

# Carotte Mag

La revue indépendante de la carotte

N° 20 - janvier / février 2025 - 5 €

Hexapac



Importateur exclusif



Importateur exclusif  
NEWTEC



HEXA-PAC (60 Compiègne) +33 (0)3 44 86 06 78  
HEXA-PAC (28 Mézières-en-Drouais) +33 (0)2 37 38 43 95  
contact@hexa-pac.com - www.hexa-pac.com

## AU SOMMAIRE

C'est un magazine très en lien avec l'actualité que vous propose la rédaction pour ce 20<sup>ème</sup> numéro. Actualités des filières bien sûr, et notamment les nouvelles carottes micro-ondables de Priméale, mais aussi actualités de la campagne en cours, ou encore actualités équipements avec l'annonce des lauréats des SIVAL Innovations. Saison oblige, vous y trouverez également un article sur les bonnes pratiques de stockage en frigo.

Actualités	2
Les échos de la campagne 2024-25	4
L'actualité des filières	6
À la rencontre d'un producteur de mini-carottes	9
Les bonnes pratiques pour stocker en frigo	12
Les SIVAL Innovations	14



Arnaud Edern et sa compagne Pauline ont spécialisé l'exploitation familiale légumière dans la production de mini-carottes.

C'est un produit bien particulier que produit le Gaec Edern à Tréflaouénan dans la zone maraîchère du Finistère. Il s'agit de la mini-carotte, un produit principalement destiné à la restauration et dont le pic d'activité

est réalisé durant les fêtes. Cette carotte, arrachée et conditionnée à la main, est produite par certains adhérents de Prince de Bretagne depuis de nombreuses années. Récemment, Arnaud Edern a réussi à la décliner en carotte de couleur. ●

Commande déportée sur PC, smartphone ou écran



Réfrigération avec air extérieur



Large gamme de puissance



Variateur de vitesse Moteur EC Récupération de chaleur



ets **henriot**

ZI RUE D'ORLÉANS • 51120 SÉZANNE  
03 26 80 64 62  
message@henriot-froid.fr

FROID COMMERCIAL / CLIMATISATION  
FROID AGRO-ALIMENTAIRE / MAINTENANCE



## ÉDITO

Tanguy Dhelin, rédacteur en chef

Sans donner dans l'excès à l'image de la précédente campagne, l'hiver 24-25 se révèle à nouveau très humide. Dans le Sud-Ouest, les sols sont saturés d'eau, dans la Manche l'accès aux parcelles est difficile et certaines sont déjà abandonnées. Une nouvelle fois, la dérive climatique démontre que les producteurs devront composer à l'avenir avec tous types de situations, de la plus sèche à la plus humide. Une course contre-la-montre dans l'adaptation des pratiques qui concerne l'ensemble de la filière, des semences à la valorisation des récoltes.

Éditeur : Éditions Ad Hoc SARL  
5 Cité Riverin, 75010 Paris  
Tél. : 01 72 36 60 00

Rédacteur en chef : Tanguy Dhelin  
E-mail : redaction@carottemag.fr  
Tél. : 06 35 50 76 24

Abonnements-Promotion :  
E-mail : abo@carottemag.fr  
Carotte Mag - 5 Cité Riverin, 75010 Paris

Directeur de publicité : Nicolas Bevilacqua  
E-mail : pub@carottemag.fr  
Tél. : 01 42 40 94 09

Mise en page : Benjamin Dhermy  
Revue bimestrielle  
Dépôt légal : à parution

Directeur de la publication  
et Représentant légal : Sylvain Cousin

Membres associés : Sylvain Cousin,  
Nicolas Bevilacqua, Dorothée Bourget

Impression : L'Ormont Imprimeur  
4 rue Antoine de Saint-Exupéry  
88100 Saint-Dié-des-Vosges

Commission Paritaire des publications  
et Agences de Presse : 1228 T 94781  
ISSN : 2804-1119

Toute reproduction ou représentation intégrale ou partielle, par quelque procédé que ce soit, des pages publiées dans la présente publication, faite sans autorisation de l'éditeur, est illicite et constitue une contrefaçon. Seules sont autorisées les reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective, et les analyses et courtes citations justifiées par le caractère scientifique ou d'information de l'œuvre dans laquelle elles sont incorporées (Loi du 11 mars 1957 - art. 40 et 41 et Code pénal - art. 425).



## AGENDA

### ÉLECTION DES CHAMBRES D'AGRICULTURE

Janvier 2025

Les agriculteurs sont appelés aux urnes durant ce mois de janvier afin de voter pour leurs représentants qui siègeront au sein des chambres d'agriculture.



### SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

Du 22 février au 2 mars à Paris



Comme chaque année, les agriculteurs iront à la rencontre des Parisiens lors du Salon de l'agriculture, qui se tiendra porte de Versailles. Dans un climat de défiance des producteurs suite aux nombreuses promesses politiques en attente de réalisation, ce rendez-vous annuel sera l'occasion de faire les comptes pour la profession. ●

## ACTUALITÉS

### L'EUROPE VALIDE L'INTERDICTION DES EMBALLAGES



Votée en France en 2020 lors de la loi Agec, l'interdiction des emballages pour les fruits et légumes pré-emballés de moins de 1,5 kg devrait finalement être définitivement actée en 2026. Le Conseil européen a entériné le 16 décembre dernier le règlement relatif aux emballages. Il doit maintenant être publié au journal

officiel avant une mise en application dans un délai de 18 mois. Il aura fallu attendre que l'Europe valide cette mesure à l'échelle communautaire pour qu'elle puisse être appliquée de manière pérenne dans l'Hexagone. Au gré de trois décrets pris par le gouvernement puis retoqués par la justice, cette interdiction a été appliquée par intermittence depuis près de 3 ans en France, laissant les producteurs dans l'incertitude concernant les investissements nécessaires pour y répondre.

### L'ACCORD TARIFAIRE SUR LES RÉFRACTIONS TARIFAIRES EST PUBLIÉ

Interfel a publié l'accord interprofessionnel valable un an sur l'encadrement des réfections tarifaires résultant d'une non-conformité qualitative ou quantitative du produit par rapport à la commande. Il rappelle notamment que la réfaction tarifaire doit être prévue lors de la commande pour être mise en œuvre. Elle doit être justifiée par un relevé de l'opération de vérification ou d'agrèage et transmise dans un délai de deux jours ouvrés. L'annexe de l'accord interprofessionnel précise qu'en « aucun cas, une réfaction tarifaire ne peut être appliquée par l'acheteur sur des produits qu'il refuse partiellement ou totalement ».



