



La lettre semestrielle du

Editorial

CONFUCIUS disait « **Une image vaut mille mots** », en ce sens il témoignait qu'une représentation graphique est souvent plus parlante qu'une description textuelle.

Pour cet édito du GPLM Infos de juin 2023, je porterai mon regard sur le visuel de « **La ferme France** » qui traduit qui nous sommes, et qui ne peut que nous rendre fiers d'appartenir au secteur agricole.

Cédric GALLOT

Directeur Groupe GPLM

La ferme France

49% DU TERRITOIRE EST COMPOSÉ DE SURFACES AGRICOLES

LES **FORÊTS** COUVRENT **17 MILLIONS D'HECTARES**, SOIT **31%** DU TERRITOIRE
EN GUYANE, LA FORÊT COUVRE **8 MILLIONS D'HA**

4^e FORÊT EUROPÉENNE

1^{re} AGRICULTURE EUROPÉENNE AVEC **18%** DE LA PRODUCTION

LA VALEUR DE LA PRODUCTION AGRICOLE S'ÉLÈVE À **77** MILLIARDS D'EUROS

LES **GRANDES CULTURES** REPRÉSENTENT **45%** DE LA SURFACE AGRICOLE

1^{er} PRODUCTEUR DE BLÉ ET DE MAÏS

LA FILIÈRE **FRUITS & LÉGUMES** C'EST **38 000 EMPLOIS**

4^e PRODUCTEUR EUROPÉEN

AVEC **25%** DES EXPORTATIONS, LES **BOISSONS, VINS ET ALCOOL** SONT LES PRODUITS LES PLUS VENDUS PAR LA FRANCE

6^e EXPORTATEUR MONDIAL DE PRODUITS AGROALIMENTAIRES

145 000 EXPLOITATIONS SONT CONSACRÉES À L'ÉLEVAGE **37%** DE L'ENSEMBLE DES EXPLOITATIONS AGRICOLES

NOMBRE D'EXPLOITATIONS PAR TYPE D'ÉLEVAGE :

48 000 BOVINS (VIANDE)

35 000 BOVINS (LAIT)

35 000 OVINS, CAPRINS, AUTRES

19 000 PORCINS, VOLAILLES

8 000 BOVINS (MIXTE)

LA FRANCE COMPTE **390 000** EXPLOITATIONS AGRICOLES

759 000 PERSONNES OCCUPENT UN EMPLOI PERMANENT DANS LES FERMES
496 000 SONT CHEFS D'EXPLOITATION OU CO-EXPLOITANTS

1/4 SONT DES FEMMES

ÂGE MOYEN DES EXPLOITANTS : **51 ANS**

12% DES EXPLOITATIONS SONT CERTIFIÉES AGRICULTURE BIOLOGIQUE **X3 EN 10 ANS**

PLUS DE **1180** PRODUITS FRANÇAIS SOUS SIGNE OFFICIEL DE LA QUALITÉ OU DE L'ORIGINE
IGP/AOC/AOP/LABEL ROUGE

Page 1 : Au cœur de nos Bassins

Page 8 : Spécial COPRIMANCHE

Page 10 : Ecologie

Page 11 : L'écho de la Qualité

Page 12 : L'Actu en Bref !

Page 18 : Chiffres clés 2022

Page 19 : Le GPLM a du Cœur

Page 20 : C'est de saison !

Page 21 : Témoignage de Thierry GOMOT, Directeur Banque de France

Page 22 : RSE

Page 23 : Coopératives Agricoles : la grande panne du modèle de gouvernance

Page 26 : Carnet de routes...

Page 29 : Notre nouveau CA

Rédaction

Directeur de la publication et de la rédaction : Cédric 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.

Au Cœur de nos Bassins



**Assemblée de section
Val de Saire le vendredi
24 février 2023**



**Innovation : plantation
de céleri branche sur
paillage plastique
recyclable et pose de
goutte à goutte**

Dans un objectif de sauvegarde de la production de céleri branche au sein du GPLM face aux contraintes phyto-légale-environnementales, une expérimentation sur paillage avec goutte à goutte est conduite pour la saison 2023-24.



Prototype de plantoir automoteur





Lundi 23 janvier, les Producteurs du bassin de la Côte Ouest de la Manche étaient conviés pour un bilan à mi-parcours du Plan de Lutte Collectif « Heterodera Carotae » Côte Ouest de la Manche



Essai désherbeur électrique NUCROP de la société NUFARM : Action sur le souchet et gestion des adventices par Dominique DIAZ (Conseillère technique GPLM)

Depuis la mi-avril, nous utilisons, grâce à l'appui de la Société NUFARM (<https://nufarm.com/fr/la-technologie-nucrop>), une machine NUCROP de désherbage électrique. Depuis cette date, nous testons la machine dans différents contextes pour cerner son potentiel en désherbage souchet mais pas uniquement.

ACTION SUR LE SOUCHET ET SUR LES AUTRES ADVENTICES

Un des tests conduits nous a permis de contrôler, d'une manière assez spectaculaire, le souchet. 2 électrifications ont été réalisées sur la parcelle, à 15 jours d'intervalles.



La parcelle choisie est très fortement infestée par le souchet.



La photo de la parcelle a été prise juste avant la deuxième électrification qui a eu lieu tout début mai. La parcelle a été coupée en deux : la partie en premier plan est la partie électrisée une première fois mi-avril. La partie verte, envahie par du souchet, est travaillée mécaniquement et il n'y a pas eu d'électrification.

Zone non électrifiée de la parcelle : un tapis de souchet

Sur la partie électrifiée, des carottes ont été semées mi-mai. Après le deuxième passage de la machine NUCROP, cette partie de la parcelle a été labourée, travaillée pour le semis, semée et terrée. La partie non électrifiée, elle, est restée en état en raison du volage.

Mi-juin, 2 mois après

Zone électrifiée de la parcelle : levée de quelques souchets épars et surtout, 2 mois après semis, la parcelle est propre.

CONCLUSION : UN EFFET « FAUX SEMIS » BLUFFANT ET PROMETTEUR

Nous avons testé la machine NUCROP sur 7 parcelles, à chaque fois en modifiant un paramètre pour nous aider à mieux cerner son domaine d'efficacité. Nous avons, sans aucun doute possible, eu un effet sur le souchet.

Nous avons, également, et contre toute attente puisque la parcelle a été labourée après les passages de la machine NUCROP, eu un effet « faux semis » sur le salissement de la parcelle.

Nous continuons les tests « faux semis » en sable mais également en terre, avant montage des buttes.

Nous refaisons exactement ce que nous avons déjà fait sur carotte sable, mais cette fois, le passage

de la machine se fera en PSPL (Post-Semis Pré-Levée).

Nous allons refaire les tests déjà conduits sur un souchet en tout début de tubérisation, pour voir si nous obtenons le même résultat.

Nous espérons que ces résultats très prometteurs sauront convaincre les constructeurs, d'orienter l'utilisation de cette machine vers les désherbages des cultures.

Il faudrait également tester la possibilité de pouvoir écimer « électriquement » les adventices au-dessus des jeunes carottes. Ce serait indéniablement un plus qui nous permettrait, en utilisant le fait que la carotte met beaucoup de temps avant de développer son feuillage, de « désherber » le rang.



Fin des légendes urbaines concernant le souchet par Dominique DIAZ (Conseillère technique GPLM)

- **ENTENDU : « LE TRAVAIL DU SOL, TUE LES GERMES ET EPUISE LES TUBERCULES »**

30 souchets à ce stade de développement, ont été mis en vrac dans un pot (pas plantés, mis en vrac comme après le passage d'un outil), et recouverts de 5 bon cm de sable, et 1 mois plus tard...



Les germes de souchets, déstabilisés par le travail du sol, sont capables de s'enraciner et de repartir en végétation.

- **ENTENDU : « EN METTANT LES TUBERCULES A LA SURFACE DU SOL, LES TUBERCULES SECHENT ET MEURENT ».**

30 souchets ultra secs après 3 semaines de vent d'Est, ont été prélevés sur le sable et mis en vrac dans un pot de sable humide et...seulement 5 jours plus tard.



Les tubercules ultra secs sont capables de se réhydrater et sont toujours capables de germer.



Nous devons donc exporter les souchets des parcelles



**Assemblée de section
Mont Saint Michel le
jeudi 09 mars 2023**



**Le mercredi 8 mars, une
délégation du GPLM
section MSM rencontrait
notre partenaire
BONDUELLE à Rosporden**



Agriculture de précision

Le 31 mai 2023, la société Américaine CARBON ROBOTICS, invitée par l'AOP Carottes de France, a présenté, dans les différents bassins de production, son désherbeur LASERWEEDER par Pascal EGAUX (Conseiller technique GPLM)

CARBON ROBOTICS :

- Fondée en 2018 (<https://carbonrobotics.com/results>) ;
- Désherbage sur 40 cultures ;
- 30 machines vendues aux USA ;
- 4000 hectares de carottes désherbées (10 000 heures de travail sur carotte) ;
- Machine équipée de 30 lasers, 6 mètres de large, non repliable pour changement de parcelle (nécessité d'un chariot) ;
- 4 mauvaises herbes détruites par seconde ;
- Vitesse 1 km/heure, 0.6 ha par heure en moyenne ;
- La machine peut travailler tout le temps, jour et nuit, en condition de brouillard et crachin ;
- Voie : 1.5 à 2.3 mètres ;
- Traction : Tracteur 180 à 200 CV ;
- Poids 4.5 tonnes ;
- Semis en ligne ou éclaté, sur planche ou billons ;
- Le logiciel apprend à connaître les mauvaises herbes ;
- Utilisation simple de l'écran tactile pour changer de culture ;
- 98.6 % de réussite. Potentiel 3 000 mauvaises

herbes / minute. Pas d'agressivité pour les plantes ;

- Pour carotte, prévoir 2 passages au bon stade. Plus le stade est jeune et meilleur est le résultat ;
- Pour les bâches, il faut débâcher au bon stade, brûlé au laser et rebâcher ;
- Coût du matériel : 1 300 000 euros ;
- Un salarié sera formé en France pour la S.A.V.



La photo illustre la capacité des lasers à brûler la dicotylédone présente à côté de la carotte, sans abimer celle-ci.



