



# REVUE DE PRESSE

*Articles parus dans la presse spécialisée fruits & légumes, la presse régionale agricole + presse régionale d'information générale & la presse nationale distribution.*

Octobre 2017 – Mai 2018



NATHALIE JOUAN CONSULTANTS / relations média - relations publics – conseil /  
15, rue de Buféron - 35000 Rennes - <http://www.nathaliejouan.bzh>  
Nathalie Jouan - [nathalie@nathaliejouan.bzh](mailto:nathalie@nathaliejouan.bzh) - 06 61 77 35 00



# SOMMAIRE

## LES 70 ANS

CIRCUITS CULTURE	16 mai	A 70 ans, SOLARENN s'affirme comme un acteur de poids
LA France AGRICOLE	Mai	SOLARENN, au cœur de la transition énergétique
CULTURE LEGUMIERE	Mai/Juin 2018	A 70 ans, SOLARENN s'affirme comme un acteur de poids
LES ECHOS	12 avril 2018	Coup double pour les tomates Solarenn
LES ECHOS.FR	12 avril 2018	Coup double pour les tomates Solarenn
FLD	5 avril 2018	Solarenn, 70 ans et toujours des projets
AGRO DISTRIBUTION	4 avril 2018	Filières tomates, Solarenn en croissance constante
OUEST FRANCE	1 er avril 2018	Solarenn, 70 ans d'une coopération maraîchère
VEGETABLE	Avril 2018	Une coopérative toujours dynamique à 70 ans
FRUITS & LEGUMES	Avril 2018	Solarenn a 70 ans
TERRA	30 mars 2018	Solarenn fête ses 70 ans
JOURNAL DE VITRE	30 mars 2018	La coopérative SOLARENN fête ses 70 ans
OUEST FRANCE	27 mars 2018	SOLARENN 70 ans d'audace et de tomates
OUEST FRANCE	26 mars 2018	Saint-Armel, Solarenn a fêté ses 70 ans en grande pompe
LA LETTRE ECONOMIQUE DE BRETAGNE	26 mars 2018	SOLARENN, producteur de tomates, cherche à s'agrandir
LES MARCHES HEBDO	23 mars 2018	Sur l'agenda des VIP
LINEAIRES	Mars 2018	Solarenn fête ses 70 ans

## LES RESPONSABLES

PAYSAN BRETON	8 avril 2018	Des tomates Solarenn « sans pesticides »
VEGETABLE	Avril 2018	Equation à la française
VEGETABLE	Avril 2018	A chacun son sac
AGRO DISTRIBUTION	Avril 2018	Tendances Alimentaires, soyez aux goûts du jour
AGRO DISTRIBUTION	Avril 2018	Les Responsables de Solarenn
LES MARCHES HEBDO	16 mars 2018	Solarenn lance des tomates « responsables »
LA LETTRE AP	8 mars 2018	La coopérative Solarenn continue de croître
LE FIL API	6 mars 2018	La coopérative Solarenn continue de croître
API	6 mars 2018	La coopérative Solarenn continue de croître
OUEST-France	6 mars 2018	Une gamme de tomates sans traitement chimique
MAVILLE	6 mars 2018	A Saint-Armel, une gamme de tomates sans traitement chimique
CULTURE LEGUMIERE	Mars/Avril 2018	D'un commun accord
CAP INFO	Mars 2018	LES INITIATIVES pour des F&L "sans"
LINEAIRES	Mars 2018	Entre absence de résidus et absence de pesticides, la question divise la filière tomate
LE JOURNAL DE VITRE	23 février 2018	Des tomates « responsables » chez SOLARENN
ARBORICULTURE-FRUITIERE.COM	23 février 2018	SOLARENN lance une gamme zéro pesticides





# SOMMAIRE

## COGENERATION

DIMANCHE OUEST FRANCE	29 octobre 2017	Ils vont alimenter 70.000 personnes en électricité
OUEST France.FR	29 octobre 2017	Ils vont alimenter 70.000 personnes en électricité
France BLEU	31 octobre 2017	Huit maraichers de l'Ille et Vilaine fournissent de l'électricité à 70.000 foyers

## SANS PESTICIDES, 100% NATURE

VEGETABLE	Mai 2018	Nouvelle serre à tomates et réduction des phytosanitaires
CULTURE LEGUMIERE	Mai/Juin 2018	Savéol élargit sa gamme « sans pesticides »
TERRA	27 avril 2018	Les producteurs unissent leurs forces
LES MARCHES HEBDO	27 avril 2018	Les tomates sans pesticides, comment ça marche?
LES MARCHES HEBDO	20 avril 2018	Prince de Bretagne labellise ses tomates
PAYSANS BRETONS	8 avril 2018	Des tomates Solarenn « sans pesticides »
VEGETABLE	Avril 2018	Diversifier: la voie d'avenir
VEGETABLE	Avril 2018	Mais comment parler aux consommateurs
VEGETABLE	Avril 2018	Une campagne "correcte"
VEGETABLE	Avril 2018	Sans pesticides, 100% nature
RELATIONS CULTURES	Avril 2018	Trois coops misent sur le « sans pesticides »
DA MAG	Avril 2018	L'esprit des EGA a piéne sur le SIA 2018
LE JOURNAL DES ENTREPRISES FINISTERE	Avril 2018	La Sica de Saint-Pol maintient le cap
L'ARBORICULTURE FRUITIERE	Avril 2018	Savéol élargit sa gamme "sans pesticides"
LINEAIRES	Avril 2018	Les bretons parlent la même langue
LSA	Avril 2018	Le « Zéro résidu de pesticides » creuse son sillon
LE MANAGER DE L'ALIMENTAIRE	16-29 mars 2018	Savéol – Solarenn – Prince de Bretagne: alliance bretonne « sans pesticides »
AGRA VALOR	15 mars 2018	Légumes: La Sica Saint-Pol à l'écoute des consommateurs
AGRA ALIMENTATION	14 mars 2018	Légumes: La Sica Saint-Pol à l'écoute des consommateurs
LE SILLION	9 mars 2018	La profession affirme ses ambitions
TERRA	9 mars 2018	A la Sica de Saint-Pol, une année légumière moyenne
LA VIE CHARENTAISE	8 mars 2018	Des postures nouvelles sur les phyto
OUEST-FRANCE	7 mars 2018	La Sica innove pour séduire les clients
TRIBUNES VERTE	8 mars 2018	3 coops misent sur le « sans pesticides »
LES MARCHES HEBO	9 mars 2018	Légumes sans pesticides « Une première avancée »
AGRA VALOR	Mars 2018	Des postures nouvelles sur les phyto
AGRO DISTRIBUTION	Mars 2018	Légumes Savéol zéro Phyto





# SOMMAIRE

## CHU RENNES

LES PETITES AFFICHES DE BRETAGNE TECHOPITAL.COM NEO FLASH	27/28 avril 2018 15 mars 2018 8 mars 2018	Des produits bretons et Label Rouge au CHU de Rennes Le CHU de Rennes privilégie le fait-maison et les produits locaux Au CHU de Rennes, l'alimentation est un soin
BRETAGNE ECONOMIQUE CHU RENNES	1 mars 2018 1 mars 2018	Rennes: Le CHU réinvente ses achats en denrées alimentaires au profit de produits frais, issus de circuits courts Au CHU de Rennes, l'alimentation est un soin

## DIVERS

VEGETABLE OUEST France	Mai 2018 13 avril 2018	Une vraie machine à vendre du F&L La tomate sous serre se dévoile sans rougir
TERRA TERRA VEGETABLE	6 avril 2018 5 avril 2018 Avril 2018	Tous à Roazhon Ferme le 14 avril Tous à Roazhon Ferme le 14 avril Tableau
TERRA TERRA	22 mars 2018 16 mars 2018	Tous au Roazhon Park le 14 avril pour la Roazhon ferme! Envies d'agriculture s'invite à la foire de Rennes, du 24 mars au 4 avril
THEMAVISION.FR MA VILLE LINEAIRE LINEAIRE	15 mars 2018 7 mars 2018 Mars 2018 Mars 2018	Sans pesticide, sans insecticide, zéro résidu ou sans traitement après récolte... A chacun sa promesse Changer l'agriculture: une annonce solennelle un défi concret Faut-il croire à l'émergence du retour à la pleine terre Tomates et fraises : Tendence forte et signal faible

## QUELQUES TWEETS

LES PETITES AFFICHES DE BRETAGNE TECHOPITAL.COM NEO FLASH	27/28 avril 2018 15 mars 2018 8 mars 2018	Des produits bretons et Label Rouge au CHU de Rennes Le CHU de Rennes privilégie le fait-maison et les produits locaux Au CHU de Rennes, l'alimentation est un soin
BRETAGNE ECONOMIQUE CHU RENNES	1 mars 2018 1 mars 2018	Rennes: Le CHU réinvente ses achats en denrées alimentaires au profit de produits frais, issus de circuits courts Au CHU de Rennes, l'alimentation est un soin







# LES 70 ANS



NATHALIE JOUAN CONSULTANTS / relations média - relations publics – conseil /  
15, rue de Buféron - 35000 Rennes - <http://www.nathaliejouan.bzh>  
Nathalie Jouan - [nathalie@nathaliejouan.bzh](mailto:nathalie@nathaliejouan.bzh) - 06 61 77 35 00

**LE TOUR DES RÉGIONS**



Les serres de tomates de Lydie et Christophe Rousse sont chauffées grâce à une chaudière à cogénération. Ici, accompagnés de Nathalie Riveau (à gauche), leur chef de culture.

PHOTOS: J. LEJAS

→ BRETAGNE

## Solarenn : au cœur de la transition énergétique

Alors qu'elle fête ses soixante-dix ans cette année, la coopérative maraîchère mise sur la cogénération et des énergies renouvelables.

**En chiffres**

- 5<sup>e</sup> opérateur du marché de la tomate en France
- 32 maraîchers sur 66 hectares
- Production annuelle : 30 000 tonnes de tomates, 80 tonnes de fraises, 30 tonnes de minipivoirons
- Chiffre d'affaires 2017 : 45 M€, dont 7 % à l'exportation

**T**omates cerises, cocktail ou encore grappes : les serres de Lydie et Christophe Rousse, producteurs maraîchers à Nouvoitou (Ille-et-Vilaine) sont en pleine production. Les tomates sont commercialisées via la coopérative Solarenn (anciennement Groupement maraîcher rennais), dont Christophe est le président depuis dix ans.

**COGÉNÉRATION ET MÉTHANISATION**

D'un hectare en 1995, l'exploitation de Christophe Rousse et de son épouse est passée à 3,5 hectares de serres. Elle emploie désormais douze salariés

permanents, dont le nombre passe à quarante-cinq en pleine saison. En 2016, les producteurs ont investi dans la cogénération (1) pour chauffer leurs serres. L'investissement de 3 millions d'euros permet de réduire la facture énergétique, compte tenu de l'augmentation du prix du gaz. « Le coût du chauffage représentait 30 % de nos charges, explique Christophe Rousse. Grâce à la cogénération, nous avons réduit la facture de 20 %. » L'électricité produite permet de couvrir les besoins de près de 4 400 foyers. L'investissement dans la transition énergétique et pour la maîtrise de l'énergie est porté par les trente-deux producteurs de la coopérative.

Aujourd'hui, 60% des serres sont équipées de cogénération. La totalité des installations disposent d'outils de régulation informatique de l'énergie. La coopérative compte aussi deux unités de méthanisation, qui permettent de chauffer les serres. Enfin, une unité de récupération de chaleur provenant d'un incinérateur est en projet. La puissance installée par les adhérents, 25 MW, assure l'alimentation en électricité de l'équivalent de 70 000 personnes. Alors que la coopérative fête ses soixante-dix ans, les producteurs n'ont pas oublié le choc pétrolier de 1973, qui a fait grimper les charges de chauffage et a entraîné plusieurs dépôts de bilan de maraîchers.

**SANS TRAITEMENT**

« L'utilisation de ces technologies permet de mener la protection biologique intégrée dans les meilleures conditions possibles, pour s'approcher d'une production "zéro résidu", résume Christophe Rousse. Nous répondons ainsi à la demande sociétale, tout en tenant compte des contraintes de la distribution. »

Le lancement d'une nouvelle gamme de petites tomates, dénommées « Les Responsables », s'inscrit dans cette démarche. Commercialisées en barquettes de 250 et 500 grammes, elles sont garanties sans traitement de synthèse. Solarenn s'engage aussi sur les emballages recyclables et une cueillette à maturité. **Isabelle Lejas**



(1) Moteur alimenté au gaz naturel, produisant de l'électricité et de la chaleur.

→ PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

### Le collectif anti-ours entre en action

« Il n'y aura pas de réintroduction de prédateurs à l'automne prochain. On se défendra coûte que coûte », a promis Olivier Maurin, berger à Asasp-Arros et porte-parole du collectif contre la réintroduction d'ours dans les Pyrénées-Atlantiques. À l'occasion de la conférence de presse organisée le 26 avril à la chambre d'agriculture de Pau, ces éleveurs pyrénéens ont présenté leur plan d'actions : après un premier grand rassemblement, le 30 avril, dans les rues de Pau, ils vont organiser des débats publics avec la population. En réponse au souhait de Nicolas Hulot d'engager la réintroduction de deux ours femelles dans le département, ils vont expliquer pourquoi « le maintien du pastoralisme et le développement de grands prédateurs sont incompatibles ». Ils ont également demandé une audience à la Commission européenne à Bruxelles. Le collectif rassemble notamment la FDSEA, JA 64 et la Conf' du Pays basque (ELB).

→ MAINE-ET-LOIRE

**Solidarité paysans**  
L'association a accompagné vingt-neuf exploitations en 2017. Parmi celles-ci, quatre sur cinq se consacrent à la production bovine et sont situées dans l'ouest du département. Depuis janvier 2018, sept agriculteurs ont sollicité SOS Solidarité paysans 49 en appelant le 02 41 77 75 59. Une quarantaine de bénévoles y proposent un accompagnement, qui dure entre deux et trois ans.

→ ARDENNES

**Ateliers bien-être**  
Après le succès, en 2017, du parcours d'ateliers « Bien dans sa peau, bien dans ses bottes », un nouveau parcours est proposé aux agricultrices d'avril à novembre. Quinze ateliers sont au programme : scrapbooking, randonnées, yoga, conseils en image et beauté, écriture, relaxation... Cette démarche est conduite par une quinzaine d'agricultrices, avec l'appui de la MSA et la chambre d'agriculture (tél. : 03 24 36 64 51).



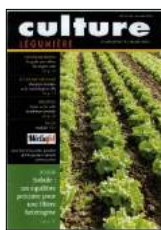


## À 70 ans, Solarenn s'affirme comme un acteur de poids

Coopérative maraîchère



Article avec accès abonné : <https://www.circuits-culture.com/node/5900>



## Coopérative maraîchère À 70 ans, Solarenn s'affirme comme un acteur de poids

Basée en Ile-et-Vilaine, la coopérative maraîchère Solarenn fête cette année ses 70 ans. Forte d'une progression constante, la coopérative souhaite aller encore plus loin.

**S**pécialisée dans la production de tomates depuis une trentaine d'années, la coopérative Solarenn compte aujourd'hui 32 producteurs coopérateurs sur 66 ha de serres, situés majoritairement dans le bassin rennais. De 12 000 tonnes en 2001 (dont 95 % de vrac), la production de tomates de Solarenn est passée à 28 000 tonnes aujourd'hui. Même dynamique pour le chiffre d'affaires : il s'inscrit en progression de 5 à 10 % chaque année et a atteint 45 millions d'euros en 2017. « Le chiffre d'affaires a doublé en dix ans grâce au développement de notre gamme et à l'augmentation des surfaces. En tant que 5<sup>e</sup> acteur du marché de la tomate en France, au 3<sup>e</sup> rang des producteurs bretons, nous visons les 50 millions d'euros de chiffre d'affaires d'ici 2020 », a annoncé Christophe Rousse, président de Solarenn, qui ne cache pas l'ambition de faire de la coopérative « un acteur qui compte encore plus ».

**Conditionnement : 2 millions d'euros investis en trois ans**  
Pour y parvenir, Solarenn entend agir sur la réduction des coûts de fonctionnement



La station de Saint-Armel (35) compte sept lignes dédiées, dont une ligne de conditionnement de petits fruits depuis le début de l'année 2018.

à la station de Saint-Armel. La coopérative, qui a fait le choix de l'automatisation du conditionnement, a investi un million d'euros en 2016 dans la modernisation de ses six lignes dédiées. Elle compte aujourd'hui sept lignes, et près d'un million d'euros supplémentaire a été injecté dans l'amélioration de ces outils en 2017 et 2018. « Cette année, nous avons investi dans une ligne de conditionnement de petits fruits, un système optimisé qui apporte fluidité, rapidité et une étape supplémentaire pour le tri », indique Pascal Théraud, responsable de la station de conditionnement. La coopérative souhaite aussi continuer à améliorer

les performances des exploitations via la maîtrise des coûts de l'énergie. Plusieurs projets sont en cours « Plus de 60 % des serres sont aujourd'hui équipées de chaudières à cogénération, et la totalité des installations dispose d'outils de régulation

informatique de l'énergie. Par ailleurs, deux unités de méthanisation et une unité de récupération de chaleur provenant d'un incinérateur fournissent la chaleur nécessaire aux serres de trois exploitations. »

D.B.



## PME & REGIONS

# Coup double pour les tomates Solarenn

### LA PME À SUIVRE BRETAGNE

**Effectif** : 32 producteurs  
**Chiffre d'affaires** : 50 millions  
**Activité** : culture de tomates

*Stanislas du Guerny*  
— Correspondant à Rennes

Sans faire de bruit, la coopérative Solarenn est devenue le cinquième producteur français de tomates. Située à Saint-Armel, en Ille-et-Vilaine, elle a réussi à multiplier par deux ses volumes au cours de la décennie écoulée pour atteindre un total de 30.000 tonnes en 2017. Produire des tomates sous serres, comme c'est le cas pour les 32 producteurs de Solarenn, génère d'importantes dépenses de chauffage des exploitations, qui produisent de février à la fin de l'automne.

« Deux tiers de nos adhérents ont progressivement investi dans la cogénération afin de diviser par deux ou trois le prix de leur énergie », indique Christophe Rousse, le président de Solarenn. En partie grâce à cette maîtrise des coûts – l'énergie concentre plus de 20 % du prix de revient des tomates –, les exploitations de Solarenn sont rentables mais freinées dans leur développement par le renchérissement du foncier. « Nous ne faisons pas partie des priorités des Safer qui se chargent

de redistribuer des terres agricoles. Difficile dans ces conditions de créer de nouvelles exploitations », continue le dirigeant, qui privilégie les extensions d'entreprises existantes.

### Chasse aux pesticides

Outre les tomates classiques pour la grande distribution, Solarenn, qui a réalisé un chiffre d'affaires de 50 millions d'euros en 2017, s'est engagé dans les tomates anciennes, les minitomates et vient de créer « les responsables » sans pesticide.

Avec ses confrères bretons Savéol (numéro un en France de la production de tomates) et Prince de Bretagne, Solarenn se lance aussi dans la création commune d'un label régional qui sera totalement actif en 2019. « L'objectif, dit encore Christophe Rousse, est de créer des produits 100 % naturels mais non bio. »

Pour optimiser son stockage et ses livraisons, Solarenn sort d'un investissement de 2 millions d'euros dans ses moyens de conditionnement. Afin de renforcer ses ventes, la coopérative vient par ailleurs de remodeler ses packagings pour les inscrire dans la catégorie premium, notamment dans la grande distribution (75 % de ses volumes). Solarenn est aussi présent dans la restauration hors foyer (15 % de ses volumes), le reste de ses tomates et dans une moindre mesure ses fraises (2 à 3 % de ses productions) sont destinées à l'Allemagne, l'Espagne ou la République tchèque. ■



www.lesechos.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 148



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

Avec ses confrères bretons Savéol (numéro un en France de la production de tomates) et Prince de Bretagne, Solarenn se lance aussi dans la création commune d'un label régional qui sera totalement actif en 2019. « *L'objectif* », dit encore Christophe Rousse, *est de créer des produits 100 % naturels mais non bio* ». Pour optimiser son stockage et ses livraisons, Solarenn sort d'un investissement de 2 millions d'euros dans ses moyens de conditionnement. Afin de renforcer ses ventes, la coopérative vient par ailleurs de remodeler ses packagings pour les inscrire dans la catégorie premium, notamment dans la grande distribution (75 % de ses volumes). Solarenn est aussi présent dans la restauration hors foyer (15 % de ses volumes), le reste de ses tomates et dans une moindre mesure ses fraises (2 à 3 % de ses productions) sont destinées à l'Allemagne, l'Espagne ou la République tchèque.

**Effectif** : 32 producteurs

**Chiffre d'affaires** : 50 millions

**Activité** : culture de tomates





## Sommaire

Emballage : Ico Systems France recherche de nouveaux leviers de croissance .....	3
Ille-et-Vilaine : <u>Solarenn</u> , 70 ans et toujours des projets .....	4
Vaucluse : la petite fraise qui monte, qui monte .....	5
Produits d'import : les prix moyens tirés à la hausse.....	6
Analyses .....	7-11
Petites annonces.....	12





**Ille-et-Vilaine**

**En 2018, Solarenn fête ses 70 années d'existence.** La coopérative continue à faire évoluer son offre et ses structures, avec pour fer de lance sa nouvelle gamme zéro pesticide.

## Solarenn, 70 ans et toujours des projets

Créée en 1948 sous le nom de Groupement maraîcher rennais, devenu Solarenn en 2001 suite au rapprochement avec Natur'Or, la coopérative Solarenn regroupe trente-deux maraîchers exploitant 66 ha de serres principalement en région rennaise. Spécialisée en tomates depuis trente-cinq ans, elle a beaucoup fait évoluer sa gamme ces dernières années.

### Encore des projets en construction

La tomate ronde (95 % des volumes en 2000) n'occupe plus que 2 ha, contre 28 ha en grappe, 22 ha en petits fruits, 10 ha en anciennes et 2 ha en tomates allongées, auxquels s'ajoutent 1,5 ha de fraises et 5 000 m<sup>2</sup> de mini-poivrons. En 2017, avec 7 ha de nouvelles serres, elle a produit 30 000 t de tomates vendues à 75 % en GMS, 15 % chez des grossistes et 5-10 % à l'export (Allemagne, République tchèque, Espagne, Pologne). « Et il y a encore des projets de construction, assure Christophe Rousse, président de Solarenn. Nous pouvons installer. Il y a en revanche un manque de disponibilité en foncier en région rennaise. L'arrêt des contrats de cogénération est également très préoccupant. » Deux exploitations utilisent déjà la méthana-

lisation, une autre et bientôt deux la chaleur d'incinérateurs, mais l'énergie comme le foncier restent problématiques.

### Augmenter la valeur ajoutée

En 2018, avec 150 références, la coopérative devrait atteindre 50 M€ de chiffre d'affaires. « En dix ans, le chiffre d'affaires a doublé par augmentation des surfaces et amélioration de la valeur ajoutée. » Pour accompagner l'essor des petits fruits, la coopérative a investi 2 M€ depuis trois ans dans sa station de conditionnement de Saint-Armel (Ille-et-Vilaine). Et une réflexion sera menée à l'automne sur son agrandissement ou sa réorganisation. Le fer de lance de Solarenn aujourd'hui est sa gamme sans pesticide "Les Responsables" (cf. FLD Mag de mars). 5 000 t devraient être commercialisées dans la gamme en 2018, avec une plus-value qui pourrait atteindre 20-30 % dans certaines enseignes. Un logo issu de la démarche "Sans pesticides, 100 % nature" engagée avec Prince de Bretagne et Savéol (cf. FLD Hebdo du 1<sup>er</sup> mars) sera aussi ajouté en 2019. ■

*Véronique Bargain*



5 000 t de tomates devraient être vendues en 2018 dans la gamme "Les Responsables".

Véronique Bargain

www.agrodistribution.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

## Filières tomates : Solarenn en croissance constante

Pour ses 70 ans, Solarenn, spécialisée dans la tomate, a présentée à la presse sa nouvelle démarche « Les Responsables » dans un contexte de croissance régulière de la coopérative.



Isabelle Georges, directrice, et Christophe Rousse, président de Solarenn, dans une de ses serres qui ne reçoivent plus de pesticides depuis plusieurs années.

Avec 50 millions d'euros de chiffre d'affaires prévus en 2018 pour 30 000 tonnes de production, la coopérative agricole bretonne Solarenn aura doubl  e son activité en dix ans. « Nous avons même devancée de deux ans notre plan stratégique à l'horizon 2020 qui prévoyait d'atteindre les 50 M   », précise Christophe Rousse, président de la coopérative lors d'une journée presse le 23 mars. A l'automne prochain, une nouvelle réflexion va être entreprise pour mettre sur pied de nouveaux projets, tel celui de l'agrandissement des installations de la coopérative ou, à défaut, de la délocalisation du stockage des fournitures.

### Un label commun en 2019

www.agrodistribution.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 0



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

Lors de cette journée, Solarenn a présenté sa nouvelle démarche « Les Responsables », lancée début février, articulée autour d'un engagement en quatre points : zéro pesticide, zéro insecticide, emballage recyclable et tomates cueillies    maturité. « Si c'est nécessaire, nous autorisons le traitement avec des produits autorisés en agriculture biologique », explique le président. Cependant, le label bio ne peut pas être obtenu car ces productions sont hors sol.

Comme Savéol et Prince de Bretagne sont dans une même démarche, les trois coopératives ont décidé de se rapprocher pour établir une charte commune « 100 % nature » en cours d'élaboration avec pour objectif de finaliser un logo en 2019.

### **Une valeur ajoutée de 20 à 30 %**

Cette démarche concerne les petites tomates commercialisées en unités consommateurs. « Soit potentiellement, un tiers de notre production », avance Isabelle Georges, directrice de Solarenn. Dans un premier temps, près de 5 000 tonnes peuvent être ainsi produites sur la base des 22 hectares consacrés par l'ensemble des producteurs aux petits fruits. En terme de valorisation, les prix de vente seraient majorés de 20 à 30 %. « Nous verrons concrètement ce qu'il en est. Nous souhaitons contractualiser cette gamme », commente Christophe Rousse.

### **Mini poivrons et fraises**

Dans ce nouveau contexte, la coopérative compte bien continuer sa croissance. Les surfaces de serre progressent annuellement de 10 % sur ces dernières années. Pour 2019, deux nouveaux hectares devraient rejoindre les 66 hectares actuels des 32 maraîchers de la coop. Les tomates grappes représentent la principale production avec 28 ha, puis les petites tomates avec 22 ha, ensuite les anciennes avec 10 ha et qui sont en progression. Les rondes et les allongées couvrent seulement chacune 2 ha. A cela s'ajoutent, 5 000 m<sup>2</sup> de mini poivrons et 1,5 ha de fraises.

### **L'obstacle du foncier**

Toutefois, l'obstacle principal est le foncier, « alors que nous avons des demandes d'installation avec des jeunes qui ont un projet de 8 ha avec un chauffage de la serre en cogénération, qui équipe d'ailleurs 60 % des serres de nos producteurs ». Des marges de manœuvre existent en effet avec un marché national de la tomate couvert en partie par les importations. Ainsi, 250 000 t de tomates marocaines importées annuellement.





## Rennes Métropole

# Solarenn, 70 ans d'une coopérative maraîchère

**Saint-Armel** — Comment les maraîchers rennais sont passés d'une production annuelle de 600 tonnes de fruits et légumes à 30 000 tonnes de tomates.

### L'entreprise

Solarenn vient de fêter ses 70 ans. Douze maraîchers du bassin rennais fondent en 1948 le Groupement des maraîchers rennais (GMR). La première coopérative maraîchère française a son entrepôt rue Dunamel, à Rennes, pour y vendre légumes, pommes et poires.

En 1960, a le compte 134 adhérents pour une production passée de 600 à 5 000 tonnes. « On était dans les années euphoriques. Le GMR s'est vite retrouvé à l'étroit », confie Christophe Housse, président de Solarenn. La coopérative rejoint la rue des Loges, à Chantaple, et dispose d'un embranchement privé sur la voie ferrée. L'entrepôt est compartimenté : réception des marchandises, conditionnement (triage, calibrage, emballage), chambre froide, expédition, vente directe. Le GMR livre en France, à Londres et à Dakar.

### Choc pétrolier et chrysanthèmes

En 1961 est créée la première serre à Noyal-Ciratillon. Les producteurs se tournent peu à peu vers la tomate. Fini le travail courbé. En 1966, l'entrepôt passe de 2 000 à 5 000 m<sup>2</sup>. Dans les années 1970, de nombreuses exploitations passent en culture hors sol à



Une chaîne de tri robotisée de la station de conditionnement actuelle de Saint-Armel et une chaîne de conditionnement dans les anciens locaux à Chantaple.



cause de problèmes racinaires.

En 1973, le coût du chauffage des serres double et passe de 30 % des charges à 60 %. Des maraîchers déposent le bilan. Certains se reconver-tissent dans l'arboriculture. « Le GMR a été premier producteur national de chrysanthèmes avec plus de 700 000 pots par an », relate le président. « Dans les années 1980, à la Toussaint, elles étaient toutes vendues sans un coup de téléphone », se souvient Édith Monnier, du service commercial. Dans l'entrepôt, il

y avait des camions et des wagons partout. »

Progressivement, le GMR se tourne vers le camion, « à cause de l'incertitude des grèves à la SNCF », justifie l'ancien producteur cossonnais, Jean-Claude Roscon. L'embolie arrive avec les années 1990. « On s'agrandit. Les nouvelles serres montent jusqu'à 3,50 m », explique le président.

En 2001, le GMR fusionne avec Natur'or de la Chapelle-des-Fougereux. L'union est baptisée Solarenn.

« Impossible de s'agrandir dans une zone très urbanisée. » Solarenn décide de s'installer à Saint-Armel près de la future voie rapide, dans un complexe de 11 000 m<sup>2</sup> dont 3 000 m<sup>2</sup> de chambres climatisées.

C'est le virage du zéro traitement, de la traçabilité, de la robotisation des lignes de conditionnement et du chargement gratuit avec la cogénération. Les serres sont des cathédrales de verre de plus de 6 m. Le chiffre d'affaires double en dix ans (50 millions d'euros).



**Bretagne**

## Solarenn a 70 ans

**Spécialisée en tomate depuis 35 ans**, la coopérative rennaise Solarenn regroupe 32 maraîchers exploitant 66 ha de serres. En 2017, avec 7 ha supplémentaires, elle a produit 30 000 t de tomate vendues à 75 % en GMS, 15 % chez des grossistes et 5 à 10 % à l'export. En 2018, la coopérative devrait atteindre 50 M euros de chiffre d'affaires. Pour accompagner le développement

des petits fruits, elle a investi 2 M euros depuis trois ans dans sa station de conditionnement et une réflexion sera menée à l'automne sur son agrandissement ou sa réorganisation. Le fer de lance de Solarenn aujourd'hui est le lancement d'une gamme de tomates sans pesticide. 5 000 t de tomate devraient être commercialisées en 2018. 

**Véronique Bargain**



## BRETAGNE

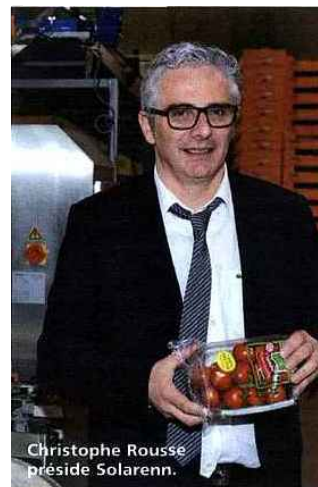
## Une coopérative toujours dynamique à 70 ans

La coopérative Solarenn, basée en Îlle-et-Vilaine, commémore ses soixante-dix ans cette année. Coup de projecteur sur une coopérative spécialiste de la tomate.

**D**ans le concert des opérateurs de la tomate française, Solarenn se situe au cinquième rang en France et au troisième en Bretagne derrière Savéol et Prince de Bretagne. Avec ses 32 maraîchers qui conduisent 66 hectares de cultures sous serre, Solarenn pèse aujourd'hui 30 000 t de tomates, 80 t de fraises gariguettes et 30 t de mini-poivrons pour un chiffre d'affaires de 45 M€ dont 7 % à l'exportation (chiffres 2017). C'est évidemment moins que les deux opérateurs basés dans le Finistère. Mais Solarenn n'a pas à rougir de sa taille car, comme eux, elle a su prendre le virage de la segmentation pour mieux répondre aux attentes des consommateurs qui ont fait de la tomate un de leurs légumes préférés. Ses surfaces font encore la part belle aux tomates classiques (près de 50 % pour les grappes, rondes et beufs), mais les petits segments progressent (33 % pour les petites tomates, 13,6 % pour les anciennes). Sans oublier les « responsables » lancées en 2018 pour s'inscrire dans la tendance nouvelle du zéro pesticide. Solarenn a d'ailleurs fondé en

début d'année avec Prince de Bretagne et Savéol l'association « Sans pesticides, 100 % naturel » pour rédiger une charte de production en commun. En fait, Solarenn affiche une grande vitalité depuis quelques années. « Lorsque j'ai pris la présidence de la coopérative en 2009, son chiffre d'affaires était de 25 M€ », précise Christophe Rousse, cinquième président de l'histoire de la coopérative. « Nous devrions atteindre les 50 millions d'euros cette année compte tenu des 7 hectares supplémentaires mis en culture. »

Parmi les grands producteurs de tomates, la coopérative d'Îlle-et-Vilaine se distingue par son âge : soixante-dix ans. Solarenn s'est longtemps appelée Groupement maraîcher rennais pour expédier les nombreux produits de ses fondateurs, une douzaine de maraîchers réunis dans l'immédiat après seconde guerre mondiale. Le GMR se spécialise à la fin des années 70 dans la culture de tomates hors sol. Sous la pression de la forte croissance urbaine de l'agglomération rennaise, il déplacera deux fois son siège, en quittant Rennes



Christophe Rousse  
préside Solarenn.

pour Chantepie en 1960, puis Saint-Armel, plus au Sud du département en 2001, tout en changeant de nom. Aujourd'hui, Solarenn doit s'adapter en permanence à sa croissance organique. Ses équipes se sont progressivement étoffées (35 salariés permanents plus 50 saisonniers l'été) et elle investit constamment pour maintenir à niveau ses sept lignes de conditionnement (2 M€ investis en trois ans). « Cette année par exemple, nous avons investi dans une ligne de conditionnement de petits fruits, un système automatisé qui apporte fluidité, rapidité et une étape supplémentaire pour le tri », explique Christophe Rousse. Et Solarenn envisage une extension de ses installations à moyen terme. FJ



## sommaire

30/03/18

### 06 Actualité

#### ► 06 l'événement

"Ferme laitière bas carbone" : le passage à l'engagement collectif

#### ► 08 l'interview



Christiane Lambert : "Construire les prix en marche avant, c'est partir du coût de production"

#### ► 10 actualité

10 ● Doux, le naufrage de l'ancien géant du poulet 10 ● Les légumes bretons ont besoin d'eau 11 ● Solarenn, 70 ans de coopération et un acteur majeur en Bretagne 12 ● Les enjeux de l'agriculture expliqués aux maires et présidents d'EPCI 13 ● Aux éleveurs de communiquer

sur leur quotidien ! 14 ● Les professionnels de la forêt se forment aux nouvelles techniques



15 ● Se former aux outils de pilotage "high tech" 16 ● Pour les vaches, Bioret Agri déroule le tapis ! 17 ● Une conjoncture ovine toujours favorable 18 ● La sécurité informatique : tous concernés

## 19

pages spéciales  
département



## 27

### Dossier

Désherbage maïs 2018  
S'adapter à la flore présente

### 35 Pratique

35 ● Observatoire des fourrages 36 ● Poules avec parcours : le plein air et le label ont le vent en poupe 38 ● Mouvements, boucles, inséminations : s'assurer de ce qui est déclaré 39 ● Le titre emploi service en agriculture : le nouveau Tesa 40 ● Déclarations PAC 2018

### 41 Annonces

Tous les agriculteurs de Terra recevront un encart Beiser.





## Solarenn, 70 ans de coopération et un acteur majeur en Bretagne

Solarenn, cinquième acteur national sur le marché de la tomate Fête cette année ses 70 ans. Pour l'occasion, Christophe Rousse, son président, a ouvert les portes de sa serre et de la coopérative.

GMR : groupement des maraîchers rennais. C'est sous ce nom qu'est lancée la coopérative en 1948, par une douzaine de maraîchers rennais qui souhaitent s'organiser pour gérer les expéditions, sur le marché national et international. En 1960, le GMR déménage à Chantepie (35), et devient le premier producteur pour la culture sous serres chauffées dès 1961. En 1968, le GMR compte 170 producteurs, et commercialise 10 000 t de légumes, de fruits et de fleurs. "Conséquence des crises pétrolières des années 70, la part des dépenses de chauffage passe de 30 à 60 % du prix de vente. Le GMR structure son service commercial, en France et à l'export, et se diversifie vers les fleurs œillet, muguet, chrysanthème dont il devient le premier producteur européen", rappelle la coopérative dans l'histoire de ses 70 ans. À partir de la fin des années 70, la coopérative opte pour la culture de tomate hors-sol et la lutte intégrée contre les parasites. À ses quarante ans, en 1988, le GMR compte 80 adhérents, qui emploient 500 salariés et exploitent 50 ha de serres pour produire laitues, concombres, melons, tomates. 1998 marque le cinquantième anniversaire du GMR, mais aussi le couronnement de la tomate, devenue le produit vedette de la coopérative. Avec 10 000 tonnes produites, elle représente 95 % du chiffre d'affaires en 1999. 2001 sera aussi une étape importante dans la construction de la coopérative, qui déménage à Saint-Armel, avec des entrepôts de 11 000 m<sup>2</sup>, un nouveau système de conditionnement... et un nouveau nom : Solarenn.

### Un parcours atypique

Christophe Rousse en est le président depuis 10 ans. "J'ai un parcours un peu atypique", confesse-t-il. Après ses études en horticulture, il intègre



➤ Nathalie Rivereau, cheffe de culture, avec Lydie et Christophe Rousse.



