Bassins de production en quête de complémentarité

Si la première partie de l'épisode Covid-19 s'est plutôt bien conclue pour la filière carotte, avec un produit plébiscité par les ménages, celle-ci se trouve confrontée aux défis majeurs consécutifs au retrait d'une série de spécialités de protection des cultures, aux besoins de main d'œuvre qui en découlent, ainsi qu'à l'échéance redoutée de l'interdiction des emballages plastiques pour les unités inférieures à 1,5 kg. Et l'équilibre offre et demande en bio pourrait très vite basculer du mauvais côté. **Jean Harzig**

« *Les superficies mises en place par les 9 membres de l'AOP Carottes de France pour la campagne d'hiver devraient être sensiblement stables, autour de 3 300 hectares* », annonce Astrid Étèvenaux, animatrice de l'AOP. Il est toujours délicat de traduire ces superficies en volume, tant les conditions de récolte peuvent être aléatoires au cours de l'automne, sans parler de leur impact sur le stockage au champ dans le Sud-Ouest et éventuellement en Normandie. On peut raisonnablement anticiper des volumes stables par rapport à la saison passée, sachant que ces volumes étaient eux-mêmes en retrait comparativement aux campagnes précédentes. Mais on n'a pas fini non plus de mesurer l'impact des nouvelles contraintes phytosanitaires sur les rendements, notamment dans les bassins historiques où la pression des bioagresseurs est la plus forte.

Au global, les 9 membres de l'AOP (5 OP et 4 membres non OP) pèsent 180 000 tonnes, soit 65 % de la production hexagonale dédiée au marché du frais. Dans le même temps, la France importe annuellement, selon les Douanes françaises, quelque 155 000 tonnes de carottes en frais et en exporte 79 000 (moyenne 2017-2019). La Belgique est le premier fournisseur et le premier client, devant l'Espagne, deuxième fournisseur et deuxième client. Rappelons que la consommation française en frais est de l'ordre de 7,4 kg par an et que 85 % des ménages achètent des carottes au moins une fois par an (source : Kantar sur la campagne d'hiver).

L'autre paramètre d'incertitude majeur concerne le marché : si celui-ci a été porté au premier semestre par les achats des ménages, il est difficile d'anticiper ce qu'il en sera cet automne et cet hiver, l'incertitude étant encore plus forte quant à l'évolution des marchés de la restauration, commerciale et collective, tellement dépendante des mesures prises par les pouvoirs publics en fonction de la pression sanitaire. Parmi les gros dossiers en cours à l'AOP Carotte, le dossier emballages, vital à échéance 2022, la charte de production, forte de 250 critères, en cours de remise à jour et un volet communication en cours de réactivation pour enclencher des actions en 2021. Le marché de la carotte a connu de jolies embellies au premier semestre par temps de confinement, car plébiscitée par les foyers, même si dans le même temps elle perdait l'important débouché de la restauration. Ces circonstances ont été porteuses tant pour la fin de campagne de conservation que pour la primeur, même si les niveaux de prix soutenus constatés sur le marché français ont naturellement limité les exportations.

« Le marché de la carotte a connu de jolies embellies au premier trimestre. »

Les Hauts-de-France affichent des atouts

« *Nous travaillons depuis trois ans avec Otimo, un groupe d'une dizaine de producteurs dans les Hauts-de-France afin de répondre à la fois à une demande locale et d'offrir une réponse à l'attente d'une carotte française 12 mois sur 12* », analyse François Dalle, directeur national Fruidor Terroirs. Comme d'autres opérateurs sur le dossier carotte, la question de l'extension du calendrier sur la période avril-mai est devenue une nécessité. À ces raisons reflétant une évolution sociétale, il importe d'ajouter également l'enjeu logistique lié à un produit assez pondéreux, à valeur unitaire relativement faible : le coût du transport peut venir grever sensiblement le prix de revient du produit et le contexte actuel de la consommation ne s'y prêtent guère.