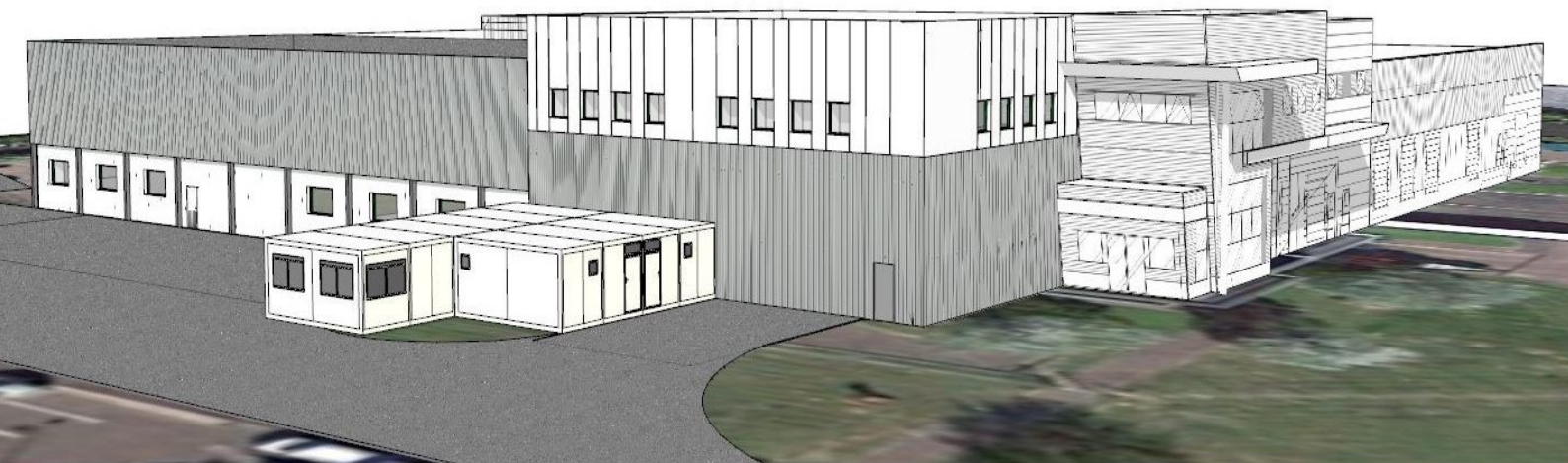
Un tour de plaine a permis à nos hôtes de CARBON ROBOTICS de prendre en compte nos conditions de cultures sur carotte, salade, céleri-rave et autres.

Premières carottes
(MSM le 07 juin 2023)



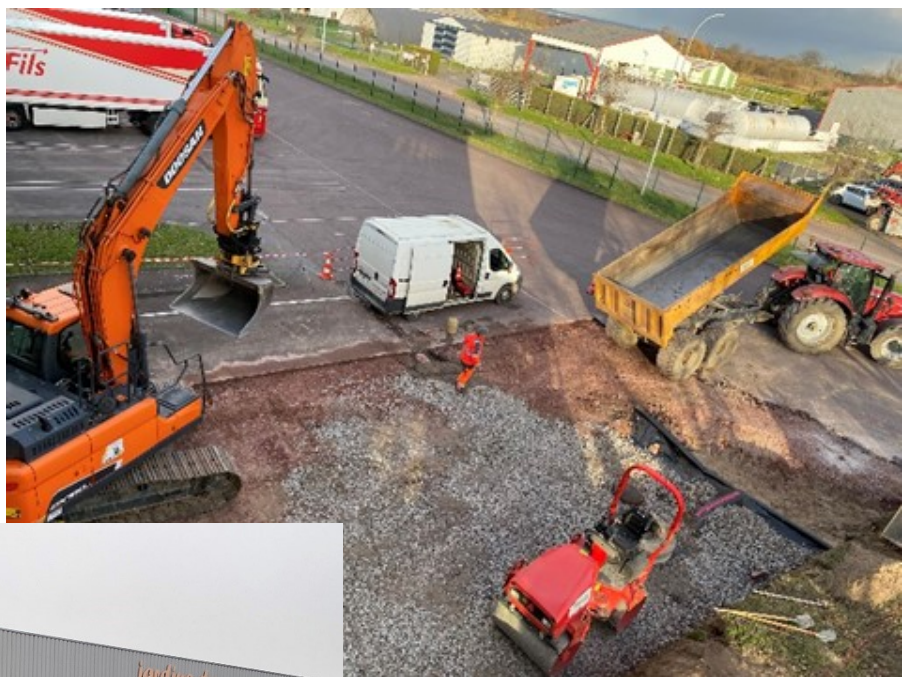
Spécial COPRIMANCHE

Point Etape de l'agrandissement



Les gros travaux engagés sur la station Coprimanche de Créances ont commencé cet Hiver par la délocalisation des Quais de Réception alloués aux Producteurs (Réception Poireau Vrac & Carotte Non Lavée principalement).

Ce préalable incontournable au démarrage des travaux de terrassement de l'agrandissement de la Station a commencé le 8 décembre 2022 pour se terminer le 17 avril 2023.



Le gros Morceau (400m² de Frigo + 900m² de Production) a débuté en février 2023 et doit se terminer fin octobre 2023. Actuellement, les entreprises s'enchainent selon le calendrier prévu et la structure est désormais terminée. Le Bardage et la couverture vont s'enchaîner très rapidement, et vont donner ainsi sa pleine mesure (visuelle) au bâtiment.

A noter, qu'un plancher de 400m² a été prévu au-dessus des frigos, permettant ainsi d'anticiper de futurs besoins de place et de rangements à l'étage.



Paris, le 20 mars 2023

NON à la guerre de l'eau : ne l'oublions pas, manger c'est aussi boire !

À la veille du 22 mars, journée mondiale de l'eau, nous, représentants du monde agricole et agroalimentaire, devons vous partager notre inquiétude au sujet de la disponibilité de l'eau, des tensions qui montent dans les territoires. Et de notre volonté forte de travailler avec les différents acteurs sur ce sujet.

Températures records l'été dernier, sécheresse hivernale historique, confrontations sur le terrain, questionnements sur notre souveraineté alimentaire... Tous les ingrédients sont réunis pour que l'année 2023 soit explosive, et que soit déclarée une véritable guerre de l'eau.

Nous considérons que la guerre de l'eau ne doit pas avoir lieu. Nous sommes convaincus que les différents usages et que les usagers de l'eau ne doivent pas s'opposer, qu'aucune idéologie ne doit nous aveugler et que le dialogue doit toujours être recherché.

Pourtant, nous ne doutons pas que la situation risque de devenir de plus en plus difficile, que dans certains territoires français l'accès à l'eau ne soit plus garanti, pendant que sur d'autres périodes, c'est l'excès d'eau qui cause des dégâts. Comme dans toute crise, certains voudraient désigner des coupables et le monde agricole pourrait apparaître comme un bouc émissaire idéal.

Il est rarement de solutions simples à un problème complexe et l'eau ne fait pas exception.

En France, l'agriculture représente 9 % des prélèvements. Il est indéniable que l'agriculture est consommatrice d'eau. Mais une grande majorité des volumes prélevés sont restitués au milieu que ce soit via l'absorption par les sols, et via l'évapotranspiration par les végétaux dans l'atmosphère. Le reste de l'eau est utilisé par les plantes et contenue dans les fruits, les légumes, les céréales que nous consommons. Car on l'oublie, manger c'est aussi boire ! Selon le CNRS, 40% de notre besoin en eau est assuré par l'alimentation.

Mais ce serait encore trop pour certains, persuadés que pour tout résoudre, il suffit de changer de modèle. Pourtant partout en France, de nombreux agriculteurs, qu'ils aient choisi une agriculture conventionnelle, bio ou de conservation des sols, conviennent qu'ils ne peuvent pas produire sans irrigation. Nul ne conteste le besoin de faire évoluer les pratiques actuelles, c'est même une nécessité face au changement climatique. Mais refuser aux agriculteurs les moyens d'irriguer, notamment au travers de la création de stockage, est une aberration.

Stocker de l'eau quand elle est disponible, pour l'utiliser quand elle fait défaut n'est pas une affaire de modèle agricole, et cela devient une nécessité pour simplement continuer à produire notre alimentation, ici, localement en France. Il ne s'agit pas de privatiser un patrimoine commun mais de garantir notre souveraineté alimentaire.

NON à la guerre de l'eau : ne l'oublions pas, manger c'est aussi boire !



Le stockage d'eau n'empêche pas les pratiques agricoles de changer, au contraire, il facilite les transitions. Ceux qui utilisent l'opposition aux projets de stockage comme une menace aux agriculteurs pour les forcer à « changer de modèle agricole » se trompent de combat. De nombreux élus locaux et nationaux ont fait leur constat, et nous les soutiendrons dans les propositions qu'ils seront amenés à défendre dans les différentes instances de décisions.

Placer la création de retenues d'eau comme étant la dernière des solutions quand toutes les autres auront été explorées, n'est pas raisonnable. Il faut déployer dès à présent toutes les solutions pour répondre à l'urgence climatique :

- Stockage de l'eau mais aussi,
- À l'amont agricole : sélection variétale pour des semences plus tolérantes à la sécheresse, innovation agronomique pour améliorer la réserve utile en eau du sol, pilotage précis de l'irrigation avec l'agriculture numérique et autres évolutions agronomiques à perfectionner, la réutilisation des eaux usées... ; et
- Au niveau de la transformation agroalimentaire : efficacité de l'usage de l'eau, réutilisation de l'eau dans les industries agroalimentaires...

Nous n'avons pas attendu la journée de l'eau pour agir dans nos entreprises agricoles et coopératives, au cœur des territoires. Nous sommes capables de proposer des solutions innovantes et sociétales face à ce défi collectif majeur. C'est pourquoi nous analyserons attentivement les déclarations du gouvernement, le 22 mars. Ne sacrifions pas les agriculteurs, l'agriculture et nos filières agroalimentaires françaises sur l'autel du changement climatique, mais travaillons ensemble à une meilleure gestion de la ressource en eau. Il en va de notre avenir à toutes et tous pour véritablement commencer à défendre notre souveraineté alimentaire et la vitalité économique de nos territoires ruraux.



Pour la Terre, pour longtemps.

