

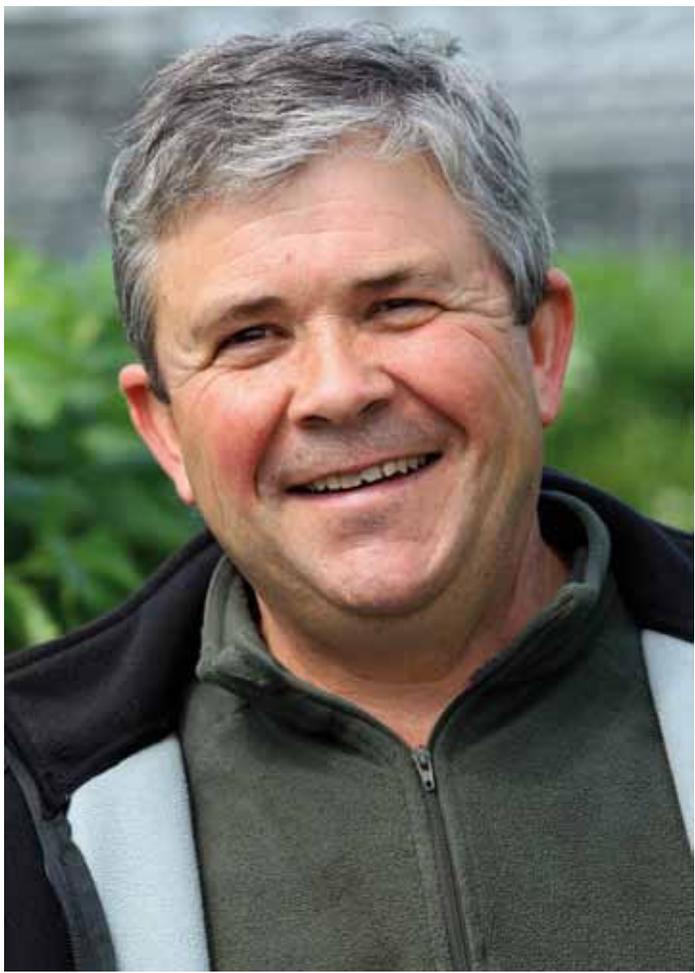
# Rapport Développement Durable



UN TERRITOIRE, UN COLLECTIF  
DES HOMMES, DES MÉTIERS  
L'ENVIRONNEMENT, UN CAPITAL À PRÉSERVER  
UNE ORGANISATION EN MOUVEMENT



ÉDITION 2011/2012



# Pourquoi un rapport

## développement durable ?

**P**our nous, producteurs rassemblés sous la marque Prince de Bretagne, il est temps de prendre la parole à propos des enjeux du développement durable. Non seulement nous n'avons rien à cacher de nos pratiques et n'avons pas à rougir des efforts permanents que nous avons engagés depuis des années pour réduire les impacts de nos productions, mais surtout nous sommes fiers de ce que nous sommes. Nous sommes fiers d'être des nourrisseurs. Nous sommes fiers de

« Chaque jour, nous touchons de nos mains cette terre qui nous fait vivre ».

préserver les emplois agricoles dans cette région isolée qu'est le nord de la Bretagne. Nous sommes fiers de proposer des modes de production combinant harmonieusement qualité des produits, préservation de l'environnement et ancrage économique dans le territoire qui nous fait vivre.

L'agriculture souffre de trop de malentendus, d'incompréhensions, de faux procès. Au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, un défi majeur nous a été lancé, à nous agriculteurs: nourrir l'Europe! Alors oui, nous avons intensifié nos productions dans tous les domaines. Nous l'avons fait sur la base des connaissances du moment et en suivant les recommandations techniques des autorités. À l'époque, nul ne se préoccupait ni de l'infiltration des nitrates dans les nappes phréatiques, ni des effets néfastes des pesticides sur l'environnement et sur la santé. Du fait des spécificités de la production légumière, nous nous sommes montrés probablement plus attentifs aux interactions avec notre environnement. Nos parcelles sont de faibles superficies. Le chou, l'artichaut et la

plupart de nos produits se récoltent à la main. Chaque jour, nous touchons de nos mains cette terre qui nous fait vivre. Cette réalité nous a permis de comprendre, peut-être plus tôt que dans d'autres productions, que nous devions reprendre en main le devenir de nos activités, définir les meilleures pratiques, les appliquer et les promouvoir. Nous avons compris qu'il nous fallait mesurer les besoins des sols et des plantes avant d'apporter des engrais pas toujours nécessaires. Nous avons compris que l'observation attentive de nos cultures permettait d'éviter bien des traitements systématiques. Nous avons surtout compris que ceux qui nous vendaient des produits chimiques ne cherchaient pas toujours à défendre nos intérêts, nos productions et notre travail.

Reprendre la main: c'est tout le sens de l'engagement collectif des organisations de producteurs (OP) qui se sont rassemblées au sein du CERAFEL pour porter la marque Prince de Bretagne. Avec ce premier rapport de développement durable, nous voulons vous présenter les différentes facettes de nos engagements.

Nous vous invitons ainsi à découvrir notre organisation collective, innovante, déterminée, qui a toujours mis les producteurs au cœur du système.

Le collectif s'appuie sur des individus formés, épanouis, responsables qui souhaitent vivre et travailler au pays. Si la mondialisation touche aussi la production légumière, nous voulons résister aux mouvements de concentration des exploitations alors que tel est le cas dans de nombreux pays d'Europe – en Allemagne, en Espagne, aux Pays-Bas... Nous continuerons à lutter afin que les agriculteurs restent aussi nombreux, libres

d'exercer leur métier comme ils l'entendent et, enfin, vivent au mieux de leur activité sur notre territoire breton.

Pour que notre agriculture perdure, il lui faut bien évidemment préserver le capital naturel sur lequel elle fonde sa productivité. Le sol est notre patrimoine; l'eau, l'un de nos outils de production. Tout n'est pas réglé évidemment, mais nous avons à cœur de vous expliquer le chemin parcouru et de vous présenter nos ambitions pour continuer à réduire les impacts de nos activités sur l'environnement.

Enfin, si nous sommes avant tout des agriculteurs prenant la mesure des contraintes qui pèsent sur nos activités de l'amont à l'aval, nous avons décidé de reprendre aussi la main sur ces secteurs, pour porter les innovations qui sécuriseront demain nos activités, que ce soit en matière de recherche, de production semencière, d'organisation logistique ou d'identification de nouveaux débouchés. C'est cette agriculture-là, moderne, responsable, prospective et ancrée dans son territoire que nous défendons et que nous sommes heureux de vous présenter dans ce premier rapport de développement durable.

**Joseph Rousseau**  
Président de Cérafel  
Producteur installé à Trélévern.

# Sommaire

La force du collectif	4
<b>UN TERRITOIRE, DES HOMMES, UN COLLECTIF</b>	6
Les producteurs au cœur de l'organisation	7
De la création variétale à l'assiette	8
Chiffres clés 2011	10
Les produits Prince de Bretagne	12
Une terre de caractères	14
<b>UNE TERRE, DES MÉTIERS</b>	16
Des producteurs formateurs	17
Des formations au service des producteurs et de la filière	19
<b>L'ENVIRONNEMENT : UN CAPITAL À PRÉSERVER</b>	20
Les points clés de la démarche environnementale	21
Des apports azotés de plus en plus limités	22
Limiter l'usage des produits phytosanitaires	24
La protection biologique en plein champ	26
La culture sous-abri	28
14 ans de production biologique	30
<b>UNE ORGANISATION EN MOUVEMENT</b>	34
Combiwest, Agrival, Ulvans	35
Ouvrir ses portes pour parler de son métier	37
Les producteurs animateurs du territoire	38
Cap sur le grand large	40

Le rapport développement durable de Prince de Bretagne est édité par Prince de Bretagne

**Directeur de la publication:** Emmanuel Descloux

**Direction éditoriale:** Eléonore Faucher

**Conception et réalisation:** Transitions - 5 rue de Charonne - 75011 Paris

[www.transitions-dd.com](http://www.transitions-dd.com)

**Direction de la création et direction artistique:** Erv Brisse - Jean-Marie Blanchet

**Rédaction:** Emmanuelle Brisse, Emilie Brandel, Bruno Rebelle

**Secrétariat de rédaction:** Emilie Brandel

**Infographie:** Florence Rouquette

**Crédit photos:**

Jean-Michel Labat

Sica de Saint-Pol-de-Léon (page 4 et 5)

Emmanuel Pain (page 4, 5, 8 et 36)

UCPT de Paimpol (page 38 et 39)

Expression-bretagne (page 37 et 39)

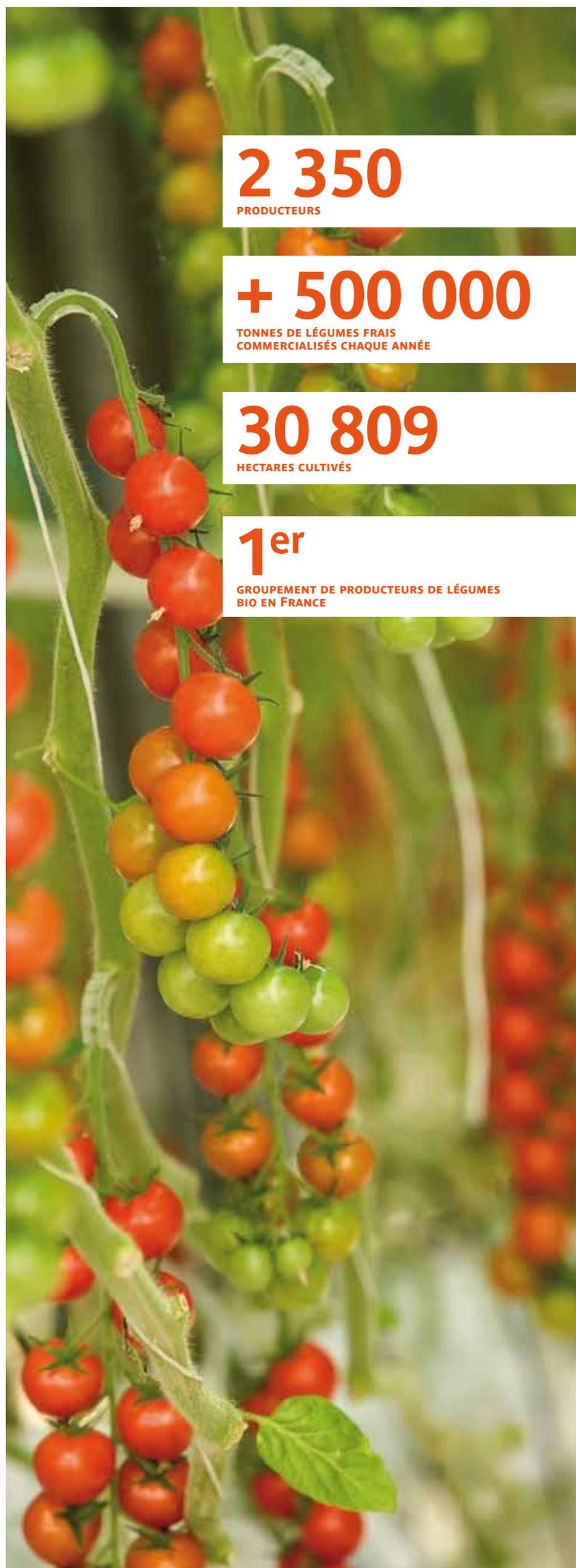
François Van Malleghe (page 40)



**Tirage:** Imprimé en 5 000 exemplaires par l'imprimerie Cloître Imprimeurs sur du papier Néomat 80g/m<sup>2</sup>.  
Papier issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées

**Dépôt légal:** A parution.

Prince de Bretagne  
Direction Marketing  
Kerisnel  
29259 Saint-Pol-de-Léon  
Emmanuel Descloux  
Eléonore Faucher  
Tél. 02.98.69.39.00  
[www.prince-de-bretagne.com](http://www.prince-de-bretagne.com)



**2 350**

PRODUCTEURS

**+ 500 000**

TONNES DE LÉGUMES FRAIS  
COMMERCIALISÉS CHAQUE ANNÉE

**30 809**

HECTARES CULTIVÉS

**1<sup>er</sup>**

GRUPEMENT DE PRODUCTEURS DE LÉGUMES  
BIO EN FRANCE

# La force du collectif

Fin des années 1950: la Bretagne est isolée, arriérée. Avec plus de 200 000 exploitations familiales de petite taille, l'agriculture fait difficilement vivre plus d'un breton sur deux. Sous l'impulsion d'Alexis Gourvennec, jeune agriculteur de 22 ans, les paysans bretons se mobilisent pour faire face aux diktats des acheteurs. La révolution agricole bretonne est en marche.



**«Là où il y a une volonté, il y a un chemin.»**

Alexis Gourvennec

Ces paroles reflètent l'image d'Alexis Gourvennec, homme providentiel de l'agriculture bretonne. Déterminé, brillant, mobilisateur, visionnaire, c'est sous son impulsion que les paysans locaux vont s'organiser pour devenir maîtres de leur destin.

«En l'espace de trente ans, la Bretagne, globalement considérée comme pauvre, est devenue la première région agricole française. Nous avons eu la chance d'être assez pauvres pour ne pas avoir envie de le rester, et pas trop pauvres pour être capables de réagir.»

Alexis Gourvennec fut, en 1961, à l'origine de la coopérative de Saint-Pol-de-Léon, de la SICA, puis de la compagnie maritime Brittany Ferries en 1972 à Roscoff initialement créée pour assurer le transport des légumes entre la Bretagne et les îles Britanniques.

«Je me souviens d'une visite de Georges Pompidou, alors Premier ministre, à la SICA, avant la campagne électorale de 1967. Je lui exposais nos revendications pour le développement régional: le réseau routier, le téléphone automatique, une université à Brest, un port en eau profonde à Roscoff et le développement d'un pôle industriel à Brest. Il écouta, puis questionna: «Mais pour les paysans, que demandez-vous? «Monsieur le Premier ministre, mais c'est cela qu'on demande pour les paysans!»» Alexis Gourvennec, décembre 1999. L'homme s'est éteint en 2007 à l'âge de 71 ans. Il laisse derrière lui une organisation légumière structurée et compétitive, où les producteurs sont toujours maîtres de leur destin.

1958



**Création du comité de l'artichaut**

Point de départ de l'organisation des marchés, ce comité de l'artichaut est né des manifestations importantes de producteurs qui refusaient de vendre à perte leurs produits. «Nous avons connu des pères de famille la larme à l'œil après avoir subi les caprices des acheteurs. Nous voulions vivre dignement du revenu de notre travail, un point c'est tout», expliquait à l'époque Alexis Gourvennec. Naîtront ensuite le comité du chou-fleur, de la pomme de terre...

1961



**Création de la SICA**

A cette époque, la vente des légumes se faisait de gré à gré, sur les marchés, entre producteurs et acheteurs, ce qui permettait aux acheteurs de mettre en concurrence les producteurs entre eux et de tirer les prix vers le bas. Seule façon de faire face à ce système: créer une structure collective de producteurs, la SICA qui, dorénavant, fixera des prix journaliers indiscutables, calculés en fonction de l'offre et de la demande.

1970



**Création de la marque Prince de Bretagne**

Les producteurs décident de faire «la publicité de leurs produits» et créent donc leur propre marque: Prince de Bretagne. «Faire de la propagande pour des produits de première nécessité, cela n'a pas manqué de surprendre, c'est le moins qu'on puisse dire», déclarait à l'époque Alexis Gourvennec.

1972



**Création de la Brittany Ferries**

Toujours en quête de nouveaux marchés, les producteurs bretons décident de créer leur propre compagnie maritime pour exporter leurs légumes vers la Grande-Bretagne et, en parallèle, développer le tourisme dans leur région. Aujourd'hui, le capital de la société reste en grande partie contrôlé et géré par le CERAFEL.

1961



### Première vente au cadran

Au cours d'un voyage d'études aux Pays-Bas, les fondateurs de la SICA ont découvert le système des «veulings», des marchés de vente aux enchères dégressives, qu'ils décident de mettre en place à Saint-Pol-de-Léon. Lors de la première vente au cadran, les négociants boycottent le système. Certains agriculteurs ne souhaitent pas y participer, préférant gérer seuls leurs ventes. La guerre dans les campagnes bretonnes est déclarée car «pour gérer un marché, il faut absolument gérer la totalité des transactions», dira Alexis Gourvennec.

1961



### Journée d'action à Morlaix

La SICA demande une loi pour l'extension des disciplines de mise en marché à toute la production mais le ministre de l'Agriculture de l'époque refuse catégoriquement. 5 000 producteurs décident alors de bloquer la ville de Morlaix et d'assiéger la sous-préfecture. Alexis Gourvennec, ainsi qu'un autre producteur, seront arrêtés et emprisonnés pendant 14 jours. Les mobilisations de soutien se multiplient. À l'issue du procès, ils seront acquittés. À partir de là, l'État français ne leur fermera plus la porte.

1965



### Création du Cerafel

La reconnaissance, par la loi d'orientation agricole de 1962, prévoit l'harmonisation des actions de groupements de producteurs par des comités économiques. Trois coopératives, la Paimpolaise et la Perrosienne (aujourd'hui devenue l'UCPT), la SIPEFEL devenue Terres de Saint-Malo et la SICA, se regroupent sous l'égide d'un comité économique: le Cerafel. La Bretagne devient la région agricole la plus organisée de France et le Cerafel obtiendra une part substantielle des subventions de l'État.

1970



### Création de l'Observatoire Breton de Sélection (OBS)

Les producteurs bretons, via le Cerafel, décident d'implanter sur leur territoire leur propre entreprise semencière dont la mission, encore aujourd'hui, consiste à répondre à leurs besoins spécifiques en matière de création variétale et de production de semences et de plants. Les prix, beaucoup plus bas que ceux des semenciers privés, sont fixés par le conseil d'administration, composé exclusivement de producteurs.

1980



### Premier spot de publicité

«Chou-fleur Prince de Bretagne cuit ou cru, on ne s'en lasse jamais.» Ce slogan est le premier d'une longue série. Quelques mois plus tard, c'est au tour de l'artichaut avec une jeune femme pliant en deux un haltère en forme d'artichaut: «Artichaut Prince de Bretagne, mangez du vert, mangez du fer.» Le spot de 1985 assoira définitivement la notoriété de la marque: un cavalier sur son cheval parcourant les plages de Bretagne, livre sur la place d'un village des légumes frais Prince de Bretagne.

1983



### Création du Caté

Après avoir créé l'OBS, les producteurs bretons ont continué à mettre en place un environnement technique et scientifique spécifique à leurs productions. Ils ont donc créé le CATE puis la SECL, deux stations d'expérimentation. Ils ont également fondé en 1989 le laboratoire de R&D végétal VEGENOV-BBV, qui travaille sur le développement de variétés résistantes aux parasites et aux maladies. À ce dispositif, ils ont ajouté l'ISFFEL, un centre qui forme les chefs des rayons frais, et des logisticiens.

2001



### Catalogue de 40 légumes

Pour rester compétitifs et répondre aux demandes du marché, les producteurs Prince de Bretagne ont rapidement compris qu'il leur fallait diversifier leur gamme de produits. Cette diversification leur a également permis d'équilibrer les rotations de leurs cultures et, ainsi, d'avoir des sols plus fertiles. En 2011, Prince de Bretagne propose une gamme de 46 produits.

2009



### Lancement du trimaran Prince de Bretagne

Les producteurs Prince de Bretagne décident de promouvoir leurs produits à travers un sponsoring sportif en lien avec leur territoire: la voile. En effet, les parallèles entre les métiers de la terre et de la mer sont nombreux. Un an après, le trimaran Prince de Bretagne remporte la Route du Rhum en classe Multi50 avec Lionel Lemonchois à la barre.



# Un territoire, des hommes, un collectif

**N**ous sommes des agriculteurs. Notre vie c'est la terre. Dans les années 1960, plus de 5 000 producteurs travaillaient sur la zone légumière bretonne et tous étaient soumis à une forte pression des acheteurs.

Très rapidement, une idée fut retenue: puisqu'il fallait peser dans la relation avec des distributeurs très concentrés—en France aujourd'hui, 5 groupes commercialisent 80 % des produits alimentaires—nous avons construit

une organisation concentrée, à la fois solide pour résister aux pressions et souple pour nous adapter au mieux à l'évolution des contraintes.

«Près du tiers des producteurs sont impliqués au quotidien dans les initiatives collectives»

L'organisation collective a émergé assez simplement grâce à la proximité entre les producteurs et dans le but d'être, ensemble, plus forts face aux acheteurs. Livrant tous les jours leurs produits à la station, les producteurs partageaient problèmes et solutions. Cette habitude de l'échange et la proximité des exploitations ont facilité la consolidation du collectif. Elle perdure encore aujourd'hui.

Nous avons toujours su maintenir le lien entre les producteurs—la base—et les dirigeants de nos organisations. Un lien trop souvent rompu au fur et mesure de la structuration d'instances dites représentatives où, trop vite, seuls les cadres sont représentés.

Dans notre organisation, tous les dirigeants restent producteurs de légumes et dans notre réseau de coopératives, tout part de la base. Près du tiers des producteurs sont impliqués au quotidien dans les initiatives collectives. Ils assurent des responsabilités dans les commissions « produits », dans le pilotage des organisations dédiées à la recherche, à la formation ou au développement commercial. Implication très concrète: ce sont ces groupes qui décident des priorités de recherche, des parcours techniques de production, des investissements marketing, qui fixent les prix minimums... Les producteurs s'engagent tout au long de la chaîne, de la création variétale à l'assiette. Nous sommes allés jusqu'à monter un centre de formation, l'ISSFEL, dédié aux futurs chefs de rayon afin qu'ils mettent mieux en valeur les produits frais, c'est-à-dire nos produits!

Nos organisations sont en outre des exemples de démocratie interne. Par groupes de 5 ou 6, les producteurs élisent les délégués qui, à leur tour, choisissent les administrateurs des coopératives qui pilotent l'ensemble du système. Et les élus doivent rendre compte de leurs décisions lors des réunions dans les stations ou lors des assemblées générales. Notre maître-mot: transparence. Les échanges sont parfois vifs. Cependant, le respect des individus et la convivialité sont intangibles.

Nous savons que nous devons nous battre tous les jours, pour consolider ensemble la dynamique économique régionale qui nous

permet et nous permettra de rester au pays et d'y vivre décemment de nos productions. Aujourd'hui, et demain encore, notre force reste ce collectif qui rassemble les 2 400 producteurs porteurs de la marque Prince de Bretagne, notre marque, notre identité!

