



**Chères adhérentes, chers adhérents, chères collaboratrices, chers collaborateurs et chers partenaires,**

*Alors que l'année 2024 touche à sa fin, je tiens à vous adresser mes vœux les plus chaleureux et sincères. Que cette période de fêtes soit l'occasion de partager des instants précieux, de créer de beaux souvenirs en famille et entre amis, et de trouver une pause bienvenue dans vos activités. Je souhaite que l'année 2025 s'ouvre pour vous sous les meilleurs auspices, en vous apportant santé, bonheur et prospérité.*

*Cette fin d'année est marquée par de nombreuses perturbations. Sur le plan météorologique, les tempêtes et les fortes pluies mettent en péril nos récoltes d'hiver, menaçant les rendements et par conséquent nos revenus. Sur le plan politique, l'incertitude et les défis actuels ont conduit à des reculs regrettables sur des acquis syndicaux obtenus grâce à votre mobilisation, mais qui n'ont pas été entérinés par la loi. Enfin, la situation internationale reste particulièrement tendue, avec des conflits armés à nos portes qui nous interpellent tous.*

*Comme je l'avais mentionné dans mon précédent édito, votre Conseil d'administration s'est réuni récemment pour définir la feuille de route de notre coopérative pour les cinq années à venir. Les commissions nécessaires à l'élaboration des différentes pistes de travail seront mises en place rapidement. Des réunions seront programmées dans les bassins afin d'échanger directement avec vous. Le chantier de la commission carotte sera le premier à être lancé. Cette année, nous avons initié une tentative pour identifier les parcelles de carottes les plus à risque dans les trois bassins et les sortir en priorité. Bien que tout ne soit pas encore résolu, ce chantier et cet ordonnancement doivent être optimisés et renforcés avec votre participation afin d'assurer à tous les producteurs les mêmes chances de commercialisation de leurs carottes.*

**En mon nom et au nom du Conseil d'administration, je vous présente nos meilleurs vœux pour une année 2025 placée sous le signe de la solidarité, de la résilience et du succès collectif.**

**Philippe JEAN**

**Président du GPLM**

Page 1 : Au Cœur de nos bassins

Page 3 : JARDINS DE CREANCES

Page 5 : SERVILEGUME

Page 7 : L'écho de la Qualité

Page 8 : L'écho de la Technique

Page 10 : L'Actu en Bref !

Page 14 : Nos emblavements 24-25

Page 15 : Juste pour rire

Page 16 : C'est de Saison !

Page 17 : Carnet de routes...

Page 18 : Vœux du Conseil d'Administration

### 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 »

# Au Cœur de nos Bassins



**Nouvelle arracheuse  
carotte Dewulf  
(18/09/24)**



**Découverte de la filière  
légumière pour les BTS  
de l'EPL Le  
Robillard de Caen  
(03/10/24)**





## MERCOSUR

Le monde agricole français, en particulier la filière maraîchère, exprime de vives inquiétudes face à l'accord commercial avec le Mercosur. L'ouverture accrue des marchés européens aux produits agricoles d'Amérique du Sud menace directement les exploitations locales.

Ces produits, souvent issus de pratiques moins régulées, posent un défi concurrentiel majeur aux agriculteurs français soumis à des normes environnementales et sanitaires strictes.



Sous une épaisse couverture nuageuse, des radars semblent scruter l'Ouest, symbolisant cette vigilance tournée vers l'autre rive de l'Atlantique.

Le secteur maraîcher redoute une érosion de sa compétitivité et appelle à une défense renforcée des intérêts européens pour garantir une agriculture durable et équitable.



## Octobre-Novembre

Conditions climatiques compliquées pour les arrachages de carottes



## Le Groupement GPLM et Jardins de Créances à la pointe de l'informatique

« Le logiciel AKANEA nous apporte au niveau de la traçabilité, une plus grosse sécurisation des données et surtout fiabilité sur la gestion des lots entrants. »  
Régis GAYOU – Directeur industriel de Jardins de Créances



Client : GPLM  
Secteur : Marachage  
Activité : Cooperative  
Localisation : Annville-en-Saire



Client : JARDINS DE CREANCES  
Secteur : Marachage  
Activité : Conditionnement, Transformation et Distribution  
Localisation : Créances



Groupement historique de maraichers de Légumes en Normandie, le GPLM compte aujourd'hui 140 adhérents avec plus de 85 000 tonnes de légumes par an. Cédric GALLOT, Directeur Général du GPLM, nous explique pourquoi l'entreprise a souhaité se doter d'un logiciel dédié à la filière Fruits et Légumes.

Après avoir initialement équipé la partie production dans les champs, ils se sont naturellement tournés vers une gestion informatisée pour la production et la commercialisation.

« Tous les métiers au sein du Groupement de producteurs du GPLM sont concernés par le logiciel AKANEA. Ça passe du cariste à l'agriculteur, au commercial, au préparateur de commandes jusqu'au logisticien. »

### Le logiciel Konnect'Agro couvre l'ensemble du processus

Depuis l'arrivée de la production jusqu'à l'expédition, en incluant les étapes de conditionnement et de stockage, l'ensemble du processus est couvert.

« Les premiers bénéficiaires que nous tirons du logiciel AKANEA sont avant tout un confort de travail au niveau de nos collaborateurs, avec un outil qui est beaucoup moins chronophage que ce qu'on a pu avoir dans le passé. »

L'accompagnement du Chef de Projet AKANEA a permis au GPLM d'appréhender le logiciel à tous les niveaux, qu'il s'agisse de former les collaborateurs ou de mettre en place les fonctionnalités spécifiques comme la Vente au Cadran.

« Le Logiciel AKANEA s'est imposé de façon naturelle ayant déjà un logiciel de traçabilité GSEFOUR installé au niveau du groupement et au niveau de notre filiale Jardins de Créances, du logiciel AKANEA avait commercialisé. » ajoute Cédric GALLOT avant de laisser la parole à Régis GAYOU, Directeur industriel de Jardins de Créances.

### Des enjeux fonctionnels et métiers différents pour Jardins de Créances

Les enjeux de l'entreprise Jardins de Créances sont :

- La planification des apports en matières premières et en emballages,
- L'ordonnement des commandes,
- La traçabilité des produits,
- Et la gestion des stocks des matières premières et des emballages.

« Nous avions besoin d'un outil qui puisse s'adapter vraiment à la spécificité de la filière fruits et légumes. On a découvert un logiciel assez puissant au niveau des données. Exploiter différents indicateurs ou informations que nous n'avions pas auparavant. »

Annabelle LAURENT décrit ensuite comment le logiciel facilite son quotidien au service commercial de Jardins de Créances.

« C'est un gain de temps, pour moi en tant que commerciale, car ça me permet de gérer ma commande jusqu'à la fin. Je n'ai plus besoin de passer par des services annexes pour X ou Y questions. J'arrive à y répondre par moi-même. »

Le logiciel KONNECTAGRO Fruits et Légumes est également essentiel pour la gestion de la qualité, notamment pour les enregistrements de données ou la gestion des certifications.

« Tous les enregistrements liés à la certification nous permettent de servir au mieux le client, s'il a besoin d'être HVE, Global Gap ou autre certification. Ça nous a permis d'être beaucoup plus efficaces concernant les saisies des commandes, la gestion de la qualité, tout est regroupé dans un seul outil, donc ça simplifie la vie. Et au niveau des recherches, on gagne du temps. »

Régis GAYOU conclut en mettant en avant les bénéfices obtenus depuis l'acquisition de l'ERP agroalimentaire d'AKANEA.

« Le logiciel AKANEA nous apporte au niveau de la traçabilité, une plus grosse sécurisation des données et surtout fiabilité sur la gestion des lots entrants soit en lavage, soit directement de la production et sur les produits finis sortants vers les clients. » termine Régis GAYOU.



## Remise de la Médaille du Travail à deux collaborateurs de l'entreprise

### Un événement marquant pour notre filiale

Ce mercredi 18 décembre, un esprit de reconnaissance et de fierté a régné au sein de notre filiale. En effet, notre Directeur, Cyril MEILLAT, accompagné du Directeur du Groupe, Cédric GALLOT, et des membres du CSE, ont eu l'honneur de remettre la Médaille du Travail à deux de nos collaborateurs, soulignant leur engagement et leur dévouement exemplaires au service de l'entreprise.

Cette distinction, symbole de persévérance et de constance professionnelle, récompense des années d'investissement au sein de notre équipe. Par ce geste, l'entreprise exprime sa profonde reconnaissance pour le parcours remarquable et l'implication quotidienne de ces deux collaborateurs.

Après un discours de Cyril MEILLAT, qui a salué leur engagement exceptionnel, chacun a été invité à recevoir sa médaille sous les applaudissements chaleureux de leurs collègues.

### Félicitations à Arnaud et Pascal

Nous adressons nos plus sincères félicitations à Arnaud et Pascal, les deux collaborateurs distingués par cette Médaille du Travail. Leur parcours est une véritable source d'inspiration pour nous tous.

Ce moment fort de l'année est aussi l'occasion de réaffirmer notre engagement à valoriser l'implication et le professionnalisme au quotidien. Parce que nous sommes convaincus que la richesse d'une entreprise repose avant tout sur les femmes et les hommes qui la composent, nous plaçons l'humain au cœur de nos priorités. Valoriser les talents, favoriser le bien-être au travail et accompagner le développement de chacun sont les piliers de notre engagement quotidien.

Encore bravo à eux et merci pour tout ce qu'ils apportent à l'entreprise !



# Concours du Pull de Noël et Journée Raclette : Un Esprit Festif chez JARDINS DE CRÉANCES

L'ambiance était résolument festive ce vendredi 20 décembre dans notre filiale, où collègues et bonne humeur se sont réunis pour célébrer deux événements mémorables : **le concours du Pull de Noël le plus original et la Journée de la Raclette.**

## Un défilé de pulls... inoubliables

Le concours du pull de Noël a transformé nos locaux en une véritable scène de créativité débridée. Rennes lumineux, flocons scintillants, guirlandes intégrées : nos collaborateurs ont fait preuve d'une imagination sans limite pour rivaliser dans le kitsch !

