi de distributeurs semblent déterminés à améliorer les conditions de production des fruits et légumes. Ce marché, qui pèse 18 milliards d'euros (pommes de terre non comprises), a progressé de 9,1 % en 2016, selon les chiffres de l'Insee. De plus en plus nombreux à axer leur communication autour de la qualité alimentaire, les

distributeurs voient dans un rayon bien tenu et valorisé un levier stratégique de fidélisation. Carrefour ne s'y trompe pas. Le 29 juin, le distributeur avait convié à Paris près de 150 fournisseurs de différentes filières à un forum de solutions de l'agroécologie. Objectif affiché ? Partager les bonnes pratiques et déployer les innovations dans les filières agricoles pour proposer une nouvelle offre aux consommateurs. « Beaucoup d'étapes ont déjà été franchies. L'agroécologie est un terme à la mode. Mais cela fait bien longtemps que nous nous sommes engagés dans cette voie. Il ne s'agit pas d'un combat de doctrine. Nous n'avons pas de vision messianique de l'agriculture. L'agroécologie doit être un travail concret permettant d'améliorer

Les Serres de Bessières misent sur le « zéro phyto »

Avec leur marque O'Toulouse, les Serres de Bessières, situées à 35 kilomètres de la ville rose, entendent partir à la conquête du marché local. Quelque 40% des volumes sont en effet destinés au marché d'intérêt national de Toulouse, 40% aux hypermarchés et supermarchés de la région et le reste est diffusé à l'échelle nationale via la GMS.

Opérationnelle depuis 2016, l'installation high-tech, qui s'étend sur 3 hectares et a nécessité un investissement de 8 millions d'euros, mise sur la lutte intégrée afin de produire des tomates sans aucun traitement phytosanitaire. Mais cela n'est pas la seule spécificité de ces serres, qui sont implantées à quelques centaines de mètres de l'écopôle Econotre et sont chauffées avec de la chaleur issue de la combustion de déchets ménagers. Conçu, financé, réalisé et exploité par Suez dans le cadre d'une délégation de service public, l'écopôle traite et valorise les déchets ménagers de 153 communes.



« Notre projet s'inscrit dans un contexte porteur, celui du circuit court et également du zéro pesticides. »

Gilles Briffaud, agriculteur et initiateur du projet



3
HECTARES de serres depuis 2016
2 000 tonnes de tomates grappes en 2016
7 hectares de serres en plus d'ici à fin 2017 pour **6 000 tonnes**
Source : Serres de Bessières

PHOTOS : SUEZ / IGOR BEYRAND

« la qualité de nos produits », a insisté Jérôme Bédier, directeur général délégué du groupe Carrefour, lors de l'ouverture de ce forum. Mais le contexte réglementaire est aussi porteur, et les attentes sociétales des consommateurs sont de plus en plus clairement exprimées. En témoigne la croissance du marché bio (+ 20 % en 2016, à 7 milliards d'euros tous réseaux confondus, selon le baromètre de l'Agence bio-CSA), ou le nouvel objectif du plan Ecophyto 2, présenté en 2015, et qui doit conduire à une baisse de 50 % des produits phytosanitaires d'ici à 2025. Le lancement des États généraux de l'alimentation, le 20 juillet, a aussi été l'occasion de réaffirmer un but : réussir la transition écologique de l'agriculture en promouvant une alimentation durable.

« On n'a pas attendu les pouvoirs publics pour se fixer de tels objectifs », fait remarquer Pierre-Yves Jestin. Le président de la coopérative agri-

cole Savéol cultive à Guipavas, dans le Finistère, 3,5 hectares de tomates sous serre. Depuis 1981, les maraîchers adhérents de la coopérative ont recours aux insectes utiles plutôt qu'aux produits phytosanitaires. « Chaque année, je dépense près de 15 000 € dans l'achat d'insectes. Je ne vais pas tout casser avec des produits chimiques. Et puis organiser un traitement est compliqué. Il y a de la main-d'œuvre qui travaille dans les serres. On ne peut pas faire n'importe quoi », insiste le dirigeant. Une prise de conscience qui a conduit Savéol à investir en 2013 près de 2 millions d'euros dans la production de ses propres insectes. Dans l'exploitation familiale reprise en 1997, Pierre-Yves Jestin a renouvelé progressivement le parc de serres. L'occasion d'en réduire l'impact environnemental. Le président de Savéol, comme bon nombre de maraîchers adhérents à la coopérative, a ainsi mis en place un système de récupération de

Les Paysans
de Rougeline

Zéro
résidu de
pesticides

Inférieur à la limite de quantification
pour plus de 220 substances
actives analysées
sur nos fruits.