**Pierre Bihan Poudec**  
Président de la SICA  
Producteur à Plounéour Trez

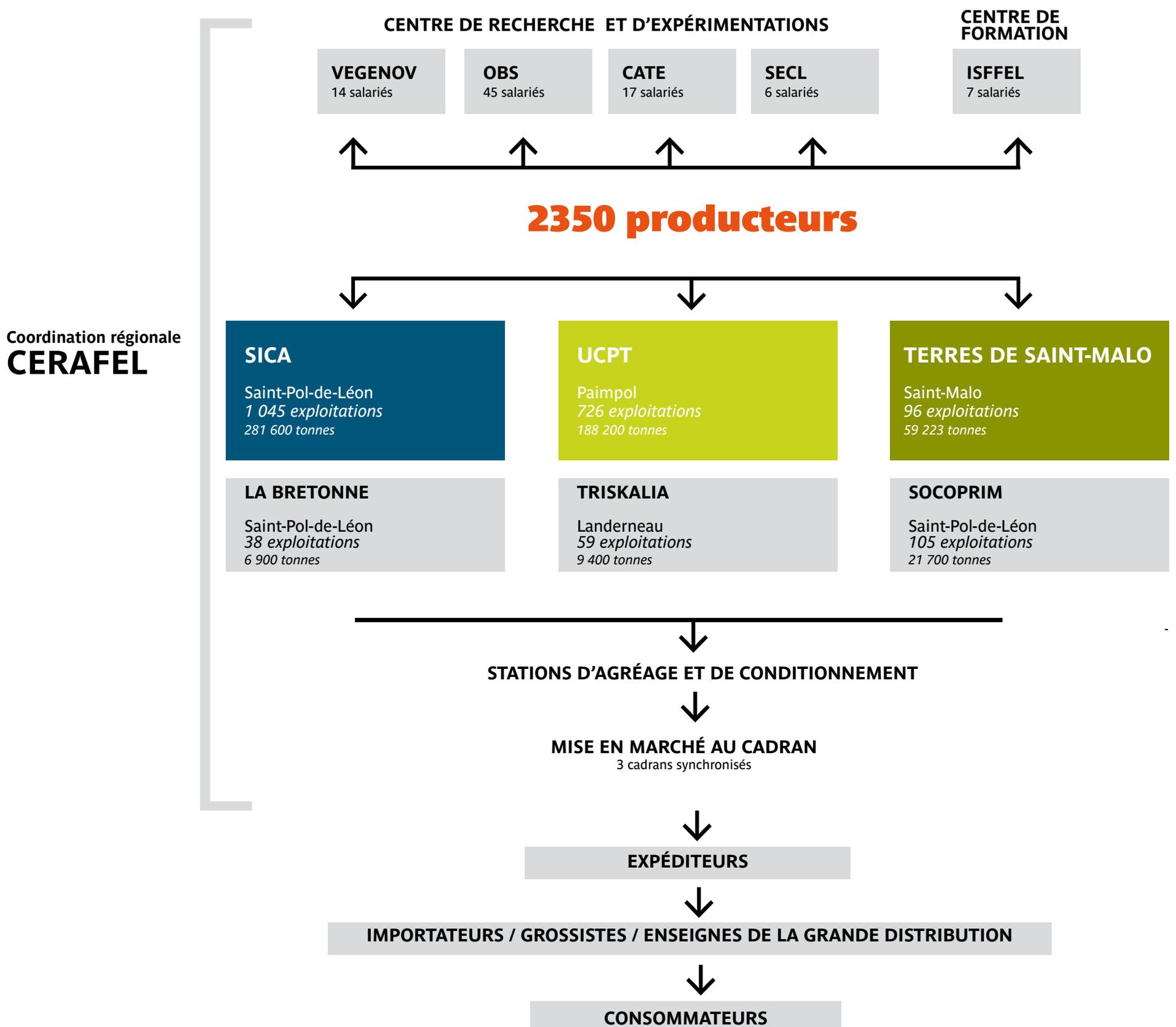


# Les producteurs au cœur de l'organisation

La force de la filière légumière bretonne, c'est la capacité de l'ensemble des agricultrices et des agriculteurs à se regrouper pour avancer. Ils sont au cœur des décisions et assurent la gestion des différentes structures qu'ils ont mis en place depuis 50 ans. Ils déterminent les orientations à prendre, les politiques à mener. Leurs maître-mots: solidarité, équité et indépendance.

**414**  
PRODUCTEURS EXERCENT  
DES RESPONSABILITÉS DANS LA FILIÈRE

## La filière des légumes Prince de Bretagne



# De la création variétale à l'assiette

Au fil des années, les producteurs Prince de Bretagne se sont organisés pour parvenir à gérer de façon indépendante les différentes étapes allant de la production à la commercialisation de leurs produits.

Végénov-BBV



01

## **La création variétale**

Deux entités travaillent pour Prince de Bretagne sur la création variétale: Vegenov-BBV et l'OBS. L'OBS, avec le soutien technique de Vegenov, est chargé, entre autres, de développer des variétés résistantes aux parasites et aux maladies afin d'éviter le plus possible le traitement des cultures.

OBS



02

## **La production de plants et de semences**

L'organisation bretonne de sélection (OBS) est une entreprise semencière certifiée ISO 9001 version 2000. Elle répond aux besoins spécifiques des producteurs de légumes bretons en matière de création variétale et de production de semences et de plants.

03

## **Les stations expérimentales**

L'organisation légumière bretonne compte deux stations d'expérimentation: le Comité d'action technique et économique (CATE) et la SECL (Station Expérimentale en Culture Légumière). Ces stations testent les nouvelles variétés de légumes dans les mêmes conditions que celles des producteurs et conseillent les agriculteurs en matière de production, de lutte biologique et/ou de fertilisation. Sont également testées dans ces stations expérimentales des techniques innovantes d'efficacité énergétique sous abri. La SECL est plus particulièrement spécialisée dans l'expérimentation AB

07

## **Les expéditeurs**

Les expéditeurs sont des sociétés privées et indépendantes agréées par Prince de Bretagne. Ces sociétés sont en lien avec tous les circuits européens de distribution et de commercialisation. Certains produits peuvent même être commercialisés en Asie ou en Amérique du Nord.

08

## **Les distributeurs**

Les distributeurs achètent les produits aux expéditeurs. Le service marketing Prince de Bretagne gère la promotion des produits et celle de la marque, la veille concurrence et la relation avec les clients (expéditeurs, grossistes, GMS). L'ISFFEL, l'un des centres techniques mis en place par les producteurs, est spécialisé dans la formation aux métiers de la distribution, de l'agroalimentaire et de la logistique pour les produits alimentaires.

09

## **Les consommateurs**

Sur son site Internet, Prince de Bretagne met à la disposition des consommateurs de nombreuses recettes. Vegenov et le service marketing de Prince de Bretagne travaillent également sur la valorisation des produits à travers des tests sensoriels et nutritionnels, pour le plaisir et la santé des consommateurs.

Station de Kervent - SICA



Marché du cadran de Saint-Pol-de-Léon



04

### Les producteurs adhérents des coopératives

Tous les producteurs Prince de Bretagne adhérent à une coopérative selon leur zone géographique. L'ensemble des coopératives du Nord-Bretagne travaillent main dans la main, sous l'égide d'une Association d'organisations de producteurs (AOP) multiproduits, le Cerafel, dont la mission est de défendre les intérêts des producteurs auprès des pouvoirs publics et de coordonner les cahiers des charges et les actions de recherches des coopératives adhérentes.

05

### Les stations d'agrégation et de conditionnement

C'est ici que les producteurs(trices) viennent livrer quotidiennement leurs produits. Après avoir contrôlé la qualité, trié et parfois conditionné les légumes, les stations déclarent, chaque matin avant 8 heures, au marché au cadran où ils seront vendus, les apports en quantité, en calibre et en qualité. Ce système centralisé assure la conjonction instantanée entre l'offre et la demande. L'agrégation permet de vérifier la bonne adéquation entre le produit livré par le producteur et le cahier des charges dont il dépend.

06

### Les marchés au cadran

Prince de Bretagne dispose de trois salles de marchés au cadran, et les acheteurs peuvent acheter indifféremment au même moment dans l'un des trois. Chaque lot de produits est proposé à un prix de départ. Le prix diminue jusqu'à ce qu'un expéditeur déclenche l'achat. Si ce lot n'a pas trouvé acquéreur, il est représenté une deuxième fois mais jamais bradé. Des prix de retraits sont fixés par les producteurs au niveau régional. La vente au cadran permet en moyenne de vendre 3000 tonnes de légumes par jour en 2 heures.



**Emmanuel Descloux**  
Directeur du marketing de  
Prince de Bretagne

## Un système unique de commercialisation: le marché au cadran.

Inspiré par le marché au cadran hollandais, ce système a été mis en place par les producteurs de la SICA en 1961, afin de s'unir pour faire face aux acheteurs en restant maître des prix pratiqués. Aujourd'hui encore, c'est avec ce même système, que les légumes Prince de Bretagne sont vendus chaque jour de la semaine. Toute la production, récoltée la veille ou le jour même, est proposée à l'achat à 50 sociétés de négoce indépendantes et agréées Prince de Bretagne.

Emmanuel Descloux, directeur du marketing de Prince de Bretagne, explique les avantages de ce système: «Le cadran est un outil fantastique qui permet de trouver le juste équilibre entre l'offre et la demande, sachant que dans nos métiers, le véritable arbitre est le climat sur lequel personne n'a de prise.

*Le climat joue en effet à la fois sur l'attractivité du produit et sur son offre. Dès lors, il nous fallait un instrument qui nous permette de nous adapter le plus rapidement possible à toutes les situations: de la pénurie de produit à l'excédent, en passant par un marché parfaitement équilibré.*

*Quand le produit est très demandé, il est logique et normal qu'il soit mieux valorisé. Quand il est au contraire «boudé» par le consommateur, ou dans des volumes tels qu'aucun marché n'est capable d'absorber le trop-plein, il est tout aussi cohérent que les prix soient au plancher. Dans ce cas-là, la filière Prince de Bretagne a mis en place des outils de régulation de l'offre avec par exemple la vente de certains de nos légumes comme le chou-fleur à des filières de transformation.*

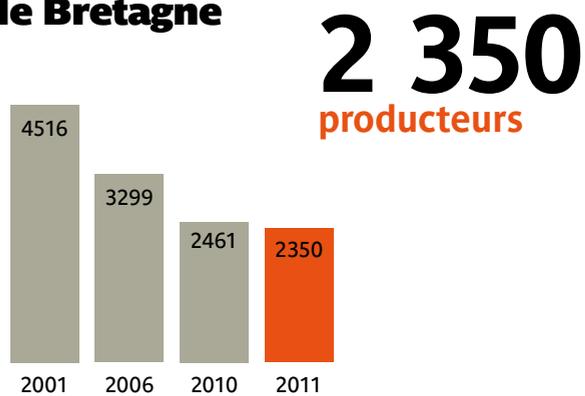
*Avec le système du cadran, nous sortons de la logique de contractualisation et d'engagement à long terme qui voudrait que la consommation de nos légumes ne dépende pas de facteurs météorologiques. Mais qui souhaiterait manger de la tomate lors d'un printemps aussi froid qu'un hiver? Et qui est capable de prévoir le temps qu'il va faire, 2 ou 3 mois à l'avance, ce qui est une demande de certains des clients, via nos expéditeurs, pour réaliser des prospectus?*

*Le cadran est le thermomètre de la filière légumière européenne.*

*Le système du cadran permet de donner à un instant «t» la plus juste des valorisations possibles pour le producteur et un prix de marché pour les clients. Il faut d'ailleurs noter que grâce à cet outil, toute la filière légumière européenne connaît l'état des marchés.»*

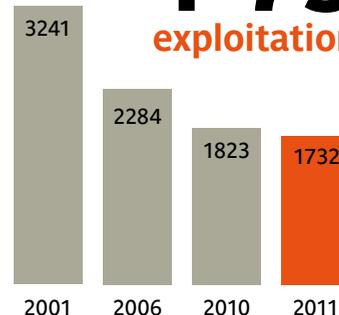
# Chiffres clés 2011

## Les producteurs Prince de Bretagne



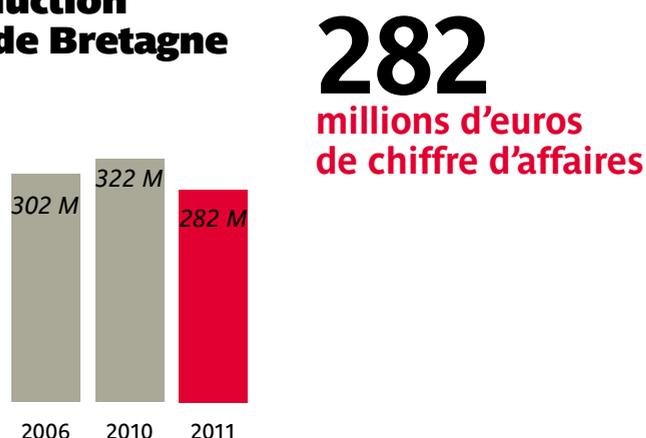
Evolution du nombre de producteurs

**1 732**  
exploitations



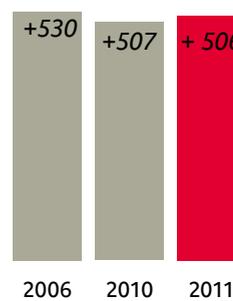
Evolution du nombre d'exploitations

## La production Prince de Bretagne



Evolution du chiffre d'affaires

**+500 000**  
tonnes de légumes



Evolution du tonnage de légumes commercialisés

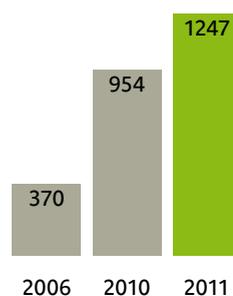
## La production bio Prince de Bretagne



Evolution du nombre d'exploitations bio



**1247**  
hectares cultivés en bio



Evolution de la surface cultivée en bio

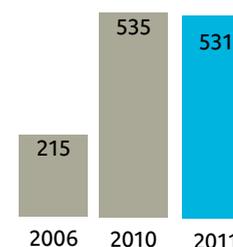
La surface cultivée en bio a été multipliée par 3 en 5 ans.

## Global Gap et AOC Prince de Bretagne

Global Gap est un référentiel applicable à l'échelle internationale qui permet de garantir le respect des bonnes pratiques agricoles en matière d'environnement et de gestion responsable de la santé et de la sécurité des travailleurs. Global Gap a été créé en 1997 à l'initiative de la grande distribution européenne.



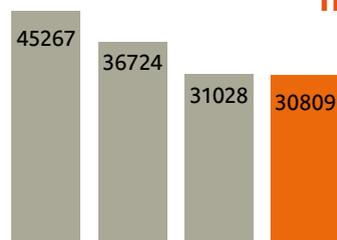
**531**  
exploitations certifiées  
GlobalGap



Evolution du nombre moyen d'exploitations certifiées Global Gap

# 30 809

hectares cultivés

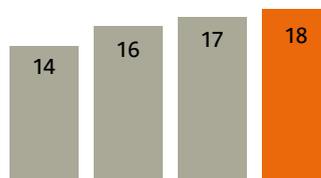


2001 2006 2010 2011

Evolution de la surface cultivée (en ha.)

# 18

hectares: surface moyenne des exploitations

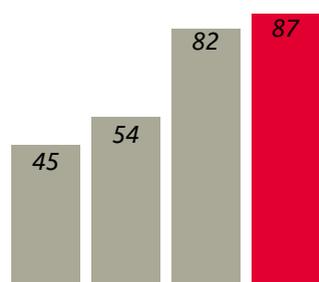


2001 2006 2010 2011

Evolution des surfaces moyennes des exploitations (en ha.)

# 87

légumes commercialisés

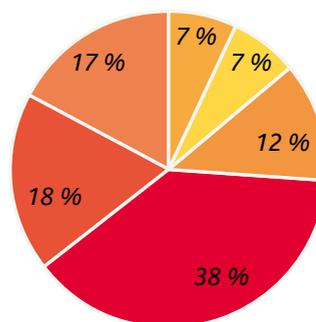


2001 2006 2010 2011

Evolution du nombre de produits commercialisés

# 40 %

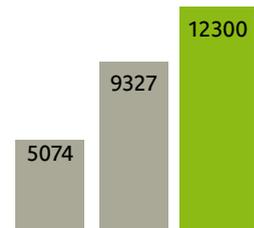
des légumes sont vendus à l'export



Répartition des exportations par pays

# 12 300

tonnes de produits certifiés AB



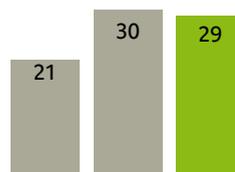
2006 2010 2011

Evolution du volume de produits certifiés AB (en tonne)

La production bio a été multipliée par 2,4 en 5 ans. En 2011, le chiffre d'affaires de la production bio est de 5,7 millions d'euros.

# 29

familles de produits commercialisés en bio

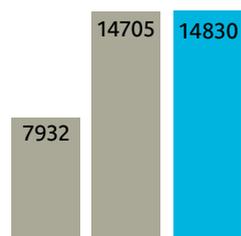


2006 2010 2011

Evolution du nombre de familles de produits commercialisés en bio

# 14 830

hectares certifiés GlobalGap soit 48 % de la surface totale légumière bretonne



2006 2010 2011

Evolution de la surface cultivée en bio

# 32 000

tonnes de légumes AOC commercialisés.

Coco de Paimpol, oignon de Roscoff.

L'AOC est une appellation française qui désigne un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique. Elle est l'expression d'un lien intime entre le produit et son terroir.



# Les produits

## Prince de Bretagne

Les 2350 producteurs Prince de Bretagne produisent plus de 500 000 tonnes de légumes frais et commercialisent plus de 40 espèces différentes.

La récolte des légumes est essentiellement manuelle et une grande partie est conditionnée directement dans les champs.

**+ de 500 000**  
TONNES DE PRODUCTION  
DE LÉGUMES PAR AN CULTIVÉS SUR **30 809** HECTARES

**12 300**  
TONNES DE LÉGUMES CERTIFIÉS AB



### Ail rosé

10 tonnes produites

Culture de plein champ  
Disponible de septembre à mars



### Artichaut

40 000 tonnes produites  
dont 2 % (900t) certifiées AB  
1er producteur d'artichaut français  
soit 80 % de la production  
nationale

Culture de plein champ  
Récolté de mai à novembre  
3 variétés: Camus et Castel, variétés  
bretonnes et le petit violet de Provence



### Brocoli

11 000 tonnes produites  
dont 15 % (2000t) certifiées AB  
1er producteur de brocoli français  
soit 40 % de la production  
nationale

Culture de plein champ  
Récolté de mai à décembre



### Chou-Fleur

140 millions de têtes produites  
dont 3 % certifiées AB (4 millions)  
1er producteur de chou-fleur  
français soit 75 % de la production  
nationale

Culture de plein champ  
Récolté toute l'année



### Chou pommé

7,8 millions têtes produites  
dont 7 % certifiées AB  
(750 000 têtes)

Culture de plein champ  
Récolté principalement d'octobre à mars  
3 types: Chou blanc, chou rouge et  
chou vert



### Chou Romanesco

2 millions têtes produites  
dont 4 % certifiées AB

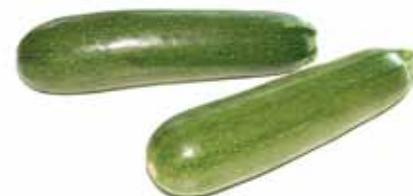
Culture de plein champ  
Récolté de juin à novembre



### Concombre

100 tonnes produites  
dont 17 % certifiées AB

Culture sous abri



### Courgette

2 600 tonnes produites  
dont 5 % certifiées AB

Culture de plein champ et sous abri  
Récoltée de mai à novembre



### **Echalote**

31 000 tonnes produites  
dont 2 % certifiées AB  
80 % de la production nationale

Culture sur plastique noir  
Pas de désherbage mécanique ou chimique  
Disponible toute l'année



### **Endive**

7 100 tonnes produites  
dont 2 % certifiées AB (120t)

Culture sous abri  
Récoltée de septembre à juin



### **Fenouil**

200 tonnes produites

Culture de plein champ  
Récolté de juin à novembre



### **Fraise**

710 tonnes produites  
dont 75 % en gariguettes  
et 25 % en mara des bois

Culture sous abri  
Récoltée de mars à novembre



### **Haricot demi sec**

6 100 tonnes produites  
dont 94 % labellisées  
Coco de Paimpol AOC/AOP

Culture de plein champ  
Récolté de juin à novembre



### **Légumes anciens**

570 tonnes produites  
dont 23 % certifiées AB  
Gamme de 14 légumes

Culture de plein champ  
Récolté de septembre à février  
En production depuis 3 ans



### **Oignon**

2 500 tonnes produites  
dont 40 % en oignon  
de Roscoff AOC  
Et 2 % certifiées AB

Culture de plein champ  
Disponible d'Aout à Mars



### **Poireau**

4 600 tonnes produites  
dont 14 % certifiées AB (630 t)

Culture de plein champ  
Récolté de juillet à avril



### **Pomme de terre primeur**

14 300 tonnes produites  
dont 13 % certifiées AB (1850t)

Culture sous abri en début de saison puis  
culture de plein champ  
Récoltée de février à aout



### **Salade**

18 200 tonnes produites

Culture de plein champ  
Récoltée toute l'année en fonction  
des espèces  
Espèces: Iceberg, laitues, jeunes pousses,  
mâche, ...



### **Shii take**

150 tonnes produites

Culture sous abri  
Récolté toute l'année



### **Tomate**

84 000 tonnes produites  
1er producteur français de tomate  
Gamme de 21 produits

Culture sous abri  
Récoltée de février à décembre

# Une terre de caractères

Les producteurs Prince de Bretagne ont toujours cru en la force du collectif. Pour autant, ils n'ont pas laissé de côté leur liberté ni leurs différences. Chaque producteur est libre de cultiver les légumes qu'il souhaite. Rien n'est imposé par l'organisation. Très loin de l'agrobusiness, le modèle légumier breton reste à l'échelle humaine avec des exploitations familiales de petite taille (moyenne: 18 hectares).

## L'esprit de famille



**Yves Kerbiriou**

1

Producteur installé à Saint-Pol-de-Léon depuis l'âge de 21 ans. Culture de plein champ: choux-fleurs, artichauts, oignons rosés de Roscoff, brocolis.

«Depuis que je suis tout jeune, j'aime travailler dans les champs. Une grande partie des vacances scolaires, nous les passions en famille à récolter nos légumes ou à en planter de nouveaux. C'était parfois laborieux et contraignant mais aussi très agréable, car nous nous retrouvions tous ensemble avec mes cousins, mes oncles et tantes, mes parents... Cet esprit de famille perdure aujourd'hui car nous sommes 5 associés familiaux: ma mère, mon père, ma femme, mon cousin et moi-même. Mes parents nous ont laissé le choix de notre orientation professionnelle. J'ai choisi l'agriculture, mon frère l'enseignement. Il est professeur d'histoire-géographie. J'ai deux enfants en bas âge. Ils seront libres de reprendre ou pas l'exploitation mais, quel que soit leur choix, je souhaite leur transmettre une exploitation viable, ce qui signifie une exploitation durable avec des terres de qualité. C'est un patrimoine familial auquel nous sommes très attachés.»

## Transmettre une terre riche à nos enfants



**Odile Caroff**

2

Agricultrice et enseignante, installée avec son mari à Saint-Pol-de-Léon en polyculture-élevage. Productrice de légumes (mini choux-fleurs) et éleveuse de 30 vaches laitières.

