



La lettre semestrielle du

Editorial



Cher(e)s Collègues, Collaboratrices, Collaborateurs et Partenaires,

En cette période de célébration, je tiens tout d'abord à vous adresser mes vœux les plus chaleureux, un joyeux Noël et une nouvelle année emplie de bonheur, de prospérité et de succès. Que cette période festive soit le reflet de moments de partage, de joie et de paix pour chacun d'entre vous et votre famille.

En tant que président de notre coopérative maraîchère, je suis conscient que nous traversons des périodes de changements majeurs, en particulier concernant notre environnement et notre climat. Le changement climatique est déjà une réalité tangible sur notre territoire, et les projections indiquent une accentuation de ces défis au cours des prochaines décennies. Ce qui était considéré comme des événements extrêmes par le passé deviendra malheureusement la norme de demain.

Face à ces défis, je tiens à saluer votre résilience et votre dévouement à la production de légumes, et ce malgré les difficultés climatiques croissantes auxquelles s'ajoutent les augmentations de charges, la réduction des produits phytosanitaires sans solutions alternatives trouvées, et le manque d'équité quant à la répartition de la marge commerciale avale.

Dans nos régions, nous avons l'opportunité de continuer à produire des légumes de plein champ grâce à notre savoir-faire, notre adaptation et notre volonté collective de préserver notre patrimoine agricole. Je suis convaincu que notre coopérative possède les ressources nécessaires pour s'adapter à ces changements et pour continuer à prospérer. Ensemble, en travaillant main dans la main, nous pourrons relever les défis qui se présentent à nous et trouver des solutions durables pour préserver notre activité tout en respectant notre environnement, et ainsi assurer un avenir prometteur à notre coopérative GPLM.

Encore une fois, je vous souhaite à tous de très joyeuses fêtes de fin d'année et mes meilleurs vœux pour une nouvelle année pleine de réussite et d'accomplissements.

Sylvain LEGRAND

Président du GPLM

Page 1 : Hommage à Charles

Page 2 : Au Cœur de nos Bassins

Page 6 : Inauguration de l'extension de COPRIMANCHE Créances

Page 8 : Spécial SERVILEGUME

Page 10 : Ecologie

Page 12 : Nos emblavements 2023-24

Page 13 : L'Actu en Bref !

Page 23 : Le GPLM a du Cœur

Page 24 : C'est de Saison !

Page 25 : La parole du commerce

Page 26 : Juste pour rire !

Page 27 : Carnet de routes...

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.

Infographies : tous droits réservés

Copyright : « GPLM Infos »

Charles, nous a quitté...

Charles Levailant, qui vivait désormais à Barfleur, est décédé le 18 octobre 2023, à la veille de son centenaire, à la maison de retraite Le Chosel.

Acteur du Jour J et de ses opérations qui touchent au Débarquement, Charles, résistant, a été décoré en 1946 par les autorités américaines, représentées par le général Eisenhower, qui lui a attribué le diplôme de Reconnaissance et la médaille de la Liberté à la demande d'officiers que Charles et son jeune frère, Hubert, décédé en 2015, avaient alors sauvés et cachés.

Charles fut un des acteurs de la création du GPLM et un de nos présidents.

Reposez en paix, Charles !

GATTEVILLE-PHARE. Une mémoire du village vient de s'éteindre

Charles Levailant disparaît à l'aube de ses 100 ans

CHARLES Levailant vient de décéder à la maison de retraite du Chosel de Barfleur à la veille de son centenaire.

Acteur du Jour J et des opérations qui touchent au Débarquement de 1944, Charles Levailant, résistant, avait été décoré en 1946 par les autorités américaines, représentées par le général Eisenhower, qui lui a attribué le diplôme de Reconnaissance et la médaille de la Liberté à la demande d'officiers que Charles et son jeune frère, Hubert, décédé en 2015, avaient alors sauvés et cachés.

« On était fiers, mais les héros, c'est eux »

La disparition de Charles Levailant marque la paisible petite commune de Gatteville-Phare.

Ancien résistant, membre de la section locale des anciens combattants, souvent présent avec son épouse Yvette aux repas des aînés de la commune, Charles Levailant portait en lui une partie de la mémoire de la Seconde Guerre mondiale. Une mémoire mise au grand jour dans le cadre des



→ Charles Levailant et son épouse Yvette en présence de Christine Léonard lors d'un repas de fin d'année des aînés de la commune.

commémorations liées au 75^e anniversaire du Débarquement avec le recueil de récits d'actes de résistance réalisés dans le cadre de la ferme familiale, située à Videscoville.

En 2019, Charles Levailant expliquait : « On était fiers d'accompagner ces gars-là. On avait le même âge. Mais les héros, c'est eux. Au total, nous avons accueilli une cinquantaine de parachutistes dans les jours qui ont suivi le Débarque-

ment. Et cela, malgré les Allemands qui étaient restés sur leurs positions. » C'est ainsi que Charles Levailant évoquait l'histoire de la Libération par l'engagement de sa famille dans la résistance locale. La ferme était alors dirigée par sa maman, veuve.

Le 6 juin 1944, Charles, 20 ans et son jeune frère Hubert viennent au secours de parachutistes américains perdus dans le bocage. Une période

durant laquelle la famille Levailant a pris part au travail d'aide aux parachutistes éparpillés par des largages parfois approximatifs dans le bocage.

« Au fur et à mesure, on a appris que plusieurs parachutistes avaient trouvé refuge chez d'autres habitants du secteur. Au bout de deux jours, on en avait plusieurs. Le 8 juin, on devait les conduire dans les bois de la Boissaye. On a appris que deux autres arrivaient

de Saint-Vaast-la-Hougue. Il s'agissait alors du capitaine Hawkins et du caporal Ford », a raconté Charles Levailant qui par la suite a tissé des liens forts d'amitié avec le capitaine Hawkins.

Charles Levailant et son frère Hubert ont été à l'initiative de la pose d'une plaque commémorative en mémoire de ce capitaine, sur la place de l'église de Videscoville lors des cérémonies de 2004.

Un homme d'engagements

Charles Levailant a construit sa vie familiale et professionnelle à Gatteville-Phare en qualité de maraîcher. Il a participé à la création dans les années 1970 à l'Union des producteurs de légumes en en assurant la présidence avec son premier marché au cadran fixé à Barfleur. Ce fut la première pierre de ce qui est maintenant le Groupement de producteurs de légumes de la Manche créé en décembre 1985 lors de la fusion de cinq unions de producteurs de légumes de la région.

« La Presse de la Manche » adresse ses plus sincères condoléances à la famille de Charles Levailant.

Au Cœur de nos Bassins



Les BTS GDEA 1^{ère} année découvrent l'agrosystème légumier à Réville avec le poireau mis à l'honneur, mardi 17 octobre 2023

Les BTS GDEA 1^{ère} année découvrent l'agrosystème légumier à Réville dans le Val de Saire. Le poireau à l'honneur! Merci à Philippe, Mathieu et Evann Lecler pour leur accueil.



Carottes de France : Focus sur Stanislas CAEN, le 23 octobre 2023

Agrivaloire et Beeren Plantproducts au contact des producteurs de poireaux, mercredi 6 décembre 2023



Le GPLM et JARDINS DE CREANCES étaient partenaires de la Fête de la Carotte

Créances
Samedi 12 août 2023
GRANDE FÊTE DE LA CAROTTE
350 déballeurs - Défilé - Feu d'artifice
Animations musicales

Yves LESIGNE
Président de l'Association
organismes de la Fête

Henri LEMOIGNE
Maire de Créances
Président de la
Communauté de Communes

Gérard LEMOIGNE
Grand maître de la
"Confrérie des Maitres
de Carottes de Créances"

GRANDE FÊTE DE LA CAROTTE

Sont heureux de vous convier à partager les réjouissances de la fête
le samedi 12 août 2023 à Créances, parking de la fraternité à 11 h 00.
Un apéritif sera servi à 12h30.

jardins de CREANCES
Naturellement différent

Parc d'activités de la côte ouest - 50710 CREANCES

SOUCHET : LE GPLM TESTE L'ÉLECTRISATION

La coopérative légumière manchoise a testé le contrôle du souchet par électrification. Si une modalité avec travail du sol semble donner des résultats intéressants, elle doit encore être répétée dans des conditions climatiques différentes pour s'assurer de son efficacité.

Sur la côte ouest de la Manche, la problématique souchet s'accroît d'année en année. Face à cette herbe au pouvoir de multiplication fulgurant, agriculteurs et techniciens se trouvent démunis. « Nous n'avons plus de solution chimique pour lutter contre cette espèce envahissante » déplore Dominique Diaz, technicienne au sein du GPLM. Les solutions de désherbage mécanique se sont jusqu'à présent révélées impuissantes à gérer cette adventice. « Nous avons tenté l'éradication par le tamisage mais les populations ne diminuent pas suffisamment » regrette-t-elle.

UN MATÉRIEL UTILISÉ POUR DÉFANER LES POMMES DE TERRE
Durant la campagne 2023, les techniciens du GPLM et les producteurs de légumes de la côte ouest du Cotentin ont testé une nouvelle méthode de désherbage. « Nous avons électrifié le souchet avec une machine destinée au défanage des pommes de terre, équipée d'une rampe à grande largeur » rapporte Dominique Diaz. Une idée qui lui est venue en voyant le matériel de l'entreprise Nucrop en fonction sur la station



Le GPLM a testé l'électrification du souchet pour contenir cette adventice.

expérimentale du Sileban. « Nous avons eu beaucoup de chance car ils ont accepté de revenir tous les 15 jours en Normandie, sur une période de 4 mois, afin que nous puissions tenter tout ce que nous pouvions contre le souchet » se félicite la technicienne.

DES RÉSULTATS À CONFIRMER

L'une des modalités testées a permis d'obtenir des résultats particulièrement intéressants. « Sur une parcelle, nous avons réussi à contenir suffisamment le souchet pour mener une carotte. Il est reparti en septembre mais la carotte avait fini son cycle » rapporte Dominique Diaz. Elle reste cependant très

prudente sur ces résultats, évoquant des conditions de météo froide et sèche peu habituelle. « Lors de la prochaine campagne, il faudrait que nous arrivions minimum à hauteur de 80 % des résultats obtenus en 2023 pour valider la méthode » précise-t-elle. Dans les faits, c'est la modalité pour laquelle le souchet a été électrifié au stade début de germination des tubercules, avec un second passage quinze jours plus tard, qui a permis d'obtenir les résultats les plus probants. Il est à noter que le sol a été travaillé au préalable à ces deux passages. « Lors d'un essai dans une pépinière de poireaux, le chauffeur s'est aperçu que nous

n'utilisons que 10 % de la puissance du tracteur. Ce qui n'était pas normal. C'est pourquoi nous avons réalisé un travail au vibroculteur pour remonter l'humidité dans le sol avant l'électrification » analyse la technicienne normande. Nous avons cherché à augmenter la puissance nécessaire à l'électrification à l'électrification sans savoir si nous allions améliorer l'efficacité. Toutes les autres modalités réalisées sur souchet pointant ou émergé et sans travail du sol n'ont pas permis de contrôler le souchet durablement.

DES RÉSULTATS SURPRENANTS EN FAUX FAUX-SEMIS

Au-delà du souchet, Dominique Diaz a profité de la présence de la machine de Nucrop pour réaliser d'autres essais de désherbage. « Nous avons effectué un faux faux-semis en sortie d'hiver avec des résultats positifs contre toute attente » se réjouit la technicienne. La parcelle concernée a été légèrement travaillée pour réaliser le faux semis avant l'électrification. Elle a ensuite été labourée et un passage de herse rotative a conclu la préparation du sol.



Seule la parcelle électrifiée lorsque le souchet était émergé a permis d'obtenir un résultat intéressant.

« Normalement, lorsque le sol est retravaillé, l'effet du faux-semis est caduc. En l'occurrence, il y avait du lisier et du chardon qui ne sont pas ou peu ressortis » s'étonne-t-elle encore, tout en se promettant de réitérer si possible ces essais. Ces résultats permettent d'espérer que l'électrification puisse venir en complément des méthodes de désherbage aujourd'hui utilisées en carotte. D'autres modalités ont également été menées en post-semis / pré-lèvement sur carottes et pépinière de poireaux. « Il n'y a pas eu de dégâts sur la

levée et il y a un effet positif sur le désherbage, mais l'électrification ne fait pas bon ménage avec le fumier déposé sur la ligne de semis » assure-t-elle. Sur souchet, un essai en écimage des parties aériennes n'a pas permis de préserver la culture. « Nous avons sous-estimé l'effet allélopathique de cette invasive. Une fois les parties aériennes du souchet détruites, la carotte n'a pas pu reprendre le dessus et repartir en végétation » avance Dominique Diaz. À l'inverse, cette méthode s'est révélée concluante sur les chénopodes et les autres dicotylédones présentes.

ADAPTER LA MACHINE À LA CULTURE DE CAROTTES

Que ce soit pour une électrification en plein ou sur culture implantée, l'équipement de Nucrop nécessitera des adaptations s'il doit être utilisé de manière généralisée en carotte. « C'est vraiment une machine spécialisée en défanage de pomme de terre » souligne la technicienne du GPLM.

LE SOUCHET IMPOSSIBLE À STOPPER

Lorsqu'il est question de souchet sur la côte ouest de la Manche, un sentiment de résignation prévaut. « C'est une plante qui fait le vide dans les parcelles avec son effet allélopathique. Elle est capable d'étouffer un poireau » assure Dominique Diaz. Il était possible de le freiner dans la rotation avec certains herbicides autorisés en maïs et poireau. Mais leurs usages ont été retirés. « Un pied de souchet peut produire jusqu'à 500 tubercules et il y a trois émergences au cours de l'été » assure-t-elle. Selon Dominique Diaz, le souchet est maintenant présent dans toutes les zones sableuses et se développe dans la terre. « Il est caché dans les prairies, les céréales ou le maïs, mais lorsqu'une parcelle est ouverte pour implanter un légume, il devient alors bien visible » décrit-elle.



À gauche une parcelle électrifiée et à droite le témoin.

lc packaging
AGRI

Committed Reliable Loyal

supporting your products
Votre partenaire d'emballages durable

- Big Bags (GRVSI)
- Sacs en filet
- Sacs Jute
- Sacs en PP Tissé (WPP)
- Sacs Tricotés (unitaire, rouleau...)
- Sacs Monofiliament
- Sacs Papier
- Celulose
- Filets à palettiser
- File à coudre

Plus d'infos? Contactez nous!
agri.fr@lcpackaging.com 02 99 71 72 71 www.lcpackaging.com



Compte-rendu de démonstration de bineuses KULT sur salade et céleri-rave, 06 et 07 juillet 2023

Désherbage des cultures maraichères : Réduction I.F.T. désherbage sur salade, céleri-rave, et toutes cultures plantées

KULT : Société Allemande, www.kult-kress.de

Techniciens TERRATECH et KULT, distributeur VERT PROTECT (Marc SIMON).

