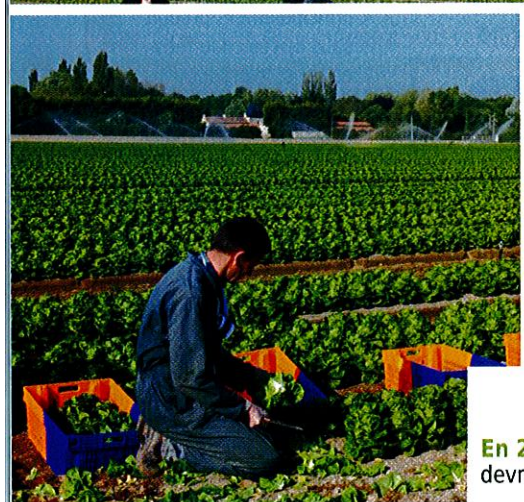


Chiffres clés

La coopérative Océane

- 64 producteurs
- 47 000 tonnes de tomate
- 11 000 tonnes de concombre
- 6 millions de bottes de radis
- 3 200 tonnes de poireau
- 8 000 tonnes de mâche
- 1 500 tonnes de jeunes pousses
- 2 millions de têtes de batavias, laitues, feuilles de chêne blondes et rouges, oignon botte, navet, fraise...



Pour maîtriser l'enherbement, en plus de la désinfection vapeur et du binage, un désherbage manuel est fait ponctuellement.

En 2012, la récolte (photo ci-contre) a été manuelle. Mais en 2013, elle devrait se faire à l'aide d'une récolteuse à salade adaptée pour les sucrines.

Océane mise sur les cœurs de sucrine

Salade Après un essai en 2012, Océane se lance dans la production de cœurs de sucrine en sachet flow-pack. Une diversification qui mise sur un marché porteur mais implique de gros investissements.

« Il y a deux ans, les producteurs ont commencé à réfléchir à une diversification, explique Samuel Lesourd, responsable recherche-développement à Océane, coopérative de 64 maraîchers de Loire-Atlantique et Vendée. L'idée était d'élargir la gamme et de se démarquer avec un produit porteur pouvant occuper les sols au printemps et en été ». Au sein d'Océane, de nombreux maraîchers produisent en effet de la mâche sur de grandes surfaces. Jusque récemment, celle-ci était cultivée toute l'année en plein champ, sous chenille l'hiver et sous filet l'été. Le développement des grands abris plastiques ayant entraîné un déplacement de la mâche d'été

vers les abris, des surfaces de plein champ se trouvent ainsi libérées une grande partie de l'année, d'où l'idée d'y produire un autre légume. Après plusieurs visites et voyages, le choix des maraîchers s'est porté sur la production de cœurs de sucrines vendues en sachets flow-pack de trois cœurs de 100-120 g. « Depuis quelques années, les salades préemballées occupent de plus en plus de place dans les rayons, souligne Samuel Lesourd. Les ventes de cœurs de sucrine en sachets flow-pack sont notamment en forte croissance depuis trois-quatre ans. Et la quasi-totalité est d'origine espagnole, avec des durées de transport qui affectent la qualité des produits. Nous avons donc

pensé qu'il y avait de la place pour des sucrines produites en France, avec l'atout de la proximité et de la fraîcheur ».

De nombreux essais et analyses

Après avoir testé la production sur quelques planches en 2011, un essai grandeur nature a été fait en 2012 sur 20 ha, chez Olivier de Grandmaison, producteur de mâche, jeunes pousses et désormais sucrines à Machecoul (44). Et en 2013, 20 ha y sont à nouveau consacrés. La culture étant peu connue en France, malgré l'appui des semenciers et plusieurs visites en Espagne, de nombreuses expérimenta-



Pour Olivier de Grandmaison (à droite), il est essentiel de trouver un équilibre économique avec comme atouts la fiabilité et la qualité d'un cœur de sucrine en forme de "petit ballon de rugby" comme le montre Samuel Lesourd (à gauche).



tions ont été et continuent à être menées. « Sur le plan variétal, nous avons beaucoup travaillé l'aspect gustatif et la forme, indique Samuel Lesourd. Pour l'esthétique, et pour que les cœurs ne roulent pas dans les sachets, il faut qu'ils aient la forme d'un petit ballon de rugby ». En 2013, six variétés seront utilisées sur la période d'avril à octobre. De nombreux essais sont réalisés aussi sur les densités, la fertilisation, l'irrigation, le désherbage... « En 2012, il y a eu 300 analyses de plants pour savoir ce qui marchait et ce qui ne marchait pas », précise Olivier de Grandmaison.