**Après un vote unanime, c'est Noémie QUEUNIET qui a remporté tous les suffrages avec un pull décoré et personnalisé. Une mention spéciale a également été décernée à Damien GRANDIN, pour son audace et son style hors du commun !**

## La raclette : un moment de partage gourmand

Dans le même esprit, nous avons savouré un déjeuner convivial autour de la raclette, symbole par excellence de partage et de chaleur humaine. L'odeur alléchante du fromage fondu a accompagné des éclats de rire et des discussions animées. ♥

Chacun a pu composer son assiette idéale : pommes de terre fondantes, charcuteries variées et accompagnements gourmands étaient au rendez-vous pour satisfaire toutes les envies.

## Un événement à l'image de nos valeurs

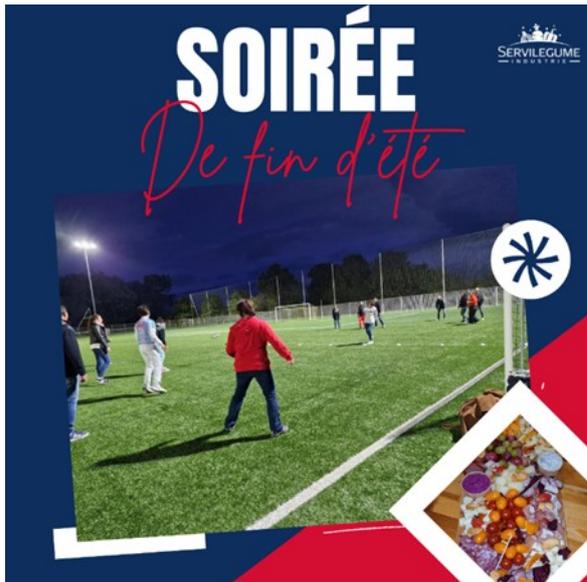
Un grand merci à toutes et à tous pour votre enthousiasme et votre participation qui ont fait de cette journée un véritable succès. Nous vous donnons déjà rendez-vous pour le prochain événement !

🎄 **Joyeuses fêtes à toutes et à tous !**



# JOYEUX Noël





**Fin septembre, le CSE a organisé notre traditionnelle soirée de fin d'été.**

Au programme : compétition amicale, rires et beaucoup de bonne humeur.

Des épreuves "olympiques" variées ont permis à chacun de donner le meilleur de soi-même.

Nous avons terminé la soirée par un apéritif dinatoire.

**Ces moments partagés renforcent notre cohésion et nous rappellent l'importance du travail d'équipe, tant sur le terrain qu'au quotidien.**

**A l'occasion d'Octobre rose, Servilégume s'est mobilisé.** 🧶

6 de nos collaboratrices ont effectué le parcours de la Joséphine aux Brouzils. Une marche de 8km en faveur de la lutte contre le cancer du



**Nouveau covering sur notre camion frigorifique et notre voiture commerciale !** Ce nouveau design coloré, accrocheur et dynamique reflète parfaitement la fraîcheur et la qualité de nos produits. 🧶 Un beau projet qui a nécessité plusieurs mois de réflexion !



**🧶 La sécurité et le bien-être de nos collaborateurs sont au cœur de nos priorités ! 🧶**

Nous équipons depuis septembre 2024, l'ensemble de nos salariés de protections auditives sur-mesure, pour une protection optimale contre les nuisances sonores des ateliers. En évitant ainsi les risques de perte auditive liés à une exposition continue au bruit.

Pourquoi ce choix ?

- 👉 Protéger les salariés de la surdité.
- 👉 Améliorer la communication et le confort au travail.
- 👉 Diminuer la fatigue des employés.
- 👉 Sensibiliser les salariés aux risques auditifs.

Avec ce nouvel EPI, nous augmentons la sécurité, le confort quotidien et la productivité de nos équipes.

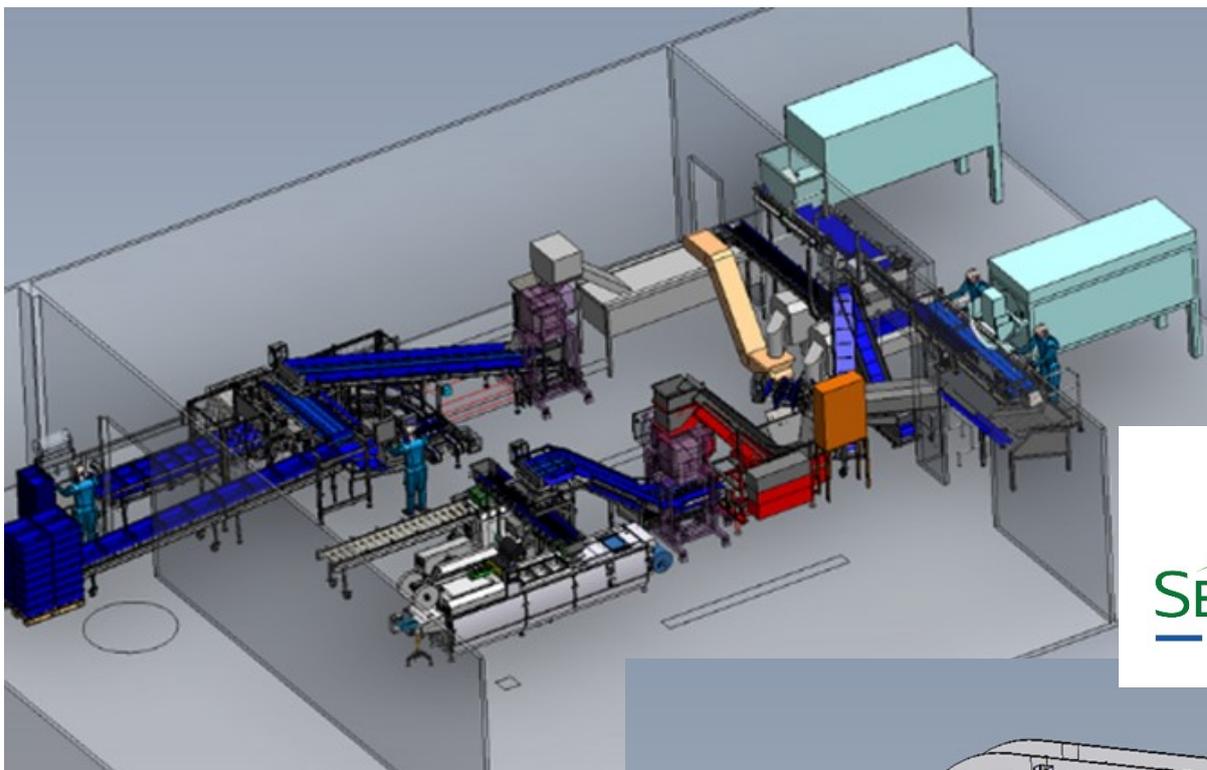


La carotte est le légume le plus produit chez SERVILEGUME et représente 60 % de notre volume annuel.

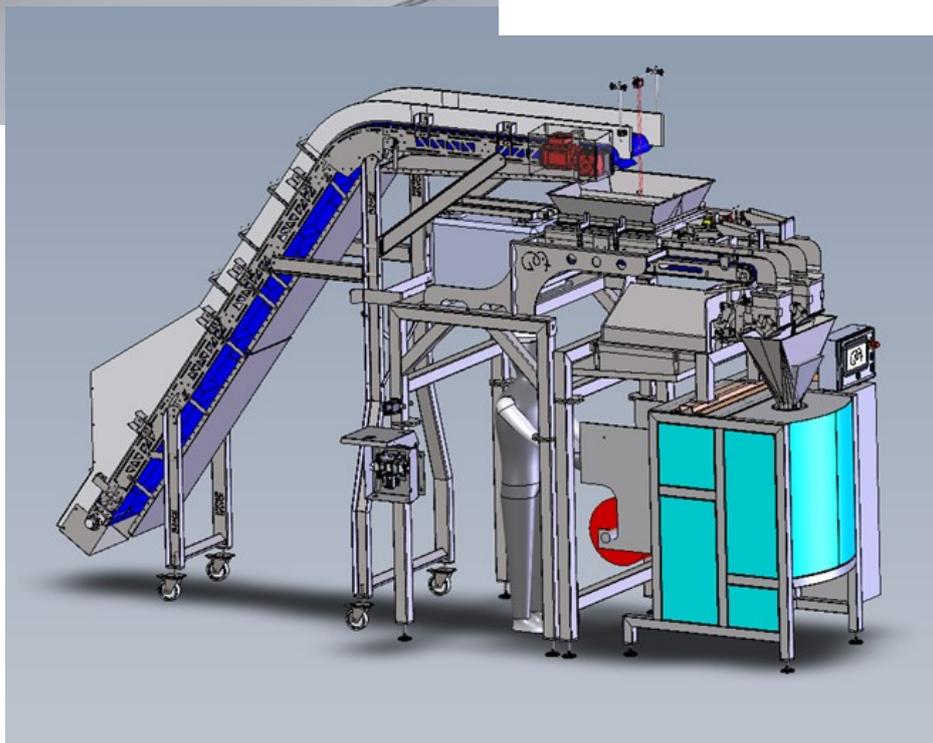
C'est pourquoi, dans un but d'amélioration de l'ergonomie des postes et de productivité, nous avons entrepris plusieurs travaux.

La première tranche a été faite en septembre sur la ligne 1. Cela a permis d'automatiser le dosage. Ainsi, nous conditionnons désormais tous les produits sortant de cette ligne en bac de 10, 12 ou 15kg.

La deuxième et dernière tranche a été faite en décembre sur la ligne 2. Elle a permis d'améliorer notre système de dosage et de permettre de conditionner la carotte rondelle et cube sur la Mécapack pour aller ensuite à destination de la cuisson. Auparavant, elle était conditionnée en bac, puis reconditionnée en poche sous vide sur la Ulma et enfin cuite.



