GPLM infos

N° 6

Juin 2022

La lettre semestrielle du

Editorial

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Optimiste de nature, aujourd'hui je souhaite néanmoins passer un coup de gueule avec une question posée ***: Y aura-t-il encore des producteurs de légumes normands demain ?***

Nos producteurs de légumes sont confrontés de plein fouet à une hausse des charges sans précédent. Energie, engrais, emballages, main-d'œuvre… Aucun poste n'est épargné ! Le coût de l'énergie a ainsi connu une augmentation fulgurante : + 39 % en un an pour le gaz naturel, + 115 % pour le GNR, + 6 % (grâce au bouclier tarifaire !) sur l'électricité, et le coût de l'emballage n'est quant à lui pas en reste. Enfin, sur les 12 derniers mois, les engrais ont enregistré une hausse de plus de 100 %, et que dire des plastiques agricoles ! A la hausse du coût de nos matières premières, s'ajoute l'impact de la hausse du SMIC, notre production légumière étant fortement utilisatrice de main-d'œuvre. L'ensemble de ces hausses entraîne, selon les produits, une augmentation de 15 à 30 % de nos coûts de production. Toutes ces hausses, nous nous retrouvons à devoir les assumer seuls, ce qui est inacceptable et pourrait conduire inéluctablement à la disparition de notre profession !

Aujourd'hui la grande distribution s'obstine à refuser de prendre en compte ces hausses dans le prix payé aux producteurs. Quant au Gouvernement, il est aux abonnés absents pour accompagner concrètement la profession dans son développement face aux contraintes agro-socio-environnementales. Les producteurs se sentent méprisés, abandonnés face aux discours qui, depuis la crise sanitaire, ne cesse de marteler l'importance de reconquérir la souveraineté alimentaire de notre pays où ceux qui n'évoquent la défense du revenu des agriculteurs, n'ont que comme objectif la préservation de leur image auprès des électeurs, auprès des consommateurs.

Alors à la question, « y aura-t-il encore des producteurs de légumes normands demain ? », au rythme où vont les choses, il est difficile de l'affirmer…il est grand temps de réagir et d'agir !

Cédrick GALLOT

Directeur Groupe GPLM

Page 1 : Au cœur de nos Bassins

Page 6 : Ecologie

Page 8 : Spécial SERVILEGUME

Page 11 : L'écho de la qualité

Page 12 : H.V.E.

Page 15 : La Parole du Commerce

Page 16 : L'Actu en Bref !

Page 21 : C'est bientôt de saison !

Page 22 : Témoignage de Patrick AULARD (LE GOUESSANT)

Page 23 : Et demain…La RSE

Page 25 : Carnet de routes

Page 27 : Notre nouveau CA GPLM

Rédaction

Directeur de la publication et de la rédaction : Cédrick GALLOT

Périodicité : 2 numéros par an

« GPLM Infos » décline toute responsabilité pour les documents qui lui sont envoyés ; les manuscrits non insérés ne sont pas rendus.

Infographies : tous droits réservés

Copyright : « GPLM Infos »

Au Cœur de nos Bassins

Echange avec l'ex-députée Sonia KRIMI (mercredi 01 juin 2022)

Au côté du Président, Sylvain LEGRAND, et de notre Administratrice, Valérie HOULLEGATTE, nous avons reçu, mercredi 1er juin, Madame l'ex-députée Sonia KRIMI pour une longue séance d'échanges francs et constructifs.

Aussi, nous avons pu exprimer nos craintes pour la survie de notre agriculture maraichère tout comme :

 # l'appauvrissement de la main d'œuvre nous amenant à recruter en dehors de l'hexagone voire à se tourner vers des productions plus automatisées (ex. Céréales) ;

 # les pertes de compétitivité face à la concurrence déloyale de pays européens bénéficiant de fiscalités plus avantageuses, etc. ;

 # notre faible proactivité en matière de R&D visant la réduction des phytos via des solutions alternatives ;

 # l'incohérence d'harmonisation européenne en matière d'utilisation de produits phytosanitaires qui voit la France bien plus vertueuse que ses voisins ;

 # le manque d'appétence de notre jeunesse à rejoindre nos cœurs de métiers et à s'inscrire, pour certains, dans la reprise d'exploitations ;

 # le peu de partage de la marge bénéficiaire où l'agriculteur est souvent considéré, par la Distribution, comme le "parent pauvre" ;

 # la fiscalité du GNR dans l'agriculture, qui contrairement au monde de la mer, est soumis à TVA.

Vendredi 17 juin 2022, le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire a validé le programme d'indemnisation 2020 *"Heterodera carotae"*, déposé par le FMSE. Ce programme prévoit d'indemniser les coûts et pertes supportés par les agriculteurs engagés dans le plan quinquennal de lutte collective contre le nématode de la carotte de la Côte Ouest de la Manche. Le FMSE a délégué l'instruction des dossiers de demande d'indemnisation à la Fredon Normandie qui recevra prochainement les dossiers à envoyer aux demandeurs. Une fois les dossiers complets, le FMSE procèdera aux contrôles des règles d'éligibilité et aux calculs des indemnités prévus par le programme d'indemnisation.

Le 7 février 2022 : fin de nettoyage du site GPLM avec le départ de la cuve de 90 000 litres

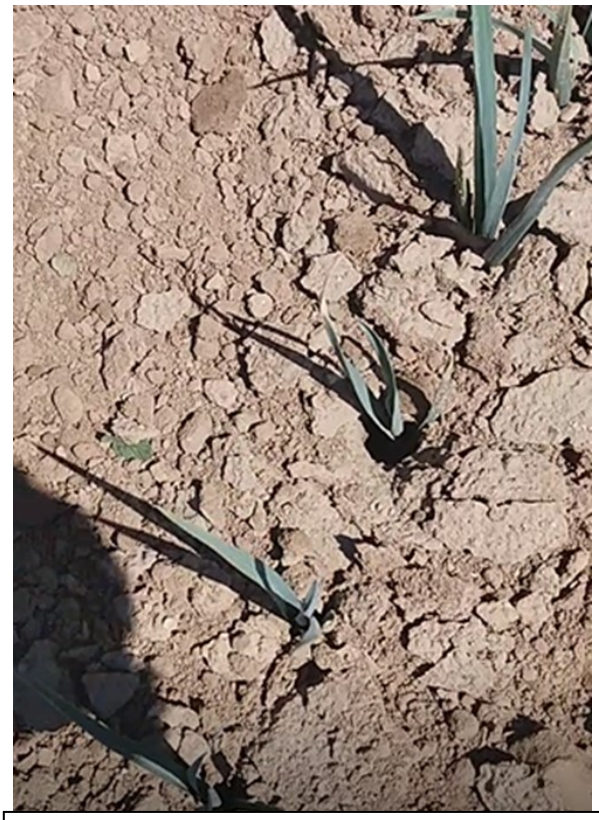
Mardi 5 avril 2022 : au lendemain de sa nomination comme nouvel administrateur, Rodolphe GIBON était en visite à COPRIMANCHE Créances, accueilli par Jean Pierre LEHADOUEY

Nouveau tracteur pour l'ampliroll COPRIMANCHE

Juin 2022 : Démonstration de bineuses de précision sur poireau et carotte (Démonstration organisée par PEPIMAT et AUR1 en partenariat avec le SILEBAN) *par Dominique DIAZ (Conseillère technique GPLM)*

Présentation des éléments « Rotoblizz » sur poireau

La forme des dents de ces éléments permet de venir travailler entre les poireaux sans jamais les toucher et en préservant l'intégrité des trous de plantation.

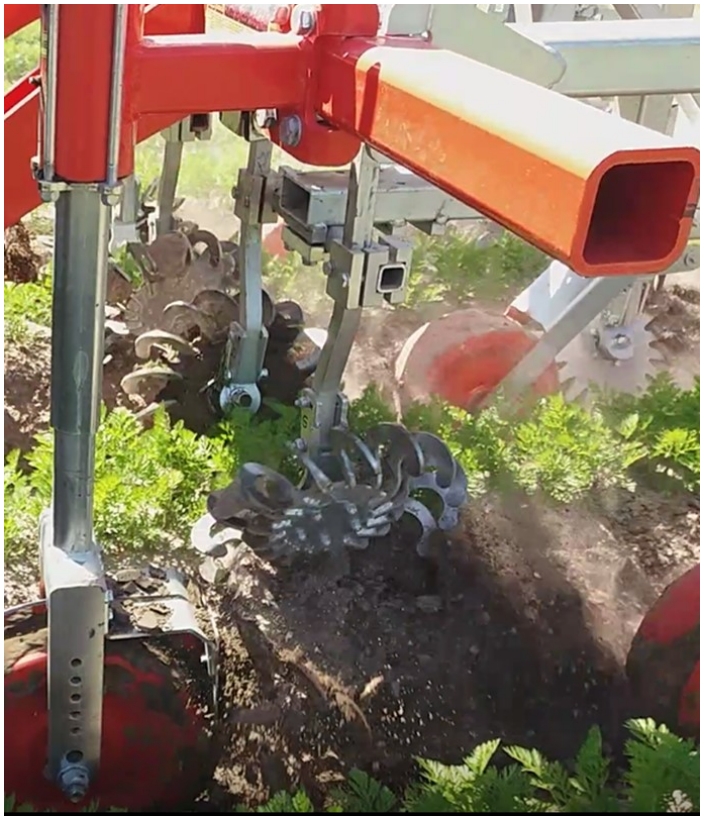


Présentation des éléments « Rotoblizz » sur poireau

Le premier outil « que je vois » permettant de passer à un stade aussi jeune sur le rang sans blesser ni bousculer le plant.

Présentation des éléments « Rotovert » sur carotte

Ces éléments, grâce à la forme spéciale des dents, permettent de sarcler le sommet de la butte, au plus près des carottes sans bouger les racines. Il est impératif de monter les éléments « Rotovert » sur un outil indépendant de l'outil de travail des flancs de butte et de rebuttage, pour atteindre la précision nécessaire à un travail au plus près du rang de carotte. *(Le test a été réalisé sur des*



Présentation des éléments « Rotovert » sur carotte

Le travail des flancs de butte a été réalisé avec des disques « Rotoclean ».