### En chiffres

→ Chiffre d'affaires 2017 : **45 millions** d'euros dont 7 % à l'export

→ Production annuelle : **30 000 t** de tomates, **80 t** de fraises et **30 t** de mini poivrons

→ Surface : **66 ha**, soit 10 % de volume supplémentaire en 2018

→ Distribution : **GMS 76 %**, grossiste **15 %**, export **7 %**

→ **32** maraîchers sur **25** sites

en 1992 le GMR, en tant que technicien, et partage son temps entre la France et le Maroc. Mais voilà, piqué par le virus de la tomate, il devient producteur en 1995, rachetant 1 ha de serres aux enchères. En 1999, il monte à 2 ha et en 2005, il remplace ses serres par des structures neuves. En 2015, c'est un nouvel agrandissement, avec 1,5 ha supplémentaire.

La SCEA Rousse occupe désormais 3,5 ha, avec quatre blocs de serres, emploie 12 salariés permanents et 45 en haute saison. 1,1 ha est consacré aux petits fruits, 1 ha aux tomates cocktails et 1,6 ha aux grappes... soit la bagatelle de 100 000 pieds de tomates !

La coopérative ne peut pas revendiquer le label bio, la production n'ayant pas de lien au sol, les tomates poussant dans des jardins suspendus, dans des pains de laine de roche. Pour autant, "nous sommes un acteur convaincu de la transition énergétique", fait remarquer Christophe Rousse. À l'image de la protection biologique intégrée, de la consommation d'eau et de fertilisants réduite, de la gestion de l'énergie, du recyclage des déchets, de la pollinisation naturelle avec des

bourdons... Sans oublier le développement de la cogénération et des énergies renouvelables.

Arnaud Marlet

### "Les Responsables"

"Les Responsables" sont une nouvelle gamme de petites tomates sans traitements de synthèse. Lancée cette année, la gamme concerne les tomates commercialisées en unités consommateurs (barquettes de 250 à 500 grammes) : cerise ronde, cerise allongée, tomate cocktail et petites couleurs "Les Responsables" s'engagent sur quatre points : zéro pesticide, zéro insecticide, emballage recyclable, cueillies à maturité. Cette démarche a été confortée avec le lancement, le 26 février dernier, du label "Sans pesticides, 100 % nature", au sein d'un collectif réunissant le troisième producteur breton avec Solarenn, Prince de Bretagne et Savéol. Les trois marques vont travailler à un cahier des charges commun qui garantira l'absence d'utilisation de pesticides de synthèse sur les tomates.



## ■ SAINT-ARMEL

# La coopérative Solarenn fête ses 70 ans

Depuis 1948, la coopérative Solarenn accompagne les maraîchers. Elle est aujourd'hui le 5<sup>e</sup> opérateur du marché de la tomate en France.

Son histoire a démarré lorsque 12 maraîchers rennais ont décidé de s'organiser pour gérer les expéditions sur le marché national et international. Ils investissent alors dans la culture sous châssis.

En 1960, le Groupemet des maraîchers rennais (GMR) déménage à Chantepie et devient le premier producteur pour la culture sous serres chauffées dès 1961. En 1967, il cultive ainsi 50 ha sous serres, devenant la première coopérative de France. L'année suivante, il regroupe 170 producteurs et commercialise 10 000 tonnes de légumes, de fruits et de fleurs.



**Nathalie Rivero, chef de culture, Lydie et Christophe Rousse, maraîchers à La Landelle aux Ménards**

A partir de la fin des années 70, la coopérative opte pour la culture de tomate hors-sol et la lutte intégrée contre les parasites. En 1988, le GMR compte 80 adhérents, qui em-

ploient 500 salariés et exploite 50 ha de serres pour produire laitues, concombres, melons, tomates.

1998 marque le couronnement de la tomate, devenue le

produit vedette de la coopérative.

### « Se remettre en question et innover »

La coopérative déménage à Saint-Armel trois ans plus tard. Le GMR change de nom : Solarenn est né. « Il faudra encore se renouveler, se remettre en question et innover », souligne le président, Christophe Rousse.

Pour poursuivre son développement et s'adapter à la concurrence, Solarenn envisage, dans les prochaines années, d'agrandir et de moderniser ses installations. Après les 550 000 € investis en 2017, la coopérative prévoit 400 000 € supplémentaires d'investissements en 2018 dans le conditionnement de petits fruits et pour une traçabilité sans faille.







# Rennes Métropole

## Saint-Armel

### Solarenn a fêté ses 70 ans en grande pompe



Plus de 200 personnes étaient invitées à célébrer le 70<sup>e</sup> anniversaire de la coopérative. En dix ans, elle a doublé son chiffre d'affaires.

Le feu d'artifice, tiré vendredi dans la zone d'activités, a résonné dans tout le bourg à 23 h 30, à la grande surprise de nombreux Armétiens.

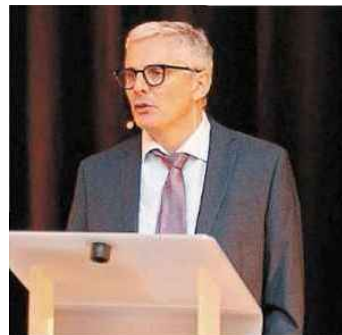
Solarenn célébrait en grande pompe ses 70 ans. L'occasion, pour la direction, de partager réussites et défis avec producteurs, salariés, familles et de nombreux invités, fournisseurs, clients, banques et transporteurs. Plus de 200 personnes étaient présentes.

Dans son discours d'accueil, Christophe Rousse, le président, a réalisé l'historique de la coopérative maraîchère, illustré de projections de photographies d'époque.

Il a insisté sur les difficultés d'accès au foncier pour gagner des surfaces de serre, s'est réjoui d'une charte interne qui impose la lutte biologique intégrée et a plaidé pour le *made in France*. « Dans la profession, il ne faut pas se livrer à des divisions. Il y a de la place pour tout le monde,

circuits courts, longs, conventionnel ou bio. Le plus important, c'est de consommer français. Nos emplois sont vos emplettes. »

Quatre remises de médaille du travail ont conclu la célébration, qui a ensuite laissé place aux festivités.



Christophe Rousse est président de Solarenn depuis 2009.



**26 mars 2018 / E-Lettre quotidienne**

Si vous avez des difficultés pour visualiser ou imprimer ce message, cliquez [ici](#)

## **LE FAIT DU JOUR**

### **Billet - Solarenn (Saint-Armel, 35), producteur de tomates, cherche à s'agrandir**



**SOLARENN MANQUE DE PLACE  
COMPTE-TENU DE SES  
PERFORMANCES COMMERCIALES.**

Cette coopérative produit principalement des tomates. En 10 ans, elle a doublé la taille de ses exploitations qui se répartissent désormais 70 hectares de serres. La demande de l'entreprise de 50 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2018 (24 millions d'euros il y a une décennie) est forte, mais les créations de nouvelles exploitations sont difficiles compte-tenu de la pression foncière, notamment en Ile-et-Vilaine où la population augmente, ce qui complique la situation des emprises foncières rurales. Solarenn, qui produit chaque année 30 000 tonnes de tomates, mise donc son développement essentiellement sur les extensions d'exploitations existantes. L'entreprise cherche aussi à améliorer la situation de ses 32 producteurs en développant la co-génération qui permet de baisser de plus de moitié le coût énergétique des serres. A son siège social de Saint-Armel (35), Solarenn manque de place. Une réflexion est en cours pour déterminer s'il serait opportun d'agrandir le site, où ont été investis 2 millions d'euros au cours des 3 années écoulées, pour de nouveaux moyens de conditionnement.

[Solarenn](#)



## SUR L'AGENDA DES VIP

### Vendredi 23 mars

**Jean-Michel Soufflet**, président du directoire du groupe Soufflet, inaugure le nouveau silo de Chef de Baie sur le grand port maritime de La Rochelle.

**Christophe Rousse**, président de **Solarenn**, célèbre les 70 ans de la coopérative maraîchère.

### Samedi 24

**Thierry Merheb** (Bonduelle), **Philippe Bonnet** (Sodexo), **Étienne Vervaecke** (pôle NSL) et **Thierry Stadler** (pôle IAR) assistent à la finale du challenge étudiant « innover autour de la protéine végétale au service de l'alimentation humaine », à l'ISA de Lille.

### Lundi 26

**Sylvain Chiron**, brasseur-fondateur de la Brasserie du Mont-Blanc, fait découvrir ses nouveautés.

### Mercredi 28

**Nathalie Dusart**, DG de Bonduelle Fresh France, et **Cédric Pantaleon**, DG France Bonduelle Europe Long life, dévoilent les ambitions de la marque et les dernières innovations. **Michel Fruchet**, président du Cifog, décrypte les résultats du marché du foie gras en 2017.

### Jeudi 29

**Claude Gruffat**, président de Biocoop, et **Orion Porta**,

directeur général, présentent les résultats annuels du réseau de distribution.

### Vendredi 6 avril

La direction d'Alliance élaborés fête le 40<sup>e</sup> anniversaire du groupe.

**Laurent Debande**, directeur général de la Business Unit Beurre Fromages, annonce la stratégie de la marque et ses ambitions pour 2018.

### Mardi 10

**Marc Vermeulen**, nouveau directeur général d'Entremont, invite la presse à visiter sa cave d'affinage à Annecy à l'occasion des 70 ans de la marque.



## Solarenn fête ses 70 ans

Solarenn, la coopérative productrice de tomates au sud de Rennes, soufflera fin mars ses 70 bougies. Pour l'occasion, la marque convertit ses emballages en noir, pour se mettre en adéquation avec le tournant pris dans sa communication en 2015. Les tonnages devraient cette année s'annoncer en hausse, à 35 000 t, grâce à l'installation de six nouveaux hectares de serre. Conformément à son engagement RSE, la coopérative privilégie les installations permettant l'utilisation d'énergie dite fatale, c'est-à-dire normalement perdue. Les six nouveaux hectares sont chauffés grâce à un incinérateur de déchets ménagers et un méthaniseur.



# LES RESPONSABLES



NATHALIE JOUAN CONSULTANTS / relations média - relations publics – conseil /  
15, rue de Buféron - 35000 Rennes - <http://www.nathaliejouan.bzh>  
Nathalie Jouan - [nathalie@nathaliejouan.bzh](mailto:nathalie@nathaliejouan.bzh) - 06 61 77 35 00





## Des tomates Solarenn « sans pesticides »



gauche à droite : Nathalie Rivereau, Lydie et Christophe Rousse.

Engagé depuis plus de 15 ans dans la protection biologique intégrée, Solarenn lance une gamme de petites tomates « sans pesticides ».

Sur leurs 3,5 ha de serres à Nouvoitou (35), Christophe et Lydie Rousse cultivent plusieurs types de tomates : cerises, cocktails et grappes. Cette année, une partie de leur production va être commercialisée dans la nouvelle gamme « Les responsables » de Solarenn. Sur ces petites tomates, en barquettes de 250 à 500 g, la coopérative garantit qu'il n'y a eu aucun traitement de synthèse et s'engage aussi sur des emballages recyclables et une cueillette à maturité.

### Préserver les auxiliaires

Depuis longtemps, les maraîchers rennais se sont engagés dans la protection biologique intégrée. « L'utilisation d'auxiliaires de culture nous conduit à éviter au maximum les traitements », explique Nathalie Rivereau, chef de culture depuis 10 ans chez Christophe Rousse. « Placés dans les serres deux semaines après l'arrivée des plants de tomates, les macrolophus mangent les œufs des aleurodes. » Des guêpes microscopiques encarsia les parasitent. Des levures peuvent permettre de lutter contre le botrytis.



www.paysan-breton.fr

Pays : France

Dynamisme : 11



[Visualiser l'article](#)

« Aujourd'hui, les serres sont moins confinées. Des ventilateurs placés sous les gouttières permettent d'homogénéiser la température et l'humidité », ajoute Christophe Rousse. Ces jardins suspendus permettent aussi davantage de confort de travail aux salariés. La cogénération a été installée en 2016 sur l'exploitation Rousse, simultanément à la nouvelle construction de 1,5 ha de serres. « Cela réduit le coût énergétique dans un contexte de prix du gaz qui flambe. 60 % des producteurs Solarenn sont équipés en cogénération. »

Vers un label breton

Une production de 5 000 t de tomates « Les responsables » est envisagée sur 2018, avec des plus-values annoncées par certaines enseignes de 20 à 30 %, sous contrats. Le 26 février dernier, un collectif réunissant la coopérative rennaise avec Prince de Bretagne et Savéol a lancé le label « sans pesticides, 100 % nature ». « Nous allons travailler à un cahier des charges commun qui garantira l'absence d'utilisation de pesticides de synthèse sur les tomates », explique Christophe Rousse qui est également président de Solarenn.

Tomates, fraises, mini-poivrons

5e opérateur français de la tomate et 3e breton, Solarenn fête cette année ses 70 ans. La coopérative commercialise 30 000 t de tomates, 80 t de fraises et 80 t de mini-poivrons, produits sur 66 ha (+ 7 ha par rapport à l'an passé). En 10 ans, le chiffre d'affaires a été doublé (50 millions € en 2017).

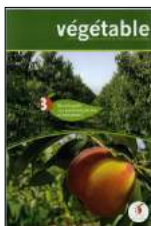


## Dossier tomate

### La tomate française s'autorise tout

La production de tomate en France évolue rapidement, innove, se diversifie, à tel point qu'un vocabulaire spécifique décrit sa segmentation, que la technologie des serres ressemble à celle d'un avion (leur coût également !), et que le légume préféré des Français rythme l'actualité médiatique avec de belles initiatives, comme les récentes démarches « zéro résidu » et « sans » pesticide... Arrêt sur une filière qui bouge très vite, avec le panorama des surfaces et des tendances de production française, les performances techniques permises par le hors sol et les avantages à produire en pleine terre !





végétale

Interdiction  
des plastiques

# À chacun son sac !

Une révolution discrète s'opère dans les rayons fruits et légumes depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2017 : l'interdiction des sacs plastique traditionnels (jetables, non compostables). Une de ces belles avancées pour l'intérêt général, mais dont la mise en œuvre, pour les professionnels, n'est pas aussi simple que l'écriture d'une loi.

CÉCILE PRALY

**D**epuis plus d'un an, dans les rayons fruits et légumes et chez les primeurs, les sacs de pesée traditionnels en plastique pétrosourcés ont dû être remplacés par des sacs compostables domestiquement et comportant au moins 30 % de matières biosourcées (en 2017), ce taux étant relevé à 40 % depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2018. Une évolution législative amenée par la Loi de transition énergétique et pour la croissance verte, qui a également interdit la mise à disposition des sacs plastique à usage unique aux caisses, dès le 1<sup>er</sup> juillet 2016. « Les consommateurs sont maintenant bien sensibilisés sur les sacs de caisse, ils ont pris l'habitude d'apporter des sacs et cabas réutilisables, et l'acceptent. La situation est moins évidente au niveau du rayon fruits et légumes, pour lequel les sacs de pesée sont plus difficiles à remplacer », indique Sandrine Choux, directrice de Saveurs Commerce, fédération des primeurs et détaillants en fruits et légumes qui suit ce dossier depuis le début.

## Plus chers et moins pratiques

« L'éviction des anciens sacs plastique a bien été appliquée dans l'ensemble des commerces et rayons fruits et légumes, les stocks étant maintenant écoulés, à

l'exception de certains commerçants non sédentaires qui en utilisent encore, peut-être parce qu'il y a eu confusion entre la réglementation des sacs de caisse et des sacs de pesée », continue Sandrine Choux. Les solutions alternatives disponibles sont les sacs en papier kraft, les sacs en plastique avec 40 % de matière biosourcée et compostables domestiquement (appelés biosourcés par les professionnels), et les sacs réutilisables en coton ou en plastique épais (supérieur à 50 microns). En pratique, les deux premières catégories sont essentiellement utilisées par les professionnels. Sacs papier et sacs biosourcés coexistent généralement dans les rayons, avec quelques grandes tendances : « Les sacs biosourcés sont davantage présents en grande distribution conventionnelle alors que les sacs papier sont majoritaires dans les réseaux bio. Chez les primeurs et commerces de proximité, les pratiques sont différentes d'un commerce à un autre. Les formes de vente influencent : en vente servie, on peut trouver plus de sacs papiers, alors qu'en libre-service on propose aussi des sacs biosourcés afin que le client puisse choisir. Il n'y a pas de généralité », insiste Michaela Streanga, responsable du dossier à Saveurs Commerce.

Or, après plus d'un an d'utilisation de ces sacs, quelques enseignements



sont rapportés par les professionnels de Saveurs Commerce : « Les sacs papier sont proposés pour un maximum de produits secs et lourds, alors que les sacs biosourcés ou les sacs kraft avec fenêtre plastique sont ciblés pour les produits humides comme les salades pour lesquels le papier n'est ni suffisamment résistant ni assez volumineux », précise Sandrine Choux. Avec le temps, l'utilisation du sac papier semble augmenter alors que celle du sac biosourcé se réduit.

« La tendance aux emballages plus écologiques correspond à une demande des consommateurs. »

Les conséquences de ce changement sont importantes pour les professionnels, tant économiques qu'organisationnelles. « L'usage des sacs papier ou biosourcés coûte 3 à 4 fois plus cher ; les sacs papier sont plus volumineux à stocker et à transporter ; les sacs biosourcés sont moins pratiques puisque moins résistants et de volume limité »,

Les sacs biosourcés sont davantage présents en grande distribution conventionnelle.





## DOSSIER

# Tendances alimentaires

# Soyez au goût du jour

A l'ère des pratiques alimentaires multiples, n'y a-t-il pas des opportunités à saisir en amont pour les coopératives et négoce afin d'y trouver des creusets de valeur ajoutée ? Un amont qui n'a pas d'autre choix que de jouer la transparence et de démontrer son sens des responsabilités. Déroulons le menu.

DOSSIER RÉALISÉ PAR HÉLÈNE LAURANDEL

Elles ne manquent pas, les études sur les tendances alimentaires. Pas toujours simple de se retrouver dans cette jungle d'informations. Toutefois, ces études finissent par dégager les mêmes trajectoires. Parmi les plus récentes, citons celle à laquelle Coop

de France a participé financièrement avec le ministère de l'Agriculture, l'Ania, la CGAD, le CGI, la FCD et FranceAgriMer. Réalisée l'an dernier dans le cadre du contrat de la filière alimentaire, elle met en exergue seize tendances principales quant à l'évolution des pratiques alimentaires des consommateurs

français. Parmi elles, des tendances bien connues telles que l'alimentation durable avec l'avènement du bio notamment, l'alimentation santé et bien-être avec la baisse de consommation des protéines animales, le besoin de transparence, la proximité, la recherche de naturalité, la digitalisation, la lutte contre le gaspillage alimentaire, le faire soi-même, le prêt-à-manger. S'y ajoutent des tendances plus spécifiques comme les alimentations des communautés, les nouvelles expériences liées à la mondialisation et l'individualisation. Cette dernière renvoie à la notion de multiplicité des modes d'alimentation qui devient de plus en plus une composante fondamentale du paysage alimentaire.



## LE POINT DE VUE DE...

RACHEL BLUMEL, directrice Coop de France Agroalimentaire

## « Nous retenons trois enjeux forts »

« Parmi les tendances qui se dessinent, nous nous focalisons sur trois enjeux essentiels pour notre secteur. Une alimentation saine, sans aucun risque pour la santé qui fait appel au savoir-faire sanitaire de nos coopératives et à la maîtrise des filières qui garantit une transparence et une traçabilité rassurantes pour le

consommateur. La recherche d'un faible impact environnemental qui se traduit par la progression des bonnes pratiques de production comme les démarches Agri Confiance, HVE, le déploiement de l'économie circulaire et de la production bio. Une alimentation accessible et équitable qui a du sens et qui fait référence à la notion de filières

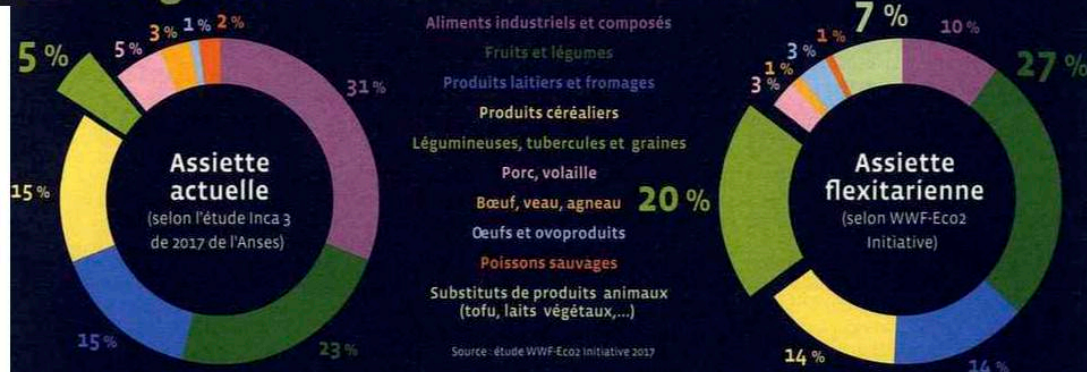
viables, à travers un modèle coopératif très impliqué dans la création de valeur. La montée en puissance des plateformes digitales est un levier pour créer un lien de confiance avec le consommateur. Enfin, nous travaillons à un label RSE sectoriel pour que le consommateur soit sensibilisé à l'approche sociétale des entreprises.

**Organiser les circuits**

Comment s'adapter alors plus en amont à une alimentation devenue multiple, comment répondre à des attentes diverses et variées ? L'approche filières remise en avant lors des derniers EGalim y prend tout son sens. Pour satisfaire ces demandes, l'organisation actuelle de la production agricole est-elle suffisante ? D'aucuns se posent la question,



## Le végétal s'enracine dans l'assiette



Une assiette flexitarienne pour consommer autrement. Le contenu d'une assiette flexitarienne établie par WWF et Eco2 initiative, dans le cadre des EGalim, se compose de 2/3 de protéines végétales et 1/3 de protéines animales. Cette assiette, ayant la note A au Nutriscore, amène une réduction de 40 % des émissions de GES tout en améliorant l'équilibre nutritionnel (sauf en B12) et a un coût inférieur au panier alimentaire Inca 3 établi par l'Anses. Le flexitarisme, tendance difficile à mesurer, concernerait un tiers des Français.

## Le consommer autrement fait recette

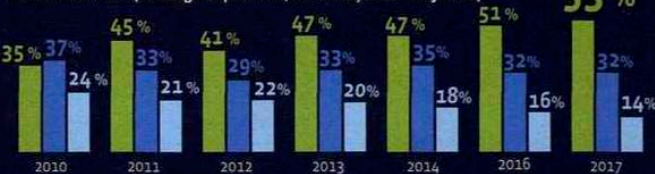
Question : " Pour vous, consommer de manière responsable, c'est..."

Consommer autrement (éco-label, éthique, local, moins polluant)

Ne plus consommer de produits ou services superflus

Réduire sa consommation en général

En % d'individus (sondage auprès de 4 000 Français en moyenne)



comme Bruno Pierre, fabricant de produits sans gluten (lire p. 26), de la pertinence de dédier carrément des organismes stockeurs à certaines filières, spécifiquement dans un univers où les facteurs allergènes se développent et exigent une très grande rigueur dans la gestion des flux. Dans le cadre de la filière sans gluten, des organisations logistiques sont toutefois déjà en place pour éviter toute contamination avec du blé. Limagrain a ainsi monté une filière maïs sécurisée. Mais les opérations de tri sont délicates.

### Les sans gluten pourrait s'essouffler

« Une grosse pression est mise sur les OS pour qu'ils travaillent à leur niveau le sans gluten. Les industriels ne comprennent pas toujours qu'il est difficile à notre stade de ne pas laisser passer un grain de blé. En effet, nous vendons des matières premières destinées à un premier transformateur qui, lui, fera le tri final », détaille Camille Moreau, directeur exploitation de la Corab, coopérative bio en Charente-Maritime. Faire plus de tri, oui, mais « c'est une construction du prix à établir pour intégrer la perte de marchan-

dise lors du tri », ajoute Camille Moreau. La vague du sans gluten interpelle d'ailleurs. Ce marché atteint les 100 M€ actuellement en France, les 900 M€ en Europe et aussi 900 M€ outre-Atlantique. Il est certes à relativiser mais à prendre en considération avec une croissance annuelle de 15 à 20 %. Le pic de 30 % en 2016, à la suite d'une forte communication en faveur du sans gluten, est retombé à 15 % en 2017 avec les mises en garde du corps médical sur le fait de retirer toute céréale de l'assiette. Pour mieux appréhender ce sujet, une étude a été lancée cette année par l'Inra (lire p. 28). Cette

tendance va-t-elle s'accroître ou bien plafonner comme le projette le cabinet d'études Xerfi à l'horizon 2020, car portée en partie par un phénomène de mode ? En attendant, ce marché est appelé à se développer sur des segments

encore peu investis, comme celui des pizzas « gluten free », des plats préparés et des produits de snacking. « La plupart des acteurs visent à réitérer le coup de force de Barilla qui s'est imposé en seulement six mois sur

le segment des pâtes alimentaires sans gluten, un marché alors quasiment inexistant et qui pèse aujourd'hui 9,2 M€ », détaille Xerfi. De nombreux distributeurs ont lancé déjà depuis quelques années leur gamme sans gluten comme Auchan (depuis 2009), Carrefour (2010), Casino (2015) ou encore Leclerc (2013).

### Végétalisation de l'assiette

Autre volet qui intéresse de près l'amont agricole, les protéines végétales. Dans l'étude menée par AlimAvenir (1), c'est la tendance à l'horizon 2030 qui est la plus plébiscitée. A l'ère des flexitariens et des recommandations de l'Anses (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation) jouant en leur faveur, les protéines végétales ont le vent en poupe dans l'assiette. L'agence invite à tendre vers un

équilibre 50/50 entre protéines animales et protéines végétales, contre 70/30 à ce jour. D'autre part, en 2017, l'Anses a sorti les légumineuses de la famille des féculents pour en constituer un groupe à part entière >>>



## DOSSIER TENDANCES ALIMENTAIRES SOYEZ AU GOÛT DU JOUR

►► en raison de leur apport en protéines, fibres et minéraux. En matière de protéines végétales, les industriels de l'agroalimentaire rivalisent d'innovation pour se différencier : pois chiches apéro, chips de lentilles, yaourts à la chia. Une végétalisation de l'assiette qui monte en puissance depuis deux à trois ans et qui gagne aussi les fabricants traditionnels de charcuterie comme Herta avec sa nouvelle gamme Le Bon végétal, déjà forte de plus d'une douzaine de références. Selon la société d'études Nielsen, les ventes de produits végétaux analogues à de la viande ont atteint 58 M€ en 2017, contre 15 M€ en 2015, avec 18 M€ uniquement pour Herta. La vague « Veggie » ou encore « Vegan » stimule bien des innovations culinaires. Le marché du traiteur végétal se chiffrerait à plus de 40 M€ et aurait plus que doublé l'an dernier. La grande distribution s'est bien sûr emparée de cette tendance avec la gamme « Carrefour Veggie » lancée fin 2015, la gamme « Veggie Marché » d'Intermarché depuis mars 2017, et « Le Végétal » de Monoprix à l'été 2017. De son côté, en surgelés, Picard a sorti son « Tout bon, tout veggie ». Une vague qui sévit aussi hors de l'Hexagone comme aux Etats-Unis avec la start-up californienne Impossible Foods spécialisée en viande végétale, qu'il est possible de faire saigner grâce à l'hémoglobine du soja.

### La France, leader des nouvelles sources de protéines

Sur le territoire national, l'innovation est aussi au rendez-vous. Terres Univia a lancé lors du dernier Sia le concours Prof' EAT adressé aux start-up innovantes pour développer la consommation de légumineuses et de protéines végétales. Une dynamique d'innovations que Protéines France compte pousser au travers de ses actions. Officiellement constituée depuis septembre dernier, cette association est forte d'une quinzaine de membres dont Limagrain, Tereos, Terrena, Soufflet et Vivecia et aussi Herta. Elle est née des initiatives de la Nouvelle France industrielle, initiée par le gouvernement en 2015. « L'objectif est de faire de la France un leader européen de la production et de la valorisation des nouvelles sources de protéines végétales, détaille Anne Wagner, présidente de Protéines France. De nombreuses initiatives naissent, mais nous avons besoin de dresser des priorités et de catalyser ces actions afin de décupler notre force de frappe. » Une façon de répondre à la tendance du flexitarisme qui devrait se renforcer selon AlimAvenir qui pointe du doigt aussi le renforcement du bio et des produits locaux. L'alimentation durable est un autre pilier fort qui va se consolider avec une multiplication d'appellations privées gravitant autour du mot « responsable » telles la

## Ce qu'ils en pensent...

### « Nous avons à faire les bons choix dès maintenant »

« Nous vivons une période de grande mutation qui s'exprime à travers de nouvelles attentes du consommateur. Ce dernier accorde une attention toujours plus forte à l'origine et à la composition des aliments et à l'achat de produits plus respectueux de l'environnement et du bien-être animal. La relation entre producteurs et consommateurs en est modifiée. Cela suscite le développement de filières de

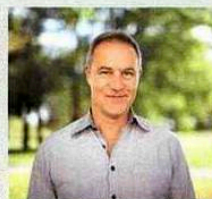


**Philippe Lefebvre, directeur développement filières du groupe Dauphinoise.** qualité intégrant des enjeux agronomiques, environnementaux, technologiques,

éthiques et réglementaires pour répondre aux objectifs de réduction de l'usage des phytos. Notre coopérative est engagée dans des filières à valeur ajoutée avec le déploiement de labels « agro-écologie » tels que le CRC, le bio, la HVE pour toutes céréales, et aussi en protéines végétales, tels lentilles et pois chiches. Elle a initié aussi un travail de R&D sur la nouvelle céréale tritordeum, il y a trois ans, et la chia, l'an dernier. »

### « Des OS dédiés aux marchés tendances »

« Il y a 20 ans, j'ai été l'un des pionniers dans la fabrication de produits sans gluten. Aujourd'hui, mon entreprise fabrique du sans gluten, bio et conventionnel, et aussi des céréales bio. Demain, l'alimentaire va être constitué de plusieurs marchés pour répondre à des codes identitaires de consommation. Ainsi, au moins 15% du marché sort du standard : 1% de personnes cœliaques, 2 à 3% de véganes et 10% de



**Bruno Pierre, PDG d'ABCD Nutrition, un des pionniers du sans gluten.** bio. Pour approvisionner ces marchés, les filières auront à se structurer avec des silos

dédiés. Des meuniers se sont ainsi spécialisés en sans gluten. Pourquoi ne pas imaginer même des OS spécialisés selon les marchés tendances ? Nous avons des besoins car nous sommes poussés à chercher des matières innovantes (millet, quinoa, souchet...), si possible produites en France ou à proximité. D'autres ne sont disponibles qu'à l'importation telle la féculé de pomme de terre bio qui peut manquer comme en 2017. »

### « Les protéines végétales ont un bel avenir »

« Je dirige une entreprise d'événements culinaires. Dans le cadre du Salon de l'agriculture, à Paris, je travaille pour Terres OléoPro depuis une dizaine d'années en élaborant des recettes sur leur stand, pour les faire ensuite déguster par le public. C'est à partir de là que j'ai commencé à cuisiner les protéines végétales. Ma première création fut un hamburger végétal avec un steak à base de haricots



**Clément Dujardin, chef cuisinier, au dernier Sia avec un sachet de sauté végétal.** rouges. Nous allons consommer de plus en plus de protéines végétales, car nous

mangerons moins de viande. Ces productions ont un bel avenir devant elles. Je montre, par exemple, comment les légumineuses peuvent être utilisées en pâtisserie à l'image d'autres pays tels que le Japon. Je travaille également le sauté végétal de Tereos, un mélange à base de protéines de blé et de farine de pois chiche et qui peut remplacer la viande. Pour relever le goût, je mets des épices à merguez. »

nouvelle gamme de farines Baguépi de Soufflet (lire p. 31) ou les tomates de Solarenn. Les initiatives se multiplient pour s'inscrire dans une dynamique durable et sociétale comme le groupe Dauphinoise (lire ci-dessus) qui enclenche la démarche

HVE ou encore la dernière initiative en date avec la création de Ferme France. ■

(1) AlimAvenir participe les 31 mai et 1<sup>er</sup> juin à un séminaire sur « L'avenir de l'alimentation : les produits, les services, les acteurs », à Paris, organisé par Futuribles.



## EN BREF

### BRETAGNE

#### Les Responsables de Solarenn

■ La coopérative Solarenn espère atteindre les 5000 t de tomates avec « Les Responsables » (soit 22 ha sous serre), respectant un nouveau cahier des charges depuis le début de 2018. Son CA de 50 M€ a été multiplié par deux en dix ans. Seule la production de petits fruits (tomates cerises et autres) vendus sous emballage individuel, est concernée par ce mode de production sans pesticides. Une charte commune avec Savéol et Prince de Bretagne.



**DOSSIER** TENDANCES ALIMENTAIRES SOYEZ AU GOÛT DU JOUR

# Le durable et la transparence

La pression sociétale pousse coops et négoce vers plus d'agro-écologie, de transparence et de traçabilité. Avec pour leitmotiv de rendre lisible les démarches entreprises.

**T**ransparence : ce mot devient-il un sésame pour atterrir dans l'assiette du consommateur ? Dans les études tendanciennes réalisées, c'est le mot qui revient. Ainsi, l'agence internationale Mintel cite « l'exigence de transparence totale » parmi les cinq grandes tendances alimentaires mondiales de 2018. Cette exigence ne peut que contribuer à l'émergence croissante du bio, de l'agro-écologie et, plus globalement, des démarches dites « responsables » pour avoir une plus belle histoire à raconter. Au bout de la chaîne, la grande distribution s'empare de la question. Ainsi, Carrefour se targue de vouloir devenir « le leader de la transition alimentaire pour tous », après avoir annoncé le lancement de la première blockchain alimentaire d'Europe pour assurer une traçabilité complète des produits de neuf filières en 2018. Une traçabilité accessible au consommateur grâce à un QR Code sur l'étiquette. Cependant, le secteur agricole ne semble pas en

reste. Pour exemple, Terrena indique le nom de l'éleveur sur l'emballage de ses produits commercialisés sous la marque La Nouvelle Agriculture, porte-drapeau de son engagement agroécologique. A partir d'un site web dédié, avec le code-barres et le numéro de lot, le consommateur peut remonter à la fiche de l'exploitation.

## Rendre lisible les démarches responsables

En matière de traçabilité et de transparence, il y a encore du chemin à parcourir pour rendre lisible auprès du consommateur les engagements entrepris et les efforts réalisés. De nouvelles initiatives se mettent en place. Citons Soufflet et sa nouvelle gamme Baguépi Farine responsable (lire ci-contre), ou encore Solarenn avec ses tomates Les Responsables (zéro pesticide) et qui fait opération commune avec Savéol et Prince de Bretagne. Des filières s'affirment. C'est le cas du blé CRC, dénommé désormais « le blé de

nos campagnes », et qui se présente comme un blé 100 % responsable. Autre démarche que les pouvoirs publics souhaitent pousser en avant : la certification « haute valeur environnementale » (HVE) des exploitations agricoles. Au 1<sup>er</sup> janvier 2018, il est enregistré 841 exploitations HVE, principalement en viticulture et horticulture. Celles-ci peuvent utiliser deux types de logos pour faire valoir leur certification, un logo exploitation (pour les documents, les sites web, etc.) et un logo produits pour les produits bruts et aussi transformés, si ceux-ci contiennent au moins 95 % de matières premières issues de l'exploitation. La HVE commence à gagner le secteur des grandes cultures. Le groupe Dauphinoise a lancé cette campagne une production de blé HVE pour la panification et travaille en partenariat avec Intermarché.

## Elaborer une marque référence

La bataille des logos ou labels va-t-elle avoir lieu ? En effet, d'autres initiatives montent au créneau. Ainsi, Agri Confiance compte bien reprendre du poil de la bête et deve-

## Créer un label sectoriel RSE pour que le consommateur identifie mieux les entreprises derrière les marques.





# ce, incontournables

nir la marque référence de la coopération agricole. Cette certification amont, qui possède un volet vert environnemental, est une marche juste avant la HVE. Dernière-née, la démarche Ferme France souhaite établir un étiquetage de la performance sociétale des produits. Elle compte parmi ses fondateurs, Advitam et Terrena. Deviendra-t-elle la référence du monde agricole en se faisant valoir auprès des pouvoirs publics qui comptent rester maître de la mise en place d'une norme publique en matière d'agro-écologie ? Ferme France se pose aussi la question de son positionnement en regard du projet de label RSE sectoriel de Coop de France, bâti sur les bases de l'Afaq 26000. Ce projet répond à un appel à candidature de la plateforme RSE qui est sous l'égide de France Stratégie, laboratoire d'idées public. Sur le terrain, certains opérateurs préfèrent anticiper au regard des attentes sociétales et de la pression de l'aval et des institutions. Ainsi, après une demande de ses clients aval, le négoce Bernard envisage d'entraîner les exploitations dans une démarche RSE sur la base de son réseau de fermes Dynam'in. « Nous voulons être proactifs en travaillant sur cette question, d'autant plus avec la séparation du conseil qui se profile », commente Cyrille Fiard du négoce rhônalpin.

## Besoins non satisfaits en bio

Dans ce panorama, le bio garde son aura auprès des consommateurs même s'il ne fait pas l'unanimité. Sur les 2500 coopératives agricoles, 550 se sont engagées sur ce marché. Le secteur bio demeure le facteur de croissance majeur du secteur alimentaire, avec une progression de 16 % en 2017 pour atteindre les 8 milliards d'euros. Une croissance qui profite surtout aux GMS qui enregistrent plus de 20 % de ventes. En amont, 6,5 % de la SAU nationale est consacrée au bio, avec près de 500 000 t de collecte (y compris les surfaces en C2) en grandes cultures. Malgré cette dynamique, les besoins ne sont pas tous satisfaits. Il faudrait doubler les surfaces bio en cinq ans pour atteindre l'objectif d'autosuffisance des filières meunerie et aliment du bétail.

