

Brèves

Une nouvelle collective en Isère

Dix producteurs locaux du pays viennois ont lancé une collective "Terres Viennoises" identifiée par un logo spécifique portant l'adresse de l'agriculteur. Le cahier des charges stipule que l'adhérent doit d'être installé dans un rayon de 25 km autour de Vienne (Isère) et que sa production soit à 80 % locale. Objectif: parvenir à 80 membres en vente directe et ouvrir les portes des exploitations. C. B.

Un nouveau président à la tête de Corabio

Ludovic Desbrus, castanéiculteur bio en Ardèche, a été élu à la présidence de Corabio, la Coordination régionale de l'agriculture bio. Il a quitté son poste de président de l'association Agri Bio Ardèche. Philippe Fraisse lui succède. C. B.

Vaucluse: les vols d'ail se multiplient

Patrick Ayme, producteur d'ail de Piolenc, a été victime d'un vol de près de 4 t d'ail directement dérobées dans ses champs, soit un préjudice estimé à 12 000 €. Depuis le 25 mai, les malfaiteurs seraient venus deux fois, récoltant en une seule nuit et emportant à chaque visite 2 t de produit. « Il faut être nombreux, vingt ou plus, pour arracher et ramasser à la main 2000 kg d'ail et disposer d'au moins deux fourgons pour le transport », a confié Patrick Ayme à nos confrères de Vaucluse Matin. Les gendarmeries d'Orange et de Sainte Cécile ont ouvert une enquête.

Lorraine: les producteurs de mirabelles s'attendent à une année moyenne

Les producteurs de mirabelles de Lorraine annoncent une récolte estimée entre 3 500 et 4 000t, soit 50 à 60 % d'une récolte normale. L'arrivée sur les étals est estimée avec un retard de dix jours, soit autour du 25 août. La vente (en barquettes de 450 g et en vrac) devrait se poursuivre jusqu'à fin septembre, avec une très belle qualité de fruits.

Loire-Atlantique

Avec 101 millions d'euros de chiffre d'affaires et 70 000 t de légumes en 2012, la coopérative affiche un très beau parcours.

La coopérative Océane fête ses vingt ans et agrandit son site

Près de 200 personnes ont célébré le vingtième anniversaire de la coopérative nantaise le 14 juin.

Dans une ambiance très festive, simple et chaleureuse, le président Dominique Visionneau en a profité pour annoncer l'agrandissement du site d'expédition construit en 2009 sur 7000 m². Malgré les crises et le contexte économique, Océane se porte bien. L'objectif de dépasser les 100 M€ est atteint depuis 2012. En quatre ans, dix nouveaux producteurs ont rejoint la coopérative. Dans le même temps, les anciens ont continué de développer leur production. Résultat, le chiffre d'affaires a progressé de plus de 30 %. Des neuf maraîchers nantais fondateurs qui cultivaient seulement de la tomate et du concombre, Océane a

monté en gamme et offre aujourd'hui huit produits. Avec 7200 t de mâche, soit 25 millions de barquettes, Océane est non seulement le leader de la région avec 25 % de part de marché mais comme le souligne avec humour le président, aussi numéro 1 mondial. En une dizaine d'années, la coopérative pèse aujourd'hui significativement sur le radis avec 2100 t et plus de

6 millions de bottes, "faites à la main" (1). En tomate, son produit phare, la coopérative n'est pas mal placée non plus. Avec 44 200 t, rondes, grappes et autres, elle représente 85 % de la production nantaise, soit près de 20 % des adhérents de l'AOP tomate. Un concombre nantais sur deux est produit par Océane avec 11 200 t, soit 22 millions de pièces, Vitaprim arrivant second avec 7800 t. L'offre en poireau atteint 3000 t, les jeunes pousses 1600 t, les salades 600 t, fraises et autres légumes 100 t. Le petit dernier, le cœur de sucrose, est arrivé l'an dernier pour compléter la gamme salade et les jeunes pousses. Océane se distingue aussi comme premier utilisateur de cogénération et de chauffage au bois pour les serres en France et le goutte-

à-goutte en poireau. Dynamique, Océane mise sur la qualité (cf. fld hebdo 11 juin 2013) et vise la norme Iso 26000 pour contribuer au développement durable de l'environnement et de la société. ■

Pauline Vallin

(1) Les deux autres leaders sont Guénot (Loiret) et Délice des Sables (Rhône).

En quatre ans, dix nouveaux producteurs ont rejoint la coopérative et le chiffre d'affaires a progressé de plus de 30 %.

Isère

Belle année 2012 pour la noix de Grenoble

La noix de Grenoble, disposant d'une appellation d'origine contrôlée, a connu une année 2012 positive. Les quelque 980 producteurs qui cultivent le fruit ont vu leur production progresser de 2,5 % à 13 482 t selon les derniers chiffres présentés récemment par le Comité interprofessionnel de la noix de Grenoble (CING). La production revient à des chiffres rencontrés en 2008 et 2009. En ce qui concerne les produits sous appellation (soit 80 % de la production de la zone Isère, Drome et Savoie), l'objectif premier du Comité demeure toujours de sécuriser le marché français, qui reste largement déficitaire, et de le faire progresser. Ce qui n'implique néanmoins pas de sacrifier l'exportation, qui concerne plus de 60 % des tonnages et qui a su progresser de 3,4 % l'année passée. La noix de Grenoble performe bien sûr des marchés comme la Suisse ou l'Italie, cette dernière destination étant en passe de dépasser l'Allemagne. D'une manière générale, le défi est donc aujourd'hui de trouver des tonnages, plus que des marchés. Le retard pressenti pour la campagne 2013 ne devrait pas faciliter cela. ■

Philippe Gautier

Pas-de-Calais

Dupont Restauration joue de plus en plus local

Après avoir signé le 29 mars dernier ses premiers contrats tripartites entre trois producteurs de fruits et légumes du Nord-Pas-de-Calais et Pomona TerreAzur (cf. fld hebdo du 10 avril), Dupont Restauration vient de renouveler sa démarche d'engagement pour un meilleur développement de la production locale. Le 15 mai, le cinquième opérateur français de la restauration collective a signé un nouvel accord en faveur de l'approvisionnement local avec la société Charlet, adhérent Creno depuis 1998. Dupont Restauration s'engage ainsi sur une campagne de production (octobre 2013-avril 2014) avec la société de Boisgrenier et trois producteurs locaux sur l'achat ferme de près de 30 t de f&l frais parmi lesquels poireaux, navets, pommes et salades. Ces produits sont en grande partie complémentaires de ceux qui ont fait l'objet des premiers accords. Cette démarche sécurise les circuits courts entre production locale et restauration collective dans un partenariat renforcé. Selon le même principe, Dupont Restauration travaille actuellement à d'autres accords en Picardie, dans l'Est ainsi qu'en région parisienne. ■

Thierry Becqueriaux