Nous avons également équipé l'ensacheuse verticale (machine permettant de conditionner en petit sachet de 150g à 1kg) d'une double tête de dosage, permettant ainsi d'améliorer la productivité.



Réussir n°454,  
Novembre 2024

## La nouvelle version de GlobalGap inquiète



**La version 6 de GlobalGap et son module associé sur le volet social, Grasp, effective en janvier 2025, soulèvent de fortes inquiétudes dans la filière.**

L'annonce d'une révision de la certification GlobalGap, qui en est à sa sixième mouture, et de son corollaire, Grasp, portant sur l'aspect social, a mis la filière fruits et légumes en ébullition depuis plusieurs mois. Le renforcement de la certification imposerait de n'utiliser que de l'eau potable dans le processus de nettoyage et convoyage des fruits et légumes alors que jusqu'à présent seule la dernière eau de rinçage devait être potable. « C'est totalement contradictoire avec les politiques se mettant en place et les efforts des pro-



**LE RENFORCEMENT PROCHAIN DE LA CERTIFICATION GLOBALGAP** imposerait de n'utiliser que de l'eau potable dans le processus de nettoyage et convoyage des fruits et légumes.

ducteurs dans la gestion durable de l'eau », regrette Pierre Venteau, directeur de l'ANPP (pommes/poires) auprès d'Agra Presse. Idem pour les légumes. « La gestion de l'eau est un sujet sensible dans les territoires en tension, commente Clémence Endene, chargée de mission Environnement à Légumes de France. Les audits sont très lourds et demandent beaucoup de temps aux maraîchers d'autant que le guide d'interprétation de la certification devient de plus en plus restrictif. »

### Assouplissement ou révision ?

Concernant le volet social, le module associé Grasp stipulerait certains points en décalage avec la législation française : une visite médicale tous les ans (tous les quatre ans selon la réglementation française), une prescription de prise de sang par le médecin du travail, ou l'élection d'un représentant du personnel au CSE [comité social et

économique] dans des établissements de moins de onze ETP [équivalent temps plein], « ce qui n'existe pas dans la loi française », souligne Clémence Endene.

Face à la situation, la filière n'est pas restée inactive. Elle avait déjà envoyé en février un courrier commun (Légumes de France, FNPFruits, Felcoop, GEFEL, UNPT et Fedepom) à Food Plus, structure gestionnaire de GlobalGap. L'Aniaïl (interprofession Ail de France) a profité d'une rencontre commerciale avec un interlocuteur allemand pour faire passer le message. Durant l'été, à l'invitation de l'ANPP, qui représentait toute la filière, des administrateurs de Food Plus ont visité une station de conditionnement de pommes du Sud-Ouest pour prendre la mesure de la réalité du terrain. « Des points de convergence sont apparus », relate Pierre Venteau qui croit savoir que cette version 6 pourrait être révisée. L'enjeu est de taille : « Les exigences du cahier des charges GlobalGap deviennent rapidement la norme pour tous préalables commerciaux à toute vente de fruits et légumes », rappelle Légumes de France. 🇫🇷

Agra Presse



## Le label HVE sous le feu des critiques

Les légumiers considèrent la version 4 du référentiel Haute valeur environnementale (HVE) incompatible avec certaines de leurs pratiques.

C'est l'histoire d'une certification volontaire dont la dernière évolution crispe les producteurs de légumes. Créée par le ministère de l'Agriculture en 2011, la Haute valeur environnementale (HVE) constitue une démarche de progrès, pour que les agriculteurs fassent évoluer leurs pratiques afin de réduire leur impact sur l'eau, l'air, le sol et la biodiversité.

Il y avait 39 772 fermes certifiées au 1<sup>er</sup> juillet (9,6 % des fermes françaises), selon le ministère. Très majoritairement, des viticulteurs suivis par des exploitations en grande culture, arboriculture, maraîchage...

Si ce référentiel a évolué dans une version 4, c'est pour s'adapter aux orientations de la Politique agricole commune (Pac) de 2023. Interdiction des molécules les plus dangereuses pour l'homme, plafond de fertilisation abaissé... Tout va a priori dans le bon sens.

### Une demande de moratoire

Sauf que pour les légumiers (1 248 fermes certifiées), la balance globale azotée de la version 4 est « complètement contraire aux principes mêmes de la production de légumes dans notre filière maraîchère », s'est insurgé, il y a quelques semaines, le syndicat Légumes de France (FNSEA) dans sa revue interne. « Il est impossible pour un maraîcher qui fait succéder plusieurs cultures sur une parcelle de respecter un plafond de 50 unités d'azote par hectare et par an », pointe du doigt Cyril Pogu.

Le coprésident du syndicat des légumiers, maraîcher dans la région nantaise, s'est battu de longs mois au sein de la commission nationale de la certification environnementale (CNCE) pour corriger cette évolution. Rien n'y a fait, et la CNCE « a clos les



La dernière évolution du label HVE crispe les producteurs de légumes.

(PHOTO : AGRAPRESSE/DAVID ADRIAN/QUEST FRANCE)

débats sans attendre l'avis de notre centre technique (CTIFL) », peste Cyril Pogu. Selon lui, des légumiers pourraient ne plus être certifiés à l'avenir. Alors que la HVE a réussi, ces dernières années, à se faire une place sur le marché, en grande distribution et dans la restauration collective, où elle figure dans la liste des produits sous signes de qualité (bio, Label rouge...) devant représenter 50 % des menus.

Mais la quatrième version du référentiel ralentit fortement l'entrée de nouvelles fermes. Cyril Pogu précise avoir demandé à la ministre démissionnaire de l'Agriculture, Annie

Genevard, « un moratoire d'un an ». Sans réponse pour l'instant.

Pendant ce temps-là, la HVE doit composer avec un autre front, celui des organisations de l'agriculture biologique (entre autres). Plusieurs d'entre elles ont saisi le Conseil d'État début 2023. L'arrêt n'a toujours pas été prononcé. Ces organisations n'hésitent pas à dire tout le mal qu'elles pensent de la HVE. Que le président de la Maison de la Bio, Didier Perreol, appelle « la Haute valeur de l'enfumage. Ce référentiel, c'est du déclaratif, sans contrôles derrière. »

Franck JOURDAIN.

Ouest France,  
19/12/2024

## technique

CAROTTE

# AlterCarot pour réduire l'usage des phytos

Carottes de France a présenté les résultats et les avancées du programme AlterCarot. Avec une « approche système » sur la rotation, celui-ci permet d'envisager la réduction d'usage de produits phytosanitaires. L'ensemble des partenaires prévoit déjà son prolongement avec le projet Escale.



Une utilisation des phytos en ultime recours

Carottes de France et ses nombreux partenaires (Inrae, Unilel, Invenio, Sileban) se sont donné rendez-vous à Cestas (Gironde) pour la présentation du projet AlterCarot et les résultats de cinq années de travaux (2019-2024). Soutenir les techniques existantes et l'innovation est une des missions de Carottes de France. AlterCarot avait pour objectif la création de systèmes de culture agroécologiques légumiers économiquement viables incluant la

carotte avec utilisation de produits phytosanitaires en ultime recours. Il s'est déroulé sur un site expérimental au Sileban en Normandie et plusieurs sites expérimentaux en Aquitaine conduits par Invenio et Unilel.

**Concrétisation de l'expérimentation système**  
« Ce projet a permis une réflexion globale de la protection de la carotte sur une rotation, renforcé les liens entre les structures et a mis en avant les difficultés à surmonter notam-

ment le désherbage », a synthétisé Christian Letierce, nouveau président de Carottes de France. Tous les témoins de ces cinq années d'expérimentation ont salué le travail accompli, sa pertinence, son niveau de technicité et l'implication de chacun des membres. Pour Vincent Faloya, Inrae, et Cathy Eckert, CTIFL, coordinateurs de projet Dephy Expé, AlterCarot est la première concrétisation de l'expérimentation système aussi mise en place avec d'autres groupes et sur d'autres cultures. Rappelons que les premiers travaux conduits sur la carotte par Invenio remontent à douze ans.

**Des règles de décision claires et cohérentes**

« AlterCarot nous a demandé d'être en veille permanente par rapport à l'innovation. Ce programme a donné la dimension d'ensemble de l'impact de la réduction des phytos et la réflexion à avoir au niveau de la rotation. Demain on doit s'interroger et aller plus loin sur les méthodes à mettre en œuvre », a témoigné Clément Letierce, du domaine du Pot au pin. En Normandie, la zone de Créances a été confrontée à l'arrêt d'usage du 1,3 dichloropropène. « AlterCarot a permis de valider de nouvelles

sur lesquelles une bonne maîtrise technico-économique a été possible malgré la diminution du recours aux produits phytosanitaires, les rendements des cultures de poireaux et de haricots verts ont parfois été significativement impactées par les baisses d'IFT.

**DANS L'APPROCHE SYSTÈME D'ALTERCAROT**, le salissement d'une parcelle est géré au niveau de la rotation, comme ici dans une culture de haricots.

### Des baisses sur toutes les cultures

Des diminutions significatives d'IFT chimique ont été enregistrées sur l'ensemble des cultures présentes dans les rotations étudiées dans le projet AlterCarot. En Normandie, on constate une baisse d'IFT de 51 à 57 % pour le poireau, de 62 à 71 % pour le chou par rapport aux références régionales. En Nouvelle-Aquitaine, la diminution d'IFT est de 43 à 100 % pour le haricot vert et de 21 à 52 % sur le maïs. Contrairement au chou et au maïs, cultures



### Identification des leviers mobilisables



#### 1 Leviers d'évitement

Ils peuvent s'appliquer à toutes les cultures de la rotation. Afin de limiter les risques sanitaires, il est par exemple possible d'adapter la densité de semis, de modifier les dates de semis ou de récolte. Les couverts végétaux d'interculture peuvent également avoir un effet écouffant ou être utilisés en mulch. Les paillages à bande, ProTecnBio (photo), comptent parmi les leviers d'évitement au niveau de la culture de carottes.