**Merci aux sourceurs, aux chefs
de rayon, et aux consommateurs**
qui ont plébiscité nos tomates et nos fraises
zéro résidu de pesticides !



Téléchargez notre appli
Application pour iOS et Android.
Taper Rougeline dans votre store (téléchargement gratuit).

+ d'infos sur
rougeline.com

Bonduelle multiplie les expérimentations à l'international

Le leader mondial du légume prêt à l'emploi cultive son savoir-faire agronomique depuis plus de vingt ans. De la Russie au Canada en passant par l'Espagne ou le nord de la France, le groupe Bonduelle multiplie les expérimentations dans ses propres fermes. Son objectif? Veiller à la qualité des sols et à la traçabilité des intrants pour garantir la bonne qualité des légumes dès la mise en culture. À la clé, le développement de nouvelles techniques agricoles, comme l'utilisation de phéromones qui permettent de diminuer l'emploi d'insecticides ou le binage mécanique assisté par caméra diminuant le recours aux herbicides. La première charte agronomique du groupe remonte à 1996. On en est aujourd'hui à sa cinquième édition. 99 % des agriculteurs fournisseurs de Bonduelle sont signataires de cette charte.



« Mon rôle est de faire le lien entre les usines Bonduelle et les fournisseurs. Au-delà des volumes à définir et du planning des semis, je peux apporter une vision plus large au producteur et formuler certaines recommandations sur le plan technique. »

Emmanuel Gilbert, responsable du secteur agronomique pour Bonduelle



3 500 producteurs partenaires de Bonduelle
128 000 hectares de terres cultivées pour Bonduelle dans le monde
Source : Bonduelle

PHOTOS : BONDUELLE

■ ■ ■ ■ ■ L'eau utilisée qui est réintroduite dans les serres et une double ventilation permettant d'améliorer la qualité de l'air et, surtout, de réaliser des économies d'énergie.

Une perte de productivité compensée

D'un opérateur à l'autre, les décisions prises pour tenter de produire dans de meilleures conditions relèvent bien souvent de la vision d'un homme. Avec 600 000 tonnes, Prince de Bretagne est le numéro un des légumes frais en volume. Mais pas seulement. En l'espace de vingt ans, la marque est également devenue leader des légumes bio frais. « Nous sommes partis d'une feuille blanche. Préoccupés par les scandales alimentaires et sanitaires, mais aussi par l'image des agriculteurs en Bretagne, nous étions alors un tout petit nombre de producteurs à vouloir franchir le pas, tout en restant en coopérative. C'est ainsi qu'est née la filière bio Prince de Bretagne en 1997 », raconte Jean-Jacques Le Bris, producteur et président de la commission bio du Cerafel.

Au sein de cette association, six coopératives bretonnes sont regroupées et fédèrent, du Conquet à Saint-Malo, 2 300 agriculteurs qui produisent plus de 130 types de légumes. Vingt ans plus tard, le pari est gagné et les ambitions de la filière bio sont plus que jamais importantes. De cinq producteurs au départ, ils sont désormais une cinquantaine pour une production de 20 000 tonnes de légumes. « Une vingtaine d'agriculteurs sont en conversion, et nous pensons que la production pourra s'élever à quelque 30 000 tonnes d'ici à 2020 », note Joseph Rousseau, président du Cerafel. Des avancées conditionnées par un fort investissement en temps des producteurs mais aussi en matériel. Vecteur de développement du parasitisme, les mauvaises herbes sont scrutées avec la plus grande attention et éliminées par un système de désherbage mécanique extrêmement pointu. Mais selon Gaëtan Dauphin, producteur de tomates sous serre à Plourivo, la perte de 30 % de productivité est compensée par la moyenne des prix. Le marché est porteur... ■ ■ ■

MARIE CADOUX