

Direct Légumes

L'hebdo des producteurs



Sommaire

Spécial congrès

- Journée plénière 2
- Rencontre de terrain 3
- journée Basse-Terre 4
- journée Marie-Galante 5
- journée Grande-Terre 6

Le marché des infos

- Les écoliers ont récolté les légumes qu'ils ont plantés - La production de poireau recule ; ... 9

édito

n°133

5€ - Lundi 5 décembre 2016



60° Congrès des Producteurs

Un congrès exceptionnel, par sa durée, par son contenu, par sa participation, par sa délocalisation dans nos départements d'outre-mer. Je voudrais tout d'abord remercier les coorganisateur : la FDSEA Guadeloupe avec sa présidente Maxette Grisoni, le Président de Caraïbes Melonniers Victor Nanette, le Président de la Sicacfel Tony Mohamedaly, Valerie Nicolas, Marie Sophie Lutrand et notre directeur Bertrand Rival.

Un congrès qui restera dans les mémoires, riche en échange, en travail, en réflexion et en découverte. Des partenariats avec les communautés de commune du Nord Basse Terre, de Marie Galante, du Nord Grande Terre, coopération sur le plan économique et social pour apporter notre soutien à la production maraîchère, à la diversification des productions légumières de la Guadeloupe.

Un congrès sans tabou avec des sujets sur la nutrition, la santé, comment en faire des atouts santé pour nos fruits et légumes, quel atout nutritionnel, des produits sains, oui mais ... pourquoi le discours est brouillé ? Comment reconstruire notre discours ? Autant de questions qui se sont posées pour élaborer une stratégie de reconquête de cette image qui nous échappe et ceci avec le consommateur. Et le sujet qui est au cœur de nos réflexions : « la valeur de nos Légumes est elle en danger ? ». Face au risque de banalisation, quelle solution ? Et quelle communication sur la valeur ?

Au cours des prochains conseils d'administration nous devons passer la vitesse supérieure et nous devons, avec nos idées, nos valeurs, nos ambitions, écrire le livre blanc des Producteurs de Légumes de France en vue des prochaines échéances électorales afin d'affirmer notre position : défendre tous les producteurs de légumes par la valorisation des hommes et des entreprises dans le respect de leurs différences et dans l'intérêt du consommateur

Jacques Rouchaussé, président des Producteurs de Légumes de France

« Ensemble, cultivons la France des légumes »

HORCONEX
SERRES ET EQUIPEMENTS

RIJK ZWAAN

JRC
SERRES

SIEL
SYNDICAT NATIONAL DES INDUSTRIES
DE L'EMBALLAGE LEGER EN BOIS

Hagelunie

Assurances Serres

HortiMaX
growing solutions

BASF
We create chemistry

**CARTON
ONDULÉ**
de FRANCE
L'avenir de l'emballage

TOTAL

gro|dan
Passionate about Precision Growing

Eneria

KOPPERT
BIOLOGICAL SYSTEMS

FRAYSSINET

Les membres du Club Partenaires des Producteurs de Légumes de France

JOURNÉE PLÉNIÈRE

La journée plénière du 60^{ème} Congrès de Légumes de France s'est déroulée mercredi 16 novembre, à la médiathèque du Lamentin.

Fruits et Légumes : comment en faire des atouts santé ?

À l'heure où les attaques se multiplient contre les fruits et légumes, tantôt accusés d'empoisonner le consommateur par les pesticides qu'ils sont supposés contenir, tantôt supposés avoir perdu toute saveur et toute valeur nutritive par rapport à leurs ancêtres médiévaux, il a paru nécessaire aux administrateurs de Légumes de France d'organiser cette table ronde lors du congrès pour démêler le vrai du faux et vérifier que l'argument « santé » plaide toujours en faveur de la consommation régulière de fruits et légumes. Animée par Philippe GAUDIN, journaliste passionné de gastronomie, ce premier temps d'échange rassemblait une belle tablée d'intervenants : Christophe AUBERT, ingénieur CTIFL, Dr Saida BARNAT, directrice scientifique d'APRIFEL, Patricia COTTEBRUNE, naturopathe, Dr Henry JOSEPH, pharmacien, docteur en pharmacognosie, Dominique MARMIER, président de Familles Rurales, Dr Teresa NORAT, professeur chercheur à l'Imperial Collège de Londres.

Les débats furent riches et intenses, mais la conclusion limpide : s'il est faux d'affirmer par exemple que la consommation de fruits et légumes diminue les risques de cancers, il n'en demeure pas moins qu'elle a un effet tout à fait bénéfique face à d'autres risques, notamment les maladies cardiovasculaires. La diversité des fruits et légumes consommés, la régularité de leur consommation sont autant d'éléments à effet positif sur la santé. Quant aux soit-disant risques liés notamment aux pesticides qui seraient contenus dans les produits consommés, les scientifiques s'accordent à dire qu'il y a régulièrement confusion entre risque et danger. Les autorités sanitaires internationales (OMS), européennes (EFSA), et nationales (ANSES) veillent à établir, pour chaque molécule, chaque usage, des seuils et taux de résidus compatibles avec une consommation normale des produits traités. Les autorités de contrôles, notamment la DGCCRF et ses antennes décentralisées surveillent le respect des règles établies. Ainsi, pour peu qu'il veille à minima à l'origine des produits qu'il consomme, et qu'il assure une diversité de son alimentation, y compris parmi les fruits et légumes, le consommateur est assuré d'avoir beaucoup plus d'effets bénéfiques de cette consommation, que d'effets indésirables. Le plus dur reste cependant de la faire savoir, et de lutter contre l'alarmisme et les fausses informations diffusées régulièrement par les médias...

