

IAD

Un maximum d'innovations

Organisées sur quatre jours, les International Asparagus Days ont mixé démonstrations sur le terrain, visites techniques, salon professionnel et conférences.

Christian Befve, consultant et spécialiste mondial de l'asperge, est à l'origine de ces International Asparagus Days : « Cela fait quarante-cinq ans que je travaille dans l'asperge. Je conseille des producteurs répartis dans 32 pays qui, à eux seuls, représentent un quart de la production mondiale. Le partage des savoirs et le croisement des connaissances sont essentiels pour progresser. D'où mon idée de créer un événement d'envergure internationale. » Destinées à toute la filière, de l'amont à l'aval, ces journées, qui ont eu lieu, cette année, les 29 et 30 octobre à Angers, sont consacrées aux techniques de production de l'asperge, autour de quatre pôles : un salon avec des exposants venus du monde entier afin de présenter les matériels, techniques, services et innovations liés à la culture et à la commercialisation de l'asperge, des colloques dédiés aux aspects agronomiques, commerciaux, stratégiques et techniques, des démonstrations sur le terrain et des visites techniques dans les principales entreprises productrices d'asperges.

Après une première édition couronnée de succès en décembre 2013 chez Darbonne-Planasa au Barp en Gironde, Christian Befve a souhaité faire appel à un professionnel de l'événement pour l'épauler. C'est en Italie qu'il a trouvé un allié en la personne de Renzo Piraccini, président du parc des expositions de Cesena Fiera et de Macfrut, salon international des fruits et légumes. La 2^e édition des International Asparagus Days y a été organisée en octobre 2018. Ne souhaitant pas organiser deux éditions de suite dans le même pays, Christian Befve s'est rapproché cette année du Sival d'Angers, où le salon des IAD, ainsi que des visites techniques, ont été organisées

après une journée de « learning expedition » dans le Sud-Ouest. « À chaque fois, mon objectif est le même : faire en sorte que les visiteurs découvrent un maximum d'innovations. » En effet, installé depuis trois ans seulement dans le Sud-Ouest, Lebourg est le seul producteur au monde à faire à la fois de la culture sur billons, avec arrosage par pivot en rond et double paillage. Résultat : ses rendements ont avoisiné les neuf tonnes par hectare dès la deuxième année de production. Chez Darbonne-Planasa, les visiteurs ont pu découvrir la plus vaste exploitation d'asperges de France (200 ha) et la culture de la myrtille, qui partage de nombreuses similitudes avec celle de l'asperge. En territoire angevin, les professionnels se sont rendus chez Poupard, l'une des plus grosses exploitations d'asperges bio de France (100 ha) et chez Fleuron d'Anjou.



Entre ces deux séries de visites, les IAD ont proposé deux jours de salon au parc des expositions d'Angers, avec une centaine d'exposants (semenciers, producteurs de plants, serlistes, fabricants de machines, équipementiers dédiés au semis, à la transplantation, à

la récolte, au calibrage, au conditionnement, sociétés de services, etc.), pour la moitié venus de l'étranger. Un cycle de conférences a permis de s'informer et d'échanger sur les enjeux de la filière de l'asperge (micro-organismes dans le sol, récolte de nuit, consommation d'asperges en France...), complété d'une table ronde sur les systèmes de production (conventionnel, bio, biodynamie, Zéro résidu de pesticides, Haute valeur environnementale). Avec près de 1 500 visiteurs venus des quatre coins du monde, cette 3^e édition s'est largement inscrite dans la lignée des précédentes. **CB**

CTIFL

Aubergine, poivron et courgette en développement

La rencontre technique nationale aubergine poivron courgette organisée par le CTIFL de Balandran, le 7 novembre dernier, a permis de rassembler tous les acteurs français de ces 3 filières. En effet, 170 producteurs, techniciens, ingénieurs, chercheurs et metteurs en marché sont venus découvrir les dernières recherches sur ces produits ainsi que les tendances de consommation et potentialités de développement. Cette journée a été ponctuée par des temps forts autour des problématiques



phytosanitaires, des méthodes de production, des solutions de protection innovantes et bas intrants. Une table ronde avait également été organisée avec différents acteurs (semenciers, producteurs,

metteurs en marchés), pour discuter marchés et potentialité de développement.

