

Première



**La certification HVE pour un collectif**

Les producteurs membres de Demain la Terre ont obtenu la certification HVE (Haute Valeur Environnementale), niveau 3 de la certification environnementale des exploitations agricoles, gérée dans un cadre collectif par l'association Demain la Terre. Une première dans la filière des F&L !

Le périmètre 2018 de cette certification inclut la SAS Val de Sérigny (melon), la SCEA Pot-au-Pin/Planète Végétal (carotte et poireau), la SARL le Jardin de Rabelais, (tomate et tomate cerise), la SCA Verger de la Blottière (pomme et poire) et la SARL Clos des Costières/Saveurs des Clos (fruits à noyau). Cette certification est un dispositif officiel du ministère de l'Agriculture et repose sur un référentiel d'exigences avec obligation de résultats pour un certain nombre d'indicateurs environnementaux (biodiversité, stratégie phytosanitaire, gestion de la fertilisation, gestion de la ressource en eau).

**Kévin et Jonas Vandeveld** se sont associés pour produire les premières tomates sous serre des Hauts de France.

ANEEFEL

# Les expéditeurs-exportateurs lancent la rédaction de charte...

...Comme un pavé dans la mare des multiples référentiels qualité et cahiers des charges qu'ils ont à mettre en œuvre dans leurs entreprises !

**P**résentée officiellement lors du Medfel à Perpignan, le projet de charte porté par l'Aneefel vise à rassembler dans un référentiel commun l'ensemble des bonnes pratiques et engagements des producteurs et expéditeurs-exportateurs de fruits et légumes français. L'idée vient du besoin, pour ces professionnels, de mettre un terme à la multiplication des référentiels qualité qu'ils ont à mettre en œuvre, en rassemblant l'ensemble des exigences dans un socle commun qui réponde aux attentes sociétales, aux enjeux commerciaux et exigences réglementaires. Pour Sabine Alary, vice-présidente de l'Aneefel, « ce socle commun devrait permettre de garantir aux clients l'excellence de la production nationale, au même titre qu'une certification GlobalGap par exemple ». La Charte se veut ainsi inclusive et souple, « rassemblant les démarches qualité existantes comme FeL Partenariat, les AOP/IGP, etc., et déclinée selon les différents terroirs, par

l'ajout de différents modules ou niveaux optionnels ».

Le projet est ambitieux, le travail de rédaction du référentiel reste à accomplir. Pour cela, l'Aneefel souhaite rassembler largement ses partenaires de la production, pour élaborer avec eux un contenu qui soit en cohérence avec la réalité du métier. Ainsi, à Perpignan, ce projet appelé pour l'instant « charte nationale d'une production éthique et d'une mise en marché respectueuse des fruits et légumes » a fait l'objet d'une déclaration d'intention signée par l'AOPn Cerises de France, l'AOPn Raisin de Table, la Coordination Rurale, la Fraise de Carpentras, Prince De Bretagne, le Melon de Cavaillon. Et, depuis, l'Aneefel poursuit le travail de mobilisation. Le contenu de la charte doit être rédigé par des groupes de travail professionnels fin 2018.



**Daniel Corbel, président de l'Aneefel, présente le projet de charte, entouré de Stéphane Gori (à gauche, président de l'Uneep) et d'Olivier Lemouzy (à droite, président d'Areefel), administrateurs d'Aneefel.**

Un projet à suivre, mais qui dit haut et fort, en tout cas, le ras-le-bol de toute une profession devant la multiplication des référentiels, des tâches administratives et des coûts qui vont de pair. Il traduit aussi leur souhait d'être entendus et reconnus, lorsqu'il s'agit de définir la qualité des fruits et légumes. **CP**

HAUTS-DE-FRANCE

## Inauguration des serres et première cueillette

**E**n avril dernier, les Serres des Hauts de France ont été inaugurées à Arques, soit 9,3 ha de serres chauffées abritant 126 000 plants de tomates rondes en grappe, pour un prévisionnel de 6 000 tonnes par an. Kévin et Jonas Vandevelde, fils et petits-fils de producteurs de tomates, ont initié le projet en 2014 : ils ont créé la SARL « Les Serres des Hauts de France » afin d'y produire les premières tomates sous serre de la région.

Une culture écoresponsable a été engagée dans ces serres, avec des tomates de qualité gustative, selon un cahier des charges strict, une récupération des eaux de pluie et du CO<sub>2</sub>, une lutte intégrée (utilisation d'insectes, pas de produits phytosanitaires), la création de 45-50 emplois équivalents temps plein et une clientèle de proximité.

Le projet est soutenu par la coopérative belge Reo Veiling, qui regroupe plus de 1 000 producteurs, commercialisant ainsi 250 000 tonnes de fruits et légumes par an et constituant un pôle très important sur le marché européen. La stratégie de la coopérative est de développer un pôle de production légumière, principalement sous serre, dans la région des Hauts-de-France, notamment l'Audomarois. Le rôle premier du Reo Veiling est de regrouper les productions pour les commercialiser dans l'Europe entière. Cela sera le cas concernant les tomates d'Arques. La commercialisation des 6 000 t a été contractualisée avec la société BUFL sous la marque Les Nouveaux Producteurs et avec la société Vergro sous la marque Eureka France.