Lizin'Santral : un projet communautaire pour la valorisation des produits locaux

Porté par la communauté d'agglomération du Nord Grande-Terre (CANGT), le projet Lizin'Santral vise à favoriser l'utilisation des fruits et légumes locaux dans la restauration collective. Souvent freinée par l'absence de légumerie dans les cuisines, l'absence de personnel compétent et de matériel adapté, la consommation de fruits et légumes locaux est victime de la concurrence des produits prêts à l'usage, d'origine plus ou moins traçable. Cette situation appelle une réaction particulière lorsque, aux contraintes habituellement constatées en métropole, se rajoutent les contraintes liées à l'insularité, tant en ce qui concerne l'écoulement de la production locale que l'approvisionnement en produits « importés ». Face à ce défi, la CANGT, qui regroupe les communes de Port-Louis, Anse Bertrand, Le Moule, Morne-à-l'Eau et Petit-Canal a décidé de se mobiliser et d'investir pour faciliter l'utilisation des produits locaux dans ses cuisines. Ainsi est né le projet Lizin'Santral. Il s'agit en fait d'une légumerie qui, en un point centralisé, recevra les produits agricoles bruts et pourra les laver, éplucher et préparer pour qu'ils soient prêts à l'utilisation dans les cuisines de la collectivité. Egalement ouverte aux opérateurs privés, cette légumerie a pour ambition d'être un véritable outil collectif de valorisation de la production locale.

Légumes : leur valeur est-elle en danger ?



de gauche à droite : Joël Boyer, Philippe Bernard, Claude Boyer, Louis Orenga et Annick Jentzer.

Si la première table ronde organisée dans le cadre du congrès mettait en avant les atouts santé des légumes, l'objectif du second débat était d'étudier les pistes de valorisation de nos produits, dont la valeur semble parfois mise en danger, tant par les attaques dont sont victimes les productions que les conditions dans lesquelles leur mise en marché est négociée avec les autres acteurs de la filière. Autour de Philippe Gaudin, ce sont donc plusieurs experts qui ont participé aux échanges : Philippe Bernard - directeur partenariat PME et Monde Agricole chez Carrefour, Claude Boyer - président du conseil de surveillance de Boyer SAS, Joël Boyer - président du directoire et responsable commercial de Boyer SAS, Annick Jentzer - chef de service « Economie des filières » à la FNSEA, Louis Orenga - directeur général d'Interfel. Si les échanges furent réellement riches et intéressants, il reste cependant difficile de dégager une conclusion claire de cette seconde table ronde. En effet, entre les attentes du consommateur et son « consentement

à payer », tel que l'a défini Louis Orenga, entre la valorisation de produits « hauts de gamme », ciblant une clientèle particulière, à fort pouvoir d'achat, à l'image des produits de la marque Philibon portée par le groupe Boyer, et la mise en marché de produits de masse, notamment incarnée par la grande distribution, l'équilibre est difficile à trouver. Il ressort cependant que le « consentement à payer » est, de toute façon, lié à l'image du produit, ou plutôt à l'image qui est donnée du produit. En tout état de cause, il semble difficile de faire admettre au consommateur un prix légèrement supérieur à celui actuellement pratiqué, afin de rémunérer correctement le producteur, tout en organisant en permanence une braderie sur les légumes, servant de produits d'appel pour les distributeurs. À l'inverse, une communication de fond et récurrente sur la valeur intrinsèque des produits (nutrition, santé...), mais également sur sa valeur sociale (emploi local, aménagement du territoire) ou environnementale (coût carbone, utilisation raisonnée des pesticides) semble pouvoir permettre de redonner à moyen terme une valeur aux produits légumiers. Encore faut-il sortir de la spirale des prix bas, et accepter une meilleure répartition des marges au sein de la filière. Selon le président de Familles Rurales, Dominique Marmier, le consommateur semble moins regardant sur le prix des légumes aujourd'hui qu'hier. Mais la distribution est-elle prête à partager ses marges avec la production ? La réponse ne semble pas clairement établie malheureusement.

Une pyramide de légumes aux couleurs locales !



Une fois n'est pas coutume, la pyramide de légumes - symbole de Légumes de France - a été érigée pour le 60^{ème} Congrès de la fédération, en Guadeloupe. Une première dans les DOM ! Installée sur le parvis de la mairie du Lamentin - qui accueillait également la journée plénière - la structure d'une hauteur de 4 mètres a témoigné de la richesse légumière de la Guadeloupe. Ainsi, melon, salade, banane plantain, concombre et giraumon garnissaient la pyramide, accompagnés également d'ananas ou encore de manioc.