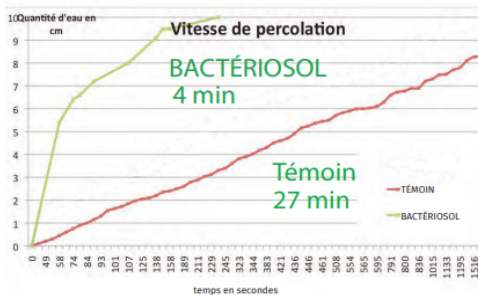
SOBAC, Un outil indispensable pour une meilleure gestion de l'eau

www.sobac.fr - Tel : 05 65 46 63 30 - contact@sobac.fr

SOLUTIONS SOBAC :

- Production d'humus et augmentation de la fertilité du sol
- Amélioration de la structure des sols (micro et macro porosité)
- Augmentation de profondeur racinaire et de la vitesse de prospection racinaire
- +30 cm d'enracinement moyen (moyenne sur 600 profils de sols)

VITESSE DE PERCOLATION Étude Bretagne Plant



L'eau pénètre 7 fois plus vite

ÉTUDE AGRALIS 2016 :

- Jusqu'à 40 % de RFU en plus

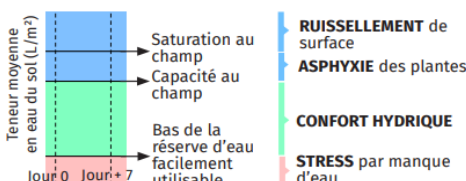
ÉTUDE BRETAGNE PLANT :

- Meilleure percolation de l'eau dans le sol

ÉTUDE AGRALIS + ÉTUDE AGENCE DE L'EAU SEINE NORMANDIE 2018 :

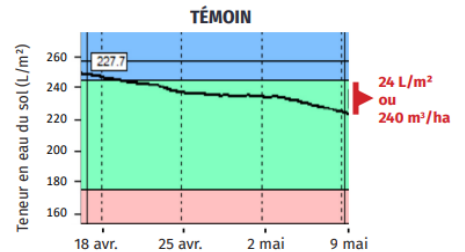
- Meilleure accessibilité à l'eau par la plante (eau 2,5 x plus accessible en profondeur)
- Moins d'excès d'eau
- Plus grande assimilation des éléments nutritifs du sol

- 30 % à - 50 % d'irrigation avec les solutions SOBAC

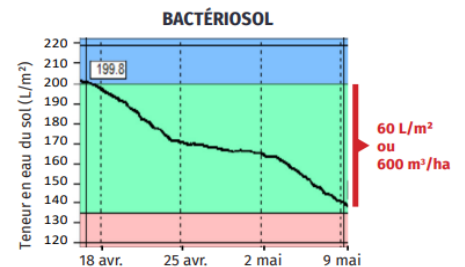


MEILLEURE DISPONIBILITÉ EN EAU ET DIMINUTION DE L'IRRIGATION

Variation de la quantité d'eau disponible dans le sol Étude Agralis 2018



Avec les TMM (les solutions SOBAC), l'eau a été 2,5 fois PLUS ACCESSIBLE pour les plantes. Sans les TMM (le témoin), les plantes ont été RESTREINTES en eau.



En utilisant mieux les réserves en eau des sols, le RECOURS À L'IRRIGATION EST DRASTIQUEMENT RÉDUIT JUSQU'À 30 %.

- Jusqu'à 40% de RFU en plus
- Sol plus drainant, meilleure efficacité des apports d'eau



L'écho de la Qualité

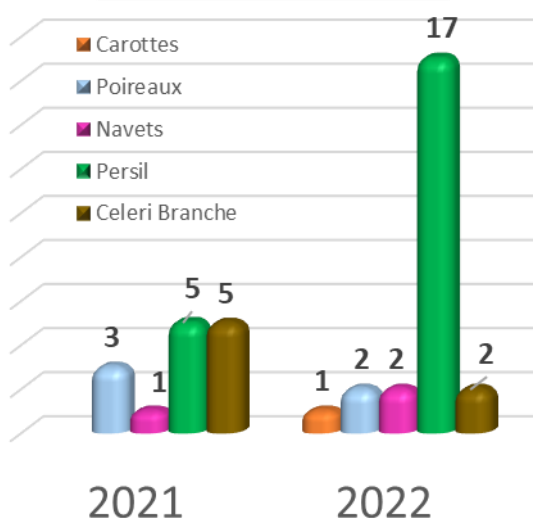
Rétrospective et évolution 2021-2022 vs 2022-2023

• Non-conformités clients

Nous avons vu le nombre de NC avec nos expéditeurs baisser très légèrement (de 70 litiges en 2021 à 67 en 2022). La répartition de ces litiges n'a pratiquement pas changé en 2022 par rapport à 2021, et est liée dans une certaine mesure aux volumes écoulés. La répartition des litiges par produit a, elle aussi, peu changé, avec cependant une légère augmentation des litiges concernant les choux romanesco (11 en 2021, contre 16 sur la dernière saison).

• Non-conformités Phytosanitaires

Le graphique présenté ci-contre montre l'évolution du nombre de non-conformités phytosanitaires relevées cette saison versus 2021-2022. Si le nombre total des non-conformités est supérieur à celui de la saison précédente (24 en 2022-2023 contre 14 en 2021-2022), ce chiffre est à pondérer. En effet, la quasi-totalité des produits ont vu leur nombre de non-conformités fortement diminué. Le cas des détections multiples de DEFI sur les cultures de persil explique l'exceptionnel chiffre des non-conformités sur ce produit. Le DEFI est de nouveau homologué sur ce type de culture (LMR de 20mg/kg au 26/02/2023), élément d'information qui n'était pas disponible lors de la détection de résidus et qui nous a conduit à les considérer comme non-conformité phytosanitaire et à les traiter comme telles, avec une LMR de 0.05mg/kg.



certifiées est passé de 83 à 98 pour la saison 2022-2023, soit 16 nouveaux adhérents engagés.

De même, le nombre de dossiers HVE 3 est passé de 16 en 2021-2022 à 36 sur la saison dernière, et 51 sont en cours de traitement sur cette saison 2023-2024.

En 2022-2023, en tenant compte de l'accroissement du Service Qualité, la charge de travail représentée par la gestion des dossiers Qualité (GlobalGap, FQC, Label Rouge, etc.) s'est accrue de 151 %, et celle de la partie Traçabilité de 136% (+198% si l'on considère la seule partie HVE) par rapport à 2021-2022. Par Christian FOUACE (Responsable du service QHSE)

Aucun mésusage avéré n'a été constaté au niveau phytosanitaire sur la dernière saison.

• Accroissement des dossiers GlobalGap et HVE

La saison qui débute semble confirmer la tendance d'augmentation drastique de constitution de dossiers GlobalGap et HVE 3 chez nos adhérents. La certification GlobalGap étant à présent un prérequis pour rejoindre le GPLM, le nombre d'exploitations



La carotte des sables met l'accent sur l'environnement



Une petite trentaine de producteurs est habilitée à produire la carotte des sables label Rouge.



▲ 1 500 tonnes de carotte des sables label Rouge sont produites par an avec un objectif de 4 000 tonnes d'ici deux ans.

de défense, de biostimulant ou encore de compléments minéraux ».

Parmi les nouvelles méthodes culturales obligatoires, on trouve également la conservation dans le sol au champ sous un lit de paille selon une méthode traditionnelle plutôt qu'une conservation énergivore en chambre froide, une récolte manuelle à la demande, un conditionnement au champ pour limiter les manipulations et les risques de choc et une expédition dans un délai maximal de cinq jours pour garantir une fraîcheur optimale. Sur ce dernier point, Philippe Jean confirme que les producteurs et lui-même s'efforcent « de garantir une fraîcheur optimale. C'est pourquoi les consommateurs peuvent la plupart du temps retrouver sur leurs étals des carottes qui ont été récoltées la veille au champ et qui n'ont pas subi la chaîne du froid grâce à la méthode de conservation au champ. Protégées par sa pellicule de sable, elles vont pouvoir se garder très facilement pendant plusieurs semaines dans un endroit frais ». I

La carotte des sables label Rouge a entamé sa campagne sous les meilleurs auspices, avec un nouveau cahier des charges plus strict sur les questions environnementales.

La récolte bat son plein pour la carotte des sables label Rouge, premier légume labellisé en France il y a cinquante-cinq ans et disponible sur les étals entre septembre et mai.

Produite sur des parcelles sableuses bordées par la mer sur la côte ouest de la Manche, la carotte des sables label Rouge est cultivée selon des méthodes de production régies par un cahier des charges strict, dont une nouvelle version a été validée le 27 juin 2022 par l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao) et homologuée par un arrêté interministériel publié au Journal Officiel. Il impose des pratiques durables tournées vers la protection de l'environnement avec une rotation culturale de trois années minimum sans production de carottes. Sur ce point, Philippe Jean, producteur à Créances, explique: « Préserver la qualité des sols est une priorité pour nous, producteurs. C'est pourquoi la tendance est d'aller vers un allongement de la rotation. Sur mon exploitation, elle est de cinq ans, elle dépasse ainsi les exigences du cahier des charges. Parmi les cultures intermédiaires, je privilégie des plantes

assainissantes comme le sorgho, la moutarde, pour limiter naturellement les maladies et les ravageurs ».

LE PRODUIT EST RESPECTÉ JUSQU'À L'ÉTAL

Autre nouveauté imposée par le nouveau cahier des charges, la fertilisation organique selon les besoins de la plante et une utilisation de produits homologués AB ou biocontrôle. Là aussi, Philippe Jean approuve: « Les passages mécaniques et le sarclage manuel sont autant de techniques qui font partie de notre quotidien en tant que producteurs engagés en faveur de l'environnement. Nous privilégions également l'utilisation de produits homologués AB ou biocontrôle, et l'emploi de simulateurs

Les chiffres clés des carottes des sables label Rouge

- 1967: année de création du label Rouge carotte des sables.
- 20 à 30 producteurs habilités.
- 100 à 150 hectares cultivés.
- 1 500 tonnes produites avec un objectif de 4 000 tonnes d'ici deux ans.
- 3 expéditeurs habilités: Gosselin, Prémiale et Jardins de Créances.
- 5 variétés.
- Conditionnements en barquette de 1 kg, cartons de 2,5 kg et de 5 kg ou en colis de 12 kg pour la revente en vrac.

FLD mag,
Décembre 2022

SALON
INTERNATIONAL
DE L'AGRI
CULTURE



SIA 2023,
27-28 février 2023



Le Cotentin s'associe à Actalia et Sileban autour du projet Réussir

LE PRÉSIDENT de l'Agglomération du Cotentin, David Margueritte, Thierry Petit, directeur d'Actalia et Patrick Groualle, directeur du Sileban, viennent d'annoncer leur collaboration pour évaluer le potentiel de réutilisation des eaux usées traitées et non-conventionnelles pour l'irrigation des cultures légumières normandes.

« Nous espérons que ces eaux répondront aux besoins et exigences de qualité de la filière.