#### 2 Leviers d'atténuation

Ils se pratiquent principalement à l'échelle de la culture et commencent dès le choix de variétés résistantes aux bioagresseurs et se prolongent par la gestion de la fertilisation et de l'irrigation. L'usage d'OAD et de produits de biocontrôle a également un effet limitant sur l'IFT. Il en est de même de la localisation des applications (photo), du désherbage mécanique ou manuel et de l'éclaircie.

#### 3 Leviers sur l'inoculum

Il s'agit de techniques culturales ou de moyens de lutte mis en œuvre à l'échelle de la rotation. Ces leviers vont de la baisse des labours à la gestion des résidus de cultures, mais aussi les apports de matière organique et d'agents de biocontrôle ou l'alternance culture d'hiver et d'été. La mise en place de faux semis joue un rôle sur la maîtrise du salissement et de la réserve en graines des adventices (photo).

techniques. L'arrivée du sorgho en culture intermédiaire a été une révolution », confie Philippe Jean, président du GLPM et producteur dans ce bassin. Le programme a aussi structuré des règles de production comme une culture de carottes tous les cinq ans et un sorgho tous les deux ans. Selon Pascal Lobe, Bonduelce, « Les cultures légumières sont soumises à des cahiers des charges de plus en plus contraignants ». Et AlterCarot a réussi le pari de passer de l'expérimentation au déploiement chez les producteurs en apportant des avancées majeures. Ainsi le projet a permis de classer des leviers d'action : réduction de l'inoculum, stratégies d'évitement et d'atténuation et de formaliser des règles de décision. Quatre-vingt-huit règles

de décision concernent l'ensemble de la rotation, trente sont spécifiques à la culture de carottes (voir encadré) « L'élaboration de ces règles de décision claires, cohérentes, applicables et stables donne la possibilité de réduire les IFT tant en Aquitaine qu'en Normandie », relève Émilie Castel, chargée de mission à Carottes de France.

#### aller plus loin avec de nouveaux leviers

Cette diminution de l'usage des phytos n'est pas toujours compatible avec la rentabilité économique (par exemple, maintien des rendements à 90 % en Nouvelle-Aquitaine). Elle s'accompagne de prise de risque à prendre en compte, notamment le salissement des parcelles par certaines adventices.

Le risque de se laisser déborder par l'enherbement oblige à un recours, voire une dépendance, au désherbage manuel (un ou deux passages). Avec des situations techniquement et économiquement insupportables comme les 625 jours par an de désherbage manuel passés sur une parcelle de carottes de la ferme « modèle ECO1 ». Des baisses de rendement significatives peuvent être également constatées en cas de forte pression de bioagresseurs pouvant aller jusqu'à la perte totale de la récolte de carottes (sur une parcelle en 2022). Toutefois, les performances agronomiques sont encourageantes pour certains couples culture/bioagresseur comme le désherbage sur haricot vert, la carotte primer, poireau et chou. La lutte



**CHRISTIAN LETIERCE**, président de Carottes de France : « AlterCarot a permis une réflexion globale de la protection de la carotte sur une rotation et a renforcé les liens entre les structures. »

## technique

CAROTTE



### AVIS DE SPÉCIALISTE

ÉMILIE CASTELL, chargée de mission Carottes de France

#### Le juste équilibre avec la baisse d'IFT

En Aquitaine le projet AlterCarot a été mené sur trois parcelles mêlant les cultures « classiques » du bassin de production. Les systèmes de culture ou rotation sont organisés autour de carottes, maïs semencé et maïs doux, haricot vert, pomme de terre, pois, couverts végétaux. « Un même corpus de règles de décision a été utilisé pour mener l'expérimentation sur ces parcelles. Toutefois, le niveau de prise de risques, et donc la mise en application de ces règles de décision, a mené à des résultats contrastés », commente Émilie Castel, chargée de mission Carottes de France. Les baisses d'IFT observées sont significatives (38,3, 50,9 et 70 %) mais un seul des trois systèmes de culture testés a atteint, et même dépassé, l'objectif de -60 % de l'IFT. L'impact des leviers sur les charges d'approvisionnement est faible sur ces systèmes de culture. En Normandie, le projet AlterCarot a été mené sur six parcelles (deux systèmes de culture et trois répétitions) mêlant les cultures « classiques » du bassin de production du Val de Saire : carotte, chou, poireau, maïs. Deux corpus de règles de décision avec des contraintes et objectifs distincts ont été utilisés : l'un donnant la priorité à la gestion des adventices, l'autre

à la gestion des bioagresseurs du sol. « Une prise de risques importante a permis d'atteindre des baisses d'IFT significatives et conformes, ou proches, de l'objectif : -51 % et -64,7 %, mentionne la spécialiste. L'application de ces règles a des charges d'approvisionnement (-16,7 % et +17 %) en raison principalement d'une hausse des charges de main d'œuvre (sarclage) et lutte contre la mouche de la carotte. « Sur les deux bassins de production, nous observons que plus la diminution d'IFT est importante, plus les performances technico-économiques sont impactées. Les systèmes de culture les plus économes en produits phytosanitaires voient leur rendement baisser de 19,8 % en Nouvelle-Aquitaine et de 24,6 à 24,7 % en Normandie », précise-t-elle. L'impact sur la marge semi-nette varie de +3 à -15,6 % en Nouvelle-Aquitaine et se situe en Normandie, en fonction du prix de vente, de 26,5 % jusqu'au déficit. « Il est donc essentiel de trouver le juste équilibre entre diminution d'IFT et performances technico-économiques des exploitations », conclut Émilie Castel.

## Aller plus loin avec Escale

Le programme AterCarot qui succède au Dephy Carotte trouve sa son prolongement dans le projet Escale. L'objectif de ce programme reste la baisse de l'usage de produits phytosanitaires évalué par la diminution de l'IFT de 60 % par rapport aux références. Comme pour AlterCarot, les travaux seront mis en œuvre dans une « expérimentation système » sur l'ensemble de la rotation et plus particulièrement sur les cultures de carottes et haricots verts. Le projet lance sur cinq ans prend en compte des risques de retrait de matières actives. Des modifications notables concernent un projet Escale d'aller plus loin : mobiliser de nouveaux leviers comme le désherbage de précision ou la reconception de rotation avec des cultures qui apparaissent en Nouvelle-Aquitaine. Certains leviers comme les couverts végétaux verront leur utilisation renforcée. Escale se donnera de nouveaux objectifs. Ainsi la prise en compte de l'enjeu « eau » en Nouvelle-Aquitaine aura pour but la baisse des prélèvements de 25 % par rapport à une référence locale. Ce nouveau « round » d'expérimentation doit conduire à renforcer les règles de décision. Pour cela, il sera nécessaire de mieux quantifier les sens de mobilisabilité, les coûts écosystémiques et la prise de risque économique à l'échelle du système de culture. L'exploitation agricole.



LE PROJET ESCALE mobilise de nouveaux leviers comme le désherbage de précision.

Réussir n°454, Novembre 2024



Essai mis en place par Annie GENY (CA41), document rédigé par SOBAC

**Objectifs :**

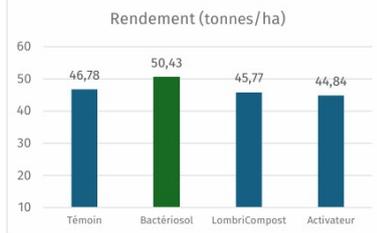
Evaluer l'efficacité et l'intérêt économique de biostimulants et de composts présents sur le marché sur la qualité et la productivité de cultures de poireaux.

**2 essais mis en place :**

Essai 1			Essai 2		
Modalités	Dose appliquée	Coût	Modalités	Dose appliquée	Coût
Témoin 0			Témoin 0		
SOBAC (BACTÉRIOSOL)	250 kg/ha avant culture en 2022 et 2023	375	SOBAC (BACTÉRIOSOL)	300 kg/ha avant culture en 2022	465
Lombricompost	8 l/ha foliaire x 3 applications	187	Déchets verts	20 t/ha	800
Activateur de sol concurrent	100 kg/ha à la plantation + 4 l/ha en deux applications	287	SOBAC (BACTÉRIOSOL) + Déchets verts	300 kg/ha + 20t/ha	1265
Fertilisation classique					
Essai en bande de 2 500 m <sup>2</sup>			Essai en bande de 2 500 m <sup>2</sup>		
Plantation le 22 juin 2023, Oslo, 140 000 plants/ha			Plantation le 6 juin 2023, Oslo 150 000 plants/ha		

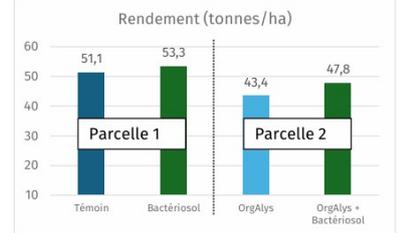


**Essai 1**  
Récolte le 29 novembre 2023



**+ 4,5t/ha (+9,6%) de rendement par rapport au témoin avec BACTÉRIOSOL**

**Essai 2**  
Récolte le 13 décembre 2023



**De + 2,2 t (+4,3%) à + 4,4 t/ha\* (+10%) de rendement par rapport au témoin avec BACTÉRIOSOL**

\*Forte stagnation d'eau dans la modalité avec compost seul (système racinaire très odorant).

