

Ferme de Normandie s'engage pour prendre les devants

APRÈS AVOIR OBTENU LES CERTIFICATIONS GLOBAL GAP ET ISO 14001, FERME DE NORMANDIE A REJOINT DEMAIN LA TERRE (DLT) POUR TENDRE VERS L'EXCELLENCE DE SES PRATIQUES ET DE SES PRODUITS ET RÉPONDRE AUX ATTENTES SOCIÉTALES DE DEMAIN.

DES ACTIONS DURABLES


Ferme de Normandie est une entreprise familiale de producteurs basée en Seine-Maritime qui produit et commercialise des pommes de terre et des patates douces. L'entreprise cultive ses propres parcelles, sur le littoral du pays de Caux, dans des sols calcaires et sous un climat frais et sain. Les producteurs travaillent avec le souci permanent de la traçabilité et de l'amélioration de leurs pratiques. Ils utilisent ainsi des biostimulants pour diminuer l'IFT (Indicateur de Fréquence de Traitement), ont choisi des variétés de pommes de terre à cycle court (permettant des économies d'eau, d'engrais et de traitements) et mécanisé les opérations de défanage. Pour la conservation post-récolte et le contrôle de la germination, ils ont recours à l'huile de menthe. Par ailleurs, l'entreprise a adopté l'interculture comme moyen de préserver les sols et pour favoriser la biodiversité, a planté des haies (avec 8 essences différentes), aménagé des mares pour récupérer les eaux de ruissellement ou encore installé des refuges à abeilles sauvages.

DES PRODUITS HAUT DE GAMME CERTIFIÉS DLT

L'objectif de Ferme de Normandie est de sortir la pomme de terre des produits banalisés pour en faire un produit haut de gamme associé aux plaisirs de la table, tout en répondant aux nouvelles

attentes des consommateurs. L'entreprise travaille ainsi des pommes de terre de qualité à destination des professionnels ayant cette même volonté. Sa gamme comprend des variétés classiques à chair ferme comme la Mitraille ou la Grenaille ainsi que des variétés Premium comme la Pompadour, la Jeannette ou encore la Bleue d'Artois. Misant sur l'innovation variétale et marketing, l'entreprise a développé en 2018, une gamme micro-ondable pour faciliter l'usage de la pomme de terre, qui bénéficiera bientôt d'un nouvel emballage biocompostable.

Ferme de Normandie s'est lancée il y a maintenant trois ans dans la culture de la patate douce qui a nécessité l'installation d'un système d'irrigation en goutte à goutte, d'un paillage des sols et de bâches. La production sur 7 ha, dans des sols limoneux profonds, a atteint 100 t en 2019. Le désherbage est manuel et la récolte semi manuelle. Les variétés cultivées sont des variétés à chair orange, au goût sucré qui correspondent aux attentes des consommateurs français et sont disponibles d'octobre à fin février, en 3 calibres : M pour des barquettes ou filets de 5 kg, L en carton ou colis ouvert et XL en carton.

 **Les grossistes partenaires de Ferme de Normandie : Foissier (14) du réseau Le Saint et Soudry (76).**



“

TÉMOIGNAGE



Pierre-Yves Ménager,
Président de
Ferme de Normandie

Seul, on va plus vite. Ensemble, on va plus loin. Demain la Terre est un axe majeur dans l'évolution de notre entreprise familiale. Les réflexions de groupe, le partage d'expérience autour du développement durable nous feront tendre vers l'excellence pour répondre à la demande sociétale de demain.

Pour aller plus loin dans cette agriculture d'avenir, nous travaillons à développer des jachères mellifères avec un apiculteur pour préserver les insectes pollinisateurs. Nos sols étant soumis à une forte érosion, nous mettons en place des micro-barrages pour retenir l'eau sur les parcelles et éviter que la terre soit emportée. Enfin, nous continuons à faire appel à de la main d'œuvre locale.

Les Primeurs ont la chance de pouvoir établir un lien direct avec le consommateur. C'est primordial pour informer sur les contraintes et les atouts de nos terroirs mais également pour expliquer les méthodes de production, les évolutions des produits en cours de saison...

”