

“

TÉMOIGNAGE



Jacques Deramecourt,
Président de Picvert

Depuis plusieurs années nous respectons le sol grâce à de très longues rotations et utilisons de plus en plus de produits de bio contrôle. D'ici quelques années, nous espérons être autonome en électricité grâce à l'installation de panneaux photovoltaïques.

Nous comptons sur les Primeurs pour nous aider à promouvoir notre gamme de mini-légumes bottes auprès du consommateur final. Qu'ils n'hésitent pas à s'en procurer chez leurs grossistes ou insistent auprès d'eux s'ils n'en ont pas sur leur mercuriale.

”

Picvert, cultivateur d'idées fraîches et responsables

Chez Picvert, on cultive jeunes pousses et mini-légumes sans oublier de cultiver la responsabilité sociale et environnementale. L'entreprise familiale picarde, adhérente de Demain la Terre, allie pratiques agricoles ancestrales et innovations pour produire toute l'année ses trésors de fraîcheur.

L'aventure Picvert a démarré au début des années 1990 lorsque Jacques Deramecourt a décidé, après des études agricoles, de reprendre et développer l'exploitation familiale située en Picardie, près d'Amiens. Il se spécialise d'abord dans la production de salades à destination des industriels du prêt-à-l'emploi. L'essor du marché des jeunes pousses devient très vite une opportunité pour l'entreprise qui réunit toutes les conditions pour être compétitive : sols, climats, compétences agronomiques et mécaniques, parcellaire... À partir des années 2000, la société déjà florissante se structure et se diversifie. Elle s'ouvre au marché de la salade prête à rincer, s'implante dans le sud du Portugal pour produire toute l'année sans avoir recours à des serres chauffées, crée sa station de conditionnement, son laboratoire microbiologique et construit 10 ha de multi-chapelles. Avec le lancement, il y a 5 ans, de la culture de mini-légumes, l'entreprise doit encore s'agrandir. Elle inaugure fin 2019, sa troisième ferme à Malaga en Espagne et collabore avec des fermes en Italie.

DANS LE RESPECT DE LA TERRE ET DES HOMMES

Picvert est certifié bio Ecocert, HVE niveau 3, Global Gap et Demain la Terre. L'entreprise a rejoint cette dernière association pour conforter sa stratégie sur les enjeux de demain, pour échanger et se fédérer avec d'autres structures partageant les mêmes préoccupations. Picvert s'attache en particulier à préserver les ressources en eau et de la terre. En Picardie, les productions maraîchères sont intégrées dans les rotations de grandes cultures traditionnelles comme les céréales ou les betteraves sucrières, ce qui permet à la terre de se régénérer et au sol de conserver son équilibre bactériologique naturel. Pour économiser l'eau, elle utilise des rampes et des sondes d'irrigation et récupère les eaux de pluies via les abris multi-chapelles. Les arrosages ne se font que lorsque c'est nécessaire, de façon ciblée et à 90 % de nuit pour limiter l'évaporation. Le 15 avril dernier, 1 200 m² de panneaux photovoltaïques ont été mis en

service sur la ferme d'Estrées-Mons pour produire sa propre électricité ; l'objectif à terme étant d'être auto-suffisant pour alimenter la réfrigération des récoltes et les lignes de conditionnement. Abris multi-chapelles, bineuse mécanique de précision et pièges à insectes connectés lui permettent par ailleurs de réduire les traitements et de limiter fortement l'utilisation de pesticides de synthèse. Enfin, en matière d'emballage, Picvert recherche les meilleures alternatives et travaille notamment avec des barquettes contenant du plastique déjà recyclé.

UNE GAMME ULTRA-FRAÎCHE ET COLORÉE



Les jeunes pousses Picvert sont cultivées en pleine terre, en plein air ou sous-abris. Elles s'épanouissent à la belle saison en Picardie et en hiver, au Portugal ou en Espagne. Récoltées à la fraîche, elles sont entreposées dans les 2 heures qui suivent à 4 °C, conditionnées et transportées en camion frigorifique. La gamme, large et variée, comprend roquette, mâche, moutarde rouge, baby épinard, mais aussi métisse, bulls blood, mizuna, red chard ainsi que plusieurs mélanges, conditionnés en barquettes de 125 g. "Nos salades, essentiellement cultivées en plein champs, apportent couleur et fraîcheur sur les étals des Primeurs et leur assurent peu de "casse" grâce à une longue durée de vie en rayon" précise Jacques Deramecourt. Les mini-légumes (carottes, poireaux, betteraves, navets, fenouils, salsifis, panais et baby brocolis) poussent quant à eux toute l'année sous le soleil de l'Espagne et du Portugal, en pleine terre. Ils sont soigneusement calibrés et conditionnés avant d'être expédiés dans les meilleurs délais.

Les grossistes partenaires de Picvert : avant tout Picvert Primeurs à Rungis (bât. A2), mais aussi Cruchaudet, Moorea, Vinas et Solanes. Cofruly (Lyon Corbas), Ballester (MIN de Lomme), Salades2fruits pour le Sud-Est de la France et Leguomat pour l'Ouest de la France.

