

50
ans

**DE DÉFIS
ET D'INNOVATION
AGRICOLES**



**PHOTOS
ARCHIVES SICA**



**PHOTO
MARCEL MOCHET**



**PHOTO
EMMANUEL PAIN**

page 2 Les chiffres-clés de la SICA

page 3 50 ans d'épopée agricole en pays léonard

page 4 De la production au marché au cadran :
les métiers de la SICA

page 5 Une recherche de pointe
au service des producteurs

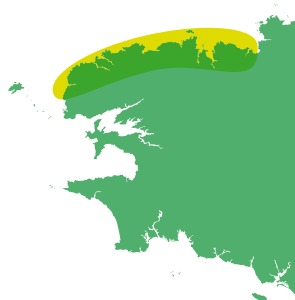
• Pour tout complément d'information, contactez Gwénaëlle Roignant
au 02 98 69 07 10 ou par courriel : groignant@sicakerisnel.com

• Les photos des 50 ans sont téléchargeables sur le site de la SICA : www.sicastpol.fr

Les chiffres-clés de la SICA

La SICA de Saint-Pol-de-Léon est le **1^{er} groupement** français de producteurs de légumes et le **1^{er} groupement** horticole français.

La SICA de Saint-Pol-de-Léon regroupe **1500 producteurs légumes et horticoles** répartis sur **1100 exploitations** qui s'étendent sur la frange côtière du Finistère nord.



90% des agriculteurs de la zone travaillent pour ce groupement de producteurs.

Ils produisent **300 000 tonnes de légumes** par an, commercialisés sous la marque **Prince de Bretagne** dont :

- 160 000 tonnes de choux fleurs (traditionnels et de couleurs),
- 35 000 tonnes de tomates,
- 25 000 tonnes d'artichauts (toutes variétés confondues)
- 29 000 tonnes d'échalotes,
- 15 000 tonnes de salades d'été,
- 7 500 tonnes de brocolis,
- 7 500 tonnes de pommes de terre primeurs,
- 3 000 tonnes d'oignons de Roscoff,
- 370 tonnes de fraises,

et **2 000 tonnes de légumes** issus de l'agriculture biologique



En savoir plus :

www.sicastpol.fr/saisonnalite-et-volumes



Défendons le goût du frais

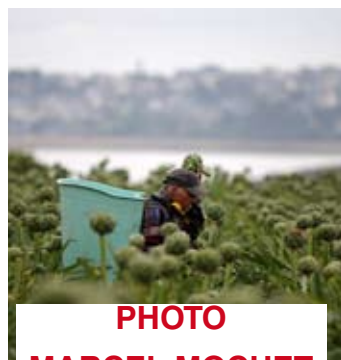


PHOTO
MARCEL MOCHET



PHOTO
EMMANUEL PAIN

40% de la production de légumes est **exportée** vers le marché européen.

Aujourd'hui, **22 stations de réception, de conditionnement et d'expédition de légumes** sont réparties sur l'ensemble du territoire de production. **3 autres stations** servent de plate forme logistique pour les sections horticoles.

L'horticulture ornementale produite par la SICA s'organise à travers **3 filières** spécialisées et représente 50 adhérents :



• « **Kérisnel les fleurs** » qui commercialise **25 millions de tiges de fleurs et feuillages coupés** pour un chiffre d'affaires de 5 millions d'euros.



• « **Kérisnel, plantes fleuries** » qui met en marché **4 millions de plantes fleuries et plants potagers** pour un chiffre d'affaires de 8 millions d'euros.



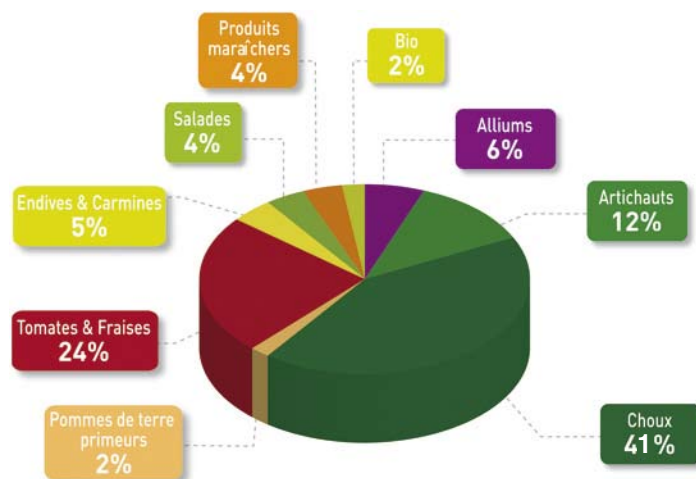
• « **Kérisnel, les pépinières** » qui distribue **7 millions de plants** pour un chiffre d'affaires de 15 millions d'euros.