Naturellement, les rythmes de culture sont bien différenciés : dans les Hauts-de-France, la récolte s'effectue de septembre à décembre, en jouant avec les intempéries, pluies, gel, qui peuvent perturber ou interrompre, voire compromettre définitivement la récolte. Après quoi, les carottes attendent sagement en frigo, pour un déstockage qui peut s'échelonner jusqu'à juin, selon que l'opérateur est positionné ou non sur un bassin primeur. « *Nous vendons un tiers des volumes de septembre à décembre et les deux tiers restants sont stockés au froid* », précise François Dalle. La carotte est le premier légume chez Fruidor Terroirs, l'enjeu est d'importance et l'origine Hauts-de-France pèse désormais 6 000 tonnes sur les 35 000 commercialisées annuellement par l'opérateur historiquement implanté dans le Sud-Ouest.

Sur le plan agronomique, la culture de la carotte dans les Hauts-de-France affiche des atouts : il y a de la place, les terres sont neuves, il est possible de pratiquer des rotations très longues avec de nombreuses espèces cultivables, donc de maintenir durablement la pression sanitaire à un faible niveau. « *Quand on rentre une carotte issue d'une terre neuve, son potentiel de conservation est excellent, le produit est très sain* », souligne Jean-Michel Drouet, chef de produit carotte chez les semences Bejo. La région se situe également au cœur d'un vaste bassin de consommation et il y a des parts de marché à reconquérir sur les exportations du Bénélux.

Alors que les producteurs se détournent des productions non mécanisables comme l'endive, la carotte représente une voie de diversification intéressante, même

Dans les Hauts-de-France, Champs de Légumes veut se positionner sur un créneau haut de gamme.

si elle exige un niveau de technicité de plus en plus relevé. Ce contexte ainsi que le climat sont particulièrement favorables à la culture biologique, également très présente en Belgique et aux Pays-Bas. *« C'est la deuxième année que nous développons ce mode de culture avec Otimo. Nous avons encore du savoir-faire à acquérir »*, concède François Dalle. *« Surtout, nous devons améliorer la compétitivité tarifaire vis-à-vis de la concurrence belge ou italienne. »* Et si le climat est favorable, le changement climatique est aussi là, induisant de nouvelles contraintes.

Agriculteur à Foreste dans l'Aisne, non loin de la gare TGV de Haute-Picardie, Augustin d'Herouël s'est associé avec son cousin Matthieu pour exploiter leurs terres et celles de leurs voisins (environ 1 200 ha) sur lesquelles ils pratiquent de grandes cultures locales, pommes de terre, carottes gustatives, céleris rave et navets violets, qu'ils commercialisent dans le cadre de leur structure Champs de Légumes : *« Nous avons investi dans la recherche variétale afin de sélectionner les variétés les plus gustatives adaptées à nos sols de limons profonds, l'objectif étant de positionner nos carottes sur un créneau haut de gamme. Nous récoltons de septembre à fin novembre et nous stockons au froid jusqu'en juin. Ceci nous permet d'être complémentaires des grandes régions de production telles que le Sud-Ouest et la Normandie en commercialisant jusqu'à l'arrivée des primeurs françaises. »* L'expérience du passage dans un frigo de carottes chez Champs de Légumes interpelle d'ailleurs par le délicieux parfum qui en émane… La récolte 2020 devrait avoisiner, si tout va bien, les 5 000 tonnes, confirmant une courbe de croissance bien installée de 30 à 40 % par an. Pour l'assumer au mieux, un gros effort de robotisation est programmé pour 2021 sur les fonctions tri/conditionnement/palettisation. Outre les sachets de 2 à 12 kg, le dirigeant mise sur le produit premium, une carotte litée main dans une barquette totalement biodégradable. Objectif : être différenciant sur le marché au travers du goût et d'un packaging innovant, s'extraire du cœur de marché trop bagarré. *« Nous travaillons sur les conditions de stockage, température, hygrométrie, pour garantir le goût et une longue conservation en logistique et en rayon. »*