A l'issue de la journée plénière, les congressistes se sont réunis autour de la pyramide, tout en profitant d'une collation aux saveurs locales.

Jacques Rouchaussé, entouré de Jocelyn Sapotille (maire du Lamentin et président de la Communauté d'Agglomération du Nord Basse-Terre (CANBT)), des élus de Sainte-

Rose, ainsi que des 3 co-organisateurs du Congrès - FDSEA de Guadeloupe, Sicacfel, et OP Caraïbes melonniers - a procédé à l'inauguration de la pyramide.

Un grand merci à Jean-Paul Douillard et Tony Mohamedaly qui ont œuvré sans relâche, et malgré la pluie, pour un résultat magnifique, ainsi qu'à la CANBT pour l'organisation de l'inauguration.

Une soirée de Gala placée sous le signe des danses et musiques traditionnelles

A l'issue de la journée plénière, s'est tenue la soirée de Gala. L'occasion de découvrir la culture locale au travers des mets proposés, mais aussi de l'animation : danses et musiques traditionnelles ont ainsi été mises à l'honneur. Et nombreux sont les congressistes qui s'y ont essayés !



RENCONTRES DE TERRAIN

En parallèle du congrès, une délégation de Légumes de France est allée à la rencontre des producteurs de légumes guadeloupéens sur le terrain. Trois rencontres ont ainsi été programmées : deux sur le territoire de la Communauté d'Agglomération de Nord Basse-Terre (lundi 14 et mardi 15 novembre) et une sur Marie-Galante.

Visites et convention CANBT



La communauté d'agglomération de Nord Basse Terre regroupe les communes de Deshaies, Lamentin, Petit-Bourg, Pointe-Noire, Sainte-Rose, Goyave. Avec 78 800 habitants, elle rassemble 20 % de la population guadeloupéenne. Présidée par le maire de Lamentin, Jocelyn SAPOTILLE, elle accueillait la journée plénière du congrès. En marge du congrès, la CANBT a souhaité organiser une série de visites de terrain et de rencontres avec ses producteurs.

Pendant deux jours, à la veille de l'ouverture du congrès, le président et le directeur de Légumes de France ont parcouru le territoire de la communauté d'agglomération, accompagnés par les élus et responsables communautaires, à la rencontre des producteurs

et à l'écoute de leurs problématiques. Ces visites faisaient suite à de précédentes rencontres organisées lors de la préparation du congrès. Dans une agriculture largement dominée par la culture de la canne, les producteurs maraichers peinent à trouver leur place. L'accompagnement technique fait défaut, de même que l'organisation des producteurs. Livrés à eux-mêmes, ces producteurs « diversifiés » peinent à vivre correctement de leur travail alors que le marché local semble porteur et que certaines productions peuvent avoir un réel intérêt pour les marchés export. Cependant, la mise en place de partenariats entre structures locales et organisations métropolitaines, au travers d'échanges de compétences et d'expérience, peut apporter un certain nombre de solutions aux producteurs. Dans ce contexte, à l'issue des visites de terrain et échanges avec les producteurs, il a été signé une convention entre Légumes de France et la CANBT pour mettre en œuvre une coopération entre la fédération et la communauté d'agglomération, afin d'apporter un appui aux maraichers locaux et une animation de la filière. Cette convention devrait rapidement entrer dans une phase opérationnelle tant il existe une volonté partagée entre les producteurs locaux, la collectivité territoriale et Légumes de France de faire vivre ce partenariat.

Marie-Galante : accès au foncier et à l'eau au cœur des préoccupations



Le vendredi 18 était consacré à une excursion sur l'île de Marie-Galante. Au-delà de son attrait touristique certain, Marie-Galante est également une terre agricole, bien que largement délaissée par les exploitants depuis plusieurs années, en particulier sur les fermes légumières et fruitières. Cependant, les cultures légumières y représentent encore 4 % des exploitations et leurs superficies tendent à se développer. En compagnie de représentants de l'administration et des collectivités locales, du directeur général délégué du CTIFL Ludovic GUINARD, une délégation de Légumes de France a participé à une visite d'exploitation et à un temps d'échanges avec les producteurs. Ici, la double insularité confère à Marie-Galante un contexte de

marché particulier. Les producteurs ne semblent pas avoir de souci pour vendre leur marchandise et ne se plaignent pas des prix pratiqués. Cependant, deux problèmes principaux semblent se poser à eux. Tout d'abord l'accès au foncier. La production légumière est fortement concurrencée par la production cannière, qui occupe la majeure partie des espaces agricoles de l'île. Le Conseil général, premier propriétaire foncier, a cependant lancé une politique foncière audacieuse pour faciliter l'installation de producteurs sur les terres qu'il possède. Mais une fois le problème foncier levé, les producteurs se heurtent rapidement au problème de l'eau. Malgré une pluviométrie généreuse, l'île ne possède pas, ou peu, de réserves d'eau douce pour l'irrigation. Ainsi, sur l'exploitation agricole visitée, c'est avec une tonne à eau, et d'incessant va-et-vient entre les différentes mares et les parcelles dispersées que s'organise l'irrigation des cultures. Les producteurs locaux, qui ont accès à des sources de financement particulières pour faire face aux investissements nécessaires, attendent cependant un soutien de Légumes de France et du CTIFL pour mettre en œuvre des solutions adaptées et efficaces à ce problème majeur d'irrigation.