PATRICK GROUALLE
Directeur du Sileban

Cette annonce s'est déroulée en présence de Philippe Lamort, vice-président de la CAC en charge du cycle de l'eau et de Jean-Pierre Lemyre, président de la Commission de territoire du Val de Saire.

L'Agglomération du Cotentin est en charge du traitement des eaux usées sur l'ensemble de son territoire. 52 stations d'épuration sont réparties pour traiter les eaux usées et ainsi éliminer les matières solides et les substances qui y sont dis-

soutes.

L'épuration des eaux usées avant leur rejet est indispensable pour réduire les quantités de polluants qu'elle contient. L'eau traitée, après son épuration, peut alors être rejetée dans le milieu naturel sans l'impacter.

« Un besoin en eau croissant pour le Cotentin »

L'eau est indispensable à la production légumière en Normandie.

Le changement climatique invite la collectivité à anticiper l'accès à d'autres ressources que celles utilisées aujourd'hui, eaux de pluie et de forage. Financé par la Région Normandie et l'Union européenne (Feader), le projet Réussir a été lancé par le laboratoire Actalia de Saint-Lô en association avec le Sileban (Société d'investissement légumière et maraîchère de Basse-Normandie) basé à Gatteville-le-Phare dans le Val de Saire.

« Le changement climatique contribue à un besoin en eau croissant pour le Cotentin et de nouvelles problématiques liées à la gestion de la ressource en eau émergent. L'Agglomération y apporte une vigilance particulière et s'attaque dès à présent à ce sujet, afin de pouvoir anticiper les évolutions qui seront sans doute nécessaires à l'avenir », précise David Mar-



→ De gauche à droite : Patrick Groualle, directeur du Sileban, David Margueritte, président de l'Agglomération du Cotentin, et Thierry Petit, directeur d'Actalia, viennent de signer une convention autour de l'étude de la réutilisation des eaux usées traitées et non-conventionnelles, en présence de Philippe Lamort, en charge du cycle de l'eau à la CAC, et de Jean-Pierre Lemyre, président de la commission de territoire du Val de Saire.

gueritte.

« Ce projet vise à évaluer le potentiel de la réutilisation des eaux usées traitées et autres eaux non-conventionnelles pour l'irrigation des cultures légumières normandes et à définir des repères agronomiques, technico-économiques, logistiques et sanitaires », ajoute Thierry Petit, directeur d'Actalia.

N. B.-G.

Les objectifs du projet « Réussir »

Depuis janvier 2021, des études sont effectuées dans les stations d'épuration du Cotentin autour de la qualité sanitaire des eaux usées traitées. Ces études s'achèveront courant 2024 et apporteront les premiers éléments sur la réutilisation des eaux usées et non-conventionnelles.

Différentes actions vont être menées : constitution d'un référentiel de connaissances sur l'utilisation des eaux non-conventionnelles pour l'irrigation des cultures légumières

normandes, depuis leur production jusqu'à leur utilisation. Ce travail a pour objectif de mettre en exergue les points de vigilance, les avantages et les limites à la réutilisation d'eaux non-conventionnelles ; étude autour de la qualité microbiologique et chimique des eaux non-conventionnelles ; identification des stations d'épuration et des sources d'eaux non-conventionnelles qui pourraient être utilisées pour l'irrigation de cultures légumières sur le territoire.

La Presse de la
Manche,
07 mars 2023

SIA 2023

Jardins de Normandie : sans eau, pas de légumes

La production légumière reste importante dans le département de la Manche. Tous les ans, la filière se déplace au Salon de l'agriculture sur le stand de la Manche, pour échanger avec les visiteurs. C'était le cas le 28 février. Production, consommation, réduction des produits phytosanitaires ou encore sécheresse... voilà les sujets sur lesquels, Philippe Jean, vice-président de l'AOP Jardins de Normandie, échange.

■ La Manche reste le premier département légumier normand. Il est aussi 1^{er} au niveau national en navets, en poireaux, 2^e en carottes... Cela méritait bien une animation sur le stand Manche le temps d'une journée au Salon de l'agriculture le 28 février par Philippe Jean et Bernard Guillard de l'Association d'organisation de producteurs Jardins de Normandie.

Sur l'étal, se trouvaient les produits phares de la Manche. Et avec Philippe Jean et Bernard

Guillard, il n'y a pas de sujets tabous comme l'irrigation.

« Si nous sommes de gros utilisateurs d'eau, nous sommes aussi impactés par le manque d'eau pour nos cultures », assure Philippe Jean. « Nous sommes en mesure de nous adapter et de prendre nos responsabilités mais il faut tout de même nous permettre de continuer de produire », complète-t-il. Une production qui permet de répondre aussi à la souveraineté alimentaire.

IMPACTÉS PAR LE MANQUE D'EAU

Les trois bassins légumiers de la Manche, le Val de Saire, la côte Ouest et le Mont-Saint-Michel, ne connaissent pas les mêmes difficultés. Pour autant, la sécheresse réduit les rendements.

UN ARRÊTÉ SÉCHERESSE CADUQUE

Un arrêté sécheresse avait été validé pendant la période du Covid définissant trois niveaux d'alerte. Le dernier niveau conduisant à irriguer uniquement la nuit. Cela semble en-

core de trop. Philippe Jean regrette de voir l'arrêté qui n'a que deux ans, être déjà caduque.

« On nous oriente vers un arrêté plus restrictif. Or, pour nous, maintenir ces niveaux d'alerte est essentiel pour conserver le niveau de production de légumes et trouver le juste milieu. »

Alors que les mises en culture arrivent, « on veut avoir la certitude de pouvoir donner à boire à nos légumes », conclut-il. Le sujet est donc sur la table. ■

SANDRINE BOSSIÈRE

L'Agriculteur normand,
jeudi 09 mars 2023



Philippe Jean, vice-président de l'AOP Jardins de Normandie, a fait la promotion des légumes de la Manche au Salon de l'agriculture le 28 février. en



AG FDSEA de la MANCHE en présence de Christiane LAMBERT, vendredi 17 mars 2023



LE GPLM A PRODUIT 25560 TONNES DE CAROTTES EN 2022

Dans une publication postée sur LinkedIn début avril, le GPLM détaille les chiffres clés de sa campagne 2022. Avec un total de 25 560 tonnes, la carotte représente la première production du groupe devant le poireau. La première zone de production est le Val de Saire avec 10 330 tonnes, suivi de la Côte Ouest avec 8 720 tonnes. La zone Mont Saint-Michel affiche, elle, un

volume de 6 510 tonnes. Si le chiffre d'affaires à la production du GPLM a diminué de 13 % à 34,6 millions d'euros, il est en revanche en hausse de 17 % pour sa filiale Servilégume basée en Vendée et spécialisée dans la 4^{ème} et 5^{ème} gamme. La marque "Jardins de Créances", dédiée à la 1^{ère} gamme, enregistre une baisse de 12 % de son chiffre d'affaires à 27,6 millions d'euros. ●



Carotte Mag n°10, mai-juin 2023



« Mes pommes de terre ont l'air de tabac séché »

Depuis plusieurs semaines, le vent de nord-est souffle sans discontinuer et brûle les cultures du Val-de-Saire. Sans pluie, le vent et le soleil brûlent les légumes sur pied. Les maraichers subissent.



Le pommes de terre ont trois semaines de retard mais surtout, elles n'ont pas poussé et de ce fait, ne seront pas récoltées pour la plupart. | PHOTO: OUEST-FRANCE



À genoux sur sa terre brûlée par le vent, Thomas Onfroy ne peut que constater, impuissant, les dégâts dans ses champs de pommes de terre de Valcarville. | PHOTO: OUEST-FRANCE

Reportage

« Mes champs ressemblent à un champ de tabac séché. » Constat de Thomas Onfroy, impuissant devant son champ de pommes de terre dont les feuilles sont devenues marron, brûlées par le vent de nord-est qui sévit en continu depuis cinq semaines.

De la main, il égrène la terre des sillons, poussière inerte. « On n'a pas non plus vu de pluie depuis plus d'un mois, plaide-t-il. C'est une catastrophe dans de nombreux champs, selon leur exposition. »

Trop de pluie en mars...

Une catastrophe pour de nombreux maraichers de la côte Est de la Manche. Pour cet exploitant, qui travaille à Valcarville avec son père Jérôme, rien ne va depuis mars, en termes de météo. « On a eu deux grosses tempêtes en mars avec 80 mm d'eau en dix jours, alors que nous venions de planter. Ça a créé une battance de cinq centimètres sur la terre et asphyxié les sols. »

... et trop froid depuis

Les maraichers attendaient la chaleur pour assurer la pousse d'été. En vain.

« Au contraire, on a du vent de Nord-Est à 60 km/h depuis plus de quatre semaines. Quand ça a commencé à souffler, on était en première partie de croissance, ce qui a fait végéter les plants », analyse l'agriculteur, dont les cultures sont fragilisées. « Ça a cuit les pommes de terre ! Elles sont devenues marron. » Bilan de Thomas Onfroy : plus de vingt hectares fichus, un quart de la production de pommes de terre perdue. « Dans certaines parcelles, on va aller jusqu'à 80 % de perte. » Son père avoue ne pas avoir vu ça depuis cinquante-huit ans. Fataliste : « On ne peut pas changer le climat. »

Un manque à gagner

L'espoir aujourd'hui réside dans un prix de vente élevé pour compenser la perte et l'inflation sur les produits phytosanitaires et plants. « Il faut 7 000 € sans compter la main-d'œuvre pour semer un hectare de

potatoes qui doit produire 30 tonnes. On envisage trois semaines de retard pour les récolter, sans pouvoir quantifier la perte au final. On attend les prix de vente », insiste Thomas Onfroy. Parallèlement, les conditions météo causent également une baisse de rendement et un retard de trois semaines sur les choux et poireaux d'été.

L'impact semble moindre chez les producteurs en bio. Guillaume Leroy, qui se passe de chimie à Anneville-en-Saire, détaille sa situation : « On a planté avec un mois de retard à cau-

se de la pluie et ça nous a sauvés. C'est un mal pour un bien, mais les poireaux souffrent quand même. On verra le taux de perte dans un mois. On arrive à sortir des légumes. On a plus souffert en 2021 avec les pluies incessantes. »

Au groupement des producteurs de la Manche, le directeur Cédric Gallot dresse le tableau global pour des cultures côtières : « Avec le vent, le sel et le sable sont des abrasifs. La météo est curieuse avec 25° au Mont-Saint-Michel et 13° dans le Val-de-Saire. »

« On ne peut pas lutter contre la météo et irriguer ne serait pas convaincant car le vent sécherait tout derrière : ce ne serait efficace qu'à 30 % et irresponsable de perdre de l'eau pour rien. »

Thomas Onfroy, maraicher à Valcarville.