C'est pourquoi, nombre d'opérateurs mettent les bouchées doubles à l'instar d'Axéreal (lire ci-contre) qui a un programme ambitieux pour répondre à la demande de ses clients, notamment en alimentation animale. En farine, les besoins sont là aussi, comme l'explique Luc Peinturier, responsable des filières bio chez Moulin Bourgeois : « Nous sommes en augmentation de 15 % par an,

## Soufflet lance la farine responsable

Afin de dynamiser son activité boulangerie artisanale, le groupe Soufflet crée une nouvelle démarche qui colle aux attentes sociétales.



Laurine Houssière avec le nouveau sac en coton Baguépi Farine responsable, sur lequel le cheminement du blé tout au long de la filière est expliqué.

Les moulins Soufflet produisent depuis ce début d'année 2018, cinq types de farines de la nouvelle gamme Baguépi Farine responsable. L'objectif du groupe Soufflet est de donner un nouvel élan au réseau de boulangeries artisanales Baguépi, créé il y a trente ans, avec des produits plus haut de gamme et d'afficher son engagement d'acteur responsable de la filière blé-farine-pain. « Ce projet fait suite à des études de 2016 auprès

de 1 000 consommateurs de pain et 732 boulangers artisans, détaille Laurine Houssière, responsable marketing pôle Bakery Soufflet. Les trois quarts des consommateurs sont attachés à l'origine et la qualité des produits et prêts à payer plus cher pour des produits labellisés. » Avec cette nouvelle filière, contrôlée par un organisme tiers, « l'enjeu est de capter des profils intéressés par la démarche parmi nos boulangers actuels et d'en

recruter de nouveaux. Quant aux agriculteurs, 400 ont suivi pour la récolte 2017 la charte des bonnes pratiques NF30-001 avec des variétés hautement panifiables ou celle du blé CRC pour la farine label rouge. Un point nouveau est l'absence d'insecticide au stockage. C'est un projet interne et emblématique de la démarche filières durables de Soufflet ». Cette gamme qui sera enrichie et évoluera, fera l'objet d'animations en boulangerie.

alors que le marché traditionnel de la farine régresse de 1 %. Nous n'arrivons pas à satisfaire la demande de nos clients en blé bio français. » Les marchés de la viennoiserie et des pâtes bio pourraient se développer davantage, mais les opérateurs se frottent à l'épineux problème des blés à haute teneur en protéine, qu'il faut rémunérer. Dans le domaine de la bière, les microbrasseurs man-

quent de malt bio. « Il faut arriver à structurer la filière, comme en orge conventionnelle et à homologuer des variétés en bio », avance Yahia Chabane, directeur des Maltiers, marque micro-brasseur de Boortmalt. Face à cet engouement, si de plus en plus de céréaliers sautent le pas, d'autres hésitent se posant la question de l'évolution du prix de vente dans cinq ans. ■



### **Solarenn lance des tomates « responsables »**

La coopérative maraîchère Solarenn poursuit son développement. Implantée à Saint-Armel (35), elle vient de lancer une nouvelle gamme de petites tomates cerise rondes, cerise allongées, cocktail et petites couleurs qu'elle a baptisée Les Responsables. Elle garantit que ces tomates n'ont pas reçu de traitements de synthèse, sont cueillies à maturité et sont présentées dans un emballage recyclable. En 2017, elle a clôturé son exercice avec un chiffre d'affaires de 45 millions d'euros, contre 42,9 millions d'euros un an plus tôt.



## ENTREPRISES

35 | Agriculture

### La coopérative Solarenn continue de croître

La coopérative maraîchère de Saint-Armel a maintenu sa position de cinquième acteur national du marché, et de 3<sup>e</sup> à l'échelle bretonne. Solarenn clos son exercice 2017 sur un chiffre d'affaires de 45 M€, contre 42,9 M€ en 2016. Sur l'année, elle a commercialisé 28 000 tonnes de tomates contre 26 800 sur l'exercice précédent. La production de tomates est complétée par 80 tonnes de fraises gariguettes et 30 tonnes de mini poivrons. Solarenn regroupe 32 producteurs qui développent leurs activités sur 65 ha de serres. Entre son siège et sa base logistique et de conditionnement, Solarenn emploie 30 salariés permanents, et jusqu'à 50 en saison (45 en ETP). Solarenn lance une quatrième gamme de tomates : Les Responsables, des petites tomates produites sans pesticides et insecticides.





## Solarenn. À Saint-Armel, une gamme de tomates sans traitement chimique



Nathalie Rivereau, ingénieure agronome, est chef de culture chez Christophe Rousse, producteur. Arnaud Letac est le responsable qualité environnement des 32 producteurs de la coopérative Solarenn. |

**Solarenn impose à ses producteurs le biocontrôle, c'est-à-dire la lutte biologique. À Saint-Armel (Ille-et-Vilaine), elle lance une nouvelle gamme de tomates, assortie d'une panoplie de garanties.**

Les serristes de Solarenn, la coopérative maraîchère née en 1948 (32 producteurs), sont tenus, par leur charte de qualité, de pratiquer une culture dite raisonnée.

Elle doit respecter l'environnement et les consommateurs, avec des apports nutritifs au goutte-à-goutte, calculés au plus juste, et surtout, aucun traitement qui ne soit agréé par l'agriculture biologique.

À l'EARL Rousse, entre Nouvoitou et Saint-Armel, on y pratique le biocontrôle, qui permet de traiter les végétaux par l'utilisation de mécanismes naturels.

**Lire aussi :** Bretagne contre Sud-Est : la guerre de la tomate fait rage

« **Maintenir les équilibres** »

« **Au début de la saison, on répartit, au sein de la culture, des petites boîtes contenant des insectes appelés auxiliaires de culture comme le macrolophus,** explique Nathalie Rivereau, ingénieure agronome,



[Visualiser l'article](#)

chef de culture. **Ils vont se développer, se reproduire et dévorer les oeufs des aleurodes** (mouches blanches), **l'ennemi du producteur de tomates. Le personnel, qui travaille dans les rangs, est formé à l'observation pour lancer l'alerte.** »

« **La maladie peut assez vite exploser, car nous sommes dans un milieu confiné**, complète Arnaud Letac, responsable qualité environnement de la coopérative. **Avec la lutte biologique, on cherche à maintenir des équilibres entre les bonnes et les mauvaises espèces.** »

Malgré tous ces efforts, les cultures de type hors sols (intérêt phytosanitaire, pénibilité réduite, économie de terres agricoles) de la communauté européenne ne sont pas certifiables bio, comme aux États-Unis ou au Canada.

**Retrouvez notre rubrique** Agriculture

### **Une nouvelle gamme de tomates**

Alors, pour valoriser son savoir-faire, Solarenn lance Les Responsables, une gamme de petites tomates garanties sans traitement chimique, ni insecticide et cueillies à maturité. « **Quand la dernière tomate de la grappe est rouge** », précise la chef de culture.

En avril, elles seront commercialisées en barquettes recyclables de 250 à 500 g. Cela concerne les tomates cocktail, les tomates cerise rondes ou allongées et petites couleurs.

« **Notre démarche est peu connue, malgré les engagements que nous prenons depuis plus de quinze ans en matière de protection biologique, de consommation d'eau et de fertilisant réduite** », déplore le président de Solarenn, Christophe Rousse.

**Sur internet :** [www.solarenn.com](http://www.solarenn.com)

## Solarenn. À Saint-Armel, une gamme de tomates sans traitement chimique



Nathalie Rivereau, ingénieure agronome, est chef de culture chez Christophe Rousse, producteur. Arnaud Letac est le responsable qualité environnement des 32 producteurs de la coopérative Solarenn.

Solarenn impose à ses producteurs le biocontrôle, c'est-à-dire la lutte biologique. À Saint-Armel (Ille-et-Vilaine), elle lance une nouvelle gamme de tomates, assortie d'une panoplie de garanties.

Les serristes de Solarenn, la coopérative maraîchère née en 1948 (32 producteurs), sont tenus, par leur charte de qualité, de pratiquer une culture dite raisonnée.

Elle doit respecter l'environnement et les consommateurs, avec des apports nutritifs au goutte-à-goutte, calculés au plus juste, et surtout, aucun traitement qui ne soit agréé par l'agriculture biologique.

À l'EARL Rousse, entre Nouvoitou et Saint-Armel, on y pratique le biocontrôle, qui permet de traiter les végétaux par l'utilisation de mécanismes naturels.

« Maintenir les équilibres »

« Au début de la saison, on répartit, au sein de la culture, des petites boîtes contenant des insectes appelés auxiliaires de culture comme le macrolophus, explique Nathalie Rivereau, ingénieure agronome,



brest.maville.com

Pays : France

Dynamisme : 143

[Visualiser l'article](#)

chef de culture. **Ils vont se développer, se reproduire et dévorer les oeufs des aleurodes** (mouches blanches) , **l'ennemi du producteur de tomates. Le personnel, qui travaille dans les rangs, est formé à l'observ ation pour lancer l'alerte. »**

**« La maladie peut assez vite exploser, car nous sommes dans un milieu c onfiné**, complète Arnaud Letac, responsable qualité environnement de la coopérative. **Avec la lutte biologique, on cherche à maintenir des équilibres entre les bonnes et les mauvaises espèces. »**

Malgré tous ces efforts, les cultures de type hors sols (intérêt phytosanitaire, pénibilité réduite, économie de terres agricoles) de la communauté européenne ne sont pas certifiables bio, comme aux États-Unis ou au Canada.

Une nouvelle gamme de tomates

Alors, pour valoriser son savoir-faire, Solarenn lance Les Responsables, une gamme de petites tomates garanties sans traitement chimique, ni insecticide et cueillies à maturité. **« Quand la dernière tomate de la grappe est rouge »** , précise la chef de culture.

En avril, elles seront commercialisées en barquettes recyclables de 250 à 500 g. Cela concerne les tomates cocktail, les tomates cerise rondes ou allongées et petites couleurs.

**« Notre démarche est peu connue, malgré les engagements que nous prenons depuis plus de quinze ans en matière de protection biologique, de consommation d'eau et de fertilis ant réduite »**, déplore le président de Solarenn, Christophe Rousse.

**Sur internet :** [www.solarenn.com](http://www.solarenn.com)

Ouest-France



## La coopérative Solarenn continue de croître



### La quatrième gamme de tomates de Solarenn : Les Responsables

Solarenn, la coopérative maraîchère de Saint-Armel, poursuit son développement. Sur 2017, elle maintient sa position de cinquième acteur national du marché, et 3<sup>e</sup> à l'échelle bretonne. Solarenn clos son exercice 2017 sur un chiffre d'affaires de 45 M€, contre 42,9 M€ en 2016. Sur l'année, elle a commercialisé 28 00 tonnes de tomates contre 26 800 sur l'exercice précédent. La production de tomates est complétée par 80 tonnes de fraises gariguettes et 30 tonnes de mini poivrons. Solarenn regroupe 32 producteurs qui développent leurs activités sur 65 ha de serres. Entre son siège et sa base logistique et de conditionnement, Solarenn emploie 30 salariés permanents, et jusqu'à 50 en saison (45 en ETP).

### nouvelle gamme

Après les mini-poivrons l'année dernière, Solarenn continue d'étendre sa gamme de produits. Elle annonce le lancement d'une quatrième gamme de tomates : Les Responsables. Il s'agit d'une gamme de petites tomates et produites sans pesticides et insecticides. « Lorsque c'est nécessaire, nous nous permettons le traitement avec des produits biocides, uniquement autorisés en agriculture biologique » explique Christophe Rousse, le président de Solarenn. Cueillies à maturité, ces tomates sont commercialisées en barquette flowpack recyclables. La coopérative maraîchère envisage d'étendre cette démarche à d'autres produits en fonction de la demande. Elle s'inscrit dans les autres démarches d'agriculture raisonnée déjà mise en place par la coopérative : réduction de la consommation d'eau et de fertilisant, pollinisation naturelle, cogénération...

**« Sans Pesticides, 100% Nature »**





Avec deux autres coopératives bretonnes, Savéol et Prince de Bretagne, Solarenn entend créer l'association « Sans Pesticides, 100% Nature ». Via cette démarche collective, ils entendent à terme promouvoir leurs légumes sous un même cahier des charges. « Nos marques sont en mesure de proposer des tomates cultivées sans pesticides de synthèse. Notre intention est d'étendre cette démarche à d'autres productions de fruits et légumes, à partir d'un cahier des charges commun, dès 2019 », indiquent les trois coopératives bretonnes dans un communiqué commun.

Maureen LE MAO



## LES INITIATIVES pour des F&L "sans"

L'année 2018 sera sans aucun doute marquée par la multiplication des initiatives en faveur d'une agriculture plus responsable et l'apparition sur les étals de nouvelles gammes sans pesticides et/ou sans résidus de pesticides.

### En Bretagne, une démarche collective de progrès...

Les coopératives de producteurs Savéol, Solarenn et Prince de Bretagne ont annoncé leur rapprochement en vue de créer l'association "Sans pesticides, 100 % nature" qui leur permettra à terme de promouvoir leurs légumes sous un même cahier des charges. Les 3 opérateurs engagés depuis des dizaines d'années dans l'amélioration des pratiques agricoles, financent des outils de recherche et développement et des programmes d'expérimentation. Ces initiatives leur permettent déjà de limiter le recours aux pesticides de synthèse. Les trois marques sont d'ailleurs en mesure de proposer chacune, des tomates cultivées sans pesticides de synthèse et par conséquent sans résidu de pesticides. L'objectif est donc d'étendre cette démarche dès 2019 à l'ensemble de leurs gammes mais aussi à d'autres productions de fruits et légumes, au bénéfice des consommateurs et de l'environnement.

100%  
Nature  
& Saveurs



### ... pour des produits sans pesticides

**Solarenn** lance une nouvelle gamme de tomates Les Responsables, sans traitement de synthèse. La coopérative maraîchère garantit ainsi que ses tomates n'ont reçu ni pesticide, ni insecticide, uniquement des produits biocides autorisés en agriculture biologique, lorsque c'est nécessaire. Cette gamme concerne "Les Petites" de Solarenn : les tomates cerise rondes, allongées, les tomates cocktail et les petites couleurs. Autres engagements de la coopérative : elles sont cueillies à maturité et commercialisées en emballage recyclable, des barquettes flowpack de 250 à 500 g. Même chose chez **Savéol** avec sa gamme de tomates "sans pesticides de synthèse de la fleur à l'assiette" ; une gamme plus large que celle de Solarenn qui s'étend sur plusieurs variétés : Tomates cerises, Cœur de Pigeon, cocktail, tomates branchées, Torino, Collection gourmande... Des tomates résultant d'une démarche globale tracée assortie d'une double obligation de moyens et de résultats : aucun traitement de synthèse et zéro résidu de pesticides. Les emballages sont composés à 98 % de carton recyclable et sont porteurs de messages didactiques pour un maximum de transparence. Enfin pour sa part, **Prince de Bretagne** déploie sur ses tomates son tout nouveau label 100 % Nature & Saveurs. Ce label qui bénéficie de l'accréditation d'un organisme indépendant, concerne plus de 30 références de tomates de la marque : les Incontournables, les tomates aux saveurs d'antan et les petits fruits. Des tomates cultivées sans pesticides de synthèse, garanties zéro résidu et récoltées à parfaite maturité, conformément au cahier des charges strict de 100 % Nature & Saveurs !



### Une cinquantaine de références "Zéro résidu de pesticides"

En 2018, cette démarche concerne déjà une vingtaine d'espèces (11 légumes et 12 fruits) et une cinquantaine de références de différentes marques. Au 1<sup>er</sup> semestre, étaient déjà estampillés "Zéro résidu de pesticides", des pommes, kiwis, fraises, carottes, tomates, concombres, mâche, jeunes pousses de salade, cresson, asperges et pommes de terre primeur. Auxquels s'ajouteront au second semestre, des aulx, oignons, échalotes, pommes de terre de consommation, endives, melons, mini-pastèques, abricots, pêches et nectarines sanguines, prunes, bananes, poires, figues et petits fruits rouges. Au total, le collectif prévoit un volume de production de 30 000 tonnes de fruits et légumes.

À titre d'exemples, **Océane** propose désormais et avec régularité toute une gamme de légumes frais garantis "Zéro résidu de pesticides". L'offre porte non seulement sur les productions de serre, tomates et concombres mais également sur les produits de plein champ, mâche, carottes, jeunes pousses... De leurs côtés, **Les Paysans de Rougeline**, pionniers sur ce segment qui dès avril 2017 présentaient leurs premières tomates et fraises "Zéro résidu de pesticides", visent cette année un objectif de 8 à 10 000 tonnes et lancent une expérimentation sur les concombres.





## L'info DE LA SEMAINE

**DES TOMATES « RESPONSABLES » CHEZ SOLARENN.** À la demande des consommateurs qui attendent des fruits et légumes sans traitement, les maraîchers de Solarenn, à Saint-Armel, lancent une gamme de tomates « responsables » avec zéro pesticide et zéro insecticide. Une orientation forte prise à l'occasion des 70 ans de la coopérative maraîchère de la région rennaise. Cette gamme concerne les petites tomates (cerise ronde, cerise allongée, tomate cocktail et petites couleurs).



## Solarenn lance une gamme zéro pesticide



« Les Responsables » sont une nouvelle gamme de petites tomates – cerises rondes, cerises allongées, tomates cocktail et petites couleurs – cultivées sans traitement. Photo : DR

Solarenn annonce le lancement d'**une nouvelle gamme zéro pesticide, « Les Responsables », une gamme de petites tomates – cerises rondes, cerises allongées, tomates cocktail et petites couleurs – cultivées sans produits chimiques de synthèse**. Présentées en barquette flowpack aux formats de 250 à 500 grammes, elles seront proposées sur les étals dès le mois d'avril.

« En réponse à la demande des consommateurs qui attendent des fruits et légumes sans traitement et à l'heure du manger bon, sain et local, "**Les Responsables**" s'engagent sur quatre points : **zéro pesticide, zéro insecticide, un emballage recyclable et une cueillette à maturité**. Lorsque c'est nécessaire, nous nous permettons le traitement avec des produits biocides, uniquement autorisés en agriculture biologique », explique Christophe Rousse, président de la coopérative maraîchère basée à Saint-Armel (35).

Défendre l'agriculture raisonnée

« Cette démarche entre dans le cadre du nouvel objectif du plan Ecophyto 2 (2015) qui doit conduire à une baisse de 50 % des produits phytosanitaires d'ici à 2025. Les États généraux de l'alimentation réaffirmaient un objectif : réussir la transition écologique de l'agriculture en promouvant une alimentation durable. Les maraîchers de Solarenn s'inscrivent pleinement dans ces plans, ils défendent une agriculture raisonnée qui respecte l'environnement et les consommateurs », indique Solarenn dans un communiqué.

Christophe Rousse ajoute: « Finalement notre démarche est très peu connue, malgré les engagements que nous prenons depuis plus de quinze ans : la protection biologique intégrée pour atteindre notre objectif zéro pesticide, une consommation d'eau et de fertilisants réduite, la gestion de l'énergie, le recyclage des déchets, le recours aux énergies renouvelables et la pollinisation naturelle. »



Votre recherche sur API :

solarenn



**DIGITAL  
CHANGE**  
Résultats | Solutions | Prospective numérique

Avant première  
CCI Vendée - La Roche-sur-Yon

3 avril 2018 | 10h30 - 14h

Actualité

Fiche entreprise

Portrait "Les Têtes"

Vidéo

Document

Agenda



**Agroalimentaire** 06/03/2018

### La coopérative Solarenn continue de croître

Solarenn, la coopérative maraîchère de Saint-Armel, poursuit son développement. Sur 2017, elle maintient sa position de cinquième acteur national du marché, et 3<sup>e</sup> à l'échelle bretonne. Solarenn clos son exercice 2017 sur un chiffre d'affaires de 45 M€, contre 42,9 M€ en 2016. Sur...



## ÉDITO



BÉRENGÈRE BOSI

# D'un commun accord

**L**a production agricole semble avoir entendu les attentes des consommateurs, et personne ne peut dire qu'elle ne s'emploie pas à les combler. Moins de pesticides, plus de naturel, plus d'information : les agriculteurs mettent le paquet.

Mais à foncer tête baissée chacune de son côté, les organisations agricoles ne risquent-elles pas de dépenser beaucoup d'énergie – et d'argent – pour peu de résultats ? Sur la réduction de l'usage des pesticides, les labels et marques se multiplient. Les vergers écoresponsables ont initié le mouvement, suivis désormais par une ribambelle d'initiatives. Le « Zéro résidu de pesticides » sur les fruits et légumes a été lancé par Casino, dans le cadre de son programme « La Vie en bleu ». La marque Zéro résidu de pesticides créée par Rougeline est désormais la propriété commune du collectif Nouveaux champs (voir cahier central *Médiafel*). La coopérative Solarenn vient de fonder sa

nouvelle gamme de tomates « Les Responsables » garantie « zéro pesticide, zéro insecticide ». Prince de Bretagne lance son nouveau label de tomates sans pesticide « 100 % nature et saveurs ». Savéol profite également du Salon de l'agriculture pour mettre au jour sa gamme « sans pesticide ».

Alors que les consommateurs se disent perdus dans les rayons des magasins, multiplier les marques, labels, écussons, macarons et visuels en tout genre risque de les désorienter davantage encore. Certes, les différents groupements de producteurs sont concurrents, et chacun doit développer sa stratégie marketing pour tirer son épingle du jeu. Mais plutôt que de penser chacun pour soi, travailler ensemble sur des sujets aussi sensibles que l'usage des pesticides ne serait-il pas plus judicieux ? Parler d'une seule voix en direction du consommateur, c'est peut-être là la clé de la confiance retrouvée...



FRUITS ET LÉGUMES  
► TOMATES ET FRAISES

# ENTRE ABSENCE DE RÉSIDUS ET ABSENCE DE PESTICIDES, la question divise la filière tomate. Cela n'empêche pas des initiatives de voir le jour, avec des volumes déjà importants.

« En 2018, l'offre de tomates sans pesticides sera plus importante qu'en zéro résidu », lance Pierre-Yves Jestin, président de Savéol. La petite guerre de clocher s'annonce, mais les chiffres semblent lui donner raison. Si l'offensive Zéro résidu de pesticides, conduite par Rougeline avec le collectif Nouveaux Champs (lire p. 122), bénéficie d'une meilleure renommée et couverture médiatique, force est de constater que les plus gros producteurs de tomate de France penchent davantage vers le sans traitement de synthèse.

De manière schématique, la France se divise en deux, où les Bretons font bande à part. Savéol, Prince de Bretagne et Solarenn, totalisant grossièrement les deux tiers de la production française, ont fait le choix d'un double engagement, de moyen et de résultat, garantissant l'absence de mise en œuvre de produits phytosanitaires de synthèse et donc de résidus sur le produit fini. Pour les opérateurs de la tomate membres du collectif Nouveaux Champs (Rougeline, Océane) ou engagés dans des démarches similaires individuelles, comme Kultive par exemple, la promesse porte uniquement sur l'absence des résidus de matières actives sur la tomate (et la fraise pour Rougeline) au stade de la vente.

### 20 À 30 % DE SURCÔÛT

Pour l'AOP Tomates et concombres de France, fédérant 65 % de la production nationale, il n'est pas question d'opposer les modèles. « Dans tous les cas, il s'agit d'une démarche de progrès qu'il faut encourager », souligne Laurent Bergé, président de l'AOP. Les approches et contraintes techniques varient entre les opérateurs et les bassins de production. Elles sont complémentaires et permettent d'assurer une pérennité de l'offre. »

Les deux approches s'accordent sur plusieurs points, à commencer par le seuil de détection des 220 à 240 matières actives (variables suivant les cahiers des charges) recherchées par



Après l'échec de sa communication sur l'Ecoserre, Rougeline clame depuis l'an dernier l'absence de résidus de pesticides sur une partie de sa production de tomate et fraise.



Savéol rebaptise son offre 100 % nature.

Océane officialise ce printemps une courte gamme de tomate 100 % UVC. La coopérative nantaise est adhérente du collectif Nouveaux Champs, fédérateur des producteurs sans résidus de pesticides.



Solarenn n'a pour l'instant dédié sa gamme Les responsables, sans pesticides, qu'à la segmentation. Les rondes et grappes ne sont pas encore concernées pour cette première année de commercialisation.









# LES NOUVEAUX EMBALLAGES



NATHALIE JOUAN CONSULTANTS / relations média - relations publics – conseil /  
15, rue de Buféron - 35000 Rennes - <http://www.nathaliejouan.bzh>  
Nathalie Jouan - [nathalie@nathaliejouan.bzh](mailto:nathalie@nathaliejouan.bzh) - 06 61 77 35 00

www.reussir.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 14

Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

## Solarenn mise sur le zéro et le noir



© Solarenn

Cinquième opérateur français en tomates (28 000 t en 2017), la coopérative Solarenn aborde son 70e anniversaire cette année avec deux innovations. La première concerne le lancement de la gamme “Les Responsables”, concernant les petites tomates (cerise ronde et allongée, tomate cocktail...) : cette offre engage la coopérative sur une production zéro pesticide et zéro insecticide. « *Lorsque c'est nécessaire, nous nous permettons le traitement avec des produits biocides, uniquement autorisés en agriculture bio* », précise Christophe Rousse, président de Solarenn. La coopérative veut ainsi mettre en avant un travail entamé depuis longtemps. « *Finalement, notre démarche est très peu connue malgré les engagements pris depuis plus de quinze ans : protection biologique intégrée, pollinisation naturelle, consommation réduite en eau et fertilisant...* », insiste-t-il.

“Les Responsables” assurent aussi une cueillette à maturité et un emballage recyclable. Toujours côté packaging, la coopérative systématise l'usage de la couleur noire (adoptée en 2015 pour sa communication) sur l'ensemble de ses emballages, du carton vrac au shaker, afin de souligner son positionnement qualitatif.





## Solarenn fait évoluer ses emballages

La coopérative maraîchère Solarenn (30 salariés, 45 M€ de CA), à Saint-Armel, renforce son code couleur et la cohérence de son marketing conso avec des emballages revus. Le noir fait ainsi son apparition sur l'ensemble des packagings de la gamme 2018 : caisse carton vrac, barquette flowpack, etc. « Un design soigné et un choix osé pour souligner un positionnement qualitatif et pour mieux ressortir en rayon », indique la coopérative. Solarenn est le cinquième acteur de la tomate en France, avec 28.000 T commercialisées en 2017.



## actualités commerciales

**Tomate : Solarenn choisit le noir.** Le cinquième opérateur français de la tomate, la coopérative Solarenn (Saint-Armel, Île-et-Vilaine) parera tous ses conditionnements de noir cette année. Caisses carton vrac, barquettes flowpack, shakers pour toute la gamme (anciennes, petites, classiques) seront concernés. L'idée de Solarenn ? Proposer « *un design soigné et un choix osé pour souligner son positionnement qualitatif et pour mieux ressortir en rayon* », explique la coopérative qui fêtera ses



soixante-dix ans en 2018. Avec 32 producteurs (65 hectares), Solarenn a réalisé l'an passé 45 millions d'euros de chiffre d'affaires en mettant sur le marché 28 000 tonnes de tomates, 80 tonnes de fraises gariguettes et 30 tonnes de mini-poivrons. [www.solarenn.com](http://www.solarenn.com)

**DOW** Dow AgroSciences Solutions for the Growing World

Publicité

PRODUITS POUR LES PROFESSIONNELS : UTILISEZ LES PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES AVEC PRÉCAUTION. AVANT TOUTE UTILISATION, LISEZ L'ÉTIQUETTE ET LES INFORMATIONS CONCERNANT LE PRODUIT.

  [JE M'ABONNE](#)  [MES REVUES](#) 

# MÉTIER FRUIT LÉGUME BIO DOSSIER RÉGION COTATION  

 **Cotations** → Pomme de terre 0,95 €/kg = Min de Marseille, le 02/03, Grossiste, Amandine, France, lavée, cat. I, +35 mm, carton 12 kg

**MÉTIER**



**MÉTIER**

**Solarenn mise sur le zéro et le noir**

1 mars 2018



**MÉTIER | RÉGLEMENTATION**

**Fiche : contrôler la réalité de l'arrêt de travail**

21 février 2018



**ENTREPRISE | MÉTIER | TECHNOLOGIE**

**Logo Frucht : marquage inédit pour fruits et légumes**

20 février 2018



**MÉTIER**

**Un consommateur à la recherche d'alternatives saines**

9 février 2018





## Solarenn opte pour le noir

À l'occasion de ses 70 ans, la coopérative rennaise Solarenn relooke ses packagings et les habille de noir. Toute la gamme des tomates (Les anciennes, Les petites et Les Classiques) qu'elle soit en caisse carton, barquette flowpack ou en shaker bénéficie de ce design élégant et de ce choix de couleur osé pour renforcer son positionnement qualitatif et sa visibilité en rayon. En 2017, la coopérative a réalisé un chiffre d'affaires de 45 M d'euros et commercialisé 28 000 t de tomates, 84 t de fraises gariguettes et 30 t de mini poivrons. 5<sup>e</sup> opérateur du marché de la tomate en France, au 3<sup>e</sup> rang des producteurs bretons, la coopérative qui défend une agriculture raisonnée, regroupe 32 producteurs sur plus de 65 ha de serres. [solarenn.com](http://solarenn.com)





# COGENERATION



NATHALIE JOUAN CONSULTANTS / relations média - relations publics – conseil /  
15, rue de Buféron - 35000 Rennes - <http://www.nathaliejouan.bzh>  
Nathalie Jouan - [nathalie@nathaliejouan.bzh](mailto:nathalie@nathaliejouan.bzh) - 06 61 77 35 00

Chavagne

La bibliothèque invite à voyager au Japon

L'équipe a préparé de nombreuses animations jusqu'au 9 décembre. Au menu : journée manga, atelier calligraphie et cuisine ou encore découverte du tatami, une approche douce du judo.



Saint-Armel

Ils vont alimenter 70 000 personnes en électricité

Début novembre, les maraîchers vont enclencher leur petite centrale électrique. L'énergie produite est ensuite revendue à EDF. Tout le monde y trouve son compte.



Le 20 novembre, de la centrale Solarenn, 100 MW de puissance seront envoyés dans les serres de la coopérative. Les légumes seront chauffés par cogénération, explique Christophe Rousseau, président de la coopérative.

Les fumées de combustion du gaz naturel sont récupérées pour compléter les serres en gaz carbonique (CO2) et permettre la photosynthèse. S'il n'y a plus de CO2 dans l'air, la pousse s'arrête. Cette innovation permet d'éviter d'ouvrir la serre et de la refroidir.

# Ils vont alimenter 70 000 personnes en électricité

Début novembre, les maraîchers vont enclencher leur petite centrale électrique. L'énergie produite est ensuite revendue à EDF. Tout le monde y trouve son compte.

L'idée

Les 32 producteurs de la coopérative Solarenn, cinquième rang national, cultivent des légumes et des fruits sous serre, dont leur produit phare, la tomate grappe. Peu de gens savent que certains d'entre eux produisent en plus de l'électricité, pendant l'hiver.

Depuis quelques années, ces derniers mettent en route leur petite centrale électrique le 1<sup>er</sup> novembre. Elle s'arrêtera le 31 mars. « Les serres de 60 % de nos producteurs sont chauffées par cogénération, explique Christophe Rousseau, président de la coopérative. Nous utilisons des groupes électrogènes. Le générateur électrique est entraîné par un moteur alimenté au gaz. On récupère la chaleur en refroidissant le moteur et les fumées pour chauffer les serres l'hiver. Nous revendons ensuite l'électricité à EDF. »

Au plus près des consommateurs

Électricité de France, qui ne produit en Bretagne que 15 % de l'énergie consommée, y trouve son compte dans cette période de forte demande. « La puissance totale dégagée permet l'alimentation en électricité de l'équivalent de 70 000 personnes avec l'avantage d'une production au plus près des consommateurs, linéaire dans le temps, 24 heures sur 24, contrairement à l'éolien et au solaire. »

Aucun impact sur l'environnement. « Il n'y a pas besoin de tirer des kilomètres de lignes électriques et on



Le moteur de la centrale fonctionne 24 heures sur 24, pendant cinq mois. La récupération des calories dégagées par les fumées et le moteur du groupe électrogène permet de chauffer l'eau d'un ballon d'eau chaude, qui alimente le circuit de chauffage des serres. Les grosses conduites qui sortent de la centrale approvisionnent les serres en gaz carbonique.

récupère les fumées. »

Avec ses 3,5 ha de serres, Christophe Rousseau est passé à la cogénération en 2015. « Mon groupe électrogène de 4 400 kW fournit de 10 000 volts en sortie. On récupère les calories des fumées et du moteur pour chauffer un ballon d'eau chaude de 2 000 m<sup>3</sup>, qui alimente le circuit de chauffage des serres. La vente

d'électricité me permet d'amortir l'investissement dans la cogénération et de chauffer mes serres à moindre coût. »

Le groupe a son propre bâtiment, une sorte de blockhaus. « À l'intérieur, il faut le casque. À l'extérieur, c'est le bruit d'un lave-vaisselle, donc aucune gêne pour les voisins », rassure le président.

L'empreinte carbone est dérisoire.

« Les fumées de combustion du gaz naturel sont récupérées pour compléter les serres en gaz carbonique (CO2) et permettre la photosynthèse. S'il n'y a plus de CO2 dans l'air, la pousse s'arrête. Cette innovation permet d'éviter d'ouvrir la serre et de la refroidir. »







## Ils vont alimenter 70 000 personnes en électricité

Publié le 29/10/2017 à 02:05

Écouter



Lire le journal numérique

**Début novembre, les maraichers vont enclencher leur petite centrale électrique. L'énergie produite est ensuite revendue à EDF. Tout le monde y trouve son compte.**

L'idée

Les 32 producteurs de la coopérative Solarenn, cinquième rang national, cultivent des légumes et des fruits sous serre, dont leur produit phare, la tomate grappe. Peu de gens savent que certains d'entre eux produisent en plus de l'électricité, pendant l'hiver.

Depuis quelques années, ces derniers mettent en route leur petite centrale électrique le 1<sup>er</sup> novembre. Elle s'arrêtera le 31 mars. « **Les serres de 60 % de nos producteurs sont chauffées par cogénération**, explique Christophe Rousse, président de la coopérative. **Nous utilisons des groupes électrogènes. Le générateur électrique est entraîné par un moteur alimenté au gaz. On récupère la chaleur en refroidissant le moteur et les fumées pour chauffer les serres l'hiver. Nous revendons ensuite l'électricité à EDF.** »

Au plus près des consommateurs

Électricité de France, qui ne produit en Bretagne que 15 % de l'énergie consommée, y trouve son compte dans cette période de forte demande. « **La puissance totale dégagée permet l'alimentation en électricité de l'équivalent de 70 000 personnes avec l'avantage d'une production au plus près des consommateurs, linéaire dans le temps, 24 heures sur 24, contrairement à l'éolien et au solaire.** »

Aucun impact sur l'environnement. « **Il n'y a pas besoin de tirer des kilomètres de lignes électriques et on récupère les fumées.** »

Avec ses 3,5 ha de serres, Christophe Rousse est passé à la cogénération en 2015. « **Mon groupe électrogène de 4 400 kW fournit du 10 000 volts en sortie. On récupère les calories des fumées et du moteur pour chauffer un ballon d'eau chaude de 2 000 m<sup>3</sup>, qui alimente le circuit de chauffage des serres. La vente d'électricité me permet d'amortir l'investissement dans la cogénération et de chauffer mes serres à moindre coût.** »

Le groupe a son propre bâtiment, une sorte de blockhaus. « **À l'intérieur, il faut le casque. À l'extérieur, c'est le bruit d'un lave-vaisselle, donc aucune gêne pour les voisins** », rassure le président.

L'empreinte carbone est dérisoire. « **Les fumées de combustion du gaz naturel sont récupérées pour reconstituer les serres en gaz carbonique (CO<sub>2</sub>) et permettre la photosynthèse. S'il n'y a plus de CO<sub>2</sub> dans l'air, la pousse s'arrête. Cette innovation permet d'éviter d'ouvrir la serre et de la refroidir.** »

## Agriculture - Pêche

Mardi 31 octobre 2017 à 5:02

Par Morgane Heudin-Reffait, France Bleu Armorique et France Bleu

Ils sont nombreux à travers toute la Bretagne à avoir installé une centrale de cogénération sur leur exploitation, qui produit à la fois chaleur et électricité. L'occasion pour ces maraichers d'avoir une facture de chauffage à zéro, et de pallier les difficultés d'EDF sur notre territoire.



Avec ses 5 hectares de plants de tomates, Pascal Laurent crée assez d'électricité pour alimenter 8.000 foyers © Radio France - Morgane Heudin-Reffait

 Saint-Armel, France

Au 1er novembre, le moteur de la centrale de cogénération va se remettre en marche jusqu'à début mars chez Pascal Laurent, maraîcher à Saint Erblon. Il a installé l'an dernier cette structure, composée de deux bâtiments. Au lieu de chauffer directement ses serres grâce au gaz, Pascal Laurent l'utilise désormais pour alimenter son ballon de combustion, de 2.000 mètres cube. Ensuite, la chaleur émise par le moteur de la centrale est totalement réutilisée dans les serres, tandis que la turbine ainsi activée crée de l'électricité :

“ On revend ensuite l'électricité produite à EDF. Ça nous permet d'arrêter d'avoir des factures de gaz l'hiver, et l'été on est autosuffisants ”

Comment  
l'Intelligence Art  
va changer nos



CLIQUEZ ICI



## FIL INFOS

09:28 NEIGE – INTEMPER rapide urbaine de C saturée dans les d France Bleu Pays d

09:25 Les pluies verglaça sur l'ouest de la Hi France Bleu Besan

09:06 Près de 1.200 pan publicitaires en mc routes de Dordogn France Bleu Périgoi

09:03 La préfecture de M "toute manifestatic week-end France Bleu Lorrain France Bleu Sud Lt

08:54 PHOTOS - A Bordès Garonne sort de se difficultés de circul France Bleu Girond





Le moteur de la centrale de cogénération sur l'exploitation de Christophe Rousse © Radio France - Morgane Heuclin-Reffait

Une installation considérablement plus économique pour le maraîcher, mais qui a aussi l'avantage de produire directement l'énergie sur le sol breton. **"Une centrale type, avec un moteur de 4.400 kilowatt électrique à l'heure, elle est capable de fournir assez de chauffage pour 8.000 personnes"**, explique Christophe Rousse, président de la coopérative Solarenn :

“ **On produit de l'électricité 24 heures sur 24 pendant l'hiver, quand EDF a du mal à tout approvisionner, surtout chez nous en Bretagne** ”

En produisant ainsi l'électricité de façon délocalisée, les maraîchers remplacent partiellement EDF. Leur contrat précise cependant qu'**ils ont l'obligation de fournir une certaine quantité d'énergie chaque hiver, sous peine de pénalité** : "il faut vraiment adapter la taille de la centrale qu'on installe à notre exploitation et à ce qu'on est capable de dégager comme chaleur pour que ça puisse fonctionner", indique Pascal Laurent.