### DES CAROTTES CONTAMINÉES PAR E. COLI

Mi-novembre aux États-Unis, plusieurs dizaines de personnes ont été hospitalisées suite à la consommation de carottes biologiques. Dans une publication en date du 17 novembre, le Centre pour le contrôle et la prévention

des maladies évoque 39 personnes infectées dans 18 États, dont 15 personnes hospitalisées et un mort. Il s'agit de consommateurs ayant mangé des carottes entières ou des petites carottes commercialisées par l'entreprise Grimmway Farms.

### LA CAROTTE LARGEMENT GASPILLÉE

Dans une étude commandée par l'Ademe et l'entreprise anti gaspi Too Good To Go, les fruits et légumes sont épinglés comme étant les aliments les plus gaspillés, soit 42 % de la nourriture qui est jetée. Et parmi eux, la carotte fait figure de mauvais élève puisqu'elle fait partie des trois fruits et légumes les plus gaspillés avec la salade et la banane. Dans un livre de recettes "anti gaspi", Too Good To Go propose ainsi de stocker les carottes dans l'eau pour les conserver plus longtemps. ●



## RECETTES ET ASTUCES anti gaspi



## NOMINATIONS

### PHILIPPE ROUBY INDÉPENDANT

Visage emblématique de Vilmorin-Mikado dans le Sud-Ouest depuis de nombreuses années, Philippe Rouby commence une nouvelle vie en tant que conseiller indépendant. Il propose ses services aux producteurs de carottes qui souhaitent un accompagnement technique sur cette culture.



Philippe Rouby est bien connu des producteurs au sud de la Loire.

### UNE NOUVELLE PRÉSIDENTE AU CTIFL

Le 26 novembre dernier, le conseil d'administration du CTIFL a élu Jean-Hugues Belland, opérateur de gros, à la présidence de l'institut technique.

Parmi ses nombreux autres mandats, il est président des opérateurs du MIN de Bordeaux. « Issu des métiers de l'aval de la filière, il ambitionne de renforcer la reconnaissance des personnels pour leur contribution essentielle et de mobiliser des investissements au service



Françoise Roch et Jean-Hugues Belland, nouvelle vice-présidente et nouveau président du CTIFL.

du CTIFL » indique le communiqué de presse. Françoise Roch, également présidente de la fédération nationale des producteurs de fruits, représente le collège producteur en tant que vice-présidente du CTIFL. L'endivier Philippe Bréhon représente, lui, les producteurs de légumes en tant que coprésident de la commission éponyme. ●

**RÉCOLTEUSES DE CAROTTES**

**PORTÉES**

**TRAINÉES**

**AUTOMOTEURS**

**SIVAL**  
SALON INTERNATIONAL DE TRACTEURS ET MATÉRIEL AGRICOLE  
hall C stand 210



Plus d'infos sur [www.machines-simon.com](http://www.machines-simon.com) | 02 40 33 32 60 | [info@simongroup.fr](mailto:info@simongroup.fr)



# UN TOURNANT DANS LA CAMPAGNE ?

**En ce début d'année 2025, le rebond saisonnier des cours est attendu par la production. Dans les champs, la situation jusqu'à présent saine, se dégrade du fait des conditions climatiques. Comme l'an dernier, mais dans une moindre mesure, les sols sont saturés d'eau.**

**A** lors que les cours de la carotte avaient rejoint la courbe de ceux de la précédente campagne en septembre, le scénario n'a finalement pas été identique. Sous l'effet d'une offre plus abondante, les cours ont continué de diminuer selon la tendance saisonnière jusqu'en décembre. Selon les chiffres du Réseau national des marchés, début janvier, les prix affichés s'établissaient autour de 0,70 €/kg pour un conditionnement en 12 kg dans la majorité des bassins de production. « Nous avons commencé avec des prix sur la primeur un peu inférieurs à l'an passé, suivis d'une baisse saisonnière importante et régulière jusqu'en novembre, portée par des échos de rendement élevés en Normandie et dans le Nord » confirme Emmanuel Di Costanzo, commercial légumes de plein champ chez Kulture.



Vincent Schieber, dirigeant de l'Ombrière.

## L'HIVER SE COMPLIQUE EN NORMANDIE

Comme pour confirmer le besoin de retrouver un niveau de prix correct, la situation au champ se tend dans certains bassins de production, notamment en Normandie. « Nous sommes pour le moment bloqués par les conditions climatiques ne nous permettant pas d'arracher, et en particulier sur le Mont Saint-Michel et le Val De Saire » relève Cédric Gallot, directeur du GPLM. Si la récolte au Mont Saint-Michel s'approche de la fin, elle n'est avancée que de 50 % dans le Val de Saire. La coopérative a déjà fait une croix sur 3,5 ha de carottes qui ont été détruits dans cette zone. Côté rendement et qualité, la situation se dégrade également. « Nous flirtons avec les 60 t/ha au Mont Saint-Michel, quand nous sommes proches des 35-40 t/ha dans le Val de Saire et la Côte Ouest pour la partie lavée. La carotte non lavée arrachage main est plus proche des 65-80 tonnes/ha » chiffre le dirigeant.

## UN RÉVEIL SAISONNIER ATTENDU

Mais la chute des prix pourrait bien s'arrêter avec le début de l'année 2025. Une remontée saisonnière des cours ne serait pas pour déplaire à la profession. « Il y aura du volume cet hiver pour satisfaire la demande. Pour autant, l'offre n'est pas excessive et nous ne sommes pas à l'abri d'aléas climatiques, donc pas d'affolement » analyse Vincent Schieber, dirigeant de l'Ombrière dans le Sud-Ouest. Un constat que partage Emmanuel Di Costanzo. « Depuis quelques jours, du fait des conditions météorologiques hivernales, de la pluie et du froid, la situation est plus problématique au champ. Les rendements sont en baisse et le stockage frigo représente un certain coût. Il y a un appel de la profession à une augmentation des prix. Je pense que nous allons assister à un redressement des cours » confie-t-il. Un constat que confirment les chiffres du RNM du 3 janvier dernier. Dans les Hauts-de-France, le colis de 12 kg au stade expédition a repris 18 cts pour atteindre 90 cts/kg. « Après les fêtes, le commerce reprend sur un bon rythme. La demande est bien présente. Les rechargements sont actifs. Les promos se mettent en place boostant les sorties » évoque ainsi l'équipe du RNM d'Agen à cette même date. En bio, le constat est similaire. Dans le Sud-Ouest, le colis 12 kg stade expédition de carotte bio reprend 2 cts pour s'établir à 98 cts/kg. « La demande est de retour. Le marché est dynamique et les cours sont fermes à haussiers » constate le RNM.



Des conditions difficiles dans le bassin du Mont Saint-Michel.