Remarque : Les « Rotovert » sont des éléments qui peuvent venir compléter utilement les bineuses à cage actuellement utilisées pour biner les carottes à plat dans le sable. Ces éléments doivent être montés sur un parallélogramme indépendant.

Les événements du printemps 2022 par Pascal EGAUX (Conseiller technique GPLM)

- **La station de Roz accentue la mise aux normes de ses forages**

- **Le 15 mai 2022 un couloir de grêle s'abattait sur les communes de Trans La Forêts, Pleine-Fougères, Saint-Georges de Gréhaignes et Roz sur Couesnon. Beaucoup de cultures furent abimées voire détruites et ont dû être ressemées / replantées.**

Le 7 juin 2022, nous recevions un de nos clients d'Afrique de l'Ouest, pour la carotte du Mont Saint Michel

Conséquences de la montée du niveau de la mer

Les effets de l'élévation du niveau de la mer concernent déjà des dizaines de millions de personnes dans les deltas asiatiques. Or les mesures montrent que cette élévation s'accélère. Les enjeux risquent de devenir rapidement majeurs en termes de retrait du trait de côte, d'habitat, d'infrastructures, d'agriculture et de tourisme...

Pourquoi le niveau de la mer s'élève-t-il ?

Le réchauffement climatique provoque cette élévation au rythme actuel de 3,6 mm/an du fait de la dilatation du volume marin et de la fonte des glaciers continentaux, celle-ci contribuant pour un tiers. Or ces deux processus présentent une forte inertie ; même si l'on diminuait très fortement, dès maintenant, les émissions de gaz à effet de serre, la mer continuerait à monter pendant des décennies. Selon les différents scénarios du GIEC, cette élévation devrait atteindre entre 0,5 et 1 m à la fin du siècle, voire bien davantage si les glaciers du Groenland et de l'Antarctique devenaient instables. En effet, de fortes incertitudes subsistent sur les vitesses futures d'écoulement des glaciers polaires, déjà proches de leur point de bascule.

Quels en seront les principaux effets ?

Des États souverains risquent de disparaître comme les Maldives, les Kiribati et les Tuvalu, posant de graves questions de droit international. Le gouvernement des Kiribati a déjà mis en place un programme « d'émigration dans la dignité ». La salinisation des nappes côtières, accentuée par les pompages et l'affaissement des sols qui en résulte (jusqu'à 180 mm/an dans certains quartiers de Jakarta, et 120 mm/an à Bangkok) stérilise les sols bien au-delà de la bande côtière. De très nombreuses métropoles portuaires sont menacées de submersion comme Shanghai, Osaka, Alexandrie, Lagos, Miami, etc., ainsi que des infrastructures majeures du système économique mondialisé. Les conséquences en seront multiples en termes de migrations internes et externes, d'inégalités et de conflits.

Quelles sont les mesures à prendre ?

Le rapport du groupe de prospective de l'Alliance pour l'Environnement montre que les effets seront d'autant plus dommageables que les décisions seront prises tardivement. À la réduction globale de la combustion des énergies fossiles doivent être associées des mesures d'adaptation au niveau local. Pour certains gouvernements, il s'agit d'abord de sortir de la phase de déni.

En termes d'adaptation, les Pays-Bas peuvent servir d'exemple. Après s'être basés sur une approche de génie publique (digues) pour se protéger de la mer, ils se tournent depuis peu vers des mesures plus fondées sur la nature, comme la formation de cordons dunaires et de lagunes. Pour mieux prendre en compte aussi les inondations fluviales, des habitations sont abandonnées et des zones dépoldérisées. Cela implique de longues mais

Christian VALENTIN, membre de l'Académie d'agriculture de France

ACADÉMIE d'AGRICULTURE de FRANCE
AGRICULTURE ■ ALIMENTATION ■ ENVIRONNEMENT

PROTECTION DES CULTURES

Point sur les AMM 120 jours

AMM 120 jours accordées et en cours de validité

Spécialité	Substance active	Cultures	Action	Validité
ERCOLE/KARATE 0.4 GR	Lambda-Cyhalothrin	Oignon, échalote	Taupins, autres ravageurs du sol	09/03/2022 au 07/07/2022
BASAGRAN	Bentazone	Oignon, échalote	Désherbage	15/03/2022 au 13/07/2022
PROPULSE	Fluopyram-Prothioconazole	Ail	Rouille	24/03/2022 au 22/07/2022
VERIMARK	Cyantraniliprole	Choux, laitues	Coléoptères phytophages	11/04/2022 au 09/08/2022
FOX	Bifenox	Carotte	Désherbage	15/04/2022 au 13/08/2022
BENEVIA	Cyazypyr	Melon (Antilles)	Aleurodes/mouches/thrips	15/04/2022 au 13/08/2022
FLIPPER	Fatty acids	Cultures légumières	Pucerons	22/04/2022 au 20/08/2022
BENEVIA	Cyazypyr	Céleri-branche, haricots écossés frais, navet, laitue	Mouches, coléoptères phytophages, pucerons	04/05/2022 au 01/09/2022
SUCCESS 4	Spinosad	Asperge	Coléoptères phytophages	11/05/2022 au 08/09/2022
ERCOLE/KARATE 0.4 GR	Lambda-Cyhalothrin	Légumes racines et tubercules tropicaux	Taupins, autres ravageurs du sol	20/05/2022 au 17/09/2022
BENEVIA	Cyazypyr	Fraise, endive	Mouches	24/05/2022 au 21/09/2022

AMM 120 jours demandées en cours

Spécialité	Substance active	Cultures	Action	Date de besoin
ISARD	Dimethenamid-P	Poireau	Désherbage	01/05/2022
BB RSR DISPERSS NC	Copper compounds	Asperge	Maladie des taches brunes	15/06/2022
BENEVIA	Cyazypyr	Carotte, haricots écossés frais et non écossés frais	Mouches, chenilles phytophages	30/06/2022

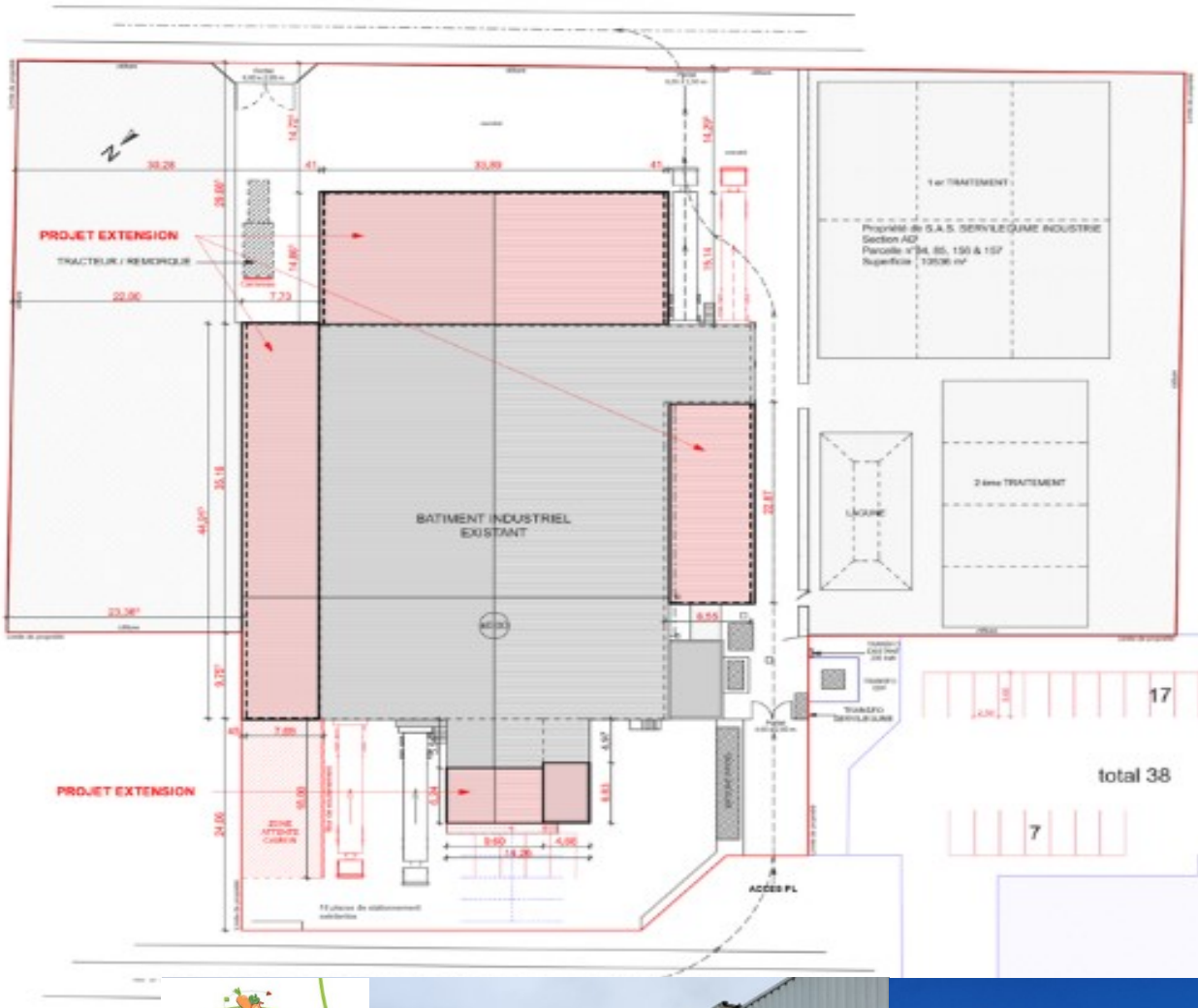
AMM 120 jours refusées/abandonnées

Spécialité	Substance active	Cultures	Action	Date de besoin
ALTACOR	Chlorantraniliprole	Carotte	Mouches	15/04/2022
PENTIUM FLO	Pendimethalin	Artichaut	Désherbage	15/03/2022

À noter : En raison d'un retard d'instruction du dossier d'homologation de l'ALTACOR auprès de l'ANSES, la DGAL n'est pas en capacité, cette année, de délivrer de dérogation pour ce produit. En conséquence, une demande de dérogation pour la spécialité **BENEVIA** est déposée en urgence pour l'usage **carotte * TPA * mouches**.