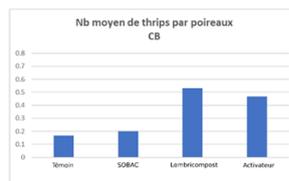
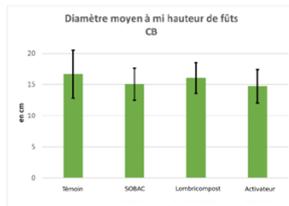
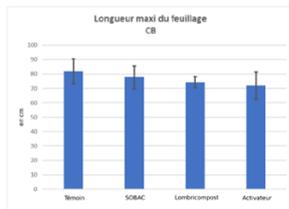
**Approche économique**

Modalités	Produits (€/ha)	Coûts (€/ha)	Marges partielles (€/ha)
Témoin 0	30 405	0	30 405
SOBAC (BACTÉRIOSOL)	32 777	375	32 402
Lombricompost	29 751	187	29 564
Activateur de sol concurrent	29 148	200	28 948
<b>+ 1 985 €/ha par rapport au témoin grâce à BACTÉRIOSOL</b>			

Modalités	Produits (€/ha)	Coûts (€/ha)	Marges partielles (€/ha)
Témoin 0	33 215	0	33 215
SOBAC (BACTÉRIOSOL)	34 645	465	34 180
Déchets verts	28 210	800	27 410
SOBAC (BACTÉRIOSOL) + Déchets verts	31 070	1265	29 805
<b>De +965 à + 2 395€/ha par rapport au témoin avec BACTÉRIOSOL</b>			

**Autres observations dans l'essai 1 :**

Mesures du 17 août : état des plantes



**Conclusion CA41 :**

Dans les essais 1 et 4, les résultats de la modalité BACTÉRIOSOL, apportés en petits bouchons à 250 kg/ha ou 300 kg/ha en gros bouchons, se rejoignent. Grâce à l'apport des micro-organismes de cette société, les rendements et les gains économiques sont améliorés par rapport aux modalités témoins à raison de 2 à 4 tonnes/ha.

Dans les conditions de l'essai et compte tenu de l'état hydromorphique des sols au moment des arrachages, il n'est pas possible de conclure sur l'intérêt d'épandage du terreau Orgalys en supplément de la modalité avec apport de BACTÉRIOSOL.

Cet essai est à reconduire dans des conditions de reprise moins favorables (plus chaudes et moins pluvieuses) et avec des dates d'application au plus près des préconisations des firmes

**Commentaires SOBAC :**

**BACTÉRIOSOL agit plus progressivement en début de culture et évite les à-coups de croissance. Les effets de réorganisation et d'alimentation progressive des poireaux permettent finalement d'assurer un allongement du cycle de la plante et de meilleurs rendements commercialisables.**



# L'Actu En Bref !

**Ouest France,  
15 et 16 juin 2024,  
« Reconnaître le savoir-  
faire manchois »**

## « Reconnaître le savoir-faire manchois »

Philippe Jean est élu président des producteurs de légumes manchois. Il entend maintenir les volumes de production.

Fin avril, Philippe Jean, 63 ans, maraîcher à Créances, a été élu président du groupement des producteurs de légumes de la Manche (GPLM). Il succède à Sylvain Legrand, président pendant 19 ans. « **Je me suis occupé des Jardins de Créances et de Coprimanche** », souligne Philippe Jean, dont le souhait est de maintenir les volumes de production. « **Malgré le contexte sociétal et environnemental avec la disparition des moyens de lutte pour protéger les légumes.** » Le président veut également que les services techniques du GPLM continuent d'accompagner les producteurs.

Pour maintenir les volumes, il faut les valoriser. « **Cela malgré les contraintes administratives et certificats déjà en place, pour mieux rémunérer les producteurs. On a une mise en marché des légumes assurée chaque matin par un marché au cadran nominatif, contrairement à d'autres bretons et belges. On tire ainsi la qualité vers le haut et on aide au maintien des prix. Il faut faire reconnaître le savoir-faire des trois bassins manchois.** »

### Des projets à l'étude

Quelques complications ont eu lieu, avec une baisse de production et des aléas dus à la météo. « **Pourtant, l'année a été porteuse au niveau des ventes mais des volumes n'ont pas été récoltés en temps voulu.** » Des



Philippe Jean a été élu à la présidence du groupement de producteurs de légumes. | PHOTO : OUEST-FRANCE

revenus de ce fait hétérogènes selon les producteurs et les bassins. « **On vient de passer une année médiane malgré des prix corrects.** »

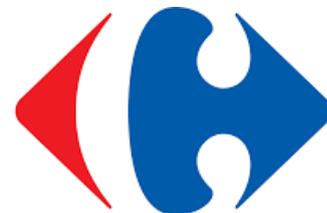
Pour le président, l'idéal serait de mettre en place, entre les exploitants, une sortie plus régulière des carottes avec l'appui des services techniques, en coopération avec les expéditeurs. « **Tel que récolter en premier les parties les plus à risque. On réfléchit également au stockage en réfrigéré, avec construction d'un réfrigérateur, afin d'éviter les pertes de récoltes et assurer un approvisionnement régulier des opérateurs commerciaux.** »



Quand les produits du GPLM s'invitent au Jeux Olympiques 2024 et que CARREFOUR en fait la promotion !



PARIS 2024



Carrefour

## CAMPAGNE 2024-25 : LE POTENTIEL EST LÀ

Partout le même son de cloche résonne. Le potentiel est bien là dans les parcelles. Sauf accident climatique durant l'automne, la campagne 2024-25 de carottes de saison et de conservation devrait proposer des rendements corrects.

### NORMANDIE

Dans les trois bassins normands, la qualité et le rendement sont pour le moment au rendez-vous. « Les arrachages ont commencé début juillet au Mont Saint-Michel avec des belles carottes. La production est également de qualité dans le Val de Saire et la côte Ouest. Pour cette zone, ce sera mieux que l'année dernière qui était sous la pluie en août » analyse Cédric Gallot, directeur du GPLM. À surface implantée égale sur un an, la coopérative a déjà récolté 3 000 tonnes de carottes et en

prévoit 25 000 tonnes sur le reste de la campagne. « Les prix sont un peu en dessous de l'an dernier mais avec un commerce estival cohérent. C'est maintenant que nous entrons de plain-pied dans le dur de la commercialisation. Il est impossible de faire des projections à date sur la manière dont va se dérouler la campagne » souligne-t-il.

En parcelle, l'enherbement reste une problématique majeure. « Le souchet et la matricaire, c'est vraiment le sujet du moment. Si les producteurs n'y prennent pas garde, les parcelles peuvent être très rapidement salées » constate Cédric Gallot.

### NOUVELLE-AQUITAINE

« Les semis d'avril ont été pénalisés par les conditions climatiques. Ils ont peiné au démarrage et la gestion de l'enherbement a été compliquée. Les rendements sont en légère baisse » témoigne Antoine Proffit, exploitant à Sore dans les Landes. La récolte de ses carottes se termine et le producteur entrevoit maintenant du mieux pour les parcelles semées en mai. « Elles sont plus jolies, avec un meilleur rendement » relève-t-il. Sur le bassin de production du Sud-Ouest, Corentin Chateau, référent carotte chez Inveau

évalue le rendement commercialisable des premiers arrachages à une moyenne de 55 t/ha.

Les analystes FranceAgriMer confirme l'aspect problématique de l'enherbement. « Les producteurs du Sud-Ouest continuent de faire face à des défis, notamment la présence de mauvaises herbes sur certaines parcelles, qui impacte les rendements » écrivent-ils dans leur analyse hebdomadaire sur le site du Réseau national des marchés (RNM). Corentin Chateau note également des problèmes d'adventes en parcelle. « Il y a beaucoup de graminées et une grosse dynamique sur le souchet » développe-t-il. Côté maladie, les carottes sont plutôt saines, avec quelques attaques de pythium, mais pas d'alternaria ni d'oïdium. « Il y a également des dégâts de nématodes importants sur certaines parcelles, avec des baisses de rendement se chiffrant à 10 %, voire jusqu'à 35 % sur deux parcelles en particulier » constate-t-il.

### VAL DE LOIRE

La coopérative Rosée des Champs dans le Val de Loire remonte des dates de semis chahutées par les conditions climatiques. « Mais paradoxalement, la culture a profité de conditions idéales et nous arrivons à la récolte avec un peu d'avance » constate Véronique Fleury, responsable du service agronomique de la coopérative. Comme dans les autres bassins de production, l'enherbement nécessite une vigilance de chaque instant. « Nous avons une remontée de la morelle et du datura vers le nord de notre zone de production d'année en année » constate Véronique Fleury.



En Bretagne, la campagne s'annonce bonne.

### BRETAGNE

« Pour le bassin Bretagne, le développement des carottes est lent, défavorisé par les températures basses en ce début de campagne. Une production plus importante est attendue à l'automne » analyse FranceAgriMer. Dans la baie de Morlaix en Nord-Finistère, Eric Seité évoque une carotte « qui n'a eu ni trop chaud, ni trop froid ». Sur la ferme familiale exploitée en bio, il cite également le problème de l'enherbement. « Les parcelles avec un bon suivi, du binage et des faux-semis, ça se passe bien. Mais il a fallu embaucher sur les pics d'activité pour ne pas se laisser déborder. Certains producteurs ont dû détruire des parcelles » estime-t-il.

### ALSACE

Également en bio, la ferme Pulvermühle en Alsace assure que le potentiel est bien là. « Globalement les parcelles sont belles. Nous travaillons sur la carotte de garde avec des semis tardifs. Nous n'avons pas été embêtés par les précipitations » assure Jacky Schmidt, l'un des exploitants. Il remonte cette année des problèmes d'approvisionnement en semence bio qui l'ont obligé à se tourner vers des variétés qu'il ne cultive pas habituellement.

### AUVERGNE

En Imagne, Thomas Verdier du domaine de Picou rapporte des problèmes sur les premiers semis précoces en février. « Mais ce n'est pas la majorité de nos volumes. Le reste des implantations n'est bien passé. Nous avons semé 4,5 ha supplémentaires au 10 août pour arriver à 10 ha sur la campagne » chiffre-t-il. Les premières récoltes de carottes de saison sont prévues dans la première quinzaine de septembre avec un gros potentiel.

