

LÉGUMES Le groupe nordiste intègre de nouvelles exigences environnementales à son modèle agro-industriel. Sa nouvelle gamme « sans résidus de pesticides » concrétise ces avancées.

BONDUELLE INTENSIFIE SES PRATIQUES AGRO-ÉCOLOGIQUES



LES ATOUTS

LE MODÈLE AGRICOLE

DES PRODUCTEURS EN GROUPEMENT

Les trois avantages

- L'indépendance (Bonduelle représente 20 % du chiffre d'affaires en moyenne)
- Des prix garantis plusieurs mois à l'avance et indépendants des cours mondiaux de matières premières
- L'accès à l'expertise des 260 ingénieurs et techniciens du service agronomie

site. Le bassin compte 1 200 agriculteurs, pour 18 000 hectares cultivés, sur quatre régions (Hauts de France, Île-de-France, Normandie, Grand Est). Une large répartition qui permet de limiter les aléas climatiques et de profiter d'une diversité de conditions agronomiques.

Bonduelle se distingue par son service agronomie développé depuis son origine et composé d'une cinquantaine de personnes sur le bassin (260 pour tout le groupe). Son rôle : organiser la production et la récolte. Bonduelle choisit les semences et les dates de semis afin d'établir un calendrier de récoltes en adéquation avec les capacités de l'usine. « C'est une savante alchimie ! Nous travaillons en flux tendus, le chantier de récolte tourne au même rythme que l'usine. Nous avons un planning industriel très précis, concentré sur quelques semaines », précise Antonin Journé, directeur de l'usine conserves d'Estrées-Mons. 17 chefs de plaine avertissent le producteur du semis, puis visitent son exploitation tous les huit à dix jours et quotidiennement au moment de la récolte.

Sur le site d'Estrées-Mons (80), Antonin Journé, directeur de l'usine conserves, et Éric Ternisien, directeur de l'usine surgelés, animent les actions RSE : réduction des consommations d'eau et d'énergie, objectif zéro accident, des salariés acteurs de la RSE, et des produits favorisant une alimentation saine et durable.

« Nous prônons une agriculture plurielle, sans dogme vis-à-vis des différentes segmentations, conventionnel, bio et sans résidus de pesticides, que nous n'opposons pas », affirme Anne-Sophie Fontaine, directrice RSE du groupe Bonduelle. L'activité sous certification bio représente déjà 6 % de l'activité, « ce qui correspond au marché », précise-t-elle. L'actualité est au lancement de petits pois, épinards et haricots verts surgelés « sans résidus de pesticides », après un maïs et des salades 4^e gamme. Le fruit d'un modèle agro-industriel éprouvé.

L'allégation signifie que Bonduelle garantit l'absence de résidus sur le pro-

duit fini. « C'est possible grâce à toutes nos actions, nous utilisons juste ce qu'il faut de pesticides », affirme l'exploitant Éric Legras, président de l'OPL Vert. Depuis une dizaine d'années, nos efforts portent sur la réduction des intrants. A la qualité industrielle, nous avons ajouté la qualité agronomique ».

UN TRAVAIL DE LONG TERME

Le bassin de production Nord Picardie, berceau historique du groupe, alimente les usines d'Estrées-Mons (80) et celles de Renescure (59) et Vaulx-Vrancourt (62). Toutes les parcelles sont à moins de deux heures de route d'un

ENTREPRISES

CONSERVES-SURGELÉS

10 M€ PAR AN INVESTIS SUR ESTRÉES-MONS

Les sites industriels ont un rôle central dans la démarche agro-écologique du groupe Bonduelle. Les gammes bio et « sans résidus de pesticides » demandent de repenser le flux de production, avec des obligations de nettoyage, des circuits d'eau indépendants, et en particulier pour le bio, la nécessité d'effectuer un tri plus important des matières premières, compte tenu de la plus forte présence de matières végétales. Ce qui peut conduire à réduire les cadences des lignes de 12 t/h à 7 t/h. L'usine d'Estrées-Mons (80) investit en moyenne 10 M€ par an, dernièrement dans de nouveaux trieurs optiques. Elle compte 15 lignes d'emboîtement (plus de 200 millions de boîtes/an) et neuf tunnels de surgélation (76 000 t/an).



Un fonctionnement qui repose sur le rôle clef des deux organisations de producteurs : l'OPL Vert (822 producteurs et 14 000 ha) et l'OPL Nord (441 producteurs et 4 385 ha). Ce sont elles qui discutent les conditions d'achat avec le groupe. Avant une campagne, la recette prévisionnelle par hectare est négociée, dans une logique de partage du risque. « *La contractualisation, nous la pratiquons depuis longtemps. Ce travail partenarial de long terme nous permet de sécuriser les marges. Il est assorti d'exigences strictes* », souligne Éric Legras. Parmi ces fondamentaux : des parcelles en rotation longue, au-delà de six ans pour le pois, et géolocalisées depuis huit ans. Et l'accélération des pratiques agro-écologiques : protection des sols, optimisation de la qualité et de l'efficacité de l'eau, diminution des intrants chimiques et de l'empreinte carbone, et protection de la biodiversité.

« *En 2025, la totalité des surfaces seront cultivées avec une combinaison appropriée de techniques culturales alternatives* », annonce Mathias Levoir, directeur des opérations Nord Europe.

En 2010, l'étude Vegesol a ainsi mis en évidence l'intérêt des couverts entre deux cultures commerciales, afin de

protéger du lessivage et apporter de la biomasse. Sur la question de l'eau, les producteurs travaillent à l'ajustement de l'irrigation (hormis le pois non-irrigué) sur le principe du goutte-à-goutte. Des sondes au sol identifient les niveaux hydriques.

CAP SUR LES TECHNIQUES ALTERNATIVES

Pour la protection des plantes, les chefs de plaine jouent un rôle clef d'alerte. Plus de 300 pièges à insectes sont en place. « *Nous sommes en train de screeper toutes les solutions de biocontrôle. 80 essais sont menés avec 14 partenaires en Picardie* », précise Christophe Vieillard, en charge du bassin. Sur les haricots et les choux, un champignon (*Coniothyrium minitans*, solution Contans) est utilisé pour détruire les sclérotés et éviter les fongicides. Pour les courgettes, les agriculteurs ont systématisé l'utilisation d'un couvert de fleurs (bourrache, centaurée, sainfoin, trèfle, phacélie), qui améliore la pollinisation. Le désherbage mécanique est aussi mis en œuvre. « *Du champ à l'assiette, nous construisons une filière experte pour développer une production végétale respectueuse de son environnement et de ses acteurs* », conclut Anne-Sophie Fontaine. ● Pierre Christen