Ouest France, jeudi
08 juin 2023

« Chaque année, c'est tendu » : l'agriculture à la recherche de nombreux saisonniers

Ouest-France, Laure BESNIER. Publiée le 16/06/2023 à 07h14

Baisse des surfaces, récoltes retardées... Les difficultés de recrutement de travailleurs saisonniers se font sentir dans le secteur agricole. Des exploitants s'organisent pour accueillir de la main-d'œuvre étrangère.



Le secteur agricole est à la recherche de saisonniers. Photo d'illustration. | DAVID ADEMAS / ARCHIVES OUEST-FRANCE

Dès la fin de l'été 2022, le manque de bras a surpris le [groupement des producteurs de légumes de la Manche](#) (GPLM). D'ordinaire, les quelques 240 exploitations emploient « un millier » de saisonniers environ. Mais, cette fois-ci, des habitués ne sont pas revenus. D'autres ont arrêté, au fil de la saison.

« Ça a été un choc, retrace son directeur, Cédric Gallot, on a perdu à peu près 20 % de nos effectifs ». Certaines cultures n'ont pas pu être récoltées à temps. « On a eu des pertes de rendement, avec des produits non ou mal commercialisés. » Cette année, des exploitants ont diminué leurs surfaces de maraichage.

Une illustration, parmi d'autres, des conséquences du manque de main-d'œuvre saisonnière qui touche [le secteur agricole](#), à l'instar de celui du [tourisme](#).

Environ 15 000 saisonniers dans le maraichage

Selon la dernière enquête annuelle [de Pôle emploi](#), réalisée entre octobre et décembre 2022, « les métiers agricoles font partie des métiers les plus recherchés (121 000 projets de recrutement pour les viticulteurs, arboriculteurs, cueilleurs, et 92 000 pour les agriculteurs et ouvriers agricoles). La très grande majorité de ces intentions d'embauche sont saisonnières. »

Chez Légumes de France, l'association des producteurs de légumes de la FNSEA, « depuis deux ans, on sent, partout, que c'est plus compliqué de recruter », détaille Céline Camgrand Vila, maraichère dans les Pyrénées-Orientales, en charge de la commission emploi. Après avoir questionné ses adhérents à la fin du mois de mars dernier, « on a estimé qu'il nous manquerait, cette année, environ 15 000 saisonniers ».

Baisse du taux de chômage, manque d'attractivité... Les travailleurs locaux se font plus rares, à entendre les différentes organisations interrogées qui expliquent, pour la plupart, faire de plus en plus appel à de la main-d'œuvre étrangère, notamment en dehors de l'Union européenne.

Chez les arboriculteurs, par exemple, « Ça fait quatre-cinq ans qu'on a des problèmes. Donc on s'organise le plus en amont possible, avec de la main-d'œuvre étrangère qui complète les locaux, s'il y en a », explique Françoise Roch, présidente de la Fédération nationale de producteurs de fruits, autre association de la FNSEA. « Rien que dans la Drôme, on a généralement 350 contrats étrangers. Cette année, on pourrait en avoir 800 », illustre, de son côté, Bruno Darnaud, arboriculteur à La Roche-de-Glun et [président de l'AOP Pêches et Abricots de France](#).

Ce qui inquiète Françoise Roch, ce sont les « retards sur les dossiers » permettant l'embauche de travailleurs saisonniers hors Union européenne. « Chaque année, c'est tendu. On se demande si les personnes viendront ». Pour les accueillir, « la première problématique, c'est le logement », ajoute Cédric Gallot, du GPLM. Si des exploitants ont rénové des bâtiments pour ce faire, d'autres n'en ont pas les moyens.

Quelles solutions ?

D'aucuns cherchent des solutions, à l'image de la [Sica de Saint-Pol-de-Léon, dans le Finistère](#). S'il y a eu « des baisses par le passé, liées notamment à des problèmes de main-d'œuvre », cette année, « les surfaces chez nous sont stables », décrit son directeur, Olivier Siquin, qui se félicite d'une « politique d'accompagnement » mise en place « depuis deux ans ».

La coopérative légumière, qui génère 3 500 emplois (des travailleurs saisonniers pour la moitié dont 350 étrangers), a transformé un espace de réception en plusieurs studios, pour une capacité de 50 lits. Elle souhaite aussi racheter un hôtel et travailler avec des collectivités sur la mise à disposition, hors saison, d'hébergements temporaires, type bungalows, habituellement destinés aux saisonniers dans le secteur du tourisme. Elle espère ainsi loger à terme « entre 40 et 50 % » de la main-d'œuvre étrangère, afin d'offrir une solution aux exploitants qui n'en ont pas.

Légumes de France encourage, de son côté, à « professionnaliser la fonction de recrutement » et à « diversifier » les sources « en contactant les différents partenaires locaux, institutions... ».

Pour accélérer le processus de recrutement de saisonniers hors Union européenne, l'association « demande à ce que l'agriculture soit reconnue métier en tension au niveau national », souligne Céline Camgrand Vila. Récemment, une délégation est allée au Maroc pour rencontrer des « candidats potentiels ».

Ouest France,
vendredi 16 juin
2023

GPLM infos N°8 – Juin 2023



Vendée : Servilégume Industrie investit et double ses volumes

L'entreprise de découpe de légumes vient d'ouvrir un nouvel espace de préparation afin de répondre à la demande de la restauration collective. Reportage.

Publié le 9 juin 2023 - Par Philippe Gautier-FLD

FLD,
9 juin 2023



Le nouvel espace dédié à la préparation de légumes découpés pour la restauration, opérationnel depuis octobre dernier, permet à Servilégume Industrie de se développer sur ce segment. Le projet a été réalisé grâce à une aide régionale et une aide européenne. L'entreprise travaille entre autres, la carotte, bien évidemment, un peu de pommes de terre (en précuit), le poivron, l'oignon, le citron (une spécialité de la société) mais pas de salades feuilles. Selon l'objectif (incorporation en salades ou cuisson simple ou en plancha), les types de découpes et de taille peuvent fortement varier. © Philippe Gautier

Servilégume Industrie, entreprise située aux Brouzils, en Vendée, à 30 minutes au sud de Nantes, est spécialisée dans la préparation et la découpe de légumes frais pour les industries agroalimentaires et la distribution en restauration hors foyer.

« Nous proposons une large gamme de légumes et une grande diversité de coupes pour répondre aux besoins de nos clients qui développent sans cesse de nouveaux produits pour répondre aux attentes du consommateur. Nous les accompagnons en apportant une solution technique », explique Sébastien Souchet, directeur du site. La gamme de produits s'adresse aux transformateurs en marée et produit carnés (poivrons, citron, courgette...), aux fabricants de salades composés et plats traiteurs ou produits asiatiques.



Sébastien Souchet, directeur du site : « Nous disposons de trois fours vapeur. Cela permet d'offrir un service supplémentaire à notre clientèle. Pour l'heure, nous nous contentons de simplement cuire en poche. Mais, notre objectif est d'offrir à terme des produits un peu plus cuisinés pour développer la valeur ajoutée. Nous devons être prudents car nous travaillons avec des DLC courtes. L'investissement dans de nouveaux équipements doit s'inscrire dans un temps long. Il n'y a pas de place pour l'opportunisme ».

Reprise en 2007 par le Groupement des producteurs de la Manche (GPLM), la société a connu depuis une série d'investissements. Le dernier en date (opérationnel depuis fin 2022) répond à un doublement des volumes traités. Il a entraîné l'augmentation du site de 2 000 m² : 1 500 m² pour de frigos (matières premières et expédition) et 500 m² pour un nouvel atelier dédié aux petits conditionnements pour la RHF.

« Notre activité était jusqu'à présent axée à 100 % vers les IAA. Notre objectif est de porter la part de la RHD à 20 %. De premiers résultats positifs ont été enregistrés avec les cuisines centrales », explique Sébastien Souchet. L'entreprise profite aussi d'une tendance forte pour le produit frais en remplacement du surgelé qui a longtemps prévalu.



Le process est bien installé. Les légumes arrivent en big bag (avec un espace dédié pour ceux pouvant être allergènes comme le céleri). Ils passent par une phase de lavage avant d'arriver dans l'espace de transformation : parage manuel pour les concombres, automatique pour les autres légumes. Les produits transformés sont ensuite pesés et emballés selon les demandes de la clientèle. La coupe en portfeuille automatisée des poivrons permettent de fournir le secteur de la brochette (viande ou produit de la mer) industrielle.



L'activité de Servilégumes est fortement consommatrice d'eau (environ 90 m³/jour). Une première station d'épuration avait été construite en 2011. En 2024, une nouvelle station doit être construite pour répondre aux besoins. Le projet se fait avec un producteur local qui pourra utiliser les eaux filtrées pour son exploitation. De plus, ce dernier, engagé dans un projet de méthanisation, pourrait prendre en charges les déchets de découpe. Il faut savoir en effet qu'une carotte éboulée entraîne 10% de perte, un céleri tourné, 40%.



La carotte est le légume le plus usité, souvent parce que, une fois râpée, cubée ou coupée en julienne... elle est la « porte d'entrée » auprès d'un nouveau prospect. Le site de Brouzils comprend deux lignes de pelage de carottes. Servilégume Industrie la propose en différentes coupes et en différents formats, aussi pour un usage en frais qu'en cuit (de 300 g à trois ou cinq kilos). Ce légume est aussi emblématique de la tendance lourde vers le frais dans les IAA. Exemple, pour un nem, il suffit de 13 grammes de carottes râpées fraîches contre 18 en surgelé : cela peut faire la différence.



L'approvisionnement de Servilégume Industrie est assuré, pour l'heure, à environ 20% par le Groupement des producteurs de la Manche. Des carottes sont aussi sourcées dans les Landes. Les différences de tarifs peuvent être importantes selon les produits, comme la carotte et le poivron, par exemple. Surtout quand le marché du frais peut être plus rémunérateur certaines années.



Depuis 2008, Servilégume Industrie est certifiée pour la transformation de légumes issus de l'Agriculture Biologique (elle dispose aussi la certification IFS). La licence et les certificats sont renouvelés annuellement à la suite du contrôle de l'organisme certificateur Ecocert. Le Bio représente environ 800 t (essentiellement des carottes et des concombres) sur les 10 000 t de produits bruts traités par an. Avec la loi Egalim, l'entreprise veut passer de 6% à 10% la part de bio dans son offre.



