



e n immersion

Hormis 6 ha de coloquintes, le reste des courges est comestible chez Verte Vallée.

SARL Verte Vallée, Indre-et-Loire

DES COURGES sur 340 ha

Avec 25 espèces de courges cultivées sur 340 ha, l'entreprise familiale Verte Vallée, en Touraine, a su s'imposer comme un leader sur l'approvisionnement de la grande distribution. Labélisée HVE, l'exploitation emploie jusqu'à 200 personnes.

Sur la petite commune de Rilly-sur-Vienne, à 40 minutes au sud de Tours, les champs de courges sont incontournables. Avec 340 ha cultivés et près de 25 espèces, des plus grosses aux plus petites, comestibles ou non, les cucurbitacées colorent le paysage à l'ar-

rivée de l'automne. Potimarron et butternut représentent le gros des volumes, avec plus de 100 ha chacun. Laurent Raineau, le maire de la commune de 500 habitants depuis 2020, est à la tête de l'entreprise, qui emploie jusqu'à 200 personnes. « Il y a 15 ans, nous n'arions qu'une quarantaine d'hectares de courges seulement », précise-t-il.

Initialement, l'exploitation céréalière familiale s'était orientée vers la culture de haricots verts en 1995, donnant naissance à la SARL Verte Vallée, avec le soutien de cinq agriculteurs partenaires. Aujourd'hui, 140 ha de haricots verts sont produits pour être vendus aux distributeurs et aux grossistes. En 1999, Laurent Raineau choisit d'intégrer les courges, pour diversifier les productions et allonger la période d'embauche des salariés. Après une augmentation continue, les surfaces de courges sont stables depuis deux ans. En complément, 30 hectares de pastèque et 5 ha de rhubarbe sont aussi cultivés, ainsi que 250 ha de céréales. Hormis 6 ha de coloquintes, le reste des courges est comestible, indique Guillaume Archambault, chef de cultures. Après un Bac pro productions animales,

il a finalement choisi d'intégrer la société il y a une quinzaine d'années. Son père, agriculteur, faisait partie des partenaires historiques de Verte Vallée. Désormais, Guillaume Archambault est responsable de la partie végétale et supervise les équipes lors des travaux des champs.

Une vingtaine de salariés permanents

Aux côtés d'une vingtaine de salariés permanents (administratif, commerce, qualité, conditionnement, machiniste), Verte Vallée emploie jusqu'à 180 saisonniers, en particulier pour la période de récolte. Tout se fait à la main : une première équipe passe mettre les courges en andains, puis une seconde les charge dans les remorques jusqu'à la station de tri et de conditionnement. « Cette année 2023, la saison aura démarré tôt, autour du 15 août, avec des ventes échelonnées jusqu'en 15-20 avril, indique le gérant. Le climat qui se réchauffe n'est pas un gros inconvénient pour nous, surtout les très belles arrière-saisons qui profitent à nos courges, alors que nous sommes un peu au nord pour cette culture. »

Les deux tiers des saisonniers proviennent de pays d'Europe de l'Est (Bulgarie, Pologne), pour compléter les cueilleurs français. Si la réflexion d'un tapis de cueille est envisagée, comme pratiquée sur choux-fleurs, la récolte des courges doit rester manuelle pour garantir un produit sans accrocs, distribué sur l'ensemble de la France pendant plus de huit mois.

Labels

PREMIÈRE CAMPAGNE DEMAIN LA TERRE

Certifiée HVE depuis 2021, l'exploitation est également engagée sur Global Gap et Filières Qualité Carrefour. « Nous avons intégré l'association Demain la Terre (DLT) en 2022, ouvrant la certification environnementale de niveau 3 aussi sur la SARL. Grâce à nos efforts sur l'agroécologie – arrêt des insecticides et herbicides notamment – et sur la RSE, atteindre les exigences DLT était facile. Il a suffi d'écrire notre politique RSE et d'intégrer des paubelles de tri dans la station et les bureaux. Avec DLT, nous devrions atteindre également de nouveaux clients », reconnaît Manon Raineau, responsable qualité chez Verte Vallée.



De gauche à droite : Laurent Raineau, d'ingénieur de Verte Vallée, Guillaume Archambault, chef de cultures et Stéphane Leclerc, second chef de cultures.