



Le point sur...



Journées Filières et Techniques "Légumes Bio"

8 Juillet 2011

Plus de 35 participants, producteurs de légumes, candidats à l'installation, techniciens légumes, formateurs... se sont retrouvés pour cette 4^{ème} journée "Filières et Techniques" dédiée aux légumes Bio dans le Morbihan. Elle a démarré chez le maraîcher Philippe Guilbaud - qui accueillait le groupe sur sa ferme Kermabio à Monterblanc - par la présentation des points clés de l'organisation de la filière "Légumes Bio" en Bretagne, et des chiffres clés pour en déterminer les atouts et perspectives. La visite de l'exploitation de Philippe Guilbaud a été suivie l'après-midi par une présentation de l'Union Fermière Morbihannaise (UFM) à Locminé.

Présentation des opérateurs économiques et producteurs visités

► Ferme de Kermabio : diversification des variétés et des débouchés

Philippe Guilbaud a présenté son exploitation maraîchère et sa stratégie de commercialisation qu'il a dû adapter depuis son installation en 2009. Il cultive 13 ha sur 3 parcelles dont 2 ha en 2^{nde} année de conversion.

L'assolement se partage entre 1,5 ha de prairie permanente, 7 ha de prairie temporaire, 4 ha de maraîchage plein champ et 2000 m² de tunnel froid.

Une **grande diversité de légumes** est produite sur la ferme (plus de 70 au total) : Voir schéma ci-dessous.

Un atelier d'une centaine de poules pondeuses complète la production de légumes avec environ 29 000 œufs produits par an, vendus exclusivement en vente directe.

Les principaux problèmes techniques rencontrés sont les taupins (après retournement des prairies), la lutte contre l'enherbement et la gestion de l'irrigation.

La **commercialisation** des légumes, initialement en circuit court, a évolué vers **une plus grande diversification des débouchés**. En effet, en raison de l'accessibilité limitée aux marchés en zone

touristique de bord de mer, d'une vente en paniers jugée aléatoire et du temps important nécessaire à consacrer à la vente sur les marchés, Philippe Guilbaud a fait le choix d'une évolution de ses circuits de commercialisation. Il vend désormais en direct à la ferme 2 fois par semaine, est présent sur un marché seulement (à Colpo) et livre des paniers une fois par semaine sur Vannes. Les autres circuits de vente sont les magasins spécialisés (Bio ou non), les commerçants ambulants, les grossistes, les restaurants et Manger Bio 56.

Après un tour des parcelles et des tunnels, **Jean-Philippe Calmet**, Conseiller technique "Cultures maraîchères" à la Chambre d'agriculture du Morbihan, a présenté la Station Expérimentale Horticole de Bretagne Sud (**SEHBS** - 1 ha sur 4 consacré à l'Agriculture Biologique) et les expérimentations en cours sur la mycorhization, l'emploi des biomatériaux, la biofumigation, le BRF (Bois Raméal Fragmenté)... et les tests d'utilisation d'un abri climatique en culture maraîchère de plein champ qui pourrait être un intermédiaire intéressant entre les cultures de plein champ et les tunnels.

Production des légumes sur la ferme

haricot vert, haricot beurre, haricot demi-sec, céleri, radis, salade, épinard, fève, blette, fenouil, carotte, betterave

▲ **2 îlots généraux**
6000 m² + 4000 m²

▲ **Alliacées**
6000 m²
oignon, ail, échalote, poireau

▲ **Cucurbitacées**
5000 m²
courgette, concombre Noa, pastèque, melon

▲ **Brassicacées choux, radis noirs, navets**
4000 m²
brocoli, chou-fleur, romanesco, cabus rouge, chou frisé, chou rave, chou pointu

▲ **Pommes de terre et courges**
1,5 ha

▲ **Maraîchage de plein champ**
4 ha

▲ **Prairie temporaire**
7 ha
Production de foin

► Objectif : réaliser des rotations de 5 ans en plein champ avec un îlot tournant de 2 ha de prairie temporaire ou céréales

▲ **Prairie permanente**
1,5 ha

▲ **Tunnel froid**
2000 m²
► Un bitunnel cultures d'été : un tunnel solanacées (tomate, aubergine, poivron), un bitunnel cucurbitacées (melon, concombre)
► Un bitunnel cultures d'hiver / printemps : salade, navet, oignon blanc, mâche



► UFM - La conserve Bio : un marché porteur

Les participants à la journée se sont ensuite rendus à Locminé sur le site d'exploitation de l'Union Fermière Morbihannaise (UFM). **Philippe Rohmer**, directeur "Qualité - Sécurité - Environnement" du groupe CECAB auquel appartient l'UFM a expliqué l'historique et le fonctionnement du groupement de producteurs.

