

France

L'assurance qualité en avant

La dernière campagne de concombres s'est plutôt bien passée, sans excès, ni grosses perturbations, ni à-coups, et même avec des prix corrects. Rien de mieux pour oublier les affres de l'année 2011 qui avaient injustement entachés le secteur tout entier. **RÉMI MER**

Depuis la crise *E. coli*, les leçons auront néanmoins été tirées dans la foulée tant du côté des producteurs que des distributeurs. Cela se traduit très concrètement par une mise en avant privilégiée autant que possible des concombres français. Signe encourageant, certains distributeurs demanderaient même la mention « Concombres de France », sous forme de stickers. Côté production, l'enjeu qualitatif n'en est que plus fort, auquel les opérateurs cherchent à répondre positivement en maîtrisant la chaîne de qualité d'amont en aval. La production est plus que jamais devenue l'affaire de spécialistes, bons techniciens, ouverts aux alternatives, notamment en matière de gestion des coûts énergétiques ou de protection des cultures à travers la production biologique intégrée. Hors les calibres, la qualité des fruits s'apprécie directement au niveau visuel et par la tenue en rayon. À la différence des tomates, la qualité des concombres est tributaire de la fraîcheur et donc de la chaîne logistique pour approvisionner les enseignes au plus vite et gérer au mieux les rotations dans les linéaires. Pas question de laisser les concombres plus longtemps que prévu ni dans les serres, ni dans les chambres froides. Dans le premier cas, on risquerait des calibres trop gros. Dans le second, les extrémités de concombres sont sujettes à des ramollissements dissuasifs, sans



parler des risques sanitaires (notamment le pourrissement des bouts, du à des maladies spécifiques).

Les dessous de la campagne

« Nous voulons être présents très tôt sur le marché, dès les premiers jours de l'année », déclare Dominique Calais, directeur général d'Océane. Pour ce faire, la coopérative mise sur ses producteurs équipés de co-générateurs ou de chaudières à bois pour bénéficier de tarifs énergétiques plus concurrentiels. En début d'année, même si la concurrence espagnole est bien présente, il faut néanmoins

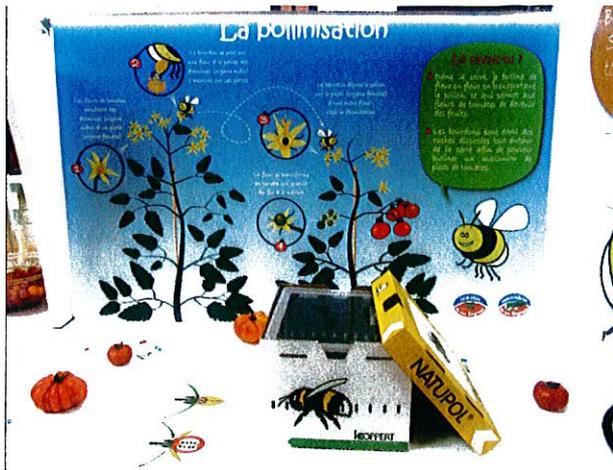
marquer son territoire pour être référencé au plus tôt et inciter les acheteurs à faire la bascule des origines en attendant de monter ensuite en puissance jusqu'au printemps. Car la consommation de concombres reste très majoritaire sur les mois allant de mars à septembre-octobre. En pleine saison, la production française est très normalement concurrencée par les concombres hollandais ou belges. En 2013, sur les mois d'été (juillet-août) la production française s'est trouvée momentanément déficitaire, avec une consommation nettement en hausse (+ 17 %) et un niveau

Ici à Nantes, comme dans d'autres grandes villes, l'AOP tomates et concombres de France investissent les centres commerciaux pour toucher les consommateurs et expliquer le travail réalisé en production.

d'importations lui aussi plus élevé (+ 27 % en juillet). Mais globalement, sur l'ensemble de la campagne, la concurrence a été moins vive que les années précédentes, en prix et en volume, tout du moins en concombres (ce ne fut pas le cas en tomates), laissant ainsi le champ libre aux opérateurs français. Chacun doit aménager son calendrier de production en fonction des outils en place (serres chauffées et/ou abris froids) et choisir les variétés en conséquence. « Nous avons des variétés adaptées à chaque créneau ; elles sont plutôt tolérantes que résistantes à l'oïdium par exemple », précise Fabienne Lamy, technicienne de la coopérative Saveurs des Clos. Même s'il doit souffrir de quelques parasites, le concombre est une plante plutôt rustique, bien contrôlée et protégée par la lutte intégrée.

