

# L'oignon de Roscoff mise sur la conservation naturelle

**P**roduit historique, l'oignon de Roscoff a misé sur la conservation naturelle. « *Les anti-germinatifs sont interdits à tous les stades de la production* », précise Claire Gouez, de la Chambre d'agriculture du Finistère. La conservation naturelle est facilitée par la bonne capacité de dormance de l'oignon de Roscoff. Mais les conditions de récolte sont essentielles. « *Le soulevage doit se faire lors de la tombaison mais avant que les deux tiers des feuilles*

*ne soient sèches.* » Les oignons sèchent au sol de dix à quinze jours mais pas plus, pour préserver la présentation, la qualité sanitaire et la conservation. Ils sont ensuite ramassés manuellement ou mécaniquement. « *Il y a encore beaucoup de ramassage manuel car l'oignon est fragile. Le ramassage mécanique est possible mais nécessite de bien régler la machine, sa vitesse d'avancement, avec des tapis qui limitent les chocs.* » Après séchage, chaque oignon est ébarbé et/ou tressé manuellement. « *Le tressage est aussi une façon d'améliorer la conservation en stoppant les échanges gazeux avec le germe* », explique-t-elle. Les oignons sont ensuite stockés jusqu'en janvier-février en caisses palettes ou silos ventilés, à l'abri de la pluie, voire éventuellement en frigo. « *Ce choix d'avoir une conservation naturelle fait de l'oignon de Roscoff un produit saisonnier : selon le cahier des charges, les dernières expéditions sont réalisées avant le 1<sup>er</sup> mai qui suit l'année de la récolte. La conservation naturelle est mise en avant sur les étiquettes et plaît aux consommateurs.* »



© D. R.

## RÉDUCTION DE PRODUITS CHIMIQUES

### Une attente du consommateur

Même si l'utilisation d'anti-germinatifs sur les oignons de garde constitue un confort pour la filière et pour les consommateurs, la réduction de l'utilisation de produits chimiques et donc d'anti-germinatifs est une attente croissante des consommateurs. Fin 2012, Système U a établi un partenariat pour trois ans avec la Coopérative BCO-SAS France Allium pour 1 200 t/an d'oignons jaunes vendus sous la marque U par Système U Ouest. Pour répondre aux attentes du distributeur, les producteurs se sont orientés vers une variété spécifique, résistante notamment au mildiou, ce qui a permis de réduire de 30 % l'utilisation de fongicides et de supprimer l'anti-germinatif classiquement utilisé.

V. B.

Véronique Bargain

# Chez Océane, hygrométrie et froid sur commande

**E**n 2014, face à l'augmentation des volumes et à l'élargissement de sa gamme, Océane a agrandi sa plate-forme logistique. La surface de réception, préparation des commandes et expédition a été doublée, passant à 13 000 m<sup>2</sup>. Près de 4 M€ ont été investis dans six nouveaux quais de réception, douze quais d'expédition et dans différents espaces de stockage. « *Notre gamme compte aujourd'hui 250 articles*, explique Dominique Calais, directeur chez Océane. *Or les légumes n'ont pas tous les mêmes besoins en froid et hygrométrie. Même si une palette reste en moyenne moins de 3 heures dans l'entrepôt, nous avons donc voulu diversifier nos possibilités de stockage.* » La plus grande partie – qui sert à

stocker tomates et concombres – est en moyenne à 14 °C. « *Des sondes enregistrent la température extérieure. S'il fait froid, le hall est maintenu à 12-13 °C. Mais s'il fait très chaud, nous le réglons à 15-16 °C pour éviter les chocs thermiques. Nous tenons compte aussi de l'hygrométrie et des besoins en ventilation.* » Cinq nouvelles chambres froides ont par ailleurs été installées pour un stockage de 4 °C à 8 °C en froid sec ou humide. « *Cela permet de stocker la fraise à 8 °C, la mâche à 4 °C et d'avoir du froid humide pour les jeunes pousses, salades, poireaux, radis...* » Deux des chambres à 4 °C sont des sas avec accès direct aux transporteurs, dont les portes ne s'ouvrent que lorsque le camion est à quai. Enfin, pour optimiser les flux, Océane va s'équiper cet hiver du logiciel WMS qui permettra de savoir où est chaque palette, son heure d'arrivée et à quelle heure et pour quelle destination elle doit partir.

Véronique Bargain

Le challenge est de stocker les légumes dans les meilleures conditions tout en ayant la gestion la plus économe en énergie.



© Véronique Bargain