08:42 | Le maire de Montp s'explique après la "Nous avons fait ce devions faire" [France Bleu Hérault](#)

08:41 | Pas de tramway à l vendredi [France Bleu Bourge](#)

08:36 | Canal + interrompt des chaînes de TF: abonnés, faute d'a commercial [France Bleu](#)

08:33 | Métropole Aix-Mars "Maryse Joissains hommes" selon l'a Finances de Marse [France Bleu Proven](#)

08:29 | VIDÉO - Atelier torc et Yamakasi au car cascadeurs du Cat Cambrésis [France Bleu Nord](#)

08:21 | Rupture conventior collective : la Socié signe un accord av syndicats pour 2.1 [France Bleu](#)

08:21 | Tours : 3 à 5 ans d ferme pour la band roumains spécialis vol de cartes banc: [France Bleu Tourair](#)

08:09 | Le préfet de l'Héra après la neige : "Il aucune défaillance [France Bleu Hérault](#) [Bleu](#)

08:03 | Les pensionnaires d'accueil spécialis sortent un album d [France Bleu Nord e](#)

08:02 | La réforme de l'ass chômage se fera s par les ordonnance Muriel Pénicaud [France Bleu](#)



SERVICES FRANCE BLEU





## Huit maraîchers de l'Ille et Vilaine fournissent de l'électricité à 70.000 foyers

Recherche



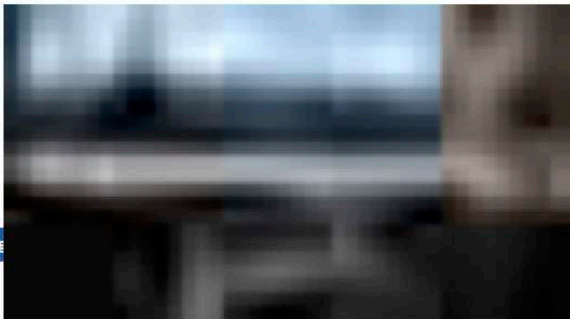
### THÈMES

- Faits divers - Justice
- Société
- Economie - Social
- Politique
- Éducation
- Transports
- Climat - Environnement
- Agriculture - Pêche

La centrale est reliée aux Serres pour réutiliser la chaleur émise par le moteur © Radio France -

Morgane Heuclin-Reffait

Si l'électricité produite ainsi par les maraîchers reste marginale, elle permet tout de même d'en fournir à 70.000 foyers, rien qu'avec les dix membres de la coopérative Solarenn qui se sont lancés dans l'expérience. Pour Christophe Rousse, c'est une évidence :



Mots-clés :

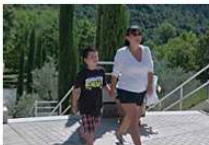
Par :

Morgane Heuclin-Reffait

### Sur le même sujet

- Agriculture - Pêche
- Le ministre de l'agriculture en l'
- Agriculture - Pêche
- Vague de froid : à Pacé, ce mar
- Agriculture - Pêche
- C'est parti pour la récolte des p

### Contenus sponsor



EAU THERMALE AVÈNE  
Eczéma : découvrez le combat d'Aidan, 11 ans, et de sa famille



INFO ACTUS SANTÉ  
Comment perdre un peu de poids chaque jour (connaissez-vous cette...)



NISSAN  
Nouveau Nissan X-TRAIL à 299€/mois, sans apport et sans condition ! 4 ans...



INFOACTUSANTE.COM  
Ce rituel exotique vous permet de perdre du poids en dormant (faites ceci chaque...)



Régis Debray  
**FRANCE-AMÉRIQUE**  
Comment se défait une civilisation la nôtre en part



À DÉCOUVRIR

LE DIRECT



SANS PESTICIDES, 100% NATURE



NATHALIE JOUAN CONSULTANTS / relations média - relations publics – conseil /  
15, rue de Buféron - 35000 Rennes - <http://www.nathaliejouan.bzh>  
Nathalie Jouan - [nathalie@nathaliejouan.bzh](mailto:nathalie@nathaliejouan.bzh) - 06 61 77 35 00



## Sommaire du n° 165 - mai-juin 2018

### ACTU

Promotion des fruits et des légumes Les diététiciens d'Interfel exclus des écoles publiques	<b>6</b>
Coopérative maraîchère à 70 ans, <u>Solarenn</u> s'affirme comme un acteur de poids	<b>7</b>
Partenariat France-Hongrie un programme européen à destination des enfants	<b>8</b>
Achats de fruits et légumes frais des dépenses en légère hausse en 2017	<b>8</b>

### TECHNIQUE

<b>Tomates de demain</b> Création variétale et changement climatique	<b>9</b>
<b>Agriculture biologique</b> Un guide pour utiliser des engrais verts	<b>10</b>
<b>Les échelles de temps du climat</b> Météo, climat : la recherche prépare la production de demain	<b>12</b>
<b>Macadam Gardens</b> L'économie circulaire pour mieux produire en ville	<b>14</b>

### DOSSIER

<b>Salade : un équilibre précaire pour une filière hétérogène</b>	<b>17</b>
Écolog : un système où alternent scaroles et artichauts	<b>18</b>
Christian Stéphan (Finistère) : Iceberg : la qualité sanitaire au cœur de la production	<b>20</b>
Organisations de producteurs : sans collectif, la filière salade reste atomisée	<b>23</b>

### S'ÉQUIPER

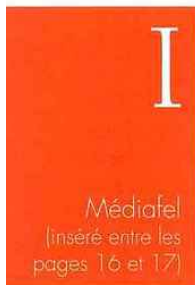
<b>Irrigation</b> Sondes : de nouveaux outils de pilotage connectés au service des agriculteurs	<b>26</b>
---	-----------

### GÉRER

<b>Apprentissage/alternance</b> Devenir maître d'apprentissage	<b>30</b>
---	-----------

### MEDIAFEL (INSÉRÉ ENTRE LES PAGES 16 ET 17)

<b>Fruits, légumes &amp; stratégie</b>	
Actualités filière	<b>II</b>
Daniel Sauvatre : « L'ANPP privilégie la communication positive »	<b>VI</b>
Segmentation : Interfel mise sur le développement des Siqo	<b>VIII</b>
Relations commerciales : des contrats spécifiques à la filière fruits et légumes frais?	<b>X</b>
Zéro résidu : l'Espagne a un avantage de plus	<b>XII</b>
Économie : conjoncture de février à mars 2018	<b>XIV</b>
Actualités entreprises	<b>XVI</b>







Supplément aux magazines  
L'Arboriculture fruitière n° 719  
et Culture légumière n° 165

# Médiasfel

FRUITS, LÉGUMES & STRATÉGIES n°31



**Vendre**  
Segmentation :  
Interfel mise sur  
le développement  
des Sico



**Témoignage**  
Daniel Sauvaitre,  
président de l'ANPP



**Zéro résidu**  
L'Espagne a un  
avantage de plus

## SOMMAIRE

### Actualités

• Filière II

### Témoignage

• Daniel Sauvaitre,  
président de l'ANPP :  
« L'ANPP privilégie  
la communication  
positive » VI

### Vendre

• Segmentation :  
Interfel mise sur  
le développement  
des Sico VIII  
• Relations  
commerciales :  
des contrats spécifiques  
à la filière fruits  
et légumes frais? X

### Économie

• Zéro résidu : l'Espagne  
a un avantage de plus XII

### Conjoncture

Février à  
mars 2018 XIV

### Actualités

• Entreprises XVI

## Tomates

# Savéol élargit sa gamme « sans pesticides »

Lancée en 2015, la gamme de tomates Savéol « sans pesticides » prend une nouvelle dimension en 2018. Savéol espère commercialiser 30 à 40 % de ses tomates sous cette gamme.

La gamme « sans pesticides<sup>1</sup> » de Savéol comptera douze références en 2018, alors qu'elle n'en comptait que deux à son lancement en 2015. Avec cet élargissement de la gamme, l'entreprise espère commercialiser 30 à 40 % de sa production en « sans pesticides » (contre 15 % environ en 2017). « Nous passons d'une stratégie de niche à une stratégie d'accessibilité plus large », explique Savéol.

« 80 % de notre production sont déjà sans résidus », affirme Pierre-Yves Jestin, président de la coopérative. Mais Savéol veut aller plus loin est promettre mieux : « sans pesticides ». Grâce à la culture sous serre et aux insectes qu'elle élève, la coopérative espère ne plus avoir besoin de recourir aux produits phyto. « Nos 110 producteurs sont engagés dans la démarche », précise Pierre-Yves Jestin. Ils auraient tort de s'en priver puisque les tomates « sans pesticides » étaient vendues, en 2017, 15 à 20 % plus cher que leurs tomates conventionnelles.

Au-delà de ce projet, Savéol a décidé de travailler avec deux autres coopératives bretonnes – Prince de Bretagne et Solarenn



Pierre-Yves Jestin (Savéol), Christophe Rousse (Solarenn) et Joseph Rousseau (Prince de Bretagne) ont annoncé le lancement d'une association commune.

– pour créer l'association « Sans pesticides, 100 % nature ». Les trois coopératives préparent un cahier des charges pour promouvoir ensemble des tomates sous label régional « sans pesticides ». Savéol, Prince de Bretagne et Solarenn comptent commercialiser leurs premières tomates sous label commun à compter de 2019.

BÉRENGÈRE BOSI

[1] Savéol précise que sa gamme « sans pesticides » est « sans traitement de synthèse de la fleur à l'assiette ».





## Les producteurs de tomates unissent leurs

Si les producteurs de lait ont depuis peu la possibilité de se regrouper en OP et AOP\*, maraîchers et légumiers, eux, les pratiquent depuis longtemps. Ainsi, avec ses 1 000 producteurs et ses 20 OP, l'AOP Tomates et concombres de France assure une communication positive sur le métier et les produits, fait le lien avec la grande distribution, les stations de recherche...

Reconnue AOP en 2008, l'association Tomates et concombres de France compte près de 1 000 producteurs, 20 organisations de producteurs et deux indépendants, essentiellement en Bretagne, Val de Loire et Sud de la France. "L'adhésion est volontaire, précise Pierre-Yves Jestin, le président de Savéol (29) qui, avec Solarenn (35) a fait le choix de l'AOP nationale quand la Sica de Saint Pol de Léon (29) préférait se tourner vers l'AOP territoriale multiproduits Cerafel. A plusieurs, nous pouvons partager compétences et connaissances".

### Sans pesticides

L'AOP s'est d'abord fixée pour objectif de communiquer positivement au travers de sa charte de qualité, "qui garantit des produits sains pour le consommateur comme pour la planète". "Nous pratiquons la PBI, la protection biologique intégrée", détaille Pierre-Yves Jestin. Les producteurs introduisent dans leurs serres des prédateurs naturels qui vont parasiter les ravageurs des cultures. Ils utilisent aussi des pièges, où ces ravageurs viennent s'engluer. Et ils n'ont recours aux produits phytosanitaires qu'en dernier lieu, "et le moins possible, pour préserver les auxiliaires des cultures".



> Pour expliquer comment sont produits tomates et concombres sous serre, l'AOP propose des portes ouvertes du 23 au 26 mai.



\*OP (organisation de producteurs) et AOP (associations d'organisations de producteurs)

### Une tomate sur deux importée

Les producteurs ont souhaité aller encore plus loin, et proposent désormais, selon les régions, des tomates cultivées sans pesticides "de la fleur à l'assiette", un choix que partagent les trois OP bretonnes, ou garanties sans résidu de pesticides. "Nous proposons une amélioration constante de nos produits", affirme Pierre-Yves Jestin. Une façon aussi de se démarquer de la concurrence.

"Aujourd'hui, une tomate sur deux consommée en France est importée, d'Espagne et du Maroc en hiver, de Belgique ou des Pays-Bas en saison". Et là encore, la force du collectif se fait sentir. "En début de saison, l'AOP adresse un courrier à toutes les enseignes de la distribution pour leur faire savoir que la production française est désormais disponible". Une distribution qui, de manière globale, joue le jeu. "Mais il est plus simple pour elle de ne pas changer de fournisseur, ce qui nous incite à tester la production en hiver, avec éclairage". En cours de saison, c'est aussi à l'AOP qu'il revient de l'alerter en cas d'engorgement. "Nous allons alors engager des promos avec les grandes surfaces, afin de fluidifier le marché".

### Du carton plutôt que du plastique

Mais quelques sujets de friction demeurent... Voilà plusieurs années que l'AOP se bat sur la question des caisses plastique, une pratique que la grande distribution voudrait généraliser. "Mais elle pose problème". Et Pierre-Yves Jestin de citer plusieurs modèles de caisse, un par distributeur. "Dans ces conditions, comment gérer les retours ?" Et d'insister sur le volet sanitaire. "Ces caisses

vont se balader d'un bout à l'autre de l'Europe et ramener maladies ou parasites là où ils ne sévissent pas encore".

Le risque est grand aussi de perte de traçabilité, les légumes pouvant être transvasés d'une caisse à l'autre sans qu'il n'y paraisse. "Le colis carton a notre préférence. A usage unique, il garantit la qualité sanitaire de nos produits. Et il nous permet de communiquer avec le consommateur". Et même si la pression de la distribution se fait forte, "ensemble, nous arrivons à tenir bon".

### Moins d'eau et d'énergie

La charte qualité de l'AOP s'attache aussi à la préservation des ressources en eau. "Forage, eau de pluie... : à chacun sa solution", indique Pierre-Yves Jestin. En trente ans, la consommation d'eau, ramenée au kilo de tomates produites, a été divisée par deux. "Et ça fait déjà 20 ans qu'on travaille sur le recyclage de nos solutions nutritives".

Originaire d'Amérique du Sud, la tomate a besoin de chauffage une bonne partie de l'année pour atteindre les 22° qui lui sont nécessaires. La flambée de l'énergie, au début des années 2000, a obligé les producteurs à réagir. "Et en 10 ans seulement, de 2004 à 2014, la consommation a diminué de 40%", rappelle Pierre-Yves Jestin.

Gestion plus fine du climat dans la serre, variétés moins exigeantes, écrans thermiques, stockage de l'énergie... : les solutions ont été multiples. Et, dans le même temps, les sources d'énergie se sont diversifiées : bois de palette ou plaquettes forestières, cogénération... ont permis d'alléger la facture. Certains producteurs ont construit leurs serres à proximité de centrales d'incinération d'ordures ménagères ou de centrales nucléaires pour récupérer la chaleur. D'autres réfléchissent à la méthanisation, à des films photovoltaïques à déployer sur la serre à certaines périodes de l'année ou à la pyrogazéification du bois, qui permet un meilleur rendement, tout en réduisant cendres et fumées.

La serre fermée, qui refroidit l'air en été, est déjà en production dans le Sud de la France. Et la station du Caté, à Saint Pol de Léon, teste une version semi-fermée, moins onéreuse, qui permet de déshumidifier

## La tomate Française en chiffres

- 96 % des foyers français consomment de la tomate, ils en achètent en moyenne 18 fois par an,
- Panier moyen : 850 g pour une consommation totale de 15 kg/an
- La production nationale est estimée à 620 000 t pour une consommation qui dépasse le million de t.



## Forces

l'air entrant, réduisant d'autant les besoins en chauffage.

Sur le volet technique, l'AOP assure un rôle de veille. *"Et de plus en plus, les programmes de recherche et développement, menés au sein des stations expérimentales, sont mutualisés"*. Car les investissements sont lourds et demandent à être d'abord testés et validés en station, avant de se généraliser chez les producteurs.

**Chantal Pape**





## LÉGUMES

# Les tomates sans pesticides, comment ça marche ?

**Les tomates sans pesticides débarquent dans les linéaires. Savéol a tiré le premier en 2017, bientôt rejoint par d'autres organisations de producteurs. Mais comment les cultive-t-on ?**

Une nouvelle voie : c'est ainsi que le président de la coopérative Savéol qualifie le zéro pesticide dont elle développe les ventes cette année après l'avoir lancé en guise de test en 2017. Une offre d'une douzaine de références garantie sans aucun traitement pesticide de synthèse « de la fleur à l'assiette », dit Savéol, et appelée « Savéol : démarche nature ». Prince de Bretagne et Solarenn sont également entrés cette année sur ce créneau avec leurs gammes « 100 % Nature et Saveurs » et « Les Responsables ». Mutualisant leur approche pour bâtir un référentiel commun au sein d'une association (« Sans pesticide, 100 % nature »), ils ont l'ambition de satisfaire la demande grandissante du marché en produits non traités, qu'ils soient conventionnels ou issus de l'agriculture biologique.

Dans le domaine du légume, il semblait tout naturel que ce soit la tomate qui entre la première dans cette démarche. La culture dans un espace clos où l'atmosphère est finement pilotée par ordinateur sur des paramètres tels que la température, l'hydrométrie, la teneur en CO<sub>2</sub>, etc. réduit forcément les attaques de bioagresseurs. La pollinisation par les bourdons, prati-

quée depuis plusieurs années, conduit les serristes à limiter au maximum les traitements, sous peine de désorienter les insectes auxiliaires de culture. Cependant, les serristes doivent parfois lutter contre des attaques de champignons (tels le botrytis) ou d'insectes ravageurs (comme les aleurodes).

## Certaines variétés de tomates plus propices que d'autres

« Dans notre serre de 5 hectares, les personnels ont été formés pour repérer les aleurodes et installer tout de suite des plaques jaunes collantes pour les piéger », explique Adrien Quentel, qui exploite avec son frère une exploitation située à Brest, adhérente de Savéol. Ces insectes ravageurs pondent leurs œufs sous les feuilles et leurs excréments recouvrent progressivement la plante, limitant ainsi la photosynthèse et son rendement. En complément des plaques jaunes (la couleur attire les aleurodes), l'exploitant libère des insectes prédateurs des ravageurs, des punaises vertes macrolophus ou des guêpes encarsia.

Pour travailler sans le filet de sécurité des traitements phytosanitaires, certaines variétés de tomates sont plus propices que d'autres.



> Savéol propose une douzaine de références de tomates sans pesticides.

« Mais finalement, nous parvenons à cultiver des petits fruits comme des vracs en zéro pesticide », précise le jeune serriste. Pour autant, toute la production n'est pas commercialisée ainsi. Le serriste dispose des emballages de la gamme « Démarche nature », mais ne les remplit qu'en fonction des commandes planifiées par la coopérative le jeudi pour la semaine suivante. Savéol assure que les analyses des bonnes pratiques seront effectuées par un laboratoire indépendant.

Pour doper ses ventes, Savéol a activé en avril une campagne multicanal : affichage en quatre par trois dans l'ouest de la France, en région parisienne et dans les grandes métropoles, présence sur les réseaux sociaux, etc. Avec des slogans provocateurs : « osez le naturisme » ou encore « faut-il être bio pour être sain ». Pour Pierre-Yves Jestin, Savéol doit viser un prix cible de produits de cette gamme « 20 à 30 % supérieurs à l'offre standard ». La coopérative reste floue sur ses objectifs. Dans son plan stratégique, Savéol projette un CA consolidé de 220 M€ d'ici à 2025, contre 188 M€ en 2017, avec une croissance de 3 % par an et de 5 % avec les nouvelles cultures.

Fr. J.

## SANS PESTICIDES OU SANS RÉSIDUS DE PESTICIDES ?

Sur le marché du légume, en plus de la tomate sans pesticide des Bretons existe une offre « sans résidus de pesticides ». Elle émane d'une trentaine de structures du centre et du sud de la France rassemblées dans le collectif « Nouveaux Champs » et revendique une vingtaine de fruits et légumes disponibles dès cette année. La différence avec le « sans pesticides » ? On parle d'absence de résidus lorsque la valeur analysée est inférieure à un seuil réglementaire fixé pour chaque substance active. Tous les légumes ne pourront s'affranchir de traitements phytosanitaires. Les opérateurs de Nouveaux Champs s'imposent un cahier des charges « système » pour parvenir à leur objectif.



### **Prince de Bretagne labellise ses tomates**

Après le lancement de deux produits en 2017, Prince de Bretagne annonce une trentaine de références de tomates (incontournables, saveurs d'Antan et les petits fruits) sous la mention 100 % Nature & Saveurs cette année. Prince de Bretagne garantit l'absence de traitements d'origine chimique dans ces produits. Mis en place avec Savéol et Solarenn, autres producteurs de tomates bretons, cette démarche sera étendue à partir de 2019.





**Bretagne**

# Diversifier : la voie d'avenir

**Accélérer la diversification et multiplier** les références « sans pesticide », la Sica de Saint-Pol affirme ses ambitions pour l'avenir.



C.Pape

« **S**ur la dernière campagne, le chiffre d'affaires, à 205 millions d'euros, était en légère progression de 1,5 % », a annoncé Marc Kéranguéven à l'assemblée générale de la Sica de Saint-Pol. Difficile pour le nouveau président de dire si l'année a été bonne ou pas. « Notre gamme comprend maintenant des dizaines de légumes. Certains, comme l'endive, le chou pommé ou la courgette, ont bien marché. Pour d'autres, comme le brocoli ou l'artichaut, l'année a été moyenne. En chou-fleur de couleur ou en pomme de terre primeur, la campagne a viré au cauchemar ».

**« Sans pesticide » étendu à d'autres légumes**  
La situation du chou-fleur inquiète aussi les responsables. « Cette année, nos volumes ont

**MARC KÉRANGUEVEN, PRÉSIDENT DE LA SICA** de Saint-Pol de Léon, avec Olivier Sinquin, directeur, a annoncé vouloir étendre la gamme de légumes sans résidu de pesticides.

diminué de 10 %. Et au niveau régional, on va passer sous la barre des 100 millions de têtes », s'alarme Jean-Michel Péron, le secrétaire général de la Sica. Pour renverser cette tendance, les producteurs lorgnent du côté de l'Amérique du Nord. « Au Canada et aux Etats-Unis, le riz, ou semoule de chou-fleur, a le vent en poupe ». Et la Sica a noué un partenariat avec les magasins disposant d'un rayon « fraîche découpe » pour lancer cette nouvelle façon de consommer le chou-fleur, recettes à l'appui. « C'est aussi pour tester nos nouveautés que nous avons lancé Fresh Nov l'an passé », indique le

président de la Sica. Avec les chefs des rayons fruits et légumes, cette filiale de la Sica peut commercialiser quelques colis et noter les retours des consommateurs. C'est aussi pour répondre à la demande du consommateur que Prince de Bretagne, Solarenn et Savéol ont initié une démarche « sans pesticide, 100 % nature », avec un cahier des charges commun. Une démarche que la Sica veut étendre rapidement à d'autres légumes. « Toutes les sections y travaillent. En chou-fleur ou artichaut, on n'en est pas loin. En échalote, deux nouvelles variétés de l'OBS, Molène et Méloïne, tolérantes au mildiou, nous permettront aussi de réduire les traitements phytosanitaires », conclut-il. **Chantal Pape**





SIA 2018

## Mais comment parler au consommateur ?

Décomplexée, l'agriculture française cherche à renouer le lien avec le consommateur. Mais l'abondance des propositions risque de prêter à confusion !

Encore interpellée à la veille de l'ouverture du Sia par Générations Futures, la filière aura pu constater que le pétard était mouillé... Les très nombreux visiteurs du magnifique stand de Pink Lady ou encore des Vergers Ecoresponsables étaient bien peu vindicatifs sur ce sujet. En revanche, nous les avons trouvés très attentifs aux explications sur les procédures déployées en verger : la présence sur le Sia est définitivement une belle occasion de pratiquer transparence et dialogue auprès du grand public. Et, par delà les institutionnels, les professionnels sont de plus en plus nombreux à en mesurer les enjeux et à saisir l'opportunité que représente le salon auprès du public citadin. Parmentine, Koki, Ariane, Juliet, Les Landais, Savéol, la Banane

française, Interfel, CNIPT : le Sia rapproche agriculteurs et consommateurs. Et si l'on a parlé pesticides sur de nombreux stands, c'est notamment à l'initiative de l'association Nouveaux Champs qui a pris un solide appui logistique sur le stand Les Landais, toujours très en forme, ou encore à l'initiative de Savéol qui se fait le chantre d'un tout nouveau collectif « sans résidu » breton associant Savéol, Prince de Bretagne et Solarenn, une alliance inédite, signe d'un vrai changement de génération et d'une nouvelle capacité bretonne à dépasser les clivages historiques. Mais il sera souhaitable de trouver une synthèse entre Bretons et Nouveaux Champs afin que les producteurs français de fruits et légumes s'expriment d'une seule voix... Sur ce

front également, les douze associés de Demain la Terre restent sur une réserve prudente, forts de leurs engagements déjà solides.

Sur le front RSE, on aura relevé la volonté des nouveaux promoteurs d'Agriconfiance de relancer ce concept porté par la coopération agricole. Nous sommes également interpellés par le lancement de l'association « La Ferme France » qui fédère outre des producteurs comme la coopérative Terrena, des industriels comme Sodebo ou Fleury Michon, et également des distributeurs comme Auchan et plus récemment Système U. Cette association très bien financée (si l'on en juge par son stand imposant face à celui de Coop de France) se fait fort de déployer une notation de 0 à 100 sur 37 critères de RSE, notation qui sera apposée sur les

emballages des produits proposés au consommateur qui pourra ainsi sélectionner ses achats en connaissance de cause... en sachant que tous les ingrédients ne seront pas nécessairement d'origine française. Toujours sur ce terrain social et sociétal, c'est la banane française qui se revendique à juste titre comme une banane du commerce équitable et qui l'affiche haut et fort cette année.

Rendons hommage à Interfel de s'efforcer de fédérer et de porter un consensus via des communications solides. Comme à Berlin, on ressent au Sia une filière F&L tonique, plus volontariste que sur la défensive, à l'écoute de la société et encline à expliquer ses pratiques et leur évolution avec sincérité et transparence. Bref, le début de la maturité !

JH



## BRETAGNE

## Une campagne « correcte »

Mis à part l'activité horticole (35 millions d'euros), stable d'une campagne à l'autre, le chiffre d'affaires « légumes » de la Sica Saint-Pol a progressé de 2 % à 170 millions d'euros en 2016-2017 (la moitié à l'exportation), selon les dirigeants de la coopérative finistérienne, début mars.

**D**ans la large gamme des 155 références de légumes de la Sica (une trentaine de variétés pour 230 000 tonnes), il y a évidemment de grandes disparités. Des cultures d'hiver comme les choux (29 % des ventes) ou les endives (3 %) ont bénéficié de températures hivernales favorables. A contrario, l'artichaut (10 % des ventes) et les tomates (27 %) ont vu leur chiffre d'affaires reculer. Dans les rangs des 700 exploitations adhérentes (900 producteurs), des lignes de force annonciatrices de jours meilleurs se dessinent cependant, d'après Marc Kéranguéven, le nouveau président depuis janvier. En réponse aux demandes sociétales en faveur d'une alimentation durable et responsable, saine et sans chimie, « la Sica continue de développer sa production bio », explique-t-il. « La section constituée alors de 26 producteurs et 4 en conversion a vu ses ventes gagner 25 % en un an. Le bio représente désormais 5 % des ventes de l'activité légumes de la Sica. » Et ce n'est manifestement qu'un début. La section compte à présent 29 producteurs plus 13 en conversion. De la même manière, les produits de diversification ne cessent de gonfler, notamment avec les légumes anciens, les courges (potimarrons), les mini-légumes.



Marc Kéranguéven préside la Sica Saint-Pol depuis janvier 2018.

Enfin la Sica entre de plain-pied dans le zéro pesticide. Durant le Salon international de l'agriculture, elle a annoncé la création de l'association « Sans pesticides, 100 % nature » avec les Bretons Savéol et Solarenn. Les tomates sont les premières concernées par la démarche, « mais des légumes de plein champ pourraient suivre, en particulier les choux-fleurs, les artichauts et les échalotes dont deux variétés tolérantes au mildiou, Méloine et Molène viennent d'être mises en culture », poursuit Marc Kéranguéven. Et de citer encore en matière d'innovation, en 2017, la création de FreshNov pour identifier, avec les responsables

des rayons de la GMS, les produits dont voudra le marché de demain ; ou bien le test sur la semoule de chou-fleur (râpé, en sachets), qui rajeunit un produit consommé majoritairement par les plus âgés. Pour se projeter avec succès dans le futur, il manque à la Sica ses fameuses plateformes logistiques sur lesquelles elle butte depuis plusieurs années. Il lui reste un contentieux à apurer, le jugement sur le fond dont la date n'est pas connue, pour débloquer ce dossier. Et lui permettre d'améliorer le service rendu aux clients (froid, lavage, etc.) tout en gagnant en efficacité logistique. **FJ**



**Bretagne**

## Sans pesticides, 100 % nature !

**T**elle est l'accroche de cette nouvelle union sacrée bretonne dont les plus anciens dans la filière F&L sauront apprécier à juste titre la puissance événementielle, s'agissant de trois acteurs historiques, Savéol, Solarenn et Prince de Bretagne. Alors que, par ailleurs, ce sont des producteurs de fruits et légumes très diversifiés qui s'engagent autour d'une promesse finale « zéro résidu », issue d'un parcours très exigeant mais non exclusif de l'usage des pesticides chimiques, ici les partenaires bretons s'engagent non seulement sur un résultat, mais aussi sur l'absence de recours aux pesticides de synthèse de la floraison à la récolte. Il est vrai que ce sont des serristes, producteurs de tomates et de fraises sous serres, qui scellent de concert cet engagement. La maîtrise de l'environnement de la serre confère naturellement des possibilités de contrôle du climat et de la situation sanitaire de la culture, beaucoup plus aléatoires en plein champ. Pour établir leur engagement commun, les serristes bretons s'appuient sur des décennies de travaux communs dans le cadre de leurs stations d'expérimentation régionales, notamment le Cate, qui leur confèrent un vrai savoir-faire technique partagé. C'est donc en s'appuyant sur celui-ci qu'ils comptent promouvoir, à compter de 2019, un nouveau label région portant les garanties évoquées plus haut. Mais les Bretons n'entendent pas en rester là et les producteurs de légumes de plein champ de Prince de Bretagne envisagent également de relever le défi et de rejoindre la dynamique de leurs confrères serristes. Pas question non plus de se vouloir clivant vis-à-vis des confrères des Nouveaux Champs : le dialogue est ouvert et la perspective d'une synthèse n'est pas à exclure... **JH**



© ALEKSS





## BRETAGNE

### Trois coops misent sur le « sans pesticides »

Les trois coopératives bretonnes Savéol, Prince de Bretagne et Solarenn ont décidé de se regrouper au sein d'une association « sans pesticides, 100 % nature » pour promouvoir, à compter de 2019, un label régional « sans pesticides ». « Nous préparons un cahier des charges commun pour lancer un label régional en 2019 », a expliqué Pierre-Yves Jestin, président de Savéol, entouré de Christophe Rousse (Solarenn) et Joseph Rousseau (Prince de Bretagne), à l'occasion du Salon de l'agriculture. En attendant le lancement officiel du label, les trois coopératives continueront en 2018 à développer leurs gammes respectives de « sans pesticides ».



# L'esprit des EGA *a plané* sur le SIA 2018

*Les partenariats se sont multipliés au Salon international de l'agriculture. Preuve que les filières répondent aux signaux envoyés par les Etats Généraux de l'Alimentation qui ont défendu la création et la répartition de la valeur, et une alimentation saine, sûre, durable et accessible à tous.*



**S**anté et nutrition, environnement, traçabilité, bien-être animal et juste rémunération des producteurs ponctuent les réflexions, et les débats sont ravivés au fil de l'actualité sanitaire, économique et politique. C'est ainsi que ces dernières semaines, la France s'est trouvée confrontée, entre autres, aux velléités d'accord commercial entre l'Europe et les viandes du Mercosur ou à la contamination aux salmonelles des laits infantiles. Entre le 24 février et le 4 mars dernier, les dis-

tributeurs, les producteurs, les industriels et les associations se sont rencontrés au Salon International de l'Agriculture où ils ont mis en commun leurs compétences et leurs moyens. Ces partenariats arborent des natures différentes certes, mais tous défendent les mêmes ambitions, en écho au discours des EGA.

## Synergies en faveur de filières plus justes et plus compétitives

A l'instar du groupe Mondelez qui a célébré le 10<sup>e</sup> anniversaire de la filière LU Harmony et de Danone avec son programme, bien nommé, « Les pieds sur terre », les industriels portent leurs efforts dans le développement de filières où toute la chaîne de production est valorisée. Tandis que le groupe Aoste revendique son implication dans la filière porcine Label Rouge du

## Les consommateurs sont attachés

### à des valeurs fortes

*Face aux nouveaux enjeux agroalimentaires qui se dessinent, les résultats issus de l'Observatoire SocioVision 2017 diffusés par Sodebo montrent pourtant que certaines valeurs tiennent encore la dragée haute. En effet, les consommateurs français revendiquent leur attachement au respect (67%), à la solidarité (47%), à la tolérance (30%) et à l'égalité (42%).*



Sud-Ouest (Opale), Fleury-Michon s'engage aux côtés de Vallegrain pour créer la filière porcine française bio Vallegrain Développement, dans le but de répondre à une demande croissante de la part des consommateurs, alors que le bio ne représente que 1 % de la production française de viande porcine. Présent pour la première fois au SIA, l'industriel vendéen a également rejoint l'association Ferme France pour mettre en place un étiquetage sociétal sur chaque produit qui répond à sept critères dont le bien-être animal, une rémunération juste pour les producteurs,



*Richard Girartot, Président de Nestlé France, est venu officialiser le soutien financier du Groupe au fonds de Jeunes Agriculteurs, présidé par Jérémy Decerle*



Pays : France   
 Périodicité : Mensuel



de route concernant les objectifs et les mesures alignés sur les EGA, les opérateurs s'emparent donc de leur avenir qui trouve aujourd'hui une résonance dans l'évolution des exigences, a minima dans les mentalités des consommateurs ➤

SM & MF

## Aspirations et pratiques

### *ne vont pas de pair*

*Contradictoires, paradoxaux et multiples, les consommateurs sont de plus en plus difficiles à comprendre ; les bonnes intentions qu'ils déclarent ne se traduisent pas toujours dans les pratiques réelles. Par exemple, alors que 8 Français sur 10 font le lien entre l'alimentation et la santé, ils sont moins de 6 sur 10 à veiller régulièrement à avoir une alimentation saine et équilibrée, pour être 9 sur 10 à placer le plaisir en tête de leurs choix. Par ailleurs, les changements des pratiques établissant la baisse de la consommation de viande se traduit, dans les chiffres, par une modification des produits achetés qui bénéficie aux viandes de volaille (+4,4 %) versus les viandes de boucherie (-0,6 %). Autre tendance à nuancer, le bio représente un marché de 8 milliards d'euros mais ne pèse que 3 % de la consommation. Dans le cadre des contraintes budgétaires des ménages, « les dépenses alimentaires constituent souvent la première variable d'ajustement », conclut Philippe Rondeau, responsable marketing de Sodebo, en soulignant que le prix reste le premier critère de choix pour un tiers des Français. En définitive, les pratiques changent mais peu ou lentement !*

*Omniprésente, la notion de collectif a permis aux acteurs de partager, de présenter, d'argumenter et de discuter autour de l'agriculture d'aujourd'hui et de demain.*

la réduction de produits phytosanitaires, ou encore la protection et la restauration de l'environnement. La nécessité de soutenir et d'accompagner la production française de viande bio s'exprime aussi chez INTERBEV et INAPORC ; ces inter-professions « mettent en perspective un développement ambitieux des viandes bio, avec pour principal objectif de doubler les productions à l'horizon 2022 », indique le communiqué de presse. Les distributeurs engagés dans ce programme sont Auchan, Biocoop et Système U. Pour leur part, Saveol, Prince de Bretagne et Solarenn s'unissent pour une agriculture durable et responsable au sein de « Sans pesticide, 100 % nature ». Cette structure associative prévoit de produire des légumes sous un même cahier des charges dès 2019. Chacun des partenaires

finance depuis une dizaine d'années des organismes spécialisés dans l'innovation appliquée à l'agriculture, notamment dans les domaines de la réduction des pesticides ou leurs alternatives. Lieu de rencontre privilégié, le SIA a également fait se croiser des acteurs majeurs de l'agroalimentaire avec des organismes en besoin de financement comme de visibilité. Ainsi, le groupe Nestlé, représenté par Richard Girardot, s'est positionné en tant que mécène auprès du fonds de dotation de Jeunes Agriculteurs, visant à accompagner de jeunes producteurs pour une agriculture dynamique et tournée vers son avenir.

On note que les liens qui se tissent entre les différentes structures défendent majoritairement une agriculture locale. Dans la même veine, les circuits courts sont depuis de nombreuses années le cheval de bataille de Lidl dont les trois quarts des références agricoles sont issus de territoires français. Dans le prolongement de cette stratégie, le distributeur a signé un accord avec Chavegrand, industriel laitier du Centre de la France, afin de développer une politique de rémunération plus juste pour les éleveurs de cette région tout en revalorisant le territoire.

Finalement, les différents acteurs de l'agroalimentaire emboîtent le pas au Gouvernement. Celui-ci n'ayant toujours pas précisé la date de la diffusion de sa feuille







CC BY 2.0 - JOURNAL DES ENTREPRISES

SICA EN  
BREFPrésident Marc Keranguéven  
Directeur Olivier Sinquin  
Kerisnel 29250  
Saint-Pol-de-Léon  
www.sicapol.fr101  
SALARIÉS700  
EXPLOITATIONS205 M€  
DE CA

## FINISTÈRE AGROALIMENTAIRE

## La Sica de Saint-Pol maintient le cap

Pierre Gicquel

**M**algré une concurrence croissante et une météo capricieuse, la Sica de Saint-Pol-de-Léon maintient le cap. Par la voix de son nouveau président élu, Marc Keranguéven, elle a présenté lors de son assemblée générale début mars, un chiffre d'affaires global 2017 de 205 M€, en hausse de 1,5 %. La Sica, premier groupement français de producteurs de légumes, compte 700 exploitations légumières et horticoles, qui portent près de 5 000 emplois. Avec un chiffre d'affaires 2017 pour la production légumière

de 170 M€, en hausse de 2 % par rapport à l'exercice précédent, et un chiffre d'affaires pour la production horticole de 35 M€, égal à l'an passé, l'activité globale de la Sica connaît une très légère hausse.

