

Projet de production durable et compétitive du chou dans les Niayes

Rapport de visite d'échange d'expérience sur les bonnes pratiques agricoles en Bretagne (France)





INTRUCTION

Dans le cadre de la mise en œuvre du projet de production durable et compétitive du chou, l'Association des unions maraichères des Niayes (AUMN) a effectué du 18 au 24 novembre 2013 une mission d'échange d'expérience et de pratique agricoles dans le nord de la France (Saint-Pôl de Léon) en partenariat avec la SIAC qui est le premier groupe horticulteur de la France. Saint Pol de Léon (Quimper) est la région des producteurs de chou et présente, en outre, un système écologique qui se rapproche fortement de la zone des Niayes (Sénégal) où se déroule le projet de productions de chou.

OBJECTIFS DE LA VISITE

La visite vise trois objectifs : échanger et apprendre des bonnes pratiques agricoles en matière de production de chou ; échanger et apprendre sur la gestion de la production, de la mise en marché et de la commercialisation, échanger et apprendre sur la gestion de la filière chou et la coordination des acteurs.

EQUIPE DE VISITEURS

En plus du coordonnateur de l'AUMN, (M. Mamadou Ndiaye), quatre (4) membres du conseil d'administration (M. Mouhamed Dia (Thippe), Mme Arame Dème (Diander), Mme Ngoné Diop (Notto) et M. Malick Ba (Lompou), qui sont directement impliqué aussi bien dans l'encadrement des producteurs engagés dans le projet que dans la vulgarisation des résultats du projet à l'échelle des unions et des groupements ont effectués le voyage. Ces personnes ont été choisies compte tenu de leur engagement déterminant dans la réalisation du projet d'une part, et d'autre part, de leur leadership dans la mobilisation des groupements de producteurs.



LES ETAPES DE LA VISITE

La visite s'est déroulée en quatre étapes. La première étape a consisté en une série d'échanges d'expériences avec la Chambre d'agriculture de la région du Finistère. La deuxième étape a porté sur une rencontre fructueuse au Siège de la SICA avec l'équipe professionnelle qui s'occupe de la gestion de la production, de l'organisation de la mise en marché ainsi que la commercialisation pour les différentes filières et une visite du processus de mise en marché des produits et des mécanismes de fixation des prix au *Marché Cadran*. La troisième étape a porté sur la visite du centre de recherche et d'expérimentation sur les semences et les bonnes pratiques agricoles. La dernière étape est la visite des exploitations agricoles et à des échanges directs avec les producteurs dans les parcelles agricoles.

VISITE DE L'ORGANISATION DES PRODUCTEURS

La SICA a été créée en 1960 dans le but d'aider les producteurs dans la mise en place de règles de production, de mise en marché, de promotion des ventes. Les producteurs se sont organisés pour être à la pointe de la recherche et de l'innovation: création variétale, production de semences, expérimentation agronomique en plein champ et sous abris avec des séries d'analyse et de formation.

LA SICA DE SAINT-POL DE LÉON EST UNE OP (ORGANISATION DE PRODUCTEURS)



ASSOCIATION DES UNIONS MARAICHÈRES DES NIAYES (AUMN) WTO OMC

La SICA est le premier groupement français de producteurs de légumes et le premier groupement horticole français. Elle regroupe 1 500 producteurs de légumes et horticoles répartis sur 1100 exploitations qui s'étendent sur la frange cotière du Finistère Nord. La production est de 285 000 tonnes par an, commercialisée sous la marque commerciale *Prince de Bretagne*.

Les activités menées par la SICA sont la production, le conditionnement et la mise en marché. Elle continue à anticiper et à travailler face aux marchés européen et mondiaux sur le désenclavement et la compétitivité de la Bretagne.

Des activités et des valeurs en partage. La SICA rassemble des exploitants agricoles aux activités très diverses : légumes de plein champ, sous abri, production agrobiologique, fleurs, plants de pépinières ornementales, plantes fleuries en pot. Ce qui unit ces agricultures différentes au sein de la SICA de Saint-Pol-de-Léon, ce sont des valeurs fortes et partagées : l'attachement au terroir et aux modes de production, un esprit de solidarité, un dynamisme tourné vers les marchés européens.