«Regardez tout ce qui se passe sur notre «petit» territoire breton: des producteurs investis dans un projet collaboratif et solidaire, des chercheurs et des techniciens dédiés aux spécificités de nos cultures pour nous aider à les optimiser, tant sur le plan économique qu'environnemental, mais également pour améliorer nos conditions de travail, notamment sur le plan physique. Ce territoire bouillonne. Il y a une densité incroyable de richesses, de compétences. Je suis très fière d'être bretonne. Notre attachement à notre terroir est très fort. Nos pères étaient des visionnaires. Ils ont sorti la Bretagne du «Moyen-Âge». Il faut le dire à nos enfants, c'est notre devoir de mémoire. Ils sont les héritiers de cette Bretagne moderne, tournée vers l'avenir. À eux de s'en emparer et de devenir à leur tour des transmetteurs!»

## Le choix du bio



**Thomas Kerrien**

3

Producteur installé à Taulé. Associé avec son père, il cultive 30 hectares certifiés AB et emploie 6 salariés à temps plein.

«Avant de passer en bio, notre utilisation de produits chimiques était déjà très limitée, voire quasi inexistante. Le bio a donc été l'étape suivante, logique. Cependant, cela reste un défi technique très important, un vrai challenge. La production en bio demande une grande technicité. Nous travaillons sans filet contrairement aux producteurs conventionnels qui, en cas d'attaque importante de leurs cultures par des parasites ou des insectes, peuvent traiter. Les rotations de nos cultures sont beaucoup plus longues, la production et les rendements sont plus faibles et les problèmes sanitaires plus importants. Heureusement, nous bénéficions d'un appui technique important de la part des techniciens de notre coopérative et de la chambre d'agriculture. Dans notre organisation, il n'y a pas d'un côté les producteurs bio et de l'autre les conventionnels. Les deux types de culture répondent à des besoins différents et à des compétences différentes. Nous avons tout à apprendre les uns des autres.»

## Diversifier nos cultures



**Jean Denis Crenn**

4

Producteur installé à Plouvorn. Il cultive sur 15 hectares du blé, de l'orge, du maïs, des brocolis, des pommes de terre et du Shii také sous abri.

«Diversifier nos cultures est capital pour plusieurs raisons: pour optimiser les sols grâce aux rotations, pour enrichir la gamme Prince de Bretagne et pour trouver un équilibre économique à nos exploitations. Chaque producteur est libre de ses choix culturels. Étant personnellement limité par le foncier, j'ai choisi de développer une culture hors sol. Mon choix s'est orienté vers la culture du shii také, un champignon d'origine Japonaise. Cette culture a vu le jour à la SICA de Saint-Pol-de-Léon, par la volonté d'une poignée de producteurs de la région de Kerlouan, soucieux d'optimiser leurs salles de forçage d'endives. Le développement du lentin (nom français du shii také) fut possible grâce aux expérimentations menées par la station expérimentale du Caté. Je me suis passionné pour ce champignon depuis le début des années 90. A cette époque il y avait 6 producteurs, aujourd'hui nous sommes 10 à produire ce champignon aussi appelé «élixir de longue vie!» Tout un programme...»

## De l'amont à l'aval



**Eric Salaun**

5

Producteur-éleveur bovin installé à Rospez. 48 hectares cultivés dont 2 en sous abri.

« Notre organisation permettant à qui le souhaite de s'investir dans le collectif, je suis donc producteur mais j'ai aussi trois autres fonctions: président du groupement de Bro Dreger, une coopérative affiliée à l'UCPT, administrateur à l'UCPT et à l'OBS. J'ai, en effet, toujours considéré que mon métier ne pouvait pas s'arrêter à cultiver des légumes et à les livrer, sans m'intéresser à l'amont, c'est à dire à la création variétale, la production de plants, etc. et à l'aval avec le conditionnement dans les stations, l'agrèage, la mise en marché et la logistique. Pour nous, producteurs légumiers du nord Bretagne, la logistique est cruciale car nous sommes très excentrés des zones de consommation. Nous devons donc sans arrêt trouver des idées, monter des projets pour faciliter l'acheminement de nos produits. J'insiste bien sur le « nous » car dans notre organisation, ce sont les producteurs qui sont au cœur des orientations et décisions stratégiques, que ce soit pour les centres de recherche et d'expérimentation comme pour les coopératives ou les stations. Avoir des responsabilités collectives est certes valorisant, parfois fatigant mais toujours passionnant. »

## Faire découvrir notre métier



**Françoise Bocher**

6

Productrice installée à Ploubazlanec. Sur son exploitation de 23 hectares, elle cultive entre autres des légumes anciens.

« La réalité de notre métier est malheureusement de moins en moins connue tout en étant de plus en plus critiquée. Les mêmes questions reviennent sans cesse notamment sur les pesticides, les algues vertes etc. Il est donc important de prendre le temps d'expliquer comment nous travaillons et de répondre aux idées reçues parfois tenaces. Nous pratiquons régulièrement cet exercice pédagogique lors des différentes fêtes locales où nous tenons des stands Prince de Bretagne, sur lesquels nous faisons déguster nos légumes. Nous avons d'ailleurs monté un groupe « cuisine » composé de 18 productrices et d'un producteur. Ensemble, nous cuisinons nos légumes et les faisons déguster lors de ces manifestations. C'est aussi un moment de partage avec mes collègues que j'apprécie énormément, car cela nous permet d'échanger et de passer de très bons moments ensemble de détente. »

## Un métier passion



**Anne-Sophie Baudry**

7

Productrice en agriculture biologique à Saint-Suliac, sur un site classé « remarquable ». Associée avec son beau-frère depuis 2008, elle cultive 70 hectares certifiés AB.

« Je ne viens pas du tout du monde agricole. J'ai d'ailleurs fait trois ans d'études de droit avant d'opter pour le métier d'agricultrice. J'ai commencé comme salariée agricole sur l'exploitation de mon beau-frère pendant trois ans. Il m'a ensuite proposé une association, ce que j'ai accepté. C'est un travail très physique. Durant 9 à 10 mois de l'année nous sommes dehors, par tous les temps, à couper des choux, à planter de nouveaux légumes... J'ai un sentiment de liberté très fort. Je ne regrette absolument pas mon choix. Regardez cet environnement magnifique dans lequel nous travaillons ! Je suis agricultrice et fière de l'être. D'ailleurs, mes études de droit me sont souvent très utiles car être producteur aujourd'hui demande aussi d'être un très bon gestionnaire. Ce métier est avant tout un métier passion. »

## Un accompagnement spécifique

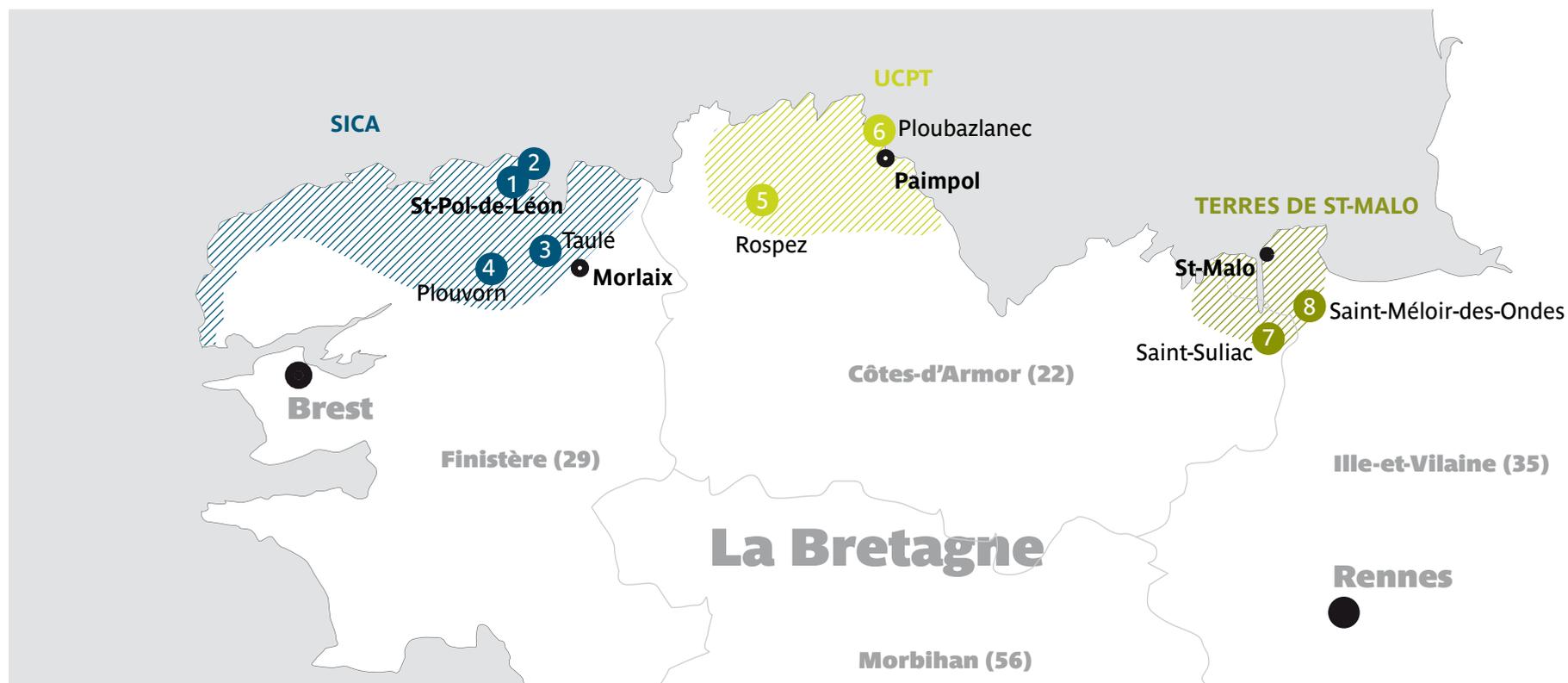


**Jean-Michel Lesné**

8

Producteur installé à Saint-Méloir-des-Ondes, près de Saint-Malo. Avec son associé, il cultive environ 50 hectares de terre (choux, céleris, ...).

« Une des particularités des producteurs de Terres de Saint-Malo est que nous élevons nous-mêmes nos plants en tunnel pour ensuite les planter en plein champ. L'intérêt économique est énorme. Sur une exploitation comme la nôtre, c'est un gain d'environ 30 000 euros par an. Autre spécificité de notre zone de production: La production dominante de choux. Pour limiter les risques de hernie, nous répandons une fois tous les 5 ans, du sable et des déchets coquilliers composés d'huîtres, de moules, de crépidules, que nous nous procurons à proximité de nos exploitations. Ces deux particularités nécessitent un accompagnement technique spécifique que je qualifierais de « sur mesure » dont nous disposons aujourd'hui grâce à notre organisation. Cet accompagnement permet de limiter l'impact de nos cultures sur l'environnement, de réaliser des économies et de produire des légumes de qualité. »





# Une terre, des métiers

**C**e que nous voulons, c'est vivre au pays et faire vivre notre Bretagne. En premier lieu donc, nous travaillons à maintenir un nombre important d'exploitations. À Plougrescant, nous sommes encore 32 producteurs. Prince de Bretagne en rassemble 2 350 sur trois départements. Nous pourrions probablement produire autant avec trois fois moins d'exploitations, mais il n'y aurait alors plus de collectif: ce serait du chacun pour soi et une compétition permanente pour acquérir des terres...

**«Salarié agricole, c'est aujourd'hui un métier, qui permet à des milliers de familles de vivre décemment en restant connectées à leur territoire»**

Ce modèle-là, nous n'en voulons pas! Des exploitations nombreuses et dynamiques, ce sont des emplois qui préservent le tissu rural. Les emplois directs sont notre deuxième priorité. Chaque hectare de serre génère 6 temps pleins. Le plein champ demande moins de main-d'œuvre permanente,

sauf pour les productions très saisonnières comme l'échalote. Pour ma part j'ai, sur mon exploitation, 11 salariés qui vivent tous dans les communes voisines. C'est cela, une entreprise ancrée dans son territoire!

Nous avons parfois éprouvé des difficultés pour recruter et nous les avons surmontées une fois de plus, en nous organisant, en mobilisant les autorités et les services de Pôle emploi.

En proposant des parcours qualifiants et en offrant des salaires corrects, nous fidélisons les travailleurs agricoles. Un dispositif spécial aide les saisonniers à passer d'une mission à l'autre pour travailler ainsi 8 à 10 mois d'affilée. Certains enchaînent avec la saison des huîtres et sont ainsi en contrat toute l'année. Nous sommes bien loin des «pokezh», pauvres ouvriers agricoles corvéables à merci auxquels on donnait le gîte et le couvert. Salarié agricole, c'est aujourd'hui un métier, qui permet à des milliers de familles de vivre décemment en restant connectées à leur territoire.

Enfin, il y a les emplois indirects que génère la chaîne de production: la production semencière, les stations de regroupements, les centres de recherches, les structures d'appui technique, les expéditeurs, les transporteurs... En matière d'emploi, la production légumière c'est notre industrie lourde!

Tout cela fonctionne plutôt bien et nous sommes fiers de cette dynamique. Mais nous sommes aussi un peu inquiets. Le coût de l'emploi handicape notre compétitivité. Les autres bassins de production européens bénéficient de salaires et de charges sociales moins élevés. Nous ne voulons pas transiger sur les salaires. Aussi, nous attendons de l'Europe qu'elle harmonise vers le haut les conditions de travail.

Nous continuerons à nous battre pour faire comprendre aux distributeurs et aux consommateurs la part de travail présente dans un chou-fleur ou dans un bouquet d'artichauts. Nous continuerons à leur

expliquer que la rémunération de ce travail conditionne en outre la pérennité de nos territoires.

**Gilbert Brouder**

Président de l'UCPT  
Producteur installé à Plougrescant



# Des producteurs formateurs

Jusqu'à la fin des années 90, la main-d'œuvre sur les exploitations était essentiellement familiale. Mais la mécanisation, l'augmentation des surfaces et l'aspiration des parents à une véritable retraite ont accentué les besoins. Ces derniers conditionnent souvent les choix de cultures. En effet, certains producteurs n'osent pas se lancer dans certaines productions faute de personnel, tandis que d'autres gèrent leur production pour maintenir des cultures toute l'année afin de proposer des emplois stables à leurs salariés.

Depuis quelque temps, les producteurs ont du mal à recruter du personnel formé, que ce soit comme saisonnier ou comme travailleur permanent.

Ils ont donc pris le taureau par les cornes et, à l'UCPT comme à la SICA, ils ont mis en place, en collaboration avec Pôle emploi et l'IREO – un centre de formation – des stages adaptés à leur demande afin d'assurer des emplois durables.

## UCPT: Formation de saisonniers-serristes

Depuis 2004, l'agence Pôle emploi de Lannion travaille main dans la main avec les producteurs-serristes afin de recruter des saisonniers. En 7 ans, 235 personnes ont été formées, avec un taux de réussite à chaque fois très encourageant: en moyenne, plus de 80 % des saisonniers terminent leur contrat, et un grand nombre d'entre eux reviennent les années suivantes.

En 2004, des producteurs de l'UCPT interpellent le préfet de la Région Bretagne pour lui faire part de leur désir de recruter des travailleurs saisonniers. Viviane Macé-Le Borgne, conseillère agriculture à l'agence Pôle emploi de Lannion, et deux autres membres de son équipe décident de s'emparer de ce problème. Avec les producteurs du bassin de Lannion et avec le centre de formation IREO, ils mettent ainsi en place un comité de pilotage «serriste» afin de trouver des solutions.

«Jusqu'en 2004, les producteurs n'avaient pas le réflexe de nous faire passer leurs offres, mais suite à notre collaboration, cela a nettement changé», explique Viviane Macé-Le Borgne qui, aujourd'hui encore, va à la rencontre des producteurs, avant chaque saison afin d'évaluer leur besoin de main-d'œuvre saisonnière. «Le monde agricole en général a bien répondu à nos propositions. Les chiffres parlent d'eux-mêmes: fin 2003, nous avions 350 offres, un an après nous en avons environ 1 000. Aujourd'hui nous disposons un peu plus de 1 350 offres, ce qui représente 30 % de nos offres globales.

*L'agriculture est le principal employeur de main d'œuvre saisonnière du bassin de Lannion.»*

Dès le départ du projet, pour rassurer les producteurs et faciliter l'entrée en fonction des saisonniers, a été organisé un module de formation d'un mois, ou plus exactement un stage d'adaptation au milieu agricole. En effet, les demandeurs d'emploi ont beau habiter dans une région très agricole, nombre d'entre eux ne connaissent pas du tout l'agriculture. «Les personnes que nous recrutons suite à un entretien de motivation et à des tests d'habileté se trouvent souvent en fin de droits», raconte Viviane Macé-Le Borgne «Leur proposer un contrat de 6 mois dans une serre est un tremplin de réinsertion. 50 à 60 % d'entre elles reviennent chaque année et environ 7 % obtiennent un CDI. D'autres souhaitent, suite à ce contrat, suivre des formations complémentaires pour briguer des emplois plus qualifiés, dans des serres ou dans d'autres domaines. Le retour à l'activité permet de reprendre confiance en soi, de retrouver fierté et dignité. J'ai le souvenir d'une jeune femme diplômée qui n'arrivait pas à décrocher un



Viviane Macé-Le Borgne, conseillère agriculture à l'agence Pôle emploi de Lannion

travail dans la région et qui, dans l'élan de son CDD dans une serre, a retrouvé un emploi dans sa branche.»

Pôle emploi finance la formation et la rémunération du stagiaire. Il y a autant d'hommes que de femmes pour postuler à ces emplois saisonniers car les conditions de travail ne sont pas trop difficiles: la serre protège des aléas climatiques (parfois rudes en Bretagne Nord) et les horaires sont compatibles avec une vie de famille.

Viviane Macé-Le Borgne conclut: «Une telle mesure ne coûte pas très cher et obtient de bons résultats. Nous avons essayé de mettre en place cette collaboration avec d'autres secteurs d'activité dans la région, mais cela n'a pas marché. Les producteurs du réseau Prince de Bretagne sont très fiables. Leur engagement dans ce projet est important et durable. Nous avons instauré une relation de confiance, une relation gagnant-gagnant qui va perdurer et qui, surtout, permet de nombreux Bretons de retrouver la vie active.»



François Le Bougeant  
Producteur à Plougrescant (Côtes d'Armor)

François Le Bougeant a choisi d'être l'un des quatre producteurs-formateurs du bassin de Lannion. Dans son équipe, trois de ses salariés ont bénéficié de cette formation et sont revenus cette année pour la saison des tomates: «Nous travaillons en collaboration avec l'IREO et Pôle emploi. Chaque année, ces organismes nous envoient une quinzaine de personnes à former que nous nous partageons en fonction de notre localisation. Nous les

avons toutes rencontrées en amont lors des entretiens de recrutement où nous sentons très vite leur niveau de motivation et leur intérêt pour ce métier. La période dure un mois. Grosso modo, ils ont 15 jours de pratique et 15 jours de théorie avant de signer pour un CDD de 6 mois. La clef de la réussite de ce projet, c'est la proximité. Les compétences demandées sont, bien sûr, de la rigueur dans le travail mais j'insiste beaucoup sur la nécessaire régularité de présence, sur la ponctualité et sur la sociabilité. Le temps de formation est suffisant pour acquérir les bons gestes et il permet aux personnes en formation d'être sûres de leur choix. Elles arrivent parfois à décrocher des

emplois de permanents ou alternent entre la saison agricole et d'autres métiers saisonniers comme la coquille Saint-Jacques.»

Mickaël Le Floc'h, saisonnier régulier, témoigne: «J'ai suivi la formation en 2010 avec François Le Bougeant comme tuteur. J'ai bien aimé. Du coup, mon frère travaille lui aussi dans les serres. Tout métier a des avantages et des inconvénients. L'avantage de travailler dans une serre, c'est d'avoir des horaires fixes. Avant, je travaillais dans la cuisine mais c'était infernal: je faisais beaucoup plus d'heures pour un salaire identique. J'espère un jour devenir permanent.»

## SICA: la formation de permanents pour le plein champ

Tout comme leurs collègues des Côtes-d'Armor, les producteurs de la région de Saint-Pol-de-Léon, confrontés au manque de main d'œuvre qualifiée, se sont organisés pour mettre en place des formations à destination de futurs employés de plein champ.

Jean-Paul Jacq est producteur à Cléder. Il fait partie du comité de développement de la zone légumière, qui regroupe trois Groupements de développement agricole (GDA) et le Groupement de valorisation des agricultrices du Finistère (GVAF).

Le rôle de ce comité: accompagner le développement des exploitations sur le plan technique, aider les jeunes agriculteurs à s'installer, organiser des formations destinées aux producteurs, etc.

En 2006, lors d'une assemblée générale, un thème revient de façon récurrente: le manque de main-d'œuvre qualifiée.

«Forts de ce constat, nous nous sommes rapprochés de partenaires professionnels. Nous avons fait appel à la SICA, notre coopérative, à la MSA (Mutualité sociale agricole), à la chambre d'agriculture, à Pôle emploi, et enfin à l'IREO, organisme de formation», raconte Jean-Paul Jacq. «Nous avons monté un comité de pilotage, qui se réunissait au départ tous les ans. Aujourd'hui, une réunion tous les deux ans est suffisante. Nous en sommes à la cinquième année de formation. Une cinquantaine de personnes en ont bénéficié, et 50 % d'entre elles ont trouvé un emploi de salarié permanent sur une exploitation. Au départ, nous avons connu quelques soucis de recrutement mais depuis deux ans, c'est beaucoup plus efficace. Les personnes recrutées sont pour la plupart très motivées. Elles sont rarement issues du monde agricole mais ont envie de travailler en plein

air dans une petite entreprise familiale. Les personnes en formation ont souvent peur de la difficulté de ce métier qui demande, c'est vrai, une certaine résistance physique même si les conditions de travail, grâce à la mécanisation, se sont beaucoup améliorées.»

La formation se déroule sur six mois, alternant deux semaines de théorie et deux semaines de pratique chez un producteur-formateur. Les producteurs s'engagent à proposer des contrats de six mois minimum, et davantage si tout se passe bien.

Jean-Paul Jacq ajoute: «Nous ne sommes pas soumis aux mêmes règles d'embauche que nos voisins européens. Il serait à la fois nécessaire et urgent d'homogénéiser les règles. C'est le cas sur certaines questions environnementales mais pas sur le social. En France, tous les salariés touchent au minimum le Smic, ce qui est tout à fait normal mais il serait bien que ce soit partout pareil! Nous subissons une concurrence déloyale entre les zones de production européennes du fait de cette distorsion des règles sociales.»

Denis Durrieu est salarié sur l'exploitation de Jean-Paul Jacq: «J'aime ce métier car j'aime travailler au grand air. Le côté familial et convivial me convient bien. J'ai suivi la formation, et aujourd'hui c'est au tour de mon fils. Travailler dans les champs n'est pas trop difficile. J'apprécie surtout de ne pas toujours faire la même chose.»



