

Production, transformation, segmentation

Le triptyque gagnant

La filière française de betterave rouge compte seulement cinq « cuiseurs » industriels. Trois d'entre eux sont producteurs-cuiseurs spécialistes de ce légume, tandis que les deux autres, uniquement transformateurs, ont développé une gamme multiproduit. Deux approches complémentaires. **CÉCILE PRALY**

C'est entre deux tours d'irrigation, la programmation des moissons, la réception d'une nouvelle machine... que Geoffroy Cormorèche nous présente la production de betterave rouge de Cormorèche SARL. Il est l'un des cinq cuiseurs industriels de betterave rouge en France, le plus modeste en volume et le seul situé hors du bassin historique du Loiret. La famille Cormorèche produit de la betterave rouge dans l'Ain, juste au Nord de Lyon, depuis trois générations. Ils cuisent quelque 5 000 t de betterave rouge douze mois sur douze, dont une partie provient de leurs 40 hectares de production, le reste de producteurs voisins et de quelques fournisseurs sélectionnés en Espagne, dans les régions d'Avignon et de Toulouse, pour compléter l'approvisionnement entre mai et juillet. « On conçoit la production et la transformation de concert, l'un ne va pas sans l'autre », souligne Geoffroy Cormorèche.

Lente et peu couvrante

Pour permettre aux sols de se régénérer, la rotation appliquée par Geoffroy Cormorèche est de cinq ans, selon un assolement betterave-blé-maïs-soja-blé-betterave. Ce sont près de 220 ha de SAU totale que travaille

l'agriculteur, s'arrangeant parfois avec des voisins pour assurer cette rotation. Ensuite, « la culture est totalement conçue en fonction des objectifs commerciaux. Il faut planifier le calendrier des semis pour étaler les récoltes, ajuster la densité en fonction des calibres souhaités et, bien sûr, suivre les évolutions techniques, par exemple les variétés résistantes à la rhizomanie développées par les semenciers comme Bejo et Vilmorin en lien avec l'Adib » (Association départementale interprofessionnelle de la betterave rouge du Loiret). L'itinéraire technique médian voit les semis réalisés début avril. Plus la densité est élevée, plus les calibres diminuent et le taux de sucre augmente. Ce dernier, comme la coloration, est aussi conditionné par le choix variétal.

Après le semis, il faut gérer l'herbe, sachant que la betterave lève lentement et est peu couvrante. En conventionnel, on combine un traitement herbicide et un semis de betterave en haute densité, pour que la plante étouffe rapidement les adventices. En bio, on sème en large rang pour permettre un binage mécanique, mais un complément manuel est souvent nécessaire. La gestion de l'irrigation est ensuite l'affaire de l'été, ajustée en fonction des besoins du sol et des calibres souhaités. La récolte, entièrement mécanisée, commence mi-août et alimente en flux tendu l'usine de transformation jusque mi-octobre.



Le saviez-vous ?

Après récolte en octobre, la betterave rouge se conserve naturellement à l'air libre, en silo, jusqu'à début mai, sans frigo ni conservateur. N'étant ni un tubercule, ni un bulbe, elle ne nécessite pas d'antigerminatif.

À cette date, la totalité des betteraves est récoltée et stockée en silo, progressivement transformée jusque fin mai.

Le seul cuiseur du Sud-Est

Chaque matin, des betteraves sont apportées à la station pour être cuites et conditionnées, l'ensemble du cycle de transformation étant réalisé en une matinée. Après avoir été calibrées, lavées, elles sont épluchées par une technologie de vapeur sous pression, puis précuites à la vapeur pendant environ trente minutes avant d'être mises sous vide et stérilisées. Les lots sont enfin conditionnés, palettisés, prêts à partir vers environ 50 clients, dont la majorité est située dans le grand quart Sud-Est de la France.

Pour répondre à la pluralité des demandes, plusieurs calibres, gammes et conditionnements sont réalisés chaque jour à la station. Les betteraves entières épluchées et cuites en sachets sous vide de 500 g ou 250 g en conventionnel et en bio représentent la moitié des ventes,

La betterave, peu couvrante, lève lentement.

essentiellement destinées à la grande distribution. Celles coupées en cubes et mises sous vide à destination de la restauration collective et de l'industrie traiteur représentent l'autre moitié. Enfin, une gamme plus traditionnelle est réalisée spécifiquement par les primeurs et quelques magasins de grande distribution : non épluchées, les betteraves sont cuites et trempées dans une saumure ou un vinaigre, puis conditionnées en bacs sous atmosphère contrôlée. Les primeurs l'apprécient pour le parfum de betterave qui se dégage à l'ouverture du bac, dans le rayon. Ces betteraves rouges cuites se conservent 15 à 20 jours au frais, alors que celles stérilisées et mises sous vide présentent une DLC de 6 mois, comme une conserve.