Spécial SERVILEGUME

Point Etape de l'agrandissement



Les travaux ont débuté en janvier 2022.

Les double-quais de réception et d'expédition ont été ouverts courant mai, et le bâtiment entièrement terminé début juin.

L'aménagement des bureaux est prévu pour mi-juillet.

L'implantation et la mise en place des machines se terminera fin novembre.

Entrée du site

Frigo de réception

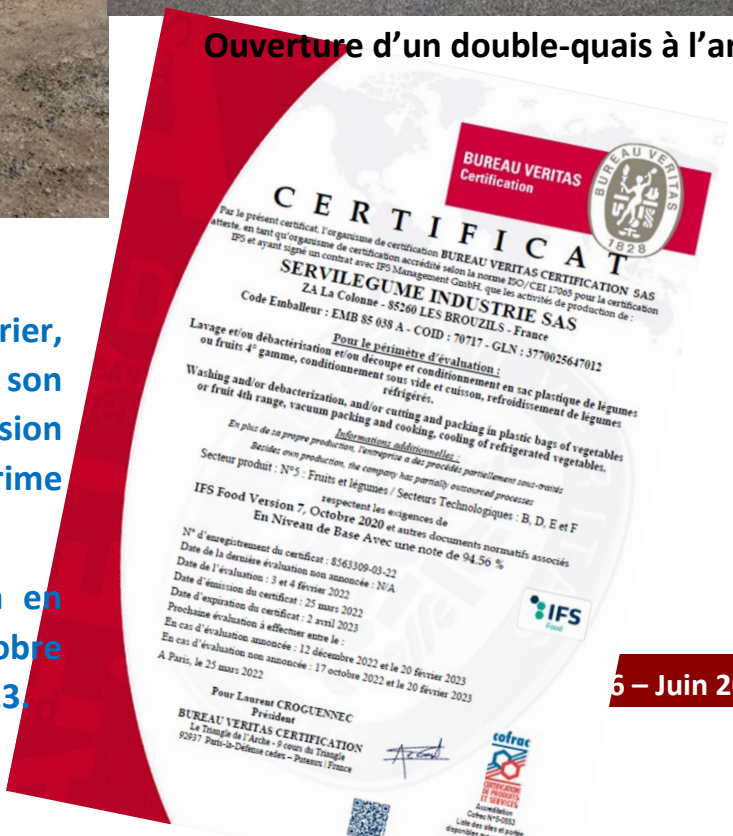
Zone d'agrandissement

Ouverture d'un double-quais

Frigo d'expédition

Zone d'agrandissement

Ouverture d'un double-quais à l'arrière


BUREAU VERITAS
Certification

CERTIFICAT

Par le présent certificat, l'organisme de certification BUREAU VERITAS CERTIFICATION SAS atteste, en tant qu'organisme de certification accrédité selon la norme ISO/CEI 17065 pour la certification IFS et ayant signé un contrat avec IFS Management GmbH, que les activités de production de :

SERVILEGUME INDUSTRIE SAS
ZA La Colonne - 85260 LES BROUZILS - France
Code Emballeur : EMB 85 038 A - COID : 70717 - GLN : 3770025647012

Pour le périmètre d'évaluation :
Lavage et/ou débactérisation et/ou découpe et conditionnement en sac plastique de légumes ou fruits 4e gamme, conditionnement sous vide et cuisson, refroidissement de légumes réfrigérés.
Washing and/or debacterization, and/or cutting and packing in plastic bags of vegetables or fruit 4th range, vacuum packing and cooking, cooling of refrigerated vegetables.

Informations additionnelles :
En plus de sa propre production, l'entreprise a des procédés partiellement sous-traités
Besides own production, the company has partially outsourced processes

Secteur produit : N°5 : Fruits et légumes / Secteurs Technologiques : B, D, E et F

IFS Food Version 7, Octobre 2020 et autres documents normatifs associés
respectent les exigences de
En Niveau de Base Avec une note de 94.56 %

N° d'enregistrement du certificat : 8563309-03-22
Date de la dernière évaluation non annoncée : N/A
Date de l'évaluation : 3 et 4 février 2022
Date d'émission du certificat : 25 mars 2022
Date d'expiration du certificat : 2 avril 2023
Prochaine évaluation à effectuer entre le :
En cas d'évaluation annoncée : 12 décembre 2022 et le 20 février 2023
En cas d'évaluation non annoncée : 17 octobre 2022 et le 20 février 2023
A Paris, le 25 mars 2022

Pour Laurent CROGUENNEC
Président
BUREAU VERITAS CERTIFICATION
Le Triangle de l'Arche - 9 cours du Triangle
92937 Paris-la-Défense cedex – Puteaux / France

IFS

cofrac

Les 3 et 4 février, SERVILEGUME a passé son renouvellement IFS version 7 avec succès et en prime une note de 94.56 %.

Le prochain audit sera en inopiné entre le 17 octobre 2022 et le 20 février 2023.

Création d'une nouvelle zone de production

Avec notre agrandissement actuellement en cours, nous recrutons plusieurs postes en CDI !

Pour un besoin immédiat :

- Réceptionnaire – agréeur : 1 poste
- Préparateur de commandes et expéditions : 1 poste
- Chef d'équipe : 2 postes
- Pilote de ligne : 2 postes
- Opérateur de production qualifié : 2 à 4 postes

Besoin dans 1 à 3 années :

- Ordonnancement
- Assistante-administrative-RH
- Achat
- Recherche & Développement
- Chef d'équipe

L'écho de la Qualité

Avec l'accroissement du nombre de certifications délivrées à nos adhérents (*+ 15 dossiers GlobalGap© en 2021, pour un total de 83 producteurs certifiés, 15 autres dossiers étant en attente de certification d'ici la fin de cette année*), nous avons vu ces deux dernières années une augmentation significative de la charge de travail du service Qualité.

Tant sur l'aspect traçabilité que sur les audits ou visites nécessaires menés sur le terrain, en passant par les différents services mis à la disposition de nos adhérents, nos collaboratrices ne chôment pas.

GlobalGap©, HVE, FQC sont des certifications qui sont devenues quasiment indispensables pour garantir la qualité de nos produits auprès de nos expéditeurs, et qui nécessitent un important travail en amont.

A titre d'exemple, un audit GlobalGap© chez un de nos producteurs dure approximativement deux heures. Deux heures d'un temps que le producteur audité, nous en sommes conscients, préférerait sans doute consacrer à d'autres tâches.

Cependant, il faut savoir que ces deux heures nécessitent en moyenne une semaine complète de préparation, entre la traçabilité des parcelles, les vérifications et pré-visites nécessaires. Ceci lorsque les informations sur la traçabilité sont disponibles, ce qui n'est pas toujours le cas…

Demain, selon la prochaine mouture du référentiel GlobalGap ©, les audits devront se faire de façon inopinée. Le délai pour préparer celui-ci ne pourra plus être d'une semaine, mais de ***48 heures maximum***…

Par conséquent, le lien privilégié entre le producteur et la personne s'occupant du suivi de sa traçabilité est primordial.

Pouvoir fournir à celle-ci les éléments permettant de traiter dans les délais impartis le suivi de ses parcelles deviendra un enjeu crucial, puisqu'il décidera du maintien ou non de la certification d'un producteur, et donc de sa capacité à vendre sa production.

Aussi n'est-il plus seulement souhaitable mais *indispensable* que les informations des producteurs (dates de traitements, nature des interventions, état de leur stock phytosanitaire, etc.) soient communiquées à leur référente traçabilité dans les meilleurs délais.

Il est essentiel de permettre aux producteurs d'une part de répondre aux exigences réglementaires et aux besoins de certification, et d'autre part de réduire leur temps consacré à ces tâches administratives.

Cet accompagnement ne peut se faire qu'avec la participation active des adhérents et la collecte *régulière* des informations indispensables.

L'objectif global du service est avant tout d'alléger le travail du producteur en optimisant ses ventes.

Christian FOUACE

(Responsable du service QHSE)

H.V.E.

Loi EGALIM

SERVILEGUME proposera dès septembre 2022 des produits HVE afin de répondre aux demandes des clients de la restauration, représentant 15 % de l'activité.

6 références produits seront proposées dont 4 (carotte, chou blanc, chou rouge et poireau) issues des exploitants du GPLM.

Le GPLM reçoit le Président de la Région Normandie (Ouest France, jeudi 09 juin 2022)

4 points sur lesquels nous avons insistés :
 # La création d'un référentiel HVE dédié au maraichage ;
 # L'extension de la certification de 1 à 3 années ;
 # La communication auprès du grand public de la définition du HVE ;
 # La valorisation du label auprès de la GMS amenant à une meilleure rémunération des producteurs.

EDITION DU 09/06/2022 — SUPPLÉMENTS

Une aide pour la labellisation des légumes

Le président de la Région a rencontré, vendredi, les responsables du groupement de producteurs de légumes de la Manche (GPLM).

À côté d'Hervé Morin, Cédrick Gallot et Sylvain Legrand, responsables du GPLM, ainsi que le jeune producteur Thomas Onfroy ont évoqué leurs souhaits pour valoriser leurs légumes. | PHOTO : OUEST-FRANCE

La Région s'est montrée généreuse avec le groupement de producteurs de légumes de la Manche (GPLM) en lui attribuant une aide de 200 000 € pour aider à la valorisation des légumes. **« Cela entre dans le cadre de la classification « Haute valeur environnementale 3** (HVE 3) **», lancée il y a deux ans »,** explique Cédrick Gallot, directeur du GPLM. Les premières labellisations HVE 3 remontent à dix-huit mois pour quelques producteurs. **« Ils étaient quinze producteurs détenteurs du label en décembre et l'objectif est d'arriver à 43 producteurs avec cette certification en décembre 2023. »**

Quarante-trois producteurs qui représentent 60 % de la production annuelle du GPLM, soit 80 000 tonnes. L'aide de 200 000 € sera divisée. **« 120 000 € seront pour la structure GPLM et chaque producteur labellisé recevra 1 900 €. Le GPLM recevra 2 800 € par producteur labellisé, ce qui assurera le financement d'un emploi à plein temps qui se chargera des démarches pour obtenir la certification »,** détaille le directeur, qui insiste sur la valorisation de 3 % du prix d'achat des légumes à chaque producteur certifié HVE 3. **« Les producteurs sont motivés et cette aide est un coup de pouce salutaire »,** apprécie Sylvain Legrand, président du GPLM.

