



La carotte s'inscrit dans l'agroécologie

Si l'engagement de la filière carotte dans le développement durable et l'agroécologie n'est pas nouveau, de plus en plus d'opérateurs lancent des démarches permettant de le valoriser.

Haute Valeur environnementale, carotte agroécologie Filière Qualité Carrefour, Zéro résidu de pesticides, Sans résidu de pesticides... Depuis quelques années, les logos attestant d'une démarche plus respectueuse de l'environnement et notamment de la réduction des pesticides se multiplient sur les carottes. L'engagement de la filière pas nouveau. « Nous avons toujours fait de l'agroécologie, nous n'avons jamais désinfecté les sols, nous sommes engagés dans le bio depuis vingt-trois ans... », témoigne Patrick Larrère, dirigeant des Fermes Larrère (40 000 t de carottes). *L'agroécologie répond aux attentes de la société et des consommateurs pour un meilleur respect de l'environnement, des sols et du vivant et en matière de santé.* »

Planète Végétal (40 000 t de carottes), membre fondateur de Demain la terre, s'est engagé dans le développement durable dès 2003 « par conviction et face aux enjeux agro-sociétaux à venir », souligne Bruno Séverac, directeur marketing, commercial et développement durable de Planète Végétal. Des efforts ont été faits depuis vingt ans par les producteurs pour réduire l'utilisation des pesticides,

▲ Les producteurs mettent en avant leurs actions pour favoriser la biodiversité.

préservant les sols et les ressources en eau, favoriser la biodiversité... Mais depuis quelques années, la pression pour faire mieux s'est accentuée. Les attentes des consommateurs et des acheteurs se sont renforcées, pour des raisons d'environnement et de santé. Et dans le même objectif, une grande partie des substances actives utilisées en production de carottes ont été retirées du marché ou sont menacées à court terme par la réglementation, conduisant les producteurs à des impasses techniques. Résultat : la filière doit redoubler d'efforts pour continuer à produire.

Aux Fermes Larrère, un axe engagé depuis plusieurs années et renforcé depuis trois-quatre ans est notamment l'allongement des rotations, passées de quatre ans par le passé à sept à dix ans aujourd'hui. Dans cet objectif, le producteur a même réintroduit des bovins sur l'exploitation. « Les terres se reposent et sont fertilisées par les animaux, précise Patrick Larrère. La viande est vendue localement. »

VALORISER LES EFFORTS ENGAGÉS

Si les efforts réalisés sont valorisés en bio, ils le sont toutefois assez peu par ailleurs. Ces dernières années, la plupart des opérateurs ont donc engagé des démarches pour mettre en avant les efforts faits pour réduire l'utilisation des pesticides, au-delà du bio, dont le marché en carottes n'augmente plus beaucoup. Plusieurs se sont engagés dans le cadre du Collectif Nouveaux Champs dans la démarche Zéro résidu de pesticides (ZRP). « Le ZRP permet une valorisation des pratiques » ➔

culturelles que nous avons depuis quinze ans à travers un résultat objectif, concret et compréhensible par le grand public », estime Bruno Séverac. « La démarche ZRP va encore plus loin dans l'agroécologie en garantissant l'absence de résidus, souligne Patrick Larrère. Elle permet d'avoir un produit plus accessible que le bio, mais qui répond au besoin de réassurance du consommateur qui veut soutenir la transition écologique par son acte d'achat. »

La production de carottes ZRP s'avère toutefois complexe, notamment au niveau des herbicides, avec, en général, de moindres rendements, des coûts de production supérieurs et une prise de risque maximale. Une meilleure valorisation est donc indispensable. « La valeur ajoutée par rapport au standard est généralement significative, mais variable selon les saisons et le marché, constate Bruno Séverac. Comme il arrive aujourd'hui que des prix du bio soient équivalents au référent conventionnel, il arrive que le prix public du ZRP soit supérieur au bio. Il faudrait rémunérer les surcoûts de production des deux catégories. La cohérence de prix public serait que le bio soit de 60 % supérieur au conventionnel et le ZRP de 30 %. »

