


du fait du savoir-faire et du travail qu'elle implique ».

UNE DEMANDE EN HVE



Une grande tendance est aussi la HVE. *« Il y a de plus en plus de demande pour la HVE, des GMS et des collectivités qui veulent répondre à la loi Egalim, constate Stéphane Turlourat. 20 % des endives de Fruidor Terroirs sont désormais certifiées HVE. Mais comme il faut que toute l'exploitation soit certifiée et que des producteurs louent des terres à d'autres exploitations, le développement de la HVE est assez compliqué en endives. »*



Prince de Bretagne est également engagée dans la HVE. Perle du Nord a obtenu, en 2020, pour 20 % de ses volumes la certification Demain la Terre, reconnue au niveau 2 de la certification environnementale. Une autre tendance, liée au plus grand intérêt des consommateurs pour une origine locale ou française des produits, est la mise en avant des producteurs. Fruidor Terroirs a créé, il y a cinq ans, la marque « Les Nouveaux Producteurs de nos régions » et met en avant la production locale sur les marchés les plus porteurs. Perle du Nord se présente, aujourd'hui, comme une « Marque de producteurs ». *« L'origine des produits est devenue un critère d'achat important, souligne Caroline Basset. L'idée est de mettre en avant le fait que l'endive Perle du Nord est un produit local, de montrer où et comment elle est produite, au sein d'une union de coopératives... »* ■