### LE SUD-OUEST TRIE

Le bassin des Landes et de la Gironde a lui reçu des quantités d'eau importantes. « Mais sans commune mesure avec l'an dernier sur les difficultés de récolte. Même si les parcelles sont saturées d'eau, nous n'avons pas eu la même pluviométrie durant l'automne » assure Vincent Schieber.

Sur les parcelles de l'Ombrière, la conservation se passe bien et la qualité est bonne. « Sur un marché un peu tendu, ça trie dans les stations. Donc les produits qui arrivent sont de très bonne qualité » commente-t-il. Une partie de la production a été labourée et ne devrait être récoltée qu'à partir de février. « Les rendements sont très hétérogènes, de 30 à 60 tonnes/ha. Malgré l'historique de culture, cela reste très énigmatique dans notre région. Ils dépendent de l'état parcellaire, mais aussi de la durée des cultures avec des plans de semis qui ont été chamboulés en mai/juin par les précipitations » rapporte le producteur.



Dans le Sud-Ouest, le tri en station permet de proposer un produit de qualité.

### DES CONDITIONS IDÉALES DANS LE SUD-EST

Après un hiver 23-24 catastrophique durant lequel la récolte avait été complètement stoppée durant trois semaines, la zone de production d'Arterris bénéficie cette année de conditions météorologiques idéales.

« Les rendements sont dans la moyenne » assure Emmanuel Di Constanzo. Pour la zone Nord, il relève des rendements très élevés aux champs à 80 t/ha, voire 100 t/ha. « Le produit est propre et permet d'obtenir de bons rendements en usine » précise-t-il. ●





## LES PALOX

### QUI ENVOIENT DU BOIS !

PREMIER FABRICANT FRANÇAIS DE PALOX

Made in FRANCE





Stockez durablement vos récoltes dans nos palox d'une contenance de 0,5 à 2 tonnes.

☎ France : 05 53 54 81 49  
Export : 00 33 553 08 30 92

✉ France : philippe.jaffrennou@barbarie-sas.com  
Export : herbert.meyer@barbarie-sas.com

📍 Bénéficiez de Barbarie Tracking® :  
Service de traçabilité digital de vos stocks.

[www.barbarie.eu](http://www.barbarie.eu)



Vouloir « du Barbarie », c'est exiger la qualité. Si aujourd'hui notre nom est entré dans le langage courant, c'est parce que nos palox inspirent robustesse et durabilité depuis plus de 75 ans.

BARBARIE PALOX EST UNE MARQUE DU GROUPE SYLVATÉK

# AU CŒUR DES FILIÈRES...

## NOUVELLE PRÉSIDENTE POUR LE SYNDICAT DES PRODUCTEURS DE CAROTTES DE CRÉANCES

À l'occasion de l'assemblée générale du syndicat des producteurs de carottes de Créances le 22 novembre dernier, Alexandra Tirel a été réélue présidente. Un poste qu'elle avait occupé de 2008 à 2018 avant de faire une pause. Mathieu Joret, qui a assuré la fonction de 2018 à 2024, reprend, lui, son ancien poste de vice-président. Pour l'exercice 2023-24, le syndicat a fait part d'un bilan plutôt positif. Les 13 adhérents ont renouvelé leur confiance dans la structure. Les volumes et les surfaces sont eux en légère hausse. Dans un article du 26 novembre dernier, Ouest-France fait état de 7981 tonnes de carottes récoltées sur une surface de 164 ha. « Les volumes sont en légère augmentation du fait des surfaces supplémentaires qui viennent s'ajouter chaque année depuis la baisse importante de la campagne 2018-19 et la mise en place du plan de lutte collectif » constate

Syndicat  
des Producteurs  
de Carottes  
de Créances

Mathieu Joret. Pour le vice-président, le sujet fer de lance du syndicat reste les distorsions de concurrence vis-à-vis des autres pays producteurs. « Nous regrettons de n'avoir pas été suivis lorsque nous avons mené notre action juridique sur le sujet en s'appuyant sur l'article 44 de la loi Égalim. Mais nous nous réjouissons qu'aujourd'hui, dans le cadre des manifestations agricoles, ce combat ait été repris par d'autres organisations syndicales » retrace le producteur. Cet article voté en 2018 prévoit notamment que l'autorité administrative fasse respecter l'interdiction de mise en vente de « produits agricoles pour lesquels il a été fait usage de produits phytopharmaceutiques [...] non autorisés par la réglementation européenne ou ne respectant pas les exigences d'identification et de traçabilité imposées par cette même réglementation. » ●



Mathieu Joret,  
vice-président  
du syndicat.

## UNE CAROTTE DES CONSOMMATEURS ?

La marque "C'est qui le patron !", bien connue pour sa bouteille de lait rémunérant le producteur à sa juste valeur, pourrait prochainement se tourner vers les légumes. À l'occasion des 8 ans de la marque créée par Nicolas Chabanne, l'une de ses collaboratrices a confié à nos confrères de FLD que 4 légumes auraient le droit à leur questionnaire auprès des consommateurs pour élaborer un cahier des charges et un prix rémunérateur. Les 4 heureux élus seraient a priori l'oignon, le poireau, le concombre et... la carotte. ●



## DES LANCEMENTS EN PAGAILLE CHEZ PRIMÉALE

Lors du dernier trimestre 2025, Priméale a annoncé plusieurs lancements de produits et innovations sur le segment de la carotte. Avec les nouvelles "carottes minute", la marque promet un temps de préparation de 9 minutes tout compris pour le légume. Le concept : une première cuisson de 6 minutes des carottes dans leur sachet au micro-ondes pour obtenir un effet cuisson vapeur, puis un passage à la poêle



de 3 minutes. Les petites carottes sélectionnées pour ce nouveau produit possèdent une peau fine pour éviter la corvée de l'épluchage. Priméale assure évidemment qu'il s'agit de carotte 100 % française. Le prix de vente conseillé est de 2 € pour ce format de 350 g. Les "carottes minute" rejoignent une gamme déjà composée des "pommes de terre raclette minute" et des "petits choux de Bruxelles minute". L'autre innovation du géant français de la carotte a été annoncée sur le volet des emballages. En partenariat avec son fournisseur DS Smith, Priméale a lancé début décembre une barquette en carton ondulé operculé pour les légumes frais en substitution des barquettes plastiques. « Cette nouvelle barquette, qui se distingue par sa solidité, sa résistance et sa transparence, est le résultat



des efforts conjoints de nos équipes Priméale et de notre fournisseur, DS Smith » souligne Christophe Charvieux, directeur commercial et marketing chez Priméale France. Selon le communiqué de presse, cette barquette en carton avec un operculage en hydrate de cellulose relève le défi du scellage et de la barrière à l'humidité. L'emballage ainsi élaboré est destiné au kit de légumes pour pot-au-feu de Priméale, comprenant notamment des carottes. ●