Notoriété croissante du produit

« Le marché de la betterave rouge est restreint, mais en progression lente, soutenu par divers points forts reconnus à ce produit », enchaîne Geoffroy Cormorèche. Il cite d'abord sa couleur, qui

agrément désormais les verrines et les salades traiteurs. Viennent ensuite sa capacité de conservation ainsi que son prix accessible. On trouve de la betterave rouge toute l'année, partout (du moins sous vide). Enfin, dernier argument de poids, ses vertus pour la santé sont de plus en plus reconnues dans le monde du sport et de la naturopathie.

Benoît Guérout, président de la Maison Allaire (Daniel Allaire SAS) donne une vision plus nuancée du marché : « La betterave rouge conventionnelle stagne un peu en France, hors export. Mais c'est un produit qui réagit bien aux opérations promotionnelles. En revanche, en bio, la croissance est soutenue depuis que nous avons démarré cette gamme, dans les années 1990. »

La Maison Allaire, créée en 1955 dans le Loiret, est aujourd'hui spécialisée dans l'activité de transformation en 5^e gamme sous vide, développant une offre multiproduit dans laquelle la betterave rouge pèse 12 000 t et 64 % des 19 M€ de chiffre d'affaires total. L'entreprise s'est différenciée par une segmentation qualitative dès les années 90, tout d'abord par une gamme Label Rouge et par une gamme bio, et, plus récemment, en proposant une offre Label Rouge bio.

« La betterave rouge bio connaît un développement soutenu, notamment via les MDD bio des principales enseignes, que nous fournissons. Depuis trois ans, chez nous, les volumes bio sont supérieurs aux volumes de betterave conventionnelle », poursuit Benoît Guérout, soulignant que la dynamique s'observe aussi en production en France.

« Nous travaillons maintenant avec la deuxième génération de producteurs bio et observons une augmentation des surfaces et des producteurs prêts à se convertir. » L'approvisionnement en betteraves conventionnelles provient essentiellement du Loiret, le complément venant du Nord. Pour le bio, le périmètre est plus large, couvrant également le Sud de la France, la Vendée, la Sologne, la Normandie, la Bretagne et le Nord. Un apport d'Espagne est nécessaire pour les mois de mars à mai. La gamme bio, outre le Label Rouge et les betteraves entières, comprend également des betteraves en cube, ce qui permet de valoriser les calibres plus importants (95-105), soit en unités consommateurs 2 x 200 g, soit en unités collectivité de 2 kg. Forte de son positionnement sur la 5^e gamme bio, la Maison Allaire étoffe sa gamme, commercialisée sous

Betterave crapaudine

Une saveur très sucrée



© FERME DE S^T MARTHE

Légume-racine appartenant à la même famille que la betterave rouge la plus répandue sur nos étals, la betterave crapaudine, de forme allongée, doit son nom à sa peau rugueuse, craquelée et sombre, rappelant celle d'un crapaud. Sa culture nécessite un éclaircissage manuel des meilleurs jeunes plants, ainsi qu'une terre profonde enrichie de fumure ou d'un apport d'engrais. Elle se plaît dans les sols chauds, crayeux et fins du Nord-Est de la Haute-Saintonge, près de la localité d'Archiac en Charente-Maritime, où s'épanouissent également les ceps à Cognac. Cinq producteurs y maintiennent une production nationale estimée à 2 000 tonnes. À l'instar de l'EARL Petit, qui en produit 300 tonnes en moyenne, commercialisées cuites au four ou à la vapeur. Dans une moindre mesure, la Crapaudine est également cultivée en Bretagne sous le nom de « petite négresse de Rennes », ainsi que dans l'Orléanais et en région lyonnaise. Mais la crapaudine de Saintonge reste d'une qualité sans égale. Récoltée de juillet à novembre, elle est commercialisée crue ou cuite de septembre à fin février. Sa chair d'un rouge violacé, cerclée de couches de couleurs claires et foncées, la rend facilement reconnaissable. Elle est recherchée pour sa saveur très sucrée. **CB**

marque propre : avoine et quinoa bio lancés en début d'année, ratatouille et pommes de terres bio cet automne. L'ensemble viendra s'ajouter à la gamme existante de pommes de terre, maïs doux, marrons, carottes, lentilles et flageolets. ■

Production responsable

L'engagement « Demain La Terre »



Geoffroy Cormorèche est engagé dans la démarche Demain La Terre depuis quatre ans, et assume la présidence du collectif depuis deux ans. Alors que Cormorèche SARL propose également une gamme bio et confirme que le marché est demandeur de ce label ou d'engagement « ZRP », il explique pourquoi il privilégie l'approche « Demain La Terre » dans son entreprise : « Demain La Terre est une approche transversale : agronomique, économique, sociétale, environnementale. En cela, elle répond à ma vision de responsabilité citoyenne. Chez nous, il y a 18 salariés à temps plein, tous en CDI, et nous avons très peu de turn-over. Pour moi, c'est une réussite. Ensuite, Demain La Terre, c'est s'engager dans une démarche de progrès, qui pousse l'entreprise vers toujours mieux, à réduire l'usage des phytosanitaires, à préserver la biodiversité et l'eau, mais en intégrant nos réalités. Pour moi, c'est plus cohérent que faire faire des kilomètres à des produits bio venant d'Espagne ou de Hollande. »