

Journée Filières et Techniques

Légumes Biologiques Sous Abris

Mercredi 10 septembre 2014

Organisée par Initiative Bio Bretagne (IBB)
en partenariat avec les Chambres d'Agriculture de Bretagne



IBB organisait le mercredi 10 septembre, dans le Finistère, une journée "Filières et Techniques" dédiée aux Légumes Bio sous abris à laquelle une quarantaine de professionnels (producteurs Bio, producteurs conventionnels, techniciens, porteurs de projets d'installation, étudiants...) se sont retrouvés.

Au programme : Visite du marché au cadran de Saint-Pol de Léon, en fonctionnement, et présentation des différents autres modes de ventes possibles | Organisation de la commission Bio du Cérifel (SICA - UCPT - TSM) | Chiffres clés de la filière Légumes Bio en Bretagne (IBB) et focus sur les Légumes sous abri | Présentation de l'APFLBB | Témoignage de la société PODER, conditionneur-expéditeur de légumes | Présentation de la ferme EARL du Kernic à Plounevez-Lochrist (caractéristiques, type de production, circuit de distribution...) | Focus sur la production d'oignon et sur les essais sur la conservation de l'oignon (Chambre d'Agriculture) | Présentation des expérimentations en Bio sur les différentes stations bretonnes et sur les expérimentations en légumes sous abris (PAIS)

Le marché au cadran de Saint-Pol de Léon

La matinée a démarré par la visite du **marché au cadran** en activité de Saint-Pol de Léon. Michel SALIOU, responsable du marché à la SICA a expliqué les différentes formes de mises sur le marché des légumes.



Michel SALIOU, responsable du marché au Cadran à Saint-Pol de Léon

Il a distingué **trois formes de ventes** : le marché au cadran, le bureau de vente et la vente à terme aussi bien en Bio qu'en conventionnel, auxquelles s'ajoute la vente contractualisée avec des transformateurs (surgélation, conserve, quatrième gamme...) pour certains légumes Bio comme le chou-fleur, le brocoli, l'artichaut, la salade, la carotte, la courgette et le poireau.

La **Société d'Intérêts Collectifs Agricoles (SICA) de Saint-Pol de Léon** est un groupement de producteurs qui organise la commercialisation de la production agricole locale, notamment via le marché au cadran avec une cinquantaine de négociants expéditeurs, entreprises conventionnées. Le marché au cadran fixe chaque jour les prix des légumes en fonction des volumes produits, variables selon la saisonnalité, les conditions climatiques et des surfaces emblavées par les producteurs.

Les principes du marché au cadran

- Les acheteurs sont des **entreprises conventionnées par le CERAFEL** (le marché est commun pour les 3 bassins de production et les 3 OP : SICA, UCPT et TSM)
- Les légumes ne sont pas présentés physiquement : les **cahiers des charges** garantissent à l'acheteur la présentation et la qualité
- Un **catalogue de vente commun** est présenté aux acheteurs des trois marchés au cadran Prince de Bretagne (Saint-Pol-de-Léon, Paimpol et Saint-Malo)
- La vente est réalisée **en simultané sur les trois cadrans**
- Les enchères sont **dégressives**, ce qui assure la rapidité des transactions
- Le prix de chaque lot est **affiché et connu de tous**, assurant transparence et équité
- Les prix payés aux producteurs sont mutualisés (un prix unique par jour par catégorie régionalisée).

Il existe un prix de retrait au-dessous duquel le produit est retiré. Ces pertes sont mutualisées entre les producteurs. Le cadran est un outil collectif qui permet la solidarité entre producteurs. Le marché au cadran n'a de sens que lorsqu'il y a des volumes importants à mettre sur le marché. Au départ, l'ensemble des légumes Bio passait par le bureau de vente. **Avec la demande croissante des acheteurs-expéditeurs en légumes Bio, une partie de la production Bio passe désormais au marché au cadran.**

Les autres modes de vente

Un **bureau de vente** assure la vente aux négociants des légumes qui ne passent pas au cadran : produits en phase de lancement, produits maraîchers, mini-légumes, certains légumes Bio...

La **vente à terme** concerne les produits de segmentation (présentés en emballages / conditionnements particuliers comme le chou-fleur et l'endive en sachet) et certains légumes stockables (échalote...) ainsi que quelques légumes Bio pour répondre à la demande des négociants d'avoir une visibilité volume / prix sur une période donnée. Les volumes et les prix sont fixés sur une période donnée, généralement la semaine.

Le deuxième temps de cette matinée était consacré à l'organisation de la commission Bio du Cérafel qui regroupe les producteurs Bio de la SICA, de l'Union des Coopératives de Paimpol et de Tréguier (UCPT) et de Terres de Saint-Malo (TSM), présidée par Jean-Jacques LE BRIS, légumier dans les Côtes d'Armor. IBB a ensuite présenté les chiffres clés de la filière Légumes Bio en Bretagne, avec un focus sur les légumes sous abris.