**Dépendant de l'export et des aléas climatiques**

« Une année que l'on peut qualifier de correcte, en sachant les disparités énormes qui existent entre les producteurs », résume Marc Keranguéven, dans un secteur toujours très dépendant à l'export (40 à 50 % du chiffre d'affaires) et fortement impacté par les aléas climatiques. Or, sur l'année 2017, un hiver chaud et

une pluviométrie plus abondante que la normale en été ont eu un effet globalement néfaste sur les productions de légumes. Avec une arrivée trop tôt sur des marchés pas forcément dynamiques, ou pire, avec une profusion qui a fait baisser les prix. Comme pour le chou-fleur, qui représente près d'un tiers de l'activité globale mais dont le chiffre d'affaires a chuté de 10 %, en atteignant 31,6 M€ de CA en 2017 : « C'est dommage, nous perdons de la valeur chaque année, face à une concurrence espagnole redoutable », regrette Marc Keranguéven, dont la coopérative vient de lancer l'idée d'une

semoule de chou-fleur, produit à la mode aux États-Unis, afin de rajeunir l'âge de ses consommateurs.

La tomate sous serre, qui représente le quart de l'activité globale de la Sica (33 M€ de CA en 2017) vient de connaître une petite révolution, avec l'arrivée d'une gamme « zéro pesticide, 100 % nature et saveurs ». Un projet porté conjointement par Prince de Bretagne, marque phare de la Sica, mais aussi Savéol et Solarenn. « Nous restons bien concurrents sur le terrain mais nous travaillons sur un label commun pour 2018, car il ne faut pas brouiller les pistes pour le consommateur », précise Michel Diriou, trésorier de la Sica et producteur de tomates qui espère ainsi apporter de la valeur ajoutée à ses produits.

**Nouvelles stations: encore en suspens**

« La priorité pour l'année 2018 est la construction de nouvelles stations. Elles sont indispensables. Elles apporteront un gain en logistique, de la valeur ajoutée avec l'emballage et un accès aux nouveaux produits à tous les producteurs », affirme le président de la coopérative. Mais pour l'heure, la Sica doit encore attendre la décision du tribunal administratif devant statuer sur des recours portés contre ces nouvelles stations. Autre chantier important, le développement de la vente à distance : « Même si l'on croit au système de la vente au quadrans, où nous vendons 1 000 tonnes de produits par jour, nous devons nous adapter aux nouvelles demandes, comme la vente par télématique qui fait gagner du temps à tout le monde. »



© PIERRE GICQUELLE JOURNAL DES ENTREPRISES



De gauche à droite: Jean-Michel Péron (secrétaire général de la Sica de Saint-Pol-de-Léon), Marc Keranguéven (président), Olivier Sinquin (directeur) et Michel Diriou (trésorier).





## FRUITS ET LÉGUMES

# LES BRETONS PARLENT LA MÊME LANGUE

Ce qui devait arriver arriva. Pas besoin d'être devin pour imaginer que, face au collectif Nouveaux Champs qui fédère les producteurs Zéro résidu de pesticides (avec pour figure de proue le Sudiste Rougeline et comme membre fondateur la coopérative nantaise Océane), les Bretons allaient se serrer les coudes.

Comme révélé dans notre précédent numéro (Lire Linéaires n° 344 p. 132), Savéol, Prince de Bretagne et Solarenn, respectivement premier, deuxième et cinquième producteurs de tomate en France, ont une vision sensiblement différente des autres opérateurs, positionnés sur une offre capitalisant sur l'absence de résidus. Les trois Bretons formulent sur la question une double promesse, de moyens et de résultat. Pour



**Michel Dirou (Prince de Bretagne), Arnaud Latac (Solarenn), et Pierre-Yves Jestin (Savéol)** ont officialisé la création de l'association « Sans pesticide, 100 % Nature ».

faire simple, ils s'engagent sur l'absence de traitement pesticide de synthèse de la fleur à l'assiette, là où les autres assurent l'absence des substances actives résiduelles sur le produit fini.

Après avoir révélé individuellement leurs offres, depuis 2015 pour Savéol, fin 2017 pour Prince de Bretagne et en fé-

vrier 2018 pour Solarenn, les trois compères et concurrents viennent d'annoncer la création de leur association « Sans pesticides, 100 % Nature », lors du salon de l'agriculture. L'objectif du collectif est de travailler sur l'uniformisation de leur cahier des charges d'ici 2019. Le tout porté par un logo commun ne cherchant pas la confrontation avec le collectif Zéro résidu, mais se positionnant davantage comme une alternative. Les producteurs espèrent ainsi gagner en visibilité, le tout sans perturber le consommateur.

Le trio regroupe une production de 200 000 t de tomate, dont entre 30 et 40 % cette année devraient correspondre aux cahiers des charges individuels sans pesticides. ●

AMAURY BEAURU





## Fruits et légumes LES TENDANCES EN VOGUE



Pour diminuer nettement le recours aux pesticides, les agriculteurs se tournent vers d'autres traitements, dont le mécanique. Comme ici pour l'éclaircissage des fleurs dans un verger de pommiers.

# Le « zéro résidu de pesticides » creuse son sillon

© COLLECTIF NOUVEAUX CHAMPS

Et si c'était la troisième voie ? Entre agriculture conventionnelle et agriculture biologique, la promesse de fruits et légumes sans résidus de pesticides gagne du terrain. Mais de quoi parle-t-on exactement ?



### LES ENJEUX

**Des consommateurs très confiants à l'égard des fruits et légumes, mais préoccupés par la présence de pesticides.**

**La promesse de produits sans résidus** pourrait apporter une réponse à cette préoccupation.

Un sujet complexe qui demande **une démarche collective** la plus large possible pour faire bouger les lignes du marché dans sa globalité.

**D**écembre 2017, l'enseigne Auchan annonce être prête à proposer dès 2020 une gamme de fruits et légumes sans résidu de pesticides couvrant 100 % des besoins des consommateurs. Dans les magasins, les clients peuvent déjà acheter oranges, mandarines et clémentines. *« On y va petit à petit. Après les agrumes, nous avons, depuis le début de l'année, complété notre offre zéro résidu de pesticides par une mâche et des champignons. Nous allons poursuivre avec une dizaine de produits de saison dits de rattachement »,* explique François de Bellaigue, directeur produits métiers de bouche et artisans d'Auchan Retail France.

À l'image d'Auchan, les opérateurs se montrent de plus en plus nombreux à tenter de réduire le recours aux produits chimiques et à faire en sorte qu'une fois dans les assiettes fruits et légumes ne présentent plus aucune trace de pesticides. Un engagement qui s'est concrétisé le 7 février dernier par le lancement officiel à Berlin, à l'occasion de Fruit Logistica, grand-messe internationale de la filière, du collectif Nouveaux Champs. Présidé par Gilles Bertrandias, directeur général des Paysans de Rougeline, coopérative qui, en 2017, a proposé une gamme de tomates et de fraises sans résidus de pesticides, le collectif Nouveaux Champs

fédère déjà 21 entreprises autour de la promesse « zéro résidu de pesticides » représentant 10 % de la production nationale, prévient Gilles Bertrandias.

### Des Français confiants, mais...

L'enjeu est de taille. Selon le baromètre de confiance des fruits et légumes frais réalisé par CSA Research pour FranceAgriMer et Interfel publié en décembre 2017, les fruits et légumes bénéficient d'une confiance élevée de la part des Français en 2017. 90 % d'entre eux déclarent avoir tout à fait confiance dans la catégorie. Cependant, cette confiance s'effrite chez 1 Français sur 5, notamment auprès des plus de





50 ans, plus gros consommateurs, mettant en avant les traitements chimiques comme principale source d'inquiétude. *« Les consommateurs inquiets ont besoin d'être informés. Nous en avons conscience. Et cela même si certains signaux sont positifs »*, assure Gilles Bertrandias.

### Des produits sous surveillance

Mais que signifie exactement cette promesse de fruits et légumes sans résidus de pesticides? Chez Auchan, le message est très clair. Avant la vente de ces fruits et légumes, une analyse de 218 molécules liées aux traitements phytosanitaires est faite. *« Nous garantissons l'absence de résidus de pesticides sur cette offre. Ce n'est pas du bio, mais, pour parvenir à ce résultat, il faut diminuer nettement les traitements même si on ne les supprime pas totalement. Cela suppose une prise de risque de la part des producteurs, qui se tournent vers des solutions alternatives et notamment le traitement mécanique ou encore la biodynamie »*, indique sans détours François de Bellaigue.

De son côté, le collectif Nouveaux Champs a travaillé à l'élaboration d'un cahier des charges générique à l'ensemble de la filière des fruits et légumes, avec une déclinaison espèce par espèce. Pour chaque espèce, des groupes d'experts ont été constitués et ont notamment planché sur la liste des substances actives à contrôler. Figurent sur la liste rouge les substances actives homologuées, celles qui ont été homologuées puis retirées, qui sont décriées comme le glyphosate, qui sont liées au risque de contamination croisée ainsi que les néonicotinoïdes mis en cause par les apiculteurs pour expliquer l'effondrement des colonies d'abeilles.

### POUR COMPRENDRE

- Un résidu de pesticides est **un reliquat de substances actives** dû à l'emploi d'un produit phytosanitaire.
- Un **seuil réglementaire** fixe la limite maximale de résidus de pesticides (LMR) au-delà duquel un produit alimentaire ne peut pas être vendu.
- La **promesse d'un produit sans résidus de pesticides** va plus loin. Elle ne signifie pas que le produit n'a pas été traité mais repose sur l'analyse de substances actives (plus de 200) dans la limite de quantification des instruments de mesure.



«Selon une espèce de fruit ou légume, ces contrôles peuvent porter sur 200 à 1 000 substances actives. Notre objectif est de créer une démarche référente sur le zéro résidu de pesticides pour l'ensemble de la production de fruits et légumes», explique Gilles Bertrandias.

**Parler vrai**

Sur ce sujet, certaines filières sont plus avancées que d'autres. C'est le cas des tomates cultivées sous serres. Le leader du marché français Saveol réussit, grâce à la lutte biologique intégrée, à produire 80 % de ses volumes de tomates sans résidus de pesticides et a annoncé, à l'occasion du dernier Salon international de l'agriculture, son intention d'aller plus loin. Aux côtés de deux autres coopératives bretonnes, Prince de Bretagne et Solarenn, Saveol

a ainsi annoncé la préparation d'un cahier des charges commun aux trois opérateurs bretons pour garantir une production sans pesticides de synthèse de la flore à l'assiette.

Reste à s'y retrouver. «Le consommateur a besoin d'un discours de vérité. Nous privilégions une communication très directe à son égard», insiste le président de Nouveaux Champs. Les opérateurs engagés dans le collectif pourront adosser à leur marque le label «zéro résidu de pesticides». Les fruits et légumes ainsi estampillés (une vingtaine d'espèces dès cette année) seront vendus préemballés afin d'éviter en rayon tout risque de mélange avec le conventionnel.

La démarche n'est cependant pas jugée sans risque par certains experts. Frédéric Favrot, directeur général de Koppert

France, leader mondial de la protection biologique intégrée, salue bien évidemment les efforts engagés pour réduire le recours aux produits phytosanitaires. «Mais des résidus, il y en a de toute sorte et partout. Il existe un seuil réglementaire. Cette promesse du zéro résidu de pesticides peut être source de confusion et d'anxiété, car elle repose sur des capacités d'analyse qui, demain, évolueront et conduiront à de nouvelles limites de quantification.» Autrement dit, même si bien des progrès restent à faire en la matière, attention à vouloir laver plus blanc que blanc... ■

MARIE CADOUX



© FACEBOOK

«Les 21 entreprises de notre collectif représentent près de 10 % de la production nationale de fruits et légumes. Notre ambition est d'aller bien au-delà. Nous rencontrons actuellement tous les distributeurs qui se montrent favorables à notre démarche.»

Gilles Bertrandias, président de Nouveaux Champs



**AUCHAN DÉPLOIE UNE GAMME SANS RÉSIDUS DE PESTICIDES**

Le distributeur nordiste a lancé en décembre 2017 ses premières références de fruits sans résidus de pesticides.

**Son objectif** D'ici à 2020, 100 % des unités des besoins des clients en fruits et légumes seront couverts.

**Ses premières réalisations** Après 4 références d'agrumes en 2017, la gamme a été complétée par une mâche, des champignons et bientôt par 10 produits de saison dits de ratatouille.

« Nous garantissons l'absence de résidus de pesticides sur cette offre. Pour parvenir à ce résultat, il faut diminuer nettement les traitements. Cela suppose une prise de risque de la part des producteurs, qui se tournent vers des solutions alternatives, dont le traitement mécanique ou la biodynamie.»

François de Bellaigue, directeur produits métiers de bouche et artisans d'Auchan Retail France



© JARRY SEBASTIEN/MANDEL

**NOUVEAUX CHAMPS LANCE 20 ESPÈCES EN 2018**

**Un collectif de 21 entreprises** représentant 10 % de la production française de fruits et légumes.

**Son objectif** La création d'une démarche référente sur le zéro résidu de pesticides pour l'ensemble de la filière fruits et légumes.

**Ses premières réalisations** En 2018, lancement de 20 espèces de fruits et légumes garanties sans résidus, soit 30 000 tonnes.

**Son outil de communication** Un label adossé aux marques d'entreprises piloté comme une marque collective.



### **Savéol-Solarenn-Prince de Bretagne : alliance bretonne "sans pesticides"**

■ Savéol, Solarenn et Prince de Bretagne viennent de créer l'association "sans pesticides, 100% nature", pour promouvoir leurs légumes sous un même cahier des charges.



Les 3 coopératives bretonnes sont déjà en mesure de proposer des tomates sans pesticides de synthèse. L'objectif est d'étendre cette démarche à d'autres fruits et légumes, à partir d'un cahier des charges commun, dès 2019.



## BRETAGNE

## Trois coops misent sur le « sans pesticides »

► Les trois coopératives bretonnes Savéol, Prince de Bretagne et Solarenn ont décidé de se regrouper au sein d'une association « Sans pesticides, 100 % nature » pour promouvoir, à compter de 2019, un label régional « sans pesticides ». « Nous préparons un cahier des charges commun pour lancer un label régional en 2019 », a expliqué Pierre-Yves Jestin, président de Savéol, entouré de Christophe

Rousse (Solarenn) et de Joseph Rousseau (Prince de Bretagne), à l'occasion du Salon de l'agriculture. Les trois coopératives proposent déjà des gammes « sans pesticides ».

Chez Savéol, l'ambition est grande. La gamme « sans pesticides », lancée en 2015, prendra en 2018 une nouvelle dimension. Ce ne sont plus deux références, mais douze qui seront proposées dans cette gamme. « Nous passons d'une stratégie

de niche à une stratégie d'accessibilité large », explique Savéol. En 2017, 10 à 15 % des tomates Savéol étaient commercialisées sous la gamme « sans pesticides ». « L'objectif pour 2018 est d'atteindre 30 à 40 % », indique Pierre-Yves Jestin. En 2017, les tomates « sans pesticides » étaient commercialisées 15 à 20 % plus cher que les tomates Savéol conventionnelles, un niveau de valorisation qui devrait perdurer en 2018.





## POINT DE VUE



DR

### **Légumes sans pesticides : « une première avancée »**

**Sophie Bordères**, coordinatrice de la Semaine pour les alternatives aux pesticides de Générations futures.

**Les Marchés Hebdo : Générations futures organise du 20 au 30 mars prochain la 13<sup>e</sup> semaine pour les alternatives aux pesticides. Pourquoi une « spéciale alimentation » cette année ?**

**Sophie Bordères :** Ce sont dix jours pour donner de la visibilité aux méthodes alternatives. Nous faisons cette année un focus sur l'alimentation parce qu'il nous semble important, à la suite des états généraux de l'alimentation et au moment de la discussion du projet de loi, d'interpeller le plus grand monde sur ce besoin d'une nourriture saine à la fois pour les consommateurs, pour ceux qui les produisent et pour l'environnement.

**LMH : Pendant le Salon de l'agriculture, les coopératives de légumes Savéol, Solarenn et Prince de Bretagne ont annoncé des gammes sans pesticides. De quel œil le voyez-vous ?**

**S. B. :** L'idéal pour nous serait une production biologique porteuse du logo AB ou de la feuille verte européenne, une production en dehors des serres, de saison et sur des petites parcelles. C'est un idéal qu'on doit atteindre. Nous sommes bien conscients qu'il faudra passer par des étapes. Ces initiatives sont une première avancée. Elles veulent dire que les producteurs et les consommateurs ne sont pas exposés aux pesticides. Même quand les légumes sont cultivés sous serre. J'ose espérer que ce ne sont pas des annonces marketing.

Propos recueillis par Sylvie Carriat



## EN BREF

### LÉGUMES

#### Savéol zéro phytos

■ « Sans pesticides, 100 % nature » verra le jour en 2018. Cette gamme a été officialisée au Sia. « 30 à 40 % de nos tomates seront engagées dans cette filière et 100 % de nos adhérents sont concernés », a déclaré Pierre-Yves Jestin, président de Savéol. Un cahier des charges commun à Savéol, Solarenn et Prince de Bretagne est en cours pour une filière bretonne de légumes sans pesticides, avec en ligne de mire un label régional en 2019.



# CHU RENNES



NATHALIE JOUAN CONSULTANTS / relations média - relations publics – conseil /  
15, rue de Buféron - 35000 Rennes - <http://www.nathaliejouan.bzh>  
Nathalie Jouan - [nathalie@nathaliejouan.bzh](mailto:nathalie@nathaliejouan.bzh) - 06 61 77 35 00





## EN BREF

### FONDS NOMINOË

#### Des produits bretons et Label Rouge au CHU de Rennes

**Le CHU de Rennes, soutenu par le Fonds Nominéo, fait évoluer son offre alimentaire au profit de produits frais, de saison, issus de circuits courts et qualitatifs en s'adressant directement aux fournisseurs et exploitants agricoles locaux.**



Dans la lignée des Etats Généraux de l'Alimentation et alors même que le Conseil National de l'Alimentation a récemment formulé 32 recommandations en vue d'améliorer la qualité des repas à l'hôpital, le CHU de Rennes vient de réinternaliser les achats, dans l'objectif de satisfaire les patients et professionnels de santé tout en luttant contre le gaspillage alimentaire.

Avec un panier d'achat constitué, depuis janvier 2018, à 42% de produits issus du grand ouest (<250 km) et à 35 % du bassin rennais et ses alentours (<150 km), le centre hospitalier en a fini avec les produits prêts à l'emploi.

#### Place aux produits AOC, Label Rouge, fermiers et artisanaux

Trente fournisseurs pour un total de 818 références ont ainsi été sélectionnés. Par exemple, le petit pain est « rustique » et réalisé par un boulanger de Noyal-Châtillon-sur-Seiche « Boulangerie d'Armor », le poulet désormais « Label Rouge » de Bretagne « Argoat », le poisson frais provient des Criées et mareyeurs d'Ille et vilaine et les légumes et fruits de saison sont français, et même de circuits ultra-court (tomates « Solarenn » et pommes « Les Vergers de l'Éclosel »).

#### 80% des plats « faits-maison »

« Tous les hors d'œuvre, les assaisonnements, les plats cuisinés sont désormais faits maison », indique François MICHEL, responsable du service restauration. Les viandes et sauces mijotent de façon traditionnelle à basse température et la salade de fruits est fraîche, à base de fruits épluchés et coupés sur place.

www.techopital.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0

Page 1/3

[Visualiser l'article](#)

## Le CHU de Rennes privilégie le fait-maison et les produits locaux



fait maison

RENNES, 15 mars 2018 (TechHopital) - Après avoir sous-traité l'approvisionnement de repas pendant 14 ans à des prestataires, comme Sodexo et Medirest Compass, le CHU de Rennes a décidé de reprendre en main les achats de denrées alimentaires et la production des repas, en privilégiant les produits frais issus des circuits courts.

Depuis janvier, le CHU de Rennes privilégie les produits locaux et le fait-maison. Pour mettre en place cette nouvelle politique alimentaire, de nombreux acteurs locaux (chambres d'agriculture, centre culinaire contemporain, agriculteurs et entreprises bretonnes...) ont été sollicités afin de mesurer l'ensemble de contraintes inhérentes à la mise en oeuvre de cette nouvelle procédure.

S'en sont suivis l'adaptation des logiciels de gestion des approvisionnements de la cuisine centrale, le processus de sélection des produits par un groupe pluriprofessionnel (chef cuisinier, responsable approvisionnement, responsable qualité, achat et diététicienne), le recalibrage des missions et enfin, le renforcement de l'équipe restauration, explique le CHU dans un communiqué.

" *Au niveau de la direction des achats et de la logistique, nous avons du travail supplémentaire. D'ailleurs pour la gestion globale du projet, nous avons dû recruter un assistant pour les achats, un gestionnaire pour la facturation, puis deux magasiniers. Aujourd'hui, nous avons une quinzaine de procédures de marché en cours, notamment pour l'achat du poisson, des légumes, des fruits...* ", a expliqué à TechHopital Thierry Bourget, directeur des achats et de la logistique au CHU de Rennes.

Construite en plein apogée du modèle " *tout agro* ", la cuisine, pas vraiment faite pour la cuisine " *maison* ", a aussi demandé quelques adaptations. Le service restauration a fait l'acquisition d'un certain nombre d'équipements de cuisson (sauteuses, marmites, fours) au cours de 2017. Les nouvelles recettes et

www.techopital.com  
 Pays : France  
 Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

techniques culinaires employées par l'équipe de 140 personnes de la cuisine centrale, ont permis de porter à plus de 80% la part de fait-maison.

Interrogé par TecHopital sur le coût de cette nouvelle politique alimentaire, Thierry Bourget a préféré ne pas avancer de chiffres d'économies. " *Ce ne sont à ce jour que des estimations, je peux néanmoins certifier qu'aujourd'hui acheter plus en régional et réaliser du fait-maison coûte moins cher que d'acheter des produits finis de l'industrie agro-alimentaire* ".

Il précise " *qu'il y a moins de frais de transport, moins d'intermédiaires* ".

Ces dernières années, le budget consacré à l'achats de denrées alimentaires avoisinait les 4 millions d'euros par an.

Une phase de transition nécessaire

Plusieurs années ont été nécessaires au CHU pour reprendre le contrôle de son approvisionnement en produits alimentaires et se passer d'un prestataire de service.

" *A partir de 2010, nous avons souhaité évoluer, pour nous mettre aux normes vis-à-vis des réglementations de développement durable mais aussi pour répondre à la volonté du personnel de cuisine de retrouver un vrai plaisir à travailler. Il nous a fallu créer tout un référentiel de produits et des fiches recettes basés sur des qualités minimales nutritionnelles et des critères de provenance* ", témoigne le directeur des achats à TecHopital.

Entre 2013 et 2017, le CHU de Rennes a changé de marché et de prestataire (Medirest Compass), qui continue à commander les produits au nom de l'établissement, " *mais plutôt que de commander un boeuf bourguignon tout prêt, nous lui commandions les produits composant le boeuf bourguignon* ", précise le directeur des achats.

" *Nous avons profité de cette période pour nous réapproprier notre outil de production, rencontrer les acteurs locaux, et étudier les filières de production. Il nous fallait connaître ce qui pouvait être raisonnablement acheté au niveau local. Nous avons aussi préparé notre cahier des charges et notre marché, en regardant ce qu'on pouvait faire avec des groupements d'achats locaux et régionaux, comme celui de Vannes. Il y a un groupement de commandes de produits alimentaires coordonné par le CH de Vannes, avec lequel on s'est associé pour acheter 30% à 40% de nos besoins* ", précise Thierry Bourget.

30 fournisseurs et 818 produits référencés

Depuis janvier, le panier d'achat est constitué à 42% de produits issus du grand ouest et à 35% du bassin rennais et ses alentours.

Le CHU compte 30 fournisseurs, pour un total de 818 références sélectionnés. La viande est d'origine française, ainsi que les fruits et les légumes (72 tonnes/an), issus de circuits ultra-courts (tomates " *Solarenn* " et pommes " *Les Vergers de l'Eclosel* " à raison de 18,9 tonnes/an).

Afin de proposer des fruits mûrs toute l'année, les fournisseurs doivent respecter un calendrier de saisonnalité, ainsi aucun fruit n'est accepté s'il n'est pas mûr à point. Le taux de sucre et la texture des fruits sont contrôlés systématiquement à chaque réception, les produits sont ensuite nettoyés à l'eau claire avant d'être utilisés en cuisine, précise le communiqué.



www.techopital.com  
 Pays : France  
 Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Concernant le bio, celui-ci ne représente aujourd'hui que 1% du panier achat. La filière bio locale n'est pas aujourd'hui en capacité de fournir les volumes nécessaires pour sécuriser les approvisionnements du CHU.

*" Nous servons 1,8 million de repas par an donc on ne peut pas s'adresser aux petits producteurs du coin, on doit s'assurer d'avoir régulièrement les quantités nécessaires. C'est ce qui freine actuellement le développement de la filière bio. Dans le périmètre du CHU, il n'y pas beaucoup de producteurs bio capables de nous livrer régulièrement et nous devons assurer la sécurité de nos approvisionnements ", analyse Thierry Bourget.*

Ainsi, les menus bio proposés correspondent à des opérations ciblées, comme les tomates de saison produites par des maraîchers d'Ille-et-Vilaine ainsi que des yaourts bio fermiers " *Marjolaine* " fournis par le " *GAEC le lait des champs* ".

#### Chiffres clés du CHU de Rennes

1,8 million de repas par an  
 30 régimes thérapeutiques différents  
 1.802 lits et places  
 100.000 hospitalisations par an  
 8.400 salariés



## Au CHU de Rennes, l'alimentation est un soin



farmer holding box with fresh organic vegetables

© SuzanaMarinkovic

*Dans la lignée des **Etats Généraux de l'Alimentation** et alors même que le **Conseil National de l'Alimentation (CNA)** vient de formuler **32 recommandations** en vue d'améliorer la qualité des repas à l'hôpital, le **CHU de Rennes**, soutenu par le **Fonds Nominoë**, fait évoluer son offre alimentaire et fait la part belle aux produits frais, locaux, de saison, mais aussi au « fait-maison ». Une manière de satisfaire les patients et professionnels de santé tout en luttant contre le gaspillage alimentaire.*

Initialement conçu pour réaliser l'assemblage de produits prêts à l'emploi issus de l'industrie agro-alimentaire, le service restauration du CHU de Rennes a confié ses achats et approvisionnements en denrées alimentaires à des prestataires de service (Sodexo, Medirest Compass) pendant plus de 14 ans. « *Convaincus que l'alimentation fait partie du soin, et soucieux de proposer des préparations culinaires de qualité aux patients comme au personnel du CHU, nous avons souhaité réinternaliser ces achats au profit de produits frais, de saison, issus de circuits courts et qualitatifs en nous adressant directement aux fournisseurs et exploitants agricoles locaux* » précise **Anne GERBEAU**, responsable du département de la logistique et de l'hôtellerie au CHU de Rennes.

**Qualité des produits, approvisionnement local, lutte contre le gaspillage alimentaire : une préoccupation nationale**



Une décision qui s'inscrit dans le cadre d'une démarche d'ancrage territorial et de circuits courts, et répond ainsi aux enjeux soulevés lors des Etats Généraux de l'Alimentation de juin 2017 (réponse aux attentes des consommateurs en termes de qualités nutritionnelles, environnementales et d'ancrage territorial ; développement de la bioéconomie et l'économie circulaire, lutte contre le gaspillage alimentaire, juste rémunération des agriculteurs...).

« Cette réinternalisation a nécessité plusieurs mois de travail », explique **François MICHEL, responsable du service restauration** « nous avons tout d'abord réalisé un benchmark au niveau national, régional et local ; puis nous avons sollicité de nombreux acteurs locaux (Chambres d'Agriculture, Centre Culinaire Contemporain, agriculteurs et entreprises bretonnes...) afin de mesurer l'ensemble de contraintes inhérentes à la mise en oeuvre de cette nouvelle procédure ». S'en sont suivis l'adaptation des logiciels de gestion des approvisionnements de la cuisine centrale, le processus de sélection des produits par un groupe pluri-professionnel (chef cuisinier, responsable approvisionnement, responsable qualité, achat et diététicienne), le recalibrage des missions et enfin, le renforcement de l'équipe restauration avec le recrutement de deux magasiniers, d'une assistante et d'un gestionnaire achat.

Le résultat ? Un panier d'achat constitué, depuis janvier, à 42% de produits issus du grand ouest (<250 km) et à 35 % du bassin rennais et ses alentours (<150 km). Finis les produits prêts à l'emploi.... place aux produits labellisés !

## **AOC, label rouge, produit bretons fermiers et artisanaux... dans le panier du CHU de Rennes**

Trente fournisseurs, pour un total de 818 références ont ainsi été sélectionnés. Les viandes bovines et porcines sont exclusivement françaises « VBF » « VPF » (85 tonnes/an), dont 4 tonnes de viande de porc « Bleu Blanc Coeur », et le poulet désormais « label rouge » de Bretagne « Argoat » (10 tonnes/an). Le poisson frais provient des Criées et mareyeurs d'Ille et vilaine (13 tonnes/an). Les yaourts natures sont morbihannais, fermiers artisanaux « Ker Ronan » (250 000 yaourts natures/an), le lait utilisé pour les recettes est issu du « GAEC Beaugendre » situé sur le département (72 000 litres /an), le beurre demi-sel (18 tonnes/an) et les légumes surgelés produits par « Paysan Breton » (29 tonnes/an). Les crêpes, galettes et pâtisseries sont bretonnes « Galettes Bertel » et « Berrou » (5.3 tonnes/an). Le petit pain est « rustique », réalisé par un boulanger de Noyal-sur-Seiche « Boulangerie d'Armor » (115 tonnes/an).

Les légumes et fruits de saison sont français (72 tonnes/an), et même de circuits ultra-court (tomates « Solarenn » et pommes « Les Vergers de l'Eclousel » à raison de 18.9 tonnes/an). Afin de proposer des fruits mûrs toute l'année, le CHU de Rennes a également placé la barre très haut : les fournisseurs doivent respecter un calendrier de saisonnalité, ainsi aucun fruit n'est accepté s'il n'est pas mûr à point. Le taux de sucre et la texture des fruits sont contrôlés systématiquement à chaque réception, les produits sont ensuite nettoyés à l'eau claire avant d'être utilisés en cuisine. Bien sûr, aucun artifice et eau de javel ne sont utilisés : cela





tient du mythe ! Sodas Breizh cola, biscuits Ker Cadellac, cafés Richard... sont autant de marques régionales connues du grand public, également présentes parmi les produits d'épicerie.

Concernant le « Bio », celui-ci ne représente aujourd'hui que 1 % du panier achat. La filière « Bio » locale n'est pas aujourd'hui en capacité de fournir les volumes nécessaires pour sécuriser les approvisionnements du CHU. Les menus bio proposés correspondent à des opérations ciblées, tels que les tomates de saison produits par des maraichers d'Ille et vilaine ainsi que des yaourts bio fermier « Marjolaine » fournis par le « GAEC le lait des champs ».

### **Plaisir de la cuisine et des saveurs : quand le « fait-maison » redevient roi en restauration hospitalière**

Parallèlement, le service restauration a fait l'acquisition d'un certain nombre d'équipements de cuisson (sauteuses, marmites, fours) au cours de l'année 2017. Les nouvelles recettes et techniques culinaires employées par l'équipe de 140 personnes de la cuisine centrale, modifient ainsi radicalement la part du « fait maison », qui aujourd'hui portée à plus de 80% ! « *Tous les hors d'oeuvre, les assaisonnements, les plats cuisinés tels que boeuf bourguignon, jambon à l'os, sauté de veau marengo, blanquette de veau, carré de porc au cidre, hachis parmentier, petit salé aux lentilles, potée bretonne et toutes les poêlées de légumes ... sont désormais « faits maison »* poursuit **François MICHEL**. Les viandes et sauces mijotent de façon traditionnelle à basse température. Riz et semoule au lait, ou encore pana cotta sont concoctés en cuisine avec du lait entier fermier d'un GAEC de Parcé. La salade de fruits est fraîche, à base de fruits épluchés et coupés sur place.

Les cuisiniers du CHU redonnent ainsi sens à leur métier et apportent chaque jour, le meilleur de leur savoir-faire pour satisfaire patients, usagers et professionnels de santé. Tout en proposant des produits de haute qualité nutritionnelle, l'équipe de restauration peut désormais relever les saveurs, redonner du goût à ses préparations culinaires : comme un vrai restaurant.



## Au CHU de Rennes, l'alimentation est un soin

Dans la lignée des **Etats Généraux de l'Alimentation** et alors même que le **Conseil National de l'Alimentation (CNA)** vient de formuler **32 recommandations** en vue d'améliorer la qualité des repas à l'hôpital, le **CHU de Rennes**, soutenu par le **Fonds Nominoë**, fait évoluer son offre alimentaire et fait la part belle aux produits frais, locaux, de saison, mais aussi au « fait-maison ». Une manière de satisfaire les patients et professionnels de santé tout en luttant contre le gaspillage alimentaire.



Initialement conçu pour réaliser l'assemblage de produits prêts à l'emploi issus de l'industrie agro-alimentaire, le service restauration du CHU de Rennes a confié ses achats et approvisionnements en denrées alimentaires à des prestataires de service (Sodexo, Medirest Compass) pendant plus de 14 ans. « Convaincus que l'alimentation fait partie du soin, et soucieux de proposer des préparations culinaires de qualité aux patients comme au personnel du CHU, nous avons souhaité réinternaliser ces achats au profit de produits frais, de saison, issus de circuits courts et qualitatifs en nous adressant directement aux fournisseurs et exploitants agricoles locaux » précise **Anne GERBEAU, responsable du département de la logistique et de l'hôtellerie au CHU de Rennes**.

### Qualité des produits, approvisionnement local, lutte contre le gaspillage alimentaire : une préoccupation nationale

Une décision qui s'inscrit dans le cadre d'une démarche d'ancrage territorial et de circuits courts, et répond ainsi aux enjeux soulevés lors des Etats Généraux de l'Alimentation de juin 2017 (réponse aux attentes des consommateurs en termes de qualités nutritionnelles, environnementales et d'ancrage territorial ; développement de la bioéconomie et l'économie circulaire, lutte contre le gaspillage alimentaire, juste rémunération des agriculteurs...).

« Cette réinternalisation a nécessité plusieurs mois de travail », explique **François MICHEL, responsable du service restauration** « nous avons tout d'abord réalisé un benchmark au niveau national, régional et local ; puis nous avons sollicité de nombreux acteurs locaux (Chambres d'Agriculture, Centre Culinaire Contemporain, agriculteurs et entreprises bretonnes...) afin de mesurer l'ensemble de contraintes inhérentes à la mise en oeuvre de cette nouvelle procédure ». S'en sont suivis l'adaptation des logiciels de gestion des approvisionnements de la cuisine centrale, le processus de sélection des produits par un groupe pluri-professionnel (chef cuisinier, responsable approvisionnement, responsable qualité, achat et diététicienne), le recalibrage des missions et enfin, le renforcement de l'équipe restauration avec le recrutement de deux magasiniers, d'une assistante et d'un gestionnaire achat.





Le résultat ? Un panier d'achat constitué, depuis janvier, à 42% de produits issus du grand ouest (<250 km) et à 35 % du bassin rennais et ses alentours (<150 km). Finis les produits prêts à l'emploi... place aux produits labellisés !

### **AOC, label rouge, produit bretons fermiers et artisanaux... dans le panier du CHU de Rennes**

Trente fournisseurs, pour un total de 818 références ont ainsi été sélectionnés. Les viandes bovines et porcines sont exclusivement françaises « VBF » « VPF » (85 tonnes/an), dont 4 tonnes de viande de porc « Bleu Blanc Coeur », et le poulet désormais « label rouge » de Bretagne « Argoat » (10 tonnes/an). Le poisson frais provient des Criées et mareyeurs d'Ille et vilaine (13 tonnes/an). Les yaourts natures sont morbihannais, fermiers artisanaux « Ker Ronan » (250 000 yaourts natures/an), le lait utilisé pour les recettes est issu du « GAEC Beaugendre » situé sur le département (72 000 litres /an), le beurre demi-sel (18 tonnes/an) et les légumes surgelés produits par « Paysan Breton » (29 tonnes/an). Les crêpes, galettes et pâtisseries sont bretonnes « Galettes Bertel » et « Berrou » (5.3 tonnes/an). Le petit pain est « rustique », réalisé par un boulanger de Noyal-sur-Seiche « Boulangerie d'Armor » (115 tonnes/an).

Les légumes et fruits de saison sont français (72 tonnes/an), et même de circuits ultra-court (tomates « Solarenn » et pommes « Les Vergers de l'Eclozel » à raison de 18.9 tonnes/an). Afin de proposer des fruits mûrs toute l'année, le CHU de Rennes a également placé la barre très haut : les fournisseurs doivent respecter un calendrier de saisonnalité, ainsi aucun fruit n'est accepté s'il n'est pas mûr à point. Le taux de sucre et la texture des fruits sont contrôlés systématiquement à chaque réception, les produits sont ensuite nettoyés à l'eau claire avant d'être utilisés en cuisine. Bien sûr, aucun artifice et eau de javel ne sont utilisés : cela tient du mythe ! Sodas Breizh cola, biscuits Ker Cadelaç, cafés Richard... sont autant de marques régionales connues du grand public, également présentes parmi les produits d'épicerie.

Concernant le « Bio », celui-ci ne représente aujourd'hui que 1 % du panier achat. La filière « Bio » locale n'est pas aujourd'hui en capacité de fournir les volumes nécessaires pour sécuriser les approvisionnements du CHU. Les menus bio proposés correspondent à des opérations ciblées, tels que les tomates de saison produits par des maraichers d'Ille et vilaine ainsi que des yaourts bio fermier « Marjolaine » fournis par le « GAEC le lait des champs ».