L'UFM est un système coopératif qui rassemble 750 producteurs sur 13 000 hectares à l'échelle de la Bretagne. La création de la conserverie coopérative UFM à Baud (56) remonte à 1948 et l'extension sur le site actuel de Locminé date de 1964. L'approvisionnement en légumes est réparti sur trois sites : UFM Locminé, Conserverie Morbihannaise, CECAB Moréac. Les productions principales en légumes industrie transformés à Locminé sont les pois, pois-carottes, carottes pour 23 600 tonnes et les haricots verts pour 18 600 tonnes, sur un total de 62 200 tonnes de légumes. La conserverie transforme essentiellement des légumes bretons (légumes verts) et des lentilles et haricots blanc qui sont importés sur un total de 62 200 tonnes de légumes (Bio et non Bio cumulés). La capacité de fabrication du site de Locminé se situe entre 700 à 1000 tonnes par jour. A titre de comparaison, la Bretagne produit 22 650 tonnes de légumes Bio dont seulement 3000 tonnes sont dédiés aux légumes industrie. Les participants ont pu visiter la conserverie de légumes qui fabrique une partie des conserves Bio proposées par le groupe pour répondre à la demande croissante de la clientèle en produits Bio (marques de distributeurs, marque D'Aucy et Restauration Hors Domicile). Enfin, Philippe Rohmer, assisté de Benjamin Abautret (technicien Légumes Industrie), Denis Paturel (Agro Bio Europe) et Jean-Michel Bohuon (SA Pinault) a présenté le projet Bio de l'UFM et lancé le débat.

La coopérative représente environ 30% du marché des conserves Bio (marque D'Aucy Bio et marques de distributeurs) qu'elle distribue vers les magasins spécialisés Bio, les GMS et dans une moindre mesure vers la RHD. Philippe Rohmer considère que la Bretagne a des outils de transformation qui sont insuffisamment utilisés pour développer les légumes industrie Bio, d'où le projet développé par la coopérative pour produire et transformer en Bretagne et améliorer le bilan carbone, réduire les coûts logistiques et trouver une synergie entre les chantiers



de récolte et les unités de transformation. La coopérative s'est engagée sur trois ans sur les prix pour sécuriser d'un côté le producteur et de l'autre, ses approvisionnements.

Selon Philippe Rohmer, pour les producteurs qui s'engagent sur cette voie, *"les légumes industrie constituent un débouché garanti avec des marges correctes et d'un point de vue technique, ils offrent la possibilité de rotations intéressantes, notamment pour les producteurs de bovins ayant des prairies. Les légumes peuvent constituer un apport intéressant dans les rotations et un complément de revenu"*. Jean-Louis Le Roch, producteur Bio à Ménéac (56) depuis 15 ans en polyculture-élevage (vaches allaitantes, céréales, légumes), et membre de la coopérative UFM (également adhérent à l'APFLBB, BVB, Aval Douar Beo, "De la Terre à la Bière") a témoigné de l'intérêt technico-économique des légumes industrie.

Afin d'optimiser les coûts logistiques et permettre des marges intéressantes pour les producteurs, une surface minimum d'emblavement est nécessaire. Des exploitations de 30 à 40 hectares intégrant des rotations longues (5 ans entre deux pois) semblent appropriées pour les légumes industrie. Les structures maraîchères, orientées essentiellement vers le légume frais, sont moins adaptées pour produire des légumes industries. En revanche, les producteurs du Nord de la région, en adaptant leur rotation et en expérimentant l'introduction du pois par exemple seraient susceptibles de s'y engager. Pour limiter les risques et travailler sur les difficultés techniques, l'UFM a mis en place un groupe spécifique pour les producteurs Bio pour permettre la mutualisation d'expériences, lever les freins techniques et constituer et valider des fiches techniques (itinéraires techniques adaptés aux légumes industrie Bio). De plus, Jean-Michel Bohuon (SA Pinault) a précisé qu'un module de conversion à l'Agriculture Biologique a été mis en place avec les coopératives. L'orientation vers les légumes industrie Bio s'avère être une voie intéressante à présenter lors de l'accompagnement des porteurs de projets, candidats à l'installation ou à la conversion en Bio. Elle peut permettre d'assurer des débouchés dans le temps et constituer un complément de revenu non négligeable dans la phase d'installation.

Philippe Rohmer a finalement conclu cette journée en rappelant que *"le marché de la conserve Bio est porteur, et si nous ne développons pas la production de légumes industrie Bio en Bretagne alors que nous avons les outils de transformation, d'autres le feront ailleurs. Il serait ainsi regrettable de ne pas relever ce challenge qui est une opportunité intéressante pour la Bretagne"*.



Les Journées Filières et Techniques d'Inter Bio Bretagne et l'impression de ce document ont bénéficié du financement de :



Lauréat sélection nationale des grappes d'entreprises 2010



L'utilisation de tout ou partie de ce document est soumise à l'accord de son auteur à Inter Bio Bretagne : contact@interbiobretagne.asso.fr

INTER BIO BRETAGNE
Association interprofessionnelle de la filière
Agriculture Biologique en Bretagne

33, av. Winston Churchill - BP 71612 - 35016 RENNES Cedex
Tél. : 02 99 54 03 23 - Fax : 02 99 33 98 06
contact@interbiobretagne.asso.fr - www.interbiobretagne.asso.fr