La commission Bio du Cérafel

La SICA, l'UCPT et TSM regroupent **44 producteurs Bio** qui produisent près de 12 500 tonnes de légumes Bio chaque année (environ 2% des volumes du Cérafel) vendus sous la marque Prince de Bretagne, et réalisent 8 millions de chiffre d'affaires en Bio. Une gamme de **plus de 30 produits** est proposée. Près de 5 hectares de légumes sous abris sont cultivés au niveau de la SICA et de l'UCPT. Dans chaque structure, un ou plusieurs producteurs représentent les producteurs Bio pour participer aux orientations des trois groupements. Il existe plusieurs sous-commissions : commission sous abris Bio, artichaut Bio. Au niveau de l'organisation logistique régionale, les producteurs livrent quotidiennement une 20aine de stations de conditionnement, dont 12 sont certifiées Bio.

La vague des conversions constatée il y a 4 ou 5 ans est terminée mais les 3 groupements reçoivent régulièrement des nouvelles demandes de conversion. Par ailleurs, l'installation en Bio reste une démarche volontaire qui peut-être accompagnée mais pas imposée par les groupements.

La filière Légumes Bio bretonne

► Voir aussi : La filière "Fruits et Légumes Bio" en Bretagne – Situation Septembre 2014 (IBB, 2014) - [www.bio-bretagne-ibb.fr / Rubriques Publications et chiffres clés > Filières et Marchés](http://www.bio-bretagne-ibb.fr/Rubriques/Publications_et_chiffres_cles/Filières_et_Marchés)

La Bretagne est la 1^{ère} région française en surfaces pour la production de légumes frais Bio, avec 3.409 ha certifiés ou en conversion en 2013, sur 616 fermes (21% des surfaces nationales). L'augmentation des surfaces en légumes frais (Bio + conversion) était de 7% entre 2012 et 2013 et les surfaces en Bio représentent 6,7% des surfaces bretonnes en légumes frais (Source : Agence Bio - 2014). Les surfaces en légumes se situent principalement dans le Finistère (1.356 hectares) et dans les Côtes d'Armor (1.018 hectares).

D'une manière générale, plus les surfaces des fermes sont modestes, plus il y a de cultures sous abris. En Bretagne, on estime à environ 90 hectares les cultures sous abris en production biologique (près de 3% de la surface en légumes Bio dans notre région).

Enfin, le volume de production des fermes légumières Bio commercialisant en circuits longs dépassait 35 000 tonnes de légumes en 2013 (Enquête Initiative Bio Bretagne - juin 2014). 63% de la production sont assurés par deux organisations (22 000 tonnes de légumes Bio).

Les principaux légumes produits sont, par ordre décroissant, les choux-fleurs et brocolis, les pommes de terre, choux, artichauts, échalotes, haricots, poireaux, carottes, betteraves rouges, céleris, courges, courgettes, endives. Globalement, les surfaces en légumes Bio continuent d'augmenter. Cependant, une diversification progressive s'opère au détriment de certaines espèces (choux, choux-fleurs et brocolis, artichauts, courgettes...) dont les surfaces ont tendance à diminuer, notamment pour s'adapter à la demande du marché.

La commercialisation des légumes Bio en circuits longs (du régional à l'exportation) concerne plus de 80% des volumes de légumes produits et s'articule autour de plusieurs modes d'organisations. Les filières longues sont bien structurées et s'appuient sur des expéditeurs-conditionneurs ainsi que sur les grossistes. On recense en Bretagne plus de 120 opérateurs aval travaillant dans la filière Légumes Bio, dont une 40aine de transformateurs.

L'après-midi a été consacrée aux présentations de l'APFLBB (Association des Producteurs de Fruits et Légumes Bio Bretons), la société Poder, l'exploitation légumière de Luc Calvez (EARL du Kernic). Un focus a également été réalisé sur la production et la conservation des oignons, ainsi qu'un rappel des actions de recherche-expérimentation réalisées en Bretagne dans les différentes stations d'expérimentation sur les légumes Bio, notamment sous abri.

L'Association des Producteurs de Fruits et Légumes Bio Bretons (APFLBB)



L'APFLBB est une organisation de producteurs (OP) qui rassemble 60 producteurs Bio cultivant une gamme de 90 variétés de fruits et légumes Bio sur la base d'un cahier des charges interne et d'une marque propre : BioBreizh. Son chiffre d'affaires Bio 2013 a atteint 9,5 millions d'€. Près de 10.000 tonnes de légumes sont planifiés sur 800 ha de plein champ et 15 ha sous abris. Les circuits de distribution sont diversifiés : 34% des

légumes Bio sont distribués via les enseignes spécialisées Bio, 31% vers des grossistes, 17% vers les GMS et 11% à l'export, les 7% restants allant vers la transformation (industrie, RHD...). L'OP constate une dynamique de conversion en escalier. Une diversification des productions, incitée par l'OP, s'est opérée avec une baisse de la production de chou-fleur. **Elle estime que le marché est équilibré et s'ouvre aujourd'hui à de nouvelles conversions et installations.**