Machine attelée sur tracteur > 90 CV.

Vitesse maximum : 3.5 KM/H.

Largeur : Planche à partir de 1.5m.

Poids : 1.2 T.

Travail possible : jour et nuit.

Pompe hydraulique.

Prix annoncé : 100 000.00 euros.

• Jeudi 06/07/2023

Démonstration de binage sur 3 rangs de salades et différents espacements sur le rang et espèces (laitues et frisées).

Les mauvaises herbes sont constituées de morelles noires, chénopodes, renouées et séneçons. Le stade va jusqu'à 6 feuilles.

Le résultat attendu est atteint. Les mauvaises herbes sont éliminées

avec une grande précision et l'intégrité des salades est préservée.

• Vendredi 07/07/2023

Démonstration de binage sur culture céleri-rave.

- Espacement 75 cm en 2 rangs soit 1.5 m.

- Mauvaises herbes : carotte sauvage en cours de montaison.

La carotte sauvage est très difficile à biner, même à la main, car elle est dotée d'une racine très ligneuse et profonde.

Après avoir réglé la bineuse, 95 % des racines sont éliminées sans conséquence pour l'intégrité du céleri-rave. Le binage a permis de rechausser le céleri-rave.

Les démonstrations sur salade et céleri-rave ont suscité un grand intérêt de la part des producteurs. Au vu du cout, c'est un outil qui doit être acquis en collectif. Il apporte une solution aux impasses du désherbage chimique.



**Visite des 1^{ère} années
cycle ingénieurs
agronomes de l'institut
agro Rennes Angers, le
mercredi 04 octobre
2023**

Chiffres clés


2000
étudiants


495
personnels dont 130
enseignants-chercheurs


2
campus


6
départements d'enseignement
et de recherche



Inauguration de l'extension de COPRIMANCHE

Créances le jeudi 30 novembre 2023



Historique :

- **1991, reprise de la direction de la société L'HORTIE par Régis LHOUTELLIER** qui la rebaptise **JARDINS DE CREANCES** et dont le siège était situé dans des locaux vétustes rue du Moulin à Vent (A l'époque le Chiffre d'Affaires était de 4 M€ pour 7 000 tonnes commercialisées).
- **1997-1998, le groupe L'HORTIE rencontre de graves problèmes financiers** qui ruissellent sur JARDINS DE CREANCES.
- **1999, rachat de JARDINS DE CREANCES par Monsieur Jean Pierre LEBRIS via son groupe SOFIPRIM holding.** Développement de JARDINS DE CREANCES au travers d'un projet ambitieux de rachat de concurrents locaux et de construction d'un outil unique et moderne pour concentrer tout le conditionnement.
- **2004, naissance de la société COPRIMANCHE, issue du mariage à 50/50 du GPLM et de SOFIPRIM.** Construction d'un bâtiment initialement de 4000m², sous la présidence de Jean Claude CAEN au GPLM et avec la co-présidence de Philippe JEAN.
- **2012, le GPLM présidé par Sylvain LEGRAND, rachète les parts de SOFIPRIM dans JARDINS DE CREANCES et COPRIMANCHE, et ces dernières deviennent filiales à 100% du GPLM.**
- **2013, croissance externe et commerciale de JARDINS DE CREANCES** avec fusions-acquisitions de 2 expéditeurs propriété du GPLM.
- **Aujourd'hui JARDINS DE CREANCES réalise un Chiffre d'Affaires de 35M€ pour 35 000 tonnes,** majoritairement vers la grande distribution ; COPRIMANCHE, sur ses 2 sites d'Anneville en Saire et de Créances réalise la prestation de conditionnement de toutes ces Unités de Ventes Consommateurs.
- **Novembre 2023, près de 20 ans après, agrandissement de COPRIMANCHE Créances,** le bâtiment étant devenu trop étroit pour répondre aux normes, aux certifications, aux évolutions des conditionnements, et pour envisager des possibilités de robotisation des lignes et d'accroissement des UVC.
- **Ce sont 1900 m² d'agrandissement d'un outil adapté pour les collaborateurs, dont 400 m² de frigo,** en plus des investissements réalisés au fil des années, qui inscrivent le GPLM et ses filiales dans un avenir plus serein quant à la capacité de traiter et de valoriser les produits de ses producteurs adhérents des 3 bassins de production.
- **2024, 33 ans de la marque JARDINS DE CREANCES et anniversaire des 20 années de COPRIMANCHE.**



Mesdames, Messieurs, Producteurs, Collaborateurs, Chers amis,

Je tiens à remercier de leur présence :

- Monsieur le Ministre Stéphane TRAVERT, député de notre circonscription,
- Monsieur Sylvain LETOUZE, Conseiller Régional,
- Monsieur Henri LEMOIGNE, Maire de Créances et Président de la Communauté de Communes,
- Madame Edwige COLETTE, Conseillère Départementale,
- Monsieur et Madame Jean Pierre LEBRIS,
- Patrick GROUALLE et Pierre GLERANT, de l'AOP JARDINS DE NORMANDIE,
- Les représentants de Groupe ARTUS et SIM, le Crédit Agricole, les représentants des transports FRERET, PRIMEVER et TERRA NORMANDIE,
- Notre assureur, Monsieur LETOUSEY,
- Monsieur Daniel MARIE, ancien expéditeur GPLM,
- Jean Michel LEPIGOCHET, ancien directeur du GPLM,

Je tiens également à excuser :

- François GOUMAIN et Marc LEBRIS,
- Sébastien SOUCHET, pour SERVILEGUME,
- Sébastien VAULTIER, qui devait remplacer Bernard GUILLARD.

C'est avec une grande joie que nous vous accueillons aujourd'hui dans la nouvelle extension de l'usine COPRIMANCHE de Créances, extension souhaitée depuis années et qui voit sa concrétisation aujourd'hui.

Avant toute chose, je tiens à exprimer mes remerciements au Conseil d'Administration du GPLM, au Comité de Direction JARDINS DE CREANCES et COPRIMANCHE, à tous les collaborateurs et aux opérationnels qui ont œuvré, Cédric Gallot, Directeur Général, Régis Lhoutellier, Directeur de sites, Cyril Meillat, Directeur commercial, et Régis Gayou, Directeur Industriel. Remercier également les différentes entreprises qui sont intervenues dans ce projet et nous ont livré un bâtiment fini dans les dates prévues, ainsi que le maître d'œuvre le cabinet GEDOUIN. Remercier nos partenaires bancaires et la Région Normandie pour leur accompagnement et leur soutien.

Le développement de la station et son agrandissement étaient en effet essentiels, pour concrétiser et assoir les ambitions de croissance de la coopérative pour les années à venir.

Cette inauguration est aussi l'occasion de retracer notre parcours. La station a vu le jour en 2004, 20^{ème} anniversaire l'an prochain. A cette époque l'investissement avait été réalisé avec le Groupe SOFIPRIM, actionnaire de JARDINS DE CREANCES à 100%. Le GPLM et SOFIPRIM ont donc investi sur une base de 50/50 et créé l'outil COPRIMANCHE.

Je tiens à cette occasion à remercier très chaleureusement et amicalement Jean Pierre LEBRIS et son épouse Danielle qui nous ont fait l'honneur d'être avec nous ce soir pour célébrer la continuité de ces engagements respectifs. Son appui financier, sa vision des choses et son engagement ont été primordiales dans l'avancée du GPLM.

En 2012, le Groupe SOFIPRI s'est retiré en nous cédant les 50% de COPRIMANCHE et le groupe commercial JARDINS DE CREANCES pour assurer le commerce des produits du GPLM.

Des investissements récurrents sont opérés depuis pour bien sur répondre aux exigences du marché et du commerce, réduire la pénibilité au travail de nos collaborateurs et augmenter nos capacités de production. Un deuxième centre de conditionnement COPRIMANCHE a été créé sur le site d'Anneville, qui depuis s'est vu attribué sa spécialisation en navets, et de ce fait le site de Créances s'est spécialisé dans le traitement des carottes de nos différents bassins de production. Aidé par un trieur optique qui nous permet outre d'améliorer les conditions de travail, de pouvoir offrir des produits de plus haute qualité grâce à des fonctionnalités de calibrage très pointues.

Toute la partie de la chaîne amont a également été retravaillée pour améliorer le déterrage, car à l'origine la station traitait beaucoup de carottes des sables du bassin de Créances et depuis 2018 ces les restrictions qui ont été imposées aux producteurs de carottes avec l'interdiction de désinfecter les sols, la région de Créances a perdu la moitié des volumes qui étaient traités dans cet outil. Le matériel demandé pour traiter une carotte chargée en limons étant plus conséquent, il a fallu investir pour y pallier et conserver à l'outil et au commerce le volume nécessaire pour son équilibre. Les volumes de carottes sont produits maintenant sur les autres bassins.

Investissements également dans les divers outils de conditionnement sous le couperet de la loir AGECE (Interdiction d'utiliser des plastiques pour des conditionnements de moins de 1.5 kg). Beaucoup de recherche et pas beaucoup de solutions viables et surtout économique pour l'instant.

Aujourd'hui en 2023, nous inaugurons cet agrandissement de 1900 m², dont 900 m² d'atelier et de conditionnement, 400 m² de frigos, 400 m² à l'étage sur une dalle béton pour un futur développement de bureaux et de salles de réunions si le besoin s'en faisait sentir.

Ce nouvel outil va améliorer les conditions de travail et augmenter nos capacités de stockage et de petits conditionnements en termes de volumes. Quand en 2004 la station traitait 25 000 palettes et 3 500 000 Unités de Ventes Consommateurs, aujourd'hui ce sont 40 000 palettes et 12 000 000 d'Unités de Ventes Consommateurs, pour 35 000 tonnes de produits et 35 M€ de CA.

En conclusion, cette extension symbolise notre engagement constant pour continuer à avancer, à innover et à investir pour l'avenir de notre belle coopérative GPLM, et pour assurer l'avenir et le revenu de nos producteurs, pour la réussite de nos filiales et pour le confort de nos collaborateurs.

Je remercie chaleureusement chacune et chacun d'entre vous pour votre contribution à cette réussite collective.

Merci à tous, je passe la parole à Régis.

Discours d'inauguration de Philippe JEAN, Vice- Président du GPLM et réfèrent du bassin de la Côte Ouest



Signalétique

Il était désormais temps, depuis le dernier agrandissement, de nous identifier sur notre nouvelle façade. Les bâtiments de l'entreprise abordent désormais une image plus colorée. Les transporteurs, les clients, les fournisseurs et les futurs salariés situent donc plus facilement SERVILEGUME. Différents panneaux de signalisation ont été installés sur notre site pour permettre une meilleure visibilité.



Nouveau marché

Depuis le mois de juin 2023, nous avons conquis un nouveau marché, nous fournissons un client, dont son activité est de livrer des « box-repas » aux particuliers en leur proposant des recettes simples, à la portée de quiconque dans un but de consommer local, frais et de saison. Nous proposons désormais des plus petits conditionnements en mono-produit ou en mélange (150 g ou 200 g). Un nouveau challenge pour Servilegume !



Porte-ouverte

Le samedi 30 septembre 2023, nous avons organisé une porte-ouverte pour les familles de nos collaborateurs. L'occasion pour eux de leur faire découvrir leur environnement de travail. Un moment de convivialité qui s'est ensuite terminé par un verre de l'amitié pour les grands (et les petits). Cet événement nous a ainsi permis de clôturer la saison estivale et d'enchaîner sur l'hiver.



Acquisition d'un ancien garage automobile

En octobre 2023, nous avons fait l'acquisition d'un garage automobile jouxtant le site de SERVILEGUME. Ce nouvel investissement immobilier va nous lancer dans de nouveaux projets, et plus particulièrement pour le service maintenance, et par la suite d'agrandir la surface de notre site industriel.



Station d'épuration

Dans le cadre d'une remise aux normes de notre site industriel, suite à nos différents investissements d'agrandissements, le grand projet de l'année 2024 est la construction d'une notre nouvelle station d'épuration. Les travaux ont déjà commencé et devraient se terminer courant février/mars.



Réseaux sociaux

Depuis quelques mois, nous essayons d'être de plus en plus actif sur les réseaux sociaux, notamment sur LinkedIn.



Nous développons ce mode de communication très répandu en publiant sur différents sujets :

- Le recrutement ;
- Nos actions pour mener à bien notre RSE ;
- Les animations (petits déjeuners, muguet...);
- Les visites d'entreprise ;
- ...

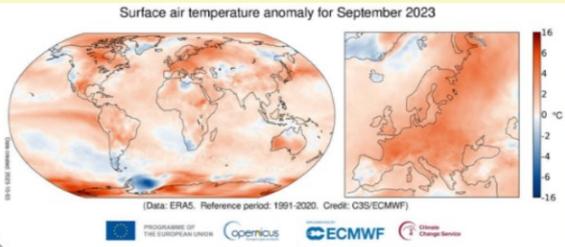
Nous souhaitons accentuer davantage nos publications pour montrer notre savoir-faire et ainsi attirer de nouveaux clients et de nouveaux collaborateurs.

N'hésitez pas à nous suivre sur LinkedIn : servilegume-industrie



Le changement climatique dans le département de la Manche : constat, perspectives et outil d'analyse

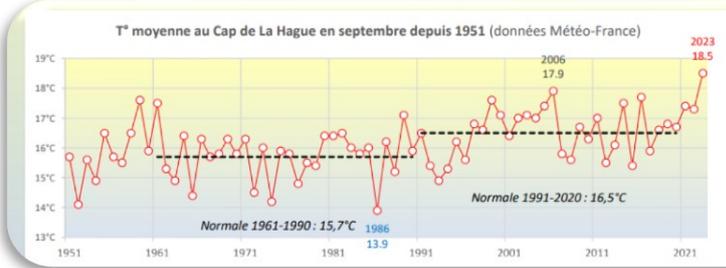
L'actualité brûlante du réchauffement climatique...



Dans le monde...

Septembre 2023 a été le mois de septembre le plus chaud jamais enregistré à l'échelle mondiale, avec une température moyenne de l'air de surface de 16,38 °C, soit 0,93 °C au-dessus de la moyenne 1991-2020 pour septembre et 0,5 °C au-dessus de la température du mois de septembre le plus chaud précédent, en 2020. [...] Dans l'ensemble, le mois a été environ 1,75 °C plus chaud que l'estimation de la moyenne de septembre pour 1850-1900, la période de référence préindustrielle désignée.