Ces produits, bénéficiant d'une consommation modeste actuellement, présentent un potentiel de développement mis à mal par les problématiques phytosanitaires (maladies et ravageurs), difficiles à combattre. Une solution réside dans le hors sol, que certains producteurs français commencent à utiliser pour le poivron et l'aubergine. De nouveaux programmes de recherche sont en cours.

Partenariat

Renforcer la diversité de la production locale

Les producteurs Légumes de France et la FMGF (Fédération des marchés de gros de France) viennent de signer une convention de partenariat. Leur but : valoriser et renforcer la diversité de la production locale en fruits et légumes pour les marchés de gros et trouver de nouvelles mises en marché pour les producteurs de Légumes de France.

Ce partenariat répond, bien sûr, aux évolutions de notre modèle alimentaire et aux attentes des consommateurs qui privilégient le local, la saisonnalité et la durabilité des modes de production. Par cette convention, les Marchés de gros et les Producteurs de Légumes de France entendent concrétiser des synergies dans les territoires pour proposer prochainement des avancées opérationnelles.

Le chiffre

5,6 millions

de tonnes de pomme de terre sont produites par an en France.

(Source : Inovapom)

Œuvrer au développement d'une alimentation locale de qualité



Parcours

- Cursus scolaire à l'Institut médico-éducatif de Pessac-Alouette (33)
- 2008 : découvre la menuiserie à l'Esat (Établissement et service d'aide par le travail) de Pessac-Bersol
- 2010 : intègre le service espaces verts
- 2011 : entre au service sous-traitance (conditionnement) de l'Esat Magellan
- 2017 : se lance dans la légumerie

En quoi consiste votre métier ?

La légumerie dans laquelle je travaille ne fonctionne qu'avec des personnes porteuses d'un handicap*. Nous sommes onze ouvriers en tout, sous la responsabilité d'une monitrice, Corinne Hernandez. Nous sommes formés à tous les postes de la légumerie (une quinzaine) et, selon nos capacités, sommes affectés aux postes qui nous conviennent le mieux. Pour ma part, je travaille essentiellement en zone « produit fini », au niveau du conditionnement. Je suis souvent chargé de l'étiquetage, une étape importante pour la traçabilité.

Comme se déroule une journée-type ?

Je commence par relever les températures des différentes zones : les deux chambres froides doivent être à 3 °C, les autres pièces autour de 12 °C. Puis je verse le vinaigre dans le bain qui sert à nettoyer les légumes. Je relève ensuite la température de ce bain (autour de 18-20 °C), puis son pH, qui doit être au-dessous de 4. J'effectue de nouveau ces contrôles l'après-midi. Quand on gère de la pomme de terre, je verse de l'acide citrique dans les bacs cuiviers où elles passent avant l'essorage afin d'éviter qu'elles ne s'oxydent. En production, on commence toujours par les légumes bio, puis viennent les pommes de

terre et ensuite les autres légumes. Une fois que mes collègues ont suffisamment avancé en zone « produit brut », je peux rejoindre mon poste au conditionnement. Les légumes sont mis en poches, entiers ou découpés selon les souhaits des clients. Grâce à un ordinateur-tablette, j'édite ensuite l'étiquette qui sera apposée sur la poche. Une fois la production terminée, il faut procéder au nettoyage de toutes les pièces.

Qu'est-ce qui vous plaît dans ce métier ?