A la différence des autres salades cultivées au sein d'Océane, les sucrines, pour des raisons de coût, sont implantées en semis direct, de fin janvier à mi-août, sous petits tunnels pour les premiers semis. « La principale difficulté est la maîtrise de l'enherbement, constate Samuel Lesourd. L'irrigation est également très importante. Et comme les cœurs sont très serrés, il est essentiel d'être très réactif sur la date de récolte pour éviter la montaison ». La maîtrise des adventices ayant été difficile en 2012 et Océane, dans un objectif de développement durable, souhaitant limiter les produits chimiques, la décision a donc été prise en 2013 de désinfecter les sols à la vapeur avant toute implantation et d'investir dans une bineuse permettant le désherbage entre rangs et sur le rang. De même,

pour la récolte, Olivier de Grandmaison a choisi d'investir dans une récolteuse à salade. Coupées à la demande pour éviter l'oxydation des surfaces de coupe, les salades sont ensuite parées et conditionnées sur la nouvelle ligne de conditionnement créée par le maraîcher et qui inclut notamment une conditionneuse flow-pack spécifique. Un poids de 100 g minimum par tête est garanti. Et pour bien mettre en évidence l'origine France, un drapeau français figure sur les sachets.

Trouver l'équilibre économique

En 2012, du fait des problèmes d'enherbement, deux millions de cœurs de sucrine ont été commercialisés auprès de GMS françaises. En 2013, avec une meilleure maîtrise de la culture, l'objectif est d'en vendre quatre à cinq millions. Et à terme, l'idée est bien de développer la production en l'étendant à d'autres maraîchers. « En termes de qualité et fraîcheur, nos cœurs de sucrine sont bien positionnés, constate Samuel Lesourd. Nous connais-

Une variété goûteuse et pratique

La sucrine est une mini romaine aux feuilles épaisses, très vertes à l'extérieur. On ne consomme que son cœur qui reste très compact, avec des feuilles croquantes et sucrées. « Ses atouts sont son goût sucré, son croquant, sa bonne conservation et sa facilité de préparation puisqu'il n'y a qu'à la trancher comme une endive », note estime Samuel Lesourd. Plusieurs semenciers proposent déjà des variétés de mini-romaines, principalement pour le marché espagnol pour l'instant. Et le marché étant en croissance, de gros efforts de recherche-développement sont faits sur ce créneau, avec plusieurs nouvelles variétés en préparation. Si la majorité sont des variétés vert-blondes, quelques variétés plus foncées sont également disponibles. « Et il serait intéressant de disposer de variétés rouges pour pouvoir offrir des sachets panachés », estime Samuel Lesourd. Pour l'instant toutefois, mis à part des producteurs de ceinture verte et désormais Océane, les sucrines sont peu cultivées en France. L'essentiel des sucrines commercialisées en France provient du sud de l'Espagne où elles sont produites toute l'année en plein champ.

sons quelques difficultés : nos coûts de production sont supérieurs à ceux de l'Espagne, et ce pays fournit des sucrines toute l'année alors que ne pouvons en récolter que de fin avril à mi-octobre ». Pour élargir la période de production, des essais ont donc été effectués sous grands abris en 2012-2013. L'idée a toutefois été abandonnée, les sucrines occupant l'abri trop longtemps et étant donc peu rentables. Une réflexion est menée aussi sur l'utilisation de mini-mottes permettant d'avancer la récolte de quelques semaines. « Ce nouveau produit représente de gros investissements, admet Olivier de Grandmaison. Il est donc essentiel de trouver rapidement un équilibre économique, nos atouts face à l'offre espagnole devant être la qualité, la régularité et la fiabilité. Toutefois, il a de nombreux intérêts. Il occupe les sols et le personnel en été. Et il permet d'élargir la gamme Océane, ce qui est un atout commercial et augmente le potentiel d'allotissement et la possibilité de faire des camions complets, un point qui va devenir crucial avec l'augmentation du coût du transport ». ■ VÉRONIQUE BARGAIN

Oignon botte, jeunes pousses de cerfeuil et persil

Un des objectifs d'Océane est de diversifier sa gamme et de nouveaux produits sont testés chaque année. En 2013, en plus des sucrines, la coopérative va ainsi développer la production d'oignons botte. Et elle lance la culture de persil et celle de jeunes pousses de cerfeuil, indispensables (avec la roquette) dans les sachets de mélanges pour pouvoir utiliser l'appellation « mesclun ».

Dans un objectif de développement durable et pour se différencier de l'offre espagnole, le choix a été fait de ne pas mettre de fond de barquette.