### SUD-EST

Sur sa zone de production, Arterris recense des décalages et annulation de semis du fait des conditions climatiques. Autour de Bollène dans le Vaucluse, Gérald Sablayrolles, conseiller légume de la coopérative, constate des situations très hétérogènes selon les conditions d'implantation. « Les semis plus tardifs ont été plus réussis, la situation devrait s'améliorer dans les parcelles actuelles » prévoit-il. Sur la zone d'Aix en Provence, les semis ont pu se dérouler dans de meilleures conditions et les rendements sont bons.



Philippe Jean est le nouveau président du GPLM.

### LE GPLM RÉFLÉCHIT AU STOCKAGE FRIGO

C'est la plume de Philippe Jean, récemment élu président du groupe coopératif normand GPLM qui signe l'édition du dernier GPLM Info paru en juin dernier. Il y évoque une réflexion « engagée par le Conseil d'Administration sur le stockage en chambre froide pour atténuer les risques de perte au champ dus aux excès d'eau ». Une réflexion sans doute à mettre en parallèle avec la campagne d'arrachage 2023-24 qui a été particulièrement compliquée dans plusieurs bassins de production. « Les prix soutenus de la carotte sur le marché français ont pénalisé nos entreprises commerciales pour écouler les volumes, ce qui a entraîné des retards d'arrachages et des pertes aux champs chez certains adhérents » détaille Philippe Jean dans son édito. Au-delà du projet de chambre froide, dès la campagne 2024-25, le GPLM prévoit de « gérer les sorties des parcelles les plus à risque, avec l'appui des services techniques dans chaque bassin ».

Côté commercialisation, le groupement de producteurs légumiers a également annoncé la fusion de ses deux filiales Coprimanche, pour la commercialisation, et Jardins de Créances, l'outil industriel. La nouvelle entité gardera le nom de Jardins de Créances.

À cette occasion, Philippe Lhoutellier, le directeur historique de la filiale a fait valoir ses droits à la retraite et a passé la main à Cyril Meillat.



Une parcelle de carottes dans le Sud-Est.

### RÉFRIGÉRATION AGRO-ALIMENTAIRE

**Système de réfrigération à eau glycolée ou détente directe**  
Gestion par automate avec supervision et traçabilité

FORGEL SA • 16 RUE PIERRE SALMON • 51430 BEZANNES (REIMS)  
03 26 48 41 41 • EQUIPEMENT@FORGEL.FR • WWW.FORGEL.COM

## 2024

### Dossier de presse

#### Carottes de France

**EDITO**

La carotte fait indéniablement partie du quotidien des Français, que l'on trouve chez soi dans son panier ou en magasin. Elle est présente dans de nombreux plats, de la salade à la soupe, en passant par le jus de carottes et le jus de carottes et de céleri. Elle est également utilisée dans de nombreux produits de boulangerie et de pâtisserie. Elle est présente dans de nombreux produits de boulangerie et de pâtisserie. Elle est présente dans de nombreux produits de boulangerie et de pâtisserie.

Le défi de la filière carotte régionale ? Proposer aux clients et aux consommateurs français une carotte de qualité originelle française tout au long de l'année.

C'est pourquoi la mission prioritaire du Réseau Carottes de France. Au quotidien, notre association accompagne les producteurs de la filière, notamment dans le développement de nouveaux produits innovants pour répondre à la demande des consommateurs. Nos objectifs ? Proposer aux clients et aux consommateurs français une carotte de qualité originelle française tout au long de l'année.

Christian Lefebvre  
Président du Réseau Carottes de France

## CAROTTES DE FRANCE : qui sommes-nous ?

Créée en 2016, l'association Carottes de France fédère et défend les intérêts de producteurs français de carottes destinées au marché de l'été.

**Sa mission ?** Mettre en œuvre leurs actions collectives en lien avec la production et la commercialisation. Carottes de France rassemble près de 100 producteurs français de carottes, représentés par 10 structures associatives volontaires, réparties sur quatre bassins de production :

**La Normandie**  
Agril, d'Alim et Syndicat des Producteurs de Carottes de Créances

**Le Nord**  
Champs de Légumes et Orléans

**Le Sud-Ouest**  
Alfus, Agrilus (Fermes Lorraines) et Mappon (Fermes Végétales)

**Le grand Sud-Est**  
Arterris, Pomérolle et La Parthe

Reconnue Association d'Organisations de Producteurs nationale (AOP) par le Ministère de l'Agriculture dès 2010, Carottes de France est l'interlocuteur officiel et privilégié du filière française. Cette reconnaissance lui apporte une légitimité d'action auprès des pouvoirs publics et des instances de recherche et d'accompagnement, mais aussi auprès des acteurs de la distribution.

Pratiquement, Carottes de France participe aux travaux de l'interprofession des fruits et légumes frais (IFLEAF) via ses adhérents tant au sein de la Gouvernance Economique Fruits et Légumes (GEFL) que des légumes de France.

#### QUELQUES CHIFFRES... producteurs

**L'AOPn Carottes de France**

- 11 adhérents
- 190 000 tonnes
- 4 200 hectares
- 4 principaux bassins

### Extrait du Dossier de Presse de Carottes de France, Octobre 2024

## Carottes de France

### LES PRINCIPAUX BASSINS DE PRODUCTION représentés à l'AOPn

#### La Normandie

11 adhérents  
190 000 tonnes  
4 200 hectares  
4 principaux bassins

#### Mont Saint-Michel

Taille moyenne des exploitations : 50 hectares  
Taille moyenne des parcelles : 5 hectares  
Irrigation : parcelles non irriguées  
Semis : sur planches ou sur buttes  
Conservation : au sol sans protection

#### Val de Saire et Créances

Taille moyenne des exploitations : 50 hectares  
Taille moyenne des parcelles : 1 hectare  
Irrigation : par arrosage  
Semis : sur planches ou sur buttes  
Conservation : au sol sans protection ou sous paillage

#### La carotte de la baie du Mont Saint-Michel

La carotte de la baie du Mont Saint-Michel est la première à être récoltée dans le bassin normand, en la retrouvant dès les premiers jours du mois de juillet. Elle fait figure d'exception en Europe car elle ne nécessite pas d'irrigation. Cette culture unique qui confère un goût de matière sèches plus important que la moyenne des carottes de la zone du Mont Saint-Michel sont également connues pour leur goût particulièrement sucré.



**actualités** Réussir n°455, Décembre 2024

## La fin du congrès de Légumes de France sous tension à Agen

Le congrès de Légumes de France s'est achevé avec un face-à-face syndical entre congressistes de Légumes de France-FNSEA et JA et membres de la Coordination rurale 47. Si des « points d'urgence » ont été soulevés, l'abrogation de la loi Agéc et la pérennisation du TO-DE représentent des « points de satisfaction » inachevés.

Fin de congrès inédite lors du 67<sup>ème</sup> congrès de Légumes de France, sous forme de face-à-face syndical. Les congressistes de Légumes de France-FNSEA et JA ont été bloqués à la sortie du parc des expositions d'Agen, où se déroulait leur rencontre, par des membres de la Coordination rurale 47. L'épilogue de ces deux jours de discussion – 21 et 22 novembre – entre les producteurs de légumes rassemblés par le syndicat proche de la FNSEA, s'est donc achevé en présence d'un important service d'ordre. La venue du président de la FNSEA, Arnaud Rousseau, sur les terres de la Coordination rurale, a mobilisé les

représentants de ce syndicat, majoritaire dans le Lot-et-Garonne. Toutefois, aucune entente de dialogue n'a été amorcée entre les responsables des deux formations sur fond de campagne électorale des chambres d'agriculture, moins de deux mois avant les élections.

**Adaptation et anticipation indispensables**  
Les échanges et les tables rondes ont néanmoins permis de débattre de nombreux points. Bruno Vila et Cyril Pogu, coprésidents de Légumes de France, ont su tout à tour relever les « points d'urgence » nécessaires au maintien et développement de la production de fruits et



**LE FACE À FACE SYNDICAL** entre les congressistes de Légumes de France-FNSEA-JA et les membres de la Coordination rurale 47 n'a débouché sur aucune entente de dialogue.

la reconnaissance de métiers de l'agriculture comme métiers en tension sur l'ensemble du territoire, la pérennisation annoncée du TO-DE (dispositif d'exonération de charges sociales des travailleurs saisonniers) et son relèvement de 1,20 à 1,25 Smic. Sans

pour autant répondre pleinement aux attentes des producteurs de légumes, l'élargissement du TO-DE aux salariés permanents étant toujours fermement demandé. Le choix de la thématique des tables rondes: « Les femmes, un futur pour l'agriculture », sur fond de renouvellement des chefs d'exploitation et responsables professionnels et « Quel maïchag sur nos territoires face au changement climatique? », a également montré les besoins impératifs d'adaptation et d'anticipation indispensable dans chacun

de ces deux domaines, pour assurer une souveraineté alimentaire placée au rang d'enjeu national.

**Pas de nouvelle version de la loi Agéc**  
L'ensemble de la profession a accueilli l'annulation du décret d'application de la loi Agéc sur les emballages plastiques avec amertume, face à un manque total de concertation et à l'importance des conséquences financières non assumées par les pouvoirs publics.

Dans une prise de parole vidéo, la ministre de l'Agriculture Annie Genevard a assuré qu'une nouvelle version de cette loi ne serait pas présentée par son homologue du ministère de la Transition écologique. L'annonce de dérogations 120 jours pour des solutions de désherbage pour l'endive a été presque prémonitrice du dévoilement du lieu du prochain congrès de Légumes de France, fin 2025. Celui-ci devrait être en effet organisé par la Fédération nationale des producteurs d'endives, dans les Hauts-de-France. L'ensemble des congressistes s'est retrouvé, comme il se doit, au pied de l'emblématique pyramide de légumes, située dans le Village des légumes où de nombreuses animations ont accueilli scolaires et visiteurs pendant trois jours.