Température de l'air à la surface pour septembre 2023 | Copernic (copernicus.eu)



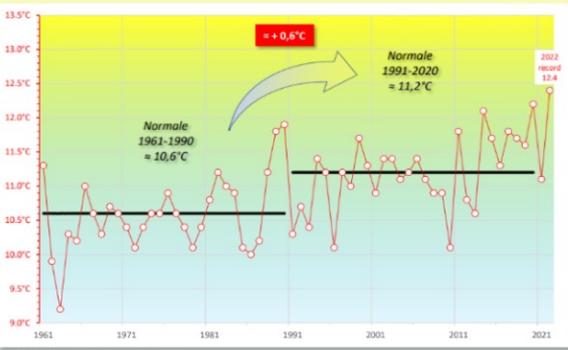
...et dans le département de la Manche :

Septembre 2023 a été le mois de septembre le plus chaud jamais enregistré au Cap de La Hague, avec une température moyenne de l'air de 18,5°C, soit 2°C au-dessus de la Normale 1991-2020 et 0,6°C au-dessus de la température du mois de septembre le plus chaud précédent, en 2006.

Données Météo-France, réalisation graphique et commentaire O. Cantat, IDEES Caen, UCN

Et que dire de ce début octobre !

Chronique de la température annuelle vers St-Lô entre 1961 et 2022

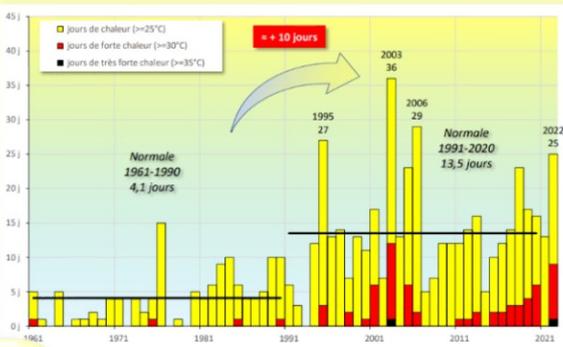


Une forte variabilité interannuelle

doublée d'une tendance nette au réchauffement

quantifiée par la comparaison des deux dernières « normales » climatiques successives (+0,6°C)

Chronique du nombre de jour de chaleur vers St-Lô entre 1961 et 2022



Une forte variabilité interannuelle

doublée d'une tendance nette à l'augmentation

Pour les fortes chaleurs (maximale >=30°C), ce qui était exceptionnel dans les années 1960 à 1990 devient possible chaque année depuis une dizaine d'années...

Et demain ???

Les perspectives climatiques en Normandie à l'horizon 2100

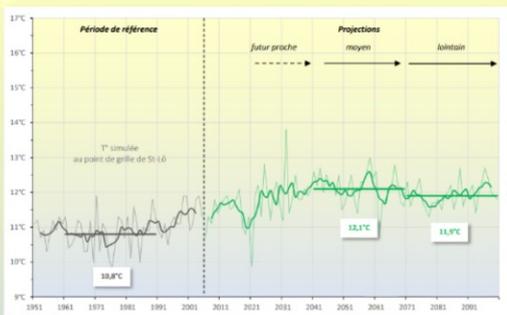
D'après les données DRIAS (Expérience Météo France CNRM 2020 : Modèle Aladin) en l'état actuel des connaissances scientifiques...



Cartes et graphiques réalisés pour le Profil environnemental de Normandie de la DREAL



La T° moyenne annuelle simulée à St-Lô entre 1951 et 2100



Sources : données ALADIN-CLIMAT, DRIAS 2020 ; réalisation Cantat, 2023

Des changements certains mais sans conséquences irréversibles sur le fonctionnement des différents systèmes naturels et anthropiques



Nos emblavements

2023-2024

	BARFLEUR	COTE OUEST	MT ST MICHEL	Total GPLM
CAROTTE	229,6	200,3	112,7	543
CELERI BRANCHE	17,4			17
CELERI RAVE	9,0	1,7	12,4	23
BROCOLIS	19,8			20
CHOU BLANC	89,9	9,9	0,2	100
CHOU ROUGE	42,0	1,4	0,2	44
CHOU VERT	164,9	11,8		177
CHFLEUR AUTOMNE	131,6			132
CHFLEUR PRINTEMPS	126,3			126
CHFLEUR ROMANESCO	43,6			44
NAVET	240,1	106,7	47,8	395
PERSIL	36,6	1,3		38
POIREAU	183,6	138,8	72,8	395
SALADE	3,0	3,0	47,9	54
PDTERRE CHAIR FERME			16,9	17
PDTERRE INDUSTRIE	26,5	15,0		42
PDETERRE Nvelle récolte	117,1			117
Total	1481	490	311	2282

Chiffres exprimés en hectares emblavés

NOS PARTENAIRES



La Halle Gourmande
s.a.r.l J. LÉBAILLY



green produce



Pom'Lorette
La pomme de terre, notre savoir-faire



GPLM infos N°8 – Juin 2023



L'Actu En Bref !

Normandie : comment le GPLM améliore son outil de travail

Le Groupe Coopératif GPLM est engagé dans une série d'investissements afin d'optimiser sa performance.

Publié le 9 juin 2023 - Par Philippe Gautier-FLD



Le site de Créances du Groupe GPLM est appelé à concentrer le lavage des carottes. Il a été récemment doté d'un trieur optique qui permet d'optimiser la qualité du produit et d'homogénéiser in fine les lots. En 2022, la carotte au GPLM a représenté plus de 25 500 tonnes en 2022.

© Philippe Gautier FLD

Le GPLM est un groupe coopératif qui compte 240 exploitations familiales pour une production diversifiée moyenne de 80 000 tonnes de légumes par an avec trois produits phares : la carotte, le poireau et le navet. Une production qui s'articule autour de trois bassins de productions, le Val de Saire, le bassin de la Côte Ouest et la Baie du Mont-Saint-Michel avec des extensions sur l'Ille et Vilaine, la Mayenne, l'Orne et le Calvados.

Lire aussi : Vendée : SERVILEGUME Industrie investit et double ses volumes

7 millions d'euros investis en 5 ans

Cette circonscription large demande de disposer d'équipements idoines pour le traitement des légumes des producteurs adhérents dans les stations du groupe coopératif (tri, lavage, conditionnement et commercialisation au travers de ses filiales JARDINS DE CREANCES et COPRIMANCHE). Depuis 5 ans, le groupe coopératif est engagé dans une politique d'investissements forte. Cela est passé par la mise en place d'un trieur optique, de nouveaux frigos ...

Normandie : comment le GPLM améliore son outil de travail, FLD du 09 juin 2023

A titre d'exemple, sur la station d'Anneville-en-Saire (qui accueille le cadran du GPLM), une botteuse automatique pour les poireaux a été installée, couplée avec un pesage associatif et une scotcheuse, un ensemble qui est une première en France. De plus, plusieurs agrandissements des sites du GPLM ont été menés. Sur ce dernier point, celui de Créances est en cours de gagner plus de 2500 m² pour améliorer l'intralogistique.

Spécialisation des outils

Sur cette période, le groupement a investi sept millions d'euros. « Nous investissons environ 500 000 euros par an. Nous avons mis en place un ERP. Des améliorations ont été amenées par ailleurs avec le passage en éclairage Led, moins énergivore, et l'automatisation des quais. Nous développons aussi la pose de panneaux photovoltaïques sur les toits des stations. Pareillement nous anticipons l'interdiction du fluide frigorigène R407 en adoptant un frigorigène glycolé pour nos groupes froid : quatre sur les 6 ont déjà été changés » explique Cédric GALLOT, Directeur Général Groupe GPLM.



Ces investissements répondent aussi à l'évolution des missions des différents sites du Groupement des producteurs de la Manche. Il s'agit de spécialiser les outils. Il a ainsi été décidé de regrouper le lavage des carottes sur le site de Créances et celui des navets sur celui d'Anneville-en-Saire.

Mieux appréhender les attentes de la clientèle

Il s'agit aussi ici d'encore mieux appréhender les évolutions de la consommation et de la distribution. « La tendance est aujourd'hui au développement du frais emballé au détriment du vrac, explique Cyril MEILLAT, Directeur Commercial et Achats JARDINS DE CREANCES. Nous commercialisons aujourd'hui environ 6,5 millions d'UVC - 1 et 1,5 kilos en général - et il n'y a guère plus de place pour des conditionnements en 10 ou 15 kilos. Cela demande un pilotage différents à envisager ».



L'unité consommateur présente par ailleurs une meilleure valorisation dans un marché très bataillé. La R&D emballage est donc primordiale pour Jardins de Créances. « La progression ne viendra pas par les volumes mais par la valeur ajoutée que nous apportons au produit. Notre rôle est donc d'accompagner nos clients pour identifier les désirs, exprimés ou non, du consommateur », explique Cyril MEILLAT.

Le Groupe GPLM en chiffres en 2022

Plus de 85 000 tonnes de légumes frais commercialisés

Chiffre d'affaires (GPLM, JARDINS DE CREANCES, COPRIMANCHE, SERVILEGUME) : 81,1 M€

2500 hectares dédiés au maraîchage

240 exploitations majoritairement familiales

Principaux produits :

Carottes : 25 560 t

Poireau : 15 690 t

Navets : 8 380 tonnes

Pommes de terre : 4 500 tonnes

Chou vert : 3 490 tonnes

Chou blanc : 2 820 tonnes



**Plénière annuelle du
pôle Agri-Agro du
MEDEF International,
mardi 29 août 2023**

Escale parisienne pour la **Plénière annuelle du pôle Agri-Agro de Mouvement des Entreprises de France International** introduite par Marc FESNEAU, ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire.

Pour les enjeux d'aujourd'hui et de demain (2050) alors que la population mondiale qui dépasse les 8 Mds d'individus n'a pas encore atteint son plateau démographique, il nous faudra :

- Mieux concilier les attentes de l'être humain et de sa Société ;
- Mieux produire où nous produisons déjà, savoir produire ailleurs, et limiter drastiquement le gaspillage alimentaire ;
- Appréhender les entrecroisements géopolitiques, économiques et climatiques de plus en plus fréquents ;
- Mieux s'ouvrir au monde alors que 11 pays formeront le nouveau BRICS en janvier 2024 représentant ainsi 13 des échanges mondiaux ;
- Mieux imaginer notre politique commerciale européenne, qui aujourd'hui n'est qu'une chimère ne nous permettant pas de chasser en meutes !
- Enfin, remettre la réalité économique de l'agriculteur au centre des débats pour assurer un modèle sans phyto et décarboné (et non l'inverse !).



Légumes : le défi des mauvaises herbes

Le plan sanitaire de l'État visant à réduire drastiquement l'utilisation des désherbants provoque la prolifération des mauvaises herbes. Les producteurs de légumes tirent la sonnette d'alarme.

La polémique

Dans les trois bassins de culture, du Mont-Saint-Michel au Val-de-Saire, dépendant du groupement de producteurs de légumes de la Manche (GPLM), les 240 exploitations qui cultivent 2 500 ha ne décolèrent pas. La raison : l'envahissement de leurs cultures par des herbes invasives ne pouvant être traitées, faute d'autorisation d'utiliser des produits désherbants. « On nous oblige depuis plusieurs années à réduire ces produits pour arriver à 0 % d'utilisation d'ici une quinzaine d'années, déclare Cédric Gallot, directeur du GPLM, qui déplore l'invasion de ces herbes. Parmi elles, le liseron, le souchet, la matricaire et la morelle. »

Une prolifération qui s'est faite au fil des années avec l'abandon progressif des produits phytosanitaires. « La morelle, plante invasive, envahit les cultures. L'herbe souchet, avec ses 50 cm, se multiplie 500 fois pas jour avec une durée de vie de 7 ans », insiste Cédric Gallot, qui précise que cette herbe allopathique émet des substances dans le sol qui empêchent toutes cultures de pousser. « C'est la 2^e peste mondiale. »

Difficile de concurrencer les voisins européens

Aujourd'hui, sur la côte Ouest de la Manche, 200 ha sont envahis par ces



Cédric Gallot ne peut constater que certains champs de cultures sont totalement envahis par de mauvaises herbes, ici la morelle, recouvrant un champ de carottes dont la production sera réduite de plus 50 %.

mauvaises herbes, sans moyens conséquents pour les combattre. « On constate une perte de 10 % à 50 % de rendement selon les parcelles et autant sur le rendement financier. »

Pour le moment, les exploitants estiment que c'est le monde à l'envers. « On nous interdit ces désherbants avant d'avoir trouvé des solutions alternatives. Ce qui fait que l'on ne peut lutter contre les autres Pays de l'Europe, insiste Cédric Gallot, qui

évoque le désherbage manuel. C'est 200 heures de plus par ha, ce qui engendre un surcoût de production avec la difficulté de trouver de la main-d'œuvre. Aujourd'hui, on n'a pas les outils adaptés. »

Des exploitants qui utilisent le brûlage, la désinfection vapeur et le tamisage, entre autres. « Il faut encore du temps pour tester efficacement les techniques de désherbage », avouent-ils au GPLM où les producteurs se

désespèrent de produire des légumes. « On va vers une diminution de la production dans la Manche de 5 % à 10 % par an. » Le GPLM s'attend à une concurrence rude et déloyale de l'Europe. « À vouloir être trop bon élève, on se tire une balle dans le pied. » Aujourd'hui, selon Cédric Gallot, on importe plus de fruits et légumes que ce que l'on produit. « Il faut alerter les pouvoirs publics de ce grave problème. »

Ouest France, mardi 29 août 2023

FENO ROUEN, 20 au 22 octobre 2023

Le GPLM, et sa filiale JARDINS DE CREANCES, étaient partenaires de Saveurs de Normandie lors de la 4^{ème} édition du FENO qui s'est tenu à Rouen du 20 au 22 octobre.

Nos carottes des sables Label Rouge de Créances, nos poireaux normands, ...ont pu être mis en valeur, auprès de 31 000 visiteurs, par 10 élèves dynamiques au service de 620 clients gourmets au Fêno Resto by Saveurs de Normandie, ainsi que 12 Chefs Normands accueillis sur le Piano des Chefs.