Thomas Onfroy, jeune producteur de 28 ans, a le label HVE 3 sur 10 ha de sa production. **« Avec cette certification, on attend une valorisation commerciale car le coût de production est 6 % plus élevé à l'hectare qu'en temps normal. C'est dû à une plus stricte gestion de l'irrigation et des phytosanitaires entre autres. »**

La certification est remise en question chaque année. **« C'est de l'administratif, il faudrait que ce soit tous les trois ans »,** aimerait le président. Aujourd'hui, le label HVE 3 concerne principalement le vinicole. **« On souhaite créer un référentiel spécial maraîchage. »**

Selon les producteurs, les prix d'achat des produits labellisés ne sont pas assez valorisés par la grande distribution. Pour Hervé Morin, président de Région, la Normandie est en retard sur ce label HVE 3. **« Moins de 100 entreprises sont certifiées. Le but est que cela provoque un meilleur accès au marché. Il faut adresser un signal plus fort aux consommateurs. »** Entre hausse des coûts de production pour obtenir un label et diminution des prix de vente des légumes, les producteurs ne s'y retrouvent pas toujours.

Les chiffres clés de la Haute Valeur Environnementale (Ministère de l'Agriculture, 9 juin 22)

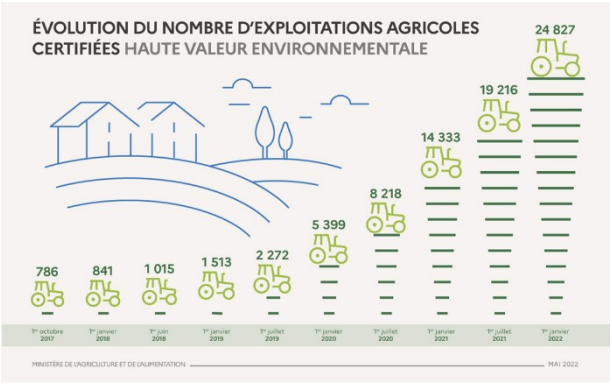
La Haute Valeur Environnementale correspond au troisième niveau, le plus élevé, de la certification environnementale des exploitations agricoles. Cette certification d'exploitation est une démarche volontaire, accessible à toutes les filières et construite autour de quatre thématiques environnementales : la protection de la biodiversité, la réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires, la gestion de la fertilisation et la gestion de la ressource en eau.

La certification environnementale est conçue selon trois niveaux de progression environnementale et le **niveau 3, ou Haute Valeur Environnementale (HVE)**, s'appuie sur des obligations de résultats mesurées par des indicateurs de performances environnementales.

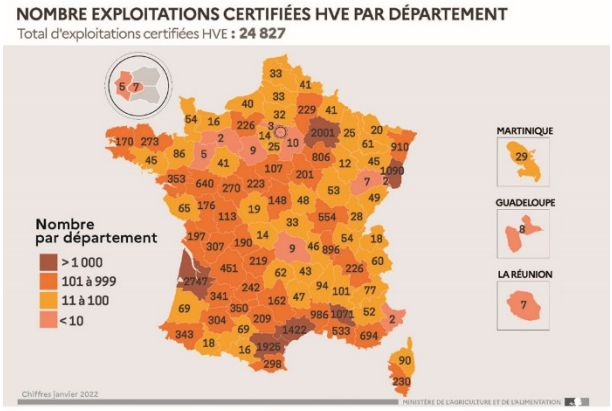
La Haute Valeur Environnementale en chiffres

La certification des exploitations agricoles au niveau 3 de la certification environnementale a poursuivi son développement au cours du 2nd semestre 2021. En effet, le nombre d'exploitations certifiées HVE a augmenté de 29 % en six mois pour atteindre 24 827 exploitations au 1er janvier 2022. Le rythme des certifications ne semble pas ralentir puisqu'en un an, le nombre d'exploitations agricoles certifiées HVE a progressé de 73 % (+ 10 500 exploitations environ depuis le 1er janvier 2021).

Au 1er janvier 2022, les exploitations certifiées HVE représentent environ 6,4 % des exploitations agricoles françaises et couvrent au moins 1,17 million d'hectares, soit environ 4,4 % de la surface agricole utile (SAU) française.



La certification Haute Valeur Environnementale a connu un essor notable en Occitanie au 2nd semestre 2021 ; cette région est ainsi devenue la 1ère région HVE, regroupant 24 % des exploitations certifiées HVE au 1er janvier 2022. Elle détrône ainsi la Nouvelle-Aquitaine, qui regroupe désormais 20 % des exploitations (3 points par rapport au 1er juillet 2021), comme la région Grand Est.



La voie A et la certification dans un cadre collectif sont plébiscitées

Les exploitations tendent à préférer la voie A pour se faire certifier HVE, aux dépens de la voie B. Celle-ci n'a été choisie que par 11 % des exploitations certifiées à date du 1er janvier 2022, alors qu'elle représentait près de 29 % des certifications entre 2018 et 2020.

Certaines filières sont plus tournées vers la voie B que la moyenne des exploitations certifiées : si l'on considère l'activité principale des exploitations, 34 % des exploitations arboricoles et 25 % des exploitations horticoles avaient choisi la voie B au 1er janvier 2022. À l'opposé, les exploitations polyculture-élevage (3 %) et spécialisées élevage (4 %) plébiscitent la voie A.

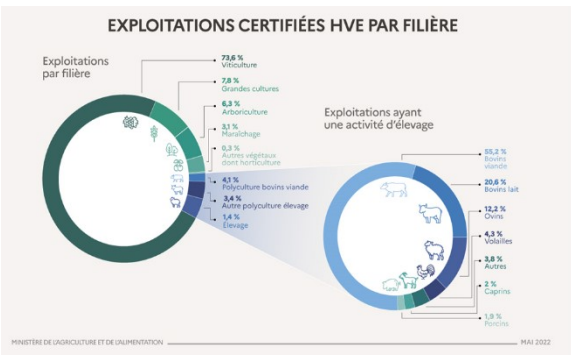
La certification gérée dans un cadre collectif s'est développée à partir du 2nd semestre 2018, la part de ces certifications passant de 17 % à 64 % en deux ans et demi. Depuis, le ratio est resté relativement stable et au 1er janvier 2022, deux tiers des exploitations étaient engagés dans la Haute Valeur Environnementale dans un cadre collectif.

Certaines régions sont particulièrement concernées par la gestion collective : c'est le cas de la Nouvelle-Aquitaine (83 % des certifications) mais également de l'Occitanie (70 %) et de la Bretagne (68 %). Au contraire, la certification individuelle reste encore majoritaire en Normandie (65 %), en Centre-Val-de-Loire (55 %), en Hauts-de-France (52 %) et en Île-de-France (52 %).

La certification s'ouvre à de plus en plus de filières

En se basant uniquement sur l'activité principale des exploitations agricoles certifiées HVE, on constate que les exploitations viticoles représentent toujours la majorité des certifiées : 74 % au 1er janvier 2022. Toutefois, cette proportion tend à décroître : elle était de 80 % un an auparavant et de 93 % il y a seulement 4 ans.

Ce sont les exploitations de grandes cultures qui affichent le plus fort développement des certifications : elles comptent pour 7,8 % des exploitations certifiées HVE au 1er janvier 2022, soit presque deux fois plus qu'au 1er juillet 2020. Parmi les autres productions végétales, les tendances croissantes observées jusqu'en juillet 2021 en arboriculture et en maraichage ont marqué le pas au 2nd semestre 2021.



Essai poireau 2021 : Bactériosol, produire en réduisant les apports d'engrais

Essai mis en place par le GPLM et le SILEBAN en partenariat avec SOBAC

Objectif : Dans un cadre HVE et afin de pouvoir répondre aux enjeux de demain, le but était d'évaluer la possibilité de réduction des apports d'engrais de 30% par rapport à une référence de fertilisation classique. Afin de réaliser ces diminutions, BACTÉRIOSOL a été ajouté sur la culture. Ces essais ont permis d'évaluer les effets de cet apport avec une réduction de 30% de l'azote et une suppression des apports phospho-potassiques.

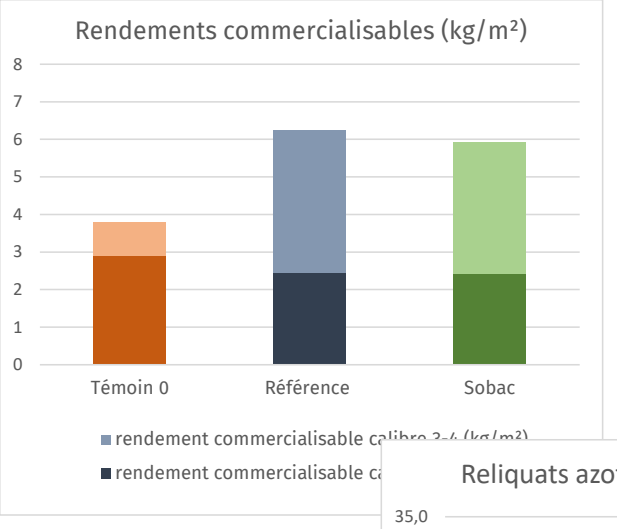
Modalités :

- Témoin 0 : Aucune fertilisation
- Référence : Engrais complet 16-6-23 (1 T/Ha)
- SOBAC : Bactériosol (300 kg/ha) avant plantation + Ammonitrate 33,5 (335kg/ha)

Mesures :

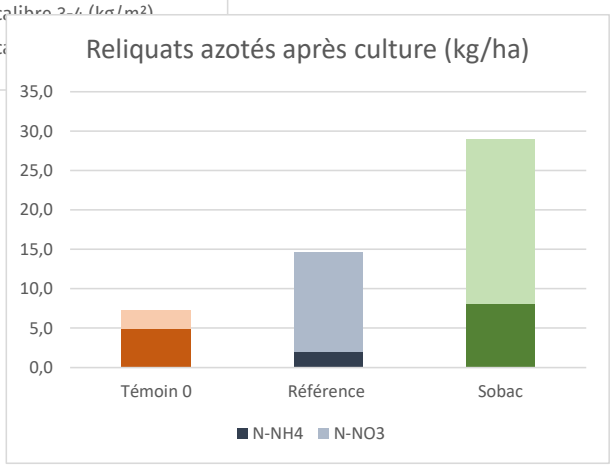
- Rendements commercialisables
- Analyses de sol (Azote)

Résultats



L'effet fertilisation est nettement démontré sur les critères essentiels de rendement (brut et commercialisable) et il apparaît également un effet significatif, sur le calibre de production qui est plus élevé dans la classe 30 40 mm pour les modalités avec fertilisation comparativement au témoin non fertilisé

Avec BACTÉRIOSOL, on obtient des rendements sensiblement équivalents à la référence en ayant supprimé le P, le K ainsi que 30% de l'azote.