### LUNOR SATISFAIT DE LA RÉCOLTE

Si la marque Lunor de légumes cuits sous vide est connue pour ses pommes de terre, elle réalise également une partie de son activité sur betteraves rouges et carottes. Selon un article paru dans Paris Normandie fin novembre, il s'agit pour la carotte de grosse variété en rondelles. Le légume représente 3 % des volumes de l'usine de Luneray. Les carottes, comme les pommes de terre, sont issues des parcelles normandes des adhérents. Sans préciser sur quels légumes en particulier, l'article annonce un projet d'augmentation des surfaces de production dans les années à venir. ●

### LES LÉGUMES PRÊTS À L'EMPLOI RÉSISTENT

Dans un communiqué du 19 novembre dernier, le Syndicat des fabricants de produits végétaux prêts à l'emploi (SVFPE) annonce une baisse des ventes moins importante pour les légumes prêts à l'emploi par rapport aux légumes bruts. « Les achats de légumes bruts en magasins sont en chute de - 12 % sur les 8 premiers mois de ces 4 dernières années, tandis que les achats de légumes prêts à l'emploi ne perdent que 3 % de leurs ventes sur la même période » assure le syndicat. Selon la dernière enquête menée par le SVFPE et le CSA, les légumes prêts à l'emploi sont liés à la praticité et à la rapidité de préparation par 51 % des Français. Pour continuer à correspondre aux attentes des consommateurs, le SVFPE prend plusieurs engagements sociétaux et environnementaux. « Les entreprises ont entamé des actions concrètes et diminué leur consommation d'eau de - 30 % en 4 ans seulement. Les entreprises continuent de travailler à réduire l'empreinte environnementale de leurs emballages. Elles ont déjà réduit l'épaisseur des sachets, qui a perdu - 20 % en 5 ans » assure le communiqué. ●



L'exploration de la nature ne s'arrête jamais



### VALEUR AJOUTÉE

Bejo est une société semencière spécialisée dans les cultures potagères professionnelles conventionnelles et biologiques. Nous produisons des variétés de carotte de qualité supérieure à forte valeur ajoutée pour la filière agro-alimentaire.

### GAMME COMPLÈTE

Bejo répond à tous les besoins de segmentation de marchés, grâce à une très large gamme pour le frais et l'industrie. Pour le respect de l'environnement, nous axons notre développement variétal sur les résistances ainsi que sur les qualités nutritionnelles pour les consommateurs attentifs à leur santé.



### QUALITÉ DURABLE

Que ce soit pour les Landes avec Natuna ou pour le Nord avec Nerac, les variétés Bejo maintiennent leurs qualités jusqu'à la distribution en s'adaptant aux conditions de culture et aux différentes méthodes de conservation. La garantie d'un respect des cahiers des charges.



14>16 JANV. 2025  
PARC DES EXPOSITIONS  
ARDESIA - FRANCE

Retrouvez-nous au SIVAL  
Hall Ardesia | Allée C |  
Stand C-134

Bejo France  
Bejo Graines France s.à.r.l. - Beauchêne  
49250 Beaufort-en-Vallée | FRANCE  
T + 33 (0)2 41 57 24 58  
F + 33 (0)2 41 57 24 05  
E commercial@bejo.fr



# BALANCE COMMERCIALE: UN DÉFICIT DE 1,5 MILLIARD EN LÉGUMES

En 20 ans, les légumes frais, dont la carotte, ont vu leur balance commerciale se creuser. En valeur, le déficit a plus que doublé sur cette période. Pour autant, un léger recul du déficit en volume lors des dernières années peut laisser espérer une embellie de la situation.

Dans un document de synthèse publié en décembre, FranceAgriMer retrace la dynamique des exportations et importations de fruits et légumes entre 2003 et 2023. En 20 ans, les légumes ont vu leur exportation augmenter de 26 %, notamment vers les pays européens, pour atteindre plus de 1 million de tonnes expédiées. Dans le même temps, les importations ont atteint une hausse de 28 %, soit près de 2 millions de tonnes entrant sur le territoire chaque année. Ces importations sont plus marquées concernant les pays tiers. La hausse se chiffre ainsi à 88 % contre 10 % pour les importations en provenance de pays européens. En valeur, cela représente en 2023 une balance commerciale négative de 1,5 milliard

d'euros. « Son déficit s'est très fortement creusé avec l'augmentation des importations provenant des pays de l'UE puis, plus récemment, par la hausse des importations provenant des pays tiers » soulignent les auteurs. Pour autant, la situation ne semble plus se dégrader. L'étude précise que ces importations, après des hausses très importantes, se sont stabilisées et sont même en recul de 2 % sur la période 2016-2023.

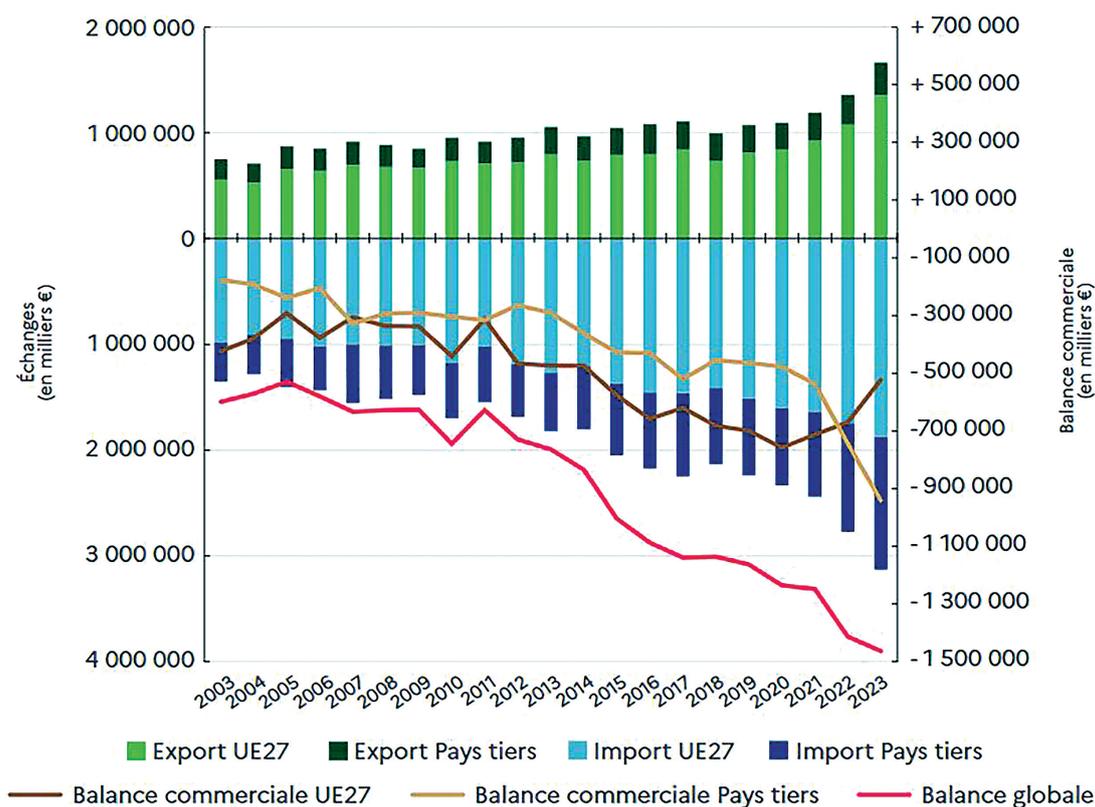
## QUID DE LA CAROTTE ?