FÊNO RESTO by INORMANDIE	
<p>ENTRÉES</p> <p>Plat de légumes de Créances en sauce de légumes de Créances</p> <p>Plat de légumes de Créances en sauce de légumes de Créances</p> <p>Plat de légumes de Créances en sauce de légumes de Créances</p>	<p>BOISSONS NORMANDES</p> <p>Crème de Cidre de Normandie AOP 10 €</p>
<p>PLATS</p> <p>Plat de légumes de Créances en sauce de légumes de Créances</p> <p>Plat de légumes de Créances en sauce de légumes de Créances</p> <p>Plat de légumes de Créances en sauce de légumes de Créances</p>	<p>FORMULES</p> <p>Entrée, plat, pain, dessert 22 €</p> <p>Entrée, plat, dessert 26 €</p> <p>Ménage midi, pain, plat 9,50 €</p>
<p>DESSERTS</p> <p>Mince au lait de crème de Créances</p> <p>Mince au lait de crème de Créances</p> <p>Mince au lait de crème de Créances</p>	



Ouest France,
11 & 12 novembre
2023

Cultures et élevages touchés par les intempéries

Depuis plusieurs semaines, les producteurs de légumes de la Manche subissent les effets néfastes des pluies et de la tempête *Ciaran*. Impossible de récolter et de laver les légumes.

Reportage

Au sein du groupement des producteurs de légumes de la Manche (GPLM), on commence à s'inquiéter de la situation météorologique et de l'impact sur les productions et récoltes de légumes, surtout dans les bassins de culture de la côte Ouest et dans le Val-de-Saire. Avec ses 140 adhérents et 230 exploitations, le GPLM produit chaque année environ 70 000 t de légumes. Cédric Gallot, directeur du GPLM, insiste sur une pluviométrie trop importante. « Depuis plusieurs semaines, les pluies récurrentes engorgent des sols qui n'absorbent pas assez. C'est un problème pour l'arrachage des légumes. » Surtout pour les carottes dont la période va d'octobre à mars.

« Les tracteurs et remorques coulent jusqu'aux essieux »

Les sols étant détrempés, les engins agricoles ne peuvent pas aller dans les champs. « Il n'y a plus d'arrachage de carottes depuis le 20 octobre 2023. Les tracteurs et remorques coulent jusqu'aux essieux... De plus, ceux qui tentent d'arracher cassent du matériel avec des kilos de boue au pied de chaque légume », poursuit le directeur, qui évo-

que des centaines de parcelles de la Manche où l'arrachage des carottes est impossible. « Certaines cultures sont recouvertes d'eau avec les risques de pourriture que cela engendre avant qu'elles soient récoltées. »

Inquiétude pour les semaines à venir

Aujourd'hui, la météo provoque une baisse de l'offre légumière par rapport au début octobre. « D'ordinaire, on propose environ 700 t de carottes chaque semaine mais on est aujourd'hui à 450 t alors que la surface d'exploitation a augmenté de 8 % », insiste Cédric Gallot, qui évoque une visibilité météo à seulement huit jours sans amélioration.

« Donc, pas d'arrachage et on ne sait pas ce qu'il adviendra les prochaines semaines ! » Pour celles qui sont récoltées, 70 % sont commercialisables selon les critères de vente.

Pas d'électricité

Autre souci, la tempête *Ciaran* qui a privé d'électricité une partie des exploitations pendant trois jours sur la côte Ouest et une partie du Val-de-Saire. « Il a été impossible de laver carottes et poireaux ! Cela a occasionné une perte de plus de 200 000 € sur le chiffre d'affaires annuel sur la côte Ouest. »



Le matériel est mis à mal, qu'il s'agisse des machines ou des tracteurs, pataugeant dans la boue comme les ouvriers. Les terres engorgées d'eau compliquent ou empêchent toutes récoltes des légumes.



A contrario, le prix de vente du poireau s'est envolé avec un légume qui est passé de 0,45 € le kg à 1 € depuis

une semaine. « Ce légume subit une forte baisse de volume car il est principalement cultivé à l'Ouest de la

France, zone des tempêtes », relève Cédric Gallot. « Je crains que les conditions climatiques se dégra-

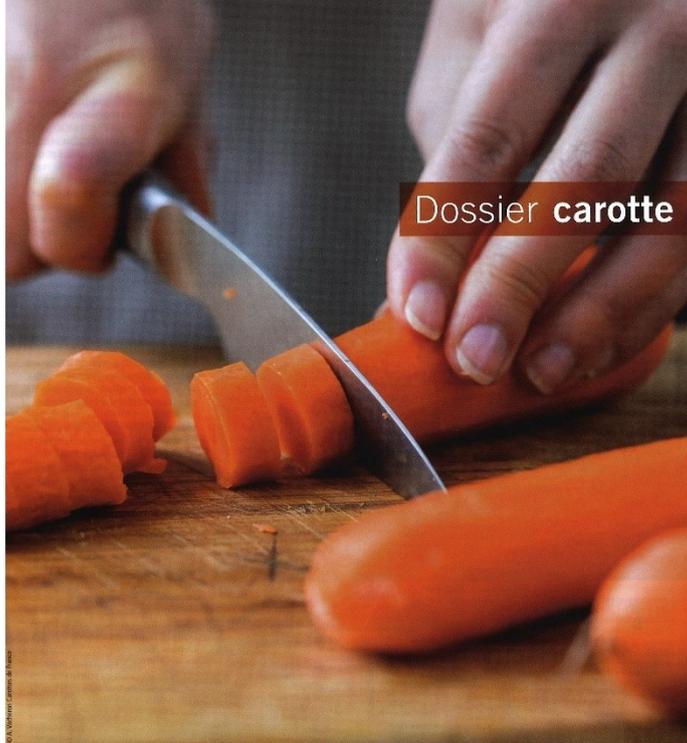
dent dans l'avenir. Il faut tirer les leçons de ce qui nous arrive et anticiper. »

66^{ème} congrès des Producteurs de Légumes de France à Saint Pol de Léon

Une soirée de gala émouvante car ce fut l'occasion de remercier Jacques ROUCHAUSSE (Président pendant 11 ans) qui a souhaité prendre sa retraite



**Dossier Carotte,
Vegetable n°415 &
Carotte Mag n°13,
novembre-décembre
2023**



Dossier carotte



Allier force et souplesse

Du champ au rayon, en passant par la station, la filière carotte subit simultanément des contraintes l'obligeant à déployer des trésors de résilience. En production, les solutions de lutte contre les mauvaises herbes et les ravageurs telluriques s'amenuisent avec la disparition successive des matières actives. Les professionnels misent sur les innovations technologiques pour éviter tant que possible de revenir au désherbage manuel, très coûteux. Car pendant ce temps, l'offre, chahutée par les rebondissements successifs de la loi Agoc, se heurte à la baisse généralisée de la consommation de fruits et légumes, pénalisée par l'inflation.

Dossier carotte



Côté production, les professionnels de la filière sont repartis en campagne plus sercins qu'à la même époque l'an passé, avec de meilleures conditions de semis. Hormis des problématiques de ravageurs et de levage récurrentes dans le Sud-Ouest, le potentiel de surfaces et de tonnages est annoncé en hausse pour la saison 2023/2024, notamment en Hauts-de-France (voir données). Mais, côté consommation, c'est à nouveau la grande inconnue. On se souviendra de l'extrême inquiétude causée par les effets de la loi Agoc, obligeant subitement les opérateurs à franchir le pas des conditionnements en 1,5 kg et à supprimer une partie de leur segmentation – et par conséquent leurs investissements récents – alors que le panier moyen se situe autour du kilogramme... Pression retombée au final, la faiblesse des disponibilités dans toutes les régions lors de la saison dernière ayant permis une bonne fluidité de marché. Qu'en sera-t-il cette année?

La baisse de consommation alerte

« Les dernières données sont inquiétantes. Auparavant, le chiffre d'affaires compensait la baisse en volumes. Depuis deux mois, nous sommes revenus à un niveau de prix inférieur à la saison dernière, mais la consommation continue de baisser et sur toutes les destinations, en rayon comme dans les collectivités », s'inquiète François Dalle, dirigeant de Fruidor Terroirs. Depuis fin septembre, la situation se tend. « Nous vendons à perte en potreau. En carottes, les prix landais ont été extraordinaires en début de saison, mais ça devient déjà compliqué », prévient Cédric Gallot, directeur général du GPLM (Groupement des producteurs de la Manche) en Normandie. Or les bonnes conditions climatiques couplées à une baisse des surfaces de céréales dans certaines zones, comme le Val de Saire, permettent qu'un vent favorable souffle sur les emblavements : 57 ha au GPLM, soit un peu plus de 50 ha par rapport à l'an passé (23 000-24 000 t annoncées). En bio, la carotte ne fait pas exception, dans un contexte de marché défavorable (voir données), même si c'est un des produits qui résiste le mieux. « Nous continuons à progresser dans les volumes, entre 4 000 et

5 000 t. D'année en année, nous avons réussi à reprendre des parts de marché et certaines enseignes suivent. Sur des produits lourds comme le concombre ou la carotte, finalement la demande est là », indique Alexandre Picault, dirigeant de Kulture, qui prévoit globalement 10 000 t réparties pour les deux tiers en Provence et le reste dans les Hauts-de-France en complémentarité de calendrier. Pour assainir la situation, l'une des issues prônées par certains opérateurs est de reconquérir des parts de marché à l'export, « une variable d'ajustement planifiée », selon François Dalle (qui annonce 30 000 t au niveau du groupe). Mais la bataille concurrentielle reste rude, avec de nouveaux entrants souvent plus compétitifs. Autre moyen, plus « grinçant » : l'appel solennel de certains fournisseurs vis-à-vis des distributeurs à lutter contre la francisation.

Optimisations industrielles

Dans ce contexte, les opérateurs cherchent à optimiser à tout prix leur structure de coûts. « Depuis un an, nous avons réalisé de gros

Enjeux autour des territoires et du renouvellement

Au-delà des stratégies propres aux opérateurs, plusieurs enjeux structurels influent sur la production et le commerce de la carotte. L'agronomie en est un : elle agit sur la volumétrie des offres régionalisées. La production historique landaise, confrontée à des problèmes de rotations et de stockage, continue de se déplacer un peu plus vers les Hauts-de-France où les opérateurs ont largement investi dans des outils industriels de stockage, quand la Normandie reste un bassin stable, bon an mal an. Mais le nouvel Eldorado nordiste est lui-même fortement concurrencé par la pomme de terre, notamment à destination de l'industrie (voir le dossier pomme de terre de notre édition de septembre). « L'économie de la pomme de terre va dicter celle de la carotte. On subit plus qu'on anticipe », confirme Alexandre Picault, chez Kulture. La Provence semble à ce stade épargnée par ces considérations, mais sera-t-elle encore un bassin d'intérêt demain au regard des problèmes de sécheresse et d'accès à la ressource en eau ? Ensuite, l'enjeu du renouvellement des générations en agriculture. Pour l'heure, les arrêts dans les Landes ou en Normandie, bastions historiques, sont encore compensés par des agrandissements de surfaces d'autres producteurs. Mais jusqu'à quand ? On peut souligner quelques diversifications d'éleveurs laitiers vers la carotte ou le navet en Normandie. « Cela s'observe et reste pour l'instant anecdotique, mais qui pourrait devenir une tendance », estime Cédric Gallot. Toutefois, le GPLM pourrait perdre 15 % de producteurs, essentiellement des petites exploitations, à fortiori non mécanisables.

Repères

AOP Carottes de France

- Surface : 3 500 ha (+3 %)
- Volume : 155 000 t (+8 %) données prévisionnelles 2023/2024
- L'AOP Carottes représente environ 60 % de la production française.

TENDANCES DE MARCHÉ

Sortir des sentiers battus

La carotte ne fait pas figure d'exception en cette période de déconsommation qui frappe notre filière. Une des conséquences est le resserrement à tous les niveaux, entre optimisations industrielles et simplifications de gammes. Mais les opérateurs cherchent de nouvelles solutions de valorisation à long terme. FLORENCE RABUT

Joffroy Mouillebouche, producteur de radis noir KULTIVE à Pierrelatte

KULTIVE
LES LANDES VAL DE SEINE VAL DE LOIRE HAUTS DE FRANCE
PROVENCE SILVACANE

Légumes pot-au-feu, radis noir, navet... C'est de saison !

En Provence, les producteurs KULTIVE récoltent tout l'hiver une large gamme de légumes frais. La carotte n'est pas en reste, elle se déploie au plus près de vos besoins sur 2 bassins de production KULTIVE : Hauts de France, et Provence. Nous produisons ainsi plus de 10 000 tonnes de carottes par an.

T. 02 38 49 33 49
contact@kultive.com
www.kultive.fr

LE VRAI SENS DU DÉVELOPPEMENT, C'EST LA PROXIMITÉ.



investissements, notamment 2,5 M€ pour agrandir et moderniser les outils de Coprimanche [filiale de conditionnement du GPLM]. En mai, nous avons mis en place un nouvel ERP avec Akanea. Dans la branche industrie, nous observons une croissance de 30 à 40% avec Servilégume. Nous possédons cette agilité qui nous permet de travailler les petites séries, le sur-mesure et de bouger d'une série à une autre», indique Cédric Gallot. Le phénomène de concentration se poursuit en Normandie, autour des deux pôles constitués par le GPLM et ses filiales (45% des volumes) et Agrial, qui continue de se développer. Dans les Hauts-de-France, Augustin d'Herouël, dirigeant associé de l'entreprise Champs de Légumes, poursuit un développement industriel axé sur la pomme de terre et la carotte. «Nous investissons dans des outils technologiques qui nous permettent de bien valoriser le produit, sur tous les postes : tri optique, emballages... Nous sommes capables de fournir 80 t par jour pendant six jours, pour une capacité totale de 10 000-12 000 t.» Proposant actuellement 7 000 à 8 000 t, l'entreprise cherche de nouveaux producteurs pour atteindre ses objectifs. Fruidor Terroirs compte capitaliser sur ses implantations pour gérer au plus près une planification de mise en marché : sortie de la «carotte du Sud» en début de saison, suivie par celle des Hauts-de-France où la production est stockée. La logique est aussi celle de la massification et de la chasse aux coûts inutiles. «Le modèle discount gagne du terrain. La carotte est une victime de la déconsommation, le sans résidu a quasiment disparu, la loi Aegc a favorisé la chasse à la multiplicité des références, qui ne passent plus en prix. Mais nous avons gagné en optimisation des coûts et en gaspillage, sur la gestion des rotations en rayon», analyse François Dalle. À plus long terme, y a-t-il une issue favorable aux problèmes de marché



Chez E. Leclerc en octobre 2022.

récurrents ? Au-delà de la diversification des destinations de marché, des opérateurs testent de nouvelles filières et formes de partenariat innovantes.

