



Demain la Terre En force à Fruit Attraction

« Nous affirmons notre volonté d'expansion et avons choisi d'avoir une bonne visibilité à l'occasion de Fruit Attraction » a déclaré Arnaud Le Gualès, nouveau directeur de Demain la Terre, lors du cocktail du 4 octobre où Demain la Terre recevait un grand nombre d'opérateurs des secteurs fruits, légumes et pommes de terre. L'association était présente avec ses adhérents sur un stand de 208 m², deuxième plus grande délégation du pavillon France. Deux nouveaux adhérents viennent de rejoindre l'association, Vergers d'Armorique (pommes) et la coop la Melba (pêches), portant l'ensemble à 24 entreprises.

Pour la pomme de terre, elle compte sur Ferme de la Motte, Ferme de Normandie et Pomliberty.

« Depuis 2004, Demain la Terre est un projet commun, un réseau d'échanges et de réflexions qui favorise l'amélioration progressive et continue des pratiques au sein de nos entreprises, a rappelé le président Geoffroy Cormorèche. Nous maintenons notre volonté d'un référentiel ambitieux pour être en avance sur la réglementation, avec un équilibre entre aspects environnementaux, sociaux, économiques et sociétaux. Pour répondre à la demande de nos clients distributeurs,



Grégoire Lheureux et Pierre-Yves Ménager sont deux des quatre associés de Ferme de Normandie, ici avec leur variété de grenaille Paris.

« En adhérant à Demain la Terre, nous nous fédérons avec d'autres entreprises volontaires pour progresser ensemble dans leurs pratiques en faveur de l'environnement, du social et des ressources humaines, puis en le communiquant à nos clients par l'intermédiaire du logo DLT. »



Arnaud Le Gualès, directeur, Geoffroy Cormorèche, président et Davylen Sanchez, responsable communication. « D'ici à 2028 nous espérons doubler le nombre d'entreprises adhérentes et dépasser le milliard d'€ de CA. »

nous travaillons d'ailleurs à la rédaction d'un cahier des charges publiable d'ici la fin de 2023. »

Arnaud Le Gualès rappelle que DLT est une démarche de progrès avec un premier audit à l'entrée, permettant de dessiner un plan de progrès pour les campagnes suivantes. « Chaque année, l'entreprise doit s'améliorer sur un ou deux points, mais elle peut revenir en arrière ponctuellement, par exemple consommer davantage d'eau durant une année sèche. L'entreprise a trois ans pour être certifiée. »

Fin 2022, Demain la Terre a réaffirmé son cap pour les 5 ans à venir avec plusieurs projets. Après une première phase de 2017 à 2022, elle reprendra les études d'écoconception avec l'ADEME sur de nouveaux produits puis poursuivra également les travaux dans le cadre du plan Écophyto II+ afin de réduire l'utilisation des produits phytosanitaires et développer les méthodes alternatives. Les volets économiques et sociaux faisant partie intégrante du référentiel, une étude sur la diversité et l'attractivité des métiers en agriculture et agroalimentaire est menée avec la Chaire In'FAAQT (Innover dans les Filières Agricole et Agroalimentaires, la Qualité et les Territoires) portée par l'Ensa de Toulouse et l'école de Purpan. Les résultats de ces projets donneront des pistes d'évolution du référentiel Demain la Terre vers un engagement toujours plus fort en faveur de la RSE et du développement durable.

Adhérent de Demain la Terre Ferme de Normandie et su grenaille Paris

Présents sur l'espace réservé par Demain la Terre, Grégoire Lheureux et Pierre-Yves Ménager représentaient "Ferme de Normandie", entreprise spécialisée sur la pomme de terre grenaille, qui développe notamment une "petite grenaille ronde" sur le créneau des grossistes

et de la restauration avec la variété Paris de l'obteneur Hollandais TPC. « C'est une de nos spécificités pour laquelle la demande est forte, en France et à l'export, expliquent les deux associés. Nous menons un travail tripartite avec l'obteneur néerlandais TPC et Comptoir du Plant, son interlocuteur en France pour la distribution de plants. Nous détenons l'exclusivité du développement et de la commercialisation des pommes de

terre de consommation en France avec un plan de développement de cette variété à cycle court, qui nécessite peu d'irrigation et de produits de traitements, fait rapidement son épiderme et produit 40-45 tonnes autour du 20 août en Normandie. »

La variété Paris produit des calibres allant de la baby jusqu'à 50 mm, sachant que l'effet "petit calibre" est accentué par sa forme ronde: « Nous avons des débouchés pour toutes les classes de calibres. La variété cuit très bien

à cœur en 12 minutes au four à 180°C ou à la vapeur, avec une bonne tenue à la cuisson ».

Ferme de Normandie a implanté 40 ha de la variété cette année et prévoit 70 à 80 ha l'an prochain. L'horizon à 5 ans est d'atteindre 150 à 180 ha. Grégoire Lheureux et Pierre-Yves Ménager élargissent donc la production à des agriculteurs extérieurs équipés pour récolter et travailler les petits calibres, de moins de 32 mm.

Ferme de la Motte: équilibre entre bio et conventionnel



Frédéric Lemaire, directeur commercial, Fanny Marlin, Esmeralda Fouquet, Grégoire Esnault, Émile Duquin, Bertrand Lemaire, directeur général et Yoan Beauv.

Entreprise familiale située à Talcy (41) entre Beauce et Loire, Ferme de la Motte cultive et conditionne l'oignon, l'ail, l'échalote, les courges et la pomme de terre, à moitié en agriculture conventionnelle et à moitié en biologique.

Engagée en bio depuis près de 20 ans, adhérente de la démarche Demain la Terre depuis 2013, certifiée IPS depuis 2014, Ferme de la Motte est un précurseur pour de nombreux engagements vis-à-vis du respect de l'environnement, de la production durable et responsable. « Malheureusement, les références biologiques souffrent actuellement sur des marchés en régression, en particulier l'ail et l'échalote. Nous adaptons notre offre en conséquence, en baissant un peu les surfaces de bio (20 %) en

diversifiant notre gamme, notamment avec des courges et des betteraves rouges bio. Par ailleurs, en 2022-23, le prix des pommes de terre en conventionnel était élevé et a permis de dégager certains volumes biologiques » indique Bertrand Lemaire, directeur général de Ferme de la Motte.

« Cette année, la culture des pommes de terre bio s'est bien déroulée dans la région, on a planté en avril, il y a eu de l'eau quand il fallait, les volumes sont satisfaisants, récoltés sans retard. Il y a cependant une tendance aux gros calibres, ce qui rend les chais fermes plus difficiles à vendre » ajoute-t-il.

Très convaincue par la démarche Demain la Terre, Ferme de la Motte met

en œuvre le cahier des charges pour tous ses producteurs conventionnels en collecte. « Ils adhèrent à la démarche et cela permet de simplifier les flux en usine. Nous fournissons quelques clients mais il faut que la marque DLT prenne plus d'ampleur pour acquérir de la notoriété » estime Bertrand Lemaire. Co-gérant Ferme de la Motte avec deux de ses frères et deux cousins, Bertrand Lemaire annonce que sa génération en activité, âgée de 45 à 58 ans, commence à préparer la transmission, alors qu'un premier enfant est déjà revenu sur la ferme. « Nous continuons notamment d'investir dans le stockage car les producteurs en agriculture biologique ne sont pas très développés en ce sens » indique-t-il. 🌱