

Récolte 2018

La qualité et le goût au rendez-vous



Les Côteaux Nantais, leader européen de l'arboriculture en biodynamie ont débuté la récolte des pommes et des poires, qui s'échelonne jusqu'à la fin octobre. Malgré la sécheresse, les fruits présentent de belles qualités organoleptiques. L'apparence, le goût, la texture ou encore la consistance des fruits viennent le confirmer : ce sera une année qualitative en pommes et poires bio. En effet, si elle n'a pas souffert du gel comme l'an passé, la récolte est tout même marquée par la sécheresse intervenue fin 2017 mais aussi durant cet été. De fait, la floraison des fruitiers a été relativement courte et sans précocité. Mais le tonnage estimé se situera dans les rendements habituels : 1 630 tonnes pour les pommes et 465 pour les poires. « Les pommiers et poiriers, s'ils ne sont pas chargés en fruits, présentent un beau calibre et des qualités organoleptiques indéniables », témoigne Michel Delhommeau, directeur général. Pour satisfaire aux opérations de collecte des fruits, 80 collaborateurs dont 55 saisonniers locaux et réguliers, s'affairent. Ils effectuent trois ramassages à la main pour permettre de déguster des fruits à pleine maturité, assurant une parfaite conservation. « Cette cueillette étalée dans le temps permettra, d'une saison sur l'autre, de proposer plus de 39 variétés, des plus anciennes aux plus récentes », détaille Michel Delhommeau.

CAROTTE DES SABLES LABEL ROUGE

C'est parti pour la récolte 2018

La campagne 2018 s'est ouverte officiellement lundi 17 septembre pour la carotte des sables Label Rouge, produite dans le bassin de Créances. L'occasion également de faire le point sur la production normande.

Relancée il y a quelques années à l'initiative de la filière légumière normande, la carotte des sables Label Rouge sera bien présente, cette année encore, dans les rayons. Elle est le seul signe officiel de qualité existant en carotte, mis à part le label AB. Identifiée par un logo et un packaging spécifique, elle se décline en deux gammes, commercialisées par trois opérateurs : Priméale, Jardins de Créances et SA Gosselin. La première, la carotte des sables non lavée, est largement majoritaire, avec près de 90 % des volumes. Récoltée à la main, elle est directement litée enveloppée de son sable, ce qui lui confère une meilleure aptitude à la conservation. Elle est disponible en quatre conditionnements : 12 kg, 5 kg, 2,5 kg et barquette d'1 kg. La seconde, la carotte des sables lavée, est récoltée mécaniquement puis débarrassée de son sable, avant d'être conditionnée. Environ 2 500 à 3 000 t de ces carottes Label Rouge sont attendues cette année en Normandie,



qui est pour l'heure la seule région à en produire. Rappelons que la Normandie produit 75 000 à 80 000 t de carottes pour le marché du frais chaque année, soit 24 % des 327 000 t de production française (estimation Agreste 2016-2017). Les surfaces emblavées, stables depuis plusieurs années, sont réparties entre trois bassins de production : le Mont-Saint-Michel et sa culture non irriguée, la côte Ouest du Cotentin

(aussi appelée bassin de Créances caractérisée par les sols sableux, et le Val-de-Saire où la terre est davantage limoneuse. Ces trois bassins de production sont affectés cette année par la sécheresse et les chutes exceptionnelles qui durent depuis fin juin (voir dossier dans ce numéro de végétale). S'il est encore trop tôt pour chiffrer une prévision de récolte, il est déjà certain que les rendements seront en deçà de la moyenne.

DEMAIN LA TERRE Et de 13 producteurs engagés !

L'entreprise maraîchère picarde Champs de Légumes devient membre de Demain la Terre. Ce qui porte à 13 le nombre de producteurs engagés dans la démarche Demain la Terre visant à produire des fruits et légumes plus sains, plus sûrs, pour tous. La SARL Champs de Légumes est une entreprise familiale implantée à Foreste, dans l'Aisne, et dont les racines remontent à 1630. Aujourd'hui, l'entreprise est pilotée par Augustin et Matthieu d'Hérouël et emploie 18 personnes. Les jeunes maraîchers produisent en plein champ carottes gustatives, céleris-raves, navets et betteraves. Ils ont fait le choix d'une culture vertueuse, avec des légumes haut de gamme triés à la main. Ils s'attèlent aussi à faire revivre des variétés locales, telles que la carotte de l'Omignon, leur produit phare. Chaque année, une quinzaine de variétés sont testées sur l'exploitation picarde afin de garantir une qualité gustative, affinée au cours d'une longue conservation. 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 », explique Augustin d'Hérouël. Les maraîchers travaillent d'ores et déjà à la mise en œuvre de la Charte Demain la Terre® afin de proposer rapidement aux consommateurs carottes, céleris, navets et betteraves conformes à celle-ci. Le ralliement de Champs de Légumes porte à 13 le nombre d'adhérents à l'association Demain la Terre, et diversifiera encore la palette des produits estampillés.