«Valoriser tout ce que l'on produit»

«Nous avons réussi à mettre en place des programmes de développement sur HVE avec certains clients, comme E. Leclerc. Une première», se réjouit Cédric Gallot. L'enjeu est aussi de maximiser la performance, pour rentabiliser les outils industriels et dégager plus de rentabilité. «Ce qui nous manque, c'est la valorisation des écarts de tri au regard de nos valeurs», insiste Augustin d'Herouël. Alors l'entrepreneur réfléchit à un projet de R&D qui vise à proposer des produits «top qualité» en frais et en transformé, dans une logique à la fois territoriale, d'intégration industrielle et d'économie circulaire. «L'idée est de valoriser tout ce que l'on produit, ne plus être tributaire de très gros industriels qui vont mélanger tous types de productions, alors que nous nous donnons du mal à créer un bon produit au travers de la démarche RSE Demain la terre. Nous voulons donner une vraie cohérence environnementale jusqu'au

bout, locale, au niveau du procédé, une démarche zéro carbone intégrée et une histoire qui a du sens. Nous voulons travailler sous forme de filière, pour offrir un goût et un prix qui restent raisonnables», explicite Augustin d'Herouël. Un chantier encore en cours de chiffrage et de conception. Continuer à chercher de la valeur, quitte à se positionner sur d'autres produits que la carotte, c'est aussi la stratégie chez Fruidor Terroirs, par

«La logique est aussi celle de la massification et de la chasse aux coûts inutiles.»

des opérations de croissance externe. «Notre stratégie est de conquérir de nouveaux bassins, où nous ne sommes pas présents, et d'aller chercher des produits de valeur en complémentarité, comme les carottes de couleur, le rutabaga, le panais. C'est aussi de trouver en local le modèle artisanal et familial pour des produits de niche à forte valeur ajoutée, comme le pissenlit vert ou la carotte fane chez Vivy Fruits [une des dernières acquisitions du groupe]», explique François Dalle.



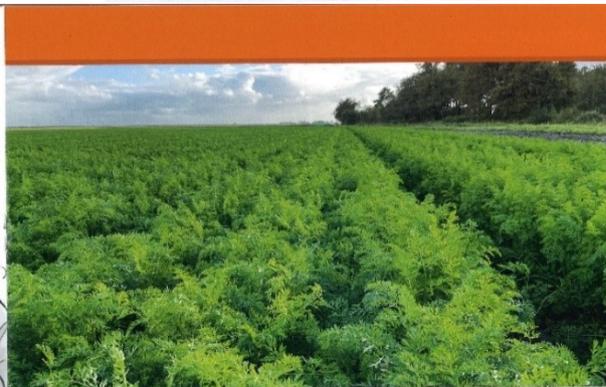
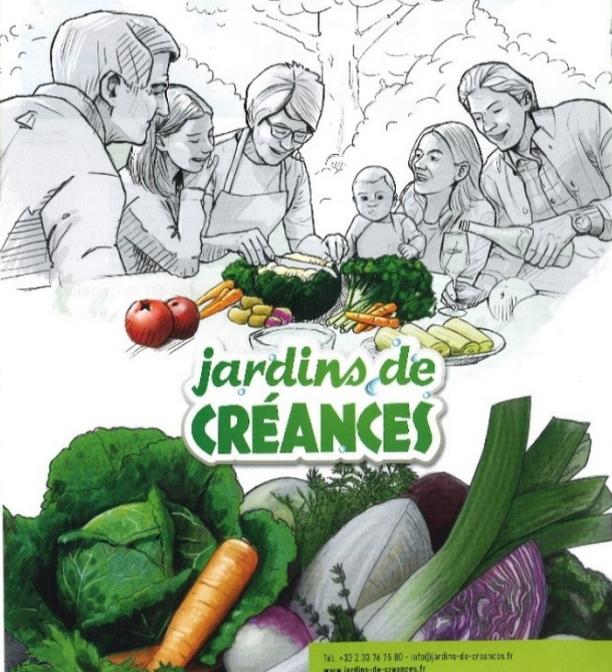
Consommation

Données de consommation à domicile, consolidées sur la saison 2022/2023 (d'août à avril)



Source : AOP Carottes, d'après Kantar Worldpanel

Des légumes tous les jours, toute l'année, toute la vie !



nr 415 / novembre 2023 • vegetable.fr • 31

TECHNIQUES DE PRODUCTION

Condamnés à innover

Face aux impasses agronomiques et aux contraintes réglementaires, la filière carotte compte sur les innovations techniques pour proposer des alternatives au désherbage chimique dans les différents bassins de production.

EMMANUELLE PELLE

La question du désherbage est incontestablement une priorité pour tous les acteurs de la filière carotte en France. Depuis, fin août, directeur de plusieurs matières actives, dont le lincaure, l'enjeu est de trouver des alternatives au désherbage chimique, efficaces et opérationnelles. «Suite de onze la perte de rentabilité en carottes peuvent aller jusqu'à l'abandon de certaines parcelles, trop infestées par les adventices», alerte Emille Castel, chargée de mission à l'ANOP Carottes de France. «Les maladies de récolte ne sont pas adaptées sur des parcelles trop "sales", ce qui oblige à leur destruction et endommage les carottes», précise Eddie Larrère, responsable de culture des Fermes Larrère.

Attendant l'été de situation phytosanitaire, la solution reste parfois le désherbage manuel, occasionnant un surcoût important. Cela change la donne, en particulier en Nouvelle-Aquitaine où les parcelles de carottes se complètent par certaines adventices. «Nous avons regardé le désherbage manuel suite à la disparition de nombreuses molécules d'herbicides. Depuis deux ans, nous avons entre 20 et 30 heures de main d'œuvre de désherbage manuel par hectare, ce qui est quasiment par des pesticides étrangers. Cela nous coûte entre 500 et 600 € par hectare. C'est déjà deux fois le coût du désherbage chimique, qui est resté identique, car les molécules moléculaires, bien que moins efficaces, sont tout aussi chères que les anciennes qui ont disparu. Si nous devions renoncer aux herbicides, nous passerions en

moins pour plus de 200 €/ha, ce qui se passe en bio par exemple. La culture dans nos terrains serait alors condamnée», explique Vincent Schieber, producteur dans les Landes et président d'Invevia. Les exploitations

«Le désherbage manuel, c'est déjà deux fois le coût du désherbage chimique.»

se retrouvent fragilisées, pour des raisons économiques, mais aussi et surtout, parce qu'elles se livrent à des efforts utiles de recrutement. «En matière de pénibilité, on revient au Moyen-Âge, ce qui nuit à l'attractivité du métier.» L'innovation est donc une



nr 415 / novembre 2023 • vegetable.fr • 33



Pulvérisateur de précision et biseau diamant innovants.



priorité, pour la survie de la filière. « Mais la société nous demande d'aller plus vite que la technique. »

À l'affût des innovations

Le pulvérisateur de précision Ara de la société Ecorobotix permet, grâce à une caméra, de projeter un jet ciblé d'herbicide sur les adventices. Ce traitement phytosanitaire ultra-localisé permet de réduire significativement les IFT (Indicateurs de fréquence de traitements phytosanitaires) et de réduire les risques pour l'utilisateur et pour l'environnement. Ce type de technique, innovante mais basée sur la chimie, reste toutefois suspendue au maintien de l'homologation des matières actives. Les professionnels se tournent donc aussi vers les solutions mécaniques. Pratiqué de longue date, le binage de l'inter-rang est d'ores et déjà optimisé grâce à des outils de plus en plus sophistiqués. Les producteurs

s'intéressent désormais à des techniques de désherbage de précision, toujours grâce à des caméras capables de reconnaître les mauvaises herbes, qui viennent les détruire de façon ciblée par un faisceau laser, électrique ou micro-onde. À l'heure actuelle, un seul outil d'ultra-précision commercialisé semble à la hauteur, avec 95 % d'efficacité sur les adventices à un stade jeune. Il s'agit du Laserweeder développé par la société Carbon Robotics, mais qui n'est encore disponible qu'aux États-Unis, faute d'homologation aux normes européennes. Très attendu sur le vieux continent car seul candidat opérationnel, cet outil, attaché au tracteur, pulvérise des gouttes d'herbicide de précision sont en cours, en collaboration avec les différents filières de cultures semées, dont l'Unileur (interprofession française des légumes en conserve et surgelés), qui rencontrent les mêmes

problématiques. « Beaucoup de start-up développent des solutions de désherbage mécanique, mais la carotte est plus complexe que les autres cultures, car elle nécessite d'intervenir très précocement après le semis, donc d'être sélectionné au millimètre près », rappelle Clément Letier, responsable de production de Planète Végétal. En 2024, IAOP Carottes de France soutiendra financièrement des expérimentations autour d'autres solutions, comme le défonceur électrique de Nufarm, actuellement en phase de R&D, qui ne cible pas les mauvaises herbes mais travaille « en plein », au stade de post-semis/de pré-lévé, et qui pourrait être utilisé en complément d'un désherbage laser comme le dispositif Rayser de GreenShield. L'objectif de ces essais sera, en particulier, de vérifier l'efficacité de cet outil sur le souchet, adventice particulièrement invasive, pour laquelle aucune solution chimique ni mécanique n'est disponible actuellement. Enfin, parmi les solutions mécaniques envisagées, la société hollandaise Odd.bot développe un outil de désherbage par préemption avec caméra. Cette technique, proche du geste manuel de l'arrachage de chaque mauvaise herbe, permettrait d'intervenir directement sur les rangs sans remuer le sol et donc sans risque de déchausser les carottes. « Elle semble efficace et pourrait être complémentaire au passage du laser », précise Clément Letier.

économiques. Quant au paillage biodégradable, son coût élevé, sa difficulté de mise en œuvre, et surtout son efficacité variable n'en font pas une solution viable. En revanche, les couverts végétaux pourraient se développer. « Les couverts tardifs en interculture peuvent inhiber les résidus dans le sol et contribuer à une meilleure propreté des parcelles. Le pâturage de moutons permet également de limiter le développement... »

Quant aux biopesticides alternatifs aux pesticides de synthèse, seul l'acide pélargonique, produit non sélectif, commercialisé sous la marque Belouka peut être utilisé en plein ou sur l'inter-rang pour les cultures conventionnelles. « Mais son

La question du sol

La gestion des ravageurs telluriques est un autre sujet qui préoccupe la filière carotte, qui ne dispose pour l'instant que de moyens assez empiriques : comment gérer les nématodes maintenant que les solutions chimiques de désinfection du sol ont été supprimées ? D'autant plus que les dégâts sont difficiles à prédire par des analyses de sol, car les vers sont mobiles et les symptômes ne s'aggravent pas systématiquement. Les dégâts causés par les nématodes peuvent pourtant être nombreux : de la fonte des semis, provoquée par les nématodes à galle, à l'apparition de points d'oxydation sur les racines, pour les nématodes à lésion. À l'heure actuelle, peu d'innovations techniques sont disponibles pour lutter contre ces parasites. Toutefois, le semencier Villorain-Milado propose depuis peu « Trépar » une variété de carotte qui agit comme une culture-piège du nématode Heterodera carota. En favorisant l'élection des kystes, les larves présentes sont piégées dans le sol et le cycle du nématode est bloqué, empêchant ainsi la formation de nouveaux kystes.

En Normandie, le projet Altercarot a par ailleurs étudié l'introduction de cultures de sorgho dans les rotations pour lutter contre les nématodes. « Les essais avec les plantes de service montrent qu'il est très compliqué de confirmer l'efficacité sur la parcelle en raison de l'hétérogénéité de la pression et de la complexité d'interprétation des analyses nématologiques », remarque Émilie Castel, chargée de mission à IAOP Carottes de France. Les couverts végétaux comme le seigle ou l'avoine présentent quelques vertus nématocides mais ne suffisent pas. D'autres expérimentations sont en cours sur des stimulateurs de défenses naturelles. « L'objectif de la filière est de mutualiser les essais sur l'efficacité, les conditions d'application et les coûts, afin d'avancer plus vite, avec des résultats robustes », rappelle Vincent Schieber. Et « l'innovation passera par une connaissance plus fine du sol et de son fonctionnement. Cependant, la vie du sol et la fertilité s'avèrent plus complexes dans les terres sablonneuses », pointe Clément Letier.

* Version du 1.3 de l'éditorial de 2018 puis du n°19-20 de 2019.

Optimiser l'usage de l'eau

Les problématiques d'irrigation s'avèrent très hétérogènes au niveau national, il n'en demeure pas moins que tous les producteurs de carottes sont contraints à raisonner leur usage de l'eau, pour des raisons agronomiques ou économiques. Les écarts en matière d'accès et de disponibilité des ressources contribuent à une distorsion de concurrence entre cultures et entre bassins. « Dans les Landes, l'irrigation sous pivot est pratiquée depuis toujours et l'eau est abondante dans les rivières. Les Normands, quant à eux, irriguent par aspersion au canon, sauf dans le bassin du Mont Saint-Michel où ils n'arrosent pas du tout. Tandis que dans le Nord, en 2022, alors que les volumes disponibles pouvaient être insuffisants, il a été nécessaire d'arbitrer entre les usages avec d'autres cultures », explique Émilie Castel, chargée de mission à IAOP Carottes de France.

« Pour optimiser l'irrigation, on pense spontanément à réduire la consommation d'eau. Là aussi, la robotique intervient, avec des systèmes dotés de caméras capables de scanner chaque plant et de déterminer ses besoins en eau grâce à l'intelligence artificielle, afin d'ajuster les apports. Mais il s'agit également d'améliorer l'efficacité de l'irrigation. Les producteurs s'intéressent à l'homogénéité de la répartition des gouttes et à l'effet du vent. « Dans les Landes, presque tous les pivots sont pilotés à distance avec des systèmes de contrôle et d'asservissement. Mais il reste un point à optimiser, car potentiellement, par forte chaleur, 20% de l'eau projetée dans les gouttes s'évaporent avant d'arriver au sol », reconnaît Clément Letier, responsable de production de Planète Végétal. « Nous travaillons sur des pivots basse pression avec des cannes de descente pour limiter l'évapotranspiration et la dérive du vent », précise son confrère Eddi Larrière. Enfin, l'optimisation de l'irrigation passe aussi par la diminution de la consommation d'énergie. « L'irrigation est un gros poste énergétique et l'eau est déjà bien soulevée », pointe Vincent Schieber, président d'Alus. « Le GRCEFA nous propose un diagnostic de puissance consommée par rapport au débit d'eau des forages et pivots, afin de détecter d'éventuelles anomalies. »

QUALITÉ DURABLE

NERAC
Carotte de terre de conservation pour la zone Nord Loire.