« La consommation reste stable d'une année à l'autre ; en tenant compte des achats et des pertes on l'estime autour de 3,8 kg par ménage », précise Lauriane Le Leslé, animatrice de l'AOP Tomates et Concombres de France. Ce qui n'est pas si mal ; cela représenterait en moyenne près de 8 concombres par an. En outre, le taux de pénétration est de 68 %, ce qui en fait un légume plutôt courant. La classification européenne des calibres reste la référence en fonction du poids des concombres, sachant que l'ensemble de la filière préfère des assortiments homogènes, calibrés selon les habitudes alimentaires locales avec un gradient Ouest-Est assez marqué (et de plus gros calibres à l'Ouest).

La proposition de fruits emballés n'a guère séduit les distributeurs français, à la différence des pays anglosaxons et des opérateurs espagnols qui auraient tendance à systématiser cette pratique. « Cela représente tout juste 1 million de concombres sur 30 au total », précise Dominique Calais, d'Océane. La formule n'est pourtant pas sans intérêt pour réduire les manipulations en linéaires et offrir des espaces d'information et de promotion. Traditionnellement, le marché du concombre se tient autour des calibres 4-5 (400-500 g). Cela pose des problèmes de valorisation des trop petits calibres comme des gros calibres (5-6). « Nous présentons les petits calibres dans une offre spécifique, avec des lots de fruits filmés. Cette formule a l'avantage de mettre 2 références dans le rayon », confirme Alexandre Picaut, directeur commercial de Kultive.



La production biologique intégrée est expliquée à l'aide d'outils pédagogiques.

Il est vrai que la segmentation du concombre reste une des impasses, en dehors de la variété Noa, une variété épineuse, réservée aux consommateurs de l'arc méditerranéen. « Cela ne représente que 2 % de nos tonnages » rajoute Bruno Sangerma, responsable concombres chez Saveurs des Clos. À signaler que le concombre bio est très peu référencé en dehors des circuits spécialisés et plutôt présent assez logiquement en pleine saison. Il est vrai que la production bio semble poser des problèmes à la fois de marché et de productivité.

Compétitivité et restructuration

Avec le recul, les données de la production évoluent globalement peu. Les volumes annoncés progressent au fur et à mesure des restructurations, voire des transferts des tomates vers les concombres en fonction de la conjoncture, ce qui pourrait bien être le cas cette année. Dans le même temps, le parc de serres semble plutôt stable, ce qui

La filière se concentre pour résister à la concurrence européenne.

renforce la voie de la performance technique (en tonnage/ha) pour accroître la compétitivité. Pour preuve, la volonté de maîtriser l'ensemble des facteurs de production comme la recherche de variétés très productives et résistantes aux maladies majeures. Certains producteurs arrivent ainsi à optimiser le rendement des serres en allant jusqu'à assurer 3 cultures par an, par le jeu de plantations qui se complètent sur le rang. Cette intensification n'est en

rien contradictoire avec l'exigence de qualité, sous réserve de maîtriser les bio-agresseurs.

Les principaux opérateurs sur le marché des concombres se comptent désormais sur les doigts de la main. Tout se passe comme si la filière se concentrait pour résister à la concurrence européenne, qu'elle vienne du Nord de l'Europe (Benelux) ou du sud avec les concombres espagnols plutôt présents en intersaison, de novembre à mars. Le leader français actuel, Kultive (anciennement connu sous le nom de Sopa Orléans), prévoit une production de l'ordre de 22 000 t. « Notre groupe rassemble une trentaine de producteurs venant de la Sopa et de la coopérative Casay », précise Alexandre Picaut, de Kultive. Le groupe se voit challengé dans son leadership par la coopérative nantaise Océane qui annonce près de 15 000 t en 2014, soit 30 millions de concombres. Océane commercialise depuis janvier dernier le tonnage des frères Cheminant, auparavant attribués à l'OP Vitaprim-Les 3 Moulins. Grâce à une progression sensible et régulière, la coopérative nantaise affiche ses prétentions à vouloir regrouper la quinzaine de serristes spécialisés du bassin nantais (à la fois en concombres et en tomates). Ces 2 structures (37 000 t) représentent à elles deux plus de la moitié des tonnages regroupés au sein de l'AOP nationale, soit 60 à 65 000 t (environ 80 % de la production totale estimée par l'AOP). La production française est essentiellement valorisée sur le marché national et très faiblement exportée. Dans le Sud-est cette fois, le groupe coopératif Saveurs des Clos, annonce une production de 4 à 5 000 t selon les années, avec une production centrée sur les mois d'été à partir d'abris froids. Ici, les plantations de concombres s'intercalent avec la production de salades.

Regroupées derrière l'AOP, les différentes structures, également présentes en tomates, ont décidé de maintenir les efforts de communication sur le « Concombre de nos régions », la mention de l'origine France étant interdite par les cofinancements européens. L'AOP sera présente sur les ondes, auprès du grand public, dans les galeries commerciales des grandes villes et surtout en linéaires par des animations en magasins. Histoire de maintenir sa place et de se rappeler au bon souvenir des acheteurs potentiels. ■