

Le fait du jour

CONSOMMATION. Alors que débute aujourd'hui la Semaine du goût, petit tour

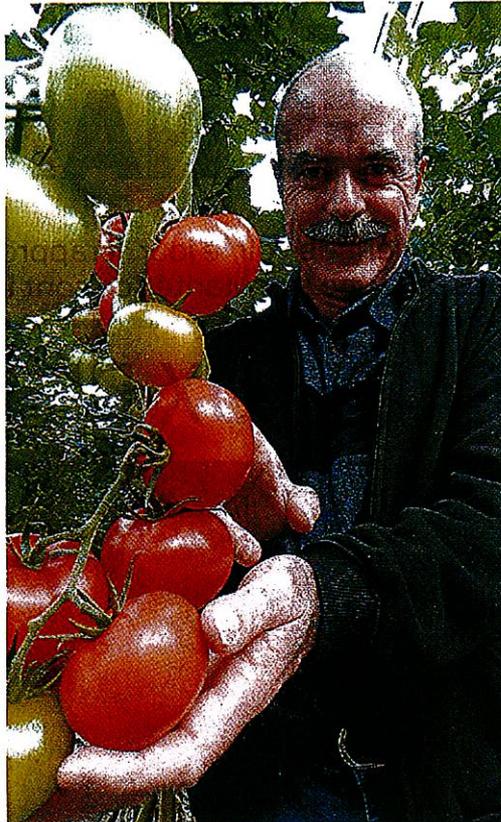
Nouvelles tables

À Saint-Julien-de-Concelles, les tomates d'Océane alimentent les restaurants français de McDonald's.

On a signé avec McDonald's un contrat de trois ans pour leur fournir 1 000 tonnes de tomates par an de mai à septembre. Dans notre métier, c'est une première, car on est sur le marché du frais avec des prix fluctuant tous les jours dans la vente de gré à gré. Là, c'est du gagnant-gagnant, les prix sont cohérents », explique Dominique Calais, directeur de la coopérative Océane, la plus importante des Pays de la Loire : 64 producteurs coopérateurs, 100 millions d'euros de chiffre d'affaires, 70 000 tonnes de fruits et légumes par an livrés par 15 camions jusqu'à la plateforme d'expédition de La Chevrolière.

Des insectes éliminent pucerons, mouches blanches, punaises, chenilles

Une vingtaine de producteurs de la coopérative doit fournir 1 000 tonnes par an de mai à septembre. « Volume raisonnable car s'il ne fait pas beau et que la production est plus faible, on peut quand même fournir », commente Jean-Luc Olivier, qui gère avec ses frères



Comme une vingtaine d'autres producteurs de la vallée maraîchère, Jean-Luc Olivier fournit des tomates à McDonald's France. PO-FT

Dominique et Henri une exploitation de 18 hectares. Avec le géant américain, la confiance s'est construite depuis 2010 : chaque année, ils signaient un contrat d'un an. « Ils ont appris nos

contraintes, on a appris leurs exigences », indique Dominique Calais. La qualité de leurs méthodes a scotché les directeurs de McDo : les tomates sont produites sur laine de roche sur des plants

de plus de 10 mètres, irrigués au goutte à goutte par l'eau de la Loire enrichie en minéraux, chauffée sous serre, puis cueillies à la main à maturité. En 48 heures, elles sont à destination.

Emploi local

Si la fiabilité séduit (livraisons des volumes à l'heure), la qualité aussi (couleur, calibre, goût). Issue des plants de René Briand, basé à Saint-Julien-de-Concelles, la tomate admiro est cultivée selon « la protection biologique intégrée » : « On place des ruches avec des milliers de bourdons sous serre pour assurer la pollinisation de la fleur. On utilise des insectes auxiliaires pour éliminer pucerons, mouches blanches, punaises et chenilles. On ne traite pratiquement plus, on pulvérise des produits naturels qui perturbent le développement de la chenille et on piège les papillons mâles avec des odeurs de femelles. » Jean-Luc Olivier résume : « On est fier de les livrer, ils sont fiers de nous acheter, et c'est durable, ça fait de l'emploi, car nous sommes 90 permanents dans notre exploitation plus 70 saisonniers équivalent temps plein : l'été, on est parfois 200 ».

Frédéric Testu

* Outre Océane, une autre coopérative fournit des tomates pour McDo : Rougeline, située dans le Sud.

L'EXPERT



Jean-Yves Guého, le chef étoilé de l'Atlantide. Photo PO - Olivier Lanrivain

Jean-Yves Guého : « On partait avec un sac »

Anniversaire. Quand on lui évoque la Semaine du Goût, Jean-Yves Guého lève les yeux au ciel et se souvient de son époque parisienne. « C'est un peu Jean-Luc Petitrenaud qui est au départ de l'événement. Je me souviens que l'on partait ensuite avec un sac, semblable à celui des écoliers, rempli de légumes. C'est aujourd'hui la même chose en province. On va au-devant des jeunes pour leur faire découvrir les produits, les légumes... et puis dans

les établissements qui participent, on leur donne accès à la grande restauration. C'est vraiment une opération sympa pour mettre en avant le goût, pour sensibiliser les jeunes. Et c'est intéressant pour nous. Mais aujourd'hui, on a tellement de sollicitations que c'est un peu difficile de dire oui à tout le monde, sinon on fait du resto-discount. Mais, c'est, en tout cas, un excellent prélude à Serbotel... qui commence dès dimanche prochain ».