La production légumière et horticole couvre :

- **20 000 ha** de cultures de plein champ,
- **150 ha** de cultures sous abri, principalement pour la production des tomates, fraises, fleurs et plantes fleuries.

La SICA de Saint-Pol-de-Léon emploie **220 salariés** et **5000 emplois directs** sont rattachés à cette organisation de producteurs autour de la production, du conditionnement, de l'emballage, du commerce et de la logistique.

Le chiffre d'affaires en 2010 est de **250 millions d'euros** dont 20% provient de l'horticulture ornementale. Le poids des différentes variétés légumières dans le chiffre d'affaires est le suivant :





PHOTOS ARCHIVES SICA

50 ans d'épopée agricole en pays léonard

Des enchères de légumes à l'expansion régionale

La Sica de Saint-Pol de Léon a été créée à la fin des années 50 par de jeunes légumiers du Nord Finistère qui dénonçaient la soumission de leurs pères aux caprices des négociants.

Autour de leur leader Alexis Gourvennec, responsable de la branche économique de la JAC (Jeunesse Agricole Chrétienne), les jeunes légumiers fustigent la fraude sur les poids, l'absence de pont à bascule, la magouille des prix sous le manteau. Ils veulent en finir avec ces pratiques moyenâgeuses. Leurs recherches les conduisent jusqu'à Alsmeer, en Hollande, pour étudier le fonctionnement des « veilings », ces marchés de vente publique de fleurs et légumes aux enchères dégressives. Suivant ce modèle néerlandais, ils construisent à Saint Pol de Léon une criée électronique. C'est la naissance du premier marché au cadran de légumes en France.

La SICA (Société d'Intérêt Collectif Agricole) voit le jour le 20 janvier 1961. Les premières ventes aux enchères dégressives se déroulent le 24 mars. Mais les négociants boycottent le système. Ils ont pourtant signé une convention « d'achat obligatoire au cadran. » Mais ils veulent conserver l'ancien marché de gré à gré parallèlement au marché organisé. Un bras de fer va s'engager et se poursuivre avec les producteurs qui refusent le cadran. Environ 4500 légumiers acceptent la règle de l'apport total au marché organisé et du paiement de leur production par la SICA. Alors que 1500 veulent continuer à vendre leurs légumes directement dans leur ferme, Alexis Gourvennec demande une loi pour l'extension des disciplines de mise en marché à toute la production,

afin d'obliger les récalcitrants à jouer le jeu de l'organisation collective et territoriale.

Pour cela le jeune leader, âgé de 25 ans à peine, « monte » à Paris réclamer cette loi à Henri Rochereau, ministre de l'agriculture qui refuse d'accéder à sa demande.

Extension des disciplines : Cinq mille paysans à la sous-préfecture

La réponse des producteurs s'exprime dans les rues de Morlaix au petit matin du 8 juin 1961. 5000 producteurs investissent la ville alors que 400 tracteurs bloquent toutes les entrées. Un commando prend d'assaut la sous-préfecture. Alexis s'installe au bureau du sous-préfet. Ce dernier s'enfuit avec femme et enfants. Arrêtés, Marcel Léon et Alexis Gourvennec resteront 14 jours en prison à Brest. Leur procès se déroule à Morlaix sur fond de manifestations violentes en Bretagne et dans plusieurs régions. Acquittés et libérés, les deux leaders sont portés en triomphe.

Edgar Pisani installé rue de Varennes à la place d'Henri Rochereau, tend une oreille favorable aux revendications des jeunes bretons. Il vient en invité à la deuxième assemblée générale de la SICA en 1963 et annonce la reconnaissance de la SICA comme groupement de producteurs assortie de l'inscription dans la loi complémentaire agricole de 1962, de l'extension des règles de discipline à l'ensemble des productions légumières de Bretagne.

