

Repères Hauts-de-France

Les opérateurs et volumes de carotte :

- Verduyn : 40 000-48 000 t en frais (2016-2017)
- Otimo-BUFL : 8 000 t
- Champs de Légumes : 4 500 t
- Kultive : 1 500-2 000 t
- Fermes Larrère : volumes non communiqués

Les 5 départements :

- Aisne
- Nord
- Oise
- Pas-de-Calais
- Somme

pour offrir de l'origine France 12 mois sur 12 », continue-t-il. Néanmoins, la démarche nordiste reste raisonnée en volume : « L'enjeu est de ne pas déstabiliser un marché fragile, mais de nous positionner sur des marchés de proximité, générant un gain logistique. »

L'entreprise Champs de Légumes, dirigée par Mathieu et Augustin d'Hérouël, constitue le troisième conditionneur de carottes des Hauts-de-France. Situés à Foreste, à mi-chemin entre Lille et Paris, ces producteurs-expéditeurs perpétuent la tradition familiale, exploitant au total 1 200 ha de limons profonds pour produire carottes (4 500 t), pommes de terre (3 500 t), céleris-raves (1 million de pièces), navets, betteraves, radis, etc. Le tout dans une jolie gamme de couleurs et de variétés, proposée sous divers conditionnements. En ce qui concerne la carotte, cela fait six ans que les cousins d'Hérouël en produisent, expérimentant plus de 40 variétés afin d'élaborer une offre gustative, et de se lancer dans le conditionnement pour la récolte 2016. Elle constitue aujourd'hui leur produit phare, disponible de septembre à fin juin grâce au stockage en frigo. La campagne débute par la variété Maestro, célèbre à Créance, puis se poursuit à partir de décembre par la variété sélectionnée sur la ferme. Une gamme premium, identifiée sous la marque « La carotte de l'Omignon », est complétée par une offre de carottes colorées, conditionnées à la main en barquettes litées multicolores. Le tout est commercialisé dans la distribution régionale, à Rungis, en RHD, et chez Système U où « La carotte de l'Omignon » a connu un beau succès commercial l'année dernière. À terme, Augustin d'Hérouël aimerait atteindre les 5 500 t de carottes annuelles et développer d'autres projets pour mieux valoriser les écarts de tri (qui, pour l'heure, sont valorisés par une centrale de méthanisation). Engagés en agriculture durable depuis longtemps, ils viennent de rejoindre le collectif Demain La Terre « à la fois pour nous aider à formaliser et à communiquer sur les pratiques que nous menons déjà, et aussi pour nous pousser à faire toujours mieux, car le référentiel Demain la Terre et les entreprises qui le portent sont de haut niveau », explique-t-il. « Nous travaillons en rotations longues, huit ans entre deux pommes de terre ou deux carottes. Nous épandons du fumier pour enrichir en matière organique et

maintenir les vers de terre. Même si cela nous coûte plus cher à court terme et que la mise en œuvre est plus complexe, nous sommes convaincus que c'est l'avenir. »

La demande de régionalisation

La société Kultive, également membre de Demain La Terre, est présente dans les Hauts-de-France depuis deux ans, via un partenariat avec un producteur et des outils de conditionnement locaux. « Nous commercialisons 1 500 à 2 000 t de carottes nordistes dédiées au marché régional. Notre objectif est de conserver cette volumétrie et de sécuriser le conditionnement », indique Alexandre Picault, directeur commercial de la société dont la particularité est de proposer une offre régionalisée à sa clientèle, sur toute la France. Ainsi, elle se déploie davantage en Provence (8 000 à 10 000 t attendues) et réduit ses volumes dans les Landes, pour atteindre cette année 15 000 à 20 000 t de carottes commercialisées.

Les Fermes Larrères, producteurs-expéditeurs de carottes en France et au Portugal, dont l'ancrage historique se trouve dans les Landes, ont également développé une production de carottes dans les Hauts-de-France depuis 2011, via une exploitation propre et des partenariats avec des producteurs nordistes. Cette production, totalement bio, répond aux mêmes marchés que ceux décrits par BUFL : elle permet de compléter le calendrier de l'offre française landaise, notamment par la conservation en frigo, et elle répond à la demande de régionalisation de l'offre, particulièrement vraie en bio. Pour terminer ce tour d'horizon, notons que le belge Reo Veiling, qui porte différents projets de production et de conditionnement de

légumes dans les Hauts-de-France (voir article dans *végétable de juin 2018*), n'est pas présent en carotte française. De manière générale, développer une production dans le Nord de la France est devenu stratégique pour les opérateurs légumiers du Benelux, soit en production propre, soit via des partenariats avec des agriculteurs locaux, notamment des céréaliers qui se lancent dans le légume. Produire en France facilite l'accès au marché tricolore, élargit le foncier disponible et offre des conditions agronomiques et géographiques quasi équivalentes d'un côté ou de l'autre de la frontière. La rivalité locale est palpable entre ceux qui soulignent que toute leur chaîne de valeur se trouve sur le territoire national et ceux dont une des étapes est réalisée à l'étranger, même si ce n'est qu'à quelques kilomètres au-delà de la frontière ! Sur ce sujet rendu sensible par un contexte où l'argument « made in France » est différenciant, l'important, nous semble-t-il, est d'assurer la transparence, gage de toute confiance. Enfin, il existe également des échanges commerciaux entre les différents bassins de production français. Nombre d'opérateurs se servent au moins ponctuellement dans les Hauts-de-France pour compléter le calendrier, notamment lorsque les conditions météo rendent la récolte ou la conservation en terre problématique. Il est donc temps, comme le demande l'AOPn Carottes de France, d'intégrer cette région dans l'enquête annuelle d'Agreste, et surtout, de prendre acte de ce nouveau bassin de production qui répond à deux tendances du marché carotte : la régionalisation de l'approvisionnement et l'allongement du calendrier origine France, grâce aux frigos ! ■



Les Hauts-de-France ne sont pas inclus dans l'enquête annuelle d'Agreste sur la production de carotte.