



Reportage

Offres différenciantes

Nous vous proposons ici un petit tour dans les plaines du Nord, où nous avons rencontré des entrepreneurs jeunes et talentueux, pleins de convictions, de projets et d'envies pour les légumes racines et les salades, témoins d'une dynamique régionale avec laquelle la filière hexagonale va devoir compter durablement.

JEAN HARZIG

Première étape dans l'Aisne à Foreste, entre Saint-Quentin et Péronne, dans la vallée de l'Omignon (rivière affluent de la Somme), chez Champs de Légumes. Augustin d'Hérouël a repris l'exploitation familiale en association avec son cousin après un passage prolongé dans les filières fruits et légumes de la distribution alimentaire. Connaissant trop bien la difficulté du référencement en centrale d'achat, il a voulu résolument positionner son projet d'entreprise sur une offre relevée et différenciante proposée directement aux acheteurs, seul moyen de développer un

modèle économiquement valorisant. Augustin d'Herouël s'est donc spécialisé sur la carotte gustative en tirant parti des sols limono-argileux propices à la qualité, même s'il faut ici 140 jours, au lieu de 90 dans le Sud-Ouest ou en Normandie, pour parachever un cycle de production et obtenir une carotte bien mûre. « Cela fait quatre ans que nous conditionnons et commercialisons nous-mêmes », précise le dirigeant. « Je vais voir les clients et leur propose de goûter mes carottes en les comparant à celles qu'ils ont le jour-même dans leur rayon. La démonstration est toujours concluante ! »

Cette qualité gustative, Augustin d'Herouël se fait fort de la servir dans le temps, d'octobre à mi-juin.



Cinq hectares de serre, chez Picvert, sont dédiés à la mâche et aux jeunes pousses.

Et il y a matière, car les décennies passées ont progressivement érodé la richesse humique des sols dans cette plaine trop partiellement végétalisée. « *Nous faisons tous ici le constat que nous devons reconstruire nos sols, qu'ils sont la condition de notre avenir.* » Sur le plan phytosanitaire, le passage aux applications de pesticides à faible volume a permis, par ailleurs, une réduction substantielle de la présence de résidus, le plus souvent à la limite du détectable. Toute cette énergie trouve son expression dans l'adhésion au collectif Demain la Terre, dans lequel Augustin d'Herouël s'est engagé avec une très forte conviction.

Avant de basculer vers les jeunes pousses

Estrée-Mons n'est pas loin de Foreste, mais ici nous sommes dans la Somme. Estrées se situe sur la route en ligne droite qui relie Saint-Quentin à Amiens. Un village déserté par le petit commerce comme presque partout en France désormais, que l'on pourrait traverser sans plus d'attention si ne s'y était déployé un parc de hautes serres totalement insolite dans le paysage. Et au cœur de ces serres, une exploitation agricole avec de vastes bâtiments autour d'une cour hébergeant des machines agricoles, toutes plus imposantes les unes que les autres. On retrouve notamment ces machines monstrueuses conçues pour avaler en quelques heures des hectares de haricots verts destinés à la conserve, mais aussi d'autres adaptées à la taille imposante des parcelles de salades, même pour produire de délicates jeunes pousses, puisque tel est désormais le cœur de l'activité de la société Picvert, développée par Jacques Deramecourt à partir de la petite exploitation familiale.

La société s'est d'abord investie dans la production de salades sous contrat pour les industriels de la quatrième gamme, notamment des frisées à grosses côtes, avant de basculer vers les jeunes pousses. Picvert pèse à ce jour quelque 500 ha de salades, essentiellement en plein champ, plus deux blocs de 5 ha de serres dédiées aux jeunes pousses et à la mâche. La découverte des serres est impressionnante : des lignes de mâche, de jeunes pousses, à perte de vue. Une visite par un temps pluvieux et venté est opportune pour bien saisir le confort que l'abri apporte au végétal. Du sable est régulièrement rapporté pour que le jeune végétal

Une partie de l'explication s'impose lors de la visite des installations : dans les frigos pleins de carottes stockées en palox de 2 tonnes, le parfum du légume est un bonheur olfactif. « *Pour assurer une bonne conservation dans le temps, les carottes récoltées sont encore enrobées de terre, qui représente quelque 20% du contenu du palox* », précise le producteur. « *Nous sommes quasiment en situation d'un stockage en sol, la maîtrise de la température et de l'humidité en plus.* » Conscient de l'enjeu agronomique pour la pérennité de la fertilité des sols et la qualité de ses carottes, Augustin d'Herouël a recruté un ingénieur agricole chargé de veiller au grain et d'optimiser les pratiques. Il développe par exemple les couverts végétaux avec un mix choisi de cinq espèces afin de créer un écosystème solidaire. « *Nous essayons le non labour. Après une céréale à paille, nous ne déchaumons plus, nous ne vendons plus les pailles, nous les incorporons pour enrichir nos sols en matière organique.* »

Et vous, quelle innovation Gautier préférez-vous ?