JOURNÉE BASSE-TERRE - A la découverte de la production de banane !

Le jeudi 17 novembre, les congressistes se sont rendus sur Basse-Terre où ils ont notamment découvert la filière banane.

Bananeraie Les Hauts de Cambrefort



Après une présentation de l'entreprise et des dirigeants, les congressistes ont visité les parcelles. Le responsable de culture a présenté le processus cultural du bananier, ainsi que les différentes tâches effectuées par les salariés. Les moyens pour combattre certaines maladies ainsi que les méthodes employées pour éliminer les souches de bananiers ont également été présentés. Il n'existe qu'une seule variété de bananes, cependant les plants sont différents suivant l'altitude et la pluviométrie. Les difficultés pour recruter du personnel motivé ont également été évoquées. La visite s'est poursuivie par la présentation de l'atelier de conditionnement, où chaque poste a été présenté, du nettoyage à la mise en carton. A chaque étape, la sélection des bananes est très rigoureuse afin d'avoir un produit fini visuellement beau sur les étals.

Bananeraie La Digue

L'exploitation compte 35 hectares de bananes, avec une production de 45 tonnes par hectare et par an. La densité est de 1 800 plants par hectare ; ces derniers tiennent entre 5 et 7 ans, s'en suit une jachère sanitaire dans le but d'éliminer les nématodes.

En sortie d'exploitation, le prix de vente moyen est de 380 € par tonne. Une aide de 400 € par tonne est allouée à condition de produire 80% de ses références historiques.

Les jardins de Valombreuse

Après le passage du cyclone Hugo en 1989, l'exploitation florale initialement sur le site a subi beaucoup de dégâts. C'est à partir de cet événement que les jardins de Valombreuse ont été mis en place, en plein cœur de la forêt tropicale humide. De nombreuses espèces botaniques, aussi rares que variées, sont représentées. Le domaine compte également un centre équestre.



Présentation de la filière Banane au CIRAD

La filière Banane compte 600 producteurs (430 en Martinique, 200 en Guadeloupe) et représente 6 000 emplois directs (dont 90% en CDI), et 10 000 emplois induits rien qu'en France métropolitaine.

La filière a fortement réduit les traitements phytosanitaires grâce aux pièges à phéromones et à la jachère sanitaire. L'étape de mûrissement a lieu en métropole. Les producteurs de Guadeloupe ont d'ailleurs racheté la plus grosse entreprise de mûrissement en France métropolitaine, ce qui fait de la filière banane une filière très intégrée. Un important travail de communication a également été réalisé par la filière afin de permettre une bonne identification par les consommateurs de la banane française.

Soirée au Domaine de Séverin

La journée s'est terminée au domaine de Séverin, où les congressistes ont été accueillis par la Communauté d'Agglomération du Nord Basse-Terre (CANBT) autour d'un repas traditionnel.

Nous tenons à remercier pour cette journée les producteurs qui nous ont accueillis sur leurs exploitations, « Les Producteurs de Guadeloupe et de Martinique » pour l'organisation ainsi que le CIRAD pour son accueil. Et enfin la CANBT, pour l'organisation de la soirée culturelle au domaine de Séverin avec son président Jocelyn Sapotille ainsi que Joël Bastareaud et toute son équipe.



Philippe Ruelle (directeur général de l'Union des Groupements de Producteurs de Bananes de Guadeloupe et de Martinique)

JOURNÉE MARIE - GALANTE - Une île aux multiples richesses agricoles !

Vendredi 18 novembre, les congressistes ont pris la direction de la célèbre île de Marie-Galante. Ils se sont ensuite répartis sur 3 circuits de visites, combinant la découverte d'une production agricole typique et celle d'une rhumerie. Le climat de l'île, très ensoleillé et humide, est idéal pour la production de rhum.

Miellerie et Distillerie du Père Labat

La visite de la **miellerie** a permis aux congressistes de découvrir le fonctionnement d'une ruche ainsi que les procédés de transformation des différents produits proposés sur le site : miel, savon, vinaigre ... Sur l'île de Marie-Galante, la population d'abeilles est également en forte diminution. La visite s'est terminée par une dégustation de salade de fruits au vinaigre de miel.

La **distillerie du Père Labat** est la plus ancienne distillerie de l'île ; le rhum agricole est l'un des plus forts (59°) alors que les rhums de Guadeloupe ne dépassent habituellement pas 55°.

Kassaverie et Distillerie Bellevue

La visite de la **Kassaverie** a permis la découverte d'une installation d'origine, où la méthode de fabrication employée reste très traditionnelle. Des explications ont pu être apportées sur la fabrication de la farine de manioc et l'élaboration de la kassave.

