

L'innovation

une démarche réfléchie et concertée

L'INNOVATION RECOUVRE POUR NOUS DEUX DÉMARCHES : UNE DÉMARCHE MARKETING, QUI CONSISTE À PROPOSER AUX CONSOMMATEURS OU AUX CLIENTS UN PRODUIT NOUVEAU, ET UNE DÉMARCHE TECHNIQUE, QUI CONSISTE À INTRODUIRE UNE CULTURE NOUVELLE. L'UNE COMME L'AUTRE SONT DÉLICATES, ET DOIVENT METTRE EN ŒUVRE L'ENSEMBLE DES RESSOURCES DE L'ORGANISATION. C'EST POURQUOI UNE CELLULE INNOVATION A ÉTÉ CRÉÉE DÈS 2004, RASSEMBLANT LES STATIONS EXPÉRIMENTALES, BBV, LES CHEFS PRODUITS PRINCE DE BRETAGNE ET BIEN SÛR LES RESPONSABLES INNOVATION DES OP.



> Ces derniers, Jean-François Coulon pour l'UCPT et Patrick Guivarch pour la Sica, sont responsables innovation et travaillent avec des commissions mises en place dans chaque OP. Leur objectif est de faire des propositions sur de nouveaux produits, et notamment de nouveaux légumes. Le travail réalisé est concerté et mis en commun : Jean-François Coulon et Patrick Guivarch font ensemble leurs veilles produits, comme les

visites à Rungis, et se répartissent les tâches pour éviter les doublons.

“Le travail de la commission, en relation avec les stations d'essais, est d'analyser les risques, afin de proposer aux producteurs des perspectives réelles et sérieuses, expliquent les deux responsables innovation. Mais c'est bien le producteur qui assume son choix. Quand on innove, par définition, le risque zéro n'existe pas. Mais un groupe qui innove, cela profite à

tout le monde et d'abord à l'initiateur. C'est pourquoi l'organisation aide à passer le cap difficile. Il n'y a pas de garanties, mais les conseils d'administration peuvent prendre des décisions de soutien, au cas par cas.”

Les responsables innovation sont là pour rassembler les idées et les sources d'information. Si vous avez un souhait, une piste, un désir d'innover ou de lancer des cultures nouvelles, contactez-les au préalable.

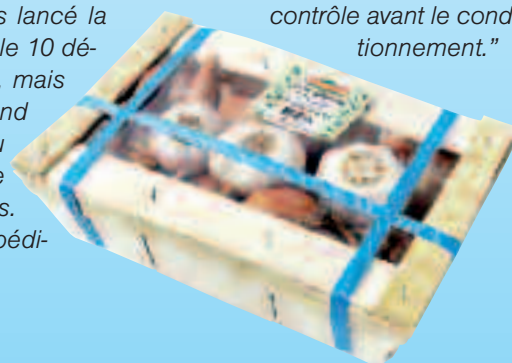
>> La bourriche Allium : développer une synergie entre les produits

Quand on voit le produit final, l'idée paraît évidente : une jolie bourriche, trois produits d'exception que sont l'ail rose, l'échalote et l'oignon rosé de Roscoff, ça donne déjà envie de faire la cuisine, ou pourquoi pas, de l'offrir à un gourmet !

“L'idée est née à l'automne, à un moment où les ventes d'allium peinaient à décoller, explique Patrick Guivarch. Les producteurs ont imaginé ce concept, nous avons cherché les solutions.

Nous voulions un emballage traditionnel, qui puisse être fermé pour la commercialisation en grande surface. La bourriche bois s'imposait naturellement. Nous avons fait les essais, le conseil d'administration a validé le concept, et nous avons lancé la commercialisation vers le 10 décembre. Très vite donc, mais nous sommes quand même arrivés un peu tard pour faire connaître le produit avant les fêtes. Les remontées des expédi-

teurs sont intéressantes et constructives : l'an prochain, nous repartirons probablement sur un produit plus qualitatif encore, avec des alliums nettoyés main, ce qui garantira un très bel aspect et permettra un ultime contrôle avant le conditionnement.”



>> La mâche : consolider notre offre 4^e gamme



La production de salades pour la quatrième gamme a fortement progressé ces dernières années. Elle concerne une cinquantaine de producteurs de la Sica et quatre de Terres de Saint-Malo. Les relations suivies avec les usines les incitent à nous demander de nouvelles références, c'est ainsi que les jeunes pousses ont fait leur apparition dans la gamme. Même scénario pour la mâche : c'était une demande des clients. Jean-Michel et Hubert Le

Saout, de Tréflaouéan, ont fait les premiers essais en 2007 : *"Jusqu'à l'an dernier, nous cultivions de la tomate en serre verre, et nous avons une multichapelle dans laquelle nous faisons de la laitue l'hiver. Les dernières saisons ont été mauvaises, et nous cherchions une nouvelle culture. Patrick Guivarch nous a proposé la mâche, nous avons essayé d'abord six planches, soit 600 m². Pour lancer la culture, la Sica nous a mis à disposition semoir,*

sableur, récolteuse et laveuse. Nous n'avons donc pas d'investissement à faire. En avril 2008, nous avons semé 6 000 m², et en octobre, nous sommes passés à un hectare. Cette année, nous convertissons la serre verre, et nous devenons ainsi spécialisés en mâche, avec 23 000 m². Deux nouveaux producteurs nous rejoignent, ce seront au total six hectares qui seront cultivés afin de satisfaire la demande de l'usine."



>> Les producteurs bio : développer une gamme

La gamme proposée en automne par les producteurs bio est aujourd'hui encore assez limitée. Il est difficile d'accrocher les clients avec seulement trois ou quatre légumes. C'est pourquoi la commission bio du Cerafel a décidé que chacun de ses membres essaierait une nouvelle culture. Ainsi, par exemple, Jean-Jacques Le Bris teste l'iceberg, Alain Le Béhec la carotte, et Michel Car-

rou, de Lézardrieux, s'est lancé dans le chou chinois.

"J'aime bien ce produit, j'en consomme régulièrement. C'est un légume facile, aux feuilles très tendres, qui se consomme cuit ou cru, frais et croquant, vite cuisiné. Il est susceptible d'être exporté, notamment en Allemagne. Ceux qu'on voit en magasins sont produits en Hollande."

Avant de démarrer cette production, Michel Carriou en a parlé à Jean-François Coulon, qui a fait son enquête lors d'une visite à Rungis. Il a interrogé les grossistes, repéré leurs souhaits, les problèmes rencontrés sur ce produit...

"Mon objectif était de voir s'il était possible de le produire avec les moyens existants sur l'exploitation, sans investissement supplémentaire, note Michel Carriou. Il existe des références techniques

en conventionnel : des essais sont en cours au Caté, et des producteurs de la Sica ont commencé cette culture. En Bretagne, on peut viser une production de juillet jusqu'à fin décembre. J'ai essayé 1 000 m² au printemps, mais aucune des variétés n'a donné satisfaction : les pommes avaient tendance à s'ouvrir. J'ai fait un nouveau test à l'automne, sur deux autres variétés : semis en mottes la première semaine de juillet, plantation mi-août, pour une récolte de début octobre à mi-novembre. La croissance est assez homogène, on peut couper en deux passages. Mais le chou chinois se conserve très bien sur pied. Si la maturité évolue, il suffit d'effeuiller davantage.

En bio, le point clef, c'est le désherbage, qu'il faut effectuer au bon moment. Je n'ai pas eu de souci sanitaire majeur, dans la mesure où on tombe sur une