Denis Durrieu salarié sur l'exploitation de Jean-Paul Jacq, producteur à Cléder.

## La filière Prince de Bretagne, créatrice d'emplois sur le territoire breton

De nombreuses entreprises bretonnes travaillent de près ou de loin avec la filière légumière Prince de Bretagne, soucieuse de s'approvisionner le plus possible au niveau local. C'est le cas par exemple pour l'emballage des légumes, dont une partie provient des établissements SAMSON emballages, qui compte deux sites de production localisés dans les Côtes-d'Armor, à Plancoët et à Ploumagoar.

Entretien Philippe Samson.  
PDG des Etablissements  
SAMSON emballages

Depuis quand travaillez-vous avec Prince de Bretagne ?

Depuis le lancement de la marque, c'est-à-dire 41 ans. J'ai grandi en suivant les combats de l'organisation légumière bretonne, menés par des hommes de caractère tels Alexis Gourvenec ou aujourd'hui Joseph Rousseau. L'organisation Prince de Bretagne est à l'origine de très nombreux emplois sur la région. C'est un acteur économique incontournable et fondamental pour notre région qui a, des valeurs humaines importantes et une volonté d'ancrage sur le territoire.

Comment décririez-vous votre relation de travail avec la filière légumière bretonne ?

Le mot le plus approprié est «partenariat». Nous échangeons beaucoup. Nous nous situons dans une démarche mutuelle de progrès. En tant que fournisseur d'emballages, nous sommes très liés au volume de vente des légumes. Notre partenariat avec Prince de Bretagne ne se borne pas à des négociations tarifaires mais comprend également de nombreux échanges sur l'innovation dans la filière. Nous avons une culture d'entreprise commune et des projets communs au-delà de notre cœur de métier. En effet, nous sommes partenaires du multicoque Prince de Bretagne de Lionel Lemonchois.

Comment définiriez-vous cette culture d'entreprise ?

Je dirais qu'elle est à l'image des producteurs et de Lionel Lemonchois: humble, courageuse, pleine de bons sens, aimant relever des défis tout en restant ancrée dans la réalité. L'organisation légumière bretonne a toujours placé l'humain au centre de son projet. L'économie est un moyen pour y arriver, ce n'est pas une finalité. Dans nos équipes c'est la même chose: les salariés ont en moyenne 30 ans d'ancienneté, ce qui prouve leur fidélité à mon entreprise et à la filière légumière bretonne.



**1** EMPLOI EN PRODUCTION AGRICOLE (PRIMAIRE) GÉNÈRE ENTRE **3** ET **4** EMPLOIS DANS LE SECONDAIRE (TRANSFORMATION) ET LE TERTIAIRE (SERVICES)

**5,3 %**

DES ACTIFS BRETONS TRAVAILLENT DANS L'AGRICULTURE, CONTRE SEULEMENT 3 % AU NIVEAU NATIONAL.

# Des formations au service des producteurs et de la filière

Une grande majorité des producteurs Prince de Bretagne participent à diverses formations que ce soit pour découvrir ou approfondir de nouvelles techniques culturales, suivre les nouvelles réglementations, se former aux nouvelles certifications mais aussi pour s'informer des pratiques et des organisations de leurs concurrents.

## Les voyages d'études

Les producteurs de Prince de Bretagne ont à cœur de se tenir informés de la production agricole française et européenne. Pour cela, ils organisent plusieurs fois par an des déplacements aux thématiques variées, au cours desquels ils découvrent des organisations, des techniques de commercialisation et des modes de cultures différents.

Dans leur majorité, les voyages ont pour objectif de faire un point à date sur la production d'un produit précis dans une zone de production donnée. Ainsi, récemment, les producteurs de choux-fleurs et de brocolis se sont rendus dans deux régions d'Espagne, au Royaume-Uni et en Italie, afin d'observer leurs concurrents directs.

Ces initiatives sont basées sur un système d'échange. Les producteurs visités sont invités à leur tour à se rendre dans la zone légumière bretonne où ils découvrent l'organisation, la vente au cadran, la production et les pratiques culturales des producteurs. «*Nous choisissons nos destinations en fonction soit d'une demande des producteurs, soit d'une analyse des marchés*», déclare Éléonore Faucher, du service marketing Prince de Bretagne. «*Souvent, les deux vont de pair. Chaque semaine, dans mon service, nous analysons les prix de vente et les volumes de nos concurrents. Tous ces éléments nous permettent d'identifier des destinations de voyages d'études qui s'organisent très vite et*

*très facilement. Nous sommes toujours bien reçus chez nos concurrents qui, avant d'être des concurrents, sont des producteurs passionnés par leur métier. Ils apprécient de partager leurs pratiques avec des collègues.*» Ces décisions émanent des commissions produits. Une fois sur place, le groupe Prince de Bretagne visite les champs, dresse un état des lieux de la production en cours et échange avec les producteurs locaux et les semenciers. À leur retour, ils tirent un bilan complet de la zone de production visitée: état d'avancement de la campagne de production, situation du marché, difficultés techniques et événements climatiques, prévisions pour la prochaine campagne, faits marquants sur l'organisation, le marché et la certification.

### DES OBSERVATIONS QUI PORTENT LEURS FRUITS

Les comptes-rendus des voyages sont présentés à l'occasion des assemblées générales des sections produits. Les conclusions permettent aux producteurs de mieux comprendre les évolutions des autres zones de productions, leurs contraintes et leurs difficultés, mais aussi

leurs progrès éventuels et les solutions qu'ils proposent à leurs clients. Ces déplacements peuvent aussi aider à découvrir de nouvelles techniques de cultures, de nouvelles machines... Tout cela peut influencer les producteurs bretons, enrichir leur réflexion, tant d'un point de vue technique que général. Ainsi, ce sont les échanges avec les autres opérateurs européens qui ont alerté les producteurs de Prince de Bretagne sur la différence de coûts de transport jusqu'à l'Allemagne en comparaison avec des zones d'apparence aussi éloignées que la Bretagne, comme le sud de l'Espagne et de l'Italie. Ces éléments ont confirmé les nouvelles orientations de la coopérative, notamment la mise en place d'un réseau de transport multimodal.

«*Il est important de se montrer très réactif face à une concurrence qui évolue parfois très vite*», ajoute Éléonore Faucher. «*C'est pourquoi les destinations principales sont visitées jusqu'à plusieurs fois par an, et par différents groupes de producteurs, afin que le maximum d'entre*



X. Thépaut, E. Faucher, A. Malledan, P. Le Testu, J.M. Péron, lors d'une veille concurrence dans la région de Murcie, Espagne.

*eux soient informés et deviennent des porte-parole internes de l'information.*»

Les producteurs organisent en outre des voyages plus ciblés, par exemple pour découvrir de nouvelles variétés de tomates ou connaître le fonctionnement des industries de transformation du chou-fleur. Parfois, ces déplacements les emmènent loin, bien au-delà des zones de leurs concurrents directs, dans des pays aux modes de production et de consommation très éloignés.

Dans ces voyages, la thématique qualité est omniprésente. Par exemple, la multiplication des demandes des clients en matière de certification pour garantir la sécurité alimentaire des produits, a conduit à de nombreux changements en production. Ainsi, les producteurs Prince de Bretagne ont pu constater et comparer l'évolution des réponses des opérateurs agricoles européens, concurrents ou non.

## Les formations de la chambre d'agriculture

Les chambres d'agriculture ont, parmi leurs missions, celle d'assurer des modules de formation auprès des agriculteurs. Ces modules de formation sont financés par un fond de formation spécifique à l'agriculture, le fond Vivea et les thèmes sont choisis en concertation avec les comités de développement locaux.

### Entretien avec Anthony Brulé.

Ingénieur conseil légumes et animateur du Comité de développement de la Chambre d'agriculture du Finistère.

### Comment définissez-vous les programmes de formation annuels ?

Nous les définissons avec les producteurs, en fonction de l'actualité et plus particulièrement des nouvelles réglementations. Nous ciblons ensemble les thèmes et ensuite, à la chambre d'agriculture, nous nous chargeons de définir le contenu de la formation et de trouver des intervenants extérieurs spécialisés, quand cela est nécessaire. Notre panel de formation est large: gestion administrative des exploitations, informatique, bureautique, internet, communication et bien sûr, conduite des cultures et utilisation des phytosanitaires. Ce que nous défendons avant tout, c'est

l'autonomie des producteurs sur leurs exploitations. Nous adaptons donc notre programme de formation à leurs besoins. Je prends un exemple: dans le cadre de la certification Global Gap, les producteurs doivent construire un local phyto. Pour éviter d'avoir trop de frais, le producteur peut apprendre, via une formation, à le construire seul, en étant initié aux bases de la maçonnerie. Autre exemple, nous avons organisé une formation de conduite de tracteur pour des productrices qui préféreraient se former loin des critiques, certes gentilles, de leurs maris... Nos formations sont donc à la carte, 100 % cousues main pour répondre aux besoins des producteurs du secteur.

### Est-ce que les producteurs sont très demandeurs de formation ?

C'est variable. Notre principale concurrente est la météo. Nous sommes, en effet, obligés de

programmer les journées de formation un peu à l'avance et parfois, ce jour-là tombe mal pour eux.

En moyenne, nous avons environ une dizaine de producteurs par session. A Saint-Pol-de-Léon, nous délivrons une cinquantaine de jours de formation par an. Les formations qui connaissent un large succès sont, comme partout ailleurs, les formations obligatoires. Je pense notamment à toutes les formations en lien direct avec la certification GlobalGap, qui impose, entre autres, une formation de sauveteur-secouriste ou à la formation Certiphyto, qui en 2014, sera obligatoire pour tous les professionnels pour pouvoir acheter des produits phytosanitaires.

### Ces moments de formation représentent-ils un moment d'échange important entre producteurs ?

Oui et pas qu'entre producteurs d'ailleurs.



Formation à la Chambre d'agriculture du Finistère

Nous apprenons et échangeons énormément entre nous. Ils nous apportent autant d'informations que nous pouvons leur en apporter. Pour ce qui concerne la conduite des cultures, rien ne vaut l'échange. Si nous leur présentons ces études scientifiques X ou Y, ils vont écouter mais rester sceptiques, alors que si 2 ou 3 de leurs collègues ont déjà expérimenté les résultats de cette étude et témoignent de leur satisfaction, c'est beaucoup plus efficace et tant mieux!



# L'environnement: un capital à préserver

**P**roduire des légumes en Bretagne, c'est tirer le meilleur parti d'un environnement favorable. En effet, nos sols sont naturellement riches. L'eau ne manque pas. Le climat tempéré réduit les stress qui, ailleurs, fragilisent les cultures. C'est en observant cette adéquation entre nos productions et les conditions du milieu que nous avons compris l'importance de préserver les équilibres écologiques qui sécuriseront nos productions sur le long terme. Ces équilibres sont en quelque sorte notre patrimoine le plus précieux. Nous avons peut-être saisi

cette évidence plus tôt que d'autres secteurs agricoles, parce que la production légumière nous impose d'être tous les jours dans les champs. La proximité autorisée par la taille réduite de nos exploitations renforce aussi notre compréhension de ces interactions entre nos productions et cet environnement dans lequel nous vivons au quotidien.

Ainsi, en moins de dix ans, nous avons significativement réduit le recours aux intrants. Les engrais, les phytosanitaires, les semences améliorées, tout cela coûte cher. Pour préserver notre performance économique, nous avons appris à surveiller attentivement nos cultures pour ne traiter que lorsque cela

était absolument nécessaire. Nous nous sommes alors vite rendu compte de l'intérêt écologique d'une approche tournée vers la prévention, l'observation et le pilotage le plus précis possible de nos cultures. Pour ma part, je produis principalement du chou. J'apprends, par exemple, à circonscrire une attaque localisée de parasites plutôt qu'à recourir aux traitements massifs. Ainsi, la surveillance très attentive de ma production me permet, la plupart du temps, d'éviter certains traitements phytosanitaires.

Dans cette logique, quand certains producteurs ont fait le choix de l'agriculture biologique, nous avons souhaité qu'ils restent au sein du réseau Prince de Bretagne. Les producteurs conventionnels apprennent énormément des interactions régulières avec les « bio ». Ce sont nos meilleurs techniciens et nous copions régulièrement leurs pratiques. C'est avec eux que nous avons découvert la lutte intégrée. Nous l'avons d'abord développée pour la culture sous serre, puis maintenant en plein champ. La volonté récurrente de produire mieux nous conduit aussi à investir dans la recherche. Si nous avons toujours refusé les OGM, nous travaillons avec l'OBS et les stations expérimentales au développement de variétés plus résistantes, car mieux adaptées à notre territoire.

Jamais notre démarche n'a été dictée par la mode écologique du moment. Cependant, nous avons bien conscience qu'en offrant des produits sains et de qualité dont l'empreinte

environnementale est en réduction constante, nous répondons aussi à une demande légitime des consommateurs. Nous faisons même le pari que cette quête de « qualité globale » sera bientôt reconnue, et que demain, l'agriculture bretonne sera aussi appréciée pour ses performances environnementales.

**Pierrick Gauvin**

Président de Terres de Saint-Malo  
Producteur installé à Saint-Méloir-des-Ondes



*« C'est en observant cette adéquation entre nos productions et les conditions du milieu que nous avons compris l'importance de préserver les équilibres écologiques »*

# Les points clés de la démarche environnementale

La démarche environnementale de Prince de Bretagne ne se contente pas de respecter la législation. Les producteurs ont fait le choix de créer leurs propres structures de recherche et d'expérimentation afin de trouver des solutions adaptées à leur territoire et à leurs cultures.

## Afin d'éviter tout conflit d'intérêt,

les coopératives Prince de Bretagne ne vendent pas de produits phytosanitaires ni d'engrais et encouragent les producteurs à limiter leur utilisation à travers notamment des supports techniques comme l'Agenda Environnement-Qualité publié chaque année.

### Limiter les herbicides

Les herbicides détruisent les «mauvaises» herbes qui entrent parfois en concurrence avec la plante cultivée.

#### ACTIONS CLÉS

→ Le désherbage mécanique est très largement pratiqué

### Limiter les insecticides

Les insecticides tuent les insectes qui s'attaquent aux plantes (mouches du chou, pucerons...)

#### ACTIONS CLÉS

→ Utilisation d'insecticides plus sélectifs, respectueux de la faune auxiliaire naturelle  
→ Interventions et positionnement plus adaptés des insecticides (pelliculage des semences, seuils de nuisibilité,...)  
→ Protection biologique intégrée

### Limiter les fongicides

Les fongicides permettent de lutter contre les maladies générées par des champignons (mildiou, oïdium...).

#### ACTIONS CLÉS

→ Créations de variétés plus résistantes  
→ Stimulateurs de défense des plantes  
→ Rotation des cultures pour créer une rupture des cycles parasitaires

### Enrichir les sols

La qualité et le maintien de la bonne structure des sols sont fondamentaux pour obtenir un rendement intéressant et pour limiter les apports chimiques. Le sol doit être aéré, poreux, riche en matières organiques et minérales, avec un pH équilibré afin de permettre un développement optimal du système racinaire des plantes...

#### ACTIONS CLÉS

→ Pour l'enrichir ou palier certains soucis d'acidité, les producteurs mélangent à leurs sols, en moyenne une fois tous les deux ans des amendements: fumier (paille + déjections animales), déchets coquilliers, sable ...

### Limiter l'apport d'engrais chimique et organique

Les plantes se nourrissent d'azote qu'elles puisent dans la terre. L'azote est naturellement présent dans les sols et notamment dans les zones légumières bretonnes car le climat, doux et humide toute l'année, favorise la minéralisation de la matière organique des sols. Les bactéries du sol sont donc tout le temps en activité et produisent sans cesse de l'azote utile aux cultures. Les variétés cultivées étant plus ou moins gourmandes en azote, les producteurs peuvent être amenés à ajouter des engrais chimique ou organique en fonction des besoins des plantes et du climat.

#### ACTIONS CLÉS

→ Des études techniques pour évaluer le plus finement possible les besoins en azote des cultures  
→ Les plans de suivi de l'azote dans le sol: Equiterre, Certiprim et Certijust  
→ Des analyses de sol régulières effectuées par les producteurs.

### Des cultures adaptées au territoire

Les zones de production des légumes Prince de Bretagne bénéficient d'avantages naturels indéniables, qui permettent de limiter l'impact sur l'environnement. Les terres légumières sont situées tout près des côtes bretonnes, sur une bande de 15 km de large. Elles bénéficient toute l'année d'un climat océanique tempéré: les gels sont extrêmement rares, tout comme les fortes chaleurs, et le niveau des précipitations permet d'éviter d'irriguer, notamment entre octobre et mai.

Autre particularité de cette zone côtière: la composition des sols est issue de l'accumulation de limons provenant de la Manche, lors des dernières glaciations. Les couches de limons peuvent, à certains endroits, atteindre 3 à 4 mètres de profondeur. Ce limon contient des quantités importantes d'éléments nutritifs bio-disponibles, qui permettent d'éviter d'apporter trop d'engrais.



# Des apports azotés de plus en plus limités

Bien conscients des impacts environnementaux liés à l'apport d'azote dans leur champ, les producteurs Prince de Bretagne financent en partie, depuis plus de 20 ans, des études techniques qui leur permettent d'avoir aujourd'hui une utilisation limitée d'engrais azotés. Les résultats ont permis d'identifier très précisément les besoins d'azote des plantes en fonction des variétés et des périodes, mais aussi des résidus des cultures précédentes et de la minéralisation naturelle du sol. Zoom sur quatre projets-clefs.



Îlots de culture au Caté, Saint-Pol-de-Léon



Michel Leroux, responsable du Caté

## Les cases lysimétriques

Michel Leroux est responsable du Caté, l'une des deux stations expérimentales de Prince de Bretagne. Depuis 10 ans, lui et son équipe ont mis en place un système permettant de mesurer la quantité d'azote (taux de nitrates) présente dans les sols au fil des différentes cultures. Étant obtenus à Saint-Pol-de-Léon, les résultats se révèlent d'autant plus intéressants qu'ils sont effectués dans les mêmes conditions pédo-climatiques que les cultures légumières.

« Sous 16 îlots de culture, nous avons installé des cuves où nous récupérons la totalité des eaux percolant dans le sous-sol. Nous les analysons et les résultats obtenus nous livrent une connaissance très fine des taux d'azote disponibles dans les sols en fonction des différentes cultures, des périodes de l'année et des cultures précédentes. À partir de là, nous pouvons définir ce que nous appelons une fertilisation mesurée. Nous nous sommes rendu compte qu'une fertilisation mesurée ne dépend pas essentiellement de la quantité d'azote ajoutée par le producteur, mais également du

positionnement des cultures par rapport au cycle de l'azote.

Un sol nu, par exemple, rejette beaucoup plus d'azote qu'un sol cultivé car la plante fixe de l'azote pour se développer. Pendant très longtemps, nous n'avions aucune connaissance des actions possibles sur les pertes d'azote. Un des enseignements importants est que les systèmes dits traditionnels – c'est-à-dire l'enchaînement sur un même sol de cultures de légumes sans laisser « reposer » la terre – ne sont pas à l'origine de niveaux plus élevés de lessivage que les systèmes moins intensifs.

L'intensification légumière n'est donc pas forcément à remettre en cause si l'on considère seulement les fuites d'azote.

En revanche, il est important pour d'autres raisons (comme la rupture des cycles parasitaires et la restructuration des sols), d'avoir des systèmes culturels moins intensifs avec, entre certaines cultures, la mise en place de couverts végétaux. Les producteurs ont suivi de près nos recherches via des articles réguliers dans notre magazine *Aujourd'hui et Demain* et suivent nos conseils sur leurs exploitations. »

Résultats obtenus sur la période 2004-2010, soit 2 rotations complètes.

La pluviométrie moyenne annuelle a été de 915 mm par an contre 874 mm en année moyenne (45 ans).

	APPORT D'AZOTE SUR 3 ANS	LESSIVAGE MOYEN EN KG/HA	TENEUR EN NITRATES DES DRAINAGES
<b>SYSTÈME TRADITIONNEL</b> Rotation : chou-fleur/ pomme de terre	270	19	22 MG/L
<b>SYSTÈME MODIFIÉ</b> Rotation : ray-grass, pomme de terre, chou-fleur, céréale, chou-fleur	290	32	40 MG/L
<b>SOL NU DEPUIS 1991</b>	0	149	136 MG/L

## La station expérimentale du Caté :

– 17 salariés permanents

– 16 ha de surface dont 2 en serre verre

Partenariat entre le CERAFEL et la chambre d'agriculture avec le soutien de la région, des départements et de FranceAgrimer

Budget: 1,5 million d'euros

La station du Caté conduit des programmes régionaux et nationaux

d'expérimentation en cultures légumières, ornementales et en champignons cultivés.

## Des déchets coquilliers dans les sols

Depuis plusieurs générations, les agriculteurs utilisent des déchets coquilliers composés essentiellement de coquilles d'huîtres et de crépidules, qu'ils épandent une fois tous les 7 à 8 ans, sur leurs terres, pour équilibrer le pH.

En 2006, une charte a été signée entre les conchyliculteurs et les agriculteurs de la région malouine, afin d'instaurer une filière courte mer-terre dans le respect de l'environnement et par logique économique.

« La production des crucifères (famille des choux) doit faire face à un champignon du sol: la hernie ou *plasmiodiophora brassicae*. Pour combattre ce champignon et donc permettre le bon développement des choux, il est nécessaire d'avoir un sol avec un pH basique. Les déchets coquilliers permettent de remonter ce pH et, de facto, de limiter l'apport de produits chimiques. En effet, si la plante pousse dans un sol adapté à ses besoins, elle aura un meilleur pivot racinaire et ainsi captera mieux les nutriments

du sol, réduisant les risques de lessivage de nitrates par exemple.

Autre avantage: les déchets coquilliers sont des produits grossiers qui facilitent une meilleure aération du sol. Enfin, l'épandage des déchets coquilliers dans ses champs évite d'utiliser de la chaux, souvent produite très loin de notre zone de production », explique Clarisse Galet, technicienne de la chambre d'agriculture 35, mise à disposition de la coopérative Terres de Saint-Malo.

À cela, il faut ajouter qu'une plante saine se montre moins sensible aux maladies et nécessite moins de traitements phytosanitaires. Cette technique d'utilisation de déchets coquilliers compte donc de nombreux avantages.





## Des analyses régulières pour une fertilisation mesurée

En 1991, la chambre d'agriculture du Finistère, en collaboration avec les producteurs Prince de Bretagne, a mis en place le programme EQUITERRE. Ce programme est en quelque sorte la continuité de l'étude du Caté car il consiste à analyser l'azote disponible dans des parcelles témoins de producteurs, à différents moments de l'année.

«Entre 1998 et 2001, nous analysons les taux d'azote disponibles en laboratoire et sur les exploitations grâce à un appareil de mesure, le Nitracheck. Cette double étude nous a permis de valider l'intérêt de cet appareil de mesure, aujourd'hui utilisé par de nombreux producteurs. Nous continuons nos analyses de parcelles témoins, ce qui nous permet d'informer par courrier, SMS ou mail l'ensemble des producteurs sur la nécessité ou pas d'apporter un complément d'azote en fonction de leurs cultures», explique Anthony Brulé, de la chambre d'agriculture de Saint-Pol-de-Léon.