Quand on m'a proposé de travailler dans la légumerie, j'étais un peu sceptique, mais finalement ça me va bien. J'ai appris beaucoup de choses comme les nombreuses règles d'hygiène, très strictes, dont je n'avais pas du tout idée. Travailler à l'étiquetage est une responsabilité importante. Il ne faut pas se tromper : du coup, c'est assez valorisant. ■ CB

*Présentant une déficience intellectuelle avec ou sans troubles associés, un handicap psychique ou des troubles du spectre de l'autisme.

N.B. : La loi n°87-517 de juillet 1987 impose à tout employeur de plus de vingt salariés l'embauche de personnes handicapées dans la proportion de 6 % de l'effectif total des salariés. Le partenariat avec un Esat permet à l'entreprise de s'acquitter partiellement de cette obligation, en passant avec lui des contrats de sous-traitance ou de prestations de service.

[Trois objectifs]

Dans la continuité de son engagement dans une démarche RSE, l'Adapei de la Gironde a créé, en 2017, une légumerie de 180 m² pour promouvoir l'utilisation de produits frais, de qualité, issus de l'agriculture locale, bio ou raisonnée. L'outil de production a été conçu selon les dernières normes en vigueur. L'ergonomie a été particulièrement étudiée pour proposer des postes de travail adaptés. La légumerie Magellan accompagne au travail une douzaine de personnes en situation de handicap. Basée sur des achats et consommation en circuits courts auprès de coopératives (La Sica Maraîchère, Loc'halle Bio) ou de producteurs locaux (Larrère, Allix), elle propose une offre de légumes de 4^e gamme au plus près des besoins de la restauration collective et traditionnelle. Elle

fournit plusieurs cuisines centrales, groupements d'achat et restaurants interadministratifs, ainsi que ses deux restaurants d'entreprise, ouverts à son personnel et aux clients extérieurs. Les déchets de la légumerie (500 kg par mois) sont récupérés par le jardin associatif et pédagogique de Terres d'Adèles (Association pour le développement d'échanges locaux équitables et solidaires). La légumerie Magellan répond à trois objectifs fondamentaux : créer des emplois pour des personnes en situation de handicap, permettre l'accessibilité pour tous à des produits bio et locaux de qualité via la restauration collective et traditionnelle, soutenir le développement du maraîchage sur le territoire. Elle est certifiée AB avec Qualisud depuis un an. Paramétrée pour

travailler une tonne de légumes bruts par jour, la légumerie Magellan en fait 600 kg par jour en moyenne, dont 60 % de pommes de terre et de carottes, deux produits phares de la production maraîchère du Sud-Ouest. Elle travaille également les autres productions locales : oignon, courgette, concombre, butternut, potimarron, navet, poivron, etc. Tout, sauf tomate et poireau, qui nécessitent des équipements spécifiques.

N.B. : La loi n°87-517 de juillet 1987 impose à tout employeur de plus de vingt salariés l'embauche de personnes handicapées dans la proportion de 6 % de l'effectif total des salariés. Le partenariat avec un Esat permet à l'entreprise de s'acquitter partiellement de cette obligation, en passant avec lui des contrats de sous-traitance ou de prestations de service.

En chambre froide, les produits bruts sont répartis dans deux zones différentes, selon qu'ils sont bio ou conventionnels.



► Après épluchage dans la parmentière, les pommes de terre sont rincées à l'eau claire, avant d'être plongées dans un bain bouillonnant de vinaigre bio.

► Elles sont vérifiées une à une, afin d'en retirer les éventuels reliquats de peau.



▲ Les légumes peuvent être laissés entiers ou découpés grâce à trois robots différents, permettant d'émincer, de râper, de couper en cubes, en frites ou en rondelles.

◀ Ils sont ensuite placés dans des poches de 5 kg soudées ou mises sous vide.

▼ Jérémie est chargé d'apposer l'étiquette sur laquelle figure le numéro de lot, composé du code fournisseur, de la date, et du jour calendaire de fabrication.



◀ L'équipe de la légumerie Magellan apprécie de travailler ensemble pour conditionner des légumes bio et locaux.