La carotte est l'un des légumes qui a vu ses importations augmenter de manière drastique. En 20 ans, ce sont 30 % de volume supplémentaire qui sont importés chaque année. Un chiffre à mettre en regard avec les tomates, souvent décriées pour

leur importation du sud de l'Europe et du Maghreb, mais dont les volumes arrivés sur le territoire n'ont augmenté que de 20 % en 20 ans. Côté exportation, la carotte ne représente plus que 7 % du total des légumes français exportés, contre 14 % en 2003. Un chiffre qui n'est pas forcément lié à la baisse des volumes, mais plutôt à la ré-expédition des tomates marocaines vers l'Allemagne et les Pays-Bas, tout comme à l'augmentation des exportations de pois et de haricots vers l'Espagne et la Belgique pour surgélation.

À noter, en 2023, la carotte est le premier légume exporté vers la France depuis la Belgique et les Pays-Bas, soit respectivement 30 % et 23 % des volumes globaux de légumes envoyés par ces deux pays vers l'Hexagone. ●

## ÉVOLUTION DE LA BALANCE COMMERCIALE ET DES ÉCHANGES EN VALEUR DE LA FRANCE EN LÉGUMES FRAIS ENTRE 2003 ET 2023



# DANS LES COULISSES DE LA PRODUCTION DE MINI-CAROTTES

En France, les acteurs de mini-carottes se comptent sur les doigts d'une main. Ce produit de niche nécessite une technicité et un sens du timing réglé au cordeau pour récolter un produit visuellement parfait. Arnaud Edern est l'un de ces artisans du légume. Pour Carotte Mag, il ouvre les portes de son exploitation.

C'est une carotte bien particulière que produit Arnaud Edern pour la Sica Saint Pol de Léon et la marque Prince de Bretagne. Depuis son installation en 2011 sur l'exploitation familiale située sur la commune finistérienne de Tréflaouénan, il a progressivement construit des abris froids et réduit les surfaces de choux afin de faire la part belle à la mini-carotte. « J'ai la chance d'avoir des terres légères, irrigables et sans cailloux qui s'y prêtent bien. Et je savais qu'à son époque, mon grand-père avait déjà fait de la carotte » se souvient-il. Avec 75 % du chiffre d'affaires, cette production est aujourd'hui le fer de lance de l'exploitation.

Elle représente 2,5 ha de surface couverte et 1,5 ha en plein champ. L'exploitation produit entre 30 et 40 tonnes par an, soit plus de la moitié de la production annuelle de Prince de Bretagne. « La difficulté est d'avoir un produit qui soit ni trop petit, ni trop grand. Je jongle en permanence avec les plannings et les calendriers. Il n'y a jamais deux années pareilles » évoque Arnaud Edern. Pourtant, au sourire qu'il affiche, il est indéniable que le producteur est passionné par cette gestion au jour le jour des cultures. Tout l'enjeu est de proposer un produit avec un calibre de 1 à 2,5 cm de diamètre et 7 à 15 cm de longueur tout en conservant des fanes de qualité et bien vertes. De fait, la mini-carotte est destinée majoritairement à la restauration. Elle est conditionnée avec une longueur de fane de quelques centimètres afin d'offrir un produit visuellement attrayant grâce à son

Le packaging 400 g s'adresse principalement aux restaurateurs.



L'arrachage se fait à la main. La main-d'œuvre est le principal poste de charge.



Arnaud Edern assure un suivi constant des parcelles pour récolter au calibre optimum.

contraste entre le vert et l'orange. « Ici, il ne gèle pas ou très peu. Je pourrais produire les carottes toute l'année en plein champ. Mais les abris sont essentiels pour préserver de belles fanes en hiver » souligne le légumier breton. Pour assurer une rotation minimum de 5 ans entre deux carottes sous ce type de structure, il réalise des échanges de parcelle avec des producteurs de mâche, de roquette et de jeunes pousses dont les abris se situent dans le même secteur.

## PLUS DE 30 PERSONNES EN PIC DE PRODUCTION

Entre mi-novembre et mi-décembre, en pleine période de production à l'approche de Noël, les saisonniers sont au nombre de 20 sur l'exploitation. Treize d'entre eux récoltent à la main les carottes, préalablement soulevées par une lame, et réalisent un premier travail sur les fanes avant de les empiler de manière bien ordonnée en caisse. Arrivées en station, les carottes sont lavées au carrousel, puis avec un jet à la main. Les saisonniers sur place réalisent ensuite un conditionnement en barquette de 200 g, 400 g, 1 kg, voire en cagette ou en vrac. Les conditionnements nécessitant un flowpack sont retravaillés dans la station de la Sica Saint Pol de Léon à Roscoff. « La main-d'œuvre représente les trois quarts du coût de production » assure Arnaud Edern. Le savoir-faire consiste à regrouper les carottes de même taille dans une barquette afin que la délimitation orange/vert apparaisse comme un trait uniforme. Au préalable, il faut supprimer les fanes les plus petites ou abîmées afin de ne garder que les tiges les plus fortes. « Au début, nous pouvions conditionner 50 kg/jour. Aujourd'hui, en optimisant le process, notamment avec des caisses adaptées, une table tournante et des pupitres de travail, nous sortons jusqu'à 400 kg/jour » retrace le maraîcher. Pour optimiser le coût de main-d'œuvre, il délaisse certaines parcelles dont les carottes ou les fanes sont trop abîmées. « Si le nombre de kilos par heure et par personne diminue, nous choisissons une nouvelle parcelle. »





Le conditionnement des carottes se fait également à la main afin d'assurer un joli visuel.