NATURA
Carotte de sable de conservation pour la zone Sud Ouest.

bejo.fr

Dossier carotte

SEGMENTATION

Au milieu du gué

Malgré les moyens investis par les opérateurs de la filière, la carotte, produit majeur, est en situation périlleuse. Aujourd'hui, faute de solution alternative pour le cœur de gamme, la majorité des volumes est passée en sachet plastique de 1 à 1,5 kg, tandis que l'aspect économique se fait d'autant plus prégnant dans ce contexte inflationniste. **EMMANUELLE PELLE**

Les distributeurs, comme les producteurs, ont dû s'adapter au fil des rebondissements de la loi Agc. Un petit rappel des faits s'impose pour commencer (voir notre article dans végétal n°410 de mai 2023 et l'encadré). Depuis fin 2022 et l'annulation du décret en Conseil d'État pour vice de forme suite au retour d'interfêt, la situation est au statu quo. Jusqu'au 31 décembre 2023, il est encore possible d'écouler les stocks d'emballages, donc de commercialiser des sachets plastiques de 1 kg...

Ensuite, c'est le jour juridique. Dès le 14 décembre 2024, un projet de nouveau décret avait été notifié à la Commission européenne, resté en suspens car un projet de règlement européen se prépare en parallèle. « Si le projet de texte peut encore évoluer, la rédaction actuelle est bien plus stricte puisqu'elle interdit tous types d'emballages en dessous de 1,5 kg », s'inquiète Astrid Fribreux, directrice de IAOP Carottes de France. Dans cette période de transition, la France a publié un autre décret le 20 juin 2023, moins restrictif, qui permet notamment d'exempter à nouveau

les carottes primeurs, tout comme les asperges. Malgré ce manque de visibilité sur les formats et les matériaux qui seront autorisés in fine, chaque opérateur teste des alternatives au plastique. **Objectif zéro plastique** Car l'objectif numéro un de la loi Agc, ou des suivants, est bien de limiter le plastique. Les cassis s'orientent donc vers des alternatives comme les sachets en papier ou en cellulose régénérée, avec deux critères déterminants : la solidité et le coût. Le problème principal est

l'humidité de la carotte, qui imbibent le papier ou le carton et compromettent leur résistance, notamment au niveau des soudures des sachets. « Les barquettes en carton de 1 kg ont généré énormément de démarque, car elles ne tenaient pas l'humidité. C'était un carnage en rayon. Et le produit était complètement masqué », témoigne Julien Marjani, acheteur national fruits et légumes pour Auchan. Les barquettes en carton n'ont donc pas fait long feu. « On doit trouver des solutions pour la visibilité des produits, car le consommateur veut encore contrôler la fraîcheur à travers le sachet », insiste Flori Bédery, responsable marketing des Fermes Larrière. Les sachets en papier, avec une fenêtre en cellulose, paraissent le meilleur compromis, mais jusqu'à un certain poids. « Aujourd'hui, on ne sait toujours pas passer en papier pour 1 kg : nous réalisons désormais en 750 g, mais pas au-delà », reconnaît Bruno Séverac, directeur commercial et marketing de Planète Végétal. L'autre fin majeur est le coût bien

et 800 g, dont la tenue est maintenant bien maîtrisée. « Le sachet en papier est plus qualitatif et correspond à une clientèle avec un meilleur pouvoir d'achat », justifie Bruno Séverac. Planète Végétal a aussi pris le pari de modifier ses packagings en utilisant un mix papier et plastique, « un compromis entre acceptation sociale et coût ». L'entreprise de Costes a fait le choix de la souplesse, moyennement d'importants investissements avec quatre lignes capables de conditionner un 1,5 kg. « L'investissement, nous avons rendu les lignes flexibles pour ensacher soit en papier soit en plastique. » Un challenge indispensable à relever pour Planète Végétal, positionné de longue date sur le créneau du préemballé.

La gamme revisitée Historiquement, la référence majeure en rayon était le sachet de 1 kg, suivie du sachet de 2 kg proposé en hiver, aussi bien pour le cœur de marché que pour le premier prix. Désormais, le sachet en format

« Le vrac génère moins de casse en rayon. »

supérieur du sachet papier, d'autant plus difficile à absorber pour la carotte, un des légumes les moins chers du rayon, qui doit rester accessible à toutes les bourses. « On doit rester dans un rapport coût de l'emballage/coût du produit raisonnable. Si on tient compte à la fois du prix des matériaux et des baisses de rendement machine, le sachet peut atteindre 20 à 30 centimes/kg », estime Régis Lhouëtlier, directeur des Jardins de Créances. Actuellement, aucun opérateur n'a abouti à une alternative économiquement viable en sachet papier à kg, pour alimenter massivement les GMS. « On avance à la vitesse de la R&D de nos fournisseurs », résume Christophe Charvieux, directeur commercial et marketing de Primocole. « Et on attend la qualification de solutions viables, on se met en conformité avec la loi avec un format de 1,5 kg pour le cœur de marché (MDD et marque nationale). » Sur des segments haut de gamme plus restreints, comme le ZRP et le bio, toutefois, plusieurs opérateurs proposent désormais des sachets en papier avec fenêtre, entre 750

1,5 kg Grigé par la loi Agc remplacent ces deux références, toute l'année pour certaines enseignes. « Nous adaptons le grammage à la législation et non plus à l'unité d'achat moyen, proche de 1 kg », regrette Christophe Charvieux. Les professionnels recommandent aussi que cette solution de contournement en sachet de 1,5 kg ne repose pas aux attentes sociales de réduction des emballages plastiques. « Depuis vingt ans, le marché de la carotte s'est développé grâce à la segmentation en UVG et le vrac n'a cessé de regagner », considère Régis Lhouëtlier. « Aujourd'hui, la loi Agc vient casser la segmentation historique, en valeur et en volume, et nous oblige à trouver des alternatives pour maintenir une gamme étendue. » Le ficing en rayon se limite généralement à cinq ou six références : premier prix (en 200 à 300 g), ZRP, carottes des sables liées, sachets MDD de 1,5 kg ou vrac. « Nous travaillons à optimiser l'assortiment, à raisonner en unité de besoins. Quatre références pourraient suffire et permettraient d'améliorer les rotations, donc la fraîcheur », suggère Karim Djafar, responsable de l'activité fruits et légumes pour Système U Est.

nunhem's BASF We create chemistry

Choisir les carottes Nunhem's, c'est choisir :

L'expertise L'excellence L'innovation

- BRILLANCE F1**
 - Carotte cylindrique très lisse
 - Pes de collet vert
 - Très résistante aux maladies
 - Bonne aptitude aux champs
- LAGUNA F1**
 - Belle longueur
 - Adaptée à la botte
 - Bon feuillage
 - Haut rendement en précoce
- ALLYANCE F1**
 - Le très haut rendement
- ROMANCE F1**
 - La référence horlogère en longueur et résistante à la casse

SUD-EST, NORD SUISSE NORMANDE | **QUEST MANCHE**

Christophe Charvieux | Guillaume Duclos
06 14 55 81 35 | 06 99 10 70 00
christophe.charvieux@nunhem.com | g.duclos@nunhem.com

SUD-OUEST

Delphine Simon
06 08 47 54 79
delphine.simon@nunhem.com

www.nunhem.fr

Rappel des derniers rebondissements de la loi Agec

- **Article 77 Loi Agec (10 février 2020)** : interdiction de l'emballage plastique en dessous de 1,5 kg pour les fruits et légumes frais sous réserve de la liste des produits exemptés par décret sur le critère de la fragilité.
- **Décret du 8 octobre 2021 listant des exemptions dans le temps** : petites carottes et carottes primeurs jusqu'au décembre 2023, parution d'une FAQ avec définition de la carotte primeur, décret armé par le Conseil d'État en décembre 2022.
- **Nouveau décret notifié le 14 décembre 2022 à la Commission européenne** : exemption sans limite de temps des petites carottes uniquement, décret en suspens jusqu'à fin 2023, du fait du projet de règlement européen sur les emballages.
- **Dans l'intervalle, nouveau décret français du 20 juin 2023, en vigueur depuis le 1^{er} juillet 2023** : exemption de la carotte primeur « petite carotte », écoulement des stocks d'emballages plastiques des produits non exemptés (carotte « classique ») jusqu'au 31 décembre 2023, décret qui fait actuellement l'objet de recours (sur le fond et la forme).
- **Projet de règlement européen publié le 30 novembre 2022 (PPWR)** : interdirait à date tous les emballages (pas uniquement en plastique) <1,5 kg, dresse une liste de produits jugés fragiles, date d'entrée en vigueur soit accélérée soit retardée au regard des échéances politiques (en janvier 2024, changement de président du Conseil de l'UE et, en juin 2024, renouvellement du Parlement de l'UE).

quantité trop importante pour un certain nombre de ménages, d'autant qu'il risque d'augmenter le gaspillage à la maison», constate Astrid Etèveaux, avant de rappeler que la consommation de carottes à domicile suit une tendance baissière. «D'après les indicateurs de marché, la baisse de consommation est encore plus marquée sur le préemballé au profit du vrac», précise toutefois Angélique Aubry, responsable marketing de Primafal. Dans le détail des chiffres Kantar, sur la période d'août 2022 à mai 2023,

Covid. La carotte était l'une des espèces la plus développée en nombre de références UVC en rayon. La profession a accompli un travail de contrôle qualité pour garantir au consommateur une fraîcheur irréprochable des carottes en sachet et éviter toute mauvaise surprise. Nous avons gagné en confiance sur les UVC. Au-delà du service rendu au consommateur, les professionnels de la filière assurent que les emballages permettent de maintenir la qualité et d'éviter le ternissement lié à la déshydratation, responsable

« Le préemballé répond à un besoin de praticité et de rapidité d'achat. »

le vrac représentait 48% des parts de marché en volume, contre 42% sur la période précédente. Dans les hypermarchés en particulier, le vrac a atteint 42% des volumes, contre 35% précédemment.

Vrac versus préemballé
«Alors que le préemballé progressait fortement depuis les trois dernières campagnes, on observe sur cette campagne 2022-2023 un net retour du vrac (d'avant Covid)», observe l'AOP Carottes de France. Et c'était bien l'esprit de la loi Agec : moins de plastique pour revenir à plus de vrac, et non pas moins de plastique donc moins de légumes. «Certains magasins indépendants ont fait le choix du tout vrac, souvent pour des raisons sociétales plus qu'économiques, et pour renvoyer l'image de vendeur traditionnel détaillant», confirme Bruno Séverac. «Le préemballé répond à un besoin de praticité et de rapidité d'achat. Il est adapté au drive et permet de compléter des instructions de préparation et de cuisson, de suggérer des idées recettes. Il répond aussi à des exigences d'hygiène, renforcées depuis le

démarches en rayon. Pourtant d'après les chiffres en magasin, le vrac génère moins de casse, comme en témoigne Julien Marjani : «Au début de l'année 2023, on observe un taux de casse de 1,7% sur le vrac contre 2,9% sur le préemballé, principalement parce que le vrac est plus facile à trier, et que pour une carotte abîmée dans un sachet, on écarte 1 à 2 kg de produit.» Du côté des distributeurs, ce recul des ventes dans la famille carotte est «avant tout lié à la forte hausse des prix depuis la dernière campagne, suite aux phénomènes climatiques, en France et sur les autres origines», ces derniers ayant également affecté la qualité. Quant aux carottes non lavées, parmi lesquelles on retrouve les carottes des sables (Label Rouge ou non), bien qu'unanimement reconnues comme plus gustatives, elles restent minoritaires en rayon, à 6% de la famille carottes chez Auchan. «Les carottes non lavées font les frais de la simplification des gammes en GMS. On voit disparaître certaines références, en barquette de 1 kg notamment», observe Régis Lhouellier.

Mais se pose la question de l'impact de l'offre : « Moins de références en rayon, c'est moins de consommation » ?

Quand l'offre se heurte à la consommation

Selon la plupart des opérateurs interrogés, la loi Agec expliquerait en partie la baisse de la consommation constatée. «Les ventes de sachets de 1,5 kg ne compensent pas le standard en 1 kg, notamment parce que ce format représente une

Alors que la campagne suivait une dynamique intéressante, notamment grâce aux exportations, les mois de septembre et octobre ont vu une baisse importante de la consommation du fait des fortes chaleurs. Dans les champs, ces mêmes températures pourraient compromettre la qualité des productions destinées à la conservation longue.

«C'est assez calme sur les ventes.» Ce commentaire de Christian Ehrhart, producteur de carottes en Alsace, pourrait bien



Cédric Gallot, directeur du groupe GPLM.

résumer le lancement de la campagne 2023-24 de la carotte. La dynamique était pourtant positive lors de la campagne primeur au printemps. « Nous avons fait une bonne primeur. Il a fait moins chaud que l'an dernier et les prix ont permis de valoriser la rémunération des producteurs » assure Elorri Behety, responsable marketing au sein des Fermes Larrère dans le Sud-Ouest.

Le Réseau des Nouvelles des marchés de FranceAgriMer évoque, lui, des opportunités à l'international. « L'activité export se montre très attractive compte tenu d'une offre européenne déficitaire permettant d'expédier des volumes conséquents » indique une note de synthèse. Les prix en profitent et s'affichent en hausse de 54 % par rapport à la moyenne quinquennale.

Le début de la campagne de carottes saison profite de cet élan. « La campagne a commencé sur le secteur Mont Saint-Michel avec des rendements entre 65 et 80 tonnes et des conditions d'offres parfaites. Nous sommes partis dans l'euphorie des prix de la campagne des Landes » se souvient Cédric Gallot, directeur du GPLM.

COUP D'ARRÊT EN SEPTEMBRE

Le mois de septembre siffle la fin de la récolte pour la filière après une campagne 2022-23 et primeur 2023 exceptionnelles. « Les volumes ne sortent pas du fait des conditions très estivales. Même si les prix sont là, la suite de la campagne est plus inquiétante que l'an dernier alors que les prix étaient plus bas » s'inquiétait Cédric Gallot fin septembre. La météo de la première quinzaine d'octobre n'a pu que lui donner raison. « Mi-octobre, il faisait encore 31°C chez nous » ne peut que constater Christian Ehrhart. Dans les Hauts-de-France, la récolte débutée mi-août chez l'opérateur Otimo est confrontée aux mêmes difficultés. « En septembre, nous n'avons pas voulu faire la course au prix car nous aurons beau baisser nos tarifs, cela ne relancera pas la consommation. Mais de fait, nous nous sommes fermés des lignes sur le commerce » constate Benjamin Pontel, directeur de la structure basée en Pas-de-Calais.



Les arrachages ont débuté mi-août dans le Nord.

Mercier dans le Maine-et-Loire, producteur entre autres de 12 ha de carottes botte. Certains opérateurs gardent quand même un œil positif sur cette campagne. « C'est plus dur en octobre, mais septembre a été largement aussi bon que l'an dernier » assure Alexandre Picault, directeur commercial chez Kultive. Même son de cloche pour Clément Fumery de la Ferme Frichot dans les Yvelines : « Les ventes sont là. Pour répondre à la demande, nous sommes obligés d'arracher les semis de juin qui étaient prévus pour le stockage » illustre-t-il. Dans le Sud-Ouest, les fermes Larrère ne semblent pas non plus inquiètes par le marché. Elle constate « un marché plutôt porteur » et « une situation à l'équilibre entre nos prévisions sur le nombre d'hectares et les ventes ».