Actuellement, on compte 18 parcelles suivies en chou, qui font l'objet d'analyses toutes les 6 semaines, de fin septembre à mars. «Ce travail a contribué à faire évoluer les pratiques. Depuis 1981, nous constatons une baisse significative de l'utilisation d'engrais. Nous l'avons évalué à environ 100 € à l'hectare de choux, ce qui est loin d'être négligeable si l'on sait qu'il y a 20 000 hectares de choux au niveau régional», ajoute Anthony Brulé.

Adrien Corre est producteur éleveur. Il cultive 65 hectares de choux-fleurs, salades, échalotes et céréales. Son exploitation est située en zone vulnérable, sur le bassin

versant de l'Aber Wrac'h. «Le Nitracheck est un excellent outil d'aide à la décision. Il me permet de mesurer le plus précisément possible le taux d'azote présent sur une parcelle avant et après chaque culture. À partir de cette donnée, je dose très précisément mes apports d'engrais. Je limite donc l'impact sur l'environnement mais aussi sur notre portefeuille car grâce à cet outil, j'ai fait des économies non négligeables. Les engrais nous coûtent très cher. Les utiliser pour rien reviendrait à jeter de l'argent par les fenêtres. De plus, en mettre plus qu'il n'en faut ne permet pas une plus grosse récolte.»

## Limiter les apports d'azote pour préserver la qualité de l'eau.

Sous l'action des micro-organismes du sol, l'azote se dégrade en ammoniac puis en nitrates.

La plante assimile l'azote, essentielle à sa croissance, sous forme de nitrates.

En période de fortes précipitations et s'ils ne sont pas assimilés par les plantes, les nitrates sont lessivés et détériorent alors la qualité de l'eau des cours d'eau.

Doser le plus finement possible ses apports d'azote pour éviter les lessivages permet donc de préserver l'environnement.

## En hiver, sors tes couverts!



Deux exemples de couverts végétaux : l'avoine du Brésil (à gauche) et le trèfle (à droite)

Les résultats des études du Caté sont catégoriques: un sol nu rejette beaucoup plus d'azote qu'un sol cultivé. Il est donc important qu'à tout moment de l'année les sols soient recouverts d'un végétal.

Bien conscients de cette problématique, les producteurs Prince de Bretagne, accompagnés par les conseillers de la chambre d'agriculture, ont testé dès l'automne 2010 différents couverts végétaux appelés aussi engrais verts.

Le couvert idéal est une espèce à développement rapide, qui piège beaucoup d'azote, qui se détruit facilement et permet de maintenir une bonne aération des sols. Aujourd'hui, deux couverts végétaux sont très utilisés par les producteurs: l'avoine du Brésil et la phacélie.

Christian Porteneuve est ingénieur à la station expérimentale de Pleumeur-Gautier dans les Côtes d'Armor. Il est convaincu du rôle fondamental des couverts végétaux dans la fertilisation des légumes, que ce soit en bio ou en conventionnel.

«À la demande des producteurs, nous conduisons des essais sur les couverts végétaux. Nous étudions par exemple les légumineuses, qui possèdent un atout important car elles captent l'azote de l'air pour le restituer ensuite au sol. Cette production d'azote naturel est particulièrement intéressante dans le cadre de nos recherches sur la fertilité des sols. N'ayant pas de références disponibles applicables sur nos systèmes de production, il est important de conduire nos propres essais. Globalement, nous nous attachons à répondre à la question: Quel est le meilleur couvert végétal à implanter et comment le conduire lors de sa destruction pour qu'il alimente correctement la culture suivante sans nuisance environnementale dans sa production d'azote? Pour y répondre, nous prenons en compte de multiples critères dont la rotation, la minéralisation du sol et les mobilisations de la plante. Les céréales pour lesquelles nous avons déjà une idée du fonctionnement sont à privilégier en interculture. Par ailleurs, il existe encore beaucoup de pistes à explorer sur l'usage des engrais verts, notamment au printemps.»



Adrien Corre

Producteur-éleveur à Saint-Fregant dans le Finistère.

Avec ses deux associés, il cultive 65 hectares de terres.

«Préserver notre environnement c'est préserver notre outil de travail. Il y a eu des abus c'est vrai, mais le contexte était différent. À nous de tout faire pour raconter notre métier dans sa réalité actuelle, qui a beaucoup évolué. L'agriculture est aujourd'hui beaucoup plus précise, plus technique. Réduire les engrais ou les produits phytosanitaires demande de gros efforts de recherche et d'accompagnement assurés par les différents centres d'expérimentations du Cerafel et les conseillers de la chambre d'agriculture. Nous avons accès à énormément d'informations, comme les alertes que nous recevons par SMS pour nous demander d'être plus vigilants sur telle ou telle culture suite à un vol d'insectes par exemple. Du coup, nous ne traitons plus du tout par prévention car nous savons que nous serons alertés en temps et en heure s'il y a un souci.»

# Limiter l'usage des produits phytosanitaires



Pour combattre les maladies et les ravageurs des légumes, les traitements chimiques ne sont pas la seule technique envisageable, loin s'en faut. Tout comme pour les apports azotés, les producteurs Prince de Bretagne utilisent en dernier recours et à juste dose ces produits, et privilégient de plus en plus des méthodes alternatives.

## Les produits phytosanitaires

sont aussi appelés pesticides. Cette dénomination regroupe tous les produits chimiques utilisés pour combattre les insectes (insecticides), les champignons (fongicides) ou les mauvaises herbes (herbicides).

## Les différentes méthodes des producteurs Prince de Bretagne pour limiter l'emploi des produits phytosanitaires

### La prophylaxie

limite l'installation d'un parasite dans la culture par l'emploi de plants ou de semences exemptes de maladies. Ceci est surtout valable pour les espèces à multiplication végétative (pomme de terre, artichaut, échalote...), mais aussi pour certaines maladies se propageant par la graine. L'enlèvement ou l'enfouissement rapide des déchets de récoltes permet de limiter la diffusion de la maladie dans les parcelles.

### La rotation des cultures

évite la répétition d'une même culture, qui favoriserait la multiplication et la persistance des maladies du sol.

### Le travail du sol

favorise l'aération et le drainage, limitant ainsi les maladies du sol liées aux excès d'eau.

### La création variétale

mise au point par l'OBS et testée par les stations expérimentales (CATE et SECL), permet aux producteurs de cultiver des variétés plus résistantes à certaines maladies ou à certains prédateurs.

### La lutte physique

consiste à protéger les cultures en les recouvrant d'un voile anti-insectes (mouche du chou et de la carotte). Pour les échalotes, les producteurs pratiquent la thermothérapie après récolte et le bain d'eau chaude avant plantation.

### La lutte biologique

se développe de plus en plus en plein champ et consiste à utiliser des insectes utiles pour éradiquer les insectes ravageurs.

### La stimulation des défenses naturelles

est une sorte de vaccin que l'on pulvérise sur les jeunes plants, ou en cours de culture, dans le but de renforcer leur autonomie face à diverses maladies.

### La lutte chimique raisonnée grâce au pelliculage des graines

permet de diminuer énormément la quantité de produits chimiques tout en protégeant la plante, notamment lors de la période de plantation.



Jean-Michel Péron  
Producteur basé à Saint-Pol-de-Léon,  
Administrateur de la SICA.

« Il y a 20 ans, sur cette même parcelle, nous appliquions trois traitements. Aujourd'hui, nous n'avons pas effectué un seul traitement, grâce notamment à l'utilisation de plants hybrides mis au point par nos centres de recherches – Vegenov et OBS – et testés par le Caté, puis par des producteurs testeurs dont je fais partie. Ces plants sont parfaitement adaptés aux conditions pédoclimatiques de notre territoire. Pour nous, producteurs, c'est idéal car ces variétés améliorent la rentabilité de cultures en nous évitant d'acheter des produits phytosanitaires très coûteux. De plus, éviter ces produits protège notre environnement, la qualité sanitaire de nos produits et notre santé. »

## La création variétale au service du développement durable

Depuis plus de 40 ans, les producteurs Prince de Bretagne, très soucieux de leur indépendance face aux semenciers privés, ont fondé leur propre structure de recherche, l'OBS – Organisation Bretonne de Sélection – chargée de créer des variétés et de produire des semences. La capacité de résistance aux maladies est une propriété particulièrement recherchée dans les efforts de sélection, afin de limiter les besoins de produits phytosanitaires.

### Entretien avec Jean-Marc Roué

Producteur à Plougoulm dans le Finistère  
Président de l'OBS

#### Quelle est la mission originelle confiée à l'OBS ?

Replongeons-nous dans le passé, c'est-à-dire avant 1970. Chaque producteur cultivait des variétés fermières différentes et vendait sa production comme il le pouvait, souvent bien en dessous du prix de revient. Quand nos parents ont décidé de s'organiser sous une même entité et de vendre sous la même étiquette, les acheteurs leur ont demandé des légumes normalisés, c'est-à-dire de taille et d'aspect le plus régulier possible.

L'idée a donc été de repérer et de multiplier les plants les plus résistants, les plus rentables, et d'assurer les produits les plus appréciés des marchés. Il nous fallait alors trouver un moyen de multiplier ces plants au meilleur prix. C'est à ce moment-là que l'OBS a vu le jour. Aujourd'hui encore, l'OBS propose aux producteurs Prince de Bretagne des plants deux fois moins cher que ceux vendus par les semenciers privés.

#### Quels sont les avantages d'une telle structure ?

L'essentiel du marché de la génétique végétale était et est encore concentré entre les mains de quelques grands semenciers. Logiquement, on ne peut pas compter sur eux pour considérer les intérêts d'une toute petite partie de la Bretagne agricole. Nous avons donc décidé de créer notre propre structure adaptée à notre environnement et à nos productions, pour mieux servir l'ensemble des producteurs de l'organisation. Nos cultures sont très « typées », avec des productions spécifiques comme l'oignon rosé de Roscoff, l'échalote, le coco de Paimpol. Seule l'OBS peut répondre de manière aussi directe aux demandes des producteurs sur ces cultures spécifiques. Aucune maison privée n'aurait été intéressée par les volumes cultivés en oignon rosé de Roscoff.

C'est également le cas en choux-fleurs : les semenciers classiques ne se sont jamais intéressés aux variétés à cycle long, qui font pourtant la force de la production bretonne : avec une seule période de plantation estivale, ces variétés nous permettent de récolter tout l'hiver et jusqu'au mois de juin. Nous sommes les seuls avec le sud du Royaume-Uni à avoir besoin de variétés de ce type, et sans l'OBS les producteurs ne pourraient espérer d'amélioration génétique sur ces créneaux. De plus, la proximité entre la production et l'OBS fait que l'on arrive à mettre en place des programmes pas forcément très rentables, mais que l'OBS prend à cœur dans un souci de cohérence globale.

#### En quoi la création variétale est-elle au service du développement durable ?

Notre démarche colle pleinement à la définition du développement durable. Tout d'abord, la fonction d'agriculteur n'est durable que si elle lui permet de dégager des bénéfices et de lui offrir un niveau de vie correct. Comme je le disais plus haut, les hybrides élaborés

par l'OBS sont vendus deux fois moins cher que ceux des semenciers privés. Ces variétés ont été créées pour répondre spécifiquement aux particularités de notre territoire et aux maladies auxquelles il est exposé. Cultiver ces variétés plus résistantes nous permet à la fois de préserver l'environnement et de réduire nos charges, en limitant les traitements phytosanitaires. En outre, l'OBS sécurise nos approvisionnements grâce à son propre outil de production de graines, contrairement aux grands groupes qui délocalisent en Chine, en Inde ou au Chili.



Jean-Marc Roué, producteur à Plougoulm et président de l'OBS

#### L'OBS est-elle aussi active dans la création variétale biologique ?

L'OBS produit des semences certifiées AB depuis 1995. Nous ne nous contentons pas de fournir des graines non traitées à nos producteurs. Notre objectif est de produire à prix acceptable des semences de qualité en quantité suffisante. Nous avons d'ailleurs pris des mesures pour répondre à l'augmentation des conversions en bio en doublant d'ici deux ans le nombre de nouvelles variétés AB que nous produisons.

#### Quels sont les projets à court, moyen et long termes de l'OBS ?

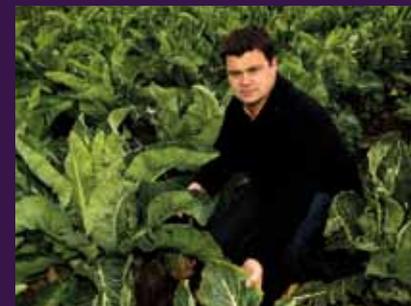
La technologie reste la clef de l'évolution de l'agriculture. Elle nous a permis, tout en restant en lien avec les conditions pédoclimatiques de notre territoire, d'inventer une nouvelle variété d'artichaut, le Castel, qui se récolte en période estivale et se conserve plus longtemps après la récolte. L'OBS va donc poursuivre dans cette voie. C'est un travail de longue haleine car une nouvelle variété demande en moyenne 15 ans de recherche.

### L'OBS

- 45 équivalents temps plein
- 8 ha de surface couverte pour la création variétale et la production de semences
- 12 ha pour les travaux de sélection et les contrôles de conformité des variétés
- Un site de production de semences bio
- Des laboratoires dédiés à la culture in vitro, à la pathologie végétale et au contrôle de la qualité des semences
- Une unité de pelliculage des semences

### Il ne faut pas confondre hybride et OGM

Un hybride est le résultat du croisement entre deux variétés d'un même légume, tandis qu'une plante dite OGM est le produit d'une manipulation visant à introduire, dans un légume donné, un gène extrait d'une autre espèce animale ou végétale.



### Damien Penguilly

Technicien agricole au Caté.

« La création variétale reste la base de notre stratégie pour répondre, voire même dépasser Ecophyto 2018 \* »

Damien Penguilly, technicien agricole, présente deux variétés de choux-fleurs, cultivées sur une même parcelle, à la station expérimentale du Caté. L'une est résistante à la maladie provoquée par un champignon, le *mycosphaerella*, l'autre ne l'est pas et présente des traces de cette maladie. Il explique : « Aujourd'hui, certaines variétés de choux-fleurs permettent d'atteindre zéro traitement sur toute la durée de leur production, ce qui améliore le gain économique de 8 à 10 % pour le producteur. Autre innovation très intéressante : les graines pelliculées. Ces graines sont recouvertes d'un insecticide actif pendant 10 semaines après le semis. Le temps de l'élevage des plants étant de 5 semaines, les 5 semaines « restantes » permettent de lutter contre les premiers vols de mouches du chou, dont les larves dévorent le système racinaire des plantes. L'intérêt des graines pelliculées est ainsi économique, mais aussi environnemental car il représente seulement 1 à 2 grammes de matière active par hectare, contre 1 000 g sans pelliculage. Pour le producteur, c'est aussi un moyen d'éviter de manipuler des produits phytosanitaires. »

\* Ecophyto 2018 = 50 % de réduction de produits phytosanitaires par rapport à 2007.

# La protection biologique en plein champ



Entre 1999 et 2003, les différents centres d'expérimentation et la chambre d'agriculture de Bretagne ont effectué de nombreuses études sur la protection biologique en plein champ. Les premiers utilisateurs ont été, logiquement, les producteurs bio. Des résultats très concrets ont alors été présentés à l'ensemble des producteurs, de plus en plus intéressés par ces techniques naturelles.



**Jean-Luc Peden**  
Responsable de la chambre  
d'agriculture de Saint Pol de Leon.

Sur cette photo, Jean-Luc Peden relève un piège à insectes afin d'évaluer la quantité d'insectes utiles et nuisibles sur une parcelle. Si le taux d'insectes nuisibles est très élevé, la chambre d'agriculture va prévenir les producteurs afin qu'ils se montrent vigilants.

« Cette méthode de surveillance évite les traitements préventifs autrefois systématiques et qui n'existent plus aujourd'hui. Les producteurs ont très bien compris que certains insectes sont leurs alliés et qu'il est très important de les protéger. Parfois, il faut même accepter d'avoir quelques pucerons, par exemple pour attirer les coccinelles. C'est un juste équilibre à trouver, qui permet de limiter les traitements chimiques. Pour protéger la faune et la flore, nous avons testé des insecticides biologiques en culture conventionnelle. Le Success 4, notamment, marche aussi bien que les insecticides chimiques. Beaucoup de producteurs conventionnels l'utilisent. »

Tous les organismes vivants ne sont pas nuisibles aux cultures. En effet, bon nombre d'entre eux sont des adversaires naturels des ravageurs, qu'on appelle auxiliaires. Jean-Michel Collet, technicien au Caté, explique: « Les deux principaux ennemis de l'artichaut sont les pucerons et les chenilles. Avant, pour lutter, il fallait utiliser des insecticides à spectre large qui, en gros, tuaient absolument tout dans les parcelles. Nous nous sommes alors rendu compte que si ces produits possédaient une efficacité redoutable sur le moment, peu de temps après, nous devions faire face à de nouvelles attaques d'insectes de plus en plus dévastatrices, parce que tout simplement il n'y avait plus aucune protection naturelle dans les champs. »

## UN ÉQUILIBRE À TROUVER

Selon une étude de l'INRA, 18 % des individus recensés sur une culture sont des ravageurs, 67 % sont indifférents et 15 % sont des auxiliaires. L'équilibre entre les auxiliaires et les ravageurs permet donc d'éviter des traitements.

« Les plantes, c'est comme de jeunes enfants: il suffit de bien les observer pour se rendre compte si elles vont bien ou mal. Nous sommes très malheureux quand nous voyons nos plants dépérir. On a encore beaucoup de choses à découvrir car les forces de la nature sont infinies », explique Jean-Guy Guéguen, producteur de plein champ dans le Finistère.

## « L'équilibre entre les auxiliaires et les ravageurs permet d'éviter des traitements »

Jean-Guy Guéguen travaille sur son exploitation avec sa femme, son fils et un employé permanent. Tous ont été conquis par la protection biologique même s'ils reconnaissent parfois traiter avec des produits conventionnels lorsque, malheureusement, ils ne peuvent pas faire autrement.

« La clef est dans l'observation régulière de nos plants, parcelle par parcelle. Si nous voyons des pucerons, nous évaluons grosso modo l'intensité de l'attaque. On revient voir deux ou trois jours après et on regarde si le nombre stagne, augmente ou baisse. Plus ça va, plus

nous faisons confiance à la nature car nous nous sommes aperçus que très régulièrement, les coccinelles et autres insectes utiles font le travail à notre place. Il faut juste se montrer un peu patient et souvent tout s'arrange. Ces changements de pratiques font leurs preuves et nous apportent beaucoup de fierté. Il est extrêmement valorisant de se dire qu'on n'a pas effectué le moindre traitement sur une parcelle. »

## PATIENCE ET OBSERVATION

Des moyens techniques très simples permettent d'évaluer le niveau d'attaque des prédateurs comme l'installation de pièges à mouche du chou, une sorte de bague en feutrine installée au pied des choux. Les insectes viennent pondre dans ces pièges. Il suffit d'en installer dix par parcelle dans les champs à différents endroits, de les relever toutes les semaines et de compter le nombre



Jean Guy Gueguen et son fils Régis  
Deux producteurs adeptes de la protection  
biologique.

de larves. En fonction de ce nombre et de la présence ou non d'insectes utiles sur son champ, le producteur jugera s'il doit traiter ou pas. De son côté, La chambre d'agriculture effectue ses propres mesures et conseille les producteurs.

« Ces techniques naturelles ont fait leurs preuves chez nos collègues producteurs bio, qui nous ont ouvert leurs portes et nous ont permis de constater par nous-mêmes les résultats obtenus », ajoute Hubert Jacob, producteur à Paimpol dans les Côtes-d'Armor. « Si nous avons des attaques trop importantes d'insectes, nous procédons à des traitements locaux, c'est-à-dire sur les zones de parcelles attaquées et non sur toutes nos terres, comme nous le faisons avant. Ces traitements sont très soft car ils ont pour objectif d'assommer un peu les pucerons le temps que les insectes utiles se développent. »

## Innover et évaluer des produits de traitement toujours plus naturels

Vegenov-BBV, l'un des centres de recherche de la filière Prince de Bretagne, a notamment pour mission de contribuer à la conception de systèmes agricoles innovants et d'accompagner l'adaptation des pratiques agricoles en limitant l'usage d'intrants conventionnels. Vegenov contribue au développement de stratégies de protection alternatives économiquement et écologiquement viables, comme les stimulateurs de défense des plantes.

### Entretien avec Sonia Hallier

Responsable du laboratoire de pathologie végétale.

#### Qu'est-ce qu'un stimulateur des plantes ?

Un stimulateur des plantes est une molécule ou un micro-organisme non pathogène capable d'induire chez la plante des modifications physiologiques conduisant à la mise en place de mécanismes de défense contre les maladies. En clair, nous vaporisons sur la plante un produit non nocif auquel elle va réagir et qui va lui permettre d'être plus forte quand elle sera attaquée par des maladies.

#### Quels sont actuellement les avantages et les freins au développement des stimulateurs des plantes ?

Pour commencer, je parlerai des avantages. Tout d'abord, pour des soucis de protection de l'environnement et de la santé des agriculteurs, les produits de traitements conventionnels contiennent aujourd'hui des matières actives moins efficaces et cela sera de plus en plus le cas dans l'avenir. Les stimulateurs des plantes impliquent donc chez la plante la mise en place simultanée de mécanismes de défense

variés, et devraient ainsi permettre une plus grande durabilité de l'efficacité de ces produits. Par ailleurs, cette induction de nombreux systèmes de défense en parallèle présente l'avantage d'agir potentiellement sur une large gamme de pathogènes. Ce mode d'action indirect n'impliquant pas d'effet biocide sur les micro-organismes pathogènes, il permet en outre à ces produits d'être a priori moins toxiques pour l'homme et son environnement. Il existe cependant des freins au développement des stimulateurs des plantes, notamment une difficulté de transfert de l'efficacité dans les champs.

En effet, l'efficacité se retrouve souvent plus faible et plus instable en conditions de production que ce qui est observé en laboratoire. Le phénomène pourrait en partie provenir de la sensibilité possible de ce type de produits à certaines conditions de culture telles que les stress subis par la plante, le choix variétal, les conditions climatiques, les engrais, etc. De nombreux travaux de recherche sont menés actuellement pour débloquer ces verrous techniques.

#### En quoi ces stimulateurs des plantes peuvent-ils aider à diminuer l'emploi des produits phytosanitaires conventionnels ?

En levant les verrous techniques actuels des stimulateurs de défense des plantes, ceux-ci pourraient à terme remplacer les produits phytosanitaires conventionnels, ou du moins réduire leur utilisation grâce à leur association dans des itinéraires de traitements raisonnés. Ces produits devraient ainsi aider à atteindre l'objectif ambitieux du plan Écophyto 2018 de diminuer de 50 % l'utilisation des produits phytosanitaires, en complément d'autres solutions alternatives, telles que les rotations des cultures et la création variétale.