### UN CYCLE DE CULTURE DE 3 À 6 MOIS

Les mini-carottes sont semées à partir d'avril pour le plein champ et en septembre sous-abri. « Les cycles les plus courts sont sur les carottes semées en juin. En 3 mois, je peux les récolter. Sous abri en hiver, cela peut aller jusqu'à 6 mois si j'arrête d'arroser et que je garde mon stock en terre », souligne-t-il. Dans les premiers abris libérés mi-novembre, une seconde production de carottes est semée après la récolte. L'implantation se fait en cinq rangs doubles sur des planches de 1,7 m dans des chapelles de 9,6 m. « En plein champ, je laboures, puis je passe avec une butteuse Forigo



La délimitation entre les couleurs vertes et oranges est savamment travaillée.

pour former les planches et je sème lors du même passage » rapporte-t-il. C'est le concessionnaire local qui a associé semoir et butteuse en un seul équipement. Le semoir peut être enlevé lorsque la butteuse est utilisée pour les échalotes.

« Sur les deux ou trois premières séries de carottes, je bâche pour apporter plus de chaleur et protéger de la mouche » détaille Arnaud Edern. Sous-abri, les planches sont travaillées avec un décompacteur.



Le semoir est fixé sur la Douplex Forigo.

# Mendel

MAISON

*Depuis plus de 80 ans  
au service de notre clientèle*

**COURTAGE - IMPORT - EXPORT**

## CAROTTES

OIGNONS, AIL ET ÉCHALOTES

## POMMES DE TERRE

*Semences et Consommation*

10 A, rue des Amoureux - 30000 NIMES

Tél. : 04 66 04 79 80

Fax : 04 66 04 79 89

[contact@maison-mendel.fr](mailto:contact@maison-mendel.fr)

[www.maison-mendel.fr](http://www.maison-mendel.fr)

### GAMME MINI-LÉGUMES PRINCE DE BRETAGNE

Les mini-carottes sont l'une des références de la gamme de 15 mini-légumes de Prince de Bretagne. Les producteurs de la coopérative produisent par exemple des mini : chou-fleur, betterave, poireau ou encore navet. « Il y a un effet de gamme qui plaît. Ce sont des légumes destinés à une cible restauration. Ils se suffisent à eux-mêmes dans l'assiette » témoigne Émilie Bardin, cheffe de produit chez Prince de Bretagne. Lors des fêtes, les mini-carottes sont également commercialisées en 200 g en GMS. « C'est un produit qui peut se garder au frais jusqu'à



© Prince de Bretagne

La carotte est l'un des piliers de la gamme de mini-légumes Prince de Bretagne.

une semaine » décrit-elle. Prince de Bretagne en commercialise chaque année 69 tonnes selon un principe qui sécurise les producteurs. « Dans la mesure du possible, nous ne mettons en culture que ce qui a déjà été vendu » rapporte Arnaud Edern.

Pour le maraîcher, le principal enjeu est de gérer la compaction des sols. « Il peut rapidement y avoir des phénomènes de battance. Il faut attendre que le sol soit bien ressuyé avant de semer » souligne-t-il. Concernant la densité et les variétés précises utilisées, il n'en dira pas plus. « C'est la clé de réussite de la culture. Ce sont des informations que nous gardons entre nous au sein de la section mini-légumes de la Sica » sourit-il.

### TRÈS PEU D'INTERVENTIONS PHYTOSANITAIRES

Pour le désherbage des planches, seul un traitement à base de pendiméthaline (Prowl) et de clomazone (Centium) est réalisé en post-semis/pré-levée. « Sous abri, comme il y a de la salade avant, ce sont toujours des parcelles très propres. Ça peut nous arriver de faire un passage à la main pour le séneçon », explique-t-il. Sous abri, il réalise également un ou deux passages de fongicide avec de l'azoxystrobine (Ortiva), pour préserver les fanes. « Je fais très attention à *Alternaria* et *Sclerotinia*. » La fertilisation est, elle aussi, réalisée à minima. En effet, le petit calibre des mini-carottes ne demande que peu d'azote. Le producteur breton se limite

à un apport de 7 t/ha de fumier pailleux. « C'est une culture bien adaptée ici car je suis sur un bassin-versant algues vertes. Les productions nécessitant peu d'azote sont favorables à l'atténuation du phénomène », se félicite-t-il. Un binage peut aussi être réalisé pour éviter les collets verts lorsque les carottes n'ont pas été semées suffisamment profond. « Sur certaines parcelles, il nous arrive de défaner avec une machine à courroie pour éviter que les fanes tombent au sol » précise le maraîcher finistérien. La principale intervention reste l'arrosage des carottes. Il est réalisé tous les deux jours afin d'assurer un calibre parfait.



Les saisonniers recrutés lors de la saison des fêtes travaillent le reste de l'année sur les exploitations spécialisées en fraise.

### UNE PRODUCTION HANDICAPÉE PAR LES TEMPÊTES

Dérive climatique oblige, les tempêtes sont de plus en plus fréquentes et fortes sur le littoral breton. Les abris froids des producteurs sont adaptés à des conditions très venteuses. « Jusqu'à 115 km/h, on dort sur nos deux oreilles. Au-delà, on peut perdre une bâche ou deux. C'est embêtant, mais pas insoluble » assure Arnaud Edern. Mais lorsque les rafales montent à plus de 200 km/h comme cela a été le cas lors de la tempête Ciaran en 2023, les structures des abris ont peu de chance de tenir. « Après le passage de la tempête, les abris étaient au sol et les tuyaux d'irrigation brisés. Nous ne pouvions plus passer avec le tracteur. Ce sont 6 000 m<sup>2</sup> de mini-carotte sur les 2,5 ha en culture que nous n'avons pas pu sauver. Les dommages sur les installations ont été très importants. Il a fallu apporter 100 000 € de fonds propre, en plus de la prise en charge des assurances et des aides FranceAgriMer, pour reconstruire » chiffre le producteur. Il se félicite du soutien des acheteurs et de la filière qui vont exceptionnellement accepté des carottes avec des fanes parfois moins qualitatives visuellement.

### LE DÉFI DE LA CAROTTE DE COULEUR

Depuis 2 ans, Arnaud Edern s'est lancé le challenge de produire de la mini-carotte de couleur. « Le rendu visuel est magnifique » se félicite-t-il. Un objectif pas si simple à réaliser sur des petits calibres compte tenu des différences de dynamique de croissance des variétés de carotte couleur. Chaque couleur est donc cultivée de manière individuelle. « Il y a eu un très bon retour des acheteurs sur le lancement de ce produit, alors que certains n'y croyaient pas forcément au lancement du projet » se félicite le producteur. ●



Le producteur a récemment lancé la mini-carotte de couleur.



