Un marché au vert !

Changement de braquet pour cycles vertueux !

Les nombreux efforts menés par les producteurs ces dernières années pour adapter leurs modes de conduites aux exigences de la demande que ce soit en termes de production (calendrier, calibre,...) ou d'impact environnemental commencent à porter leurs fruits et pourraient dès cette campagne se traduire par une augmentation de la production française. CÉCILIA CELEYRETTE

© BRANEX

Pour le concombre comme pour d'autres produits, c'est bien l'intérêt pour un produit français de qualité qui dope le marché.

Chiffres clés

- **Rougeline :** commercialisation de fin février à fin octobre : 8 à 9 000 t attendues cette année entre le Languedoc-Roussillon et le bassin provençal.
- **Océane :** commercialisation entre début janvier et fin octobre : 27,5 ha de serres, 26 millions de pièces.
- **Kultive :** commercialisation entre début/mi-février et fin octobre : 25 000 t réparties entre le Val de Loire (15 000 t/an Loiret et Loir-et-Cher) et le Val de Seine (10 000 t Yonne/Aube/Marne).

Ainsi après avoir connu une sombre période après la crise de 2011 et une concurrence exacerbée entre les origines européennes, il semble que les clignotants soient plutôt au vert ces dernières années pour ce produit en France. Et si le marché reste, bien sûr, fort tributaire des conditions climatiques, l'intérêt pour un produit cultivé en France assure un écoulement qui dépasse à certaine période les capacités actuelles de la production nationale. Aussi même si les conditions climatiques n'ont pas réellement favorisé la production début 2016, avec de bons volumes en fin d'hiver et peu de rendements et de consommation sur le printemps jusqu'en juin, la campagne est finalement positive pour la filière avec une très bonne demande durant tout l'été et des niveaux de prix qui sont restés élevés jusqu'en automne en dépit d'une concurrence pourtant marquée de l'Espagne. Car pour le concombre comme pour d'autres produits, c'est bien l'intérêt pour un produit français de qualité qui dope le marché. La crise de 2011 aura donc finalement peut-être été bénéfique a posteriori pour le produit puisque c'est à partir de cette période que les opérateurs ont décidé d'identifier au moyen du sticker « concombres de France » l'origine de la production, modèle qui est aujourd'hui décliné dans nombre de filières et relayé pour les fruits et légumes par le fameux logo hexagonal d'Interfel, mis en place l'an dernier. Aussi, les opérateurs sont plutôt confiants dans leur avenir, d'autant que l'année 2017 démarre sous de bons auspices avec un « vrai hiver » et des niveaux de prix qui devraient se situer bien au-delà de ceux de l'an dernier. Et la révolution verte semble même plutôt bien engagée avec le virage que prennent actuellement nombre de structures pour moderniser les serres tout en entrant déjà pour certaines dans l'ère environnementale.