#### Existe-t-il des recherches de stimulateurs des plantes adaptés à l'agriculture biologique ?

Bon nombre de stimulateurs de plantes sont conçus à base de plantes, d'algues, de micro-organismes, etc., d'origine naturelle, donc compatibles avec l'agriculture biologique.



## Vegenov- BBV

Association loi 1901 créée à l'initiative de la filière légumière bretonne  
 – 27 chercheurs, conseillers en innovation et techniciens  
 – 2000 m<sup>2</sup> de laboratoires, 200 m<sup>2</sup> de salles de culture climatisées et 750 m<sup>2</sup> de serres  
 – Un laboratoire confiné de niveau de sécurité NS3 pour l'étude des agents pathogènes de quarantaine

## Analyser nos produits pour apporter des garanties supplémentaires aux consommateurs

Même si les solutions alternatives à l'utilisation des phytosanitaires sont de plus en plus utilisées, il est parfois impossible de s'en passer sans risquer de perdre sa culture. Le Cerafel a donc décidé, dans les années 90, de faire réaliser par un laboratoire indépendant des analyses de résidus de pesticides sur les produits Prince de Bretagne. Cette action a pour but de prouver le bon fonctionnement de la traçabilité et le sérieux des pratiques des producteurs. C'est une garantie qualité supplémentaire conforme aux exigences des distributeurs et des consommateurs.

### Entretien avec Julien Sérandour

Responsable environnement qualité du Cerafel.

#### Comment procédez-vous pour choisir les produits analysés ?

Nous nous fixons un certain nombre d'analyses à faire sur nos zones légumières, sur la base d'une analyse de risque revue chaque année pour chaque culture. Sans informer qui que ce soit, nous nous rendons dans une station. Là, nous effectuons un prélèvement d'échantillons au hasard dans la livraison d'un producteur présent. Cet échantillon est ensuite remis dans les plus brefs délais à un laboratoire indépendant.

#### Beaucoup de critiques sont émises sur les analyses de résidus. L'argument mis en avant est que ces analyses ne concernent qu'un tout petit nombre de molécules ?

La plupart du temps, nous demandons des analyses multi-résidus, c'est-à-dire recherchant environ 200 molécules. La liste des molécules recherchées est remise à jour régulièrement grâce à l'expertise des professionnels de la filière. Nos clients peuvent aussi nous

demander des analyses dites QS, qui étendent la recherche à 400 molécules, ce que nous faisons régulièrement. L'analyse consiste à vérifier que le niveau des molécules éventuellement détectées est conforme aux seuils réglementaires que l'on appelle les LMR (Limites maximales de résidus). Parfois, nous effectuons des contrôles suite aux informations qui nous parviennent via les fiches de traçabilité obligatoires remplies par les producteurs.

#### Quels sont les commanditaires externes d'analyses de résidus ?

Nos clients font de leur côté de nombreuses analyses et nous informent parfois des résultats. Les cas de non-conformité sur nos produits sont extrêmement rares et occasionnent la mise en place immédiate de mesures correctives. Les contrôles officiels sont aussi très importants. Ils sont effectués soit par le Service régional de l'alimentation (SRAL), soit par la Direction départementale de la protection des populations à tous les niveaux, c'est-à-dire de chez le producteur aux rayons des supermarchés.

#### Comment les producteurs perçoivent-ils ces analyses internes ?

Il y a parfois des interrogations, mais la plupart du temps, les producteurs comprennent cette démarche de qualité et jouent le jeu. Nous les informons des résultats et s'il y a un souci, nous leur proposons de les accompagner sur le plan technique. D'ailleurs, chaque coopérative tient à leur disposition un ou plusieurs techniciens qualité pour les aider.



### Loïc Conan

Producteur de tomates à Plourivo (Côtes d'Armor). Il préside la commission qualité-environnement à l'UCPT.

« Ces analyses sont indispensables car notre devoir est de sécuriser notre marché et de démontrer, preuve à l'appui, que nous sommes des gens sérieux et responsables. C'est une question de crédibilité, qui nous permet de répondre aux demandes de plus en plus importantes de nos clients, mais aussi des consommateurs et des journalistes. Nous n'avons rien à cacher, et chaque fois que nous pouvons prouver notre démarche de réduction d'utilisation des produits phytosanitaires, il faut le faire. Nous ne traitons jamais nos cultures par plaisir. Je peux vous assurer que je ne connais pas un producteur qui garde pour lui le fait qu'il n'a pas traité une seule fois sa récolte car nous sommes fiers quand nous arrivons à de tels résultats. Nous répétons aussi régulièrement que ne pas traiter est synonyme de meilleure rentabilité car ces produits coûtent cher et nous n'avons pas les moyens de jeter l'argent par les fenêtres. Nous devons donc faire preuve de pédagogie pour modifier les idées reçues et les amalgames sur l'agriculture. Notre image de marque est encore fragile. À nous de tout faire pour rester exemplaires et toujours aller vers le haut .»



## La culture sous abri

17 % des légumes conventionnels Prince de Bretagne sont cultivés sous abri, dont 90 % de tomates et 8 % de fraises. Depuis une quinzaine d'années, ces cultures hors sol font l'objet d'études dans les deux stations expérimentales: le Caté, situé à Saint-Pol-de-Léon, et la SECL de Pleumeur-Gautier, ainsi que chez des producteurs-testeurs. Contrairement aux idées reçues, la culture sous abri et hors sol est l'une des cultures les moins impactantes sur l'environnement.

# 40 %

D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE RÉALISÉES DANS LES SERRES EN 5 ANS.

### L'énergie, l'enjeu principal des cultures sous abri

Les écarts de température entre le jour et la nuit entraînent un excès d'humidité et un risque de condensation, notamment au lever du jour, à l'origine de maladies parasitaires comme le botrytis et l'oïdium. La meilleure façon de lutter contre ces maladies consiste à chauffer suffisamment les serres. Mais, l'énergie est de plus en plus chère et il est important, face aux enjeux de changements climatiques, de réduire fortement ses consommations énergétiques.

À noter que les serres sont très majoritairement chauffées au gaz ou au fioul. Dernièrement, certains producteurs se sont équipés d'une chaudière à bois.

Deux solutions ont d'abord été testées puis mises en place par les producteurs.

La première consiste à équiper ces serres d'écrans thermiques, sorte de couverture installée sous le toit de la serre au-dessus de la culture, et déployée tous les soirs.

«L'ensemble des producteurs utilisent ces écrans thermiques depuis maintenant une dizaine d'années. Nous sommes passés d'une consommation d'énergie de 500 kW/h en 2006 par m<sup>2</sup> à 280-300 kW/h par m<sup>2</sup>, en 2011. Nous testons actuellement des écrans thermiques encore plus isolants et différents systèmes de déshumidification pouvant fonctionner sur le principe d'une pompe à chaleur ou, plus simplement par échange thermique avec l'air extérieur. Selon les premiers résultats, ces systèmes permettraient d'économiser 30 % d'énergie supplémentaire», explique Alain Guillou, du Caté.

Deuxième option pour économiser l'énergie: il est intéressant de cultiver des variétés et des porte-greffes, moins sensibles aux écarts de température et donc plus résistants aux maladies.



Ecran thermique

### L'eau

Toutes les serres sont équipées de goutte-à-goutte. Les producteurs récupèrent l'eau de pluie par l'intermédiaire de gouttières installées sur le toit des serres.

Le climat breton très tempéré ne nécessite pas d'arrosage massif ni, donc, l'utilisation de trop grandes quantités d'eau même en plein été.

Toute l'eau non absorbée par les plantes est récupérée, ce qui est très intéressant tant sur le plan économique qu'environnemental. Mais cette eau qui a transité par les substrats de culture n'est pas «pure». Il faut donc, avant de la réutiliser, la désinfecter via des procédés d'épuration, afin d'éviter que des maladies éventuelles contaminent l'ensemble de la culture. De nombreux projets d'épuration biologique sont à l'étude. La station de Pleumeur-Gautier a mis au point ces dernières années un système de désinfection des eaux de drainage permettant leur recyclage avec des frais limités. Certains serristes, tel Loïc Conan situé à Plourivo dans les Côtes-d'Armor, utilise un système de biofiltration à base de bactéries, efficace à 99 %, selon ses propos.



**Les serres** sont soit en verre soit en plastique, ce qui entraîne notamment des différences sur le plan de la précocité et de la productivité finale. Les cultures sous serre en verre sont toutes chauffées et cultivées en système hors sol, tandis que les cultures sous abri plastique ne sont pas forcément chauffées et peuvent abriter des cultures en pleine terre.

## Les substrats

Les substrats dans lesquels poussent les pieds de tomates et les fraisiers sont composés de fibres de coco ou de laine de roche. Ceux en laine de roche sont recyclés et réutilisés par les fournisseurs. Ceux en coco peuvent être utilisés comme amendement dans les champs. La station expérimentale de Pleumeur-Gautier teste de nouveaux substrats ainsi que les porte-greffes des tomates, avec toujours comme objectif de renforcer la capacité des plantes à se défendre toute seule, afin d'éviter au maximum les traitements chimiques.

## Les ficelles de culture

Dans la majorité des cas, les ficelles de culture sont collectées pour être recyclées. Des essais ont actuellement lieu chez des producteurs pour utiliser de la ficelle biodégradable. La station de Pleumeur-Gautier travaille sur de nouvelles méthodes de palissage des tomates limitant l'emploi de ficelles synthétiques, ainsi que sur des matériaux biodégradables comme les paillages, les clips, les ficelles et tous autres supports.

## Limiter l'emploi de fongicides

La première façon de limiter l'emploi de fongicides, c'est d'éviter des attaques parasitaires en contrôlant les écarts de température et surtout le taux d'humidité dans les serres. L'autre façon, c'est de cultiver des variétés plus résistantes à ces maladies parasitaires.

Les deux stations expérimentales testent de nouvelles variétés et, selon leurs intérêts, les conseillent ou pas aux producteurs. Ces essais sont indispensables et doivent être renouvelés tous les ans. En effet, les nouvelles variétés apportent régulièrement des gains en matière de qualité des produits, de productivité et de résistance aux maladies.

## La protection biologique intégrée pour réduire au maximum l'utilisation de pesticides

Cette méthode s'est considérablement développée ces 15 dernières années, à tel point qu'il n'y a plus aujourd'hui de parasites de la tomate qui n'ait pas son propre prédateur. Il est donc possible d'établir et de gérer un équilibre faunistique dans l'abri, sans qu'il soit nécessaire de traiter chimiquement.

Les attaques d'insectes dans les serres sont majoritairement causées par les aleurodes et les pucerons. La protection biologique intégrée consiste à introduire des insectes dits utiles pour protéger les plantes d'insectes nuisibles. Cette technique, utilisée par l'ensemble des producteurs Prince de Bretagne, est facilitée par le fait que les cultures sont réalisées sous abri, ce qui évite la dispersion des insectes et demande un savant équilibre de la biodiversité.

« Pour fructifier, les fleurs de tomates doivent être pollinisées. Pour favoriser cette pollinisation, nous installons dans la serre des ruches de bourdons. Un bourdon pollinise environ 3 500 fleurs dans la journée. Il n'est donc pas question d'utiliser des insecticides pour éliminer les insectes nuisibles à nos cultures. Nous faisons intervenir leurs ennemis naturels, comme les encarsia, des petites guêpes qui s'attaquent aux œufs des aleurodes et des cochenilles, dont les larves se nourrissent de pucerons. Pour que ce cycle naturel fonctionne, il faut que les populations d'insectes nuisibles restent « suffisantes » pour maintenir celles de ces insectes utiles. Tout est une question d'équilibre afin de tendre vers le zéro traitement. Même si cela me coûte plus cher que d'utiliser des pesticides, je suis un fervent défenseur de ces techniques naturelles. L'an dernier, j'ai effectué zéro traitement d'insecticide sur mes tomates », explique André Hascoët, producteur sous abri à Cléder dans le Finistère (4,5 hectares de serres de tomates et de fraises).



Ruche de bourdons

# 90 %

DE RÉDUCTION D'UTILISATION DE PESTICIDES DANS LES SERRES GRÂCE À LA PROTECTION BIOLOGIQUE INTÉGRÉE. L'ÉQUIVALENT DE 3 500 HEURES DE TRAVAIL PAR HECTARE SONT EFFECTUÉES PAR LES BOURDONS.



# 14 ans de production biologique

Avec une production de 12 000 tonnes de légumes certifiés AB en 2011, Prince de Bretagne est le premier groupement de producteurs français de fruits et légumes frais issus de l'agriculture biologique. Les conversions d'exploitations remontent à 1998, et actuellement, 45 d'entre elles sont certifiées. À l'instar de toutes les autres productions, la commission bio du Cerafel s'attache à financer elle-même ses activités.

## 1<sup>er</sup>

PRODUCTEUR DE LÉGUMES BIO  
SUR LE MARCHÉ FRANÇAIS  
DES FRUITS ET LÉGUMÉS

## 45

EXPLOITATIONS CERTIFIÉES AB  
SOIT 4 % DE LA SURFACE TOTALE

PROGRESSION ESTIMÉE DE LA PRODUCTION BIO :

## 15 000

TONNES D'ICI 3 ANS

### Bio et conventionnels: le partage des bonnes pratiques

Sur le plan technique, les producteurs bio ont incontestablement enrichi le savoir-faire du bassin légumier breton. En effet, les producteurs conventionnels et bio travaillent de concert et communiquent régulièrement sur leurs pratiques.

Ici, pas de stigmatisation ni d'opposition entre producteurs aux méthodes différentes. La complémentarité est mise en avant. En 1998, conscients des avantages du bio, les producteurs Prince de Bretagne ont ainsi fait le choix de dédier l'un de leurs deux centres d'expérimentation à la culture biologique. Il s'agit de la station expérimentale de Pleumeur-Gautier dans les Côtes-d'Armor, que préside Hubert Jacob, producteur conventionnel à Paimpol.

«Encourager la production bio, c'est donc progresser ensemble vers une agriculture toujours plus responsable»

«Lorsque les premiers producteurs ont converti leurs terres en bio, il y a eu quelques coups de gueule. Je me souviens d'un producteur conventionnel totalement angoissé parce qu'il voyait, à côté de sa parcelle d'artichaut, un champ de féveroles bio recouvert de pucerons noirs. Le producteur bio, qui voulait éviter les problèmes, s'est renseigné auprès des techniciens de la station de Pleumeur-Gautier pour éliminer ces fameux

pucerons afin de ne pas gêner son voisin conventionnel. Les techniciens lui ont alors expliqué que ces pucerons noirs de la féverole ne sont pas les mêmes que ceux qui s'attaquent aux artichauts. Bien au contraire, leur présence allait attirer la venue de coccinelles et de syrphes qui, peu regardantes, se régaleront des pucerons éventuellement présents sur les artichauts du champ d'à côté. C'est ce qui s'est passé. Je peux vous dire que cette histoire a vite fait le tour de toute la région et qu'à partir de ce jour-là nous n'avons plus du tout regardé les choses de la même façon. Les bio nous ont appris à prendre le temps d'observer la nature, à lui faire confiance. Nous échangeons beaucoup entre conventionnels et bio. Nous nous voyons tous les jours lorsque nous livrons nos légumes à la station. Tout se passe en bonne intelligence. Le plus efficace est ce que j'appelle la «vulgarisation par-dessus le talus» qui consiste à regarder comment travaille son voisin bio et à observer les résultats, souvent très bons. Nous sommes des personnes pragmatiques. Si leurs techniques marchent et si elles génèrent pour les mêmes productions des revenus aussi

corrects et de la fierté, pourquoi voulez-vous qu'on s'en prive? Encourager la production bio, c'est donc progresser ensemble vers une agriculture toujours plus responsable.»



Hubert Jacob, producteur conventionnel à Paimpol et président de la station expérimentale de Pleumeur-Gautier.

## « Douar zo kozh med n'eket sod » La terre est vieille, mais elle n'est pas folle.

Jean-Jacques Le Bris figure parmi les pionniers de la production de légumes certifiés AB chez Prince de Bretagne. Avec son associée qui n'est autre que sa femme, il décide en 1998 de relever le défi de la conversion de leurs terres en bio. Rencontre avec un passionné d'agriculture.



Jean-Jacques Le Bris, producteur bio à Saint-Adrien

### Quelles ont été les raisons de la conversion en bio de votre exploitation ?

Notre réflexion a duré deux ans. À l'époque, nous étions impliqués dans un réseau d'agriculture raisonnée. Déjà, nous utilisions très peu de produits phytosanitaires mais nous savions qu'en cas de problème graves sur nos cultures, nous avions en dernier recours ce filet de sécurité. Le challenge technique de la culture bio nous intéressait et, fiers de notre métier d'agriculteur, nous avions en outre envie de répondre aux attentes de la société en termes d'environnement, de qualité et de durabilité. C'était pour nous un vrai défi à relever qui entraînait, certes, une remise en question de notre travail mais pas un rejet de nos pratiques antérieures. Ce n'est pas par hostilité à l'agriculture conventionnelle que nous sommes passés au bio.

### La conversion a-t-elle été difficile ?

Le pas le plus important n'est pas technique, mais psychologique. Bien sûr, on redoutait l'échec technique donc économique, mais surtout on craignait le regard de nos amis et collègues producteurs. Il faut préciser qu'à l'époque, le bio était considérée comme un modèle agricole pour babas cool déconnectés de la réalité. Mais très vite, mes collègues se sont rendu compte que c'était tout le contraire, puisque l'agriculture biologique est un mode de production très technique et très pointu qui exige une grande maîtrise agronomique. 15 ans après, je ne regrette absolument pas ce choix. Je n'ai d'ailleurs pas connu de catastrophe majeure sur mes cultures.

### Comment les coopératives se sont-elles adaptées à ce nouveau mode de production plébiscité par certains agriculteurs ?

Pour nous, il n'était pas question de quitter nos coopératives. Faire du bio ne signifie pas être en dehors de la famille agricole. Nous avons donc monté des groupes de producteurs biologiques dans nos coopératives respectives (SICA, UCPT et TSM) et également une commission bio au sein du Cerafel qui réunit les producteurs bio des trois coopératives. C'est cette force du collectif qui nous permet d'avancer et de nous sentir soutenus. Sachez que notre organisation n'impose rien. Les producteurs sont libres

de choisir s'ils veulent rester en conventionnel ou passer au bio.

Mais s'ils souhaitent se lancer dans l'agriculture biologique, l'organisation est là pour les accompagner.

### Quelles sont les relations entre les producteurs bio et les conventionnels au sein de votre organisation ?

Très bonnes, et pour cause: nous n'avons jamais opposé les deux modes d'agriculture. La bulle entretenue par certains agriculteurs biologiques me semble contre-productive. La stigmatisation et l'opposition entre agriculture biologique et agriculture conventionnelle sont stériles. Ce n'est pas en accusant les agriculteurs conventionnels d'être des pollueurs qu'ils auront envie de modifier certaines de leurs pratiques et de se

lancer dans une démarche de progrès, ce qu'ils font d'ailleurs depuis bien longtemps. La preuve sur notre canton: 8 % des surfaces agricoles sont bio, un chiffre à comparer aux 3 % à l'échelon national.

### Quelle est pour vous la mission de l'agriculture biologique ?

Je dirais tout d'abord que sa mission est de répondre à une demande globale de la société. L'un des rôles de l'agriculture biologique, c'est aussi de partager ses techniques avec les producteurs conventionnels. L'agriculture biologique des petits secrets et des petites formules n'est pas franchement intéressante pour la collectivité. Attention aussi à rester humble: il n'y a pas les bons et les méchants en agriculture. Un exemple: pour faire pousser nos plantes, en bio comme en conventionnel, nous avons besoin d'apporter des éléments nutritifs comme l'azote. L'azote, d'origine bio ou pas, se transforme en nitrates qui peuvent être lessivés. Il ne faut donc pas se borner à dire que l'agriculture biologique est irréprochable. Nos techniques doivent également évoluer et s'améliorer. C'est d'ailleurs pour cette raison que les producteurs Prince de Bretagne ont décidé de dédier la station de Pleumeur-Gautier à l'expérimentation en bio. C'est un énorme atout pour l'ensemble de la profession.

### Quel est l'intérêt de l'agriculture biologique pour l'agriculture conventionnelle ?

La gamme des produits chimiques employés par les agriculteurs va énormément diminuer à cause de réglementations de plus en plus contraignantes. De plus, les phytosanitaires vont être de plus en plus chers, ainsi que les engrais dont le prix est directement lié à celui du baril de pétrole. Il est donc nécessaire d'anticiper ces changements de pratiques et de trouver des solutions alternatives.

À l'heure actuelle, certaines de nos méthodes en bio sont utilisées par les conventionnels.

Je pense notamment à la protection biologique qui consiste à laisser travailler la nature grâce à une gestion naturelle de la faune. Les producteurs conventionnels utilisent également nos techniques de binage mécanique pour limiter l'utilisation d'herbicides.

### Que répondez-vous aux personnes selon lesquelles l'agriculture conventionnelle a un impact trop important sur l'environnement ?

Le monde agricole a toujours su répondre aux attentes de la société. Pour rappel, cette même société, il y a un peu plus de 50 ans, avait demandé au monde agricole de se lancer dans une production intensive pour nourrir la population au lendemain de la guerre. Aujourd'hui, elle demande, à juste titre, de protéger l'environnement et de produire les aliments les plus naturels possibles. Je suis persuadé que la Bretagne sera en avance sur les autres régions. La prise de conscience a été extrêmement forte sur notre territoire. Nous sommes fiers de notre métier. Nous n'avons pas envie d'être qualifiés de pollueurs et d'irresponsables. C'est avant tout notre environnement. La terre est notre outil de travail, notre patrimoine.

### On oppose souvent les circuits courts aux circuits longs. Qu'en pensez-vous ?

Les deux systèmes peuvent et doivent exister. Nous vivons ici dans une zone très éloignée des zones de consommation. Si toute notre production devait être consommée en Bretagne, les Bretons seraient à saturation de choux-fleurs et d'artichauts! Nous avons donc la nécessité d'expédier nos productions vers toute la France et vers l'Europe via des plateformes logistiques optimisées qui limitent les émissions de gaz à effet de serre. Pour diminuer les impacts de l'agriculture sur l'environnement, il faut avant tout cultiver des produits adaptés au terroir, c'est-à-dire aux conditions pédoclimatiques. C'est donc un discours un peu tronqué de dire qu'il ne faut consommer

que local. La majorité de la population habite en ville. Si les ceintures vertes étaient suffisantes pour approvisionner les villes, ça se saurait! Être agriculteur demande des connaissances techniques importantes. C'est une activité complexe et passionnante qui se pratique à la campagne. Les potagers sur terrasse en ville ne remplaceront pas notre belle campagne même s'ils auront le mérite de verdir les villes.



Jean-Luc Moulin, Producteur bio à Saint-Malo.