Chiffres clés 2022

240 exploitations
majoritairement
familiales

2 500 hectares
dédiés au
maraichage

+ 1 250 emplois
dans les
exploitations

+ 85 000 t de
légumes frais
commercialisés

Distribution en
Afrique,
Amérique du
Nord et Europe

PRODUCTION LÉGUMIÈRE
70 600 tonnes

Côtes de Barfleur
Pays de Créances
Baie du Mont St-Michel

+ 250 salariés
au sein du
groupe
coopératif

GLOBAL G.A.P.
+ 78 % des
exploitations
certifiées

+ 45 % de la
production
certifiée HVE
niveau 3

+ 600 t
distribuées

Bassin	Produits (Volume en tonnes)															TOTAL		
	Carotte	Poireau	CF Automne	CF Printemps	Romanesco	Chou Vert	Chou Blanc	Chou Rouge	Brocoli	Navet	PDT	Salade	Céleri B	Céleri R	Persil	Divers (courge, radis, etc.)	tonnage	%age
Val de Saire	10 330	7 240	2 500	2 500	400	3 310	2 540	700	180	5 290	3 300	70	680	290	500	600	40 430	57%
Côte Ouest	8 720	5 520	-	-	-	180	240	15	5	1 910	230	-	30	50	10	100	17 010	24%
Mont Saint Michel	6 510	2 930	-	-	-	-	40	10	-	1 180	970	1 320	-	200	-	-	13 160	19%
TOTAL	25 560	15 690	2 500	2 500	400	3 490	2 820	725	185	8 380	4 500	1 390	710	540	510	700	70 600	100%

CHIFFRES D'AFFAIRES

Du 1^{er} octobre 2021 au 30 septembre 2022

Activités	Entités	CA	Evolution CA / n-1
Production		34,6 M€	-13%
Conditionnement		8,1 M€	3%
1 ^{ère} gamme		27,6 M€	-12%
4 ^{ème} & 5 ^{ème} gammes		10,8 M€	17%
TOTAL		81,1 M€	

Notre ancrage national

A.O.P. JARDINS DE NORMANDIE

Pôle économique et stratégique

LE SILEBAN

Station légumière de recherche et d'expérimentation

Le GPLM a du



**La Presse de la
Manche, vendredi
06 janvier 2023**

Cédric GALLOT
GPLM Normandie

Paris, le 12 avril 2023

Cher collègue,

Cette édition du Salon international de l'agriculture était spéciale pour SOLAAL, puisqu'elle a été le point de départ d'une année importante : **nous fêtons les 10 ans de l'association. Sans vous, cette belle réussite n'existerait pas !**

SOLAAL a organisé deux événements pour mettre en avant votre mobilisation pour l'aide alimentaire. Une table ronde sur le thème « **Le glanage solidaire, créateur de lien social** » en présence de Guillaume Garot, député de la Mayenne et parrain de SOLAAL, qui a félicité notre « **réussite à plusieurs titres : celle d'une valeur républicaine : la fraternité ; celle de la responsabilité, car SOLAAL respecte le fruit du travail des agriculteurs ; et celle d'une innovation sociale performante. SOLAAL est une association qui défriche l'avenir** ».

Les premières bougies ont été soufflées lors de notre Tablee solidaire en présence de Marc Fesneau, ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, qui a rappelé que « **SOLAAL vient prolonger la part de solidarité du monde agricole** ». Les dons de produits et de boissons pour le buffet ont permis d'accueillir 160 personnes et de récolter 6 700 € qui serviront à l'achat de produits frais pour les associations d'aide alimentaire, partenaires de SOLAAL.

Voici un aperçu de cette belle édition :

- 154 kg de fruits offerts pour sensibiliser le public à la lutte contre le gaspillage alimentaire, avec un vélo-smoothie sur le stand de la FNSEA,
- 226 kg de fruits, légumes, œufs et lait offerts pour la confection de repas par les Banques Alimentaires, tout au long du SIA, pour les offrir dans le cadre de maraudes,
- 2 tonnes de produits récoltés via SOLAAL grâce aux exposants, durant la totalité et à la fin du Salon.

Le SIA a permis également une multitude d'échanges, de rencontres et notamment sur les stands des régions avec les antennes SOLAAL.

Vos sourires, votre présence et vos gestes d'amitié envers SOLAAL ont fait de cette édition, un moment inoubliable ! Nous tenions très sincèrement à vous remercier d'avoir rendu cela possible.

Veuillez agréer, cher collègue, l'expression de nos cordiales salutations.

Angélique DELAHAYE,
Présidente

Jean-Michel HAMEL
Président de SOLAAL Normandie

Le GPLM, en tant que donateur de légumes, était l'invité, lundi 05 juin 2023, de la Banque Alimentaire de la Manche afin de participer à son Assemblée Générale annuelle. Nous y avons appris que plus de 5.5 M de personnes sont en précarité alimentaire en France, et qu'en

2022 les bénéficiaires ont connu une augmentation de plus de 9 % de leur effectif !

L'AG fut également l'occasion de remercier Roland COUTARD pour son action, qui après neuf ans passés à la tête de la Banque Alimentaire passe la main.

ANNEVILLE. Remise de chèque

Les maraîchers offrent 1 000 € au Téléthon

LES REPRÉSENTANTS de l'association locale Val de Saire Myopathies viennent de se voir remettre un chèque d'un montant de 1 000 € de la part du Groupement des producteurs de légumes de la Manche.

Pour Christian Lainé, président de Val de Saire Myopathies, « ce soutien des maraîchers locaux à la cause du Téléthon est significatif. Leur engagement à nos côtés symbolise toute la solidarité des habitants du Val de Saire envers les malades atteints de myopathie. Nous remercions les maraîchers qui ont participé à cette démarche solidaire

mise en place par le Groupement des producteurs de légumes d'Anneville-en-Saire ».

Les maraîchers du Val de Saire qui adhèrent au Groupement sont invités chaque année à reverser une partie de leur vente de choux-fleurs pour le fonds Téléthon.

Pour le président du Groupement, Sylvain Legrand : « Cette campagne annuelle en faveur du Téléthon dans le Val de Saire est en place depuis environ 25 ans. C'est toujours avec plaisir que nous remettons la somme récoltée aux représentants de Val de Saire Myopathies. »

N. B.-G.



➔ Les représentants de Val de Saire Myopathies lors de la remise du chèque de 1 000 € par le Groupement de producteurs de légumes de la Manche.



SOLAAL @SOLAAL_ · 27 févr.

Merci à #CedricGallot de @GPLM pour sa visite, son soutien et des dons

#SIA2023 #DonAgricole



2 94



GPLM infos N°8 – Juin 2023



C'est de Saison !



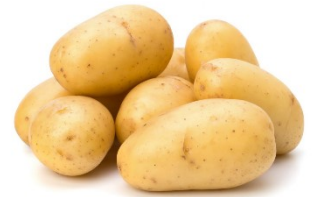
Brochette de gambas aux pommes de terre

Au barbecue

Plat principal
Préparation : 10 min
Cuisson : 15 min

Ingrédients pour 4 personnes :

8 pommes de terre
8 grosses gambas fraîches
1 botte d'oignons nouveaux
1 poivron rouge
Thym
Fleur de sel, poivre



Recette :

1. Préchauffez le four thermostat 8/240°C.
2. Après avoir lavé et coupé les pommes de terre en 2, faites-les précuire dans une casserole d'eau salée pendant 5 minutes.
3. Coupez les oignons nouveaux et poivron rouge en morceaux.
4. Confectionnez vos brochettes en alternant avec précaution les différents ingrédients : ½ pomme de terre, 1 gambas, 1 oignon nouveau, 1 morceau de poivron rouge et terminez par ½ pomme de terre.
5. Assaisonnez de fleur de sel, de poivre et de thym frais émiotté.
6. Placez les brochettes sur votre barbecue. Faites-les cuire 5 bonnes minutes de chaque côté.
7. Assaisonnez d'un filet de citron. Dégustez chaud, accompagnées d'une salade verte.

Plus de recettes sur www.lespommesdeterre.com



Petits navets glacés

Plat principal
Préparation : 10 min
Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 4 personnes :

800 g de petits navets ronds
2 c à c de sucre semoule
1 noix de beurre
De l'eau
1 pincée de sel



Recette :

1. Éplucher les navets, les laver.
2. Faire fondre le beurre dans une casserole. Déposer les navets, ajouter le sucre, le sel et couvrir d'eau à hauteur.
3. Découper un disque de papier cuisson du diamètre de la casserole. Trouer légèrement le disque au milieu, et le déposer sur les navets. La feuille de papier cuisson doit être en contact avec les navets et l'eau.
4. Cuire à petite ébullition pendant 30 à 40 min, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide et que les navets soient tendres. Les navets sont alors cuits « à blanc ». Pour les faire dorer, prolonger la cuisson en surveillant qu'ils ne caramélisent pas trop. Les navets sont ainsi cuits « à brun ».

Plus de recettes sur www.lesfruitsetlegumesfrais.com



Cannelloni de chou vert et farce fine de volaille

Plat principal
Préparation : 30 min
Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 4 personnes :

12 belles feuilles de chou vert frisé
400 g de volaille (blanc de poulet)
1 échalote
1 carotte
3 c. à s. de crème fraîche
2 œufs
1 botte de ciboulette
200 g de fromage blanc
1 citron
Sel et poivre
Film alimentaire spécial cuisson

Recette :

1. Laver les feuilles de chou. Les blanchir à l'eau bouillante salée env. 10 min. Les égoutter. En conserver 4 et ciseler le reste.
2. Couper grossièrement le poulet puis les hacher avec l'échalote, la moitié de la ciboulette, la crème, les œufs. Saler, poivrer. Ajouter le chou ciselé dans le bol du mixeur. Mixer à nouveau.
3. Déposer sur une feuille de film alimentaire une feuille de chou entière bien à plat. La garnir de farce. Refermer en roulant la feuille de chou sur la farce. Envelopper ce cannelloni bien serré dans le film alimentaire.
4. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Faire cuire à la vapeur ou dans un fond de bouillon de volaille environ 20 min.
5. Préparez un bol de sauce : mélanger le fromage blanc, le reste de ciboulette ciselée, le jus et le zeste du citron. Saler, poivrer.
6. Égoutter les cannellonis, les débarrasser et les servir accompagnés de la sauce au fromage blanc.

Plus de recettes sur www.lesfruitsetlegumesfrais.com



Témoignage



La Banque de France en quelques mots par Thierry

GOMOT, Directeur

Départemental de la Banque de France de la Manche

« À quoi sert la Banque de France ?