Car l'essor de la production des Hauts-de-France implique celui du stockage de la carotte au froid, une approche ancienne au Benelux, plus récente en France. *« Nous sommes présents dans les Landes, dans les Hauts-de-France et au Portugal, ce qui nous permet de proposer tous les types de produits »*, témoigne Patrick Larrère, dirigeant de la société éponyme. *« Il y a de vraies différences de produits : on ne peut comparer une carotte stockée en frigo durant plusieurs mois et une carotte fraîchement récoltée. Notre objectif est donc d'être présents 12 mois sur 12 avec toutes les solutions conférées par la production. »* Chez Terraveg-Unibio, opérateur spécialiste du légume racine en plein essor dans la région de Bapaume, Christophe Legrand est unanime : *« Nous produisons dans les Hauts-de-France une carotte dont les teneurs en matière sèche et en sucre sont particulièrement relevées et confèrent de réelles capacités de conservation prolongée, en prenant la précaution que le produit stocké comporte environ 20 % de terre, ce qui permet une conservation comme en terre, mais avec des paramètres totalement maîtrisés. Les carottes récoltées en septembre ou octobre sont moins riches en matière sèche et sont vendues dès la récolte. En revanche, à partir de novembre, nous disposons d'un produit apte au stockage de longue durée. »*

Orientation haut de gamme dans le Sud-Ouest

Dans un contexte marqué par les problématiques croissantes de désherbage, de désinfection des sols, de rotations, un certain nombre d'opérateurs confortent l'orientation haut de gamme de leur production dans le Sud-Ouest. C'est le cas de Kultive qui oriente son activité vers du très haut de gamme, notamment en lité main, tourné vers le marché grossiste. *« Ici, nous faisons une carotte cousue main avec une typicité basée sur le terroir »*, précise Anthony Langlais chez Kultive.

Cette progression du circuit des grossistes traditionnels durant la période de confinement est également signalée par Bruno Séverac chez Planète Végétal qui confirme que durant cette période la hausse de la demande des circuits de proximité a été supérieure à la baisse de celle des circuits de la restauration (hormis collective). *« Le transfert de consommation s'est manifestement effectué à notre avantage sur les segments les mieux valorisés »*, observe-t-il. Il faut dire que la campagne d'hiver 2019/2020 s'est traduite en Aquitaine par une offre légèrement restreinte. Dans un contexte hivernal marqué par la progression de la carotte frigo de Normandie ou du Nord, la carotte fraîchement récoltée dans les sables des Landes revendique sa différence. La primeur landaise est arrivée assez tôt, mais avec encore un déficit de rendement, consécutif notamment à une journée d'orage… qui a fortement perturbé des cultures, parfois dès les semis. Il a fallu parfois ressemer avec des impacts sur toutes les périodes de l'année.

La météo n'est pas la seule raison des baisses de volumes du Sud-Ouest : la suppression des fumigants de désinfection des sols et le retrait des principaux herbicides induisent des problèmes de culture jusqu'ici inconnus qui compromettent les rendements et le calibre des carottes. *« Nous avons les plus grandes difficultés à trouver de la main d'œuvre pour désherber les cultures »*, observe Bruno Séverac. *« Alors que le binage mécanique reste insuffisant contre certaines mauvaises herbes très envahissantes qui étouffent les carottes. Du coup, nous avons beaucoup de petits calibres, nous manquons de grosses carottes et les récoltes sont plus hétérogènes. »* Heureusement, les prix de campagne ont été suffisamment rémunérateurs au premier semestre pour compenser tant les déficits de rendement que les surcoûts induits par les mesures de précaution engagées pour sécuriser le personnel face à la crise sanitaire. Solidement implantée dans le Sud-Ouest (Bordeaux) et dans les Hauts-de-France (Lille), Fruidor joue à plein la complémentarité des terroirs et leurs spécificités. *« Nous mettons en avant une carotte récoltée du jour dans le Sud-Ouest, sachant que les caractéristiques du produit le rendraient de toute façon moins apte au stockage »*, observe Stéphane Hoffman, directeur Fruidor Terroirs Bordeaux. *« Il faut constater que les rendements sont moins importants maintenant dans le Sud-Ouest et se situent en dessous du niveau du Nord. »*