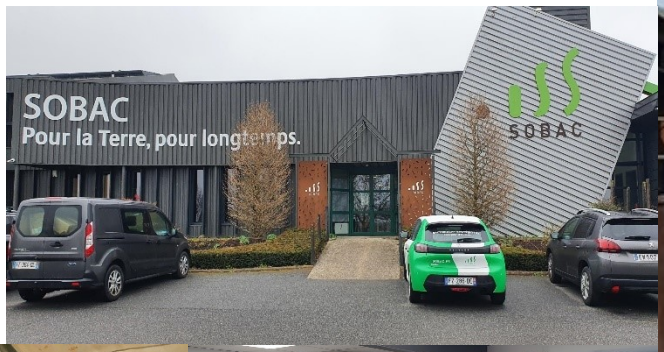
Par un faible niveau de reliquats, le témoin non fertilisé présente une différence avec les modalités fertilisées qui montrent toujours des disponibilités pour la culture.

La modalité SOBAC, montre des niveaux plus élevés de reliquats bien qu'ayant reçu des quantités plus faibles d'azote. Ces éléments pourront bénéficier à la culture suivante.

Conclusions : La fertilisation est essentielle au bon développement du poireau et à la réussite de la culture, cependant, il est possible de réduire ces apports tout en conservant des bons niveaux de performances.

BACTÉRIOSOL est un outil capable de réduire sereinement les apports d'engrais par l'amélioration de la fertilité biologique, chimique et physique des sols et en augmentant son taux d'humus, ce qui profite à la culture en place et prépare le sol pour la culture suivante.

Clients SOBAC en visite sur le site de Lioujas dans l'Aveyron (06 avril 2022) / Accueil par le fondateur Marcel MEZY



La Parole du Commerce

Exigences réglementaires

- Loi n°2020-105 du 10 février 2020 (dite « loi AGEC ») – articles 77 et 80
- Décret n° 2021-1318 du 8 octobre 2021 et FAQ en ligne

Interdiction de certains emballages plastiques (Art. 77)

F&L concernés
Tous les F&L frais non transformés conditionnés en UVC < 1,5 kg

Lots > 1,5 kg — Sommairement préparé — Prêt à l'emploi

Matériaux autorisés
Non plastiques = Polymères naturels non chimiquement modifiés
Encres, peintures, adhésifs : non concernés

Échéances progressives
Fruits et légumes peu fragiles en vrac, ex. carotte (hors arrivage et petits), pomme ronde, pommes, poires, kiwis ...
jusqu'au 31 décembre 2021
30 juin 2023
31 décembre 2024
Fruits et légumes les plus fragiles
jusqu'au 30 juin 2026

Types de conditionnements concernés
Barquette fermée — Barquette ouverte — Filet — Colis vendu à l'unité / pièce — Sachet (plastique à sachet) — Film (recouvrant un ou plusieurs produits) — Attache pour bottes — Manchon

Interdiction de certaines étiquettes (Art. 80)

1er janvier 2022
Fin des étiquettes collées sur F&L

SAUF SI
- Home - compostable (TÜV AUSTRIA, OK compost HOME)
- et
- Composé de tout ou partie en matière biosourcée issue des ressources vivantes (végétales, animales, microbiennes...)

* En cours de validation

CTIFL

UNE CONFIANCE RENOUVELÉE POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

BAROMÈTRE

Une confiance forte vis-à-vis des produits frais...

- FRAIS 96%
- SURGELÉS 89%
- CONSERVES 87%
- PLATS CUISINÉS 58%

... avec les fruits et légumes en tête

93% des Français ont **confiance dans les LÉGUMES**

3 Français sur 5 se sentent **suffisamment bien informés** sur les fruits et légumes frais

En point de vente, **plus d'informations souhaitées sur...**
1. LE MODE DE PRODUCTION
2. LA SAISONNALITÉ DES PRODUITS

Top 5 des acteurs de confiance pour s'informer

82%	ASSOCIATIONS DE CONSOMMATEURS
78%	FAMILLES ET AMIS
76%	PROFESSIONNELS DE SANTÉ
75%	PRIMEURS & COMMERÇANTS SPÉCIALISÉS
73%	AGRICULTEURS +14 pts en 3 ans

Maintien de la grande distribution au niveau confiance de 2020

En parallèle, **moins d'inquiétudes vis-à-vis des résidus de pesticides :**
49% (2018) — - 12 pts en 3 ans — 37% (2021)
Moins de 4 Français sur 10 très inquiets

Près de ¾ des Français ont le sentiment que le prix des fruits et légumes frais a fortement augmenté...
mais **seuls 4% des Français** envisagent de réduire en 1er cette dépense dans le contexte d'inflation global.

Source : Baromètre de confiance envers les fruits et légumes frais, enquête online menée auprès d'un échantillon de 1024 individus représentatifs de la population française (du 25 novembre au 05 décembre 2021)

csa RESEARCH — RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

TENDANCES DE CONSOMMATION ET SOCIETALES

- Selon une **étude Ifop de janvier 2022**, **79 % des Français aimeraient dans l'idéal consommer plus de fruits et légumes, c'est même 90 % chez les moins de 35 ans.** Cette étude montre également que **52 % de nos compatriotes déclarent évoluer vers un régime alimentaire plus végétal** (c'est même 60 % chez les femmes et les moins de 35 ans). Les raisons de ces changements :
  - C'est **bon pour la santé** : 68 %
  - C'est **bon pour la planète** : 64 %
  - Ca **joint l'utile à l'agréable** : 90 %

En revanche, **41 % des Français estiment ne pas avoir les moyens de consommer autant de fruits et légumes qu'ils le souhaiteraient**, notamment les foyers modestes (53 %), et très modestes (60 %) (Source : Linéaires).

L'Actu En Bref !

La Presse de la Manche, jeudi 13 janvier 2022 ⇨

La Presse de la Manche, Mardi 25 janvier 2022 ⇩

SOLIDARITÉ. Créée en 2013 par des agriculteurs et des entreprises

Solaal booste les dons alimentaires

➔ Le Manchois Jean-Michel Hamel (2e en partant de la gauche) est secrétaire général national de Solaal. Ici au Salon de l'agriculture 2020 en compagnie notamment de Christiane Lambert et Guillaume Garrot (ancien secrétaire d'État).

SOLAAL est l'acronyme de Solidarité des producteurs agricoles et des filières alimentaires. C'est une association reconnue d'intérêt général, qui facilite le lien entre les donateurs des filières agricole et alimentaire et les associations d'aide alimentaire. Elle a été créée en mai 2013 par feu Jean-Michel Lemétayer, président à l'époque de la FNSEA (Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles).

Tonnage doublé en Normandie

« Depuis 2013, on arrive à 24 000 tonnes de dons, soit l'équivalent de près de 50 millions de repas. En 2021, c'est presque l'équivalent de 7 millions de repas, essentiellement de produits frais », chiffre Jean-Michel Hamel, producteur de lait à Montsenelle et président de la FDSEA (Fédération départementale des syndicats d'exploitants agricoles) de la Manche, qui a pris cette cause à cœur, au point d'en devenir le secrétaire général national et président de Solaal Normandie.

Car l'association nationale a désormais neuf entités régionales. Avec réussite : « Depuis qu'on a créé les antennes régionales, on s'est rapprochés du terrain et les dons ont presque doublé. En Normandie en 2020, on avait fait 48 tonnes. En 2021, on est passé à 117 tonnes. »

C'est aussi « l'effet d'avoir pu embaucher un salarié à temps plein grâce à l'aide du ministère des solidarités et de la santé. C'est comme cela qu'on a pu avoir un CDD d'un an », explique le Manchois pour la délégation normande. « Il faut qu'on retrouve des moyens pour avoir de nouveau un salarié » et pérenniser cet emploi. « On a sollicité le conseil régional, tous les conseils départementaux, les caisses du Crédit Agricole et du Crédit Mutuel. »

La montée en puissance des volumes provient aussi de la renommée plus importante de Solaal et son action. Grâce à plusieurs partenariats, notamment avec l'Aréa (Association régionale des entreprises alimentaires) Normandie et grâce à l'organisation de glanages dont un a même été médiatisé par France télévision. « On les organise avec des jeunes des lycées agricoles et des MFR. Ça a l'intérêt de sensibiliser les jeunes à la fois à éviter le gaspillage alimentaire et à la solidarité », souligne Jean-Michel Hamel.

« On a 46 ou 47 donateurs en Normandie. » Un chiffre sous-estimé car « quand le GPLM ou Agrial donnent, c'est un donateur qui est compté ». Or, plusieurs de leurs adhérents-coopérateurs contribuent à cet élan de solidarité.

Jean-Philippe MASSIEU

ANNEVILLE. Ventes de palettes

1 000 € pour Val de Saire Myopathie

DEPUIS plus de 20 ans, le GPLM (Groupement de producteurs des légumes de la Manche) mène une action pour aider la recherche médicale contre la myopathie.

Sylvain Legrand, président du groupement, explique le fonctionnement de la récolte du don : « habituellement en fin de marché, les fonds de palette sont regroupés et vendus en lots anonymes. Pour faire ce don, nous sélectionnons quelques-unes de ces palettes qui sont désignées « Palettes Téléthon ». Nos acheteurs sont alors prêts à payer un peu plus cher afin de participer à l'action. Cette année, il s'agissait essentiellement de chou-fleur et de chou romanesco. Le groupement a arrondi la somme récoltée. »

Cette année, les bénévoles de l'association, Val de Saire Myopathie, ont reçu des mains de Sylvain Legrand et Cédrick Gallot, directeur, un chèque de 1 000 € qui sera reversé à l'AFM Téléthon.