### **Plaisir de la cuisine et des saveurs : quand le « fait-maison » redevient roi en restauration hospitalière**

Parallèlement, le service restauration a fait l'acquisition d'un certain nombre d'équipements de cuisson (sauteuses, marmites, fours) au cours de l'année 2017. Les nouvelles recettes et techniques culinaires employées par l'équipe de 140 personnes de la cuisine centrale, modifient ainsi radicalement la part du « fait maison », qui aujourd'hui portée à plus de 80% ! « *Tous les hors d'oeuvre, les assaisonnements, les plats cuisinés tels que boeuf bourguignon, jambon à l'os, sauté de veau marengo, blanquette de veau, carré de porc au cidre, hachis parmentier, petit salé aux lentilles, potée bretonne et toutes les poêlées de légumes ... sont désormais « faits maison »* poursuit **François MICHEL**. Les viandes et sauces mijotent de façon traditionnelle à basse température. Riz et semoule au lait, ou encore pana cotta sont concoctés en cuisine avec du lait entier fermier d'un GAEC de Parcé. La salade de fruits est fraîche, à base de fruits épluchés et coupés sur place.





Les cuisiniers du CHU redonnent ainsi sens à leur métier et apportent chaque jour, le meilleur de leur savoir-faire pour satisfaire patients, usagers et professionnels de santé. Tout en proposant des produits de haute qualité nutritionnelle, l'équipe de restauration peut désormais relever les saveurs, redonner du goût à ses préparations culinaires : comme un vrai restaurant.

## Rennes : le CHU réinternalise ses achats en denrées alimentaires au profit de produits frais, issus de circuits courts

Véronique Maignant,

Dans la lignée des Etats Généraux de l'Alimentation, le CHU de Rennes fait évoluer son offre alimentaire. Depuis janvier dernier son panier d'achat est constitué à 42% de produits issus du grand ouest (<250 km) et à 35 % du bassin rennais et ses alentours (<150 km). AOC, label rouge, produit bretons fermiers et artisanaux sont désormais privilégiés.



Pendant plus de 14 ans, le service restauration du **CHU de Rennes** a confié ses achats et approvisionnements en denrées alimentaires à des prestataires de service (Sodexo, Medirest Compass). *« Aujourd'hui, c'est convaincu que l'alimentation fait partie du soin, et soucieux de proposer des préparations culinaires de qualité aux patients comme au personnel du CHU, nous avons souhaité réinternaliser ces achats au profit de produits frais, de saison, issus de circuits courts et qualitatifs en nous adressant directement aux fournisseurs et exploitants agricoles locaux »* précise Anne Gerbeau, responsable du département de la logistique et de l'hôtellerie au CHU de Rennes.

Réorganisation complète du service restauration

Une décision qui s'inscrit dans le cadre d'une démarche d'ancrage territorial et de circuits courts, mais plus encore qui répond aux attentes des consommateurs en termes de qualités nutritionnelles, environnementales ; l'économie circulaire, lutte contre le gaspillage alimentaire, juste rémunération des agriculteurs... *« Cette réinternalisation a nécessité plusieurs mois de travail »* , explique François Michel, responsable du service restauration . *Nous avons tout d'abord réalisé un benchmark au niveau national, régional et local ; puis nous avons sollicité de nombreux acteurs locaux (Chambres d'Agriculture, Centre Culinaire Contemporain, agriculteurs et entreprises bretonnes...) afin de mesurer l'ensemble de contraintes inhérentes à la mise en œuvre de cette nouvelle procédure »*. S'en sont suivies l'adaptation des logiciels de gestion des approvisionnements de la cuisine centrale, le processus de sélection des produits par un groupe pluriprofessionnel, le recalibrage des missions et enfin, le renforcement de l'équipe restauration avec le recrutement de deux magasiniers, d'une assistante et d'un gestionnaire achat.



AOC, label rouge, produit bretons fermiers et artisans...

**Le résultat ? Un panier d'achat constitué, depuis janvier, à 42% de produits issus du grand ouest (<250 km) et à 35 % du bassin Rennais et ses alentours ( <150 km). Trente fournisseurs, pour un total de 818 références** ont ainsi été sélectionnés. Les viandes bovines et porcines sont exclusivement françaises « VBF » « VPF » et le **poulet désormais « label rouge » de Bretagne « Argoat »** Le poisson frais provient des Criées et mareyeurs d'Ille et vilaine. Les **yaourts** naturels sont morbihannais, fermiers artisanaux « **Ker Ronan** » (250 000 yaourts naturels/an), le lait utilisé pour les recettes est issu du « GAEC Beaugendre » situé sur le département le beurre demi-sel et les légumes surgelés produits par « **Paysan Breton** ». Les crêpes, galettes et pâtisseries sont bretonnes « **Galettes Bertel** » et « Berrou ». Le petit pain est « rustique », réalisé par un boulanger de Noyal-sur-Seiche « **Boulangerie d'Armor** ».

Les légumes et fruits de saison sont français et même de circuits ultra-court

Les légumes et fruits de saison sont français et même de circuits ultra-court, t **omates« Solarenn » et pommes « Les Vergers de l'Éclosel »** . Afin de proposer des fruits mûrs toute l'année, le CHU de Rennes a également placé la barre très haut : les fournisseurs doivent respecter un calendrier de saisonnalité, ainsi aucun fruit n'est accepté s'il n'est pas mûr à point. Le taux de sucre et la texture des fruits sont contrôlés systématiquement à chaque réception, les produits sont ensuite nettoyés à l'eau claire avant d'être utilisés en cuisine. Sodas Breizh cola, biscuits Ker Cadelaç, cafés Richard... sont autant de marques régionales connues du grand public, également présentes parmi les produits d'épicerie. **Le « Bio », ne représente aujourd'hui que 1 % du panier achat, la filière « Bio » locale n'étant pas aujourd'hui en capacité de fournir les volumes nécessaires pour sécuriser les approvisionnements** du CHU.



## Au CHU de Rennes, l'alimentation est un soin !

*Dans la lignée des Etats Généraux de l'Alimentation et alors même que le Conseil National de l'Alimentation (CNA) vient de formuler 32 recommandations en vue d'améliorer la qualité des repas à l'hôpital, le CHU de Rennes, soutenu par le Fonds Nominoë, fait évoluer son offre alimentaire et fait la part belle aux produits frais, locaux, de saison, mais aussi au « fait-maison ». Une manière de satisfaire les patients et professionnels de santé tout en luttant contre le gaspillage alimentaire !*



Initialement conçu pour réaliser l'assemblage de produits prêts à l'emploi issus de l'industrie agro-alimentaire, le service restauration du CHU de Rennes a confié ses achats et approvisionnements en denrées alimentaires à des prestataires de service (Sodexo, Medirest Compass) pendant plus de 14 ans. « Convaincus que l'alimentation fait partie du soin, et soucieux de proposer des préparations culinaires de qualité aux patients comme au personnel du CHU, nous avons souhaité réinternaliser ces achats au profit de produits frais, de saison, issus de circuits courts et qualitatifs en nous adressant directement aux fournisseurs et exploitants agricoles locaux » précise Anne GERBEAU, responsable du département de la logistique et de l'hôtellerie au CHU de Rennes.

### **Qualité des produits, approvisionnement local, lutte contre le gaspillage alimentaire : une préoccupation nationale**

Une décision qui s'inscrit dans le cadre d'une démarche d'ancrage territorial et de circuits courts, et répond ainsi aux enjeux soulevés lors des Etats Généraux de l'Alimentation de juin 2017 (réponse aux

attentes des consommateurs en termes de qualités nutritionnelles, environnementales et d'ancrage territorial ; développement de la bioéconomie et l'économie circulaire, lutte contre le gaspillage alimentaire, juste rémunération des agriculteurs...).

« Cette réinternalisation a nécessité plusieurs mois de travail », explique François MICHEL, responsable du service restauration « nous avons tout d'abord réalisé un benchmark au niveau national, régional et local ; puis nous avons sollicité de nombreux acteurs locaux (Chambres d'Agriculture, Centre Culinaire Contemporain, agriculteurs et entreprises bretonnes...) afin de mesurer l'ensemble de contraintes inhérentes à la mise en œuvre de cette nouvelle procédure ». S'en sont suivis l'adaptation des logiciels de gestion des approvisionnements de la cuisine centrale, le processus de sélection des produits par un groupe pluriprofessionnel (chef cuisinier, responsable approvisionnement, responsable qualité, achat et diététicienne), le recalibrage des missions et enfin, le renforcement de l'équipe restauration avec le recrutement de deux magasiniers, d'une assistante et d'un gestionnaire achat.

Le résultat ? Un panier d'achat constitué, depuis janvier, à 42% de produits issus du grand ouest (<250 km) et à 35 % du bassin rennais et ses alentours (<150 km). Finis les produits prêts à l'emploi... place aux produits labellisés !

### AOC, label rouge, produit bretons fermiers et artisanaux... dans le panier du CHU de Rennes

Trente fournisseurs, pour un total de 818 références ont ainsi été sélectionnés. Les viandes bovines et porcines sont exclusivement françaises « VBF » « VPF » (85 tonnes/an), dont 4 tonnes de viande de porc « Bleu Blanc Cœur », et le poulet désormais « label rouge » de Bretagne « Argoat » (10 tonnes/an). Le poisson frais provient des Criées et mareyeurs d'Ille et vilaine (13 tonnes/an). Les yaourts natures sont morbihannais, fermiers artisanaux « Ker Ronan » (250 000 yaourts natures/an), le lait utilisé pour les recettes est issu du « GAEC Beaugendre » situé sur le département (72 000 litres /an), le beurre demi-sel (18 tonnes/an) et les légumes surgelés produits par « Paysan Breton » (29 tonnes/an). Les crêpes, galettes et pâtisseries sont bretonnes « Galettes Bertel » et « Berrou » (5,3 tonnes/an). Le petit pain est « rustique », réalisé par un boulanger de Noyal-sur-Seiche « Boulangerie d'Armor » (115 tonnes/an).

Les légumes et fruits de saison sont français (72 tonnes/an), et même de circuits ultra-court (tomates « Solarenn » et pommes « Les Vergers de l'Éclozel » à raison de 18,9 tonnes/an). Afin de proposer des fruits mûrs toute l'année, le CHU de Rennes a également placé la barre très haut : les fournisseurs doivent respecter un calendrier de saisonnalité, ainsi aucun fruit n'est accepté s'il n'est pas mûr à point. Le taux de sucre et la texture des fruits sont contrôlés systématiquement à chaque réception, les produits sont ensuite nettoyés à l'eau claire avant d'être utilisés en cuisine. Bien sûr, aucun artifice et eau de javel ne sont utilisés : cela tient du mythe ! Sodas Breizh cola, biscuits Ker



Produit en Bretagne



Plat fait maison



Viande bovine française



Agriculture biologique



Label rouge



Appellation d'origine contrôlée



Cadelac, cafés Richard... sont autant de marques régionales connues du grand public, également présentes parmi les produits d'épicerie.

Concernant le « Bio », celui-ci ne représente aujourd'hui que 1 % du panier achat. La filière « Bio » locale n'est pas aujourd'hui en capacité de fournir les volumes nécessaires pour sécuriser les approvisionnements du CHU. Les menus bio proposés correspondent à des opérations ciblées, tels que les tomates de saison produits par des maraichers d'Ille et vilaine ainsi que des yaourts bio fermier « Marjolaine » fournis par le « GAEC le lait des champs ».

### Plaisir de la cuisine et des saveurs : quand le « fait-maison » redevient roi en restauration hospitalière

Parallèlement, le service restauration a fait l'acquisition d'un certain nombre d'équipements de cuisson (sauteuses, marmites, fours) au cours de l'année 2017. Les nouvelles recettes et techniques culinaires employées par l'équipe de 140 personnes de la cuisine centrale, modifient ainsi radicalement la part du « fait maison », qui aujourd'hui portée à plus de 80%! « *Tous les hors d'œuvre, les assaisonnements, les plats cuisinés tels que bœuf bourguignon, jambon à l'os, sauté de veau marengo, blanquette de veau, carré de porc au cidre, hachis parmentier, petit salé aux lentilles, potée bretonne et toutes les poêlées de légumes ... sont désormais « faits maison »* poursuit François MICHEL. Les viandes et sauces mijotent de façon traditionnelle à basse température. Riz et semoule au lait, ou encore pana cotta sont concoctés en cuisine avec du lait entier fermier d'un GAEC de Parcé. La salade de fruits est fraîche, à base de fruits épluchés et coupés sur place.



Les cuisiniers du CHU redonnent ainsi sens à leur métier et apportent chaque jour, le meilleur de leur savoir-faire pour satisfaire patients, usagers et professionnels de santé. Tout en proposant des produits de haute qualité nutritionnelle, l'équipe de restauration peut désormais relever les saveurs, redonner du goût à ses préparations culinaires : comme un vrai restaurant !

### Patients et accompagnants : bien-être et plaisir de bien manger

Le service restauration assure la qualité sanitaire des repas servis aux patients hospitalisés en les présentant dans des barquettes individuelles à usage unique. L'origine des produits est inscrite sous forme de pictogrammes situés sur les cartes des plateaux repas. Des « repas accompagnant » sont également proposés afin que les familles, proches ou visiteurs puissent partager un moment de convivialité avec les patients hospitalisés.

Les repas sont généralement servis aux heures suivantes :

- Petit-déjeuner à partir de 7h00
- Déjeuner à partir de 12h00
- Dîner à partir de 18h30

**A savoir :** selon la durée de séjour et le "parcours de soins", le service restauration propose une prestation adaptée et alternative : collation aux urgences, collation et / ou pause repas à base de sandwichs et de salades en chirurgie ambulatoire, collation et / ou pause repas sur le principe d'une carte de restauration en hôpital de jour, plateau repas à 5 composantes en hospitalisation conventionnelle.





# DIVERS



NATHALIE JOUAN CONSULTANTS / relations média - relations publics – conseil /  
15, rue de Buféron - 35000 Rennes - <http://www.nathaliejouan.bzh>  
Nathalie Jouan - [nathalie@nathaliejouan.bzh](mailto:nathalie@nathaliejouan.bzh) - 06 61 77 35 00



## C'est mon rayon Trets (13)

# Une vraie machine à vendre du F&L

Au pied de la Sainte-Victoire, le pays d'Aix ne manque pas de charmes avec ses gros bourgs aux places plantées de platanes, dont on apprécie l'ombre dès le mois d'avril.

Casino/Lidl



Longtemps attachée à son commerce traditionnel, Rousset n'accueille qu'une seule grande surface alimentaire, le supermarché Lidl, d'un format hors normes pour l'enseigne (1 600 m<sup>2</sup>), dont le succès témoigne de la capacité de Lidl à bien jouer sur ce format en restant fidèle à ses fondamentaux. Il faut préciser que Rousset accueille également la direction Sud-Est de Lidl, d'où l'implantation de ce magasin qui a grandi substantiellement en 2012, puis a bénéficié de la réorganisation qui a valu au rayon fruits et légumes de devenir emblématique avec son implantation à l'entrée du point de vente. Deux fois 25 mètres de linéaire : avec cela, Lidl décline 80 références en conventionnel et une vingtaine en bio. L'essentiel y est et même plus, avec une jolie offre de tomates, une déclinaison de petits fruits rouges. La promesse de livraison quotidienne est tenue et l'offre du lundi matin ne donne pas l'impression d'avoir transpiré en rayon durant le week-end... Bref, malgré l'extrême simplicité d'un concept de rayon qui n'a pas vraiment changé depuis de longues années, ce périmètre, avec son offre tant en vrac qu'en préemballé, est une vraie machine à vendre du F&L. Comme quoi, on peut faire simple et efficace ! Nous avons aussi remarqué la montée en force des MDD maison avec des concepts parfois intéressants, parfois moins : est-il opportun de marketer un produit au contenu hétérogène et peu différenciant ? Si la MDD n'apporte pas un supplément de sens, est-elle pertinente ?

Le sujet est plus complexe dans le supermarché Casino de Trets, à 6 kilomètres de là. D'abord, il est challengé par un Carrefour Market affûté et très visible. Ensuite, il doit assumer à la fois un concept de rayon plus ambitieux en même temps qu'une rotation de managers, synonyme de régulière remise en cause. Alors ne nous volions pas la face, ce rayon souffre de quelques faiblesses patentées : déficit de fraîcheur, faiblesse réitérée de la signalétique et du réassort, tête de gondole trop éclatée et au message flou. La situation n'est pas dramatique

et des améliorations semblent à portée de main d'un manager, un volontaire, et soutenu par sa direction, alors même que l'enseigne connaît globalement une bonne dynamique. L'offre est ici une peu plus profonde que chez Lidl, mais pas tant que ça. C'est surtout visible en bio, au point que l'on trouve des framboises bio, mais pas en conventionnel ! Nous avons également relevé l'arrivée de la promesse « sans résidu de pesticides » au sein de la gamme Casino. Il s'agit ici principalement d'agrumes, pomelos, oranges, proposés en préemballé avec un

différentiel de prix de l'ordre de 15 % par rapport au conventionnel (comparaison difficile, car ce dernier est proposé en vrac) et à prix très voisin de l'équivalent en bio. La fenêtre semble ici assez étroite pour le positionnement prix du « zéro résidu » alors que l'absence de traitement de conservation sur oranges semble générer une vraie fragilité du produit en rayon. Casino a fait l'effort de disposer le rayon F&L en entrée de magasin et on ne peut que s'en féliciter, dommage de ne pas en faire une vraie locomotive pour l'image et pour le business !

Relevés effectués le lundi 16 avril à 12h

Produits	Casino		Lidl	
	Prix au kg	Observations	Prix au kg	Observations
Banane	1,99	Côte d'Ivoire	1,59	Kini – Côte d'Ivoire
Banane bio	1,99	Pré-emballée	1,99	Rép. Dom.
Fraise Espagne	1,79	500 g promo	1,29	Promo
Fraise Gariguettes 250 g	4,00	France	2,49	Mourgues – France
Mangue	2,00	Bésil	1,49	Pérou
Melon	2,49	Charentais vert Idyl Saveurs de l'année – Maroc	3,49	Charentais jaune « Le Flamboyant » Antilles
Myrtille	n. d.	Espagne	1,69	Onuba fruit – Espagne
Poire Abate	2,99	Italie	2,60	Afrique du Sud
Pomme Golden	2,79	Vergers Ecoresponsables	2,29	201/240 g Cocolo France
Asperge blanche ou violette	3,99	Botte 500 g Grèce	3,49	Sachet 500 g Priméale AOP Landes
Aubergine	2,89	Espagne	1,49	Espagne
Chou fleur	2,59	France	0,99	Prince de Bretagne
Fenouil	3,39	Italie	1,69	Italie
Oignon jaune filet	1,29	1 kg – France	0,89	Plus 250 g gratuits
Poireau	2,39	France	1,59	Botte 1 kg – France
Pdt micro-ondable	0,99	750 g Amandine – France	0,99	« Côté Marché »
Salade Batavia	1,09	France	0,99	France
Tomate grappe	1,99	Les Paysans de Rougeline	1,89	Solarenn – France

# La tomate se



## Rennes Métropole

### La tomate sous serre se dévoile sans rougir

Cesson-Sévigné – Les lycéens de L'Assomption travaillent sur le thème de l'alimentation humaine. Ils ont été reçus aux Jardins de Sévigné, une exploitation agricole.



Les lycéens de L'Assomption ont été accueillis aux Jardins de Sévigné. Jusqu'à 25 personnes travaillent lors des temps forts de la récolte sur les 2,5 ha de serres.

#### L'entreprise

« Je vis dans le milieu de l'horticulture depuis l'âge de 8 ans. Et, c'est tout naturellement que je me suis dirigé dans ce domaine en préparant l'équivalent d'un bac pro », explique Jean Guilbaud, 53 ans, gérant des serres Les Jardins de Sévigné, où, à quarante lycéens de 1<sup>er</sup> venus découvrir l'horticulture sous serre.

#### Le hors-sol pour résister

Dans les années 1960, beaucoup de maraîchers rennais quittent la ville pour continuer leur métier et développer leurs exploitations. Jean-Claude Rescan, anc en patron des serres à la Haye de Terre, en fait partie.

Il construit des tunnels en plastique, puis des serres en verre entre 1966 et 1999. Au début des années 2000, il réfléchit à la transmission de son entreprise. « C'est à ce moment-là que nous sommes arrivés, avec mon associé, en 2004 sur le projet. Nous avons créé l'EARL Les

Jardins de Sévigné pour opérer une transmission progressive de l'entreprise », explique Jean Guilbaud.

Après le départ à la retraite de l'ancien patron, les deux gérants développent les serres jusqu'en 2015. Puis son associé se retire. « La prochaine étape pour moi sera la recherche d'un repreneur, dans environ dix ans. »

Les serres représentent une surface totale de 25 000 m<sup>2</sup> dont 23 000 en culture de tomates, commercialisées par la coopérative Solarenn.

L'entreprise emploie neuf personnes en CDI, plus des saisonniers, de février à octobre, avec un pic de mai à août, jusqu'à 25 personnes en plus.

#### Une agriculture raisonnée

Les types de tomates sont variés : en grappes, olive/les, cœur et tomates anciennes en mélange. Jean Guilbaud souhaite faire partager son savoir-faire, son engagement pour l'environnement. Aurélie, chef de culture, titulaire d'une licence en protection

des cultures et développement durable, veille sur les tomates.

« Les bourdons sont là pour la pollinisation. Nous utilisons les insectes auxiliaires qui attaquent les nuisibles. Pas d'insecticide pour avoir le label Tomates de France garanti par une charte de qualité. »

Et puis, la nouveauté 2018, avec les collègues du Finistère et des Côtes-d'Armor, les coopératives Savéol et

Prince de Bretagne. « la commercialisation d'une nouvelle gamme de tomates, sans traitements chimiques de synthèse ». « Agriculteurs français bio ou conventionnels, nous avons tous un rôle important à jouer grâce au respect de toutes ces normes », résume Jean Guilbaud.





## Tous à la Roazhon Ferme le 14 avril

Le 14 avril, le monde agricole va à la rencontre des supporters du Stade Rennais et organise une grande Fête, la Roazhon Ferme, à l'occasion du match Rennes-Metz. Agriculteurs de Bretagne, initiateur de cet événement avec le soutien actif du Stade Rennais, met les petits plats dans les grands, pour faire de ce rendez-vous rare une belle Fête, un bon moment dont les agriculteurs, mais aussi les citadins, se souviendront.

Plus de 20 entreprises sont mobilisées pour faire de la Roazhon Ferme une réussite. Celle-ci sera située aux abords du stade de la route de Lorient à Rennes, et ouvrira au public de 16h à 20h, avant la rencontre Stade Rennais-Metz.

Plusieurs pôles d'animation seront proposés autour de thématiques comme l'emploi et la formation en agriculture, mais aussi de l'alimentation et des produits issus de l'agriculture bretonne. De multiples partenaires agricoles se sont associés à cette opération de promotion inédite, les AEF, le lycée La Touche, le CFTA Montfort, mais aussi Agriculture au féminin, le Cniel (interprofession lait), Passion céréales, Interbev, Nutriñoë...

Les entreprises agroalimentaires bretonnes seront elles aussi en

première ligne pour présenter leurs produits et savoir-faire, mais surtout mettre en valeur l'économie et l'apport de ces productions à l'échelle du territoire, on citera D'aucy, Solarenn, Triballat, Convivio ou encore Blanchard dans le domaine du machinisme agricole...

La journée de rencontres et d'échanges se terminera par une belle fête autour du stade, une journée à l'occasion de laquelle les hommes et les femmes, les territoires et leurs produits seront à l'honneur.

Jean Dubé



Ouest Médias - SRFC

### Les 2/3 des places sont déjà parties

Dans le cadre de la Roazhon Ferme<sup>[1]</sup>, le Stade Rennais FC propose des billets d'entrée à la rencontre Rennes-Metz à tarif très réduit destinés aux agriculteurs et leurs familles. L'occasion leur est ainsi donnée de venir de toute la Bretagne participer en direct dans les tribunes à une rencontre de ligue 1. Près des deux tiers de ces places ont d'ores et déjà été vendues... Mais il en reste encore !<sup>[2]</sup> Vous pouvez encore participer à cette grande fête organisée par le Stade Rennais avec Agriculteurs de Bretagne... et le soutien de Terra !

[1] En venant route de Lorient dans l'enceinte du Roazhon Park dès 16h, l'entrée est libre et gratuite pour visiter la Roazhon Ferme et ses nombreuses animations.

[2] En réservant vos places sur le site internet du Stade Rennais : staderennais.com Dans la rubrique billetterie choisissez le match Stade Rennais - Metz, la tribune Super U, et intégrez AGRIFOOT (en majuscule) dans la rubrique "code promotionnel". Vous pourrez réserver votre place au tarif unique et très promotionnel de 7 euros pour profiter du match, de l'ambiance, et participer... c'est bien l'essentiel !

### Convivio acteur de la Roazhon Ferme

Le groupe familial de restauration Convivio sera l'un des 25 acteurs de la Roazhon Ferme le 14 avril. Depuis 1982, année de sa création, ce groupe a beaucoup grandi. Il compte aujourd'hui 2 200 collaborateurs et est devenu le premier groupe de restauration de l'ouest de la France. Ses métiers sont bien sûr liés à l'alimentaire mais sous des formes différentes, gérant à la fois des points de restauration collective, mais aussi une importante activité traiteur, des restaurants, des bateaux restaurant...

Et Convivio est justement le traiteur VIP du Stade Rennais. Pour Hugues Maeyaert, son directeur, "participer à la Roazhon Ferme c'est en quelque sorte faire le lien entre ces différentes activités et les produits de qualité qui sont travaillés et mis en avant chaque jour. Convivio est depuis plusieurs années acteur d'Agriculteurs de Bretagne, mais aussi de Produit en Bretagne", c'est aussi une entreprise locale qui souhaite mettre en avant son terroir, les produits locaux et participer à la vie de son territoire.

"Convivio proposera des dégustations pour valoriser ces produits locaux", lapin, poulet, auprès du grand public puis dans les loges VIP pendant la soirée et au cours du repas de remerciement des bénévoles, une journée bien remplie !

### Les réseaux déjà accros

La Roazhon Ferme a déjà ouvert le match Rennes-Metz sur les réseaux sociaux. Terra a mis en jeu dix places à gagner et les commentaires vont bon train, saisis au vol sur la page facebook de Terra :

**Sur l'opération Roazhon Ferme / Jérôme** : ça c'est super pour les agriculteurs bretons.

**Entrer dans le Roazhon Park / Michel** : ce serait trop de gagner. Je croise les doigts. Magaly : j'espère gagner pour emmener pour la première fois ma fille au stade.

**Des commentaires plus ou moins sportifs / Ronan** : allez les rouges et noirs ! Pierre-Yves : je croyais que les paysans, c'était Guimgamp !... et bien pas seulement ! Thomas : ils vont mettre des chèvres ? Non mais il y aura des vaches, des cochons, des moutons...

**Chacun fait sa pub / Jean Valentin** : l'occasion de faire la pub pour Terres de Jim ! Cochon de Bretagne : rendez-vous le samedi 14 avril à la Roazhon Ferme ! Nous vous attendons au village animations près du Stade Rennais dès 16 h. Il y aura de nombreuses activités pour les petits et les grands ! Au plaisir de vous rencontrer.

**Mes billets ? Josiane** : Trop tard j'ai déjà mes billets ! Alain lui répond : moi aussi !

Si vous n'avez pas encore votre billet, rendez-vous sur le site internet du Stade Rennais (voir encadré).



## Tous à la Roazhon Ferme le 14 avril

Le 14 avril, le monde agricole va à la rencontre des supporters du Stade Rennais et organise une grande fête, la Roazhon Ferme, à l'occasion du match Rennes-Metz. Agriculteurs de Bretagne, initiateur de cet événement avec le soutien actif du Stade Rennais, met les petits plats dans les grands, pour faire de ce rendez-vous rare une belle fête, un bon moment dont les agriculteurs, mais aussi les citadins, se souviendront.



- © Ouest Médias- SRFC

Plus de 20 entreprises sont mobilisées pour faire de la Roazhon Ferme une réussite. Celle-ci sera située aux abords du stade de la route de Lorient à Rennes, et ouvrira au public de 16h à 20h, avant la rencontre Stade Rennais-Metz.

Plusieurs pôles d'animation seront proposés autour de thématiques comme l'emploi et la formation en agriculture, mais aussi de l'alimentation et des produits issus de l'agriculture bretonne. De multiples partenaires agricoles se sont associés à cette opération de promotion inédite, les AEF, le lycée La Touche, le CFTA Montfort, mais aussi Agriculture au féminin, le Cniel (interprofession lait), Passion céréales, Interbev, Nutrinoë...



[Visualiser l'article](#)

Les entreprises agroalimentaires bretonnes seront elles aussi en première ligne pour présenter leurs produits et savoir-faire, mais surtout mettre en valeur l'économie et l'apport de ces productions à l'échelle du territoire, on citera D'aucy, [Solarenn](#), Triballat, Convivio ou encore Blanchard dans le domaine du machinisme agricole...

La journée de rencontres et d'échanges se terminera par une belle fête autour du stade, une journée à l'occasion de laquelle les hommes et les femmes, les territoires et leurs produits seront à l'honneur.

### **Convivio acteur de la Roazhon Ferme**

Le groupe familial de restauration Convivio sera l'un des 25 acteurs de la Roazhon Ferme le 14 avril. Depuis 1982, année de sa création, ce groupe a beaucoup grandi. Il compte aujourd'hui 2 200 collaborateurs et est devenu le premier groupe de restauration de l'ouest de la France. Ses métiers sont bien sûr liés à l'alimentaire mais sous des formes différentes, gérant à la fois des points de restauration collective, mais aussi une importante activité traiteur, des restaurants, des bateaux restaurant...

Et Convivio est justement le traiteur VIP du Stade Rennais. Pour Hugues Maeyaert, son directeur, *"participer à la Roazhon Ferme c'est en quelque sorte faire le lien entre ces différentes activités et les produits de qualité qui sont travaillés et mis en avant chaque jour. Convivio est depuis plusieurs années acteur d'Agriculteurs de Bretagne, mais aussi de Produit en Bretagne"*, c'est aussi une entreprise locale qui souhaite mettre en avant son terroir, les produits locaux et participer à la vie de son territoire.

*"Convivio proposera des dégustations pour valoriser ces produits locaux"*, lapin, poulet, auprès du grand public puis dans les loges VIP pendant la soirée et au cours du repas de remerciement des bénévoles, une journée bien remplie !

### **Les 2/3 des places sont déjà parties**

Dans le cadre de la Roazhon Ferme (1), le Stade Rennais FC propose des billets d'entrée à la rencontre Rennes-Metz à tarif très réduit destinés aux agriculteurs et leurs familles. L'occasion leur est ainsi donnée de venir de toute la Bretagne participer en direct dans les tribunes à une rencontre de ligue 1. Près des deux tiers de ces places ont d'ores et déjà été vendues... Mais il en reste encore ! (2)

Vous pouvez encore participer à cette grande fête organisée par le Stade Rennais avec Agriculteurs de Bretagne... et le soutien de Terra !

*(1) En venant route de Lorient dans l'enceinte du Roazhon Park dès 16h, l'entrée est libre et gratuite pour visiter la Roazhon Ferme et ses nombreuses animations.*

*(2) En réservant vos places sur le site internet du Stade Rennais : [staderennais.com](http://staderennais.com)*



terra.reussir.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Dans la rubrique billetterie choisissez le match Stade Rennais - Metz , la tribune Super U , et intégrez AGRIFOOT (en majuscule) dans la rubrique "code promotionnel". Vous pourrez réserver votre place au tarif unique et très promotionnel de 7 euros pour profiter du match, de l'ambiance, et participer... c'est bien l'essentiel !

### **Les réseaux déjà accros**

La Roazhon Ferme a déjà ouvert le match Rennes-Metz sur les réseaux sociaux. Terra a mis en jeu dix places à gagner et les commentaires vont bon train, saisis au vol sur la page facebook de Terra :

**Sur l'opération Roazhon Ferme** / Jérôme : ça c'est super pour les agriculteurs bretons.

**Entrer dans le Roazhon Park** / Michel : ce serait trop de gagner. Je croise les doigts. Magaly : j'espère gagner pour emmener pour la première fois ma fille au stade.

**Des commentaires plus ou moins sportifs** / Ronan : allez les rouges et noirs ! Pierre-Yves : je croyais que les paysans, c'était Guimgamp !... et bien pas seulement ! Thomas : ils vont mettre des chèvres ? Non mais il y aura des vaches, des cochons, des moutons...

**Chacun fait sa pub** / Jean Valentin : l'occasion de faire la pub pour Terres de Jim ! Cochon de Bretagne : rendez-vous le samedi 14 avril à la Roazhon Ferme ! Nous vous attendons au village animations près du Stade Rennais dès 16 h. Il y aura de nombreuses activités pour les petits et les grands ! Au plaisir de vous rencontrer.

**Mes billets ?** Josiane : Trop tard j'ai déjà mes billets ! Alain lui répond : moi aussi !

Si vous n'avez pas encore votre billet, rendez-vous sur le site internet du Stade Rennais (voir encadré).



NOM DE LA SOCIÉTÉ	• Métiers • Nb prod • CA (M€) • % activité	Produits	Marques	Régions de production	• Surf. (ha) • Calend.	Variétés	• Vol. 2017 (t) • Prév. 2018 (t)	Marché • Int. • Exp.	• Gros • GSF • CMS • Dis
<b>Primalbret</b> 05 53 97 66 40 www.paysans-de-garonne.fr	Producteur Coopérative Expéditeur 100 22 M€ 30 %	Fraise	Primalbret	Lot et Garonne	– 03 à 06	Gariguettes, Murano, Ciflorette, Clery, Charlotte	1 100 1 300	100 % –	25 % 10 % 65 % –
• <b>Atouts concurrentiels</b> : Label Rouge Gariguettes et Ciflorette. Barquettes nomades. Rondes Gustatives.									
<b>Primland</b> 05 58 90 09 95 www.nergi.info	Coopérative 150 –	Baby kiwis	Nergi®	Portugal, France, Espagne, Italie, Ukraine	202 25/08 à fin 11	sélectionnées	250 400	25 % 75 %	–
• <b>Segmentation</b> : conventionnel, bio. • <b>Actions de communication</b> : Relations Presse et influenceurs/Achat médias/Animations PDV/ Réseaux sociaux.									
<b>Prince de Bretagne</b> 02 98 69 39 00 www.princedebretagne.com/fr	Coopérative 2000 –	Fraise Framboise	Prince de Bretagne	France : Bretagne (Côtes d'Armor et Finistère)	19 03 à 11 0,1 04 à 11	Gariguettes, Mara des Bois, Magnum, Mariguettes Kwanza	660 670 2 2	100 % –	–
• <b>Atouts concurrentiels</b> : Les fraises Prince de Bretagne sont vendues au cadran le matin, pendant leur récolte, pour être expédiées le jour même, ce qui garantit une fraîcheur incomparable. • <b>Actions de communication</b> : Présentoir en carton proposé pour la mise en avant de la fraise en baby colis, en barquette... + plv minute, fiche recette, stop rayon.									
<b>Producteurs de Fruits rouges des Monts du Velay Gie</b> 04 71 59 61 91 www.fruitsrougesduvelay.com	Producteur 46 6 M€ 100 %	Fraise Framboise Myrtille Groseille	Perles Rouges Perles Rouges Perles Noires Perles Rouges	Haute-Loire et Ardèche	19 Fin 05 à 10 22,5 07 et 08 3 08 et 09 10,8 07 à 10	Cijosée, Mara des Bois Meeker et Tulameen Darow Rovada	615 750 155 200 11 20 118 140	100 % –	–
• <b>Atouts concurrentiels</b> : Fruits produits en zone de montagne (entre 800 et 1 200 m d'altitude), gamme de fruits en agriculture biologique. • <b>Segmentation</b> : haut de gamme.									

Pays : France

Périodicité : Parution Irrégulière



Informations fournies par les entreprises sous leur responsabilité, elles n'engagent pas l'éditeur.

NOM DE LA SOCIÉTÉ	• Métiers • Nb prod • CA (M€) • % activité	Produits	Marques	Régions de production	• Surf. (ha) • Calend.	Variétés	• Vol. 2017 (t) • Prév. 2018 (t)	Marché • Int. • Exp.	• Gros • GSF • GMS • Dis.
<b>Reo Veiling</b> 00 32 51 231 211 www.reo.be 	Coopérative 1 000 175 M€ 11 %	Fraise	Tomabel, Fine Fleur, Flandria	Belgique : Flandre occidentale	120 12 mois	Elsanta, Clery, Sonata, Darselect, Magnum, Murano	5 553 5 550	45 % 55 % Belg.	-
		Framboise	Fine Fleur, Flandria		10 05 à 11	Tulameen, Kwanza	170 190		
		Myrtille			1 05 à 11	Duke, Patriot, Elliot, Aurora, Liberty	5 15		
		Mûre			0,3 05 à 11	Lochness	12 14		
		Groseille			0,3 05 à 11	Rouada, Rolan, Junifer	10 12		
• <b>Atouts concurrentiels</b> : Commercialisation de la marque Tomabel suivant le cahier des charges strict de Flandria. Les producteurs sont certifiés GlobalGap. Culture intégrée, sélection variétale. Les fraises Fine Fleur sont cultivées en pleine terre. Grande flexibilité des producteurs. • <b>Segmentation</b> : Conditionnement principalement en barquette ouverte de 500 g pour les fraises et 125 g pour les petits fruits rouges. Sur demande possibilité d'avoir des barquettes fermées. • <b>Actions de communication</b> : animations sur marchés de gros.									
<b>Reymann EARL</b> 06 87 99 60 08	Producteur -	Fraise	-	Alsace-Haut Rhin	3	Clery, Feth, Darselect	36 36	100 %	-
• <b>Atouts concurrentiels</b> : positionnement qualitatif.									
<b>Savajols</b> 04 75 34 20 65 andance@savajols.fr	Expéditeur -	Fraise	Les Trois Rochers	Vallée du Rhône	- 04 à 10	Clery, Joly, Darselect, Figaro, Elegance, Charlotte, Mara des Bois	600 700	100 %	10 % 5 % 80 % 5 %
• <b>Atouts concurrentiels</b> : service 7 jours sur 7. • <b>Segmentation</b> : barquettes 500 g, 400 g, 250 g, panier 1 kg.									
<b>Saveol Savéol</b> 02 98 40 30 30 www.saveol.com	Producteur Coopérative 110	Fraise	Saveol	Finistère	- 03 à 10	Gariguettes, Mariguettes, Cirafine	2 000 2 200	-	-
• <b>Atouts concurrentiels</b> : IFS, Label Rouge. • <b>Actions de communication</b> : campagne d'affichage 4x3, PLV.									