DÉVELOPPEMENT DE LA HVE

Un autre axe exploré par les opérateurs est la Haute Valeur environnementale (HVE). Planète Végétal est le premier producteur de légumes de plein champ à avoir été certifié HVE en 2018. Les Fermes Larrère sont 100 % HVE dans les Landes depuis 2018. Priméale vise 100 % de sa production de carottes certifiées HVE en 2025. Kultive (23500 t de carottes, dont 3500 t en bio) a toute sa production de carottes certifiée HVE dans les Landes et une partie en Provence, la démarche étant en construction sur les exploitations des Hauts-de-France entrées récemment dans le groupe. « Notre objectif à moyen terme est que 100 % de la production soit certifiée HVE, précise Anthony Langlais, directeur général de Kultive. La HVE répond à la demande du marché en grande distribution et restauration hors domicile et pourrait devenir un standard comparable à GlobalGap. Elle permettra aussi d'avoir un socle commun entre les différents bassins et de tirer les producteurs vers le haut. En parallèle, nous travaillons sur la certification de nos carottes selon le cahier des charges très exigeant de Demain la terre. »



► « Si c'est bon pour bébé, c'est bon pour tous », souligne la communication mise en place dans le cadre du partenariat de Priméale Gourmet avec Blédina.



Tous les opérateurs communiquent sur leurs démarches auprès de leurs clients, à titre individuel ou collectivement. Les consommateurs connaissant mal l'agroécologie, comme le montre une récente étude du CTIFL. Des efforts sont faits aussi pour faire connaître et expliquer les différentes démarches. Planète Végétal fait figurer tous ses logos (Demain la terre, ZRP, HVE) sur ses packagings, avec désormais des informations sur les démarches au verso des sachets.

Priméale Gourmet, marque de Priméale visant une cible jeune par des produits gourmands et pratiques, a mis au point une démarche globale axée sur l'agroécologie. Depuis fin 2019, elle propose sous la marque Agrilogique une gamme de légumes plus respectueux de l'environnement, dont la carotte. « La démarche associe une obligation de moyens comme le respect de la biodiversité, la réduction des intrants chimiques, l'agriculture de précision, le raisonnement de la fertilisation..., à une obligation de résultat, puisque les légumes sont garantis sans résidu de pesticides, avec plus de 450 molécules analysées par un laboratoire indépendant », précise Vincent Beaudot, responsable marketing de Priméale Gourmet. Les carottes, produits humides, sont proposées en sachet de 700 g associant papier et plastique à effet kraft.

En 2021, Priméale Gourmet renforce sa démarche par un partenariat avec Blédina. « Le baby-food a le cahier des charges le plus exigeant, avec des critères liés aux contaminants du sol, explique Vincent Beaudot. Ce partenariat va nous permettre de proposer des légumes sans résidus de pesticide avec la caution du baby-food. » Des efforts importants sont faits en marketing pour faire connaître la démarche. Un box regroupant l'offre Agrilogique en magasin a été mis au point. En plus du rayon fruits et légumes, il est installé en janvier-février près du baby-food, pour associer le baby-food au fait maison, complété par du digital et de l'affichage chariot. « Notre objectif avec Agrilogique et avec ce partenariat est de recruter des consommateurs plus jeunes. Les attentes pour consommer mieux, préserver l'environnement, réduire le gaspillage et les emballages... sont fortes dans toute la population, mais encore plus chez les jeunes. » Lancée en janvier 2019, la marque Agrilogique est déjà présente chez E.Leclerc, Franprix, Système U et Cora. ■

◀ Aux Fermes Larrère, la carotte ne revient plus sur une parcelle que tous les sept à dix ans au lieu de tous les quatre ans par le passé.