Institution de la République et Banque Centrale nationale, la Banque de France a la « tête dans l'Europe et les pieds sur le terrain ». Elle exerce ses missions dans le cadre de 3 fonctions : la stratégie monétaire, la stabilité financière et les services à l'économie et à la société.

Quelles sont les missions d'une Banque de France dans nos territoires ?

Du fait de son positionnement particulier qui en fait un interlocuteur privilégié des principaux acteurs de la vie économique et financière, la Banque de France s'est vu confier au fil du temps par le législateur des missions d'intérêt général qui ont accru sensiblement son périmètre d'activité et qui ont renforcé son rôle de prestataire de service pour le compte de la collectivité nationale.

Outre les services aux particuliers (traitement du surendettement des ménages, exercice du droit au compte pour les particuliers et

pour les entreprises, gestion des fichiers de renseignement (incidents sur chèques, sur crédits, ...), la Banque de France développe des activités au service des entreprises :

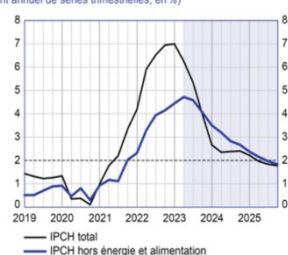
- La cotation qui sert de repère aux entreprises en leur offrant une appréciation externe sur leur solidité financière à partir de l'analyse de leurs documents comptables. Cette cotation peut servir pour évaluer les garanties dans le cadre de la politique monétaire, mais aussi pour le calcul des risques des établissements de crédit dans le cadre de Bâle 3.

En France : le pic d'inflation semble passé au deuxième trimestre 2023. La croissance économique apparaît modérée mais résiliente.

Après avoir atteint son pic au 2ème trimestre, **l'inflation** IPCH (indice des prix à la consommation harmonisé) totale refluerait progressivement en seconde partie de 2023 et au-delà, pour revenir autour de 2 % d'ici 2025, sous réserve de l'absence de nouveaux chocs sur les matières premières importées. En moyenne annuelle, elle s'établirait à 5,6 % en 2023 et à 2,4 % en 2024. Notre prévision d'inflation est un peu révisée à la hausse en 2023 par rapport à notre projection de mars, du fait notamment d'une augmentation un peu plus persistante des prix alimentaires. En glissement annuel, elle devrait cependant être déjà revenue à environ 4 % au dernier trimestre 2023. Le repli de l'inflation dite sous-jacente serait un peu plus lent, compte tenu de hausses plus persistantes des salaires et des prix des services. Mais elle reviendrait aussi autour de 2 % d'ici 2025, grâce à la pleine transmission du resserrement monétaire en cours.

Graphique 4 : IPCH et IPCH hors énergie et alimentation

(glissement annuel de séries trimestrielles, en %)



Sources : Insee jusqu'au premier trimestre 2023, projections Banque de France sur fond bleu.

- La médiation départementale du crédit qui permet de faire émerger, par négociation avec les établissements de crédit, une solution consensuelle aux problèmes rencontrés par une entreprise.

- L'accueil des TPE et PME par le correspondant départemental, afin d'aider les dirigeants à trouver une solution aux différents problèmes qu'ils rencontrent. »

Dans un contexte où les prix de l'énergie se normalisent et où le risque d'une rupture d'approvisionnement s'est éloigné, la **croissance économique** apparaît, en ce début d'année, modérée mais résiliente. Notre prévision de croissance pour 2023 est légèrement rehaussée à 0,7 %. L'absorption des chocs majeurs passés, y compris chez nos partenaires économiques, implique cependant que la reprise de la croissance française serait, dans cette nouvelle prévision, un peu plus graduelle qu'auparavant, avec 1,0 % en 2024 et 1,5 % en 2025.

L'environnement extérieur serait un peu moins porteur qu'anticipé en mars, et nous projetons une reprise encore en demi-teinte des échanges extérieurs et de nos exportations. Le nécessaire resserrement des conditions de financement produirait progressivement ses effets modérateurs non seulement sur l'inflation mais aussi, de façon transitoire, sur l'investissement. La consommation des ménages n'effectuerait son redémarrage que graduellement.



GP LM infos N°8 – Juin 2023



Nos premières abeilles sont arrivées !

Dans le cadre de notre politique RSE, et en partenariat avec le **Manoir des Abeilles** de Pontorson, nos dernières ruches ont été positionnées sur notre station de Roz sur Couesnon. Les abeilles profitent, à proximité, d'une châtaigneraie et des cultures de nos agriculteurs. Ces derniers, soucieux de préserver leur environnement, produisent leurs légumes avec des techniques alternatives à l'utilisation de "phytosanitaires".



COPRIMANCHE et Jardins de Créances

soucieux du bien-être des salariés

(Valentine RENARD, Responsable Qualité associée COPRIMANCHE & JDC)



Les boîtes à livres

En mars, 3 boîtes à livres ont été installées dans les salles de pause des sites de Créances et d'Anneville en Saire. Le principe est simple : **Empruntez, Lisez, Ramenez !**

Tout le monde peut alimenter la boîte, c'est un bien collectif qui permet de créer des liens entre collègues.



L'ostéopathie

Mona BOUGLIER (ostéopathe à Agon-Coutainville) est venue proposer ses services sur le site de CREANCES **le lundi 17 avril 2023.**

8 personnes ont participé à une séance d'ostéopathie sur leur temps de travail. 100% des salariés sont satisfaits de cette expérience.

Convaincus que le bien-être des salariés est bénéfique pour la diminution du stress et l'ambiance générale, les 2 entreprises vont réitérer l'expérience. Une nouvelle session est programmée et pourquoi pas, à l'avenir, découvrir de nouvelles pratiques de médecine douce.





Cooperative

Coopératives agricoles : la grande panne du modèle de gouvernance

DECRYPTAGE : Les adhérents, qui sont à la fois clients, fournisseurs, et détenteurs de parts sociales des structures coopératives, se montrent de moins en moins engagés dans les processus de décisions collectives.

Les coopératives agricoles représentent aujourd'hui la moitié des activités agricoles mondiales

Fondées par des agriculteurs, les coopératives conservent un système de gouvernance original qui permet la représentation des intérêts des paysans.

Leur stratégie s'inscrit généralement dans le long terme et dans une perspective moins financiarisée que leurs homologues privés et cotés. Les choix stratégiques des coopératives sont donc déterminants à la fois pour la qualité de notre alimentation comme pour les sujets relatifs à la durabilité et à la souveraineté alimentaire.

À la différence des autres entreprises, le bon fonctionnement des coopératives repose sur un pilier essentiel, qui conditionne leur développement et leur gouvernance : l'engagement

réel et effectif de leurs adhérents. **Les adhérents ont la particularité d'entretenir une triple relation avec la coopérative :** ils sont **détenteurs de parts sociales, fournisseurs** (ils apportent leurs récoltes afin qu'elles soient vendues ou valorisées) et également **clients** (ils achètent des produits et services à la coopérative). Du fait de cette triple fonction, l'engagement des adhérents est crucial pour que la coopérative, par le biais de sa gouvernance, soit en mesure de concevoir et de mettre en œuvre une stratégie pertinente, porteuse de sens et qui bénéficie également aux membres de l'organisation.

Or, depuis plusieurs années, des chercheurs, des observateurs mais aussi les représentants des coopératives elles-mêmes tirent la sonnette d'alarme : les adhérents sont de moins en moins engagés, désertent parfois les réunions et participent très peu aux élections jusqu'à devenir parfois des passagers « fantômes ».

Des coopérateurs de moins en moins engagés

Selon les derniers chiffres de l'Observatoire de la gouvernance des coopératives agricoles, 75 % des coopératives interrogées (764 coops soit 83 % du chiffre d'affaires du secteur coopératif), identifient un risque important lié à l'engagement des adhérents.

Cela se traduit notamment par une faible participation aux instances essentielles de la coopérative (assemblée générale et/ou de section). Le taux de participation chute en dessous de 25 % des membres dès le seuil de

75 millions de chiffre d'affaires franchi.

Cette même inquiétude était partagée dans le rapport de la récente mission parlementaire portant sur « le secteur coopératif dans le domaine agricole ». Ainsi peut-on y lire :

« La faible participation en assemblée générale, parfois réduite en moyenne à 20 % pour les grandes coopératives, traduit une certaine distension du lien entre les associés coopérateurs et les coopératives, en particulier dans les plus grandes d'entre elles ».

La faible représentation des adhérents pose évidemment un problème politique majeur dans des organisations démocratiques, chaque adhérent n'ayant qu'une voix, quel que soit le nombre de parts sociales détenues. En effet, comment justifier et rendre légitime des décisions s'appliquant à l'ensemble des adhérents quand seule une petite minorité est présente à l'heure des décisions ? Cela renvoie à une forme de « tyrannie » de la minorité et interroge les fondements mêmes de la coopérative.

Face à ce constat inquiétant, comment relever le défi de l'engagement des adhérents ? La recherche en sciences sociales s'est penchée de longue date sur le sujet. **L'engagement revêt trois dimensions majeures : une dimension affective** (attachement émotionnel et sentiment d'appartenance) ; **un engagement normatif** (je me dois de rester dans l'organisation) ; et **une dimension de continuité** (je n'ai pas d'autres choix que de rester ou si je souhaite partir cela m'est relativement coûteux).

La situation idéale est évidemment constituée par un alignement de ces trois dimensions. En revanche, si une des dimensions est manquante ou pénalisée, c'est l'engagement global des individus qui peut être significativement affecté.

Le risque d'un cercle vicieux

Au terme d'un travail de terrain, notre recherche récente nous a permis de dégager une typologie des adhérents de coopératives. Le désengagement se manifeste de diverses façons. Au-delà des adhérents les plus désengagés (les « absents »), deux cas de figure intermédiaires relèvent de formes intermédiaires et pernicieuses du désengagement.