La **distillerie Bellevue** est la 3^{ème} de Guadeloupe en termes de volume produit, et la première exportatrice. Son rendement est l'un des meilleurs du département, avec une production de 65 litres d'alcool pur par tonne de canne. Deux types de rhum sont produits : le rhum traditionnel élaboré à partir de mélasse (coproduit de la fabrication du sucre) et le rhum agricole produit à partir de jus de canne pur. Bellevue est la première distillerie des Antilles à avoir fait le choix d'une production non polluante (chaudière biomasse, bassin de lagunage par aération forcée pour traiter la vinasse, coproduit de la distillation).

Fabrique de sirop de batterie et Distillerie Bielle



La visite de la **fabrique de sirop de batterie** a permis d'en découvrir le processus d'élaboration. La canne est dans un premier temps pressée, pour obtenir du jus de canne. Ce dernier sera ensuite chauffé et concentré dans plusieurs cuves, disposées en batterie. Le sirop de batterie est ainsi obtenu. Il est utilisé comme boisson rafraîchissante en l'additionnant d'eau, de citron vert et de glaçons ou comme caramel.

La **distillerie Bielle** produit du rhum agricole et du rhum particulier, qui est obtenu grâce à une fermentation lente et une double distillation.



La journée s'est poursuivie à Saint-Louis, dans un restaurant en bord de place où les congressistes ont notamment pu découvrir un plat marie-galantais traditionnel : le bébélé, élaboré à base de tripes.



Soirée des 70 ans du syndicalisme agricole



Cette soirée a été l'occasion de célébrer les 70 ans de Légumes de France, de la FNSEA et de la FDSEA de Guadeloupe. Fait notable, elle s'est déroulée en présence de Xavier Beulin et Jérôme Despey, respectivement président et secrétaire général adjoint de la FNSEA. Au cours de la soirée, Bertrand Rival, directeur de Légumes de France, s'est vu remettre la médaille de chevalier de l'ordre national du mérite agricole par Xavier Beulin.



Nous tenons à remercier pour cette journée : la Communauté de Communes de Marie-Galante, et notamment Maryse Etzol et Nadine Jerpan, qui a assuré l'organisation des visites ; les différentes personnes qui nous ont accueillies lors des visites, Xavier Beulin et Jérôme Despey pour avoir fait le déplacement pour être à nos côtés.

JOURNEE GRANDE-TERRE - Une journée d'une grande diversité !

La journée du samedi 19 novembre a été consacrée à la découverte du territoire de Grande-Terre.

A la découverte de la production guadeloupéenne de melon



En début de journée, les congressistes ont été accueillis sur l'exploitation d'Alain et Miguel Kichenassamy (adhérents à la Sicacfel) pour y découvrir la production guadeloupéenne de melon. Les melons produits sur l'exploitation bénéficient du label IGP (indication géographique protégée) « Melon de Guadeloupe ». Les surfaces allouées à la culture sont localisées en différents points de l'île (en adéquation avec le cahier des charges de l'IGP), permettant ainsi de cultiver toute l'année, quelques soient les conditions climatiques. La production de melon est en rotation avec d'autres cultures.

Les distorsions de concurrence avec les autres îles des Antilles sont nombreuses à l'export : prix, itinéraire technique, utilisation de produits phytosanitaires interdits en Europe. Cependant, les producteurs guadeloupéens bénéficient d'une aide à la production via le POSEI (Programme d'Options Spécifiques à l'Eloignement et à l'Insularité), ce qui permet de rentabiliser la culture à certaines périodes de l'année.

Alain et Miguel ne sont pas propriétaires des terres, en raison du coût trop élevé du foncier.

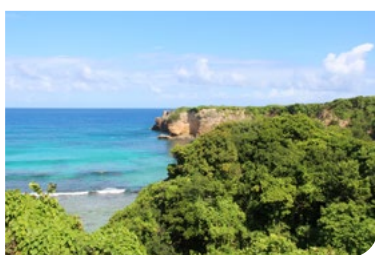
Une première pierre pour la maison de l'Agriculteur



A l'invitation de Blaise Mornal, maire de la commune de Petit-Canal, les congressistes ont participé à la pose de la première pierre de la maison de l'Agriculteur. Cet établissement, qui sera implanté au cœur de la ville, vise à offrir aux exploitants agricoles de Petit-Canal et, plus largement, de l'ensemble de la région Nord Grande-Terre, un site approprié pour l'écoulement de leur production. A travers cette structure, dont la gestion s'effectuera en concertation avec les regroupements de professionnels du milieu agricole, les agriculteurs bénéficieront de plus de visibilité et de locaux capables de recevoir leur siège administratif, tout en assurant parallèlement à la population l'assurance de trouver des produits du terroir à un prix correct et à la traçabilité irréprochable.

La cérémonie s'est déroulée en présence de Jacques Rouchaussé et de Xavier Beulin, respectivement président de Légumes de France et président de la FNSEA.

Poursuite de la journée dans un cadre idyllique



En fin de matinée, les congressistes ont pris la direction de l'Anse Pistolet où ils ont été reçus par Marie-Claude et Laurent, producteurs de melon de l'OP Caraïbes melonniers. Dans un cadre idyllique, avec plage privée, ils ont pu apprécier la dégustation de rhum Damoiseau en pleine mer et découvrir un repas traditionnel indien dégusté sur une feuille de banane. L'après-midi s'est poursuivie dans une ambiance plus que conviviale, alliant baignade, danse et échanges entre les participants.