### Bien dans sa coopérative

« Dans les coopératives, notre place est tout à fait naturelle. Là, comme au niveau des stations, cette cohésion entre bio et conventionnels profite aux deux systèmes. Nos pratiques bio peuvent constituer une référence technique pour nos collègues conventionnels confrontés à la suppression de certains traitements. On fait des réunions de bout de champ, on organise des journées portes ouvertes, notamment pour la culture du poireau spécifique à la région de Saint-Malo, pour leur montrer ce qu'il est possible de faire. J'étais moi-même en conventionnel avant de passer au bio. J'utilisais très peu de produits phytosanitaires, voire pas du tout sur le chou-fleur. Je suis allé plusieurs fois discuter avec des producteurs bio pour qu'ils m'aident à prendre ma décision en toute connaissance de cause. J'ai constaté par moi-même que leurs résultats étaient très encourageants, ce qui a fini de me convaincre, et j'ai sauté le pas. Le passage au bio est difficile sur le plan économique parce que, pendant les deux années de conversion, nous produisons moins et le fait d'être en bio demande une main-d'œuvre plus importante. Il faut un peu de temps pour que tout rentre dans l'ordre. »

## Une station expérimentale au service de l'agriculture biologique

La station expérimentale de Pleumeur-Gautier, située dans les Côtes-d'Armor, est en grande partie dédiée à l'agriculture biologique

En 1997, soit juste après la crise de l'ESB (crise de la vache folle), quelques producteurs de la zone légumière bretonne s'intéressent à l'agriculture biologique. L'organisation légumière ne rejette pas leur projet, bien au contraire: elle va jusqu'à accompagner leurs réflexions en organisant des voyages d'études afin de leur faire rencontrer des producteurs déjà installés en agriculture biologique du côté de Saint-Pol-de-Léon. Elle décide également de mettre à leur disposition des techniciens pour les appuyer dans leur démarche de conversion en agriculture biologique. La station de Pleumeur-Gautier, située dans les Côtes-d'Armor près de Paimpol, est chargée, depuis 1998, de procéder à des essais en agriculture biologique. Elle est aujourd'hui une référence régionale.

Christian Porteneuve, responsable technique des cultures plein champ de la station de Pleumeur-Gautier:

*«L'ensemble des producteurs Prince de Bretagne a très vite compris l'intérêt de telles expérimentations. Ils savaient dès le départ qu'elles ne serviraient pas exclusivement aux producteurs bio mais à tous les producteurs. Nous travaillons d'ailleurs en relation étroite avec le Caté, l'autre station expérimentale dédiée aux cultures conventionnelles de plein champ et aux cultures sous serre en verre. À titre d'exemple, nous avons étudié l'impact des haies et des talus sur les cultures pratiquées en zone légumière. Nous nous sommes rendu compte que dans notre zone, les talus étaient beaucoup plus intéressants que les haies.*



Station expérimentale de Pleumeur-Gautier

*Dans les talus, on dénombre une centaine d'espèces végétales qui hébergent une grande biodiversité animale. Le talus est donc une niche à insectes utiles. De plus, les talus laissent passer le vent, contrairement aux haies. Le vent dans les champs est utile parce qu'il limite les attaques de certains insectes. C'est pourquoi nous avons beaucoup moins de problèmes d'attaques de pucerons en Bretagne que dans*

*le Poitou par exemple. Actuellement, nous procédons à des essais sur la culture de salades en positionnant des bandes fleuries autour des champs pour attirer une type de punaise, très friande de pucerons. Attention: ce n'est pas aussi simple que cela, car travailler sur la complémentarité des écosystèmes est une science très complexe.»*



Christian Porteneuve, responsable technique des cultures plein champ de la station de Pleumeur-Gautier

### La station d'essais de Pleumeur Gautier

est une association loi 1901. Son budget de fonctionnement annuel est de l'ordre de 480 000 euros, financé à 28 % par les coopératives légumières, à 18 % par la vente de ses productions, et à 54 % par des subventions publiques. Elle est présidée par un producteur de l'UCPT, Hubert Jacob.

## Zoom sur quelques essais menés en agriculture biologique.

### ÉVALUATION VARIÉTALE

De nombreuses variétés de choux-fleurs, de brocolis, de choux pommés et d'échalotes bio sont testées sur différentes parcelles de la station d'expérimentation. Les techniciens étudient les plus résistantes aux maladies et les mieux adaptées au territoire. Les résultats sont ensuite communiqués aux producteurs qui peuvent alors choisir de cultiver telle ou telle variété en connaissance de cause.

### AGRONOMIE ET FERTILISATION

En agriculture biologique, la rotation des cultures est fondamentale. Le choix de rotations judicieuses devient très rapidement un facteur-clé de succès. Les producteurs sur une même parcelle plantent, tour à tour, des légumes, des engrais verts et des céréales dans un ordre bien défini en fonction de la saison et des cultures précédentes. À Pleumeur-Gautier, des essais de fertilisation et de comparaison entre différents engrais verts sont réalisés. Par exemple, les techniciens étudient comment gérer au mieux une légumineuse comme le trèfle, dans la rotation des cultures. Lorsqu'il se décompose, le trèfle constitue un apport d'azote important. Cet apport est utile mais il doit être dosé le plus précisément possible.

### SANTÉ DES PLANTES

Il existe très peu d'insecticides ou de fongicides «bio». Ceux qui existent sont testés sur les parcelles de la station afin d'évaluer au mieux leur action et surtout leur utilisation. En agriculture biologique, la fréquence des traitements naturels apparaît comme l'une des clefs. Le bon état sanitaire des cultures biologiques est surtout assuré par une prévention rigoureuse. Dans la région de la zone légumière bretonne, le climat assure une bonne régulation naturelle des ravageurs par les insectes dits utiles. Le climat et le vent limitent les attaques de pucerons.

### DIVERSIFICATION

De nombreux itinéraires techniques de cultures de légumes anciens ou exotiques de plein champ sont à l'étude (topinambour, crosne du Japon, capucine tubéreuse, occa du Pérou ou patate douce sous tunnel.)

### SOUS ABRI

Des expérimentations en culture bio sous abri existent depuis 1999. Il faut savoir qu'en agriculture biologique, toutes les cultures sont obligatoirement en pleine terre. Compte tenu de l'intérêt croissant des producteurs pour ce type de culture, la filière Prince de Bretagne a décidé de construire une nouvelle serre «multi chapelles» de 6 compartiments de 300 m<sup>2</sup> chacun afin de mener différentes expérimentations. Hervé Floury, ingénieur



responsable des expérimentations en culture sous abri à la station d'essai de Pleumeur Gautier, témoigne: «Nous étudions la rotation des cultures, nous testons les variétés et nous expérimentons la culture de nouveaux légumes afin de renforcer la diversification de l'offre Prince de Bretagne. Nous allons, par exemple, avoir un compartiment inspiré de la culture biologique du nord de l'Europe, avec un minimum de chauffage et des rotations plus longues. Nous allons également continuer nos recherches sur les rotations des cultures car, en bio, les rotations sont fondamentales pour

parvenir à un équilibre agronomique. Les agriculteurs bio ayant investi dans des serres ne peuvent financièrement pas se permettre de cultiver trop d'engrais verts. Il faut donc trouver des rotations de légumes intéressantes, tant sur le plan environnemental que sur le plan économique. Nous allons également avoir un hall technique de 1 000 m<sup>2</sup> afin, entre autres, de tester des produits phytosanitaires pour l'agriculture biologique.»

## Agir ensemble: la commission bio

Dès les premiers pas de Prince de Bretagne dans l'aventure bio, les producteurs ont inscrit leurs initiatives dans une démarche collective. Ils se sont ainsi dotés d'un véritable outil d'accompagnement et de représentation: la commission bio du CERAFEL dont les objectifs sont de fédérer les efforts et les moyens, partager les retours d'expérience, apporter un soutien technique et financier, et assurer la promotion des récoltes issues de l'agriculture biologique.

« Nous nous réunissons plusieurs fois par mois pour faire le point sur la demande en produits bio, mais aussi pour échanger sur des aspects techniques. Les producteurs arrivent avec de nouveaux projets de culture comme des variétés cultivées sous abri. Ensemble, nous étudions comment valoriser leur production, nous identifions des emballages adaptés. Chez Prince de Bretagne, même les choix marketing sont validés par les producteurs. Nous avons par exemple défini ensemble le logo Légumes bio Prince de Bretagne » explique Pierre Gélébart, responsable des produits bio au marketing.

### OBJECTIF: 100 % DES EXPLOITATIONS CERTIFIÉES AB ÉGALEMENT CERTIFIÉES GLOBALGAP.

En 2009, l'Europe publie un nouveau cahier des charges pour l'agriculture biologique. Ce cahier des charges fait couler beaucoup d'encre dans la mesure où il est le résultat de compromis. A ce moment là, certains opérateurs décident de lancer leur propre cahier des charges, ce qui n'a pas été le cas des producteurs Prince de Bretagne. « Globalement, le cahier des charges européen nous convenait, mis à part des points aberrants comme par exemple l'autorisation de désinfection des sols à la vapeur, qui ne présente effectivement rien de chimique, mais qui détruit une partie de la vie microbiologique des sols et consomme beaucoup d'énergie. Nous avons donc décidé de ne pas établir notre propre cahier des charges, mais nous avons fait

quelques ajustements ponctuels au cahier des charges européens » explique Joseph Hubert, producteur bio à Cancale.

Autre décision collective importante, toutes les exploitations bio seront également certifiées GlobalGap.

« Un producteur bio est habitué au suivi et aux enregistrements de ses pratiques. Remplir quelques lignes de plus, ne lui pose donc pas de problème. GlobalGap est quasi-indispensable pour nous car nous exportons beaucoup. Proposer des produits certifiés GlobalGap est une bonne chose pour notre image et donc pour la commercialisation » ajoute Joseph Hubert.

### UNE RÉALITÉ EN DEMI-TEINTE

Chiffres à l'appui, l'offre bio Prince de Bretagne connaît une évolution florissante. Le groupement est dans la capacité de produire une gamme variée tout au long de l'année, et les producteurs ne cessent de cultiver de nouveaux légumes pour diversifier toujours plus leur offre. Mais tout n'est pas aussi simple.

« Si le bio s'inscrit dans une démarche optimiste, il faut cependant rester réaliste. Nous constatons un déséquilibre entre l'offre et la demande, cette dernière n'étant pas toujours au rendez-vous, contrairement à ce que l'on pourrait penser. Beaucoup de personnes considèrent que l'agriculture biologique est le modèle agricole idéal, mais il ne suffit pas de le dire. Il faut aussi consommer des produits bio



Culture bio en pleine terre dans les serres de Thomas Kerrien à Taulé

pour encourager et soutenir la filière » analyse Jean-Jacques Le Bris.

« Il faudrait que chacun, consommateurs, distributeurs, réalise qu'il n'est pas possible de produire bio au même prix que le conventionnel. Le bio nécessite au moins 1/3 de plus de main d'œuvre et expose à des aléas techniques plus importants. Tout cela a

forcément un coût et donc un impact sur le prix » renchérit Thomas Kerrien, producteur bio à Taulé, dans le Finistère.



## Un logo dédié aux produits bio Prince de Bretagne

Avant l'été 2010, date de la création de ce logo, les produits bio Prince de Bretagne portaient sans marque, en colis neutre. Les producteurs de la commission bio, fiers de la qualité de leurs produits et au vu de l'augmentation des volumes, ont souhaité avoir une marque propre tout en marquant leur attachement à la marque Prince de Bretagne.

Plusieurs pistes graphiques ont été présentées aux producteurs lors d'une assemblée générale, et c'est donc ce logo

qui a fait l'unanimité car il met en avant à la fois le bio et Prince de Bretagne. En 1 an, tous les emballages ont été personnalisés. Cette personnalisation a également permis de réaliser des outils de communication et de promotion comme de la PLV spécifique bio afin de mettre en avant les produits bio Prince de Bretagne sur des points de vente. Pour les clients Prince de Bretagne, la présence du logo sur l'emballage est, aujourd'hui une garantie.

## Pourquoi dans la grande distribution les légumes bio sont généralement emballés ?

Cela peut paraître contradictoire, mais les fruits et légumes issus de l'agriculture biologique sont majoritairement proposés emballés sur les étals des supermarchés. Les principales raisons avancées sont de renforcer la différenciation entre les produits bio et les produits conventionnels et d'éviter les mélanges. Autre raison, pour vendre des produits bio en vrac, les magasins doivent être certifiés, ce qui est aujourd'hui, encore rare.

Les emballages servent aussi à protéger les légumes du dessèchement dans les rayons car ils ralentissent l'évaporation naturelle de l'eau. Les légumes restent donc frais plus longtemps

ce qui évite trop de perte en magasin. Les emballages des produits bio Prince de Bretagne sont essentiellement en bois et en carton car la plus grande partie de la production est commercialisée en vrac.

« Pour les produits vendus en barquette, notre stratégie est le concept « emballés à la ferme ». Les légumes récoltés, sont emballés directement par le producteur pour un minimum de manipulation et un maximum de qualité. Nous avons par exemple développé une barquette 100 % carton pour les tomates, courgettes et petits violets » explique Pierre Gélébart, du service marketing de Prince de Bretagne.





# Une organisation en mouvement

**N**otre détermination à vivre de nos productions nous a toujours poussés à avoir un temps d'avance, à anticiper les évolutions. Ce pays breton, que nous avons rivé au cœur, n'est pas un territoire facile pour les producteurs que nous sommes. Nous sommes éloignés des grands centres de consommation. Nous avons toujours eu à analyser les contraintes qui pesaient sur nos activités afin de mieux les intégrer, et à nous organiser pour que l'avenir de nos exploitations et nos familles soit un peu moins incertain. Nous

« Nous n'oublions pas que notre organisation prend ses racines dans la lutte pour défendre un mode de production ancré dans le territoire »

n'oublions pas que notre organisation prend ses racines dans la lutte pour défendre un mode de production ancré dans le territoire. Dans ce rapport, nous présentons les efforts engagés pour que la recherche et la production semencière servent au mieux nos productions. Mais rien ne sert de produire des légumes de qualité si nous ne pouvons les amener vers les marchés les plus porteurs. Hier, nous nous sommes organisés avec la Brittany Ferries pour que nos produits traversent la Manche. Aujourd'hui, avec Combiwest et la plateforme multimodale de Morlaix, nous acheminons notre production vers l'est et le sud de la France par voie ferroviaire, un mode économiquement performant et écologiquement responsable.

Dans la même logique, nous explorons toutes les solutions possibles pour mieux valoriser nos productions. En faisant le choix de commercialiser des légumes frais, nous nous exposons à la fragilité intrinsèque de ces produits. Il fallait donc rechercher des axes pour limiter les aléas du marché et valoriser au mieux les excédents. Négocier des accords avec certains transformateurs qui peuvent absorber les surplus du marché des produits frais, c'était une première étape nécessaire. Mais cette seule approche n'était pas suffisante, car nous restions trop dépendants de ces opérateurs. Ainsi, nous avons investi dans la valorisation des substances qui peuvent être extraites de nos légumes via notre usine Agrival. Forts de cette expérience, nous étudions maintenant, à travers le projet Ulvans, les options de valorisation des algues vertes récoltées sur les plages ou directement en mer. Nous contribuons à valoriser au mieux ce que produit notre terre, d'une part pour ne rien gaspiller, d'autre part pour sécuriser les revenus des producteurs.

Notre volonté est d'inscrire notre agriculture dans un mouvement continu de modernisation. Il ne s'agit pas de produire plus, mais de produire mieux pour sécuriser notre activité. Tout cela n'aurait guère de sens si nous n'ouvriions pas cette dynamique au territoire sur lequel nous vivons et aux autres acteurs, du monde agricole et au-delà. Car notre avenir, c'est aussi celui d'une Bretagne prospère qui permet à ses habitants de bien vivre dans cet environnement

remarquable que nous entendons protéger. Une telle agriculture en mouvement permanent s'inscrit naturellement dans une démarche de développement durable.

**Jean-François Jacob**  
Secrétaire Général de la SICA  
Producteur installé à Saint-Pol-de-Léon



# Logistique

## Combiwest: le défi du rail

Après avoir créé la Brittany Ferries en 1972 dans le but d'exporter ses légumes vers l'Angleterre, la SICA a décidé, en 2009, de se lancer dans le transport ferroviaire. L'objectif principal de cette initiative: baisser les coûts de transport pour améliorer les revenus des producteurs et diminuer l'impact environnemental lié aux transports des produits Prince de Bretagne, sans pour autant faire de l'ombre aux transporteurs routiers.

«En 2008, la coopérative du Guessant, spécialisée dans l'alimentation animale, située à Lamballe dans les Côtes-d'Armor, est venue nous voir pour que nous étudiions ensemble un projet de transport combiné rail-route à destination du sud-est et de l'est. Nous sommes en effet connus pour notre pragmatisme et notre capacité à aller au bout des projets qui nous tiennent à cœur, ainsi que pour notre capacité à rassembler des acteurs économiques de la région. Cela s'est vérifié une fois de plus et, un an après le lancement de Combiwest, nous sommes très satisfaits des résultats de ce projet monté entre acteurs économiques bretons», explique Jean-François Jacob, secrétaire général de la SICA.

Le premier convoi Combiwest date du 20 janvier 2011. Il est parti de Rennes pour une escale à Mâcon puis une à Lyon et, depuis, 10 trains par semaine effectuent ce même trajet. Le taux de remplissage dépasse 75 % sur l'aller et le retour, ce qui est très satisfaisant. À bord, des légumes bien sûr, mais aussi de nombreux autres produits comme de la viande, du papier, des cartons, des plastiques recyclés, des produits laitiers... Sur le trajet du retour, le chargement change. De Lyon vers la Bretagne sont transportés des mâchefers, des matériaux de constructions, des produits industriels et métallurgiques.

La SICA détient aujourd'hui 67 % du capital de la société, la coopérative du Guessant 5 %, le groupe finistérien Pré Vision de Tréflévenez 18 %, Prefarails 6 % et Bretagne Courtaige 4 %.

«Ce projet n'aurait jamais marché si nous avions été les seuls à nous en servir. Nous avons toujours cherché à défendre une dynamique régionale. Nous avons d'ailleurs une longue histoire de promotion de pratiques nouvelles. Je pense par exemple à notre système de vente au cadran que nos aînés sont allés chercher aux Pays-Bas en 1960 et qui, aujourd'hui, est devenu le mode d'organisation des criées de poisson à Lorient et ailleurs», ajoute Jean-François Jacob.

### UNE AUBAINE POUR LES PRODUCTEURS ET LES TRANSPORTEURS ROUTIERS

Le coût du transport ferroviaire est 30 % moindre que la route, ce qui représente un gain non négligeable pour les producteurs, surtout en période de crise quand les légumes ont du mal à se vendre à un prix convenable. Pour les stations, les intérêts logistiques d'une complémentarité rail-route sont nombreux: modernisation, réduction des coûts, optimisation de la traçabilité en temps réel, sécurité alimentaire (ces outils sont aux normes de l'agroalimentaire), augmentation de la fraîcheur des produits du fait de délais d'enlèvement accélérés.

Contrairement à ce que l'on pourrait penser, Combiwest n'entre pas en concurrence avec les transporteurs routiers. Bien au contraire, Combiwest milite à leurs côtés pour que la France autorise, comme une majorité de leurs voisins européens, les ensembles routiers de 25 mètres de long (composés de deux ou

trois modules d'attaches) qui permettraient d'améliorer la compétitivité du transport routier, de diminuer les coûts de logistique des entreprises, et d'être beaucoup plus adaptés au combiné rail-route.

### DES PROJETS POUR 2012

Un an après sa mise en service, la ligne Combiwest est à l'équilibre. Le trafic devrait atteindre 550 caisses quand l'ancienne ligne SNCF plafonnait à 200 caisses. Et les projets ne manquent pas. Trois nouvelles lignes seront développées en 2012: la connexion de la ligne Rennes-Lyon avec Morlaix et Marseille, l'ouverture d'une deuxième ligne Château-Gontier-Le Mans-Lyon, et enfin Brest-Morlaix-Rennes-Rungis. Enfin, la mise en place à Morlaix d'une plate-forme multimodale, avec le soutien de la SICA, drainera de nouveaux flux en offrant des solutions intéressantes aux industries de la région. «Nous continuons à œuvrer au développement économique de l'ouest breton, car nous sommes intimement persuadés qu'il nourrira aussi l'essor de nos coopératives et, donc, l'intérêt des producteurs de Prince de Bretagne», conclut Jean-François Jacob.

# 1500

TONNES DE CO<sup>2</sup> ÉVITÉES PAR MOIS

# 500 000

TONNES DE MARCHANDISES TRANSPORTÉES PAR AN

# 450 000

LITRES DE GAZOLE ÉCONOMISÉS PAR MOIS

## De nombreux projets pour faciliter et optimiser la logistique

### LA PLATE-FORME DE L'UCPT À PLOUISY DANS LES CÔTES-D'ARMOR

Pour faciliter l'expédition des légumes frais Prince de Bretagne le plus rapidement possible vers les zones de consommation et optimiser les transports, l'UCPT a le projet de construire une structure de logistique. En effet, les stations de réception des légumes des Côtes-d'Armor sont toutes éloignées de plus de 30 kilomètres d'une quatre-voies ce qui limite leur attractivité pour les transporteurs. Les discussions sont entamées avec Guingamp Communauté depuis septembre 2009 à la fois pour trouver une réserve foncière adaptée et pour travailler sur le volet ferroutage. Un site semble se prêter à la situation, il s'agit d'une zone d'activités d'une surface de 8 hectares qui permettra au projet de se mettre en place dans de bonnes conditions et d'être évolutif. La zone d'activités répond aux critères Qualiparc.

### LA MODERNISATION DES STATIONS DE CONDITIONNEMENT ET D'EXPÉDITION DE LA SICA

À ce jour, la SICA dispose d'une vingtaine de stations réparties sur le territoire, de la pointe de Brest à Plougasnou, dans la région de Morlaix. La surface moyenne actuelle des stations est de 5 000 m<sup>2</sup>. Le projet consiste à regrouper 8 d'entre elles, qui représentent les 2/3 du volume, en 2 nouvelles stations, l'une de 70 000 m<sup>2</sup>, l'autre de 35 000 m<sup>2</sup>, qui seront toutes deux situées sur le Nord-Finistère dans la région de Saint-Pol-de-Léon et de Cléder-Plouescat.

Compte tenu de l'éloignement des bassins de consommation et face à la concentration des clients et à la centralisation des achats à travers les centrales de distribution européennes, la SICA a également pour objectif de moderniser ses stations de conditionnement et d'expédition de légumes en intégrant de nouveaux process (agrégage, froid, convoyage, stockage). À noter que ces projets de nouvelles stations seront certifiés HQE (Haute Qualité environnementale) avec notamment la récupération de l'eau de pluie, une isolation renforcée, une gestion de l'énergie contrôlée et un aménagement paysager.



Station de conditionnement de Kervent

## Ulvans: une solution pour valoriser les algues vertes

Parallèlement à la volonté des producteurs de contrôler et de limiter les apports azotés sur leurs terres, la SICA, avec plusieurs partenaires, a développé une filière de valorisation des algues vertes, de la récolte à la commercialisation de produits innovants, pour les secteurs de la nutrition, de la santé animale et végétale.