PODER : Expédition de légumes biologiques de Bretagne

Jean-Luc PODER a présenté sa société d'expédition et de conditionnement de légumes qui participe **depuis 25 ans** au développement de la filière Bio. Avec un volume de **5.000 tonnes de légumes commercialisés**, pour un chiffre d'affaires de 7 millions d'€, la société conditionne et livre tous types de légumes à ses clients (magasins spécialisés, grossistes, restauration collective...). Avec l'APFLBB, une **planification** est organisée pour prévoir les volumes à court et moyen terme. Un tableau de bord intègre un recensement des cultures des producteurs et les objectifs de l'expéditeur Poder. Un ajustement peut s'opérer pour adapter l'offre et la demande. Pour déterminer les prix, deux fois par semaine une **consultation tripartite Producteurs / OP / Expéditeur** est organisée.

EARL du Kernic à Plounevez-Lochrist



Installé en 1992, Luc CALVEZ, nouveau président de l'APFLBB, s'est converti à la Bio en 2008. Avec **9.600 m² d'abris** (multi-chapelle double paroi) et **20 ha de cultures de plein champ**, il produit 5 à 6 cultures principales sous abris sur une rotation longue : oignon, salade, tomate (ou pomme de terre), concombre (ou courgette). En plein champ, il cultive successivement : céréales, engrais vert, allium, chou-fleur (2 cycles de culture). Enfin, il dispose également d'un magasin de vente de produits Bio à la ferme. **La part importante de cultures sous abris et la production de semences d'oignon de Rosé de Roscoff** sont les principales spécificités de la ferme.

Luc CALVEZ (au centre, en rouge) présentant différentes serres de la ferme

Focus sur la production d'oignons (AOP Rosé de Roscoff)

Avant la visite de l'exploitation, des parcelles et des différentes serres, Claire GOUEZ (Chambre d'agriculture du Finistère) a rappelé l'itinéraire technique de la production d'oignons et présenté les résultats de thérapie en lutte curative pour stopper le *Botrytis allii*, agent pathogène responsable de pourriture en conservation (échalote).

Les principes de la thérapie sont les suivants : après récolte, le chauffage du tas d'oignon à 30°C pendant 7 jours est préconisé, en veillant à préserver une hygrométrie de l'air proche de 70% pour ne pas risquer de fragiliser les tuniques (recyclage d'air). La montée et descente en température doit être progressive.

► Voir aussi : Point technique sur la culture d'oignon Bio et technique de conservation - Contact : Claire GOUEZ - Technicienne à la Chambre d'agriculture à Saint-Pol de Léon - claire.gouez@finistere.chambagri.fr - Tél. : 02 98 69 17 46 - www.capbio-bretagne.com

Mathieu CONSEIL (PAIS-IBB) a ensuite exposé les différentes **actions de recherche-expérimentation réalisées en Bretagne dans les différentes stations d'expérimentation sur les légumes Bio.**

► Voir aussi : Expérimentations en légumes biologiques sous abri en Bretagne - *Intervention de Mathieu CONSEIL - PAIS - Plateforme Agrobiologique d'Initiative Bio Bretagne à Suscinio - Contacts : Animateurs techniques et scientifiques - Mathieu CONSEIL (mathieu.conseil@bio-bretagne-ibb.fr) - Tél. : 02 98 72 03 22 ou 06 98 12 45 75) et Sébastien LOUARN - sebastien.louarn@bio-bretagne-ibb.fr - Tél. : 02 98 72 03 22)*

Conclusion

De l'avis des participants, cette journée a répondu aux objectifs énoncés et aux attentes professionnelles en permettant de faire le point sur la filière Légumes Bio sous abris. Les participants ont notamment apprécié **la dimension globale des thèmes traités** (aspects techniques de production, divers modes de mise sur le marché avec notamment une meilleure connaissance du marché au cadran...). En parallèle des différentes présentations, **des échanges constructifs entre les agriculteurs des différentes organisations économiques** ont permis tout au long de la journée **d'améliorer la connaissance mutuelle des acteurs.**

La journée, appréciée des participants, appelle d'autres rencontres de ce type.



Votre contact à Initiative Bio Bretagne :

Goulven OILLIC

Coordinateur "Filières, Restauration Collective, Etudes et Développement Economique"

Tél. : 02 99 54 03 50 – goulven.oillic@bio-bretagne-ibb.fr

L'utilisation de tout ou partie de ce document est soumise à l'accord de son auteur à Initiative Bio Bretagne : contact@bio-bretagne-ibb.fr



Avec le soutien de



INITIATIVE BIO BRETAGNE

Le réseau de l'Initiative Bio en Bretagne

Animation des filières | Promotion | Recherche-expérimentation

33, avenue Winston Churchill | BP 71612 | 35016 RENNES Cedex

Tél : 02 99 54 03 23 | Fax : 02 99 33 98 06

contact@bio-bretagne-ibb.fr

www.bio-bretagne-ibb.fr