Guy Dubon

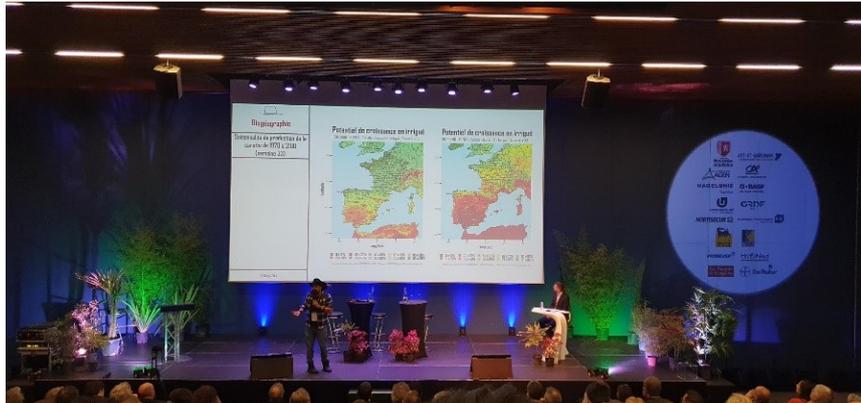


### Les femmes sont l'avenir de l'agriculture



« La création des EARL en 1980 et la loi sur le statut de conjoint collaborateur en 2000 ont donné un statut à de nombreuses femmes dans l'agriculture qui étaient jusqu'alors invisibles par manque de réglementation », a souligné François Pursiegle, sociologue lors de la table ronde « Les femmes, un futur pour l'agriculture ». Mais n'est-ce pas déjà une réalité? Puisque selon les données de la MSA près de 30 % des chefs d'exploitations et 40 % des salariés agricoles sont des femmes, « 34 % des moins de 40 ans qui s'installent sont des femmes, ce qui ne compense pas toutefois le départ de celles qui partent à la retraite », commente le spécialiste. Celui-ci fait constater également la fin

de l'exploitation conjugale et une féminisation de l'agriculture avec les nouvelles compositions de l'entreprise agricole. Un bien, puisque « les femmes ont quitté le métier car l'exploitation était un lieu d'assignation voire d'oppression », mentionne François Pursiegle. Selon une enquête auprès de 1500 agricultrices et agriculteurs, les femmes ont fait le choix de l'agriculture ont souvent une formation plus générale et une expérience d'autres secteurs. « Les femmes impulsent une nouvelle façon de penser et d'organiser les métiers principalement dans la partie managériale et environnementale », relate le sociologue. Alors oui, les femmes sont l'avenir de l'agriculture.



**Conseil d'Administration  
AOP Poireaux de France,  
Manziat (Bourgogne) les 5  
et 6 décembre 2024  
novembre 2024**



Ouest-France  
Lundi 16 décembre 2024

**Normandie / Manche**

**Face aux multiples aléas, les légumiers s'inquiètent**

Entre météo incédise, réglementations défavorables et manque de main-d'œuvre, les difficultés s'additionnent au sein du Groupement des producteurs de légumes de la Manche (GPLM).

**Ouest France, lundi 16  
décembre 2024**



L'abondance de pluies a entraîné d'importantes pertes dans la production de carottes dans la Manche en 2024.

PHOTO : ARCHIVES OUEST-FRANCE

**Entretien**

**Cédric Gallot,**  
directeur du Groupement  
de producteurs  
de légumes de la Manche (GPLM).

**Quelles légumes sont en difficulté ?**

C'est une année compliquée pour les carottes. L'abondance de pluies, avec des terres qui ne s'assèchent pas, fait que les légumes baignent en permanence. Nous ne sommes qu'à 50 % des volumes arrachés et on craint des pertes abondantes. Si la côte ouest a été largement touchée en 2023, c'est le nord-est qui devrait l'être cette saison avec de grosses pertes vers février et mars. Certaines exploitations en ont déjà détruit plus de quatre hectares.

Avec 590 ha de carottes cultivés dans la Manche, c'est une production normale de 25 000 tonnes. Le problème est simple : les carottes venues actuellement couvrent les charges et février et mars assurent le bénéfice. S'il y a destruction, pas de bénéfice.

**Comment sont les ventes ?**

La politique nationale joue sur les



Cédric Gallot, directeur du Groupement de producteurs de légumes de la Manche (GPLM), souhaite un assouplissement des réglementations pour que la filière légumière retrouve des couleurs.

PHOTO : OUEST-FRANCE

ventes de légumes et on sent une grande fébrilité chez les acheteurs et expéditeurs. Idem pour les achats en magasins. L'instabilité politique impacte le pouvoir d'achat qui génère un climat anxieux, peu propice aux dépenses.

Aujourd'hui, la filière du maraîchage n'a pas le sourire malgré l'arrivée de jeunes dans le métier. Pourtant, on a les moyens de se mobiliser pour que la filière retrouve des couleurs, à la condition que l'on puisse accompagner les jeunes sur le plan financier pour leurs investissements en matériel.

**Que dire de la réglementation ?**

La signature du Mercosur n'impactera pas les légumiers. On est plus préoccupé par l'Europe et les distorsions entre les pays sur l'usage des produits phytosanitaires. Ce sont les légumiers français qui subissent les réglementations les plus strictes. Les dirigeants veulent être plus verts que verts !

Aujourd'hui, les autres pays européens ont de meilleurs rendements et, de ce fait, sont plus compétitifs. Quand ils utilisent des produits phyto, nous, on doit embaucher de la main-d'œuvre pour désherber !

**Et la main-d'œuvre ?**

C'est ce qui pêche aujourd'hui ! Sur-tout au niveau des récoltes de poireaux dans la Manche. On a déjà perdu 8 % en surface au profit de céréales faute de personnel pour récolter. La superficie en légume dans la Manche a diminué de 12 % faute de main-d'œuvre. On est obligé de faire venir du personnel d'Afrique et d'Amérique du Sud. L'impact est simple : on est passé de 71 000 t de légumes produites en 2022 à 63 000 t cette année. Certains maraîchers commencent à acheter des robots, peut-être la solution ?



# Nos emblavements

## 2024-2025

	BARFLEUR	COTE OUEST	MT ST MICHEL	Total GPLM
CAROTTES	219,0	259,8	112,0	590,8
CELERI BRANCHE	18,9			18,9
CELERI RAVE	18,0	0,6	10,4	28,9
CHX BROCOLIS	18,8			18,8
CHX BLANCS	108,5	8,1	0,0	116,6
CHX ROUGES	42,0	1,7	0,0	43,7
CHX VERTS	176,9	13,5		190,4
CHFLEUR AUTOMNE	111,3			111,3
CHFLEUR PRINTEMPS	121,9			121,9
CHFLEUR ROMANESCO	40,3			40,3
NAVETS	285,1	108,9	40,0	434,0
PERSIL	32,3	0,7		33,0
POIREAUX	167,0	154,8	71,4	393,3
SALADE	6,3		48,2	54,5
PDTERRE CHAIR FERME	59,3	0,5	16,5	76,3
PDTERRE INDUSTRIE	40,9	11,5		52,4
PDETERRE	62,5	2,8		65,3
<b>TOTAUX</b>	<b>1529</b>	<b>563</b>	<b>299</b>	<b>2390</b>

Chiffres exprimés en hectares emblavés

### NOS PARTENAIRES



GPLM infos N°11 – Décembre 2024





"— Dis papa, c'est quoi un champ de blé ?

— Ah, c'est quand un gars de la ville te montre une photo d'un pré avec trois vaches en te disant : regarde, c'est du bio !

Entre ceux qui pensent que les patates poussent en sachet et que le lait vient directement du frigo, les agriculteurs n'ont pas fini d'expliquer la vie... avec pédagogie ! 📱🌱"



"Quand le brocoli en a assez d'être mal-aimé dans l'assiette, il se recycle en canapé ! Fini le combat à table En rapport avec cette photo, merci de me rédiger quelques lignes rigolotes se rapportant au détournement de nos légumes pour manger ses légumes, désormais on s'y installe confortablement. Entre les coussins en fleurettes et les accoudoirs feuillus, c'est le roi du salon... même si certains enfants risquent encore de le bouder !

# C'est de Saison !

## Livret culinaire



### Cannelés à la carotte

par Carottes de France

Entrées & Apéritifs

Pour 4 pers Budget € Préparation 30 min



### INGRÉDIENTS

4 carottes  
1 demi oignon rouge  
100 g de farine  
Levure  
18 cl de lait  
18 cl d'huile  
3 œufs  
100 g de fromage râpé

### ÉTAPES

- 1) Épluchez et râpez 4 carottes et 1 demi oignon rouge.
- 2) Mélangez 100 g de farine et 1 sachet de levure dans un saladier.
- 3) Ajoutez 18 cl de lait, 18 cl d'huile et 3 œufs puis les carottes, l'oignon et 100 g de fromage râpé.
- 4) Salez, poivrez et remuez bien jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
- 5) Versez la pâte dans des moules à cannelés. Enfournez pendant 20 minutes. Laissez tiédir avant de démouler.

## Carottes primeur râpées aux épices et gingembre

par Wilfried Romain

Entrées & Apéritifs

Pour 4 pers Budget € Préparation 20 min



### INGRÉDIENTS

6 carottes primeur  
25 g vinaigre xérès  
5 g d'huile d'amande  
25 g d'huile d'olive  
20 g amandes sans peau  
15 g de raisins secs  
15 g de pistache  
10 feuilles de menthe  
1 orange  
1 citron vert  
10 g de graines de sésame  
100 g de chèvre frais  
1 échalote  
50 g de gingembre

### ÉTAPES

- 1) Commencez par râper vos carottes primeur grâce à une mandoline.
- 2) Préparez l'assaisonnement dans un saladier : mélangez l'huile d'olive et le vinaigre de vin.
- 3) Mélangez la vinaigrette ainsi que de la menthe ciselée avec les carottes râpées.
- 4) Ensuite, épluchez le gingembre à l'aide d'une cuillère puis le râper avec une microplane.
- 5) À côté, détaillez des suprêmes d'orange et de citron vert. Réservez.
- 6) Gardez votre citron vert pour râper des zestes.
- 7) Ensuite, concassez des pistaches, des amandes et des raisins secs, puis vous les ajoutez aux carottes râpées.
- 8) Pour accompagner vos carottes râpées, épluchez les endives et garnissez les feuilles avec la préparation de fromage frais : mélangez de chèvre frais et d'échalote émincée.
- 9) Pour finir, dressiez votre assiette en disposant quelques feuilles d'endive garnies, ajoutez les carottes râpées, puis les suprêmes d'agrumes et enfin parsemez le dessus de sésame blond et noir.