## RÉFRIGÉRATION AGRO-ALIMENTAIRE

Système de réfrigération à eau glycolée ou détente directe  
Gestion par automate avec supervision et traçabilité



**FORGEL SA • 16 RUE PIERRE SALMON • 51430 BEZANNES (REIMS)**  
**03 26 48 41 41 • EQUIPEMENT@FORGEL.FR • WWW.FORGEL.COM**

# CHAMBRE FROIDE : OPTIMISER LA CONSERVATION

La technologie de conservation des carottes en chambre froide est de plus en plus utilisée par les producteurs et les metteurs en marché. Quelles que que soient leurs tailles, ces installations n'ont pas d'effet magique. Pour garantir une conservation optimale de la carotte, la mise en œuvre de bonnes pratiques est nécessaire dès le semis. Une étude du CTIFL fait une synthèse du sujet.

**A** lors que la conservation dans le sol des carottes est historiquement pratiquée par les producteurs français, notamment dans le Sud-Ouest et en Normandie, le stockage en frigo gagne aujourd'hui du terrain. Ces installations sont conçues pour conserver la carotte jusqu'à 6 à 8 mois à une température comprise entre 0 et 1°C, avec un taux d'humidité proche de la saturation. Le développement de la production dans les bassins Nord et Est, aux climats plus rudes en hiver, et plus récemment dans la plaine de Caen, a nécessité la mise en œuvre de ces frigos pour conserver les carottes à l'abri du gel. Dans ces régions, la récolte doit également être réalisée impérativement en automne avant que les intempéries rendent les parcelles inaccessibles. La dérive climatique et son lot d'évolution météorologique pose aujourd'hui la question de ce type d'investissement dans des bassins de production qui misaient uniquement sur la conservation des carottes dans le sol jusqu'à présent. Les difficultés de récolte de l'hiver dernier, particulièrement dans la Manche, ainsi que la perte de certaines parcelles inondées ou la dégradation de la qualité des carottes en terre en sont une illustration malheureuse.

## DES ATOUTS TECHNIQUES ET UN COÛT ÉCONOMIQUE

Face à ces enjeux, le CTIFL a publié une étude il y a un an à propos du "maintien de la qualité des carottes de conservation en chambre froide". La chercheuse Patricia Sanvicente, qui en est l'autrice, liste les intérêts de cette technique de conservation :



Un frigo conçu spécialement pour le stockage de la carotte en région parisienne.

« cette technique, si elle est bien maîtrisée, permet le maintien de la qualité intrinsèque du produit, réduit les pertes dues aux attaques parasitaires, limite la détérioration de la structure des sols et le maintien ou la multiplication des bioagresseurs telluriques dans les parcelles ». Son principal inconvénient par rapport à une conservation en terre repose sur son coût, que ce soit lors de l'investissement initial ou via la consommation énergétique de descente en température et de maintien du froid.

## L'ENJEU DE LA RÉCOLTE

Selon ce document publié par le CTIFL, le maintien de la qualité des carottes lors du stockage se joue lors de la récolte. « Le taux de perte lors du stockage est très dépendant de la climatologie pendant les deux semaines qui précèdent l'arrachage. Des études réalisées en Normandie

ont montré que le pourcentage de carottes attaquées par des agents pathogènes est directement lié à la pluviométrie avant récolte : plus la quantité de pluie est importante, plus les attaques sont importantes » écrit Patricia Sanvicente. Durant la récolte en elle-même, les sols ne doivent pas dépasser 14°C pour éviter une température trop élevée de la carotte qui favoriserait les bioagresseurs. De ce fait, il est conseillé de récolter tôt le matin si les températures sont trop élevées la journée. « La présence de 15 à 20 % de terre adhérente sur les carottes permet d'éviter tout frottement pendant la manipulation des palox » est-il précisé dans l'étude. Dans cette même idée d'éviter l'abrasion des carottes, mais cette fois lors de l'arrachage, il est préconisé de privilégier des « sols drainants, limoneux avec un minimum d'argile de 10 à 15 % ».

## QUEL PROTOCOLE POST-RÉCOLTE ?

Pour le stockage en chambre froide, l'étude du CTIFL privilégie les palox en plastique. Ils présentent plusieurs avantages, dont celui de ne pas absorber l'eau des carottes, soit jusqu'à 15 kg par palox en bois. Pour éviter ce phénomène, le CTIFL propose d'humidifier le bois au moment du remplissage. Autre avantage, le plastique se désinfecte plus facilement que le bois. Ce type de palox est donc moins vecteur de bioagresseur. Une solution intermédiaire consiste à utiliser un plastique perforé à l'intérieur des palox en bois. Sur l'aspect économique, l'étude évoque un coût plus élevé pour les palox en plastique, mais une durée de vie moyenne de 25 ans, bien supérieure aux 10 ans des palox en bois. L'étude du CTIFL évoque aussi le phénomène de "curing" ou



Patricia Sanvicente, chercheuse au CTIFL.

« cicatrisation » pour améliorer la conservation des carottes. Il s'agit concrètement d'appliquer un délai entre l'arrachage et la mise en conservation pour permettre à la carotte de réaliser « la cicatrisation des blessures de l'épiderme occasionnées lors de la récolte et qui sont particulièrement favorables au développement des agents pathogènes ».

Cette cicatrisation serait permise par la production par le légume de métabolisme secondaire. Un effet positif qui serait valable lors des deux premiers mois de stockage avant de s'atténuer. Une étude norvégienne citée par le CTIFL sur la conservation en palox de carottes en sachet relève « que dans les conditions de production, la température descend lentement dans des palox avec film plastique lorsqu'ils contiennent

400 à 800 kg de carottes et sont placés directement dans une chambre froide à 0°C. De ce fait, le temps nécessaire à la descente en température des carottes peut donc être assimilé à une phase de cicatrisation ». D'autres traitements post-récolte sont cités, tels qu'un pré-refroidissement rapide à 7-8°C ou encore l'utilisation de traitements à la chaleur, à l'ozone ou aux UV-C. ●

## Une gamme complète pour la récolte des oignons

VT 170 | WV 140



www.grimme.fr



STAND GRIMME  
ARDESIA A-C 109

Retrouvez dès  
à présent votre  
interlocuteur  
dédié :

**Nicolas Mallet**

Responsable  
Produits Légumes  
GRIMME – ASA-LIFT  
06.89.07.65.50



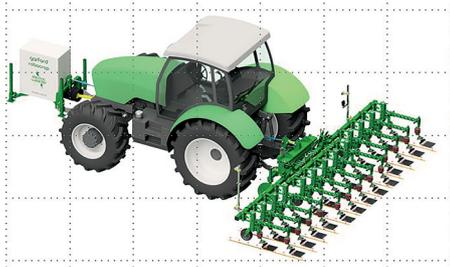
Suivez-nous !  
@GrimmeFrance

**GRIMME ASA-LIFT**

# LES NOMINÉS AUX SIVAL INNOVATIONS

Le 10 décembre dernier, le jury des SIVAL Innovations a présenté la liste des lauréats de cette édition 2025. Si la plupart des technologies concernées s'appliquent aux cultures sous serre, les cultures de plein champ ne sont pas en reste, notamment concernant les innovations en machinisme.