Désormais sur le plan régional, trois zones de production vibrent à l'unisson sous la bannière du Comité Economique Régional des Fruits et Légumes, le CERAFEL : la SICA de Saint-Pol-de-Léon, l'Union des Coopératives de Paimpol et de Tréguier (UCPT) et la

coopérative Terres de Saint-Malo. Saint Pol, Paimpol et Saint Malo créent en 1970 la marque « Prince de Bretagne » sous laquelle sont commercialisés tous leurs légumes.

Moteur de l'évolution économique de la Bretagne :

Création de la Brittany Ferries

Alexis Gourvennec et les responsables de la SICA n'ont cessé de se préoccuper de l'évolution de la zone légumière du nord Finistère en assurant la prospérité économique de la région, son industrialisation et son désenclavement.

Ainsi en avril 1972, les responsables de la SICA, avec les Chambres de Commerce, le Crédit Agricole et les collectivités locales, créent la BAI (Bretagne Angleterre Irlande, aujourd'hui appelée la Brittany Ferries) avec Alexis Gourvennec président. La SICA et le CERAFEL détiennent alors 50 % du capital initial qui s'élève à 5 millions de francs.

L'objectif est avant tout agricole : atteindre le marché anglais avec les légumes sans subir les contraintes des marées. Le premier bateau, le Kérisnel, quitte Roscoff le 3 janvier 1973 emportant dans ses cales 28 semi-remorques chargés de choux-fleurs. La nouvelle ligne maritime, Roscoff-Plymouth, marque d'une pierre blanche la mission affichée des responsables de la Sica : « Être le moteur de l'évolution économique de leur région. » Avec ce premier bateau, ils n'ont que 24 heures de retard sur l'entrée de la Grande Bretagne dans le Marché Commun... Aujourd'hui encore, le capital de la Brittany Ferries est détenu à hauteur de 65% par le monde agricole.

De la production au marché au cadran : les métiers de la SICA

Par soucis constants d'innovation, les agriculteurs léonards de la SICA se sont organisés pour s'assurer de la qualité de leurs produits du champ à la mise en rayon. Ils ont ainsi développé les infrastructures nécessaires à la maîtrise de ces différentes étapes : production, conditionnement et mise en marché.

Production et diversification

Depuis la création de la Sica, les agriculteurs ont montré leur capacité d'adaptation aux marchés et aux attentes des clients en diversifiant leurs productions. Minis légumes, romanesco, artichauts petits violets, shii-take, choux-fleurs de couleurs et aujourd'hui légumes anciens et mâche sont venus au fil des années compléter les traditionnelles cultures de choux-fleurs, d'artichauts, de pommes de terre primeurs et d'échalotes. Depuis 1997, une large gamme de légumes biologiques a enrichi l'offre de la SICA.

La production légumière et horticole exige un travail manuel précis et délicat, les produits étant récoltés un à un. Ainsi en Finistère, elle représente 3000 emplois directs dans les exploitations.

Conditionnement

Pour assurer la qualité et la fraîcheur des produits, le conditionnement des légumes

frais s'effectue directement au champ, dans les exploitations ou en station.

Les choux-fleurs, par exemple, sont parés et conditionnés par le producteur, au moment de la récolte, tandis que le brocoli, qui exige des conditions de température et des emballages spécifiques, est conditionné en station.

Pour l'ensemble des légumes, qu'ils soient produits sous abri ou en plein champ, la station de conditionnement est le lieu de réception, d'agrèage, de préparation des commandes et de départ logistique. Elle centralise les livraisons des producteurs, transmet les informations à la SICA qui assure la mise en marché, prépare les commandes correspondant aux achats des expéditeurs. La station de conditionnement est également un lieu de rencontre quotidien des producteurs. Ils peuvent ainsi échanger sur l'évolution des marchés, la conjoncture, la météo, les aspects agronomiques...

Mise en marché

La commercialisation des légumes est assurée essentiellement par le marché au cadran créé en 1961 par les fondateurs de la SICA. Ces enchères permettent de confronter l'offre et la demande et ainsi de fixer chaque jour le prix des légumes. Les apports des producteurs sont répartis entre une cinquantaine de négociants

expéditeurs qui sont des entreprises conventionnées pour acheter au cadran.