➔ Sylvain Legrand et Cédrick Gallot avec les bénévoles de Val de Saire Myopathie.

Philippe Lecler dans « Vous êtes formidables » - France3 Normandie – Jeudi 06 janvier 2022

Ouest France, mercredi 9 mars 2022

Le prix des légumes inquiète les maraîchers

Les maraîchers de la Manche n'ont pas le sourire. Depuis janvier, le prix de vente de leurs légumes n'a jamais été aussi bas. Il faut remonter à 2013 pour voir une telle chute.

La direction et les 140 adhérents producteurs du Groupement des producteurs de légumes de la Manche (GPLM), ainsi que les 70 tiers associés scrutent de près les prix de vente des légumes déchargées chaque jour dans les hangars après récoltes. **« Depuis quelque temps, on ressent de la grogne. Les cours des légumes sont au plus bas »,** assure Cédrick Gallot, directeur du GPLM, qui affirme que les cours des légumes achetées aux producteurs correspondent à ceux enregistrés en 2013, une année déplorable.

La crise qui touche de plein fouet les maraîchers avec le kilogramme de poireaux qui leur est acheté 0,25 €. **« D'ordinaire, le kilo est au-dessus de 1 €. Il faudrait, pour être au prix minimum sans bénéfice, qu'il soit acheté 0,60 € le kg. »** Le poireau représente une production annuelle d'environ 17 000 t. La chute des prix s'est amorcée en décembre 2021, avec un prix de 0,48 € le 1er janvier 2022. **« La chute est vertigineuse depuis le 15 janvier. »** Les producteurs assurent perdre de l'argent même si, à la surprise générale, le prix des choux se tient tout juste. **« Ce n'est pas miraculeux, mais on est à la limite entre bénéfice et perte. »**

Que ce soit Cédrick et Sylvain ou les autres producteurs de la Manche, tous sont impuissants devant les prix de vente au plus bas de leurs légumes. | Photo : Ouest-France

Les carottes à moitié prix

Autre gros souci, le cours des carottes vendues 0,14 € le kg alors que le prix devrait se situer à 0,25 €. **« On attribue cela en partie à une surproduction nationale et aux carottes gardées en frigo, arrachées dans le nord et en Belgique et ressorties jusqu'en juin »,** évoque Cédrick Gallot.

Ce qui inquiète les producteurs, c'est la sous-consommation des légumes, alors qu'il n'y a pas de surproduction. **« Cette consommation pourrait être plus conséquente si les prix sur les étiquettes suivaient les cours qui nous sont imposés. »** Des poireaux sont vendus à 1,50 € le kg dans certaines grandes surfaces.

La crainte des producteurs est de devoir détruire les invendus en avril, avec le retour de la douceur. Dans les ateliers, il faut négocier les surcoûts des emballages et palettes, dûs à la crise. **« Ça représente 26 % d'augmentation »,** assure Cédrick Gallot. Comme les producteurs, tout le monde a du mal à se projeter. **« Vu la bonne saison de l'an dernier, on paie de grosses charges alors que c'est une année où tout se casse la figure,** s'alarme Sylvain Legrand, le président du GPLM. **Il faudrait lisser. Par rapport à l'an dernier, on est à moins 50 % du chiffre d'affaires. »**

80 000 C'est, en tonnes, la production annuelle enregistrée au GPLM par les 240 producteurs agricoles qui cultivent plus de 2 500 ha de terres dans les trois bassins de la Manche, du Val-de-Saire au Mont-Saint-Michel, en passant par la côte ouest.

Les producteurs de légumes paient le prix fort

Selon les maraîchers de la Manche, il va falloir que la grande distribution et autres commerces hissent le bleu, blanc, rouge, pour maintenir des prix corrects afin que les producteurs ne mettent pas la clé sous la porte. | Photo : Ouest-France

Si le cours des légumes est désolant, les producteurs maraîchers de la Manche regardent avec crainte leurs trésoreries. **« On constate et on subit des augmentations indescriptibles. Le carburant** (gazole non taxé) **de nos engins agricoles a flambé »,** souligne Sylvain Legrand, producteur. Il évoque des dépenses hebdomadaires d'environ 500 l de carburant pour les récoltes et plus de 2 500 l pour les semis selon les exploitations. **« Le GNR était à 0,99 € le litre en septembre 2021 et il est arrivé à 1,82 € le 7 mars. Il a augmenté de 0,60 € ces quinze derniers jours. »**

Plus 250 % pour certains engrais

Comme si cela ne suffisait pas, le prix des engrais et autres produit phytosanitaires a flambé depuis décembre 2021. **« Entre 20 % et 40 % d'augmentation. Pour certains engrais azotés, c'est de 250 % d'augmentation, un prix passé de 200 € à 800 €,** insiste le maraîcher. **Conjugués aux prix de vente faibles, les comptes sont simples à faire. »** Selon Sylvain Legrand, le conflit en Ukraine va provoquer la poursuite de cette hausse fulgurante des prix.

Un effet de vases communicant. **« Le gaz pour fabriquer les engrais vient de Russie et l'Ukraine est la plaque tournante de la production d'engrais. Conjugué à la crise du Covid, c'est devenu incalculable. »**

Autre crainte due aux sanctions avec la Russie, un afflux de légumes en France. **« Les pays européens qui vendaient leurs légumes en Russie et en Ukraine ne vont plus pouvoir exporter. Ces milliers de tonnes de légumes vont se retrouver sur le marché européen et français la saison prochaine,** craint le maraîcher, qui conclut sur une note peu encourageante. **Des entreprises vont être en difficulté, certaines vont mettre la clé sous la porte, voire pire. Vu la situation, il faut rester vigilant. »**

Certains ont choisi l'option de cultiver quelques hectares de céréales, plus lucratifs à la vente.

Végétable, mars 2022

L'AOP Jardins de Normandie a fêté ses 50 ans

La filière légumière normande a fêté les 50 ans de l'association d'organisation de producteurs (AOP) Jardins de Normandie, malgré la concurrence européenne.

La Presse de la Manche, jeudi 21 avril 2022

L'histoire

Depuis cinq décennies, le Groupement des producteurs de légumes de la Manche (GPLM) et Agrial unissent leurs moyens. Cédrick Gallot, directeur du GPLM, explique le travail effectué : « **Le développement des moyens pour une bonne connaissance de la production et du marché et un accompagnement des membres pour la mise en marché des produits des adhérents entre autres.** »

Le but initial était, en 1970, de se structurer pour durer. « **La production était désorganisée à cette époque. Une reconstruction s'est opérée** », poursuit Cédrick Gallot. L'AOP Jardins de Normandie regroupe les maraîchers du Val-de-Saire, de la côte Ouest de la Manche, du Mont-Saint-Michel et de la plaine de Caen (Calvados). « **Elle regroupe 80 % des producteurs qui produisent environ 200 000 tonnes de légumes.** »

Rester positif et s'adapter

Selon Cédrick Gallot, de nouveaux challenges attendent la filière régionale : « **Le maintien de la production régionale, en lien avec la transition écologique et la valorisation de la production, compte tenu de l'augmentation des coûts de production entre autres.** »

Cédrick Gallot assure que la filière va devoir s'adapter à une société qui s'« enverdit ». « **L'État légifère de plus en plus vite par rapport aux solutions techniques qu'il nous propose.** » La corporation est tenue d'arrêter les pesticides. « **Mais sans aucun remplacement.** »

Avec les diverses interdictions de produits phytosanitaires, les producteurs misent sur la haute valeur environnementale. | PHOTO : OUEST-FRANCE

Le directeur du GPLM estime qu'environ 50 % de ses producteurs de céleri branche vont devoir arrêter de produire ce légume, faute de produits pour lutter contre les maladies. « **On va tuer les petits producteurs au profit des autres de l'Europe.** »

Et Cédrick Gallot d'insister : « **Dans ces conditions, nous mangerons bientôt du céleri venu d'Espagne.** » Directeur et maraîchers avouent : « **En maraîchage, l'avenir n'est pas brillant. C'est pour cela que l'on a investi sur la Haute valeur environnementale (HVN3). Il s'agit d'un label de certification.** »

Les producteurs travaillent sur la biodiversité, la réduction du phytosanitaire et la gestion de l'eau entre autres. « **Quinze de nos producteurs sont aujourd'hui certifiés, c'est 25 % des volumes.** »

Le défi de Cédrick Gallot : comment produire et rémunérer les producteurs avec les contraintes actuelles. Cédrick Gallot déplore déjà la perte de la moitié des exploitations sur le plan national. « **La concurrence européenne est acerbe et on reste petit par rapport à d'autres coopératives européennes de légumes** », conclut le directeur.

La Presse de la Manche, mercredi 4 mai 2022

AGRICULTURE. Dans le Val de Saire, à cause d'un hiver trop doux et de la guerre en Ukraine

Faute de débouchés, des poireaux broyés

C'ÉTAIT une des préoccupations des producteurs réunis en assemblée générale fin mars à Anneville-en-Saire, au siège du GPLM (Groupement des producteurs de légumes de la Manche).

Alors que l'exercice 2020-2021 avait été bon, « les chiffres qu'on présentera l'année prochaine seront mauvais. On va être en chute de 50 % en poireaux », prévenait Sylvain Legrand, producteur et président du GPLM. Et quelques semaines après, cela s'est confirmé : les marchés des légumes sont mauvais.

Plusieurs facteurs à cela : un hiver trop doux, qui ne favorise pas les plats mitonnés ; la guerre en Ukraine, qui mine le moral des consommateurs dont le pouvoir d'achat se réduit en raison de la hausse des dépenses d'énergie.

« Pour les poireaux, on perçoit plutôt une sous-consommation qu'une surproduction. On se demande ce que les consommateurs mangent… », s'interrogeait alors le producteur. « C'est compliqué pour tous les légumes », résumait, de son côté, Cédrick Gallot, directeur général du GPLM.

Face à cela, le président avait ainsi prévenu que des poireaux allaient peut-être être broyés.

