



Pomliberty en Picardie

Bien dans ses marques

Producteurs et conditionneurs picards, Arnaud Lambert et Thomas Ducamps partagent leur ambition pour Pomliberty comme leur souci de progresser dans une agriculture responsable, respectueuse de la terre, du travail du producteur et de la santé du consommateur. Ils travaillent ensemble depuis longtemps, sur des variétés lavables et à chair ferme, mais se sont associés formellement en 2015. Dès 2006, Arnaud Lambert avait investi dans un centre de lavage et de conditionnement pour valoriser ses pommes de terre sur Rungis : un défi qualitatif parfois difficile à relever, l'amenant à s'équiper également pour livrer des GMS, à batailler pour améliorer la qualité, trouver de nouveaux clients... Avec quelques enseignes et plusieurs Min, le tonnage commercialisé a pourtant progressé chaque année, 5 000 t en 2008, 10 000 t en 2010, jusqu'à

Un travail permanent en vue d'une production plus respectueuse de l'environnement et d'une solidarité au sein de la filière, qui trouve un écho dans l'adhésion à l'association Demain la Terre, un débouché commercial qui s'appuie sur les grossistes, plus à l'écoute de leurs fournisseurs, ces deux orientations donnent sa personnalité à l'entreprise picarde Pomliberty, menée par Arnaud Lambert et Thomas Ducamps.

atteindre 30 000 tonnes actuellement. Quand Thomas Ducamps (du centre de conditionnement Sola Terra à l'époque) le rejoint, Arnaud Lambert vient de lancer avec Germicopa la démarche Gwennie, qui va constituer une locomotive pour Pomliberty. « J'ai rencontré Germicopa à Potato Europe Villers en 2012 car je cherchais une variété.

Gwenne venait d'être inscrite, mais pas en chair ferme. Elle n'intéressait pas les grands groupes mais correspondait à ma clientèle de grossistes », rappelle-t-il. « Nous avons participé au développement de deux variétés et nous étions retrouvés parmi les exclus de ces démarches, une fois les clubs resserrés ; de quoi refroidir nos ardeurs et préférer une exclusivité ! » ajoute Thomas Ducamps. Ce dernier est un passionné d'agronomie et d'expérimentations, qui teste notamment le non labour depuis les années 2000 et cultive certaines de ses parcelles en agriculture

biologique. Les associés se sont installés fin 2015 dans un nouveau centre construit à Ham (80), conçu pour gérer de petites séries (équipé d'un transstockeur), avec une automatisation poussée et un débit moyen de 150 tonnes/jour (voir encadré page 48)

Respecter le producteur

Outre la production des deux associés, Pomliberty travaille avec une vingtaine de producteurs de Picardie, sans exclusivité. Quelques beaucerons viennent de rejoindre le groupe et des achats en Champagne chez un regroupeur complètent l'assortiment. « Nous étions gênés de constater la variabilité des revenus des producteurs. Avec le lancement en 2016 de "Tous Patatophiles, soutenez l'esprit de filière", nous nous sommes engagés pour une filière plus équitable. Des acheteurs acceptent un lissage des prix payés aux producteurs en contrepartie d'une production régulière selon un cahier des charges de progrès. Ainsi, les prix au producteur restent acceptables des années difficiles comme l'an dernier, mais ne s'envolent pas les bonnes années » détaille Arnaud Lambert.



Thomas Ducamps et Arnaud Lambert et avec leurs packagings "Les Idéales" au design Pop art.

Les deux associés reconnaissent qu'il est plus difficile de linéariser le revenu des lots d'Agata sur plusieurs années, comme c'est le cas pour Gwenne, Celtiane, Jazzy ou Lady Anna, variétés aux démarches bien maîtrisées.

« Il s'agissait aussi de dépasser le débat passionnel de l'évaluation de la tare et du prix pour s'engager sur des critères de production respectueuse de l'environnement » complète Thomas Ducamps. Aussi, Pomliberty s'appuie sur la machine d'évaluation de la qualité Qualicelp d'Eurocelp pour objectiver la tare de tous ses lots. « Notre force est de valoriser tous les calibres, de 15 au 75 mm, sur les MIN en France et à l'export, en sachant qu'il faut bien orienter les produits de moindre qualité pour ne pas toucher à l'image du produit français » précise le responsable commercial.

Une clientèle de grossistes

« Quand nous avons perdu un très gros partenaire GMS suite à son rachat, j'ai décidé de privilégier le créneau des marchés de gros et avons d'ailleurs réussi à compenser cette perte. L'intérêt était de pouvoir développer nos marques propres sans être un gros opérateur » décrit Arnaud Lambert. Avec les grossistes, il estime mener plus facilement le travail d'amélioration du produit et il constate que ces circuits, et notamment le marché de Rungis, connaissent actuellement une nouvelle dynamique.

À vos marques...

La marque **Les Divas** concerne le plus haut de gamme en carton 12,5 kg et en grenaille. Elle compte Gwennie ainsi que Bagherra, un concept de calibres ultra serrés (4 mm d'écart par tranche.) pour la restauration et les grossistes haut de gamme. Enfin, La Lambertine reste une création spéciale pour les 5 kg, mais pas en bourriche bois comme souvent. Arnaud Lambert a conçu pour cette marque un carton très rigide avec des bords de faible hauteur, que Grand Frais a adopté.