GOGUETA J989

Le pack complet résistances pour les récoltes de saison

HR Bl: 16-36EU, Nr:0

IR Fol:1, LMV:1

GOTHAM



Pour les récoltes de fin de printemps, d'été et d'automne

HR Bl: 16-36EU

GOLDORAC



La référence pour les récoltes d'été

HR Bl: 16-36EU, Nr:0

IR Fol:1



P2056 LOVANICE*



Votre nouvel atout de poids face au Bremia

HR Bl: 16-36EU, Nr:0 **IR** LMV:1



GAUTIER
semences

Route d'Avignon - 13630 EYRAGUES
Tél. 04 90 240 240 - Fax 04 90 240 250
commercial@gautiersemences.com
www.gautiersemences.com

*Variétés sous APV, dénomination en cours de validation.



pousse dans les meilleures conditions. Serre froide, culture en pleine terre : en période hivernale la production du Portugal et désormais aussi du sud de l'Espagne, prend le relais. Un formidable pari pour Jacques Deramecourt qui sait prendre des risques. « *La production portugaise sert de plus en plus le marché local, toujours davantage demandeur* », précise Christophe Janson, directeur commercial. « *Quant à la production espagnole démarrée en 2020, nous avions des appréhensions dans le contexte locavore qui prévaut désormais, mais nous avons dû répondre à une demande très forte dès cet automne et sommes rassurés sur le choix de cette implantation. Les deux tiers de nos conditionnements partent à la restauration et chez les grossistes, car notre qualité n'est pas assez valorisée dans les circuits GMS.* »

Concernant le vrac destiné à l'industrie, il pèse près de deux tiers des volumes et représente la moitié du chiffre d'affaires. La visite des frigos d'expédition témoigne de la diversité des produits et des conditionnements, avec de jolies surprises comme ces mini légumes, objets d'attentions redoublées. Et le message

porté constamment sur les plateaux arborant la marque Picvert, « *dans le respect de la terre et des hommes* », est totalement en phase avec les valeurs affichées par Demain la Terre, association à laquelle Picvert adhère depuis de nombreuses années. Le parcours nous amène également au laboratoire de microbiologie installé sur place depuis 2015, tant il est important de disposer dans les meilleurs délais de toutes les garanties sanitaires exigées par l'aval. Au cœur de l'analyse : vérifier l'absence de la bactérie *Escherichia coli*, particulièrement indésirable, et d'autres, le cas échéant. Décidément, cette entreprise, complètement improbable dans cette grande plaine, témoigne de ce que les hommes peuvent réaliser quand ils sont poussés par la volonté d'entreprendre catalysée par une bonne idée.

La nécessité de développer la production bio

Notre ultime rendez-vous d'étonnement dans les Hauts-de-France se situe à Lesquin et Lebuquière, dans le Nord-Pas-de-Calais. Ici, le paysage de ce plat pays céréalier accueille des

entrepôts flambant neufs qui ne ressemblent pas du tout à ceux dédiés au stockage des céréales. « *Un des points d'appui majeurs dans le développement de notre activité en 2012, c'est la conviction que l'on peut produire dans les Hauts-de-France une carotte à haute teneur en matière sèche, apte à une conservation prolongée et donc en mesure de reprendre des parts de marché aux importations, alors importantes en provenance du Benelux sur la période de février à mai* », explique Christophe Legrand, dirigeant de Terraveg-Unibio. Son autre conviction a été la nécessité de développer la production bio, alors que les Hauts-de-France étaient les derniers de la classe. Les premiers essais de carotte de conservation bio conduits dès 2008 sont concluants, tant sur les plans sanitaires que de la matière sèche ou du gustatif. Le développement de la production conventionnelle va rapidement basculer au profit du bio alors que d'autres produits, oignon, betterave rouge, viennent enrichir la gamme confortée avec des produits de niche comme les carottes de couleur ou les topinambours. Déjà présente à la gamme avec une grenaille

Champs de Légumes comme Terraveg-Unibio se sont orientés vers les carottes gustatives.