Quelques semaines après, les marchés des légumes restent mauvais. Alors que la consommation demeure faible, les coûts de production sont élevés en raison de la hausse des charges. Faute de débouchés à un prix couvrant les charges et même sans certitude de pouvoir les écouler, les producteurs adhérents du GPLM pourraient broyer sur place, en plein champ, l'équivalent de 35 hectares de poireaux.

D'un hiver à l'autre, « on fait le grand écart, et j'ai peur qu'on se fasse mal. Il ne faudrait pas une deuxième année comme ça, parce qu'il va y avoir de la casse. » Sylvain Legrand craint donc « une baisse de production de légumes la saison prochaine ». D'autant plus au vu des cours actuels des céréales, plus rémunérateurs. « Un hectare de blé, c'est moins cher et moins technique que d'emblaver un hectare de légumes », assure le légumier.

J.-Ph. M.

➔ Si des poireaux sont encore récoltés dans le Val de Saire, une partie est broyée, faute de débouchés.

Carotte Mag, mai-juin 2022

FIN DE CAMPAGNE 2021 : UNE ANNÉE À OUBLIER

Les prix de la campagne 2021 ont été loin d'être satisfaisants pour les producteurs. Cédrick Gallot, directeur du groupe GPLM et Bernard Guillard, président de Carottes de France reviennent sur les facteurs qui ont contribué à cette situation difficile pour la filière.

© GPLM

Cédrick Gallot, directeur du groupe GPLM.

« En une année, nous avons reperdu toutes les parts de marchés acquises durant les confinements » ne peut que constater Bernard Guillard, producteur et président de Carottes de France. Entre augmentation de l'offre et baisse de la consommation, il qualifie la campagne 2021 de "catastrophique". Un constat que partage Cédrick Gallot, directeur du GPLM. « Le marché a été très compliqué dès le début. À l'export, à partir de fin août nous avons été concurrencés en Afrique par la production marocaine, notamment à destination du Sénégal » relève-t-il. Cette année, les producteurs normands n'ont envoyé que 2 500 t de carotte vers le continent africain contre 5 000 à 6 000 habituellement. C'est autant de volumes qui ont été redirigés vers le marché français. « Il y a aussi eu une collision des différents bassins. Le Val de Saire a semé plus tôt cette année et n'a connu aucun aléa climatique » observe-t-il. L'ensemble de ces facteurs, associé à des surfaces et des rendements en hausse, a contribué à la baisse des cours jusqu'à 14 ct/kg payés aux producteurs fin octobre et n'ont jamais réussi à redécoller. « Je pense que nos clients ont vite su que les différents bassins étaient chargés en production et ils en ont joué » souligne Bernard Guillard. Le directeur du GLPM estime, lui, que le commerce a joué le jeu pour redynamiser les ventes à partir de janvier. « Mais c'était déjà trop tard » regrette-t-il. Sur son bassin de production normand, début avril, il recensait 40 ha de carottes détruits par les exploitants.

© Amélie Roche / Interfel

…consommation de carottes à domicile …é après les confinements.

UNE CONSOMMATION EN BERNE

L'abondance de production sur le marché ne doit pas faire oublier que le problème numéro 1 de cette campagne est lié à une consommation qui n'a jamais décollé. « Il y a eu un effet climatique avec la poursuite d'un temps clément qui n'a pas encouragé la consommation de légumes d'hiver » relève Cédrick Gallot. Pour Bernard Guillard, les promesses du confinement et le retour du fait maison n'ont pas duré. « Les gains de part de marché ont tenu le temps du Covid. Les gens se sont fait plaisir à cuisiner mais dès la fin du deuxième confinement, les comportements sont revenus comme avant. Sur la période de Noël 2021, la GMS indiquait que les meilleures ventes ont concerné les plats préparés » regrette-t-il.

UNE PROBABLE BAISSE DES SURFACES EN 2022

Sur le bassin de production du GPLM, Cédrick Gallot acte déjà une baisse des surfaces de 10 à 15 % pour la campagne 2022-2023. « Aujourd'hui les producteurs prennent moins de risque à implanter des céréales que de la carotte » analyse-t-il. Sans aller jusque-là, Bernard Guillard invite à bien observer les cours des céréales qui pourraient avoir une incidence sur les implantations de carottes. « Maintenant il faut regarder positivement vers la primeur 2022 qui va bientôt arriver sur le marché. En espérant que le début de hausse des prix entraperçu en avril se confirme » souligne Camille Donadio chez Carottes de France.

Top chef « le chef des chefs » : Matthias Marc vs Guillaume Sanchez autour du poireau

Mercredi 2 mars 2022, François-Régis Gaudry, le célèbre critique culinaire, organisait une compétition « le chef des chefs » où Matthias Marc, candidat de « Top Chef 12 », affrontait Guillaume Sanchez, candidat de « Top Chef 8 » et chef 1 étoile, autour du thème du poireau. Dans ce duel acharné, Philippe LECLER (Administrateur GPLM et Président de l'AOPn Poireau de France), en tant que jury, dû les départager avec comme juge de paix de savoir sublimer le poireau de manière originale et créative.

Poireau de France

SIA 2022 : Le directeur du GPLM coanimait le stand Saveurs de Normandie autour de la carotte de Créances Label Rouge

Label Rouge

C'est bientôt de saison !

Carottes de la baie du Mont-Saint-Michel

MERVEILLES DE LA NATURE

La Baie du Mont-Saint-Michel

un bassin de production unique pour des carottes d'exception

Récoltées **DE JUILLET À FIN MARS**, bassin le plus précoce !

Issues de **POLDERS**, un sol façonné par la mer, riche d'alluvions marines

Des spécificités uniques :
- Qualité régulière
- Goût plutôt doux et sucré
- Bon niveau de conservation

160 EXPLOITATIONS FAMILIALES PRODUISENT DE LA CAROTTE

Tatin aux Carottes de la baie du Mont-Saint-Michel

Pour 4 personnes

- 500 g de **CAROTTE DE LA BAIE DU MONT-SAINT-MICHEL**
- 2 rouleau de pâte feuilletée
- 2 cuillères à soupe de miel de thym
- Thym frais
- Sel et poivre
- Beurre

Préparation

- Lavez puis épluchez les Carottes de la Baie du Mont-Saint-Michel , détaillez-les en rondelles fines et dans une casserole d'eau bouillante salée, laissez-les cuire 15 min. environ.
- Faites fondre le beurre dans une poêle et caramélisez les carottes avec le miel.
- Poivrez et saupoudrez de thym frais effeuillé ou de romarin.
- Découpez 4 ronds, de la taille de moules à tartelettes, dans la pâte feuilletée.
- Garnissez les moules de carottes, laissez refroidir et recouvrir d'un disque de pâte.
- Enfournez pendant 15 min. à 180 °C th.6.
- Servez chaud avec une petite cuillère de crème au curry pour les plus gourmands.

Pour savoir si les carottes sont bien cuites :
- À l'autocuiseur, en 8 minutes, pour une cuisson légère.
- À l'étouffée (20 à 30 minutes) avec un peu de beurre et un verre de bouillon, pour plus de fondant
- À l'eau bouillante salée, 30 minutes suffisent.
- Au four à micro-ondes, après les avoir préalablement taillées en fines rondelles, dans un plat adapté, recouvertes d'un verre d'eau.

Wok de poulet sauté au soja, Poireaux de Normandie et ses carottes de la baie du Mont-Saint-Michel

Pour 4 personnes

- 600 g de viande de poulet en lamelles
- 1 piment, finement émincé
- 2 cm de gingembre, pelé et râpé
- 200 g de germes de soja
- 200 g de **POIREAUX DE NORMANDIE** en rondelles
- 2 **CAROTTES DE LA BAIE DU MONT-SAINT-MICHEL** en bâtonnets
- 1 botte de jeunes oignons rouges, en rondelles
- 150 ml de bouillon de poulet
- 4 cuillères à soupe de coriandre hachée
- 3 cuillères à soupe de sauce d'huître
- Huile végétale

Préparation

- Salez et poivrez la viande. Faites chauffer un filet d'huile dans un wok et faites-y dorer la viande. Retirez-la du wok et réservez-la au chaud sous une feuille d'aluminium.
- Faites revenir le piment et le gingembre 1 min sans cesser de remuer, puis ajoutez tous les légumes, à l'exception des jeunes oignons.
- Faites revenir 3 min, puis versez le bouillon. Placez le couvercle sur le wok et laissez mijoter quelques minutes.
- Incorporez la viande et assaisonnez avec la sauce d'huître.
- Garnissez avec le persil et les jeunes oignons. Servez avec desnouilles.

Le poireau fait partie de la famille des alliacées, comme l'ail, l'oignon, l'échalote, la ciboule et la ciboulette et s'accommode de multiples manières.
- Cru, préférez-le jeune et émincé, dans une salade de crudités.
- Cuit, 10 minutes à l'eau ou à la vapeur, 10 à 15 minutes au wok, à la poêle ou à la casserole suffisent, c'est la garniture idéale pour les viandes et les poissons.
- Cuit, puis servi froid en entrée, comment ne pas citer le célèbre poireau-vinaigrette ! Livrez votre propre interprétation en le servant avec une sauce au fromage blanc aux herbes fraîches : persil, ciboulette... Enfin, les feuilles vertes du poireau parfument bouillons et potages, à l'instar d'un bouquet garni.

LE POIREAU DE Normandie

UN TERROIR UNIQUE, UNE SAVEUR AUTHENTIQUE

LA NORMANDIE 1ÈRE RÉGION PRODUCTRICE DE POIREAUX

À quoi reconnaître un poireau de Normandie ?

- À son fût bien droit de 23 cm environ et son maximum de blanc sur le fût
- À son feuillage vert bleuté bien coloré
- À la démarcation bien nette entre vert et blanc
- À son goût plus sucré et moins amer grâce au taux de blanc
- À une homogénéité dans la taille des poireaux (calibrage systématique)

120 PRODUCTEURS

Le poireau prend soin de nous !