Des contraintes techniques relevées en bio

« Nous observons une très forte dynamique de développement de la production bio dans les Hauts-de-France », observe Jean-Michel Drouet. *« Beaucoup d'opérateurs se lancent directement en bio et la part de ce type de production y est particulièrement relevée avec souvent d'excellents résultats : avec les rotations, les techniques de désherbage mécanique, beaucoup de parcelles conduites en bio sont plus propres que celles menées en conventionnel où les problèmes de morelles, matricaires, datura, sont de plus en plus complexes à gérer. »* À tel point que la maîtrise du désherbage pourrait devenir un véritable facteur limitant dans certaines situations, faute de déploiement de nouvelles solutions. *« Mais on ne s'improvise pas producteur de carottes bio en trois ans »*, nuance Jean-Michel Drouet, qui d'emblée pose l'enjeu de la technicité du producteur.

Pour Kultive, présent par ailleurs en Provence et dans les Landes, c'est effectivement par le bio que s'est effectuée son implantation nordiste, dans le cadre de son alliance avec Terraveg-Unibio, opérateur totalement dédié au bio. Kultive initie également un nouveau partenariat avec Noriap, qui se lance dans les

Une très forte **dynamique** de développement en carotte bio est observée dans les Hauts-de-France.

légumes et notamment la carotte à partir de son siège d'Amiens. *« Nous nous efforçons de proposer de la carotte bio 12 mois sur 12, exclusivement du Nord, pour une clientèle essentiellement de GMS »*, précise Anthony Langlais chez Kultive. Le développement de la production dans les Hauts-de-France va se poursuivre pour Kultive avec ses partenaires.

« 50 à 75 % des carottes sont conditionnées, toujours dans des matériaux plastiques. »

Après une montée, voire un rattrapage important dans certaines enseignes, la carotte bio arrive pratiquement au bout de sa croissance organique. À ce stade, une certaine régulation des volumes deviendra souhaitable, ce qui n'est pas gagné, tant les initiatives de développement de la production semblent encore nombreuses et à grande échelle, notamment dans les Hauts-de-France et porteuses d'un potentiel de développement non négligeable qui pourrait faire basculer le marché de la carotte bio dans des espaces indésirables alors que la consommation donne des signes d'essoufflement. Pas sûr que les promotions sur la carotte bio suffisent à endiguer la tendance… à moins qu'elles ne l'aggravent ! *« La carotte bio, ce sont des contraintes techniques très relevées en matière de fumure, de semences, d'entretien des cultures »*, observe Patrick Larrère, un des plus gros fournisseurs de carottes bio à l'échelle nationale. *« Nous avons de vraies difficultés pour disposer de variétés adaptées à une production bio en primeur, nous avons aussi des problèmes de qualité de semences. Tout est beaucoup plus cher en bio et ce mode de culture induit de gros besoins de main d'œuvre, avec toutes les difficultés que cela génère. »* Chez Bejo, *« avec Norway, nous avons une variété très adaptée pour faire une carotte de conservation en bio, très bien maîtrisée sur le plan agronomique »*, annonce Jean-Michel Drouet. *« Nous recherchons une variété adaptée pour les primeurs du Sud-Ouest et nous sommes sur le point d'aboutir. Il n'y a pas de variété spécifique pour le bio, simplement, nous sélectionnons dans notre catalogue les génétiques les plus flexibles face aux contraintes liées à la culture biologique »*.