Quand on libère les énergies…

C'est notamment le cas des poids lourds du secteur, que ce soit chez Kultive qui produit 25 000 t de concombres, chez Océane qui totalise 15 000 t de production ou pour le groupe des paysans de Rougeline qui se place en 3e position avec 6 000 t en 2016. La société Kutlive a ainsi intégré depuis fin 2015, la démarche Demain la terre. « *Nous avons choisi de nous rapprocher de cette démarche car elle a été créée par des producteurs pour des producteurs et permet d'évoluer au fur et à mesure des années. Les 20 producteurs de la structure du Loiret et de l'Yonne ont déjà passé avec succès l'audit de certification en 2016 avec pour certains de gros efforts sur la gestion de l'énergie tandis que d'autres l'avaient déjà anticipée avec la mise en place de la cogénération* » détaille Alexandre Picault, directeur commercial chez Kultive. Chaque producteur reste toutefois maître de la conduite de sa production en s'appuyant sur une démarche de développement durable : production biologique, développement de méthodes alternatives, mise en place de nouvelles sources d'énergie (chaudières à biomasse, cogénération, pompes à chaleur, bio méthanisation...). L'entreprise va également désormais travailler collectivement sur d'autres aspects, notamment le volet sociétal. Les producteurs d'Océane sont eux moteurs depuis plusieurs années déjà dans des démarches environnementales. Trois des onze sites de production de la coopérative sont même certifiés ISO 50001, norme AFNOR pour le management de l'énergie. Mais c'est pour le coup, l'ensemble des énergies de la coopérative qui s'est mobilisé ces derniers mois pour obtenir le niveau 3 de la norme ISO 26 000 suite à l'évaluation externe faite en 2016, ce que très peu d'entreprises ont réussi pour l'instant, tous domaines confondus. « *Ce projet collectif nous a apporté une de nos grandes satisfactions de voir que nos résultats sont homogènes sur l'ensemble des huit aspects évalués : gouvernance, mise en œuvre d'actions RSE, ressources humaines, modes de production, ancrage territorial, indicateurs environnementaux, indicateurs sociaux et indicateurs économiques. L'implication des producteurs est très forte au sein de la gouvernance de la coopérative : transparence, relation avec les parties prenantes, indicateurs, échanges, communication interne, groupes de travail. La gestion des énergies est exemplaire sur les sites de production : cogénérations, chaudières bois et installations photovoltaïques, certifications ISO 50001, bilans carbone* » indique fièrement Dominique Calais pour qui l'ensemble des points que ce soit au niveau de la production (protection biologique et intégrée, recyclage des déchets, gestion et économie de l'eau...) ou de l'humain (portes ouvertes écoles et associations dans les sites de production, nombreuses actions pour l'amélioration des conditions de travail) sont aussi importants les uns que les autres. Chez Rougeline, l'écoserre est devenue une seconde nature mais si ces outils modernes sont surtout réservés aux tomates, la philosophie environnementale qui anime les producteurs est également déclinée en concombre. « *Le groupe est aujourd'hui à 45 % en écoserres avec la construction des nouvelles serres ces 5 dernières années, essentiellement toutefois réservées à la tomate mais des adaptations ont également été réalisées dans les autres filières que ce soit le concombre ou la fraise en ce qui concerne les énergies alternatives, la protection des cultures en PBI ou le recyclage des déchets, notamment des solutions nutritives* » souligne Gilles Bertrandias, directeur général de Rougeline. Toutefois si les démarches sont maintenant bien lancées en production, la stratégie de communication est encore en cours de réflexion. Car si les entreprises communiquent déjà sur les emballages, elles s'interrogent encore sur la meilleure manière de communiquer sur ces aspects jusqu'au consommateur final.

… la production va plus haut !

Ces évolutions devraient donc conduire non seulement à la pérennisation de la production mais certainement aussi au développement des volumes, même si cela n'a pas été sensible en 2016, les conditions climatiques ayant fortement réduit les rendements. « *Le manque de luminosité a entraîné jusqu'à 30 % de baisse de rendements sur le mois de juin* » indique ainsi D. Calais. La hausse de production devrait toutefois cette année être sensible avec un développement de surfaces du fait de la conversion de plusieurs serres. Ainsi certaines serres, encore en cours de conversion en 2016, devraient totalement basculer en concombres cette année chez Kultive, « *une production de 8 ha de poivrons n'a basculé qu'en cours d'année en concombre l'an dernier mais le basculement devrait être total cette année* » annonce A. Picault. Mais c'est surtout dans le sud de la France que l'on devrait voir fleurir davantage de production. Ainsi chez Rougeline plusieurs hectares de serres de tomates et dans une moindre mesure de salades devraient basculer cette année en concombres. « *Nous aurons cette année une nette progression de*

La révolution verte semble bien engagée avec la modernisation des serres et leur entrée dans l'ère environnementale.

Agréage

La filière surveille son poids

La campagne sera soumise, cette année, à un accord interprofessionnel signé par les organisations professionnelles le 24 mai 2016 à Interfel et étendu le 5 décembre 2016 par arrêté ministériel à l'ensemble de la profession. Cet accord qui a pris effet début janvier au niveau national a pour objet d'améliorer la qualité des concombres produits en France et commercialisés sur le marché intérieur ou à l'étranger. Il exclut les concombres destinés à la transformation et les concombres de type long. Le calibrage est déterminé exclusivement par le poids, comme la règle CEE-ONU, mais le poids minimum ne peut pas être inférieur à 250 g (180 g pour la norme européenne) et il détermine une échelle de calibrage fixe comme suit :

- Calibre 250 g inclus à 300 g exclu
- Calibre 300 g inclus à 400 g exclu
- Calibre 400 g inclus à 500 g exclu
- Calibre 600 g inclus à 750 g exclu
- Calibre 750 g inclus à 900 g exclu