- Riche en oligoéléments (cuivre, zinc, iode...)
- Source de calcium et de magnésium
- Faible apport calorique (27 cals/100g)

3 kg DE POIREAUX CONSOMMÉS PAR MÉNAGE FRANÇAIS CHAQUE ANNÉE

Jardins de Normandie

Saveurs de NORMANDIE

Témoignage

Ensemble, consolidons nos débouchés

« Alors que la campagne de pommes de terre 2022 démarre, le Groupement des producteurs légumiers de la Manche et la Coopérative Le Gouessant renouvellent leur partenariat pour la 27ième année. Pas moins de 600 tonnes de pommes de terre sont collectées à chaque campagne par la Coopérative auprès du GPLM, avant d'être expédiées sur son site de Lamballe (22). Ce dernier est dédié au conditionnement frais et à la transformation de légumes pour l'industrie agro-alimentaire et la restauration hors domicile.

Cette année, une nouvelle étape vient d'être franchie avec une part importante de producteurs certifiés HVE : Haute Valeur Environnementale. Véritable atout pour remporter les appels d'offres, la certification environnementale devient inéluctable dans l'évolution de la filière, aussi bien pour le marché du frais comme des produits transformés. Son développement s'est notamment accéléré au 1er janvier 2022, puisque désormais les repas servis en restauration collective du service public (armée, prison, hôpitaux…) doivent compter 50% de produits de qualité et durables.

Autre gage de réassurance pour le consommateur, l'origine locale des produits. Les pommes de terre collectées auprès du GPLM proviennent essentiellement des bassins du Mont Saint-Michel et du Val de Saire. Nul doute que ce partenariat de longue date a su s'adapter aux évolutions du marché. »

Patrick AULARD

Directeur du pôle alimentaire et grand public chez LE GOUESSANT

Et demain…La RSE

Au GPLM, la mise en place volontariste et ambitieuse d'une politique RSE !

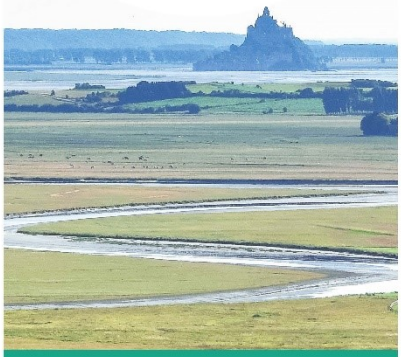
9 juin 2020 : la direction témoignait de son engagement à venir ;

29 novembre 2021 : signature d'une prestation d'accompagnement avec *O2m Conseil* partenaire de l'*AREA Normandie* ;

1er semestre 2022 : Groupe de Travail en action avec rédaction de la charte RSE.

Juillet 2022 : Lancement de la politique RSE qui se veut volontariste et ambitieuse autour d'un argumentaire nous rassemblant : *« Des rôles différents, un but en commun : Travailler en symbiose pour aller plus loin, dans l'intérêt des consommateurs. »*

GPLM NORMANDIE



CHARTE RSE

Le Groupe coopératif GPLM, créé en 1985, produit annuellement 80 000 tonnes de légumes à destination de la 1ère, 4ième et 5ième gamme. Les légumes d'automne-hivers y sont prédominants, parmi lesquels le poireau, la carotte, le chou-fleur, le chou romanesco, le navet, les choux verts-blancs-rouges, la pomme de terre, le céleri, le brocoli, le persil, la salade et certains légumes d'autrefois. Réparties sur 3 bassins agricoles historiques de la Manche (le Val de Saire, la Côte Ouest et la Baie du Mont Saint Michel), 240 exploitations familiales alimentent la coopérative.

Des rôles différents, un but en commun :

travailler en symbiose pour aller plus loin, dans l'intérêt des consommateurs.

Préserver notre Terroir

En encourageant et en accompagnant l'ensemble des acteurs pour une agriculture raisonnée et maîtrisée :

- Accompagnement de nos adhérents en formation, R&D, … ;
- Mise en place de la certification Haute Valeur Environnementale de niveau 3 ;
- Réduction de notre impact environnemental (dématérialisation des documents, innovation sur les emballages, diminution des gaz à effet de serre) ;
- Sensibilisation du grand public pour une alimentation durable et responsable (Promotion du Label Rouge, émission Top Chef, influenceur « Hervé Cuisine », …) ;
- Lutte anti-gaspillage (SOLAAL, Banque Alimentaire, Resto du Cœur, …).

Une coopérative socialement engagée

Les Ressources Humaines sont au cœur de notre stratégie :

- Dialogue social avec les élus du CSE, encourageant les initiatives pour un « mieux-être » au travail ;
- Renforcement de la politique de prévention en matière de santé et de sécurité au travail ;
- Promotion de la formation pour favoriser l'évolution professionnelle ;
- Ecoute bienveillante des préoccupations des adhérents ;
- Soutien à des actions solidaires (Agri 'collectif, SOLAAL, Banque Alimentaire, Resto du Cœur, Téléthon, …).

La communication, notre « fer de lance »

A l'ère du tout numérique, le GPLM s'ouvre à de nouveaux horizons en multipliant les moyens de communication :

- Développement des Systèmes d'Information (Progiciel Métier, GPLM infos, site internet, réseaux sociaux, …) ;
- Consolidation des échanges entre adhérents, direction, salariés, et partenaires ;
- Valorisation des actions de la coopérative dans les médias (spécialisés, « grand public », audiovisuels, radios).

Nos démarches d'avenir

2022	2023	2023	2023-2024
Déployer le progiciel métier AKANEA	Atteindre plus de 60 % des volumes certifiés HVE3	Déployer la «Food defense» sur l'ensemble des sites	Mettre en place un extranet à destination des adhérents

AREA NORMANDIE

L'alimentaire en mouvement

O2m conseil

Accompagnement en développement durable

Les abeilles de COPRIMANCHE par Noémie QUEUNIET Agent comptable GPLM)

Dans le cadre de la démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises), la société a décidé de mettre en place des ruches sur son site et de former en collaboration avec le Rucher des marais, quatre collaborateurs au monde fascinant des abeilles.

L'installation des ruches permet de soutenir à notre niveau la préservation de la biodiversité animale et végétale. Les abeilles participent à environ 80% de la pollinisation des espèces végétales, et 10% de la production alimentaire mondiale.

Aujourd'hui, une espèce d'abeille et de papillons sur 10 est au bord de l'extinction d'après l'UICN *(Union Internationale pour la Conservation de la Nature)*.

Et la lutte contre le gaspillage alimentaire

Avec l'application *Too Good To Go*, nous avons créé des paniers d'invendus pour les revendre à des consommateurs via l'application mobile. Ainsi, nous limitons nos pertes, luttons contre le gaspillage alimentaire et faisons découvrir notre engagement écologique à des utilisateurs de notre région.

« Préserver les pollinisateurs, c'est donc travailler à maintenir la productivité des cultures mais aussi la diversité génétique des plantes, qui les rend plus résilientes aux agresseurs et au changement climatique. »
https://www.ecologie.gouv.fr/sites/default/files/2021.11.21_Plan_Pollinisateurs_DP.pdf

L'installation des ruches sur le site de Créances donne l'occasion à tous les salariés de s'intéresser à l'apiculture, voir même de développer de nouvelles vocations, et permettra peut-être de déguster notre première miellée dès cet été.

Cette miellée met en lumière les efforts réalisés par les producteurs vers un plus grand respect de la biodiversité au cœur du bassin de Créances !

Le saviez-vous : Pour produire 1 Kilo de miel, les abeilles doivent accumuler près de 16 000 heures de travail

Carnet de routes…

- **Nouveaux adhérents depuis décembre 21**

Val de Saire : Alain GIBERT (navet).

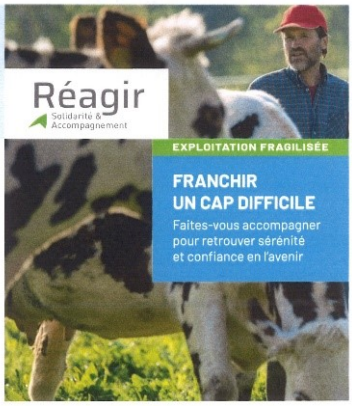
- ***Naissance***

Louise, fille de Luc LHERMITTE (Responsable emballage au sein de COPRIMANCHE), est née le 22 janvier 22.

Anne FOUACE (Assistante qualité au GPLM à Anneville) a donné naissance à **Victoire** le 26 février.

- ***Partenariat REAGIR : Le GPLM a du cœur !***

Réagir
Solidarité & Accompagnement



- **POSTES POURVUS**

Le mercredi 1er juin, **Jérôme DANCOISNE** est entré au sein de l'équipe en CDI au poste de responsable maintenance, et le mardi 7 juin, **Florian MELIS**, recruté en CDI l'a rejoint en tant que collaborateur direct au poste d'agent de maintenance.

- **Barbecue de fin de saison, jeudi 2 juin 2022**

Notre nouveau Conseil d'Administration suite aux assemblées de mars 2022

Administrateurs désignés et Membres du bureau élus lors du Conseil d'Administration du lundi 11 avril 2022 qui a suivi l'Assemblée Générale du jeudi 24 mars 2022

Sylvain LEGRAND
Val de Saire
Président
Référent bassin

Philippe JEAN
Côte Ouest
1er Vice Président
Référent bassin
Membre CODIR JDC-COPRIMANCHE
Président ODG LABEL

Christian JOUANNE
Val de Saire
2ième Vice Président
Membre CODIR JDC-COPRIMANCHE

Philippe LECLER
Val de Saire
Secrétaire
Membre CODIR JDC-COPRIMANCHE
Président AOPn Poireau de France

Valérie HOULLEGATTE
Val de Saire
Trésorière
Membre CODIR SERVILEGUME

Elodie LANGLOIS
Côte Ouest
Membre du Bureau
Membre CODIR JDC-COPRIMANCHE

Michel VAEVIEN
Mont Saint Michel
Membre du Bureau
Référent bassin
Membre CODIR JDC-COPRIMANCHE

Eric AUVRAY
Mont Saint Michel

Nicolas CHAUVOIS
Mont Saint Michel

Rodolphe GIBON
Val de Saire

Conseil d'Administration 2022-2023

GPLM NORMANDIE

Loïc HEROUT
Côte Ouest
Membre CODIR SERVILEGUME

Damien NORMAND
Mont Saint Michel
Membre CODIR SERVILEGUME

Thomas ONFROY
Val de Saire
Membre CODIR JDC-COPRIMANCHE