Nous tenons à remercier pour cette journée : Alain et Miguel Kichenassamy pour l'accueil qu'ils nous ont réservé sur l'exploitation, le maire de Petit-Canal pour nous avoir intégrés à un événement local important pour la filière agricole, Marie-Claude, Laurent ainsi que toute l'équipe de l'OP Caraïbes melonniers pour l'organisation de cette après-midi qui restera dans les mémoires.

DERNIER JOUR...

Après une matinée libre, qui a laissé la possibilité aux uns et aux autres de découvrir Sainte-Anne, son marché et sa plage ou encore de s'initier au golf, l'ensemble des congressistes s'est retrouvé autour d'un repas convivial au Golf de Saint-François avant de s'envoler vers la métropole !



TEMOIGNAGES

CONGRESSISTES

Suzanne Breton, Productrice d'asperge verte dans le Loir-et-Cher



Quelles ont été vos motivations à participer au 60^{ème} Congrès de Légumes de France ? J'ai été attirée par le fait qu'il s'agisse d'un département d'Outre-Mer (DOM). Les DOM sont parfois exclus du fait de la distance de la métropole, mais ils présentent un intérêt tout autant que les autres départements français. Mon statut de retraité m'a permis d'avoir la disponibilité nécessaire pour participer à cet événement. Tout ce que j'ai découvert, je vais pouvoir le transmettre à ma fille, qui a repris l'exploitation.

Qu'avez-vous retiré de cette expérience ? Ce congrès a été riche en découvertes : découverte de nouvelles productions d'une part (banane, canne à sucre), et d'autre part découverte d'un autre mode de vie, d'un autre climat. Je me suis également rendu compte que pouvoir profiter d'une semaine de chaleur et de beau temps avant l'hiver était bénéfique moralement et physiquement.

Quel est votre meilleur souvenir ? J'ai particulièrement apprécié la soirée de Gala car nous étions assis à la même table que le président des maraîchers de Guadeloupe, ce qui nous a permis d'échanger longuement sur la filière locale. L'animation avec le groupe folklorique a également été une réelle découverte de la culture locale. Enfin, siroter un cocktail dans une eau paradisiaque est également un souvenir mémorable !

Jean Belenguier, Producteur de fraise, d'asperge verte et de concombre dans les Bouches-du-Rhône



Quelles ont été vos motivations à participer au 60^{ème} Congrès de Légumes de France ? J'étais curieux de pouvoir découvrir l'agriculture guadeloupéenne, mais aussi la culture locale. J'étais également particulièrement intéressé de pouvoir échanger avec les autres producteurs métropolitains.

Qu'avez-vous retiré de cette expérience ? J'ai été marqué par les différences entre la production guadeloupéenne et la production métropolitaine, notamment en termes de conditions et de rythme de travail, ainsi que vis-à-vis des aides qu'ils peuvent percevoir. J'ai été très satisfait des échanges avec les autres congressistes métropolitains : c'est une réelle ouverture de pouvoir échanger avec des personnes que l'on n'a pas l'habitude de côtoyer.

Quel est votre meilleur souvenir ? Tout le séjour a été enrichissant et est mémorable ; il est donc difficile d'extraire un moment en particulier. Je garde un très bon souvenir de la soirée des 70 ans du syndicalisme agricole, en présence de Xavier Beulin.

Cyril Pogu, Producteur de salade, mâche, radis et fenouil en Loire-Atlantique



Quelles ont été vos motivations à participer au 60^{ème} Congrès de Légumes de France ? Le fait qu'il s'agisse d'un congrès exceptionnel, avec pour destination la Guadeloupe, m'a particulièrement motivé.

Qu'avez-vous retiré de cette expérience ? J'ai été marqué par l'accueil chaleureux et riche de la part de tous les représentants de ce beau département d'Outre-Mer. Ce fut également l'occasion de tisser des liens plus forts avec les participants, des échanges décontractés et facilités par le breuvage.

Quel est votre meilleur souvenir ? Je garde un souvenir mémorable de la soirée des 70 ans du syndicalisme agricole, et de son feu d'artifice.

Bulletin d'abonnement

Oui je m'abonne pour un an à Direct Légumes, *lettre électronique disponible uniquement par mail*

Tarif : 216 € TTC (180 € HT)

Direct Légumes est gratuit pour les adhérents à Légumes de France

Mes coordonnées

Nom Prénom

Société

Adresse

Code Postal Ville

E-mail (obligatoire) Tél. Port

Règlement

Je règle par : chèque à l'ordre de Légumes de France

A retourner à : Légumes de France - 11 rue de la Baume 75008 Paris

Tel : 01 53 83 48 08 - directlegumes@legumesdefrance.fr

« Conformément à la loi Informatique et Libertés du 06/01/78, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations vous concernant auprès de notre service ». © «Tous droits de reproduction réservés. Nous contacter »



CLUB PARTENAIRES DE LEGUMES DE FRANCE

Philippe Capmas, Frayssinet



Quelles ont été vos motivations à participer au 60^{ème} Congrès de Légumes de France ? Frayssinet est un partenaire historique de Légumes de France depuis sa création, et nous voulions être auprès de Jacques pour cet événement. Nous partageons les mêmes valeurs, que nous affichons sur notre étendard : durable, exigeant, innovant et humaniste. Ce déplacement a également été l'occasion de rencontrer notre distributeur basé en Guadeloupe.