Organisation en chaîne de valeur. À partir de leur activité de production, les agriculteurs de la SICA maîtrisent leur mise en marché, organisent la logistique à partir de leur réseau de stations de conditionnement, assurent la commercialisation de leurs productions ornementales, construisent leur avenir, le développement de leurs gammes et de leur savoir-faire, prennent une part active au développement régional.

Leçons apprises :

Les producteurs gèrent et coordonnent, en toute responsabilité, tous les segments des filières, de la recherche à la commercialisation en passant par la distribution des semences, la production, le conditionnement et la mise en marché. Avec ce système de solidarité, les producteurs défendent mieux leur intérêt et leur activité est plus rentable et les prix sont plus stables.

Une zone écologique spécifique. Saint-Pol de Léon a un climat, un paysage, une terre d'exception. Un climat doux et régulier, dû à l'influence du *Gulf Stream*, un sol riche et profond, formé d'alluvions limoneuses : la région de Roscoff, puis toute la Ceinture dorée, se sont depuis toujours spécialisées dans la culture des légumes primeurs. Les producteurs de la SICA de Saint-Pol de Léon se situent tous sur la côte ou à proximité. Ils ont conscience de travailler dans des paysages d'exception, qu'ils protègent et entretiennent.

Leçons apprises.

Il y a une forte ressemblance géographique et écologique entre la zone des Niayes et la région de Saint-Pol de Léon, ainsi que l'esprit de terroir et la volonté de protéger une zone écologique très exposée. Sous ce rapport le projet chou comme tous les autres projets réalisés par l'AUMN intègrent la protection et la préservation des ressources naturelles.

Une organisation de producteurs, par les producteurs et pour les producteurs. Le légume frais et les plantes ornementales ne sont pas des produits comme les autres. Cela nécessite une implication forte en production, bien sûr, mais aussi en conditionnement et en mise en marché. À partir de ces trois activités, l'engagement des producteurs et de leur organisation professionnelle est totale, ceci, depuis l'expérimentation jusqu'à la logistique et le développement des infrastructures régionales.



Leçons apprises.

Après avoir pris connaissance du modèle d'organisation, de collaboration et de management de la SICA, les responsables de l'AUMN sont réconfortés dans leur idée de mettre en œuvre une stratégie globale de la filière chou et de mettre en place une table de concertation des acteurs pour la gestion de tous les segments de la chaîne de valeur de la filière chou.

Un marché bien délimité et clairement segmenté. Les légumes produits par la SICA sont livrés à trois marchés différents : le marché du frais, le marché de la transformation (usines de surgélation et conserveries), le marché appelé de *la quatrième gamme* (salades et légumes frais prêts à l'emploi).

La mise en marché. La commercialisation des légumes est assurée par une cinquantaine de négociants expéditeurs (entreprises conventionnées). Comment leur attribuer les volumes produits, comment en fixer le prix ? C'est l'objet de la mise en marché.

Elle est assurée principalement par le *Marché au Cadran*, qui permet de fixer chaque jour le prix des légumes. Ce mécanisme est important pour un produit comme le chou, soumis à des variations de volumes importantes au jour le jour, en fonction de la météo, qui entraîne des variations de prix.

Les principes de fonctionnement du Marché au Cadran :

- Les acheteurs sont des entreprises conventionnées par LA SICA
- Les légumes ne sont pas présentés physiquement : les cahiers des charges garantissent à l'acheteur la présentation et la qualité
- Un catalogue de vente commun est présenté aux acheteurs des trois marchés au cadran Prince de Bretagne (Saint-Pol-de-Léon, Paimpol et Saint-Malo)
- La vente est réalisée simultanément sur les trois cadrans
- Les enchères sont dégressives, ce qui assure la rapidité des transactions
- Le prix de chaque lot est affiché et connu de tous, assurant transparence et équité
- Les prix payés aux producteurs sont mutualisés (par catégorie et par station de conditionnement)
- Le catalogue de vente répertorie tous les lots du jour.

Les autres modes de vente :

En complément, un bureau de vente assure la vente aux négociants des légumes qui ne passent pas au cadran. Ce mode de vente concerne essentiellement les produits en phase de lancement, les produits maraîchers, mini-légumes et légumes Bio. La SICA a deux autres modes de vente en plus du *marché au Cadran* : la vente à terme et les contrats de vente pour les usines de transformation.