Pays : France  
Périodicité : Parution Irrégulière



NOM DE LA SOCIÉTÉ	• Métiers • Nb prod • CA (M€) • % activité	Produits	Marques	Régions de production	• Surf. (ha) • Calend.	Variétés	• Vol. 2017 (t) • Prév. 2018 (t)	Marché • Int. • Exp.	• Gros • GSF • GMS • Dis.	
<b>Schnell Marie Laure EARL</b> 06 31 40 41 14 www.myrtilles-schnell.fr	Producteur 1 — —	Myrtille	—	Alsace	4,75 Mi-06 à déb 08	Bluecrop, Duke	24 38	100 %	—	
<p>• <b>Segmentation</b> : certification Ifla, Global Gap. • <b>Actions de communication</b> : vente directe, libre cueillette.</p>										
<b>Schnell Roland</b> 06 70 18 46 62 schnell.roland@orange.fr	Producteur 1 — —	Goji fraîche	—	France : Alsace	1 08 à 10	—	— 2	100 %	—	
<p>• <b>Atouts concurrentiels</b> : en cours de certification biologique.</p>										
<b>Sicoly-Sicodis</b> 04 78 48 30 50 www.sicoly.fr 	Coopérative 93 30 M€ 30 %	Fraise	Sicoly	Rhône-Alpes	10 05 à 10	Darselect, Charlotte	200 250	95 % 5 %	10 % 10 % 60 % 20 %	
		Framboise			20 06 à 11	Amira, Kwenza, Kwelli, Imara	250 300			
		Myrtille			10 06 à 08	Blue Crop	50 50			
		Groseille			15 06 à 09	Junifer, Rovada, Red Pool	100 100			
		Mûre			10 06 à 08	Lochness, Lochtay	50 50			
		Cassis			40 07 à 08	Noir de Bourgogne	100 100			
		<p>• <b>Atouts concurrentiels</b> : BRC, Global Gap, Agriculture Biologique, Vergers Ecoresponsables... • <b>Segmentation</b> : barquette 125 g, barquette 250 g, Shaker 125 g, 125 g Premium ouverte.</p>								
<b>Solarenn</b> 02 23 27 01 01 www.solarenn.com 	Coopérative 31 45M€ 2 %	Fraise	Solarenn	Bretagne	2 03 à 07	Gariguette	115 115	100 %	—	
<p>• <b>Atouts concurrentiels</b> : 2 exploitations en fraise. GlobalGap sur toutes les exploitations + station ; IFS en station.</p>										
<b>Special Fruit</b> 00 32 33 17 06 60 www.specialfruit.be	Producteur Expéditeur Importateur — 115 M€ 65 %	Fraise	BerryFresh, Calinda	Portugal, Belgique, Hollande, Espagne, Maroc	— 12 mois	Calinda, Sonata, Elsanta...	—	—	—	
		Framboise			— 12 mois	Kwanza, Kweli	—			
		Myrtille			— 02 à 10	Duke, Draper, Elliot, Liberty...	—			
<p>• <b>Atouts concurrentiels</b> : BRC, Bio, Lean &amp; green, IFS, ACS, amfori BSCI, Global Gap.</p>										
<b>The Greenery</b> 00 31 10 26 61 805 www.thegreenery.com 	Coopérative —	Fraise	Exquise, Topline, Sweet and Sunny	Pays-Bas : Brabant et Limburg	— 12 mois	Sonata, Elsanta, Jive, Arrabella, Opéra	— + 5 %	13 % 87 %	—	
		Framboise				Pays-Bas : Sud et Est	Lagorai, Grandeur, Adelita			— +10 %
		Myrtille				Pays-Bas : Nord et Sud	Duke, Draper, Liberty, Aurora			— +15 %
		Groseille				Pays-Bas : Sud et Centre	Rovada, Junifer, Haronia			— +20 %
		Mûre				Pays-Bas : Sud et Centre	Lochness, Chester			— +200 %
<p>• <b>Atouts concurrentiels</b> : innovations : 2 nouveaux conditionnements, 4 petites barquettes détachables, façon pot de yaourt et un film plastique refermable. Qualité et rapidité : logistique très performante, permet un temps très court entre la récolte et la livraison en magasin. Volumétrie : nous sommes capables de faire de très gros volumes.</p>										



## Tous au Roazhon Park le 14 avril pour la Roazhon ferme !

Le 14 avril, l'agriculture crée l'événement au stade Rennais. En amont de la rencontre entre le Stade Rennais et le FC Metz, les "Agriculteurs de Bretagne" installeront une ferme au cœur du Roazhon Park pour une après midi de fête et d'échange. Agriculteurs de Bretagne et le Stade Rennais sont les deux chevilles ouvrières de ce "match" ville-campagne, l'occasion d'un fête à laquelle tous les Bretons, qu'ils soient ruraux, citadins, agriculteurs, consommateurs, passionnés de foot... ou non, sont conviés ! et qui se terminera bien sûr par la constitution d'un kop agricole dans les tribunes.



- © Terra

On connaissait l'opération "Tous à la ferme". Celle-ci pilotée par Agriculteurs de Bretagne, en juin, consiste à inviter les agriculteurs à ouvrir les portes de leurs exploitations et bien sûr à y inviter les citadins, les ruraux, les voisins, bref tous ceux qui pensent connaître l'agriculture... mais la découvriront sous un jour qu'ils ne soupçonnaient pas forcément !

Cette fois, Agriculteurs de Bretagne change de braquet et de formule et vient installer sa ferme au milieu de la pelouse du Stade Rennais F.C. - ou presque - pour venir à la rencontre du public, présenter l'agriculture,



[Visualiser l'article](#)

ses produits et faire passer quelques messages sur la modernité des métiers de l'agriculture et leur intérêt en terme d'emploi, de qualité, d'aménagement du territoire, d'économie, d'environnement, etc.

### **Tous à la Roazhon ferme**

Agriculteurs de Bretagne a donc fait appel à ses partenaires pour que chacun présente une facette des nombreux métiers issus de l'agriculture et de l'agro-alimentaire. Les produits seront aussi au cœur de cet après-midi de communication et d'échanges et il sera possible de découvrir une mini-serre de tomates, avec ses produits rouge et noir, des poussins issus de la couveuse, des porcs seront aussi présentés ainsi que les produits issus de leur transformation. Des grands chefs rennais et l'association des pâtisseries de Bretagne ont été mobilisés et viendront présenter leurs savoir-faire ... pour sublimer les produits régionaux.

La modernité sera au cœur des échanges, pour montrer non pas une agriculture idéalisée mais sa réalité quotidienne avec un tracteur sans chauffeur présenté par les établissements Blanchard, et de nombreuses démonstrations en réalité virtuelle, écouter le cœur d'un veau qui vient de naître, observer des porcelets dans les conditions réelles de leur élevage, découvrir des drones utilisés dans le cadre de l'agriculture de précision etc.

L'ambition n'est pas seulement de présenter l'agriculture mais bien d'essayer de donner envie de venir la découvrir, pour mieux la connaître mais aussi pour donner envie d'y travailler. Plus d'une trentaine d'entreprises, d'associations, vont se mobiliser, les AEF (association emploi formation), les entreprises agro-alimentaires d'Aucy, Solarenn,... les coopératives, les laiteries, chacun viendra au travers d'un stand ou d'une animation présenter une image actuelle et positive de l'agriculture. Lunettes de réalité virtuelle pour découvrir la récolte des céréales, ateliers dessins ou de reconnaissance des céréales, les angles de découverte ne manqueront pas.

Et qui mieux que les agriculteurs pour parler de leur métier. À partir de 14h30 et jusqu'à 20h, samedi 14 avril, ce sont plus de 200 bénévoles, qui vont se mobiliser pour accueillir les spectateurs et leur montrer les facettes de leur métier.

### **Une grande ferme au Roazhon Park**

C'est donc bien une grande ferme qui sera installée route de Lorient, de 16h à 20h, avec des animaux, des tracteurs, mais en version démonstration avec chapiteaux, stands. Mais quel rapport avec le Stade Rennais ? L'idée est de montrer que les deux entités, stade d'un côté et agriculture de l'autre, se nourrissent des mêmes territoires, de la même énergie et des mêmes personnes ! Un stade ne vit que parce que le public vient le faire vivre, s'enthousiasmer et se passionner. C'est exactement la même chose pour l'agriculture qui fait vivre son territoire, fait battre son cœur économique et social.

On imagine bien évidemment Rennes capitale régionale plutôt centrée vers les citoyens. Mais les dirigeants du Stade Rennais veulent aussi au travers de cette opération renouer les liens avec le public rural et agricole, avec le territoire qui le porte, voilà pourquoi ils invitent non seulement les citoyens à venir découvrir l'agriculture mais aussi les agriculteurs à venir se réapproprier les tribunes du Roazhon Park. Le 14 avril, réservez votre après-midi et... votre place !





Danièle Even, présidente de Agriculteurs de Bretagne. - © Terra  
**Danièle Even, présidente de Agriculteurs de Bretagne**

### **Donner envie**

*L'ambition d'Agriculteurs de Bretagne est bien sûr de présenter nos métiers, notre diversité, et la qualité de nos productions. Mais j'aimerais beaucoup qu'au delà, nous donnions envie à des jeunes et des moins jeunes de découvrir nos métiers, nos exploitations, les perspectives d'avenir et d'emploi que propose notre secteur d'activité dans son ensemble. L'agriculture doit sortir de ses territoires et donner envie, se montrer, parce qu'elle a beaucoup à proposer. Je pense qu'il est temps de casser les codes, de casser l'image trop négative,*

[Visualiser l'article](#)

*et peut être renouveler notre discours, pour passer en mode positif. Je me félicite et je remercie les dirigeants du Stade Rennais de nous accueillir pour cette journée et d'avoir saisi l'occasion de cette Roazhon ferme pour provoquer cet échange entre la ville et la campagne.*

*Nous nous nourrissons tous des mêmes territoires, de la même énergie bretonne et des mêmes envies d'avenir, de progrès et, bien sûr, de victoires. La fête prévue le 14 avril au Roazhon Park sera l'occasion de rappeler aux 25 000 spectateurs attendus que l'agriculture bretonne est l'une des meilleures au monde et qu'elle progresse chaque jour pour mieux répondre aux attentes des consommateurs.*

*Venez tous très nombreux à Rennes le 14 avril 2018. Réservez votre place. Allez le Stade Rennais et l'agriculture !*



Olivier Letang,

président du Stade Rennais F.C. - © Terra  
**Olivier Letang, président du Stade Rennais F.C.**

### **Le Stade Rennais et l'agriculture se nourrissent de la même Énergie**

*Le Stade Rennais F.C. est depuis toujours adossé à un ancrage local et régional particulièrement riche. C'est donc naturellement que le club phare de la région et Agriculteurs de Bretagne se sont associés pour faire découvrir à l'occasion d'un match et la réception du FC Metz, le 14 avril prochain, la richesse de son patrimoine agricole. La Bretagne est un socle identitaire fondamental pour le Stade Rennais F.C. et son public particulièrement fier de ses valeurs. Cette première édition de la Roazhon Ferme au Roazhon Park permettra*



[Visualiser l'article](#)

*de découvrir la richesse des métiers agricoles, de sensibiliser les plus jeunes à la qualité de nos produits régionaux et de démontrer du dynamisme de la filière. L'ambition de ce premier événement est de montrer de manière ludique et conviviale que les deux entités, Stade Rennais F.C. et l'agriculture se nourrissent des mêmes territoires, de la même énergie, et des mêmes personnes ! Par le biais de cette première édition de la Roazhon Ferme, le Stade Rennais F.C. invite les citoyens à venir découvrir l'agriculture mais aussi les agriculteurs à venir s'approprier les tribunes Roazhon Park.*

*Je tenais à remercier Danièle Even, présidente d'Agriculteurs de Bretagne pour la qualité des échanges qui ont permis d'organiser cette journée particulière.*

*Gageons que cette première édition soit une réussite populaire !*

### **Tous au match**

Pour prolonger la fête le 14 avril, les dirigeants du Stade Rennais ont vu les choses en grand ! Ils ont réservé entre 2 et 3000 places à tarif préférentiel pour les agriculteurs, leur familles et amis dans la tribune Super U pour réaliser un grand Kop agricole, autour du tifo Agriculteurs de Bretagne. Pour bénéficier de ces places à tarifs particulièrement réduits, 7 €, il vous suffit d'aller sur le site du stade rennais F.C. [staderennais.com](http://staderennais.com), rubrique billetterie, et la tribune SUPER U. Ensuite choisissez le match Stade Rennais F.C. contre Metz et intégrez "AGRIFOOT" dans le code promotionnel. Automatiquement, le tarif réduit vous sera appliqué.

À noter que le billet vous permettra d'entrer dans l'enceinte du stade et d'assister au match Rennes /Metz, mais l'accès à la Roazhon ferme est totalement libre, jusqu'à 20h, heure du début de match.

Cette offre est réservée aux adhérents d'Agriculteurs de Bretagne et aux lecteurs de Terra en fonction du nombre de places disponibles... N'attendez pas trop pour réserver la vôtre !



## Envies d'agriculture s'invite à la Foire de Rennes, du 24 mars au 2 avril

La Foire internationale de Rennes, qui se déroule du 24 mars au 2 avril, et qui accueille cette année comme invité d'honneur la Californie, attire chaque année plus de 100 000 visiteurs. L'agriculture et l'élevage y seront largement représentés, avec de nombreux concours, mais aussi des animations en tous genres, au travers de l'espace Envies d'agriculture<sup>(1)</sup>.

Que l'on aime les animaux, la nature, la mécanique, les nouvelles technologies, les concours d'animaux, les dégustations de produits... Les animations proposées lors d'Envies d'agriculture devraient séduire tous les publics. Cela devient une tradition, durant toute la durée de la foire de Rennes, le réseau Bienvenue à la ferme va animer de nombreux



> Les enfants pourront découvrir la traite.

ateliers à destination des scolaires. Chaque classe sera prise en charge par les fermes pédagogiques Bienvenue à la ferme et les Jeunes agriculteurs 35. Légumes de saison, reconnaissance des graines de céréales, du lait au fromage, découverte des animaux de la ferme, traite des vaches et des ânesses... autant d'ateliers proposés aux scolaires, avec même une nouveauté cette année, un atelier "Et si on jetait moins, stop au gaspillage" avec une histoire contée aux enfants pour les sensibiliser à la valeur des aliments.

### Envie de déguster ?

Comment imaginer l'opération Envies d'agriculture sans évoquer le plaisir de manger ? Tout au long du premier week-end de la foire, les visiteurs vont pouvoir se régaler en faisant leur marché directement dans la hall 1. Du cidre au pâté, toute une gamme de produits seront disponibles à la vente... pas d'intermédiaires, on sera en direct du producteur au consommateur ! Toujours ce week-end du 24 et 25 mars, il sera possible de

déguster des produits locaux sur les stands des exposants partenaires : lait, fromages, beurre, tomates, viandes... Sans oublier le kiosque culinaire, façon Top chef, avec des chefs et blogueurs culinaires qui présenteront quelques recettes réalisées à partir de produits bretons.

Pour les plus jeunes, quoi de mieux que de se glisser dans la peau d'un agriculteur sur le Farming park et de participer aux travaux de la ferme. De nombreuses autres animations ludiques sont aussi programmées, avec Agriculteur de Bretagne, mais aussi sur la découverte des métiers ; et une nouveauté qui se déroulera le week-end du 24 et 25 mars avec la possibilité de monter dans le cockpit d'une moissonneuse batteuse pour découvrir la production de céréales, en immersion dans la réalité virtuelle. Sans oublier des expositions pédagogiques pour petits et grands qui permettront tout au long de la semaine, de découvrir l'importance de notre agriculture pour l'alimentation, pour l'environnement, et de tout savoir sur... les vaches ! Quoi de plus normal pour la plus grande région d'élevage ?

Arnaud Marlet

### Programme des concours

#### → Samedi 24 mars

##### Ring A

9h-16h / concours départemental Prim'Holstein

16h-18h15 / concours départemental Montbéliard

##### Ring B

9h30-12h / concours de jugement de bétail par les Jeunes agriculteurs

12h-13h15 / concours départemental Blonde d'Aquitaine

13h30-18h / concours départementaux Limousin et

Charolais (en alternance)

#### → Dimanche 25 mars

##### Ring A

9h-12h45 / concours départemental Normand

13h-13h45 / présentations Brune et Jersiaise

13h45-14h30 / concours départemental Pie Rouge

14h30-15h15 / concours juniors (finale)

15h15-16h15 / concours des jeunes éleveurs

16h30-17h30 / remise des prix

##### Ring B

12h30-14h15 / concours junior (sections)

14h15-16h15 / Cheval Breton, concours départemental, modèle et allure de pouliches de 2 ans.

→ Pendant les deux jours, **présentation** de la race bovine Rouge des Prés.

[1] Envies d'agriculture est organisé par la chambre d'agriculture, avec la Confédération des éleveurs d'Ille-et-Vilaine, le Parc Expo Rennes aéroport et l'appui financier du Crédit Agricole. Avec la participation de Bienvenue à la ferme, Agriculteurs de Bretagne, Agrial, Terres de Saint-Malo, Solarenn, Les fermiers de Janzé, le CNIEL, Cochon de Bretagne, les partenaires de l'enseignement agricole, de l'emploi et de la formation, les JA35, la FDSEA, Passion Céréales, la société Blanchard, et l'Espace des Sciences.



Arnaud Marlet  
a.marlet@reussir.fr  
Tél. 02 23 48 25 76

Rédaction



**LEGUMES** > La Sica Saint-Pol a vu ses ventes légèrement augmenter sur la dernière campagne. Elle cherche surtout à diversifier son offre pour répondre aux nouvelles demandes des consommateurs, notamment avec le bio et le sans pesticide, mais aussi avec de nouveaux concepts.

## Légumes : la Sica Saint-Pol à l'écoute des consommateurs

**L**e chiffre d'affaires de la Sica Saint-Pol (Saint-Pol de Léon, Finistère) a légèrement progressé à 205 M€ (+ 1,5 %) sur la campagne 2016-2017, ont indiqué ses dirigeants, le 6 mars en conférence de presse. Une progression qui s'inscrit dans le « sensible rebond économique en France », ont-ils ajouté. De fait, la campagne 2016-2017 correspond à la moyenne des dix campagnes précédentes. Les 700 exploitations adhérentes (900 producteurs) ont produit au total 230 000 t d'une trentaine de légumes différents pour un chiffre d'affaires de 170 M€ dont la moitié vendue à l'exportation. Le reste de l'activité provenait de l'horticulture d'ornement.

### FORT DÉVELOPPEMENT EN BIO

Sans entrer dans les détails de tous les produits dont les résultats varient forcément d'un marché à l'autre, la Sica explique que la campagne en choux (29 % du chiffre d'affaires légumes) a globalement été bonne et que les tomates (27 % du CA) ont perdu un peu de valeur. Mais le plus important se situe dans le développement des produits de diversification (bio, légumes anciens, etc.) pour répondre aux demandes nouvelles des consommateurs.

Exemple: « Avec vingt-six producteurs bio et quatre en conversion, les ventes de légumes bio ont progressé de 25 % et représentent 5 % du chiffre d'affaires total des légumes de la Sica », s'est réjoui Marc Kéranguéven, le nouveau président de la Sica Saint-Pol, élu en janvier en remplacement de Jean-François Jacob, démissionnaire. Et le développement du bio devrait se poursuivre cette année avec vingt-neuf producteurs bio et treize en conversion.

### DU CHOU-FLEUR RÂPÉ ET DES JUS DE LÉGUMES

La Sica s'est dotée en mai 2017 d'une cellule de veille d'innovation baptisée Fresh'Nov qui, à travers de multiples échanges avec les chefs de rayon, identifie les signaux faibles de la consommation pour mieux orienter la production. Elle a testé l'an passé la commercialisation de chou-fleur râpé (semoule de chou-fleur) pour rajeunir la consommation de cette brassicacée « dont la moitié des achats sont réalisés par des consommateurs de plus de soixante ans », a souligné le secrétaire général de la Sica, Jean-Michel Péron. Et elle a lancé la production de jus de légumes Green4You dans sa filiale Agrival.

Enfin, la Sica s'est rapprochée des spécialistes bretons de la tomate, Savéol et Solarenn pour créer l'association « Sans pesticides, 100 % Nature » et bâtir un cahier des charges et un label communs. Après les produits de serres, elle envisage d'orienter une partie de sa production de légumes de plein champ vers le zéro pesticide. « Il y





*aura des choux-fleurs et de l'artichaut, ainsi que des échalotes avec deux nouvelles variétés tolérantes au mildiou, Méloine et Molène, qui nous permettront de réduire les traitements phytosanitaires », précise Marc Kéranguéven.*

Bref, la Sica fait feu de tout bois pour développer le maximum de valeur ajoutée pour ses producteurs. Et attend avec impatience de connaître la date du jugement sur le fond de son projet de plateformes de conditionnement qui doivent remplacer quelques-unes de ses plus anciennes stations. Ce projet ancien *« doit nous permettre de faire des gains logistiques, mais aussi de mieux servir nos clients en légumes refroidis à 4 °C à cœur le jour de la récolte »*, poursuit le président de la Sica.

**Frank Jourdain**




## Sans pesticide, sans insecticide, zéro résidu ou sans traitement après récolte... A chacun sa promesse.

Les pesticides occupent aujourd'hui une large place dans les débats... Encouragées par les considérations des consommateurs toujours plus inquiets et une actualité qui renforce la défiance, les filières ont déjà pris les devants. Pommes de terre, tomates et autres fruits et légumes font le choix de logos impactants pour se différencier en linéaire.



Les inquiétudes des consommateurs exacerbées par les récentes révélations d'une ONG. Selon une étude de l'IFOP réalisée pour le WWF et publiée en octobre 2017, 93 % des Français pensent que la présence de pesticides dans les aliments consommés a des conséquences sur leur santé.



- 
- *79% des Français jugent probable le risque que les aliments nuisent à leur santé*
  - *93% des Français considèrent que la présence de pesticides dans leurs aliments impacte leur santé*
  - *89% des Français souhaitent être informés de la présence ou non de pesticides dans les produits alimentaires (à travers un étiquetage)*

Et si les producteurs déplorait de voir certains opérateurs communiquer sur l'absence de résidus / de pesticides au risque d'inquiéter davantage les consommateurs, les révélations de l'**ONG Générations Futures** ont exacerbé leurs craintes et viennent renforcer cette défiance.

En effet, le rapport publié par l'ONG et largement relayé par les médias révèle que **les trois quarts des fruits et 41% des légumes** non-bios que l'on trouve sur les étals français **contiendraient des résidus de pesticides**.

A chacun sa communication : "Zéro résidu de pesticides" versus "sans".

La filière tomate a été l'une des premières mobilisée. Par exemple, dès 2015, la **coopérative Saveol** proposait deux références de tomate sans pesticides.





Aujourd'hui, les initiatives se multiplient...

Apparue en avril 2017 sur les tomates et les fraises de l'organisation de producteurs **Les paysans de Rougeline**, la promesse "**Zéro résidu de pesticides**" s'est étendue à d'autres produits et d'autres opérateurs. Elle est aujourd'hui portée par le collectif **Nouveaux Champs**, lancé officiellement le 7 février 2018 à Berlin lors du **salon Fruit Logistica**.

Dans cette même optique, l'association "**Sans pesticides, 100% nature**" a été lancée au **Salon International de l'Agriculture**. Fruit du travail de trois coopératives bretonnes (**Saveol, Solarenn et Cerafel**) l'association travaille à l'élaboration d'un cahier des charges commun qui devrait voir le jour dès 2019. Un logo régional mettant en avant les pratiques de production est également en projet.

Après la tomate, c'est au tour des pommes de terre de mettre en avant la limitation des traitements chimiques avec des références sans insecticide ou sans traitement après récolte.



**Carrefour** a lancé une pomme de terre **sans pesticides de synthèse dès la première pousse**.

L'offre est commercialisée dans différents formats sous la marque Filière Qualité Carrefour.

Trois producteurs sont engagés : Les 3  
Laboureurs, Terre de France, les Etablissements Duchemin.

Sans traitement chimique après récolte



Les pommes de terre "**les Authentiques**" de Pom'Alliance sont non lavées, "**juste brossées**" pour enlever l'excédent de terre sur les tubercules. **Aucun traitement après récolte** n'a été utilisé, ce qui limite le gaspillage d'eau et favorise la conservation (la fine pellicule de terre sur les pommes de terre les protège de la lumière et donc des risques de germination).

Seulement 2 variétés sont proposées : bintje et charlotte, afin de familiariser le consommateur avec la pomme de terre non lavée.



Pom'Alliance a développé une gamme de 3 références de pommes de terre "**Zéro insecticide**" sous sa marque Doréoc. L'engagement est de n'utiliser aucun insecticide en production afin de préserver la faune auxiliaire, la biodiversité et l'environnement. Trois variétés sont proposées pour un usage four /potage/purée ou vapeur/sauté/gratin.

www.themavision.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Si les Français considèrent qu'une telle offre justifie une valorisation supérieure au conventionnel, encore faut-il que les logos choisis soient suffisamment impactants pour être immédiatement reconnus lors de l'acte d'achat. A suivre...





## Légumes : la Sica Saint-Pol à l'écoute des consommateurs

Légumes > La Sica Saint-Pol a vu ses ventes légèrement augmenter sur la dernière campagne. Elle cherche surtout à diversifier son offre pour répondre aux nouvelles demandes des consommateurs, notamment avec le bio et le sans pesticide, mais aussi avec de nouveaux concepts.

Le chiffre d'affaires de la Sica Saint-Pol (Saint-Pol de Léon, Finistère) a légèrement progressé à 205 M € (+ 1,5 %) sur la campagne 2016-2017, ont indiqué ses dirigeants, le 6 mars en conférence de presse. Une progression qui s'inscrit dans le « sensible rebond économique en France », ont-ils ajouté. De fait, la campagne 2016-2017 correspond à la moyenne des dix campagnes précédentes. Les 700 exploitations adhérentes (900 producteurs) ont produit au total 230 000 t d'une trentaine de légumes différents pour un chiffre d'affaires de 170 M€ dont la moitié vendue à l'exportation. Le reste de l'activité provenait de l'horticulture d'ornement.

### Fort développement en bio

Sans entrer dans les détails de tous les produits dont les résultats varient forcément d'un marché à l'autre, la Sica explique que la campagne en choux (29 % du chiffre d'affaires légumes) a globalement été bonne et que les tomates (27 % du CA) ont perdu un peu de valeur. Mais le plus important se situe dans le développement des produits de diversification (bio, légumes anciens, etc.) pour répondre aux demandes nouvelles des consommateurs.

Exemple : « Avec vingt-six producteurs bio et quatre en conversion, les ventes de légumes bio ont progressé de 25 % et représentent 5 % du chiffre d'affaires total des légumes de la Sica », s'est réjoui Marc Kéranguéven, le nouveau président de la Sica Saint-Pol, élu en janvier en remplacement de Jean-François Jacob, démissionnaire. Et le développement du bio devrait se poursuivre cette année avec vingt-neuf producteurs bio et treize en conversion.

### Du chou-fleur râpé et des jus de légumes

La Sica s'est dotée en mai 2017 d'une cellule de veille d'innovation baptisée Fresh'Nov qui, à travers de multiples échanges avec les chefs de rayon, identifie les signaux faibles de la consommation pour mieux orienter la production. Elle a testé l'an passé la commercialisation de chou-fleur râpé (semoule de chou-fleur) pour rajeunir la consommation de cette brassicacée « dont la moitié des achats sont réalisés par des consommateurs de plus de soixante ans », a souligné le secrétaire général de la Sica, Jean-Michel Péron. Et elle a lancé la production de jus de légumes Green4You dans sa filiale Agrival.

Enfin, la Sica s'est rapprochée des spécialistes bretons de la tomate, Savéol et Solarenn pour créer l'association « Sans pesticides, 100 % Nature » et bâtir un cahier des charges et un label communs. Après les produits de serres, elle envisage d'orienter une partie de sa production de légumes de plein champ vers le zéro pesticide. « Il y aura des choux-fleurs et de l'artichaut, ainsi que des échalotes avec deux nouvelles variétés tolérantes au mildiou, Méloine et Molène, qui nous permettront de réduire les traitements phytosanitaires », précise Marc Kéranguéven.

www.agraalimentation.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

Bref, la Sica fait feu de tout bois pour développer le maximum de valeur ajoutée pour ses producteurs. Et attend avec impatience de connaître la date du jugement sur le fond de son projet de plateformes de conditionnement qui doivent remplacer quelques-unes de ses plus anciennes stations. Ce projet ancien « *doit nous permettre de faire des gains logistiques, mais aussi de mieux servir nos clients en légumes refroidis à 4 °C à cœur le jour de la récolte* », poursuit le président de la Sica.



**Produits phyto** L'édition 2018 du salon de l'agriculture a été marquée par l'amont agricole. Avec une volonté commune : reprendre l'initiative et montrer

# La profession affi

**L**'édition 2018 du salon de l'agriculture aura été marquée par les postures nouvelles affichées par certains représentants importants du monde agricole sur le sujet des phytos. De la FNSEA à Saveol en passant par Terrena, on veut montrer que l'on « est en mouvement ». Avec ses trente-cinq partenaires, dont quinze organismes techniques, la FNSEA a présenté, le 26 février, les premiers contours de son contrat de solutions (lire notre précédente édition) : une « trajectoire de progrès » construite par le secteur agricole lui-même à destination du gouvernement. L'objectif de la FNSEA est de changer son image, et, par la même, celle du monde agricole. Mais surtout il s'agit de ne plus subir le calendrier d'interdictions imposé par les pouvoirs publics, après les arbitrages défavorables

**Éric Thirouin : « Jusqu'ici, nous étions dans la stigmatisation des uns et des autres »**

au syndicalisme sur le glyphosate. Le syndicat et ses partenaires souhaitent faire valider ce projet par les ONG environnementales et le faire soutenir financièrement par le gouvernement. Car l'annonce intervient bien sûr en pleine négociation du plan d'action phyto du gouvernement et du plan d'investissement de 5 milliards d'euros. Le ministre de la transition écologique a d'ailleurs évoqué le sujet avec la FNSEA lors de sa visite du salon : « Nicolas Hulot nous a dit "votre organisation va dans le bon sens, c'est important que le plus gros syndicat agricole aille dans cette direction,







*des postures nouvelles, plus constructives, chez certains représentants de  
que l'agriculture est « en mouvement ».*

# rme ses ambitions



*Ce « contrat de solutions » a été présenté le 22 février par la présidente de la FNSEA en présence des 34 partenaires associés, dont 15 organismes techniques.*

*Photo C. A.  
Le Sillon*



*je le dirai et je le mesure" », a rapporté Christiane Lambert sur Public Sénat, le 28 février.*

Le projet de la FNSEA n'est pas encore abouti mais avec ses partenaires, elle a déjà identifié 292 solutions de réduction. Ces « alternatives » se déclinent en huit thèmes : pratiques agronomiques, amélioration des plantes, agriculture numérique, robotique et agroéquipement, biocontrôle, produits phytos innovants, démarches de filières et de territoires, conseil, formation et diffusion. La FNSEA a pour objectif d'aboutir à un agenda complet au premier semestre. Mais l'important n'est peut-être pas là. « Jusqu'ici, nous étions dans la stigmatisation des uns et des autres. Aujourd'hui, il y a un changement de posture, un vrai engouement pour trouver des alternatives, estime le responsable environnement de la FNSEA, Éric Thirouin. Souvent, c'est nous qui allons chercher les institutionnels et autres professionnels dans ce type de démarche. Là, ce sont eux qui sont venus nous dire qu'ils voulaient en être ».

Bien sûr, le syndicat n'abandonne pas complètement ses arguments défensifs, notamment ceux de la compétitivité et du revenu des agriculteurs. Mais au travers de ce projet, il ajoute depuis quelques mois une posture plus constructive. « Les agriculteurs ne veulent pas être cornerisés. Nous ne sommes pas addicts aux phytos mais en mouvement », résume Christiane Lambert. Le syndicat revendique également un discours de transparence : « La société veut connaître la vérité, nous lui dirons, explique Éric Thirouin. Dans certains secteurs, nous irons plus loin qu'Ecophyto, dans d'autres moins, et nous expliquerons quels sont les points d'achoppement ».

## La filière fruits et légumes se positionne

En matière d'efforts sur les produits phytos, la filière fruits et légumes regorge de nouvelles initiatives. Cela s'est manifesté sur le salon avec la présentation de concepts de commercialisation très innovants. D'abord à travers les développements du collectif Nouveaux Champs,

lancé début février et rassemblé autour du label « zéro résidu de pesticides ». Ce dernier est bâti autour d'une promesse de résultat : « Garantir aux consommateurs l'absence de résidu des substances actives recherchées » grâce à un résultat inférieur à la limite de quantification (0,1 µg/kg) et des analyses effectuées par un laboratoire indépendant.

« Le fait est que nous travaillons tous depuis longtemps sur le sujet de la réduction des pesticides. Mais le label permet d'être dans un mouvement qui rend possible de le dire aux consommateurs », analyse Gilles Bertrandias, le président du collectif. Ce dernier compte désormais 21 membres, totalisant 2 000 producteurs et « une trentaine d'entreprises sont actuellement en discussions pour nous rejoindre », précise-t-il. Ce collectif met sur le marché 30 000 tonnes de fruits et légumes, cette année, et veut représenter « 15 à 20 % de la production d'ici 5 ans ».

Par ailleurs, les trois grandes marques bretonnes de fruits et légumes (Savéol, Prince de Bretagne et Solarenn) ont aussi profité du salon pour annoncer la création d'un label « sans pesticides, 100 % nature » d'ici l'année prochaine. Objectif affiché : représenter près de « 40 à 50 % des 200 000 tonnes de la production bretonne de tomates » en 2019. Et les trois entreprises d'indiquer que leur intention est bien « d'étendre cette démarche à d'autres productions de fruits et légumes, à partir d'un cahier des charges commun » en cours d'élaboration.

À la différence du « zéro résidu de pesticides », ce nouveau signe distinctif porte, non pas l'engagement d'une absence de résidu, mais « d'une absence d'utilisation de pesticides de synthèses sur les tomates », explique Arnaud Letac, responsable qualité de Solarenn. Le but à la fin est identique : « Mettre en avant les bonnes pratiques », d'après Pierre-Yves Jestin, président de Savéol.

Ces initiatives sont-elles l'horizon unique de la filière ? Pas forcément. Comme l'exprimait Jacques Rouchaussé, président de Légumes de France, « toute la filière n'a pas vocation à faire du zéro résidu. Ce n'est pas pour autant que les autres sont des empoisonneurs. L'objectif, c'est d'accompagner l'ensemble de la profession vers une réduction de l'usage des pesticides. »





## À la Sica de Saint-Pol, une année légumière moyenne

Quelques jours avant son assemblée générale, la Sica dresse le portrait d'une campagne légumière moyenne. Et affirme ses ambitions pour les années à venir : voir enfin ses deux stations de conditionnement sortir de terre à Saint-Pol-de-Léon et Cléder-Plouescat, en profiter pour accélérer la diversification, multiplier les références "sans pesticides"...

"Sur la dernière campagne, le chiffre d'affaires, à 205 millions d'euros, était en légère progression, + 1,5 %". Difficile pour Marc Kéranguéven, le nouveau président de la Sica de Saint-Pol, de dire si l'année a été bonne ou pas. "Notre gamme comprend maintenant des dizaines de légumes. Certains, comme l'endive, le chou-pomme ou la courgette, ont bien marché. Pour d'autres, comme le brocoli ou l'artichaut, l'année a été moyenne. Et en chou-fleur de couleur ou en pomme de terre primeur, la campagne a viré au cauchemar".

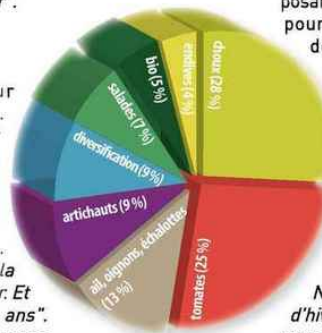
### De nouvelles façons de consommer

La situation du chou-fleur inquiète aussi les responsables. "Cette année, nos volumes ont diminué de 10 %. Et au niveau régional, on va passer sous la barre des 100 millions de têtes, s'alarme Jean-Michel Péron, le secrétaire général de la Sica. Le chou-fleur reste pourtant la locomotive des légumes d'hiver. Et on perd des volumes tous les ans". La faute à un prix qui ne couvre pas les coûts de production, 0,52 € la tête l'an passé, 0,41 € cette année, et à une concurrence "redoutable" de l'Espagne. "Et 50 % des achats sont effectués par des consommateurs de plus de 60 ans". Pour renverser



J.C. Guhier

cette tendance, les producteurs lorgnent du côté de l'Amérique du Nord. "Au Canada et aux États-Unis, le rice, ou semoule de chou-fleur, a le vent en poupe". Et la Sica a noué un partenariat avec les magasins disposant d'un rayon "fraîche découpe" pour lancer cette nouvelle façon de consommer le chou-fleur, recettes à l'appui.



> Le chiffre d'affaires légume 2017.