Les **Idéales** constituent le milieu de gamme avec un facing Pop Art, sac vrac en papier, de 15 kg mais aussi de 5 kg. « Dans cette gamme nous développons la Lady Anna de Meijer qui combine lavabilité et fritabilité car tout est lavé chez nous. Elle sucre très peu » En milieu de gamme il y a aussi les Lambert grenaille. Enfin, les **Simply** pour l'entrée de gamme sont surtout représentées par la Simply bleue en sac papier avec des polyvalentes type Agata.



L'espace conditionnement de la station : on voit à droite l'Orbiter qui distribue les caisses sur les peseuses.

Pour le commerce, Arnaud Lambert s'appuie sur Alexandre Rouch, basé près d'Avignon et sur deux assistantes.

Dernier client de poids que Pomliberty a approché à Villers en 2016 : l'enseigne spécialisée Grand Frais : « nous avons appris à travailler avec eux. Ils ont une politique plus proche de celle des maxi frais que de la GMS, à l'écoute de leurs clients et fournisseurs avec un vrai esprit de filière. Gwenne y a trouvé sa place depuis janvier 2018 ».

La variété qui ressemble à Charlotte avec une plus grande productivité a donc élargi ses débouchés. Elle est désormais pilotée par Pomliberty, Pom'Alliance et d'autres structures en sous-traitance sur ce créneau en France et à l'export (Angleterre, Allemagne et Pays-Bas).

« Parmi nos producteurs, ce sont surtout ceux qui produisent Gwenne qui sont labellisés "Tous Patatophiles" avec un prix lissé » précise Thomas Ducamps.

La segmentation future sera agronomique...

Un nombre mesuré de variétés est cultivé par Pomliberty, 4 chairs fermes, 4 polyvalentes et trois fritables. « Nous travaillons dans une approche filière avec nos fournisseurs, dans un engagement à moyen terme avec une centralisation du plant. À part pour Gwenne, nous ne voulons pas nous attacher à des variétés en particulier. J'ai dans l'idée que la réduction inéluctable des phytos va nous conduire à faire évoluer notre modèle de production, déclare Thomas Ducamps. Pour moi, la segmentation des années 2020 sera de type agronomique ! »

Ingénieur ISA de Lille, le responsable de la production s'attache depuis longtemps à remettre de l'agronomie dans la réflexion sur les itinéraires techniques. Son groupe de producteurs est encadré techniquement par une société spécialisée, EAT, qui aide à mettre en place de nouvelles méthodes.

« Nous avons réfléchi sur la préservation de la ressource sol et nous inscrivons dans la perspective de l'agriculture de conservation. Pour cela, nous cherchons à supprimer le labour.





Personnellement, je protège mes parcelles durant l'hiver par un couvert, avec un billon qui préfigure les buttes. Comme nous avons pris conscience de la baisse des taux de matière organique, nous privilégions les engrais organiques non destructeurs de la vie du sol. La culture doit être forte pour être plus résiliente. Aussi, nous préconisons de ne pas démarrer l'irrigation trop vite pour forcer la plante à mieux s'enraciner. Elle résistera mieux ensuite à la sécheresse. »

Certains oligo-éléments sont réintroduits pour favoriser la tubérisation et des produits de biocontrôle sont testés contre le mildiou. Thomas Ducamps rappelle que Pomliberty ne se place pas sur le marché de la bio, « c'est une autre démarche, il faudrait un centre dédié ». L'élimination du CIPC reste bien sûr le grand défi pour la pomme de terre de conservation. Un producteur expérimente l'huile de menthe en application à froid en continu. Mais il reste du chemin pour chasser toutes les traces de résidus, même quand le produit n'est plus appliqué. « C'est pour cela qu'on ne peut s'engager de but en blanc sur du zéro résidu sans prendre de grands risques. »

Les deux associés évoquent tout de même l'avenir : « Dans notre concept de production, nos pommes de terre ne se conserveront sans doute pas toute l'année, il faudra arrêter vers la fin mai. Quelles primeurs prendront le relais ? Nous sommes en relation avec des producteurs de régions plus précoces et aimerions en développer dans les Hauts-de-France ».



Des sols couverts l'hiver : Ici une parcelle récoltée en lin a été préparée sans labour fin août début septembre, avec un outil à dents en travail relativement profond, une seule fois, avec passage d'un billonneur qui a créé les petites buttes. Un semis d'avoine a été fait à la volée en avoine pour éviter le sol nu. Il restera jusqu'en avril prochain où se succéderont préparation du sol, tamisage et fraissage avec plantation dans la foulée.