Qu'avez-vous retiré de cette expérience ? J'ai pu constater que nous étions sur la même ligne de conduite, que nous avons la même vision de l'agriculture de demain qui doit respecter ses sols, qui doit s'attacher à avoir une production saine ! Nous sommes en RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) ou ISO 26000, ce qui nous pousse comme Légumes de France à étudier les attentes des utilisateurs finaux, c'est-à-dire les consommateurs de fruits et légumes, pour les satisfaire au mieux !

Quel est votre meilleur souvenir ? Difficile d'en citer un en particulier, lors d'un congrès aussi réussi que celui-ci, mais l'accueil des guadeloupéens ainsi que les paysages qui composent cette île sont fantastiques. J'en profite également pour remercier le président Jacques Rouchaussé qui, comme on dit dans le monde du rugby, a « mouillé le maillot » comme personne.

Jean-Louis Ramier, Koppert



Quelles ont été vos motivations à participer au 60^{ème} Congrès de Légumes de France ? Compte tenu de notre long partenariat avec Légumes de France et étant quotidiennement présent aux côtés des producteurs, il nous a semblé naturel de nous associer à ce temps fort pour la profession. Ce congrès répond entièrement à notre volonté d'engagement envers la filière. Je ne cache pas que la Guadeloupe a été une motivation supplémentaire !

Qu'avez-vous retiré de cette expérience ? Les sujets de santé et de sécurité évoqués lors des tables rondes poussent les producteurs à agir pour réduire l'utilisation de produits phytosanitaires de synthèse dans leurs exploitations, ce qui place le biocontrôle et Koppert dans une position très favorable pour répondre à ces attentes. Partenaire de plus de 30 ans en France, nous avons pleinement conscience de l'utilité de notre mission et souhaitons poursuivre au mieux les collaborations fortes avec les producteurs. De plus une communication en direction du consommateur semble de plus en plus indispensable. Koppert par sa capacité d'innovation (certification HVE en étude) et par son expertise sur le sujet du biocontrôle peut être un partenaire au service des producteurs pour faire passer les messages à la filière et aux consommateurs.

Quel est votre meilleur souvenir ? C'est une ambiance particulière dont je garderai le souvenir. Une ambiance de partage et d'échanges permise par le cadre, l'organisation (merci Jacques !) et probablement la chaleur locale. Le souvenir de toutes les personnes avec qui j'ai pu échanger, les productrices et producteurs locaux bien-sûr mais aussi les métropolitains qui ont fait le déplacement dans les Caraïbes et enfin de toutes les personnes de la filière invitées pour l'occasion. Un grand merci pour le dynamisme et l'esprit toujours positif et très passionné de Légumes de France.

Olivier de Lagausie, Siel Grow France



Quelles ont été vos motivations à participer au 60^{ème} Congrès de Légumes de France ? J'ai souhaité participer à cet événement afin de poursuivre le partenariat avec les Producteurs de Légumes de France et de mieux comprendre la situation « emballage » aux Antilles, confirmée par les acteurs locaux comme problématique et indigne d'un département français.

Qu'avez-vous retiré de cette expérience ? Ce constat alarmant d'une part, mais d'autre part de belles perspectives de rencontres et de discussions pour creuser cette situation et apporter des solutions. Des rendez-vous sont d'ailleurs prévus.

Quel est votre meilleur souvenir ? Certaines discussions à caractère professionnel avec des maraîchers ou distributeurs locaux et puis sur un autre plan cet inoubliable rhum-apéritif dans l'eau samedi à l'Anse-Pistolet, sous le regard mi-amusé / mi-paniqué du responsable de la sécurité !

Wessel Van Waveren, Hagelunie



Quelles ont été vos motivations à participer au 60^{ème} Congrès de Légumes de France ? Nous sommes partenaire de Légumes de France depuis de nombreuses années et bien que ce déplacement demandait des investissements considérables et que les serres sont très rares sur cette île, nous avons tenu à montrer que nous soutenions les initiatives de la fédération, même lors de ce congrès d'exception. De plus, nous pensons que la Guadeloupe mérite aussi de bénéficier de l'attention que nous apportons à n'importe quel autre département français.

Qu'avez-vous retiré de cette expérience ? Hormis une expérience touristique authentique, le cadre nous a permis de nouer des contacts avec des serristes et des professionnels d'une façon beaucoup plus détendue que d'habitude. Le congrès nous a apporté trois prospects concrets, ce qui est bien plus que lors d'un congrès traditionnel. Nous sommes donc agréablement surpris du résultat commercial et nous faisons un grand compliment à l'organisation pour le côté touristique.