## Le cake façon zéro déchet aux carottes

par Carottes de France

Plats

Pour 4 pers Budget € Préparation 50 min



### INGRÉDIENTS

6 carottes et leurs fanes  
180g de farine  
60g de parmesan  
3 œufs  
1 fêta  
18 cl de lait  
1 cuillère de levure  
1 cuillère d'huile d'olive  
Sel  
Poivre

### ÉTAPES

- 1) Coupez les fanes en petits morceaux.
- 2) Entrez les épluchées et épluchez les carottes. Mettez les épluchées au compost.
- 3) Coupez les carottes en rondelles puis les cuire dans l'eau bouillante.
- 4) Dans un bol, ajoutez la farine, le parmesan, la levure, les œufs (mettre les coquilles au compost) puis mélangez.
- 5) Ajoutez le lait, l'huile d'olive, le sel, le poivre et remuez.
- 6) Ajoutez dans la préparation les morceaux de fanes, les morceaux des carottes, 1/3 de la fêta émietlée puis mélangez le tout.
- 7) Versez dans un moule et émiettez le reste de la fêta ou-dessus.
- 8) Enfournez 40 min à 180°C.

## Gnocchis de carottes, chèvre et jambon de parme

par Carottes de France

Plats

Pour 4 pers Budget € Préparation 30 min



### INGRÉDIENTS

270 g de courtes  
270 g de pommes de terre  
225 g de semoule  
25 cl de crème liquide  
150 g de chèvre  
Curry

### ÉTAPES

- 1) Épluchez 270 g de pommes de terre et 270 g de carottes. Coupez les légumes en morceaux.
  - 2) Faites cuire les légumes séparément dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 15 minutes. Égouttez-les puis mixez les carottes pour obtenir une purée bien lisse.
  - 3) Écrasez également les pommes de terre à l'aide d'une fourchette. Mélangez les deux purées refroidies, ajoutez le curry. Mettez le curry et ajoutez 225 g de semoule extra-fine petit à petit jusqu'à l'obtention d'une pâte souple.
  - 4) Formez un plan de travail et formez des boudins de pâte. Coupez-les puis coupez-les légèrement sur le dessus des gnocchis à l'aide d'une fourchette.
  - 5) Faites bouillir une casserole d'eau salée et plongez les gnocchis par petites quantités. Faites-les cuire 3 minutes ou jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Égouttez-les et laissez-les égoutter rapidement dans une passoire chaude avec un filet d'huile.
  - 6) Dressez dans une assiette, ajoutez du jambon de parme puis versez votre sauce au chèvre.
- Pour les sauces : faites 20 cl de crème liquide à chauffer dans une petite casserole sur feu doux. Ajoutez 100 g de fromage de chèvre préalablement coupé puis laissez fondre le fromage pendant 5 minutes. Salez et poivrez.

## Carottes rôties, crème de fêta et granola salé

par Manon Bouju

Entrées & Apéritifs

Pour 4 pers Budget € Préparation 45 min



### INGRÉDIENTS

200 g de carottes  
2 betteraves cuites  
50 g de fêta  
2 cuillères à soupe de yaourt grec  
Romarin

### ÉTAPES

- 1) Préchauffez le four à 200° en chaleur tournante. Lavez et coupez les carottes en 2 dans le sens de la longueur puis versez un filet d'huile d'olive mélangé avec du paprika et du piment d'Espelette. Cuire 20 à 30 minutes en fonction de la taille des carottes.
- 2) Préparez la crème de fêta : mixez 200 g de fêta, 50 g de yaourt grec, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, une pointe de sel et de poivre.
- 3) Pour encore plus de gourmandise, ajoutez quelques brins de coriandre.

## Mousse de carottes, pois chiches et orange

par Carottes de France

Entrées & Apéritifs

Pour 4 pers Budget € Préparation 40 min



### INGRÉDIENTS

250 g de pois chiches  
3 carottes  
Jus d'orange

### ÉTAPES

- 1) Égouttez les 250 g de pois chiches au dessus d'un bol pour récupérer le jus.
- 2) Pelez et coupez 3 carottes en rondelle. Ajoutez le jus d'une orange puis assaisonnez à votre convenance.
- 3) Faites cuire les carottes avec le jus d'orange pendant 25 min. Une fois cuit, mixez avec les pois chiches. Attention : ajoutez une à deux cuillères d'eau si la purée est trop épaisse puis réservez.
- 4) Fouettez le jus de pois chiches jusqu'à obtenir une mousse bien ferme.
- 5) Mélangez rapidement en deux fois le jus fouetté à la préparation.
- 6) Dressez dans des coupelles et remettez immédiatement au frais pour minimum 2 heures.

## Crème brûlée à la carotte

par Carottes de France

Desserts

Pour 4 pers Budget € Préparation 20 min



### INGRÉDIENTS

100g de pois d'épices  
300g de carottes  
30cl de crème liquide  
6 jaunes d'œufs  
4 cœs de cassonade + pour le caraméliser  
1 cœs de cannelle en poudre  
Nesselta de beurre

### ÉTAPES

- 1) Lavez et épluchez les carottes, coupez-les en rondelles et faites-les cuire à la vapeur ou dans une casserole remplie d'eau légèrement salée pendant 20 à 25 minutes environ.
  - 2) Coupez le pain d'épices et dans le bol du mixeur réduisez-le en miettes. Égouttez les carottes, réduisez-les en purée et réservez.
  - 3) Préchauffez le four à 150° th.5.
  - 4) Dans un saladier, mélangez la crème, les jaunes d'œufs, la cannelle, et le sucre, ajoutez ensuite la purée de carottes et le pain d'épices et mélangez de nouveau.
  - 5) Beurrez les ramequins et versez votre préparation.
  - 6) Déposez vos ramequins sur une plaque allant au four ou dans des casses hautes, versez de l'eau dans la plaque jusqu'à mi-hauteur des ramequins et enfournez pour 35 minutes.
  - 7) Sortez vos crèmes brûlées et laissez-les refroidir, réservez au frais jusqu'au moment de servir.
  - 8) Sortez les crèmes brûlées, saupoudrez avec le reste de sucre et à l'aide d'un chalumeau faites caraméliser le sucre, si vous n'avez pas de chalumeau, remettez les crèmes au four en mode grill.
  - 9) Coupez le pain d'épices et dans le bol du mixeur réduisez-le en miettes.
- La crème sera encore tremblante, elle se raffermira en refroidissant. Laissez reposer 2h au frais. Au moment de servir, parsemez les crèmes de cassonade et faites caraméliser au chalumeau.

# Carnet de routes...



## • Nouveaux Adhérents depuis juin 2024

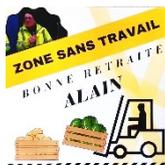
**Côte Ouest :** Paul LAURENT (Carotte, radis, navet) deviendra adhérent au 1<sup>er</sup> mars 2025.

**Mont Saint Michel :** Steven FAGUAIS (carotte, céleri, pomme de terre) deviendra adhérent à la prochaine campagne 2025-2026

**Val de Saire :** Paul Henry GOSELIN devient la SCEA GOSELIN PH ; Pascal LEBLOND (ex GAEC de la BRISETTE) devient adhérent.



## • Départ en retraite d'Alain BRETHOMME



Jeudi 19 décembre, Alain, cariste préparateur à la débarque des légumes à Anneville-en-Saire, a fêté son départ en retraite. Après de nombreuses années en tant que saisonnier, il avait été embauché en CDI via le GE le 15 juillet 2021. Nous saluons son parcours et son engagement, et lui souhaitons une retraite bien méritée, riche en nouveaux projets et en sérénité.

## • R.H.



### Site d'Anneville en Saire

- **PERTOIS Alexis** : CDI au 1er Octobre 2024, (Préparateur de Commande)
- **FERNANDEZ Régine** : CDI au 1er Décembre 2024, (Emballer / Conditionneur)

### Site de Créances

- **BLESTEL Lola** : Après 4 ans d'alternance titularisation en CDI au 21/08/2024, (Assistante Commerciale)
- **BAUDOIN Sylvain** : CDI au 26/08/2024 (Technicien de Maintenance)
- **RAVET Mélanie** : CDI au 1er Septembre 2024, (Cariste extérieur)



Depuis le mois de juillet, cinq nouveaux salariés ont signé leur CDI :

- **Anaïs**, assistante administrative et commerciale,
- **Mamary**, légumier,
- **Christophe**, ouvrier pilote,
- **Frédéric**, technicien de maintenance,
- **Magali**, responsable QSE.

Le service commercial a également été renforcé avec l'arrivée d'**Éléonore**, apprentie chargée de développement commercial.

De plus, **Laura** nous a rejoints en CDD pour assurer le remplacement d'Anaïs pendant son congé maternité.



🎄 Le Conseil d'Administration et les collaborateurs du GPLM, de JARDINS DE CREANCES, et de SERVILEGUME vous souhaitent une excellente année 2025 !



JOYEUSES FÊTES

Si même le Père Noël et Mère Noël se sont mis au vert dans nos champs pour vous saluer, c'est qu'ils savent bien où se trouvent les plus belles fêtes ! 🌿

DE FIN D'ANNÉE

Qu'elle soit remplie de récoltes généreuses, de beaux projets et d'énergies renouvelées, mais surtout d'humour et de partage.

En 2025, nous continuerons à avancer ensemble, avec toujours autant de cœur à l'ouvrage... et quelques bottes de foin pour amortir les petits imprévus ! 🗨️

Belle et heureuse année à toutes et à tous !