En 2008, la société OLMIX, qui figure parmi les grands spécialistes mondiaux de la chimie verte, sollicite une rencontre avec la SICA. Le projet consiste à tester des éliciteurs, c'est-à-dire des molécules qui induisent chez une plante le déclenchement de mécanismes de défense, afin qu'elle se protège «seule» des maladies et des parasites.

Dans ce cadre, OLMIX met en place des essais sur différentes cultures, en partenariat avec le Caté et la SICA. Ces premiers essais ne s'avèrent pas concluants mais le contact avec la société OLMIX est pris.

En 2010, la SICA rachète la société Agrival, qui travaille sur les coproduits végétaux, mais aussi sur la valorisation des algues en prestation de service. En parallèle, le projet baptisé «ULVANS» voit le jour avec un objectif clairement défini: utiliser le potentiel des macro-algues dans les domaines de la nutrition, de la santé animale et végétale.

### EXEMPLES DE VALORISATIONS ET D'INNOVATION

Les exemples sont nombreux et vont sûrement, au fil des avancées de la recherche, se multiplier. Globalement, ce projet de chimie verte vise, dès que cela est possible, à substituer des molécules d'origine chimique par des molécules biosourcées.

À moyen terme, ces innovations toucheront donc directement le monde agricole car les chercheurs travaillent au développement de nouveaux produits issus de matières algales qui remplaceront progressivement les phytosanitaires chimiques comme les herbicides, les insecticides et les fongicides.

Autre objectif: le développement de produits biosourcés destinés au secteur de la santé animale pour, notamment, favoriser le développement des défenses immunitaires mais aussi la production de protéines pour l'alimentation animale et l'élevage aquacole.

### UN PÔLE INDUSTRIEL À PLOUÉNAN

Jean-François Jacob: «Notre objectif était de regrouper sur un site unique les activités d'Agrival, d'ULVANS et le stockage-calibrage de l'artichaut destiné à la transformation. Lorsque la société Sovaleg a déposé le bilan, nous nous sommes portés acquéreurs de leur site. Ce regroupement d'activité nous permet de créer des synergies en terme de stockage et d'avoir une vraie complémentarité en matière d'outil industriel, de process et de débouchés commerciaux. Cela nous permet aussi de créer des passerelles avec les coproduits végétaux.»

### UNE APPROCHE ÉCOLOGIQUE GLOBALE

Les algues sont ramassées sur les plages ou directement dans la mer, à quelques encablures de la côte. On estime à 80 000 tonnes/an le volume d'algues vertes s'échouant sur les côtes bretonnes. Dans un premier temps, le site de Plouénan traitera 1 000 tonnes/an. ULVANS vise à mettre en œuvre un procédé continu d'extraction afin de traiter, par an, 15 000 tonnes d'algues.

«Nous ne traitons pas les algues vertes pour les cacher», conclut Jean-François Jacob. «Les plus critiques pourraient aller jusqu'à dire que les producteurs, du coup, ne réduiront pas les intrants au niveau des bassins versants sous prétexte que cela nous procure de la matière première. Je leur dis haut et fort: c'est faux! Comme nous l'avons vu dans ce rapport, nous sommes tous sensibilisés à la problématique nitrates et nous investissons beaucoup dans la recherche pour limiter et contrôler nos apports azotés. Ce territoire est avant tout le nôtre et s'il est souillé par cette pollution ce sera nous, Bretons, les premiers malheureux. Nous avons une approche pragmatique. Il y a une ressource: les algues vertes. Nous l'exploitons donc avec raison et prudence avec l'idée d'une approche écologique globale.»



Récolte des algues sur les côtes bretonnes.



## Le consortium Ulvans

La société OLMIX et ses filiales

Le groupe PRP Technologies pour la valorisation dans la santé végétale

La SICA qui intervient au niveau de la réception et du stockage sous forme congelée des algues vertes  
L'Université de Bretagne Sud (UBS) et le Laboratoire de biotechnologies et de Chimie Marines (LBCM) à Lorient  
L'Université de Haute Alsace (UHA), IS2M institut de Science des Matériaux de Mulhouse.

### UN PROJET SOUTENU PAR OSEO FRANCE

Ulvans a été validé le 13 juillet 2011 par Oseo, entreprise publique qui finance l'innovation des PME. Il s'inscrit dans un programme ISI (Investissement stratégique industriel).

## Agrival ou la valorisation des coproduits issus de la production légumière

### AMBITION D'AGRIVAL: VALORISER 100 % DES COPRODUITS DE LÉGUMES.

En avril 2010, la SICA rachetait Agrival, une entreprise qui produit et développe des extraits de végétaux à destination de la cosmétique, la nutraceutique, la diététique et l'agroalimentaire. Une bonne façon de valoriser les coproduits issus de l'activité agricole de la SICA (écarts de tri, invendus...) et des industries agroalimentaires installées au cœur de la zone légumière (écarts de tri et de découpe).

Jean-François Jacob explique: «En tant que producteurs de légumes frais, nous nous exposons à des pertes importantes si nos produits ne sont pas vendus juste après la récolte: nous ne les conservons pas dans des frigos en espérant les vendre deux ou trois jours après. Par ailleurs, la production de légumes génère des coproduits (feuilles de chou, pieds de champignon, tiges d'artichaut...) et des écarts de tri que nous estimons à plus de 25 000 tonnes au niveau de notre coopérative. Comme nous refusons le gaspillage, synonyme de perte de matière et de revenus, et que nous

souhaitons valoriser au mieux des coproduits de bonne valeur nutritive, nous sommes partis en quête d'un projet pour valoriser nos produits. Dans un premier temps, nous avons développé des contrats avec les transformateurs de surgelés ou les entreprises de 4e gamme (légumes frais en sachets), mais nous n'avons pas souhaité nous arrêter là et nous avons diversifié les débouchés pour notre production légumière.»

Les matières premières qui arrivent à l'usine Agrival sont broyées, pressées, séchées et atomisées avant d'être transformées en poudre. Par exemple, la poudre d'artichaut ainsi obtenue est plébiscitée par l'industrie pharmaceutique parce qu'elle possède des vertus diverses comme la cynarine, une aide à la gestion du diabète. Ces poudres de légumes sont utilisées pour les cosmétiques et l'agroalimentaire. Dans cette entreprise, sont également isolés: le sulforaphane du chou-fleur et du brocoli, le fructose de la carotte, le lentinan du shii také, et même les principes actifs des algues vertes.

### DES BARQUETTES ALIMENTAIRES À BASE DE FIBRES SÉCHÉES D'ARTICHAUT

Agrival a mis au point un procédé d'extraction des coproduits de l'artichaut, permettant l'exploration et la validation de leurs performances. Le procédé débouchera sur l'installation d'une ligne de fabrication de barquettes alimentaires entièrement recyclables, à base, donc, de fibres séchées d'artichaut.

Le projet fait partie du pôle Valorial (VALOrisation pour la Recherche et l'Innovation Alimentaire) et s'inscrit dans deux fortes dynamiques nationales: en faveur d'une réflexion industrielle intégrant le développement durable et la gestion intelligente des coproduits végétaux, et en faveur d'une approche dans les agro-industries visant la valorisation entière de la plante.

Quoiqu'en phase de démarrage, Agrival générera à terme plusieurs dizaines d'emplois et plusieurs dizaines de millions d'euros de chiffre d'affaire. L'objectif environnemental est d'atteindre le zéro déchet et, donc, de tout réutiliser.



## Les produits du futur

Poudre de shii také  
Huile de pépins de tomate  
Huile d'akènes de fraise et autres huiles  
Extrait d'artichaut riche en polyphénols  
Fibres alimentaires d'artichaut  
Colorants alimentaires hydro-solubles

# Ouvrir ses portes pour parler de son métier



En faisant découvrir leurs coopératives et leurs exploitations, les producteurs Prince de Bretagne communiquent sur leur métier. Ces moments d'échanges leur permettent de parler aux consommateurs de leurs produits, de répondre à toutes les questions... et parfois de rétablir certaines vérités.

## Les visites touristiques organisées par l'UCPT

Après l'agriculture, le principal secteur d'activité économique de la Bretagne est le tourisme: chaque été, des millions de touristes viennent de toute l'Europe.

«À l'UCPT, depuis 2007 nous organisons une fois par semaine pendant les vacances estivales (et éventuellement à la demande pour des groupes) des visites de notre organisation», explique Maurice Guéguen, responsable de la communication de la coopérative UCPT, basée à Paimpol. «En 15 ans, nous avons reçu des centaines de touristes qui se montrent généralement ravis de leur passage chez nous. Les gens connaissent de moins en moins le monde agricole. Auparavant, tout le monde comptait un membre de sa famille qui exerçait le métier d'agriculteur. Ce n'est plus le cas. Nous répondons donc à toutes leurs questions, jusqu'aux plus incongrues.»

Première étape de la visite: la vente au cadran, une spécificité «maison». La technique de vente nécessite de nombreuses explications, notamment historiques.

«Nous avons été impressionnés par ce système de vente. C'est vraiment captivant! On se prend très vite au jeu et on croise les doigts pour que tous les lots trouvent des acheteurs, si possible au meilleur prix. C'est aussi une façon de se rendre compte qu'entre le prix producteur et le prix de vente dans les magasins où nous faisons nos courses, il y a parfois de gros écarts», explique Nicole, une jeune retraitée.

En pareil cas, Maurice Guéguen ne manque pas de rappeler qu'un coefficient multiplicateur de 2 ou 3 peut être considéré comme normal car il faut ajouter les frais liés aux emballages mais aussi aux transports et à la distribution.

Après avoir assisté à la vente au cadran, un film pédagogique sur le circuit des légumes est projeté.

Puis, direction une exploitation, à la rencontre d'un producteur qui prend le temps d'expliquer son métier, son choix de cultures, sa façon de travailler et répond aux nombreuses questions des visiteurs.

«À chaque visite, nous changeons d'exploitation pour faire découvrir le plein champ et le sous-serre», ajoute Maurice Guéguen. «Beaucoup de producteurs sont impliqués dans cette démarche. Ils parlent facilement de leur métier et n'évitent aucune question. Nous sommes tout à fait conscients que l'agriculture d'une manière générale suscite des interrogations. Nous en voulons pour preuve les nombreuses questions posées pendant les visites sur les prix, la qualité, l'environnement, notre rapport avec les distributeurs. Nous n'avons rien à cacher et nos portes restent ouvertes à ceux que ça intéresse.»

La SICA organise également des visites pour les touristes. Pour assurer cette mission, elle fait appel à des guides professionnels

L'UCPT assure en outre des rencontres avec les scolaires. En moyenne, chaque année, une vingtaine de classes, soit environ 500 élèves, découvrent l'organisation légumière bretonne. Régulièrement, associations et élus sont invités à découvrir la filière.



Visite scolaire organisée par l'UCPT



Pierrick et Constance Fouré  
Producteurs depuis 1982  
à La Gouesnière (35)

## LES GÎTES ET LES CHAMBRES D'HÔTES.

Nombreux sont les producteurs Prince de Bretagne, notamment dans la région de Saint-Malo, à gérer des gîtes ou des chambres d'hôtes. Complément de revenu, activité secondaire, valorisation du patrimoine... c'est aussi une manière d'ouvrir ses portes et de communiquer sur son métier.

«En 2006, nous avons pris la décision d'arrêter la culture de pommes de terre et de rénover les bâtiments qui servaient à stocker les plants. Nous en avons fait deux gîtes, le premier pouvant héberger 6 à 8 personnes, le second 5. Pour le moment, l'opération se révèle à peine rentable, mais c'est un investissement pour notre retraite et une façon de valoriser notre patrimoine. Nos locataires, petits et grands, sont très curieux. Ils nous questionnent beaucoup sur nos pratiques, nos produits. C'est très valorisant de raconter notre métier. Nous leur parlons également de Prince de Bretagne et des événements organisés par la filière. Nous les informons des différents événements à venir et des endroits à découvrir.»

# Les producteurs animateurs du territoire



Tout au long de l'année et particulièrement pendant la période estivale, les producteurs Prince de Bretagne partent à la rencontre du public à l'occasion d'événements organisés sur le territoire. Pour eux, c'est non seulement l'occasion d'écouter et de mieux comprendre les attentes de leurs clients, mais aussi de parler de leur métier et de leurs cultures.

## Les ateliers culinaires

Depuis quelques années, à la SICA comme à l'UCPT, des productrices ont décidé de se lancer dans la cuisine avec l'idée de faire découvrir leurs produits lors des fêtes locales, des portes ouvertes ou des salons. Une excellente façon d'entamer le dialogue avec les visiteurs.

Du côté de la SICA, l'aventure a pris son envol en 2008 à l'occasion d'un semi-marathon entre Saint-Pol-de-Léon et Morlaix, quand les productrices avaient préparé une soupe de choux-fleurs dans le cadre d'un stand sur la nutrition tenue par Vegenov. Une initiative fort appréciée, tant des participants que du public car, ce jour-là, il faisait froid et il pleuvait !

Fortes de ce premier succès, elles décident de poursuivre l'aventure et mitonnent régulièrement des petits plats lors de divers événements. Les légumes sont fournis gracieusement par la coopérative.

« Nous avons vite atteint nos limites, surtout dans la présentation et la diversification des plats proposés », explique Odile Caroff, productrice à Saint-Pol-de-Léon. « Nous avons donc décidé de nous former. Nous avons eu la chance de rencontrer Jean-Claude Spégagne, restaurateur à Roudoualec. Il a l'habitude de faire de la formation et de travailler sur des salons. Il est également très proche du milieu agricole et sensible à nos produits, ce qui est très important pour nous toutes. »

Un programme de formation en trois sessions s'en est suivi. Au programme : réaliser des recettes simples à base de produits locaux, cuisiner en public et soigner la présentation des plats. 11 productrices y ont contribué. Odile Caroff ajoute : « Ces ateliers culinaires

présentent deux avantages majeurs. Tout d'abord, ils nous permettent d'entrer en contact de façon très conviviale avec les personnes présentes sur les événements. Le fait de déguster un bon petit plat facilite l'échange et nous permet d'expliquer comment nous cultivons le produit. C'est aussi un moment d'échange entre productrices. Nous exerçons un métier passionnant mais pas toujours facile, alors ces moments de détente où nous rigolons bien sont très agréables. » Cette année, le groupe de productrices a décidé de publier un livre de recettes qui va sûrement faire de nombreux émules.



À l'UCPT, même projet qu'à la SICA, mais les quinze productrices UCPT ont la chance de compter dans leur groupe un producteur passionné de cuisine. Ce groupe des Côtes-d'Armor a également suivi une formation avec un cuisinier professionnel et est très régulièrement sollicité pour animer des stands sur diverses manifestations.

## La route touristique Prince de Bretagne, un parcours initiatique au coeur de la filière légumière

Et si la meilleure façon de découvrir la côte nord-bretonne était de partir à la rencontre de ses habitants et de leur terroir ? Voilà le pari que Prince de Bretagne a relevé avec près de 200 partenaires (producteurs propriétaires de gîtes ruraux et de chambres d'hôtes, restaurateurs, collectivités et distributeurs), tous réunis autour d'un objectif commun : promouvoir la filière légumière Prince de Bretagne et les atouts touristiques de la Bretagne.

Depuis 12 ans, pendant les deux mois d'été, Prince de Bretagne propose aux touristes un circuit festif et gastronomique autour de la (re)découverte des fruits et légumes de la marque. De Brest à Saint-Malo, les restaurateurs partenaires proposent des plats à base de légumes Prince de Bretagne. Les distributeurs jouent eux aussi le jeu avec des animations en magasin. L'an dernier, l'équipe de la Route Touristique a assuré cinq rotations sur les ferries de la Brittany Ferries, à la rencontre des consommateurs britanniques qui se sont vu proposer des croisières très animées avec chasse au trésor, jeux et dégustations.



## «Entre Terre et Mer», un patrimoine rural et des richesses côtières pour une culture commune tournée vers l'avenir

«Entre Terre et Mer» est une grande fête maritime et rurale itinérante en pays de Léon et du Trégor. Marins et agriculteurs agissent de concert pour proposer au public un programme festif. En 2011, pas moins de 400 agriculteurs, plus de 300 bateaux, 1 200 bénévoles, près de 100 exposants et plus de 100 000 visiteurs se sont retrouvés pour 4 jours de Roscoff au Diben, en passant par Carantec, Saint-Pol-de-Léon, Plougonven, Térénez et bien sûr Morlaix. Selon Jean-François Jacob, secrétaire général de la SICCA, le succès tient en partie au fait qu'«il s'agissait de réunir les valeurs communes de deux mondes, l'un agricole et l'autre maritime, afin de valoriser un territoire forgé ensemble. En d'autres termes, Entre Terre et Mer c'est l'occasion unique de réunir la fierté des paysans et des marins pour le plus grand bonheur de tous.» Côté Terre, les producteurs proposent de nombreuses animations : espace végétal, dégustations, ventes-découvertes de légumes, découvertes sensorielles de Vegenov, chargement de légumes à l'ancienne sur une gabarre... Prochain rendez-vous en 2013, pour la seconde édition d'«Entre Terre et Mer».



Chargement de légumes à l'ancienne à Saint-Pol-de-Léon



Espace végétale sur les quais de Morlaix



## La fête du coco de Paimpol

Le Coco de Paimpol a obtenu l'AOC (Appellation d'origine contrôlée) en 1998. L'occasion de le célébrer était toute trouvée et c'est depuis cette date que tous les deux ans au mois d'Aout est organisée, par le Syndicat de défense du coco, la fête du coco de Paimpol ! Tous les deux ans, 10 000 visiteurs découvrent ou redécouvrent le coco, rencontrent quelques-uns des 300 producteurs et assistent à l'intronisation de nouveaux membres au sein de la confrérie du coco de Paimpol. C'est l'occasion pour les producteurs bénévoles de discuter avec leurs clients autour d'un événement festif. En 2012, la fête se déroulera du 3 au 5 août à Paimpol, en association avec la fête des vieux gréements. Les visiteurs pourront assister au défilé, et surtout au concours de plumage et écosage des cocos de Paimpol.



Concours de plumage et d'écosage des coco de Paimpol.

EN 5 ANS  
LES RETOMBÉES MÉDIAS ONT ÉTÉ MULTIPLIÉES PAR

**3,4**

EN 3 ANS  
LA NOTORIÉTÉ DE LA MARQUE PRINCE DE BRETAGNE  
EN TANT QUE SPONSOR A PROGRESSÉ DE

**12 %**

(41 % DANS LE GRAND OUEST)

## Cap sur le grand large

En 2008, Prince de Bretagne décide de faire connaître son ADN et d'augmenter sa notoriété à travers un partenariat sportif en lien avec son territoire: la course au large. Un an après, le trimaran Prince de Bretagne est inauguré. À sa tête, Lionel Lemonchois, un skipper au palmarès remarquable.

### «Etre producteur demande du courage et de la détermination»

Lionel Lemonchois

#### En tant que skipper, qu'est-ce qui vous lie aux producteurs ?

Les producteurs sont liés aux éléments naturels tout comme nous, professionnels de la voile. Nous sommes tributaires de la météo et nous devons nous en accommoder. Nous n'avons pas le choix. Nous sommes confrontés à la puissance de la nature et sommes donc extrêmement humbles face à elle. Cette humilité et ce respect, je les ai souvent ressentis en discutant avec des producteurs Prince de Bretagne.

#### Avant de devenir le skipper du multicoque Prince de Bretagne, connaissiez-vous le métier d'agriculteur ?

Non, pas plus que ça. Aujourd'hui, je le connais mieux et je le trouve très difficile. Difficile car soumis à de nombreuses critiques, mais aussi à des contraintes importantes comme la rentabilité des exploitations, l'apparition de maladies qui dévastent leurs cultures, une météo pas toujours clémente... Être producteur demande du courage et de la détermination. Je suis sincèrement admiratif devant la ténacité de ces gens-là !

#### L'une des principales critiques émises contre l'agriculture, c'est son impact sur l'environnement. Qu'en pensez-vous ?

Le monde agricole a fait énormément d'efforts. Si les autres secteurs d'activités comme l'industrie en avaient fait autant, on n'en serait pas là ! Seulement ces efforts ne se voient pas du jour au lendemain. Il faut trouver des espaces pour en parler, pour raconter la réalité de leur métier. J'ai par exemple été surpris et très intéressé lorsqu'ils m'ont expliqué les principes de la protection biologique intégrée, en agriculture conventionnelle comme en agriculture biologique. La terre est leur outil de travail, leur patrimoine. Les producteurs ont bien compris à quel point il est fondamental de la protéger.

#### D'après vous, qu'apporte un tel sponsoring à une marque comme Prince de Bretagne ?

Du rêve, un projet fédérateur, sans oublier une belle visibilité pour la marque. Mais ces arguments ne sont pas spécifiques à Prince de Bretagne. Ce qui est plus spécifique, il me semble, c'est que ce sponsoring est tout à fait conforme à l'identité du groupement de producteurs Prince de Bretagne, c'est-à-dire professionnel et ouvert sur le monde, tout en restant ancré sur le territoire et dans la culture bretonne.



À l'occasion des départs et des arrivées des grands prix ou des courses au large, Prince de Bretagne installe des stands sur lesquels sont proposées des dégustations de légumes. Pour les producteurs et productrices présents, c'est aussi l'occasion de rencontrer le public et d'échanger avec les consommateurs sur leurs produits.

« Les producteurs répondent à toutes sortes de questions sur le respect de l'environnement, sur les qualités nutritionnelles des légumes, sur leur quotidien, la réalité de leur métier et l'organisation », explique Emmanuel Descloux, directeur marketing de Prince de Bretagne. « Il y a énormément d'idées reçues et d'amalgames sur l'agriculture. Il est donc extrêmement important de trouver des opportunités de ce genre pour rétablir certaines vérités. Ce sponsoring apporte également un surcroît de notoriété à notre marque et donc à nos produits. En 2010, lorsque Lionel Lemonchois a remporté la Route du rhum en classe Multi50, nous avons gagné 4 points de renommée »

Fin septembre 2012, le maxi-trimaran de 80 pieds (24 mètres) Prince de Bretagne sera mis à l'eau. L'aventure continue.



#### LES PRINCESSES PRINCE DE BRETAGNE

L'équipe de voile Prince de Bretagne compte dans ses rangs trois princesses: Julie Bossard, Pauline Chalaux et Pauline Courtois. Les jeunes filles pratiquent le « match race », une forme particulière de régate inspirée de la Coupe de l'America et dorénavant discipline à part entière. C'est une discipline olympique. Pierre Gélébart, responsable voile pour Prince de Bretagne, explique: « Depuis 2010, nous sommes l'unique sponsor de cette belle équipe. En échange, partout où elles vont

disputer des compétitions elles emportent dans leurs bagages un kit de présentation des produits Prince de Bretagne et arborent nos couleurs. Ces jeunes femmes sont très motivées. C'est un réel plaisir de travailler avec elles. Dernièrement, nous avons fait réaliser des petits films où elles apprennent à cuisiner nos produits. Les films sont ensuite envoyés, via la newsletter Prince de Bretagne, à l'ensemble de nos abonnés. Ils sont bien sûr disponibles sur leur blog où elles présentent chaque mois l'un de nos produits. »