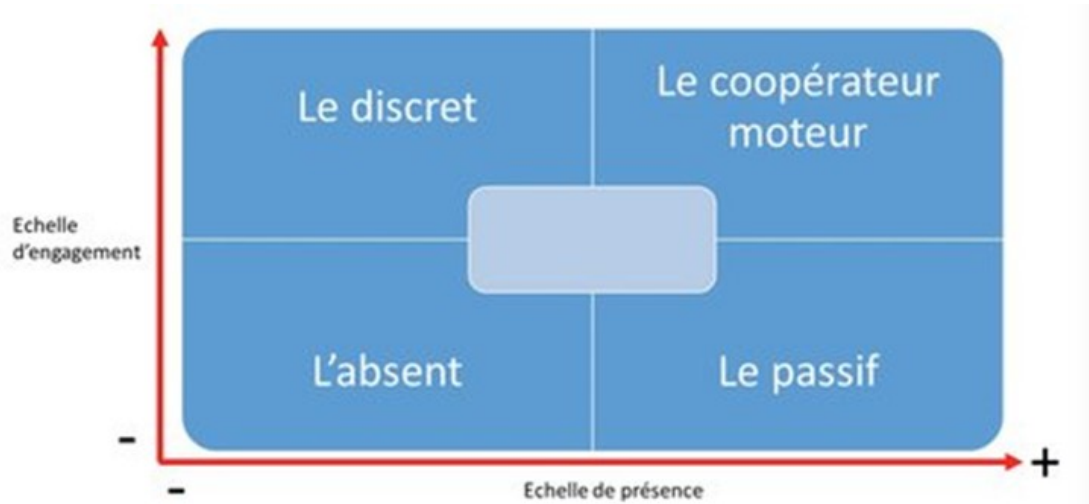
Nous avons observé des adhérents faisant plus ou moins acte de présence mais qui ne s'investissent jamais dans leur structure ou ne participent pas à l'effort collectif, ce sont en quelque sorte des présents « passifs » et très peu moteurs : **les adhérents « passifs »**.

À l'inverse, nous avons observé des adhérents investis sur le terrain ou auprès de leurs collègues mais peu présents dans les instances ou ne souhaitant pas exercer de fonction ou de mandat : **les adhérents « discrets »**.

Or, il est absolument vital que les coopératives puissent s'appuyer sur des adhérents qui s'investissent, consacrent du temps et de l'énergie à leur coopérative et qui participent en même temps aux assemblées afin de légitimer la prise de décision qui en découle. À défaut, c'est bien un véritable cercle vicieux du désengagement qui est

susceptible de se mettre en place.

Concrètement, cela passe par la **fierté et le sentiment d'appartenance**.



En effet, les adhérents risquent d'être insatisfaits et d'être encore moins représentés, ce qui les conduit à ne plus croire au système politique de la coopérative et les incite à se désengager davantage au point de devenir des **adhérents fantômes**. Dans ce cas de figure, la coopérative est vidée de sa substance réelle, de sa nature coopérative et se retrouve livrée au bon vouloir d'une poignée d'élus ou de dirigeants. Il y a alors un risque fort de dérive « autocratique » ou de personnalisation du pouvoir, à l'opposé des principes coopératifs, qui sont, par essence le collectif et la démocratie.

Quelques pistes de solution

Face à ce constat (qui certes simplifie la diversité des situations), les coopératives, les élus et les adhérents peuvent cependant explorer quelques pistes.

En premier, sur ce qui fonde l'engagement des individus. Les coopératives doivent permettre le développement de la triple dimension de l'engagement : affectif, normatif et continuité.

Ce qui suppose que les adhérents se sentent bien « traités » (notion de justice) et qu'ils se projettent avec fierté dans les projets portés et développés par leur coopérative.

À cette condition, ils seront en mesure d'avoir un engagement normatif et de s'inscrire dans une relation de continuité voulue et non subie avec leur coopérative. Au-delà du contrat liant juridiquement l'adhérent à sa coopérative, un « contrat psychologique », qui comprend les attentes non formalisées, se superpose et peut éventuellement évoluer en devenant de nature plus transactionnelle alors qu'il est idéalement de nature relationnelle.



Mais tout ne repose pas uniquement sur l'animation de la vie coopérative. Dès l'accueil des nouveaux adhérents comme à certains moments clés de l'année, il peut être utile de rappeler ce que « participer » veut réellement dire. On a la chance de pouvoir s'appuyer sur les travaux de la philosophe Joëlle Zask qui a clarifié ce concept de participation : il s'agit de prendre *part* (participer à une aventure collective et être associé à un destin commun) ; d'apporter une *part* (apporter sa contribution qui permet au collectif d'exister) et enfin de bénéficier d'une *part* (sa participation est reconnue).

Ces quelques pistes brièvement esquissées constituent des pistes permettant d'avancer vers une véritable stratégie construite et pertinente pour faire « garantir » un contexte favorable à l'engagement réel, durable et contributif des adhérents à leur(s) coopérative(s). Car il en va au fond de la « survie » effective d'un modèle qui pèse 40 % du système agroalimentaire français et la moitié de l'agriculture mondiale.

Par Xavier Hollandts, Professeur de stratégie et entrepreneuriat, Kedge Business School

Cet article s'appuie sur une étude terrain à laquelle ont été associés Rodolphe Bonsacquet et Elsa Bonnard, ingénieurs agronomes, ayant évolué au contact de nombreuses coopératives et leurs adhérents.

Dynamisation de la formation des Administrateurs du GPLM

Le GPLM, en partenariat avec DEFICOOP (programme de la Coopération Agricole), a souhaité dynamiser la formation de son Conseil d'Administrations. Ainsi ce sont plusieurs Administrateurs qui ont participé, depuis fin 2022, à différents ateliers aux thématiques variés dont « comment prendre la parole en public », « les nouveaux élus administrateurs, leur rôle et leurs missions au sein de la Coopérative, au sein du Conseil d'Administration », ou « l'évolution réglementaire de la nouvelle version HVE niveau 3 ».



Ces formations sont également une belle opportunité pour rencontrer et échanger avec d'autres Administrateurs issus de Coopératives différentes (ex. LE GOUESSANT, SAVEOL, SICA SAINT POL DE LEON).

Enfin, ces formations doivent être un des outils au profit du Conseil d'Administration pour appréhender et contrer le désengagement de ses associés coopérateurs dans les processus de décisions collectives et ainsi inverser la tendance.



Carnet de routes...



- **Nouveaux adhérents depuis décembre 2022**

Mont Saint Michel : La **SCEA DU DOMAINE DE L'EST**, suite à la reprise de l'exploitation de M. Vincent BICHON (carotte).

Val de Saïre : Pascal LEBLOND devient le **GAEC de la BRISSETTE** ; la **SCEA ROBIN GT** (navet) ; EARL Denis LEFEVRE devient la **SCEA Valentin BLAIZOT**.

- **Mai : lancement de l'ERP KONNECT'AGRO**



Après deux années d'analyse et de convergence, notre nouvel ERP métier **KONNECT'AGRO** d'AKANEA a été lancé le mardi 2 mai 2023.

La Direction du GPLM remercie toutes les équipes pour leur investissement intellectuel et leur résilience afin de passer dans un nouveau monde de communication et de gestion.



- **AG AOP Jardins de Normandie & SILEBAN**



Les Assemblées Générales de l'AOP Jardins de Normandie et du SILEBAN se sont tenues le 05 juin 2023 à Saint Lô.

A l'issue de ces réunions, un moment convivial a permis de partager un verre avec Denis ONFROY qui a mis fin à son mandat d'administrateur au SILEBAN.

Le Président Bernard GUILLARD et les Vice-Présidents Sylvain LEGRAND et Philippe JEAN ont remercié profondément Denis ONFROY pour son engagement et tout ce qu'il a apporté à la filière légumière normande.



• Juin : déploiement du nouveau logiciel de gestion RH KELIO

Le GPLM, COPRIMANCHE et SERVILEGUME utilisent le même logiciel pour les badgeages et le suivi du temps de travail. Une évolution majeure de ce logiciel et surtout l'arrêt de la maintenance de nos versions nous ont imposés une migration. Cela a également impliqué le remplacement des pointeuses et des cartes de pointage.

Déploiement progressif des modules sur les différentes sociétés du Groupe :

- ☑ Gestion des temps des salariés du Groupe GPLM, et du Groupement d'employeurs GE ACTIV EMPLOI et des intérimaires ;

- ☑ Planification des équipes par les managers ;

- ☑ Demande et validation d'absences en remplacement de Paiepilote ;

- ☑ Suivi de la formation, des entretiens professionnels et des visites médicales (SIRH) ;

- ☑ Exportation de données vers le logiciel de paie.

• NAISSANCES

Raphaël, fils de Vincent BURNEL (Aide comptable – GPLM Anneville en Saire) a vu le jour le 19 décembre 2022.

France, fille de Jérôme LACROIX (DAF Groupe) est née le 15 mars 2023. Jérôme remercie toutes les personnes qui ont eu une pensée et un geste pour elle.

Ce projet a nécessité la formation de 2 référents KELIO par société. Le projet est à l'échelle du Groupe, cependant, chaque société garde son autonomie. Des managers ont également été formés sur le module Planification.



Kelio



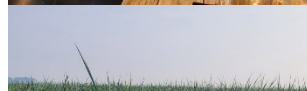
• RAID des MARAIS 2023

Notre filiale JARDINS DE CREANCES était partenaire de l'équipe d'EPS du district des Marais dans l'organisation du RAID des MARAIS 2023 dont l'ouverture a eut lieu le lundi 15 mai 2023 au stade Marcel LAMONTAGNE de LESSAY (50).



• CA FELCOOP au Mont Saint Michel

Dans le cadre de la délocalisation de ses réunions de Conseil d'Administration, Felcoop avait choisi de venir à la rencontre de nos adhérents du GPLM et d'AGRIAL. C'est à proximité du Mont Saint-Michel que nous nous sommes retrouvés jeudi 15 et vendredi 16 juin 2023. Entre agapes et échanges, nous avons pu apprécier le travail de nos associés coopérateurs sur des parcelles de poireaux et de salades, histoire de donner le change à nos collègues bretons, des hauts de France et du Sud.



felcoop

Notre nouveau Conseil d'Administration suite aux assemblées de février et mars 2023



**Administrateurs désignés
et Membres du bureau
élus lors du Conseil
d'Administration du jeudi
6 avril 2023 qui a suivi
l'Assemblée Générale du
jeudi 23 mars 2023**



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



Sylvain LEGRAND
Val de Saire
Président
Réfèrent bassin



Christian JOUANNE
Val de Saire
2ème 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
Réfèrent bassin
Membre CODIR JDC-COPRIMANCHE



Eric AUVRAY
Mont Saint Michel



Nicolas CHAUVOIS
Mont Saint Michel



Rodolphe GIBON
Val de Saire



Loïc HEROUT
Côte Ouest
Membre CODIR SERVILEGUME



Damien NORMAND
Mont Saint Michel
Membre CODIR SERVILEGUME



Thomas ONFROY
Val de Saire
Membre CODIR JDC-COPRIMANCHE