La commercialisation des légumes auprès des grossistes et distributeurs, en France ou à l'étranger, est assurée par les négociants qui apportent leur puissance, leur souplesse et leur connaissance des différents marchés. Les légumes sont vendus sous la marque Prince de Bretagne.

Les principes du marché au cadran

- Les légumes ne sont plus présentés physiquement : chaque cahier des charges garantit à l'acheteur la présentation, l'homogénéité et la qualité des produits ;
- Un catalogue de vente commun est proposé aux acheteurs des trois marchés au cadran « Prince de Bretagne » (Saint-Pol-de-Léon, Paimpol et Saint-Malo) ;
- La vente est réalisée en simultanée 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 dans un souci de transparence et d'équité ;
- Les prix payés aux producteurs sont mutualisés (par catégorie et par station de conditionnement).

PHOTO
EMMANUEL PAIN



PHOTO
MARCEL MOCHET



PHOTO
MARCEL MOCHET



PHOTO
MARCEL MOCHET





PHOTO
EMMANUEL PAIN



PHOTO
EMMANUEL PAIN



PHOTO
EMMANUEL PAIN



PHOTO
EMMANUEL PAIN

Une recherche de pointe au service des producteurs

Les producteurs de la SICA se sont organisés pour être à la pointe de la recherche et de l'innovation. Ils ont su s'entourer d'organismes spécialisés dans la création variétale, la production de semences, l'expérimentation agronomique en plein champ et sous abri, l'analyse sensorielle et la formation de chefs de rayon. Ces structures ont la force d'être toutes présidées par un producteur de légumes breton et dirigées par un Conseil d'administration qui oriente les décisions en fonction des attentes des producteurs.

CATÉ (St Pol de Léon)

www.station-cate.fr

Le Caté (Comité d'Action Technique et Économique) est né en 1966 afin d'améliorer les techniques de production et les conditions de travail des producteurs ; de diversifier les cultures ; d'optimiser l'économie des exploitations agricoles. Ce comité est spécialisé en cultures sous abri (tomate et fraise) et de plein champ, en cultures hors-sol spécifiques (endive et shiitaké) et en horticulture ornementale.

SECL (Pleumeur Gauthier)

La Station d'Essais en Cultures Légumières a été créée en 1982. Elle est spécialisée aujourd'hui dans la culture biologique et les cultures sous abri en sol.

VEGENOV-BBV (St Pol-de-Léon)

www.vegenov.com

Vegenov-BBV (Bretagne Biotechnologie Végétale), créé en 1989 à l'initiative de la filière légumière bretonne, réunit aujourd'hui une équipe de 27 chercheurs, conseillers en innovation et techniciens.

Vegenov-BBV soutient et renforce la qualité et la diversification de la filière légumière par une recherche appliquée (appui à la création variétale, protection des végétaux, valorisation sensorielle et nutritionnelle), le développement de savoir-faire et d'outils biotechnologiques respectueux de l'environnement. Les objectifs de ces programmes de recherche sont définis en concertation avec les acteurs de la filière.

Elle a une mission de centre de ressources auprès des acteurs de la filière tant au niveau national qu'international.

OBS (Plougoum)

www.o-b-s.com

L'organisation bretonne de sélection est une union de coopératives née en 1970. Elle a pour mission de mettre à disposition des producteurs des variétés de légumes les plus adaptées au terroir breton : chou-fleur, échalote traditionnelle, oignon « rosé de Roscoff », artichaut... Elle assure la création, la production et la multiplication des variétés de légumes. L'OBS propose aussi une offre biologique aux producteurs des coopératives adhérentes.

ISFFEL (St Pol de Léon)

www.isffel-formation.fr

L'institut supérieur de formation en fruits et légumes a été créé à St-Pol-de-Léon en 1993, à l'initiative des producteurs de légumes qui déploraient la qualité des produits en rayon et le manque de formation professionnelle des responsables fruits et légumes des magasins au regard des exigences qui leur étaient imposées. C'est une école qui forme de futurs chefs de rayons fruits et légumes en grande distribution : connaissance des différents légumes, leur saisonnalité, leurs caractéristiques propres, les incompatibilités de conservation entre certains fruits et légumes. Ils apprennent à conseiller le consommateur et à valoriser les légumes sur les étales. L'Isffel accueille 140 stagiaires par an et travaille en relation étroite avec l'ensemble des enseignes de la distribution française.