QUATRE LÉGUMES DE SAISON certifiés Demain la Terre

Champs de Légumes est une entreprise familiale implantée à Foreste dans l'Aisne. En prenant la suite de leurs parents, Augustin et Matthieu d'Hérouël, ont fait le choix d'une culture vertueuse, de plein champ, avec des légumes haut de gamme, triés à la main. Ces deux maraîchers et leurs 18 employés s'attellent également à faire revivre des variétés locales comme la carotte de l'Omignon et testent chaque année une quinzaine de variétés sur leur exploitation picarde afin de garantir une qualité gustative, affinée au cours d'une longue conservation.

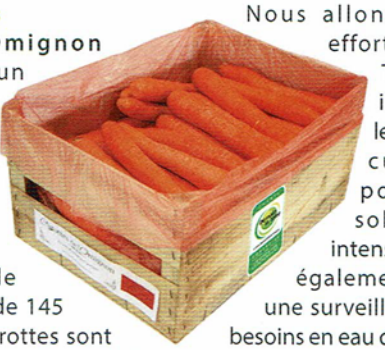
Une production agricole raisonnée et certifiée

La station bénéficie des dernières technologies pour déterrer, trier, laver, polir et conditionner en gros volumes, une large gamme de légumes (carottes gustatives et de couleur, céleris-raves, pommes de terre, betteraves et navets). Elle s'est par ailleurs entourée d'une équipe d'ingénieurs en agronomie et qualité qui a travaillé à l'optimisation de la ressource en eau, au niveau de la production par le pilotage de l'irrigation (rampes/bilans hydriques) et en station avec le recyclage des eaux de lavage. En rejoignant Demain la Terre, Augustin et Matthieu d'Hérouël souhaitent faire reconnaître la haute qualité de leurs produits. "Nous sommes dans une démarche de progrès et d'amélioration permanente autour du développement durable. Nous pensons que l'avenir se construit avec la qualité et qu'il faut prendre de l'avance par rapport aux futurs standards et exigences réglementaires." À noter que l'entreprise est certifiée HVE depuis octobre dernier.

Les chiffres de Champs de Légumes

1 200 ha de surfaces cultivables
150 ha de productions maraîchères
7 500 t de stockage réfrigéré

Les produits certifiés



La carotte de l'Omignon (5 5000 t) : après un minutieux travail de sélection variétale, l'entreprise s'est lancée dans la culture de cette carotte en limon profond, au cœur de la vallée de l'Omignon. Au terme de 145 jours de culture, les carottes sont récoltées en novembre puis stockées à une température proche de 0 °C avec une hygrométrie de 90 à 95 % sans aucun traitement de conservation. Une méthode qui permet une commercialisation jusqu'en juin. Reconnue pour ses qualités organoleptiques supérieures, la carotte de l'Omignon incarne le renouveau du terroir picard.

Le céleri rave (1 000 t) : l'entreprise produit des céleris rave de septembre à juillet, des céleris primeurs et de longue conservation. Grâce à sa maîtrise du maraîchage, elle propose une qualité sur-mesure au travers de cinq variétés (Prinz, Rowena, Markiz, Codex, Monarch) aux calibres et aux taux de blancs spécifiques.

La pomme de terre (3 000 t) : mises en culture tous les 6 à 8 ans sur une même parcelle, dans des sols limoneux, les pommes de terre bénéficient des meilleures conditions pour se développer. Production historique de l'entreprise, elles profitent d'un savoir-faire de tradition et d'une sélection des meilleures variétés : Ratte, Célébration, Amandines, Jazzy, Bintje, Monalysa…

Le navet (200 t) : l'entreprise cultive des navets violets et des navets Boule d'Or, variété ancienne, plébiscitée pour son goût doux et sucré.

Deux questions à Augustin et Matthieu d'Hérouël

Quels sont vos projets pour aller encore plus loin dans cette agriculture d'avenir ?

Nous allons concentrer nos efforts sur trois aspects. Tout d'abord il est important d'espacer les durées entre chaque culture légumière pour préserver les sols de l'agriculteur intensive. Nous souhaitons également mettre en place une surveillance très précise des besoins en eau de chaque parcelle afin d'optimiser encore notre consommation. Enfin, la récupération et le recyclage de l'ensemble des sources de chaleur de nos groupes frigorifiques est un objectif pour mieux gérer notre consommation énergétique et réduire notre empreinte carbone.

Qu'attendez-vous des Primeurs ?

Nous comptons sur le lien fort des Primeurs avec leurs clients pour mettre en avant les qualités gustatives de nos produits. Elles proviennent, notamment pour nos carottes de pleine terre, d'un véritable savoir-faire renforcé par notre engagement au sein de Demain la Terre.

Les grossistes-partenaires de Champs de Légumes

Dans les Hauts-de-France : *Ets Rosello et Fils + lion d'or*
En Normandie : *Ets Soudery*
En Île-de-France : *Vergers de St Eustache et ETS Vinas (Carreau de Rungis)*