### Rappeler les Fondamentaux

Lancée il y a 57 ans, la Sica voit désormais s'installer la troisième génération de producteurs. "Les jeunes ne connaissent pas l'histoire, constate Marc Kéranguéven. Nous avons profité des réunions d'hiver pour aller à leur rencontre et rappeler les fondamentaux de notre coopérative, autour du regroupement de l'offre, de la confrontation de l'offre et de la demande, de la défense d'un juste prix...". L'assemblée générale, le 10 mars, sera aussi l'occasion de faire le point

sur les stations de conditionnement. "Aujourd'hui, nous en avons une vingtaine. Et la ramasse coûte trop cher". Voilà des années que la Sica essaie de les regrouper en deux grandes stations, à Saint-Pol-de-Léon et Cléder-Plouescat, mais le dossier est toujours bloqué au tribunal. "Elle sont pourtant indispensables". Et Marc Kéranguéven de citer la nécessaire modernisation des outils. "Nos frigos ont 30 ans et ne sont plus adaptés". Ou la diversification. "Les légumes anciens nécessitent une laverie, que nous ne pouvons installer dans chaque station".

### Tester le marché

Si chaque section "produit" imagine tous les ans de nouveaux produits et conditionnements, encore faut-il qu'ils répondent à l'attente du consommateur pour pouvoir percer sur le marché. "C'est pour tester ces nouveautés que nous avons lancé Fresh Nov l'an passé", indique le président de la Sica. Avec les chefs des rayons fruits et légumes, cette filiale de la Sica peut commercialiser quelques colis et noter les retours des consommateurs. "Par exemple, nous avons testé du topinambour sous filet. Mais la couleur ne convenait pas".

### Travailler ensemble

C'est aussi pour répondre à la demande du consommateur que Prince de Bretagne, Solarenn et Savéol ont initié une démarche "sans pesticides, 100 % nature", avec un cahier des charges commun. Une démarche que la Sica veut étendre rapidement à d'autres légumes. "Toutes les sections y travaillent. En chou-fleur ou artichaut, on en est pas loin. En échalote, deux nouvelles variétés de l'OBS<sup>(1)</sup>, Molène et Méloine, tolérantes au mildiou, nous permettront aussi de réduire les traitements phytosanitaires".

Chantal Pape

(1) OBS : Organisation bretonne de sélection.



> De gauche à droite : Jean-Michel Péron, secrétaire général de la Sica de Saint-Pol-de-Léon, Marc Kéranguéven, président, et Olivier Sinquin, directeur, et Michel Dirou, trésorier.





## Des postures nouvelles sur les phytos

L'édition 2018 a été marquée par des postures nouvelles, plus constructives, chez certains représentants de l'amont agricole dans le dossier des produits phytopharmaceutiques. Avec une volonté commune : reprendre l'initiative, montrer que l'on est « en mouvement ». Du côté des entreprises, par exemple, comme Terrena, Advitam, Fleury Michon, Sodebo et Auchan qui viennent de lancer, avec Ferme France, un nouveau système de notation des produits, interfilière et multicritère (phytos, bien-être...). Le secteur fruits et légumes s'est particulièrement démarqué avec la présentation du label « sans pesticides, 100 % nature » de Savéol, Prince de Bretagne et Solarenn.



## La Sica innove pour séduire les clients

Gamme bio, culture de légumes anciens, zéro pesticide... L'organisation de producteurs finistérienne s'adapte à l'évolution de la consommation.



Marc Kéranguéven, président de la Sica depuis janvier.

Finis le temps où les légumiers de la Sica Saint-Pol (Saint-Pol-de-Léon), première organisation de producteurs de légumes destinés au frais – premier fournisseur de la marque régionale Prince de Bretagne –, ne produisaient que du chou-fleur, de l'artichaut et de la pomme de terre primeur en 1968

### Nouvelles habitudes alimentaires

« Les 700 fermes adhérentes (900 producteurs) cultivent aujourd'hui une trentaine de légumes différents », expliquait devant la presse, hier, le président de la Sica depuis janvier, Marc Kéranguéven, avant l'assemblée générale de la coopérative, samedi. Il y a évidemment des poids lourds dans la gamme de la Sica, tels les choux et les tomates qui pèsent 56 % des ventes

Ses dirigeants préfèrent souligner le développement de la gamme bio et des produits dits de diversification



Les tomates et les choux pèsent à eux seuls plus de 50 % des ventes de la Sica.

(potimarrons, légumes anciens) qui représentent chacun 5 % des ventes. Des produits en forte croissance qui témoignent de la capacité de la Sica à répondre aux nouvelles demandes des consommateurs, disent en substance ses dirigeants

Pour mieux les identifier, elle a même créé en mai dernier une filiale, Fresh'Nov. La Sica innove déjà. Elle a, par exemple, testé en 2017 les ventes de semoule de chou-fleur (râpe en sachet) « qui font fureur aux États-Unis », indique Marc Keranguéven. Ceci pour inciter les jeunes à consommer le chou-fleur acheté pour moitié par les plus de 60 ans

Reste à la Sica Saint-Pol de réussir sur un autre créneau, très attendu des consommateurs, le zéro pesticide « Nous nous sommes rapprochés des coopératives bretonnes

Savéol et Solarenn (spécialisées en tomates, NDLR) pour bâtir ensemble un cahier des charges et un label commun », poursuit Marc Kéranguéven

D'autres légumes pourraient intégrer cette nouvelle gamme. À commencer par les choux-fleurs et les artichauts, ainsi que les échalotes dont deux variétés tolérantes au mildiou viennent d'être mises en culture dans la ceinture verte nord-finistérienne

Franck JOURDAIN.

### Sica Saint-Pol en 2017

170 millions d'euros de chiffre d'affaires pour le secteur des légumes (230 000 tonnes) dont 50 % vendus à l'exportation, et 35 millions d'euros en horticulture

cagnes.maville.com

Pays : France

Dynamisme : 109



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

## COMMENTAIRE. Changer l'agriculture : une annonce solennelle, un défi concret



Changer les usages, les habitudes, les mentalités. Réduire l'usage des pesticides. L'agriculture française, la plus puissante d'Europe, est en pleine mutation. En plein défi.© AFP

Changer les usages, les habitudes, les mentalités. Réduire l'usage des pesticides. Mettre en avant la rotation des cultures, les semis décalés, les plantes « compagnes », le couvert végétal, le biocontrôle, la modernisation des pulvérisateurs, les bâches tueuses d'insectes pour le maraîchage, l'optimisation des traitements par capteurs numérisés... L'agriculture française, la plus puissante d'Europe, est en pleine mutation. En plein défi. Christiane Lambert, présidente de la Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles (FNSEA), en a fait la promesse au Salon de l'agriculture : les agriculteurs français vont réduire leur usage des pesticides. D'un quart en 2020 et de moitié en 2025. Autour d'elle, les représentants de quelques-unes des trente et une filières du syndicat (céréales, légumes, vins, lait, élevages, etc.). Ainsi que ceux de trente-cinq organismes, souvent de réputation mondiale, spécialisés dans l'agronomie, les équipements, les semences, etc. qui soutiennent la démarche.

Preuve qu'on n'est pas seulement dans le solennel mais aussi dans le concret, on explique la rotation des cultures, les semis décalés, les plantes « compagnes », le couvert végétal, le biocontrôle, la modernisation des pulvérisateurs, les bâches tueuses d'insectes pour le maraîchage, l'optimisation des traitements par capteurs numérisés...

De telles solutions, il en figure déjà 292 dans les « plans de filières » rendus à Emmanuel Macron en décembre, en contrepartie des cinq milliards promis par le Président.





En fait, bon nombre étaient déjà imaginées en 2008, sous Nicolas Sarkozy. Alors, on lançait le plan « Écophyto », dans la foulée du Grenelle de l'environnement. S'il avait été appliqué, on aurait, aujourd'hui, réduit de moitié la consommation de pesticides en France. Au contraire, entre 2009 et 2015, elle a progressé de 18 %.

Un énorme effet d'entraînement espéré

En prenant acte, l'ex-ministre socialiste Stéphane Le Foll a accepté, en 2015, de repousser l'objectif des moins 50 % à 2025. Ce qu'assume, aujourd'hui, la FNSEA. On a donc perdu sept ans. Pas pour tout le monde cependant. D'un côté, les rapports accablants sur les méfaits de la chimie agricole se sont succédé. De l'autre, de nombreux producteurs sont allés plus vite que l'agenda politico-syndical.

Le nombre de fermes bio a explosé et atteint maintenant 36 664, soit 8,3 % des exploitations françaises. Les 3 000 volontaires du réseau expérimental Déphy sont parvenus à réduire de 10 à 20 % les traitements utilisés. De grands groupes privés ou coopératifs comme Danone, Bel, Terrena, Triskalia, Daucy, Saveol, Solarenn, Cooperl, Fermiers de Loué, Fleury Michon et tant d'autres ont ou vont drastiquement réduire pesticides et antibiotiques.

L'engagement de la FNSEA est tardif. Il devrait cependant avoir un énorme effet d'entraînement. Les élus du « syndicat majoritaire » sont influents dans les organismes qui structurent le monde agricole : 2 500 coopératives, un régime de sécurité sociale (la Mutualité sociale agricole), le Crédit Agricole, l'assureur Groupama, la quasi-totalité des chambres d'agriculture, le réseau de formation continue Vivea, un groupe de presse professionnelle (Réussir) etc. Aucun autre organisme professionnel ne dispose en France d'une telle influence dans son milieu.

C'est donc un défi à la hauteur d'une telle force syndicale que d'amener l'agriculture française, la plus puissante d'Europe, à devenir aussi la plus respectueuse de l'environnement.

Ouest-France







**« Il faut travailler coude à coude entre producteurs et distributeurs pour éviter la confusion dans les messages qui parviennent aux consommateurs. »**

**B**ien qu'ils profitent d'une confortable cote d'amour, les fruits et légumes sont de plus en plus remis en cause par les consommateurs, en particulier sur les modes de culture. Tomate et fraise n'échappent pas à la règle, bien au contraire. Les deux cultures emblématiques de la serre sont parmi les plus bousculées.

À la question des pesticides, la tomate semble avoir trouvé la parade. Pour répondre à l'inquiétude des consommateurs, les grands acteurs (Savéol, Prince de Bretagne, Océane, Rougeline, Solarenn) se sont positionnés sur une offre sans résidu de pesticides voire sans traitement pesticides, depuis plusieurs campagnes pour certains (lire p. 132). « Cette année, les enseignes se montrent plus ouvertes sur la question, estime Laurent Bergé, président de l'Association d'organisations de producteurs de tomates et concombres de France. En 2017, il y avait beaucoup plus de questionnement et d'observation. »

#### HARMONISER LE DISCOURS

Pour une meilleure communication, cette année, l'AOP se fait fort de créer le contact avec les distributeurs sur un sujet pas ordinaire : le vocabulaire. Face à l'essor des initiatives vantant l'absence de résidu ou de traitement pesticides pure et simple, l'AOP envisage des rencontres avec les

enseignes pour harmoniser le discours vis-à-vis des consommateurs. « Les magasins sont le lieu de rencontre entre notre offre et l'acheteur et de fait un relais de communication important sur nos pratiques culturales, estime Laurent Bergé. Il faut travailler coude à coude pour éviter la confusion dans les messages qui parviennent aux consommateurs. » L'AOP espère également que les points de vente deviendront un lieu de promotion pour les opérations pédagogiques « serres ouvertes ». Moins avancés, deux autres dossiers risquent d'occuper la filière à moyen ou long terme. Dans la droite ligne des États généraux de l'alimentation, la contractualisation pourrait revenir sur le devant de la scène. « La démarche zéro résidu ou sans traitement devrait permettre d'activer le levier de la contractualisation, estime Laurent Bergé. Nous y travaillons à l'AOP pour proposer une solution. » De manière plus anecdotique, l'émergence d'une segmentation par mode de culture visant à valoriser la pleine terre pourrait concerner la tomate et la fraise. Non pas à la demande des producteurs, mais plutôt pour répondre à une croyance des consommateurs (lire p. 128). Carrefour y a déjà cédé il y a quelques années sur une tomate cœur Filière Qualité Carrefour, ou plus récemment sur sa gariguette cultivée selon le principe de l'agroécologie. ●

AMAURY BEAURU





## FRUITS ET LÉGUMES ▶ TOMATES ET FRAISES

# FAUT-IL CROIRE À L'ÉMERGENCE DU RETOUR À LA PLEINE TERRE ?

Un frémissement se fait sentir. Les opérateurs ont leur vision et leurs contraintes sur ce signal faible.

**D**ans l'imaginaire collectif, ou pour le moins dans l'esprit d'une part encore significative des consommateurs, les tomates et les fraises poussent dans le sol voire en plein champ. Si cette croyance se vérifie dans les faits encore de manière non négligeable sur la fraise, ce n'est plus le cas pour plus de neuf tomates sur dix vendues en France. Alors quand un distributeur précise que la tomate qu'il vend est « cultivée en pleine terre », comme le font Grand Frais, ou plus épisodiquement Carrefour, le consommateur s'interroge. « C'est une tendance émergente que j'observe de plus en plus depuis l'été dernier, explique Christophe Rousse, président de Solarenn. Cela a commencé sur les marchés et se répand aux circuits de distribution plus longs. »

Pour le consommateur naïf, cette allégation interroge quant au mode de culture des autres tomates. Les autres y verront la promesse d'une tomate « qui va avoir du goût ».

### LA CULTURE EN SOL N'A PAS D'IMPACT SUR LA QUALITÉ

Pourtant, il semblerait qu'en tomate, la culture en sol n'ait pas d'impact sur la qualité gustative du produit. Une étude menée par le CTIFL, destinée à mesurer un éventuel effet du mode de culture sur le goût des tomates, devrait révéler ses résultats dans les prochaines semaines. « Les prémices de cette enquête ne sont pas encourageantes, amorce Laurent Bergé, Président de l'AOP tomates et concombres de France, commanditaire



Depuis plusieurs années, Grand Frais indique sur son affichage les tomates issues de culture en pleine terre.

de l'étude. Des tests hédoniques réalisés auparavant au conservatoire de la tomate de la Bourdaisière ont par ailleurs révélé que certaines variétés hybrides cultivées en hors-sol satisfont davantage les attentes gustatives de consommateurs que des variétés populaires plantées en pleine terre. » D'après les producteurs, en tomate, le sol n'est pas le facteur influençant le plus la qualité organoleptique. « Le plant de tomate est constitué de cellulose, pour simplifier d'herbe, sur lequel le terroir ne peut pas fixer son empreinte, explique Christophe Rousse. Ce n'est pas le cas par exemple sur le vin, où le cépage est composé de lignine, donc de bois, et

reste suffisamment en terre pour s'imprégner des caractéristiques du sol. »

Les producteurs s'accordent pour dire que la variété est l'élément le plus déterminant. Viennent ensuite la récolte à maturité, la conservation hors froid, la technique culturale et la maîtrise des apports nutritionnels. « Si vous n'apportez que de l'eau à votre plant, le fruit aura le goût de l'eau », ajoute Laurent Bergé.

Pour autant, l'engouement d'une frange des consommateurs restant persuadés de la supériorité gustative de la culture en pleine terre pousse des opérateurs à proposer une telle segmentation. C'est le cas de Rougeline, qui cultive 2 000 t de plein champ sur 75 000 t de fruits et légumes. « Nous produisons de la tomate de pleine terre depuis longtemps, notamment pour les MDD de Carrefour, précise Isabelle Rebrion, directrice marketing de Rougeline. Cette année, sans développer les volumes, nous allons simplement le préciser sur l'emballage des produits à notre marque. »

### UN RETOUR EN ARRIÈRE

Pour Savéol, il n'est pas question de repasser en culture en pleine terre. « C'est un retour en arrière, estime Pierre-Yves Jestin, président de Savéol. On perd tous les progrès réalisés depuis des décennies en matière de gestion des traitements et de maîtrise de la consommation d'eau. C'est incompatible avec notre cahier des charges "Cultivé sans pesticides". »

Pour Prince de Bretagne, pas question non plus de convertir une part de sa production à la culture en pleine terre. « Quitte à faire de la pleine terre, autant faire du bio, estime Marie Deredec, directrice marketing. La promesse de valorisation est plus forte. » La marque collective de Bretagne joint la parole aux actes et a justement prévu le doublement de sa production de tomates bio cette saison. Elle s'attend à récolter 2 000 t de grappes et plus d'une centaine en tomates saveur d'antan. ●

### Attention à la terminologie

Cultivé au sol, en pleine terre, ou en plein champ. Les trois modes de culture évoquent la tradition, le bon goût, le retour aux sources, etc. Pourtant il existe d'importantes nuances entre eux qui échappent aux consommateurs et avec lesquels certains opérateurs jouent, faute de réglementation précise. Cultivé au sol n'implique pas forcément que la plante ait poussé dans la terre. Le producteur peut simplement avoir posé son substrat ordinaire (de fibre de coco ou laine de roche) sur la terre. La méthode de production en pleine terre en revanche impose que les racines se développent dans le sol naturel. Enfin, la culture de plein champ implique une culture en pleine terre, mais hors d'abris type tunnel qui permettent de limiter l'effet du climat sur la production.

AMAURY BEAURU





## SALON DE L'AGRICULTURE

# Des postures nouvelles sur les phytos

L'édition 2018 du Salon de l'agriculture a été marquée par des postures nouvelles, plus constructives, chez certains représentants de l'amont agricole dans le dossier des produits phytosanitaires. Avec une volonté commune : reprendre l'initiative, montrer que l'on est « en mouvement ». Chez la FNSEA en premier lieu qui, sentant le risque d'être « cornerisée » politiquement, a voulu montrer un nouveau visage avec ses 292 solutions de réduction des phytos. Du côté des entreprises également, comme Terrena, Advitam, Fleury Michon, Sodebo et Auchan qui viennent de lancer avec Ferme France, un nouveau système de notation des produits, interfilière et multicritère (phytos, bien-être...). Enfin, le secteur fruits et légumes, en ébullition sur le sujet, s'est particulièrement démarqué, avec la présentation du label « sans pesticides, 100 % nature » de Savéol, Prince de Bretagne et Solarenn.

Sur les écrans de télévision, l'édition 2018 du Salon de l'agriculture a été marquée par le vif échange entre le président de la République et un jeune céréalier d'Île-de-France, qui dénonçait notamment la volonté gouvernementale d'arrêter l'usage du glyphosate en France d'ici 3 ans, contre 5 ans en Europe. Mais cette confrontation, assez traditionnelle, a pu masquer les postures nouvelles qu'ont affichées certains représentants importants du monde agricole sur le sujet des phytos. De la FNSEA à Saveol en passant par Terrena, on veut montrer que l'on « est en mouvement ».

Avec ses 35 partenaires dont 15 organismes techniques, la FNSEA a présenté, le 26 février, les premiers contours de son Contrat de solutions : une « trajectoire de progrès » construite par le secteur agricole lui-même à destination du gouvernement. L'objectif de la FNSEA est de changer son image, et par la même celle du monde agricole. Mais surtout il s'agit de ne plus subir le calendrier d'interdiction imposé par les pouvoirs publics, après les arbitrages défavorables au syndicalisme sur le glyphosate.

Les 36 partenaires souhaitent faire valider ce projet par les ONG environ-

nementales et le faire soutenir financièrement par le gouvernement. Car l'annonce intervient bien sûr en pleine négociation du plan d'action phyto du gouvernement et du plan d'investissement de 5 milliards d'euros. Le ministre de l'Écologie Nicolas Hulot a d'ailleurs évoqué le sujet avec la FNSEA lors de sa visite du Salon : « Nicolas Hulot nous a dit 'votre organisation va dans le bon sens, c'est important que le plus gros syndicat agricole aille dans cette direction, je le dirai et je le mesure' », a rapporté Christiane Lambert sur Public Sénat le 28 février.

Le projet de la FNSEA n'est pas encore abouti mais avec ses partenaires, elle a déjà identifié 292 solutions de réduction. Ces « alternatives » se déclinent en huit thèmes : pratiques agronomiques, amélioration des plantes, agriculture numérique, robotique et agroéquipement, biocontrôle, produits phytos innovants, démarches de filières et de territoires, conseil, formation et diffusion.

**« Jusqu'ici nous étions dans la stigmatisation des uns et des autres »**

La FNSEA a pour objectif d'aboutir à un agenda complet au premier

**Faire de la performance sociale un levier de différenciation et de création de valeur, et la rendre plus objective**



## L'objectif de la FNSEA est de changer son image, et par là même celle du monde agricole

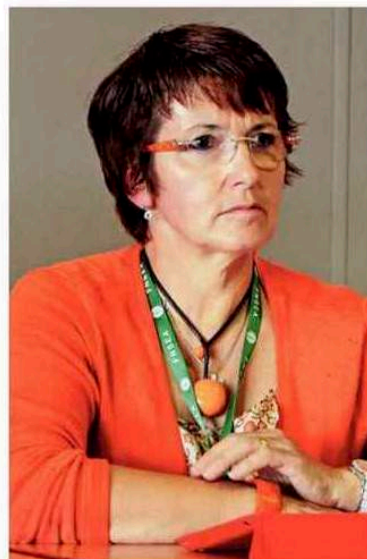
semestre. Mais l'important n'est peut-être pas là. « *Jusqu'ici nous étions dans la stigmatisation des uns et des autres. Aujourd'hui il y a un changement de posture, un vrai engouement pour trouver des alternatives, estime le responsable environnement de la FNSEA, Eric Thirouin. Souvent c'est nous qui allons chercher les institutionnels et autres professionnels dans ce type de démarche. Là ce sont eux qui sont venus nous dire qu'ils voulaient en être.* »

Bien sûr, le syndicat n'abandonne pas complètement ses arguments défensifs, notamment ceux de la compétitivité et du revenu des agriculteurs. Mais au travers de ce projet, il ajoute depuis quelques mois une posture plus constructive. « *Les agriculteurs ne veulent pas être cornerisés. Nous ne sommes pas addicts aux phytos mais en mouvement* », résume Christiane Lambert. Le syndicat revendique également un discours de transparence : « *La société veut connaître la vérité, nous lui dirons, explique Eric Thirouin. Dans certains secteurs, nous irons plus loin qu'Ecophyto, dans d'autres moins, et nous expliquerons quels sont les points d'achoppement* ».

### Ferme France : « faire de la performance sociétale un levier de différenciation »

Une volonté de transparence que l'on retrouve également dans la démarche Ferme France, lancée sur le Salon de l'agriculture, par Terrena, Advitam, Fleury Michon, Sodebo et Auchan. Ferme France se veut une démarche collective interfilière, qui a pour objectif d'améliorer et de promouvoir la performance sociétale de l'agriculture et de l'agroalimentaire français. Elle porte sur l'usage des phytos, mais pas seulement. Bien-être animal ou nutrition-santé sont également dans la focale.

Le principe est de construire des indicateurs d'évaluation définis filière par filière et marché par marché, en concertation avec les acteurs économiques engagés dans la démarche. La grille d'évaluation de chaque critère (phytos, bien-être...) prendra en compte les étapes de la chaîne de



Pomac/Sophie Chatenet-Giraud

« *Les agriculteurs ne veulent pas être cornerisés. Nous ne sommes pas addicts aux phytos, mais en mouvement* », résume Christiane Lambert, présidente de la FNSEA.

valeur (production, transformation, distribution, commercialisation). « *Nous voulons élaborer un système de notation simple pour le consommateur, à la manière de la norme de consommation des appareils électroménagers* », explique François Attali, directeur marketing stratégique de Terrena. « *Aujourd'hui, le consommateur est face à une multitude de promesses qui crée de la confusion, poursuit-il. Grâce à Ferme France, nous voulons faire de la performance sociétale un levier de différenciation et de création de valeur en France et à l'international. Nous voulons aussi la rendre plus objective.* »

Chaque produit aura ainsi une note qui résultera de la combinaison des différents critères, et qui sera apposée sur le produit, afin de jouer la transparence. « *Nous voulons aussi créer un mécanisme de participation des consommateurs qui cumuleront des droits de vote à mesure qu'ils achèteront des produits notés Ferme France* », poursuit François Attali. Mais tout cela ne pourra fonctionner que si un grand nombre d'entreprises et de filières s'engagent. Il reste encore du chemin à faire pour convaincre le plus grand nombre (voir encadré).





## « Zéro résidu », « sans pesticide » la filière fruits et légumes se positionne

En matière d'efforts sur les produits phytosanitaires, la filière fruits et légumes regorge de nouvelles initiatives depuis quelques mois. Cela s'est manifesté sur le Salon avec la présentation de concepts de commercialisation très innovants.

D'abord à travers les développements du collectif Nouveaux Champs lancé début février et rassemblé autour du label « Zéro résidu de pesticides ». Ce dernier est bâti autour d'une promesse de résultat : « Garantir aux consommateurs l'absence de résidu des substances actives recherchées » grâce à un résultat inférieur à la limite de quantification (0,1 µg/kg) et des analyses effectuées par un laboratoire indépendant.

« Le fait est que nous travaillons tous depuis longtemps sur le sujet de la réduction des pesticides. Mais le label permet d'être dans un mouvement qui rend possible de le dire aux consommateurs », analyse Gilles Bertrandias, le président du collectif.

Ce dernier compte désormais 21 membres, totalisant 2000 producteurs et « une trentaine d'entreprises sont actuellement en discussions pour nous rejoindre », précise-t-il. Le collectif met sur le marché 30000 tonnes de fruits et légumes cette année et veut représenter « 15 à 20 % de la production d'ici 5 ans ».

### Les Bretons lancent le « Sans pesticides, 100 % nature »

Par ailleurs, les trois grandes marques bretonnes de fruits et légumes, Savéol,

Prince de Bretagne et Solarenn ont également profité du Salon de l'agriculture pour annoncer la création d'un label « sans pesticides, 100 % nature » d'ici l'année prochaine. Objectif affiché : représenter près de « 40 à 50 % des 200000 tonnes de la production bretonne de tomates » en 2019. Et les trois entreprises d'indiquer que leur intention est bien « d'étendre cette démarche à d'autres productions de fruits et légumes, à partir d'un cahier des charges commun » en cours d'élaboration.

À la différence du « Zéro résidu de pesticides », ce nouveau signe distinctif porte non pas l'engagement d'une absence de résidu mais « d'une absence d'utilisation de pesticides de synthèses sur les tomates », explique Arnaud Letac, responsable qualité de Solarenn. Le but à la fin est identique : « Mettre en avant les bonnes pratiques », d'après Pierre-Yves Jestin, président de Savéol.

Ces initiatives sont-elles l'horizon unique de la filière ? Pas forcément. Comme l'exprimait Jacques Rouchaussé, président de Légumes de France, lors d'une conférence de presse d'Interfel « toute la filière n'a pas vocation à faire du zéro résidu. Ce n'est pas pour autant que les autres sont des empoisonneurs. L'objectif c'est d'accompagner l'ensemble de la profession vers une réduction de l'usage des pesticides ».

“  
Toute la filière (fruits et légumes) n'a pas vocation à faire du zéro résidu. Ce n'est pas pour autant que les autres sont des empoisonneurs”

affirme Jacques Rouchaussé, président de Légumes de France

MATHIEU ROBERT, NICOLE OUVRARD,  
ROMAIN OUERTAL

### Fruits et légumes : l'inquiétude envers les pesticides s'est accentuée

L'étude vient à point nommé. Publiée le 23 février par FranceAgriMer, juste avant l'ouverture du Salon de l'agriculture, le baromètre de confiance des fruits et légumes frais en 2017 est une bonne illustration des forces mais aussi des inquiétudes d'une filière qui cherche à se positionner en bon élève de la réduction des pesticides. Point fort : une forte confiance des consommateurs. 90 % des Français ont « tout à fait ou plutôt confiance » dans les fruits, 91 % dans les légumes. De l'autre, un point noir : « une inquiétude envers les pesticides qui s'est accentuée en 1 an » en particulier auprès des personnes les plus âgées qui sont aussi les plus gros consommateurs, note l'étude CSA financée par FranceAgriMer et Interfel.



# QUELQUES TWEETS sélection



NATHALIE JOUAN CONSULTANTS / relations média - relations publics – conseil /  
15, rue de Buféron - 35000 Rennes - <http://www.nathaliejouan.bzh>  
Nathalie Jouan - [nathalie@nathaliejouan.bzh](mailto:nathalie@nathaliejouan.bzh) - 06 61 77 35 00

♥ Fabrice Mazoir et 1 autre ont aimé

**Ronan Le Flécher** ❤️ @BreizhWeCan · 15 avr.

J'ai trouvé ces gariguettes délicieuses 🍓 sucrées, avec du goût 😊 Bravo à #Solarenn, coopérative d'une trentaine de producteurs d'IleetVilaine ! Ici, tomates et fraises sont cultivées de manière raisonnée [solarenn.com](http://solarenn.com)



UNE AGRICULTURE AU PLUS PRES DE LA NATURE

🗨️ 1 ❤️ 8 ✉️

Afficher cette discussion

**Paysan Breton hebdo** @PaysanBzh\_Hebdo · 8 avr.

[ Des tomates Solarenn "sans pesticides" ] >>> [paysan-breton.fr/2018/04/des-to](http://paysan-breton.fr/2018/04/des-to) ... >>> - Engagé depuis plus de 15 ans dans la protection biologique intégrée, Solarenn lance une gamme de petites tomates « sans pest...



🗨️ 5 ❤️ 3 ✉️

♥ Emilie Gardin a aimé

**Arnaud Marlet** @AMarlet\_Terra · 23 mars

Visite de la serre de Christophe et Lydie Rousse le président de #Solarenn à #Nouvoitou. La #Cooperative fête ses 70 ans ! #HappyBirthday



🗨️ 1 🔄 5 ✉️

**magazine végétale** @mag\_vegetable · 26 mars

Une coopérative toujours dynamique à 70 ans [goo.gl/8j1Nvf](http://goo.gl/8j1Nvf) #bretagne #solarenn

🗨️ 1 ❤️ 1 ✉️

**Grégorini Jean-Luc** @JLGrego · 12 avr.

#Solarenn Joyeux anniversaire à la vieille dame qui a fêté ses 70 ans !

**Bégon Thomas** @BegonThomas

#Cooperative 🍓 « coup double pour les tomates (bretonnes) #solarenn » cc @Bioline\_AS @mace\_lace @TibMac



🗨️ 1 ❤️ 3 ✉️





**Bégon Thomas** @BegonThomas · 11 avr.

#Cooperative 👉 « coup double pour les tomates 🍅 (bretonnes) #solarenn » cc @Bioline\_AS @mace\_lace @TibMac

# Coup double pour les tomates Solarenn

## LA PME À SUIVRE BRETAGNE

**Effectif** : 32 producteurs  
**Chiffre d'affaires** : 50 millions  
**Activité** : culture de tomates

**Stanislas du Guerny**  
— Correspondant à Rennes

Sans faire de bruit, la coopérative Solarenn est devenue le cinquième producteur français de tomates. Située à Saint-Armel, en Ille-et-Vilaine, elle a réussi à multiplier par deux ses volumes au cours de la décennie écoulée pour atteindre un total de 30.000 tonnes en 2017.

Produire des tomates sous serres, comme c'est le cas pour les 32 producteurs de Solarenn, génère d'importantes dépenses de chauffage des exploitations, qui produisent de février à la fin de l'automne.

« Deux tiers de nos adhérents ont progressivement investi dans la cogénération afin de diviser par deux ou trois le prix de leur énergie », indique Christophe Rousse, le président de Solarenn. En partie grâce à cette maîtrise des coûts – l'énergie concentre plus de 20 % du prix de revient des tomates –, les exploitations de Solarenn sont rentables mais freinées dans leur développement par le renchérissement du forcière. « Nous ne faisons pas partie des priorités des Safer qui se chargent

de redistribuer des terres agricoles. Difficile dans ces conditions de créer de nouvelles exploitations », continue le dirigeant, qui privilégie les extensions d'entreprises existantes.

### Chasse aux pesticides

Outre les tomates classiques pour la grande distribution, Solarenn, qui a réalisé un chiffre d'affaires de 50 millions d'euros en 2017, s'est engagé dans les tomates anciennes, les minitomates et vient de créer « les responsables » sans pesticide.

Avec ses confrères bretons Savéol (numéro un en France de la production de tomates) et Prince de Bretagne, Solarenn se lance aussi dans la création commune d'un label régional qui sera totalement actif en 2019.

« L'objectif, dit encore Christophe Rousse, est de créer des produits 100 % naturels mais non bio. »

Pour optimiser son stockage et ses livraisons, Solarenn sort d'un investissement de 2 millions d'euros dans ses moyens de conditionnement. Afin de renforcer ses ventes, la coopérative vient par ailleurs de remodeler ses packagings pour les inscrire dans la catégorie premium, notamment dans la grande distribution (75 % de ses volumes). Solarenn est aussi présent dans la restauration hors foyer (15 % de ses volumes), le reste de ses tomates et dans une moindre mesure ses fraises (2 à 3 % de ses productions) sont destinées à l'Allemagne, l'Espagne ou la République tchèque. ■



**Olivier DEKOKERE** @am\_oliv · 15 avr.

Coup double pour les tomates Solarenn : lesechos.fr/0301487583489... via @LesEchos #tomates #cogeneration #serres



### Coup double pour les tomates Solarenn

Sans faire de bruit, la coopérative Solarenn est devenue le cinquième producteur français de tomates. Située à Saint-Armel, en Ille-et-Vilaine, ell...

lesechos.fr



**Les Echos PME** @LesEchosPME · 12 avr.

Coup double pour les tomates Solarenn dlvr.it/QPGGhj



Terre 2018 @AssisesTerre · 6 mars

Solarenn. À Saint-Armel, une gamme de tomates sans traitement chimique

[ebx.sh/2FgGlct](https://ebx.sh/2FgGlct)



Comment icons: speech bubble, refresh, heart, envelope



OF entreprises @OFentreprises · 6 mars

Solarenn. Saint-Armel, une gamme de tomates sans traitement chimique

[dvr.it/QJxJtw](https://dvr.it/QJxJtw)



Heart icon 2 Envelope icon



NathalieJouan @nathaliejouan · 10 mars

Pour valoriser son savoir-faire, #Solarenn lance Les Responsables, une gamme de petites #tomates garanties sans traitement chimique, ni insecticide #biocontrôle #maraichage #agriculture #Bretagne #Ile-et-Vilaine

| via @ouestfrance



Solarenn. À Saint-Armel, une gamme de tomates sans traitement chi...

Solarenn impose à ses producteurs le biocontrôle, c'est-à-dire la lutte biologique. À Saint-Armel (Ile-et-Vilaine), elle lance une nouvelle gamme de

[ouest-france.fr](https://ouest-france.fr)

Comment icons: speech bubble, refresh 3, heart 2, vertical bars





**CerfranceBrocéliande** @Cerfrance35\_56 · 9 avr.

Nous sommes fières d'accompagner **Solarenn** !



**Paysan Breton hebdo** @PaysanBzh\_Hebdo

[ Des tomates Solarenn "sans pesticides" ] >>> paysan-breton.fr/2018/04/des-to... >>> - Engagé depuis plus de 15 ans dans la protection biologique intégrée, Solarenn lance une gamme de petites tomates « sans pest...



**PF Jullien** @PF\_Jullien · 29 mars

#Bretagne #Agriculture #Tomate / #Solarenn a fêté ses 70 ans en grande pompe ouest-france.fr/bretagne/saint... via @ouestfrance



**Solarenn a fêté ses 70 ans en grande pompe**  
ouest-france.fr



**Horti Daily** @hortidaily · 28 mars

France: 70 year old **Solarenn** breaks through 70 ha barrie  
hortidaily.com/article/42165/...

Traduire le Tweet



**FDSEA35** @FDSEA35 · 23 mars

Visite des installations **SOLARENN**. 70 ans d'innovation et d'adaptation pour répondre toujours mieux aux goûts et exigences des consommateurs. Bravo pour cet exemple de réussite !







**DIRCA** @dirca\_national · 30 mars

Filières tomates : **Solarenn** en croissance constante - Actualités - Agrodistribution Mobile [agrodistribution.fr/#.Wr4cG3EKMew...](http://agrodistribution.fr/#.Wr4cG3EKMew...)



**Paris France News** @ParisFranceNews · 9 avr.

Des tomates **Solarenn** « sans pesticides » - [goo.gl/alerts/NfkRG](http://goo.gl/alerts/NfkRG) #GoogleAlerts

Traduire le Tweet



**Des tomates Solarenn "sans pesticides" | Journal P...**

Engagé depuis plus de 15 ans dans la protection biologique intégrée, Solarenn lance une gamme de petites tomates « sans pesticides ». Sur leurs 3,5 ha de [paysan-breton.fr](http://paysan-breton.fr)



**Coopération Agricole** @lacoopagricole · 8 mars

La coopérative **Solarenn** lance une gamme de tomates sans traitement chimique. Les #coops avancent vers une production toujours plus durable ! via [ouest-france.fr/bretagne/saint...](http://ouest-france.fr/bretagne/saint...) #environnement #Biocontrol



**GTRuralitéLaREM35** @GTRuralLaREM35 · 27 mars

@solarenn 70 ans d'audace et de tomates @OuestFrance

En 1948, onze maraîchers du bassin rennais créaient ce qui allait devenir la coopérative Solarenn. Elle poursuit sa croissance.

Le groupement des maraîchers rennais fut une des premières coopératives maraîchères de France à expédier ses légumes en France et à l'étranger, jusqu'à Londres et Dakar. En soixante-dix ans cette année – un anniversaire fêté le 23 mars –, la coopérative a changé plusieurs fois de visage. Elle a déménagé deux fois, de Rennes à Chantepie puis à Saint-Armel (Ille-et-Vilaine). Elle a opté pour la spécialisation dans la culture de tomates à partir des années 1980 et s'est rebaptisée Solarenn en 2001.



Très tôt Solarenn a exporté ses légumes à l'étranger.

**5<sup>e</sup> en France**

Solarenn compte aujourd'hui trente-deux maraîchers conduisant 66 ha de serres à tomates (30 000 tonnes) plus quelques surfaces en fraises (80 tonnes) et mini-poivrons (30 tonnes). Elle figure au cinquième rang des coopératives à tomates de France et au troisième en Bretagne derrière les poids lourds Savéol et Prince de Bretagne. Dans sa position, elle n'a rien à leur

**fares à 50 millions d'euros prévus cette année** », explique Christophe Rousse. Solarenn a régulièrement investi (2 millions d'euros depuis 2016) pour moderniser ses lignes de conditionnement. Les producteurs, quant à eux, dépensent 100 à 150 € du mètre carré de serre (en fonction de l'équipement choisi). À raison de 2,5 ha par exploitation moyenne