Protéger par un emballage adéquat

Après le choc du texte de loi qui proscrit bientôt le plastique pour les unités de vente de moins d'1,5 kg pour les fruits et légumes frais, l'enjeu est de se positionner sur une liste d'exemption de produits qui seraient trop vulnérables physiologiquement hors emballage. Les efforts déployés par l'interprofession, l'AOP Carotte de France, les professionnels, semblent avoir été vains face au blocage systématique des ONG et autres associations de consommateurs au Conseil national de l'alimentation chargé d'élaborer cette liste. D'ailleurs, le sujet est complexe : peut-on mettre toutes les carottes dans le même cadre de contrainte ? Chez Planète Végétal, Bruno Séverac souligne la vulnérabilité particulièrement forte des petites carottes, des primeurs et la nécessité de les protéger par un emballage adéquat. Et la difficulté est naturellement de disposer d'un matériau à la fois protecteur et résistant au niveau d'humidité très élevé d'une carotte sortant du lavage puis des émissions d'humidité du produit avec sa respiration. Le problème est vital pour Bruno Séverac qui a systématiquement déployé une gamme de produits élaborés et segmentés reposant sur le recours à l'emballage pour de petites unités de ventes, souvent comprise entre 250 g et 1 kg. *« Nous avons conçu des emballages adaptés à des unités de vente facilitant l'achat d'impulsion comme le sachet de petites carottes de 500 grammes à 0,99 €€ prix consommateur. »* À l'issue de cette stratégie, 100 % des radis équeutés, 95 % des poireaux et 50 à 75 % des carottes sont conditionnés et, dans tous les cas, dans des matériaux plastiques. Et ici, il faut tenir compte de la réglementation européenne et de sa définition des emballages plastique qui disqualifie colles, polymères, adjuvants de thermoscellement, même s'ils sont appliqués sur de la cellulose… Le cahier des charges des solutions alternatives devient extrêmement complexe, car il impose d'assurer la protection du produit, supporter sa communication, résister à l'humidité dans la durée.

Dans le contexte actuel, aucun opérateur n'a trouvé la solution, sans négliger le fait que si celle-ci était disponible, elle supposerait le renouvellement intégral du parc de matériel d'emballage, ce qui représente un investissement plus que substantiel. L'avenir serait-il au vrac, alors que le confinement a amené les consommateurs à plébisciter le préemballé pour sa praticité et la sécurité sanitaire qu'il confère ? En soulignant aussi que ces circonstances ont donné un nouvel élan au drive et que cette filière de distribution privilégie des produits préemballés (sans totalement exclure le vrac) … Tous les opérateurs de la filière carotte nous ont témoigné leur consternation face à une législation imposée dans la précipitation, qui prend de court et qui, une fois de plus, ne ménage pas le temps de trouver des solutions techniques économiquement viables. Avec le vrai risque d'un recul des achats et de la consommation, que certains anticipent de 15 à 20 %. L'unité moyenne d'achat des carottes est de 1 kg pour le conditionné, de 600 g pour le vrac. Il semble assez impensable de vendre les petites carottes en vrac : elles ne résisteraient pas au libre service et l'on peut naturellement s'interroger sur la différenciation des produits bio et conventionnels alors que les premiers sont encore très majoritairement vendus préemballés en GMS… Bref, dans un contexte sanitaire, économique et social très incertain, la filière carotte aurait pu faire l'économie de cette épée de Damoclès. ■

Planète Végétal,
nous innovons avec vous pour développer avec succès le marché de la carotte à travers tous ses usages !

✓ Croq'carotte
✓ Carotine
✓ Carottes faciles à râper
✓ La Carotte des Hautes Landes de Gascogne
✓ Carottes primeurs des Landes et du Portugal
✓ Carotte litée Extra
✓ Carotte «ZRP» zéro résidu de pesticides
✓ 1ère carotte «HVE»

Planète végétal
Nous donnons de l'envie et de la valeur à votre rayon carotte !
www.planetevegetal.com
commercial@planetevegetal.com