DES INQUIÉTUDES SUR LA QUALITÉ
Côté production, les fortes chaleurs de la fin de campagne inquiètent pour la conservation, que ce soit

UN MARCHÉ BIO TOUJOURS COMPLIQUÉ

« La carotte bio est toujours au ralenti. Ça va un peu mieux que l'an dernier mais cela reste compliqué » explique Elorri Behety des Fermes Larrère. Dans son analyse pour la région Sud-Ouest, le RNM souligne que la rentrée et la reprise des collectivités n'ont pas permis de relancer le marché comme les années précédentes. Comme pour le conventionnel, la consommation est ralentie par les fortes chaleurs.



Les Fermes Larrère ne relèvent pas de problème particulier pour la campagne en cours.

en sable ou en frigo. « Tout le monde a des doutes sur la tenue de la production. Dans le Sud-Est, il y a des craintes sur ce qui va ressortir du sable. Dans le Nord, la question se pose sur les arrachages destinés au stockage qui débutent. Sur le long terme, ça va devenir compliqué pour la qualité » analyse Alexandre Picault. Un constat que confirme Benjamin Pontel chez Otimo. « L'alternance pluie-sec est favorable aux maladies. Nous allons être

très vigilants sur la marchandise stockée » évoque t-il. Dans l'Est, Christian Ehrhart n'envisage pas de débuter les arrachages pour le stockage avant début novembre. Il affirme que l'arrosage était encore nécessaire début octobre sur ses parcelles de carottes. À l'inverse, en Normandie, le GPLM constate des problèmes de bouts mous dès le mois de septembre sur certaines parcelles trop mouillées. « C'est un phénomène rare à cette période de l'année » alerte Cédric Gallot.



Des carottes récoltées dans la région Nord.

DES SEMIS PERTURBÉS PAR LES VENTS

La Normandie a également été impactée par les conditions climatiques lors des semis. « Les vents de Nord-Est ont fait des dégâts en parcelle. Les trous ont engendré des volumes importants de grosses carottes » rapporte le directeur du GPLM. Des conditions de semis que partagent les Hauts-de-France. « Nous avons un très bon potentiel pour nos parcelles de

conservation, mais de manière très hétérogène. Les parcelles semées pendant les périodes de vent froid et sec ont eu des levées tardives avec des manques de pied » analyse Benjamin Pontel. Concernant les bioagriculteurs, le RNM note une résurgence des nématodes dans le Sud-Ouest et une gestion compliquée des morelles, datura et souchet, particulièrement poussants du fait des conditions climatiques.



Les Fermes Larrère ne relèvent pas de problème particulier pour la campagne en cours.



Carottes de France
7 décembre à 17:30

CONCOURS
Tentez de remporter un robot Monsieur Cuisine pour faire vos meilleures recettes ! Vous remporterez également un lot de Goodies Carottes de France.

Pour participer, c'est très simple ! Il faut :

- ✓ Être abonné à Carottes de France
- ✓ Aimer la publication
- ✓ Mentionner 2 amis et partagez-nous votre recette préférée à base de carotte
- ✓ Repartager ce post dans votre story

Fin des participations le 12/12 et tirage au sort le 13/12 !

Lidl Stiftung & Co. KG est titulaire de la marque enregistrée MONSIEUR CUISINE.

Bonne chance à tous !

#carottesdefrance #carottes #légumes #saisonnalité #légumesfrais #légumesdesaison #carotte #producteursfrançais #nosproducteursontdétailent #mangerdesaison #consommerdesaison #concours #jeuconcours

CONCOURS UN ROBOT DE CUISINE À GAGNER

+ UN LOT DE GOODIES

Carottes de France

Lidl Stiftung & Co. KG est titulaire de la marque enregistrée MONSIEUR CUISINE

Agriculture. Manche : "Des centaines d'hectares de cultures vont être perdus" à cause de la météo

Lors de la session de la Chambre d'agriculture de la Manche, ce 17 novembre 2023, les problèmes liés aux fortes pluies et au passage de la tempête Ciaran ont notamment été évoqués.

**La Presse de la
Manche, 18
novembre 2023**



Les exploitations agricoles manchoises n'ont pas été seulement frappées par la tempête Ciaran. Elles le sont aussi par les cumuls de pluie exceptionnels qui s'abattent depuis un mois et demi. Comme ici au Gaec du Closet, à Réville, les sols gorgés d'eau rendent le travail très difficile, voire parfois impossible.

Le président de la Chambre d'agriculture de la Manche, Pascal Férey, a rendu hommage aux agriculteurs, aux services de l'État, aux salariés des organisations professionnelles, ce vendredi 17 novembre 2023 lors de la session de la Chambre d'agriculture manchoise. « Ils ont été comme nous, sous les trombes d'eau, à travailler le dimanche parce qu'il y avait urgence et péril. Il n'y a pas eu d'interruption de collecte laitière et d'animaux. Tout a été efficace ! », souligne Pascal Férey.

Un numéro d'aide pour accompagner les agriculteurs toujours en place

Dès le lendemain de la tempête Ciaran, la Chambre d'agriculture de la Manche avait mis en place une cellule d'urgence, avec un numéro d'appel, le 06 07 38 12 28, grâce à la mobilisation de plusieurs salariés. Cette cellule reste active jusqu'à nouvel ordre. Elle est également joignable par mail sur sinistre_tempete@normandie.chambagri.fr. « 160 agriculteurs ont appelé une, deux ou trois fois, et ont été rappelés pour un suivi, ce qui a été apprécié », assure Jean-François Colin, directeur de la Chambre d'agriculture de la Manche. « On a eu 5 % des appels avec des gens en grande détresse. » La cellule a aussi aiguillé des mairies, des propriétaires fonciers ou forestiers.

Deux « urgences »

Ou presque, car il reste des fermes sans réseau téléphonique, alors que certaines n'ont retrouvé l'électricité que très récemment. Ce n'est donc pas terminé. « Le choc de l'urgence est passé. Maintenant, on passe au deuxième temps. Il faut reconstruire et mettre les animaux hors d'eau », car les pluies continuent de s'abattre. Pascal Férey estime qu'il y a « deux urgences : les légumes et les pommiers ».

Les dégâts dans les vergers se chiffrent à plusieurs dizaines de milliers d'euros. Côté légumes, « nous avons des centaines d'hectares de cultures de poireaux et carottes qui vont être perdus », alerte le leader agricole. « Il faut évacuer l'eau, et vite ! », a-t-il lancé, exaspéré, comme beaucoup d'autres de ses confrères, par l'interdiction de curer les cours d'eau depuis la loi sur l'eau de 2008. « Il y a 4 ans, l'administration m'a dit qu'on pouvait curer... à la main ! » « Et aujourd'hui, à qui on envoie la facture des agriculteurs qui ont déblayé les routes ? » Pascal Férey - Président de la Chambre d'agriculture de la Manche

80 millions

Un fonds de soutien exceptionnel « pour accompagner les agriculteurs dans le rachat de matériel et soutenir leurs trésoreries », avait aussi été annoncé par le ministre de l'Agriculture mardi. « Ce dispositif pour le Pas-de-Calais sera étendu également aux régions Normandie et Bretagne, qui ont été durement touchées par les tempêtes », a-t-il précisé.

Curer les cours d'eau

La profession agricole a demandé à la DDTM (Direction départementale des territoires et de la mer) d'organiser sans tarder « une discussion stratégique pour identifier les cours d'eau à curer ». Jean-Michel Hamel, président de la FDSEA de la Manche, a d'ailleurs annoncé que des actions syndicales seront menées la semaine prochaine, avec les Jeunes Agriculteurs.

Pascal Férey a pointé des entreprises de construction de bâtiments agricoles qui refusent de déconstruire des toits amiantés. « C'est totalement immoral ! ». Dans l'urgence, il demande que les agriculteurs puissent livrer en décharge des débris de matériaux, « sur palette filmée ». Les élus ont aussi demandé à la directrice de la DDTM que « tout le département soit concerné par les dérogations de semis de couverts », tellement les sols sont détrempés.



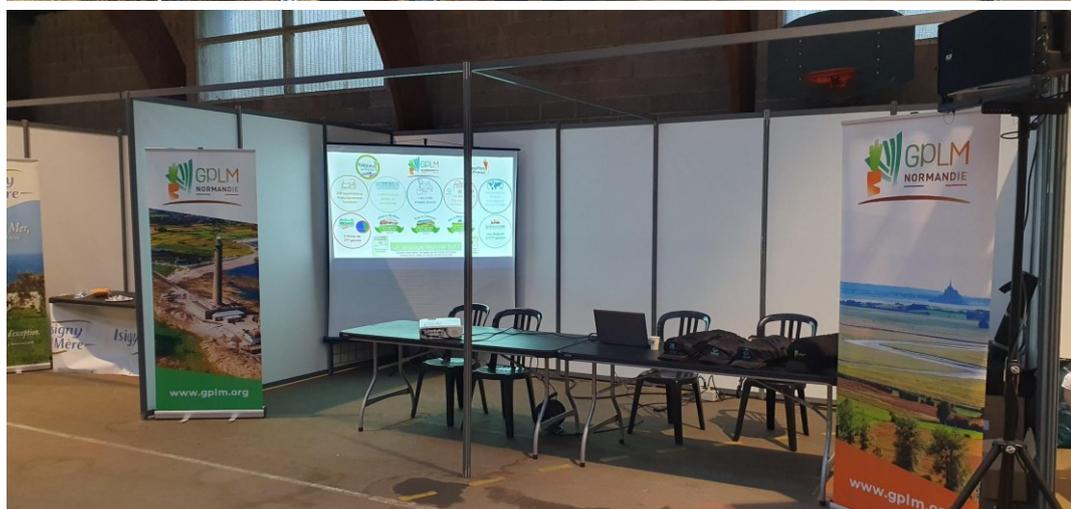
JEUDI 14 DÉCEMBRE
MONTEBOURG (50)
9H - 17H
OUVERT À TOUS

Forum Terre.s d'Avenir le jeudi 14 décembre 2023

Le GPLM était présent en tant qu'exposant au Forum Terre.s d'Avenir organisé par les JA Manche, et qui s'est tenu le jeudi 14 décembre à Montebourg au Lycée Agricole.

Ce sont ainsi un peu moins de 600 collégiens, lycéens et BTS qui sont venus à notre rencontre pour découvrir nos métiers agricoles.

Nous avons pu ainsi échanger avec des jeunes pousses, futurs exploitants ou salariés agricoles.



Le
GPLM
a du ❤️



• LUTTE CONTRE L'ILLETTRISME

Le **26 septembre 2023**, les salariés des filiales COPRIMANCHE et JARDINS DE CREANCES ont pu assister à la **pièce de théâtre "Au pied de la lettre"** de la compagnie **L'Echappée Belle** dont le thème abordé était **l'illettrisme**.

Depuis 2022, dans une volonté de faire monter en compétence nos salariés et dans le cadre également de la Qualité de Vie et des Conditions de Travail, nos filiales s'engagent pour lutter contre l'illettrisme via le programme Nouvelle Page de l'AG2R Prévoyance.

Première étape de sensibilisation à l'illettrisme, de notre programme Nouvelle Page, faite. Prochaine étape : formation des référents illettrismes début février.



C'est de Saison !

Risotto de quinoa aux poireaux et parmesan



Temps de préparation : 15 min

Difficulté : ★★★

#CUISINE DU MONDE

#GOURMAND

#LUNCH



Ingrédients

- 4 poireaux
- 1 oignon rouge
- 200 g de quinoa
- 5 cl de crème liquide
- 50 g de parmesan
- ¼ botte de persil plat
- 15 cl d'huile d'olive
- ½ citron
- Sel, poivre

Préparation

ÉTAPE 1 :

Lavez les poireaux, épluchez l'oignon, taillez l'ensemble finement.

ÉTAPE 2 :

Préparez le pesto : lavez le persil et mixez avec l'huile d'olive.

ÉTAPE 3 :

Dans une sauteuse à fond épais, versez un trait d'huile d'olive, ajoutez les poireaux et l'oignon, salez, poivrez et laissez cuire une dizaine de minutes.

ÉTAPE 4 :

Rincez le quinoa à l'eau froide, ajoutez aux oignons et poireaux, et mouillez 2 fois son volume. Faites cuire à couvert durant une douzaine de minutes.

ÉTAPE 5 :

Ajoutez la crème. Laissez cuire deux minutes.

ÉTAPE 6 :

Incorporez le pesto et le parmesan et pressez le demi citron.

ÉTAPE 7 :

Servez bien chaud accompagné d'un poisson blanc ou d'une volaille.

Mousse de chou-fleur au chocolat : une recette originale

Le [chou-fleur](#) peut être cuisiné de multiples manières. Cheffe Félicie nous le prouve en sortant des sentiers battus pour vous proposer une mousse de chou-fleur... au chocolat ! C'est très bon, et en plus promis c'est simple, alors en avant pour la recette. Vous allez pouvoir vous faire mousser !

Les ingrédients :

- 150 g de chou-fleur
- 50 g de chocolat (entre 75 et 100%)
- 120 g de tofu soyeux ou de mascarpone
- 80 g de dattes fraîches ou 50 g de sucre
- 1 pincée de sel fin
- 1 pincée de vanille ou 1 goutte d'huile essentielle de menthe poivrée
- 1 blanc d'œuf



Les 6 étapes :

01

Casser le chocolat dans un bol et séparer le chou-fleur en petites fleurettes.

02

Faire bouillir l'eau d'un cuit vapeur et déposer ces deux ingrédients sur le panier. Faire cuire 10 minutes.

03

Pendant ce temps, battre le blanc d'œuf en neige bien ferme avec la pincée de sel.

04

Lorsque le chou-fleur est tendre et le chocolat fondu, placer tous les ingrédients, à l'exception de l'œuf en neige, dans un blender et réduire en purée fine.

05

Verser dans un saladier et incorporer délicatement le blanc en neige.

06

Répartir dans 4 coupelles, décorer à l'envi et placer au frais pour au moins 3 heures.