« J'ai mis plus d'un an à dénicher le carton de qualité qui permettrait aux palettes de ne pas s'affaisser. C'est Dia qui m'a appris à former la belle palette bien droite, qui force le regard : c'est une grande partie du travail qui est fait ! »

Dans "Demain la Terre"

Toutes ces réflexions ont trouvé un écho dans l'association Demain la Terre, portée par des entreprises de fruits et légumes et Pomliberty a décidé d'y adhérer : « cette démarche transversale qui correspond à notre philosophie nous permet de rencontrer d'autres opérateurs du secteur fruits et légumes, ce qui est très enrichissant, et d'être relayés par une force de communication autrement plus efficace que ce que nous pouvons faire en solo » explique Thomas Ducamps. Demain la Terre concerne tous les aspects de la production et s'inscrit

fondamentalement dans une démarche de progrès (voir encadré ci-contre) « Nous nous imposons des critères réalisables, qu'on peut revendiquer auprès du consommateur. Par exemple, avec nos méthodes visant à mieux préserver le sol, nous obtenons déjà des gains de fertilité sans excès d'eau ni d'azote, et assurons une plus grande régularité des rendements. On l'a vu cette année ». En 2017-2018, Pomly a affiché 30 000 tonnes nettes vendues, avec un peu d'export conditionné. « Désormais, l'objectif est de consolider tous nos projets, obtenir un développement en valeur mais pas spécialement en volume. Notre gamme Demain la Terre sera lancée en 2019, quand suffisamment de producteurs seront certifiés. » Pomliberty a organisé un premier séminaire clients cet automne, pour présenter sa démarche. « L'accueil a été très bon. De toute façon, la pomme de terre pour le frais entre dans une nouvelle phase. Après un fort développement jusqu'en 2005, une stabilisation voire une régression au profit de l'industrie ces dernières années, il va y avoir une phase de professionnalisation de la pomme de terre lavée, autour de nouveaux schémas de production moins dépendants des intrants » estime les deux associés. Et ils comptent bien en faire partie. ✨

Un centre très automatisé

Mis en route fin 2015, le centre de Pomliberty est piloté par David Harlé et se trouve sur la voie de l'IFS sous la houlette d'Aude Niaye, la responsable Qualité.

L'installation a été globalement confiée à Deprez, spécialiste des automatismes (environnement du transstockeur, retourneur Orbiter qui récupère les caisses qui en sortent...) ainsi qu'Euro-Direct. Chaque jour, la station traite 150 à 200 palox étiquetés avec un code-barres interne, qui est scanné quand le lot passe au vide palox afin de conserver les données des producteurs stockeurs. La principale ligne de lavage est doublée par une plus petite, qui sert notamment pour la grenaille. Cette ligne principale enchaîne un calibre à maille pour enlever le 75+, une laveuse de 4 mètres de long avec baril hexagonal de 4,5 m avec trempage. Le débit atteint 20 à 25 t/heure pour les variétés polyvalentes 10-15 t/heure pour les chairs fermes. La grosse polisseuse Allround Vegetable qui peaufine le lavage peut être évitée (système by-pass) pour les primeurs. Ensuite, les pommes de terre peuvent séjourner dans une trémie tampon, qui évite l'arrêt du lavage même si le rythme est ralenti.

Le tri/calibrage est l'opération la plus limitante. Elle fait intervenir une trieuse optique (La Celox d'Hexapac/Newtec) mais avec un maintien du tri manuel dans



© D.R. Le transstockeur contient 400 palox de 400 kg maximum.

beaucoup de situations. Des lots sont triés deux, voire trois fois, une nécessité pour un produit de haut de gamme.

Les lots triés placés en caisses plastiques sont prêts à rejoindre le transstockeur qui peut contenir 400 palox de 700 kg maximum, maintenus à une température entre 8 et 10°C. L'installation aborde sa troisième campagne. « Il a fallu l'approviser. Nous avons modifié le codage

pour le rendre plus ergonomique dès sa deuxième année. S'il y a un problème, il est possible de contourner le transstockeur le temps de trouver la panne » commente Arnaud Lambert. À la sortie, un Orbiter sur rail récupère les caisses plastiques et les ventile sur les 5 lignes de conditionnement. Il est capable d'adapter le remplissage des trémies en fonction des besoins car ces dernières disposent d'un fond enregistreur.

Les pommes de terre restent au maximum 48 heures dans le transstockeur. « sur des fins de promos de variétés spécifiques je vérifie tous les matins ce qui reste dans le transstockeur pour le vendre en priorité. L'avantage est que l'installation permet une dissociation totale entre le lavage et le conditionnement ». Plusieurs palettiseurs et notamment un système de navette sur rail qui amène la palette au filmage et cerclage, complètent l'automatisation de ce centre qui débite 150 tonnes/jour en moyenne.

« En début de campagne, deux équipes pour lavage et deux équipes pour le conditionnement, suffisent mais à Noël, quand nous travaillons beaucoup de grenaille, nous plaçons une troisième équipe. Grâce à notre système robotisé, nous pouvons gérer différents cahiers des charges et notamment celui de Demain la Terre qui va s'ajouter » commente Arnaud Lambert.



On y sera !

Hall C

Présent au



ANGERS
15-16-17
JANVIER
2019

www.sival-angers.com

Hall 6 - Stand F088



24-28 FEVRIER 2019
Paris Nord Villepinte - France

Nous y serons !
11400 F088



24-28 FEV 2019 PARIS NORD VILLEPINTE