ASSOCIATION DES UNIONS MARAICHÈRES DES NIAYES (AUMN) WTO OMC

La vente à terme concerne les produits de segmentation (présentés en emballages particuliers comme le chou-fleur et l'endive en sachet) et certains légumes stockables (échalot). Les volumes et les prix sont fixés sur une période donnée qui est généralement d'une semaine.

Par ailleurs, **des contrats sont établis avec des usines de transformation** (surgélation, conserve, quatrième gamme) pour certains légumes comme le chou-fleur, le brocoli, l'artichaut, la salade, la carotte etc.

Leçons apprises.

La mise en marché, dans un contexte de dérégulation est l'un des grands problèmes des producteurs du Sénégal. Nous nous sommes rendu compte que la mise en marché collective peut être une solution efficace. La segmentation et la diversification des marchés peuvent être une bonne option pour palier à la surproduction et aux difficultés de conservation. L'analyse de marché et l'étude des recettes culinaires à bas de chou réalisées dans le cadre du projet sont pertinentes.

VISITE DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE . Une politique agricole regionale territorialisée

La Chambre d'agriculture s'occupe des aspect de coordonation et de mise en oeuvre des politiques regionale et territoriale en matiere agricole. Nous avons rencotr  Monsieur Nicola Mecenzev qui nous a present  la chambre d'agriculture, son mission et son fonctionnement. Il nous a notamment parlé de la fonction d'encadrement technique des producteurs, du rôle de défense des interêts des producteurs et surtout de la politique de diversification des produits. Pour le suivi, la Chambre tient chaque année une rencontre annuelle afin de faire le bilan afin de préparer la campagne suivante.

Leçons apprises.

Il est pertinent au-delà de la politique agricole nationale d'avoir une politique regional de proximité axé sur les avantages territoriaux comparés. A l'exemple de la Finistere Nord, le développement economique de la zone des Niayes nécessite une politique territorialisée. A ce titre, la mise en oeuvre du schéma directeur d'aménagement des Niays donnerait plus de visibilité et de cohérence aux activités économiques dans les Niayes.

EN LIBRE CONSERVATION AVEC LES PRODUCTEURS: VISITE DES PARCLLES DE CHOU

La parcelle de Laurent. Nous avons visité, la parcelle de Laurent, qui est un producteur de chou et membre de la SICA. Nous avons notamment assisté à une séance de récolte du chou. Cette opération est principalement manuelle avec l'appui d'un tracteur équipé de rampe roulant pour transporter les pommes récoltées et leur conditionnement dans des caisses à bois.



Au cours des échanges avec Laurent, il nous a informé que pour améliorer la fertilité du sol, il utilise essentiellement le composte qu'il complète avec de l'engrais minéral avec une dose de 170 unités de N/HA/an. La densité de la culture tourne autour de 18 000 plants/ha avec une production de 35 tonnes/ha. La variété cultivée est la *Ontariot*, qui est un chou frisé, commercialisé par la compagnie SYNGENTA. Le coût de production de la pomme est de 50 centimes.



La période de récolte se fait tôt le matin. Les pommes de choux sont placées dans la caisse et la vente se fait à la pièce.

Leçons apprises.

Il est d'une importance capitale pour la gestion globale de la filière que les producteurs maîtrisent les techniques de production et qu'ils soient capables de tenir un compte d'exploitation pour rendre compte de leur activité afin d'évaluer les performances économiques et financières mais aussi l'évolution des rendements. Ce qui permettra de capitaliser l'information à grande échelle.

La parcelle de Alain Guiriec. Dans les parcelles Alain Guiriec, nous avons vu des choux fleurs et le processus de conditionnement des fleurs dans des emballages en carton. C'est une exploitation familiale avec seulement le mari et la femme qui s'occupe de leur exploitation. Leur parcelle couvre une superficie de 12 ha avec 25 000 plants de chou fleur.



ASSOCIATION DES UNIONS MARAÎCHÈRES DES NIAÏÈS (AUMN) WTO OMC

Il nous ont entretenu de leur expérience en tant que membre de la SICA. De leur avis, cela présente des avantages et des contraintes. L'avantage d'appartenir à la SICA c'est d'avoir la garantie de vendre dans tous les cas de situation et la principale contrainte est de ne pas pouvoir choisir son prix mais de se conformer aux prix négocié par l'organisation pour tout le monde même si on est sûr que en certaines périodes il est possible de vendre avec plus de bénéfice. Selon le couple, c'est plus pertinent quand tout le monde respecte les règles de jeu car certains producteurs membre de la SICA choisissent volontairement de se retirer et de faire cavalier seul en prenant sur eux tous les risques du marché.

