

# Kultive, déjà 5 légumes certifiés à son actif

PARMI LES PRÉCURSEURS DE LA PROTECTION BIOLOGIQUE INTÉGRÉE, KULTIVE ACCOMPAGNE SES PRODUCTEURS ADHÉRENTS QUI VEULENT ENTRER DANS LA DÉMARCHE DEMAIN LA TERRE ET DANS CETTE 3<sup>e</sup> VOIE POUR UNE AGRICULTURE RESPONSABLE.

**K**ultive commercialise et valorise les légumes de ses producteurs adhérents, 60 000 tonnes de légumes cultivés dans différents territoires de France : le Val de Loire, le Val de Seine, les Hauts-de-France, les Landes et la Provence. L'organisation de producteurs, née en 1985 du rapprochement de plusieurs maraîchers partageant les mêmes valeurs, se concentrait à l'origine sur la production de concombres sous serres selon un nouveau mode de culture : la PBI (Protection Biologique Intégrée). Dès 1994, Kultive diversifie sa production avec la betterave et la carotte de plein champ, puis en 1997, l'aubergine et le poivron sous serre. Soucieux de son impact sur l'environnement, Kultive se lance dans la culture biologique en 2000 avec la carotte bio qui sera ensuite rejointe par d'autres légumes. Au fur et à mesure de son développement, le groupe a enrichi sa gamme de produits avec le radis noir, le navet, le chou, le panais ou l'artichaut cultivés en plein champ ou encore les tomates cerises et grappes sous serre.

## LA PROTECTION BIOLOGIQUE INTÉGRÉE

Ainsi, depuis 1995, les producteurs de Kultive mettent en place la PBI dans les serres afin de limiter l'utilisation des produits phytosanitaires et de proposer des produits plus sains pour la santé des consommateurs. De plus, la culture hors-sol favorise la bonne maîtrise des conduites de culture avec l'emploi de solutions nutritives, de goutte à goutte ou encore la gestion informatique des données climatiques. Côté énergie, les producteurs ont recours à différents systèmes : cogénérations, chaudières à biomasse, pompes à chaleur... permettant de varier et maîtriser les sources d'énergie. Ils utilisent également des systèmes de récupération et recyclage du CO2 favorables à la lutte contre le réchauffement climatique.

Avec Demain la Terre, Kultive a développé une gamme **Sans résidu de pesticide** en parfaite adéquation avec ses engagements en termes de développement durable. Le groupe soutient et accompagne les producteurs qui veulent entrer dans cette 3<sup>e</sup> voie de l'agriculture. Fabrice Vendran, président de Kultive explique : "Nous croyons dans les valeurs et les objectifs de Demain la Terre. Nous voulons incarner à travers notre production, cette vision d'une agriculture saine, responsable et pour tous. Les agriculteurs de notre groupe s'engagent au quotidien afin d'inventer, tester et mettre en œuvre les pratiques qui permettent d'atteindre ces objectifs. Après 2018 et la certification pour nos poivrons et aubergines, nous avons continué sur notre lancée en intégrant la betterave et la tomate cerise dans le label Demain La Terre. La troisième voie est en marche !"



## LES PRODUITS CERTIFIÉS

Les concombres **Sans résidu de pesticide** certifiés Demain la Terre sont produits dans le Centre-Val de Loire et le Val de Seine. Ils sont issus des variétés les plus naturellement résistantes et cultivés sous serre. En 2018, ce sont les poivrons trois couleurs (jaunes, verts et rouges) et les aubergines de la région Centre qui ont été labellisés puis en 2019, les tomates cerise (du Loiret et de l'Aube) et betteraves rouges (Val de Loire) qui bénéficient de techniques très proches de l'agriculture biologique (engrais organique à base d'algues, rotation des cultures).

“

TÉMOIGNAGE



**Fabrice Vendran,**  
Président de Kultive

Au niveau production, nous souhaitons continuer à développer notre démarche sans résidu de pesticide dans le cadre de Demain La Terre sur nos produits certifiés. En 2019, 16 % de nos volumes étaient sans résidu de pesticide, nous voulons augmenter cette proportion. Pour la partie conditionnement, nous cherchons à optimiser notre gestion des déchets en station et surtout nous sommes engagés dans une réduction de l'utilisation des plastiques dans les emballages, en particulier sur le concombre et la tomate cerise.

Les primeurs sont comme nous des gens passionnés par leur métier et fins connaisseurs des filières. Avec eux nous pouvons construire des contrats gagnant/gagnant autour d'un produit ou d'une gamme, labellisée Demain La Terre bien sûr, afin de se différencier des offres plus traditionnelles. Ce sont les partenaires privilégiés pour définir et valoriser des produits présentant toutes les garanties de respect des hommes et de la nature. Les consommateurs d'après la pandémie seront encore plus sensibles à ces démarches.

”

**Les grossistes indépendants partenaires de Kultive :** Ballester Sénéchal (Lomme), Frutas Sanchez (Lyon), Ets Baleux + Ferro + MG primeurs (Rungis), Palmer (Angers), Plô Primeurs (Montpellier).