Quel est votre meilleur souvenir ? Il y a d'innombrables souvenirs merveilleux. A choisir peut-être, l'effet de mon frisbee sur les baigneurs !

LA VOIX DU NORD

Jeudi 1^{er} décembre 2016

Les écoliers ont récolté les légumes qu'ils ont plantés

Après avoir mis en terre légumes et herbes aromatiques, les élèves de la classe CP/CE1 de l'école Jean-Zay ont découvert ce qu'ils devenaient, de leur culture à l'assiette, lors d'une visite au Market de Bouchain. Le troisième rendez-vous était consacré à la récolte du potager installé à l'école. (...) Leur professeur des écoles, Éric Degroisse, leur a enseigné l'art de la collecte (le persil se cueille sans les racines), les possibilités de consommation (la partie rouge des radis se mange, avec le vert on fait de la soupe) et a expliqué les avantages de la production locale et du circuit court. Découverte et dégustation de fruits et légumes en classe ont clos la matinée.

Mercredi 23 novembre 2016

LE FIGARO

Agricool lève 4 millions d'euros pour cultiver des légumes et des fruits dans les villes

Les start-up aiment les belles histoires. Celle d'Agricool commence par deux fils d'agriculteurs, Guillaume Fourdinier et Gonzague Gru, qui ont du mal à se nourrir en ville. « On ne comprenait pas pourquoi les légumes qu'on achetait ici étaient si mauvais par rapport à ceux qu'on avait chez nos parents », explique Guillaume Fourdinier au Figaro. Les deux amis commencent à construire un petit potager en appartement afin de cultiver des fraises eux-mêmes. Quelques mois plus tard naissait Agricool, start-up française qui veut rapprocher l'agriculture des villes grâce à des containers où poussent fruits et légumes. (...) Les deux amis ont mis au point un container de 32m² doté de 3 600 plants de fraises installés à la verticale. Les fruits grossissent sous des lampes LED, des brumificateurs et grâce à des bourdons qui garantissent la pollinisation des fleurs. Agricool revendique un taux de rendement 120 fois supérieur à celui d'un champ de terre classique, le tout sans pesticides.

Mercredi 25 novembre 2016

TFI

La Suisse sévit face aux légumes venus d'Asie

Les importateurs dont les produits ont été contestés devront notifier aux autorités les marchandises dès leur arrivée. Des contrôles menés aux frontières entre 2012 et 2015 montrent qu'un tiers de certains légumes frais et épices arrivant d'Asie ont une teneur en pesticides trop élevée. Quelques 900 échantillons ont été analysés, dont 273 ne répondaient pas aux normes légales. (...) L'OSAV annonce avoir pris des mesures pour améliorer la situation. Dorénavant, les importateurs dont les produits ont été contestés plusieurs fois doivent notifier aux autorités cantonales les marchandises dès leur arrivée en Suisse. Celles-ci «seront considérées comme séquestrées» jusqu'à ce que les analyses montrent qu'elles sont conformes à la loi. Les importateurs doivent en outre renforcer l'autocontrôle.

LaFranceAgricole

Mercredi 28 novembre 2016

La production de poireaux recule

La récolte de poireaux de 2016-2017 enregistre une baisse du fait de la diminution des surfaces et des inondations du printemps dans le Nord. Depuis le début de la campagne, les prix restent à des niveaux élevés. Production et surfaces de poireaux sont en diminution de 3 % pour la campagne de 2016-2017. Avec cette baisse, la récolte devrait s'établir à 159 300 tonnes, indique une conjoncture Agreste du ministère de l'Agriculture, publiée le 25 novembre 2016. Malgré un recul des surfaces de 8 %, la production progresse de 4 % dans l'Ouest. Même constat mais à plus petite échelle dans le Centre-Ouest où les surfaces ont diminué de 2 % alors que la récolte est en hausse de 3 %. Dans le Nord, la production chute de 10 %, notamment à cause des inondations du printemps. Malgré un tassement en septembre, les prix sont restés supérieurs à la moyenne des cinq dernières années sur le début de campagne.

Direct Légumes

L'hebdo des producteurs | N°133 - 5 décembre 2016 | Date de création : octobre 2013 | Edité par Légumes de France (Fédération de syndicats agricoles, loi du 21 mars 1884) | Président : Jacques Rouchaussé | 11, rue de la Baume - 75008 Paris Tél : 01 53 83 48 08 - www.legumesdefrance.fr
Abonnements : 180 €HT | Directeur de la publication : Jacques Rouchaussé | Rédacteur en chef : Bertrand Rival, Publicité : au support : Club Partenaires : Sophie Chevallier - 06 82 66 66 94 - schevallierconseil@free.fr | Abonnements : Séverine Le Cornec - slecomec@legumesdefrance.fr
Conception graphique : Séverine Le Cornec | Photos : Eve Hilaire - Le studio des 2 prairies ; Légumes de France Ont participé à ce numéro : Hélène Boucherie, Sophie Chevallier, Stéphanie Guillochain, Séverine Le Cornec, Marie Sophie Lutrand, Bertrand Rival.
ISSN : 2270-7727 - Dépôt légal : à parution