Leçons apprises.

les organisations de producteurs, malgré leur contrainte, est un bouclier de défenses des intérêts des producteurs contre la dictature du marché et des concurrents. Dans un contexte de marché libéralisé, les organisations de producteurs doivent concevoir leur propre mécanisme de régulation en jouant soit sur la production, sur la conservation sur la commercialisation. Cette leçon est plus valable et plus pertinente quand les producteurs ont de faibles ressources comme c'est le cas pour les producteurs de l'AUMN.

VISITE DE LA STATION DE RECHERCHE ET D'EXPERIMENTATION

C'est une station de recherche et d'expérimentation agricole destinée à accompagner les producteurs dans leurs activités de production. Nous avons été reçu par le responsable du centre qui est une station expérimentale gérée par les organisations de producteurs et spécialisée en légumes frais de plein champ et de serres, en horticulture ornementale et en champignon cultivés.

La station est implantée à Saint-Pol de Léon au cœur de la zone légumière et horticole de la Bretagne. Elle est un maillon de réseau national d'expérimentation des secteurs fruits, légumes et horticulture ornementale.

Le centre est créé en 1965 par des organisations professionnelles (SICA, Coopératives, chambre d'agriculture). Elle est gérée par le CATE (comité d'action technique et économique) qui est un syndicat professionnel regroupant les organisations légumière et horticole de la région. Il travaille pour un ensemble de producteurs au nombre desquels il y a les maraîchers et les fleuristes bretons tout en ayant un rayonnement National.

Le centre conduit des programmes régionaux et nationaux d'expérimentation visant à résoudre les problèmes techniques en production ou à répondre aux évolutions des exigences de la consommation. C'est un centre agréé par le Ministère de l'agriculture sur les bonnes pratiques d'expérimentation.

Le comité d'action technique et économique (CAT) est un partenariat entre les organisations économiques et la chambre et la chambre d'agriculture, il est aussi un carrefour d'échanges de concertations, d'élaboration et de coordination en recherche appliquée et développement. A cet effet, il assure la gestion de la station expérimentale de Vesendoquet à St-Pol de Léon. Il publie un bulletin trimestriel d'information nommé *Aujourd'hui*.



Les objectifs du centre. Le centre travaille avec trois grands objectifs que sont: rechercher la compétitivité des produits par la recherche des coûts de production et la qualité commerciale, la promotion des techniques respectueuses de l'environnement et de la sécurité alimentaire, permettre à la production de s'adapter en permanence aux évolutions de la demande des consommateurs par la diversification des produits et leur mode de présentation.

Les secteurs d'expérimentation. Nous avons noté à ce niveau que le choix des secteurs d'expérimentation est une demande venue des producteurs et des services commerciaux. Ils portent sur les légumes de plein champ, les légumes sous serre verre, les productions horticoles (fleurs) et les champignons cultivés avec les thèmes d'expérimentation suivants: agronomie, protection des cultures, évaluation variétale et diversification, technique culturale et qualité post récolte

Les moyens du Centre. le centre dispose de 16 ha de terre dont 12 ha en expérimentation. Elle dispose d'équipement spécifique à l'expérimentation et d'un personnel technique et de soutien au nombre de 18 au total.

Leçons apprises.

les producteurs ont tout intérêt à travailler avec les centres de recherche et d'expérimentation sur le choix des semences, la fertilité des sols, l'utilisation des pesticides, la contamination de l'eau. Le projet chou, dans son volet R&D donne un bon exemple de collaboration entre l'activité de production et l'activité de recherche et d'expérimentation.



CONCLUSION

Cette visite nous a permis de faire une immersion dans une organisation de producteurs maraîchère et de prendre connaissance de leur méthode et techniques de gestion de la production, de mise en marché et de commercialisation. A cette occasion avons fait une expérience comparé entre la trajectoire de l'organisation et de la vie des producteurs de Saint-Pol et celles de l'AUMN et de ses producteurs.

Les leçons apprises sur la production du chou, la gestion des marchés et la stratégie de commercialisation seront partagées et vulgarisées le maximum possible auprès des producteurs engagés dans le projet chou prioritairement et auprès des membres de l'AUMN. Celles qui sont pertinentes pour notre organisation et nos producteurs seront reproduites et adaptées.