LANCEMENT

Des salades portions chez Fraîcheur Florette

Dans son offre de fraîche découpe industrielle, Florette présente trois codes de salade en portion conditionnée en shaker de 50 g et préconisés autour de 1,30 € pièce. Chaque recette se compose d'un mélange de jeunes pousses avec une crudité : carotte, radis ou betterave. La DLC annoncée est de 5 jours.

ÇA BOUGE

Demain la terre accueille Saveurs des clos

Le label agricole, qui promeut une troisième voie entre le bio et le conventionnel, élargit une fois encore son portefeuille produit, ce mois-ci avec les fruits à noyau. Saveurs des Clos, producteur de 13 000 t de pêches et nectarines, a rejoint le collectif. Avec le melon, la carotte, la pomme de terre, la pomme, le concombre, le poireau, la tomate, les fruits rouges, etc., le label est en mesure de livrer 135 000 t de produits.

RETOUR SUR

Contrairement à ce qui a été écrit dans l'article « Récolté au Medfel » p. 105 du numéro de juin, Uni Vert n'est pas adossé au label Max Havelaar dans sa démarche de commerce équitable, mais est bien certifié par l'organisme Ecocert. Max Havelaar se défend de partenariats commerce équitable en relation nord nord.

25 % DE COCO DE PAIMPOL EN MOINS

● Le système de rémunération des saisonniers du coco de Paimpol est contraint d'évoluer cette année.

● Les producteurs regrettent la perte de flexibilité et la hausse des coûts de main-d'œuvre à la récolte.

Pour une fois le climat n'y est pour rien ! Souvent désignée comme responsable de campagnes désastreuses, la météo n'a pas sa part de responsabilité dans la chute de 25 % des volumes de coco de Paimpol annoncée pour cette saison. L'explication est sociale.

CERAFEL Prince de Bretagne

Suite au changement du mode de rémunération de leurs saisonniers, les producteurs de coco de Paimpol ont revu les plantations à la baisse de 25 % pour cette année.

Suite à une plainte, l'administration française a mis son nez dans la méthode de rémunération des récolteurs du haricot breton. *« Cela faisait des années que les récolteurs, fidèles ou nouveaux, percevaient une rémunération à la tâche,* explique Pierre Gélébart, chef de produits chez Prince de Bretagne. *Une méthode certes pratique pour les producteurs qui y trouvaient la flexibilité nécessaire à la variabilité de la culture, mais aussi pour les cueilleurs qui, suivant leurs moyens et motivations, pouvaient choisir leur rythme de travail. »*

8 % DE HAUSSE DE COÛT DE MAIN-D'ŒUVRE

L'annonce a fait bouillonner les producteurs. Après un an de discussion et une cinquantaine de réunions, le résultat vient de tomber : les producteurs devront recruter les saisonniers en CDD, les rémunérer au temps et pour sept heures par jour minimum.

Les saisons précédentes, il était admis que ramasser 130 kg de coco de Paimpol nécessitait 7 h en moyenne et équivalait à la rémunération desdites heures. Les saisonniers capables de prélever plus sur le même volume horaire recevaient une compensation financière. Ceux préférant s'appliquer un rythme plus tranquille avec un rendement moindre, ou un volume horaire inférieur à 7 h, recevaient une rémunération au prorata de leur résultat.

La base est revue pour cette année à 120 kg pour 7 h, soit une augmentation du prix de la main-d'œuvre de 8 %. *« Cette contrainte aurait été acceptable si elle avait été la seule,* précise Pierre Gélébart. *Mais avec la perte de flexibilité pour la gestion de la main-d'œuvre, les producteurs craignent de ne pas y parvenir et réduisent les plantations de 25 % en moyenne. »*

Ils redoutent également le manque d'implication des saisonniers. *« Une personne recrutée pour une semaine n'aura qu'à s'appliquer le premier jour pour s'assurer d'être payée jusqu'à la fin de son contrat quelle que soit sa productivité, et sans que le producteur ne puisse se retourner contre elle »,* regrette Pierre Gélébart. ●

AMAURY BEAUTRU