Assortiment de carottes glacées, écume de carotte au gingembre, et sa poêlée de noix de Saint-Jacques

Par Ruben Sarfati (Un diner presque parfait, Top Chef)

Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes

- 20 carottes
- 10 cl de jus de carotte
- 1 carotte violette
- 12 noix de Saint-Jacques
- 170 g de beurre
- 12 g de sucre
- 10 cl bouillon de volaille (ou eau)
- 10 g gingembre
- Ciboulette ciselée
- 6 g de sel
- Huile de friture
- Fleur de sel, poivre du moulin

CATEGORIE : Hiver



Passez la carotte violette à la mandoline ou tranchez finement au couteau, faites frire les chips une trentaine de seconde dans de l'huile de friture à 180°C, puis égoutter et saler. Dressez dans le fond d'une assiette creuse 3 carottes bien glacées, puis 3 noix de Saint-Jacques, et terminez en émulsionnant l'écume et en la disposant tout autour. Décorez avec quelques chips.

“ *Trucs et astuces d'Eric Robert : La carotte c'est la santé, ne pas l'utiliser ce serait un péché ! Lorsque j'étais enfant, ma maman me préparait un sirop pour la toux très efficace en faisant macérer des carottes avec du sucre de canne pendant quelques heures au réfrigérateur et en récupérant le jus ainsi obtenu. Elle avait alors réalisé le plus économique et le plus efficace sirop contre la toux, pour toute la famille. Pour accélérer la fonte du sucre vous pouvez placer ce mélange près d'une source chaude, mais ne pas le faites pas bouillir.* ”

Eric Robert, Meilleur Ouvrier de France 2000, a fait ses armes dans les cuisines du Plaza Athénée. A 40 ans il intègre la célèbre école française de gastronomie FERRANDI à Paris, où il enseigne depuis 17 ans.

TARTINADE D'HIVER AU NAVET

On retrouve le navet en abondance à ce temps-ci de l'année et on a voulu en tirer davantage en créant cette tartinaade qui goûte l'hiver. On adore le navet pour son goût complexe, terreux, poivré et légèrement amer. Il est spécialement délicieux dans cette recette, rôti et combiné aux haricots blancs. La tartinaade que vous obtiendrez sera légère comme l'air, parfaite au lunch et à la collation.

- PRÉPARATION 10 min
- CUISSON 25 min

INGRÉDIENTS

- 2 tasses de navet pelé et coupé en cubes
- Un filet d'huile d'olive, + pour garnir
- Sel et poivre
- 1 boîte (540 ml) de haricots blancs, rincés et égouttés
- 1 petite gousse d'ail
- ¼ tasse de beurre de sésame (tahini)
- ¼ tasse d'eau (ou plus, selon la consistance désirée)
- 2 c. à soupe de vinaigre de vin blanc



TAPES

- Préchauffer le four à 400 °F. Déposer les cubes de navet sur une plaque à cuisson, puis arroser d'un filet d'huile d'olive. Remuer afin de bien enrober le navet. Assaisonner, puis enfourner de 25 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que le navet soit rôti, tendre et coloré.
- Transférer le navet dans un robot culinaire et ajouter le reste des ingrédients. Broyer jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et homogène. Rectifier l'assaisonnement, dresser dans une assiette, arroser d'huile d'olive, poivrer abondamment, puis déguster!

Une lente érosion de la grande distribution sur les marchés alimentaires

En raison du développement du digital et des évolutions des modes de vie, les modes d'achat des produits alimentaires ont fortement évolué depuis une vingtaine d'années.

La montée de la grande distribution

Le poids de la grande distribution a commencé à prendre de l'ampleur dans les années 70, de 12 % en 1960 il a doublé en presque dix ans pour atteindre 25 % en 1970. L'âge d'or a pris fin dans les années 1990, sur fond de saturation progressive des besoins de base, le durcissement de la législation sur l'ouverture de nouveaux magasins et l'accentuation de la concurrence entre les différents formats. Au début des années 90, les changements profonds des attentes des consommateurs portés par le post-matérialisme mettant en avant la maîtrise de la destinée individuelle ont conduit à une demande de plus en plus personnalisée difficile à mettre en œuvre dans la grande distribution. La part de marché de la grande distribution a atteint son apogée en 2000 pour atteindre 68 %.

L'apparition de nouveaux modes de distribution

Après dix ans de stagnation, les parts de marché diminuent lentement. En 2021, la part de marché des ventes de produits alimentaires en grande distribution est tombée à 62 % selon les données de l'INSEE.



Avec le développement et la généralisation des nouvelles technologies, de nouveaux modes de distribution sont progressivement apparus, tels que les drives et la vente en ligne avec livraison à domicile (poids de 10,5 % en 2023, selon Nielsen). La crise de la Covid-19 a accéléré cette progression en convertissant les clientèles âgées, qui étaient les plus réticentes à basculer vers le e-commerce.

Le renouveau des circuits traditionnels

Parallèlement, des circuits plus traditionnels retrouvent un certain engouement : marchés de plein air, vente directe à la ferme et de façon plus générale tous les circuits courts. La concurrence des magasins spécialisés (type Grand Frais), mais aussi les gains de parts de marché des artisans commerçants et de façon plus globale des circuits courts se sont renforcés avec la crise sanitaire de la Covid-19.



L'engouement vers les produits locaux et de saison favorise les petits commerçants malgré le contexte inflationniste inédit depuis le début des années 80.

La composition des familles évolue

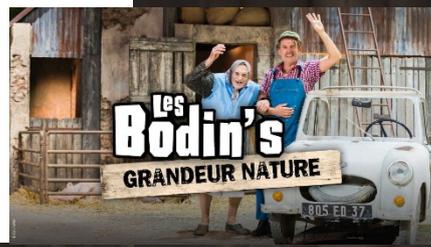
Les modifications des modes de vie, notamment l'urbanisation, la diminution consécutive de la taille des ménages avec la forte progression des ménages constitués d'une seule personne ainsi que la baisse de la natalité et la forte diminution des couples avec enfants (36 % des ménages en 1990 contre 24 % en 2021) ont réduit le besoin de très grandes surfaces plus fortement fréquentées par les familles. Le besoin d'externaliser la fonction alimentation porte les dépenses en restauration alimentaire. Sur un marché global de vente de produits alimentaires et boissons alcoolisées, la restauration se situe autour de 25 % quand la grande distribution ne représente plus que 47 %. Ces mouvements se renforceront au cours du temps avec le vieillissement de la population, la montée du e-commerce et la transition écologique appelant à consommer local et de saison.

Pascale Hébel, économiste et sociologue, membre de l'Académie d'agriculture de France



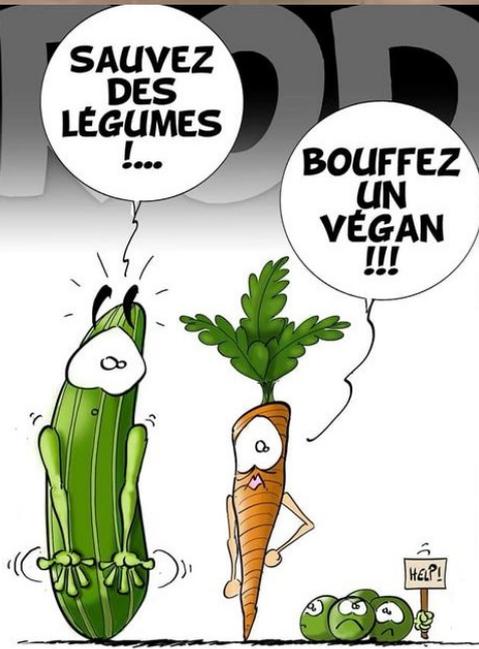


Merci Les Bodin's pour cette belle publicité en faveur des produits du GPLM !



Allez, allez !

Allez, du nerf, du nerf, du nerf.



Carnet de routes...



• Nouveaux adhérents depuis juillet 2023

Côte Ouest : Philippe JEAN devient la **SCEA DOUCEURS DES MIELLES** ; EARL ANERAY, courant 2024, remplacera le GAEC DE LA GIRARDERIE ; SARL LA MARAICHÈRE (poireau, carotte).

Val de Saire : Eric ADDE (navet) ; GAEC ROBIN GT devient l'EARL ROBIN GT ; EARL LA LUCASERIE devient ARNAUD RUFFRAY ; LUDOVIC LEGENDRE devient le GAEC CLAUDE.

• Partenariat GPLM et ISAGRI Ingénierie au Fruit Attraction

Au Fruit Attraction de Madrid, qui s'est tenu du 3 au 5 octobre 2023, le GPLM et ISAGRI Ingénierie étaient partenaires pour la mise en avant de l'ERP Konnect'Agro. Fruit Attraction est l'un des salons les plus importants de la filière des fruits et légumes. Il accueille chaque année plus de 90 000

visiteurs en provenance de 120 pays. Depuis 15 ans, il est devenu un point clé du cycle de l'offre et de la demande de produits frais, indispensable au niveau international.

Aussi, les professionnels français qui souhaitent déployer leurs activités à l'export ont l'opportunité de présenter leurs savoir-faire et de construire des relations commerciales pérennes.

ISAGRI
— INGÉNIERIE



AKANEA

ISAGRI — INGÉNIERIE

Acteur **DE LA DIGITALISATION** auprès de vos producteurs

UNE SUITE LOGICIELLE COUVRANT VOS BESOINS DE L'EMBLAVEMENT À LA RÉCOLTE

GPLM NORMANDIE

66 La digitalisation de nos processus avec ISAGRI Ingénierie nous permet d'être plus compétitifs dans un secteur européen concurrentiel tout en élargissant nos services à nos producteurs pour les fidéliser. 99
Cédric GALLOT / GPLM

Fruits & Compagnie

66 Nous avons gagné en efficacité et en productivité avec la digitalisation de notre traçabilité. 99
Eric VANDEPUTTE / Fruits et Compagnie

ISAGRI Ingénierie
Avenue des Cencives - BP 50333
60026 BEAUVAIS Cedex
www.isagri-ingénierie.fr
03 44 06 40 01

ISAGRI Ingénierie est une marque ISAGRI - Avenue des Cencives - Tillé - BP 50333 - 60026 BEAUVAIS Cedex - www.isagri-ingénierie.fr
ISAGRI - SAS au capital de 5 100 000 euros - 327 733 432 RCS Beauvais

- **Conseil Consultatif Banque de France**



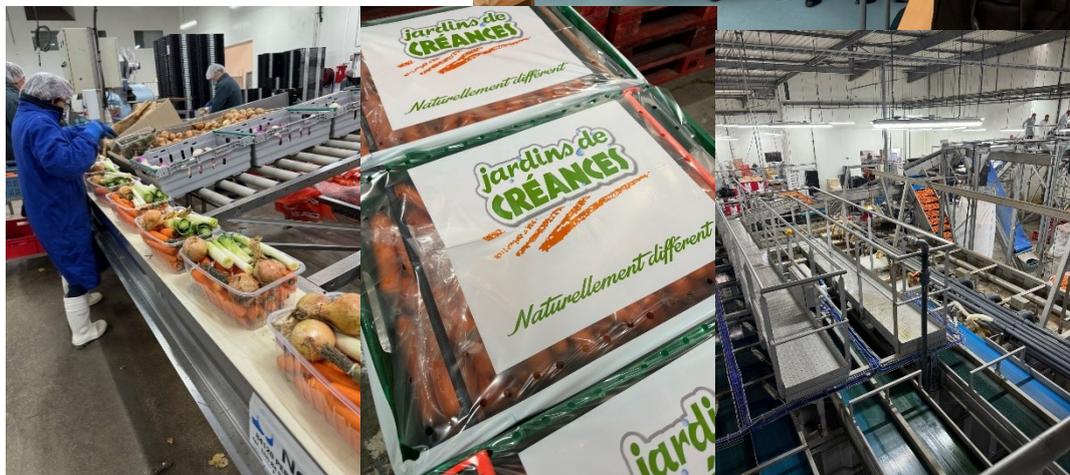
JARDINS DE CREANCES, jeudi 07 décembre 2023



Notre filiale **JARDINS DE CREANCES** recevait le **jeudi 07 décembre 2023** le **Conseil Consultatif Manche Banque de France**. Le conseil consultatif est un temps d'échanges nourris entre des chefs d'entreprises, acteurs économiques majeurs du territoire.

- **CA Poireau de France**

Le **Conseil d'Administration de Poireau de France** s'est tenu dans la région des Hauts de France, en plein cœur des Flandres, les **07 et 08 décembre 2023**.



- **NAISSANCES**

Grégory (Assistant qualité à SERVILEGUME), est l'heureux papa d'un petit **Axel**, née le 24 juin 2023.

Valérie (Ouvrière pilote à SERVILEGUME) a également donné naissance à une petite **Shaily**, le 7 décembre 2023.



• ARRIVEES CHEZ SERVILEGUME

SERVILEGUME évolue avec l'acquisition de nouveaux marchés. En recherche constante de personnel, en septembre et octobre 2023, 4 nouveaux CDI ont été embauchés dont **Virginie et Julien** en tant qu'ouvriers pilotes, et **Corinne et Bioniqui** en tant que légumiers.

• NOS APPRENTIS CHEZ



Suite au départ de nos deux apprentis, Sarah et Lucas (Service maintenance et Service sécurité environnement), SERVILEGUME a accueilli **Farouq en tant qu'apprenti agent de maintenance** dans le cadre de sa deuxième année de BTS électrotechnique, et **Alix en tant qu'apprentie qualité** pour l'obtention de son Master DEG gestion de l'environnement – management des risques QSE RSE. L'objectif de SERVILEGUME, à moyen terme, étant d'avoir un(e) apprenti(e) dans chaque service.



Lola BLESTEL, après avoir obtenu son BTS Négociation et digitalisation clients, poursuit son apprentissage chez JARDINS DE CREANCES, en préparant un **Bachelor Développement commercial**.



Lucie GUILBERT-HUCHON prépare le titre **pro-technicien supérieur méthode et exploitation logistique** chez COPRIMANCHE Anneville en Saire.

• RETRAITE



Christian ROMENS (10 ans d'ancienneté) et **Marie-Joseph JAUD** (6 ans d'ancienneté) ont quitté la société pour profiter pleinement de leurs retraites bien méritées et s'adonner à leurs passions. Nous leur souhaitons une bonne continuation et nous les remercions pour leur travail fourni.



Hubert BRISSET, conducteur ramasseur chez JARDINS DE CREANCES, a fait valoir ses droits à la retraite au 1er août. Après avoir travaillé chez LEGER puis MONT SAINT MICHEL PRIMEURS à Surtainville, il a rejoint COPRIMANCHE en 2013 puis JARDINS DE CREANCES, une ancienneté de 36 ans.



Vendredi 15 décembre, journée internationale du pull de Noël, ce qui n'a pas échappé à nos collaborateurs !





Le Conseil d'Administration et les équipes du Groupe GPLM vous souhaitent de bonnes fêtes et vous adressent tous leurs meilleurs voeux pour l'année à venir...

2024