## SIVAL INNOVATION DE BRONZE : OUTIL DE DÉSHÉBAGE ÉLECTRIQUE ROOTWAVE PAR NOVAXI



L'importateur Novaxi est nommé avec ce nouvel outil Garford pour le désherbage électrique. Cet équipement fonctionne via des électrodes au contact du sol qui ciblent les cellules racinaires. La particularité de cet outil repose sur le châssis sur lequel sont montées les électrodes. Il s'agit des cadres de bineuses Garford guidés par caméra. Le désherbage peut se faire ainsi uniquement dans l'inter-rang. Le constructeur annonce « 60 kW de puissance maximum, en électricité alternative à hauteur de 18 000 Hz » produit par un générateur sur la prise de force. Selon la fiche produit, cette configuration assure une

sécurité optimale à l'utilisateur vis-à-vis du risque de crise cardiaque.

## SIVAL INNOVATION D'ARGENT : SYNAPPS PAR SYNDEV



Présentée à la presse lors du dernier SIVAL, l'application SynApps est cette année nommée parmi les Sival Innovations. Cet outil permet aux producteurs « une base de données agronomiques enrichie par l'intelligence artificielle » afin de les appuyer dans leur prise de décision lors de l'utilisation de biosolutions.

## NOMINÉ : NAÏO COMPANION PAR NAÏO TECHNOLOGIES

Bien qu'elle n'ait pas reçu de prix, la solution de Naïo Technologies nommée dans la sélection finale mérite d'être citée.

Conçue pour le maraîchage diversifié, Naïo Companion est une solution de "gestion de routine", couplée à l'utilisation du robot Oz. « Naïo Companion permet aux maraîchers de synchroniser la gestion des outils, d'automatiser les opérations de désherbage et de semis, tout en suivant le travail en temps réel via une interface intuitive » indique Naïo. La solution peut également s'adapter aux autres robots de la gamme Naïo, notamment le Orio conçu pour une utilisation sur des surfaces plus importantes. À noter par ailleurs, le constructeur de robot a reçu une médaille lors du salon Vinitech pour sa technologie d'autonomie augmentée lui permettant d'assurer un travail en autonomie sans supervision humaine au champ pour l'ensemble de sa gamme. ●



Service Abonnements : 5 cité Riverin - 75010 PARIS - Tél. : 01 72 36 60 00 - E-mail : abo@carottemag.fr

Oui, je souhaite m'abonner à **Carotte Mag** pour un an, soit six numéros

Nom : .....

Prénom : .....

Société : .....

Nombre d'hectares cultivés : .....

Fonction : .....

Adresse : .....

CP : ..... Ville : .....

Pays : .....

Tél. : ..... Portable : .....

E-mail : .....

**CAROTTE Mag**

6 numéros par an

France 29 € (1 an)

Étranger 39 € (1 an)

### DOMICILIATION BANCAIRE :

SARL AD HOC - 5 cité Riverin - 75010 PARIS

### MODE DE RÈGLEMENT :

- Chèque bancaire ou postal à l'ordre de AD HOC

- Règlement par virement :

CM La Ferté Bernard - RIB : 10278 37330 00010581702 83

Pour les étrangers :

IBAN FR76 1027 8373 3000 0105 8170 283 - BIC : CMCIFR2A

## Revue de presse

### PAUSE SYNDICALE

Contre toute attente, la carotte fait la Une du journal de la CFDT "Syndicalisme Hebdo". La rédaction y consacre un article pour lequel le journaliste va à la rencontre des salariés de Legum'Land et des fermes Larrère. On y découvre des portraits de chef de culture, conducteur d'engin, mécanicien ou encore surveillant de ligne. Une plongée inattendue, mais pleine de vérité au pays des « ouvriers agricoles et autres chefs de culture », ces « autres » agriculteurs selon le magazine. ●

### DES VACHES ET DES CAROTTES

Des camions de carottes, des vaches et des habitants mécontents. Les acteurs sont en place pour ce fait divers dont se fait l'écho



#### Des habitants de Dordogne dénoncent l'état de la route dégradée par la livraison de tonnes de carottes

Des riverains de Mareuil-en-Périgord en Dordogne se mobilisent : un exploitant agricole fait livrer des tonnes de carottes chaque semaine à ses vaches pour les engraisser. Le passage des camions et des tracteurs a abîmé la route selon les riverains qui demandent à ce qu'elle soit refaite.



France Bleu le 14 novembre dernier. Dans une commune de Dordogne, un agriculteur se faisait livrer des camions de carottes déclassées pour alimenter ses vaches. Selon les riverains, les camions auraient créé des ornières pouvant faire jusqu'à 50 cm. « L'exploitant agricole reçoit beaucoup trop de carottes par rapport à la taille de son troupeau de vaches. Il distribue ses carottes à même le sol, elles pourrissent parce que les vaches ne les mangent pas toutes. Il y a l'odeur, les insectes, c'est vraiment infernal. Le jus des carottes coule dans la rivière. Mes enfants ne peuvent même plus se baigner dans la rivière en bas de la maison. Les terres autour de chez nous sont saturées en carottes » évoque Lætitia Godet, une exploitante voisine. « L'odeur de quoi ? Des carottes ! Attendez, c'est un élevage. Si c'était du lisier, ça puerait encore plus ! » s'agace de son côté l'éleveur. Privera-t-on les vaches de carottes ? Affaire à suivre... ●

# BEYNEL

PALOX



## L'INVENTEUR DU Palox 2 Tonnes

Seul fabricant implanté dans le Massif des Landes, Beynel Palox transforme le Pin Maritime local en palox d'une résistance extrême.

Notre mot d'ordre :  
Prôner le 100% Français pour un savoir-faire et un produit de qualité inégalée.

Nos palox s'adaptent à toutes vos récoltes : pomme de terre, carotte, oignon, ail, échalote ...

### LE MEILLEUR PALOX, C'EST CELUI QU'ON NE CHANGE PAS.

05 57 52 77 77

contact@beynel-palox.fr

www.sylvatek.fr/beynel-palox

Rue Jacques Beynel  
33770 Salles  
France

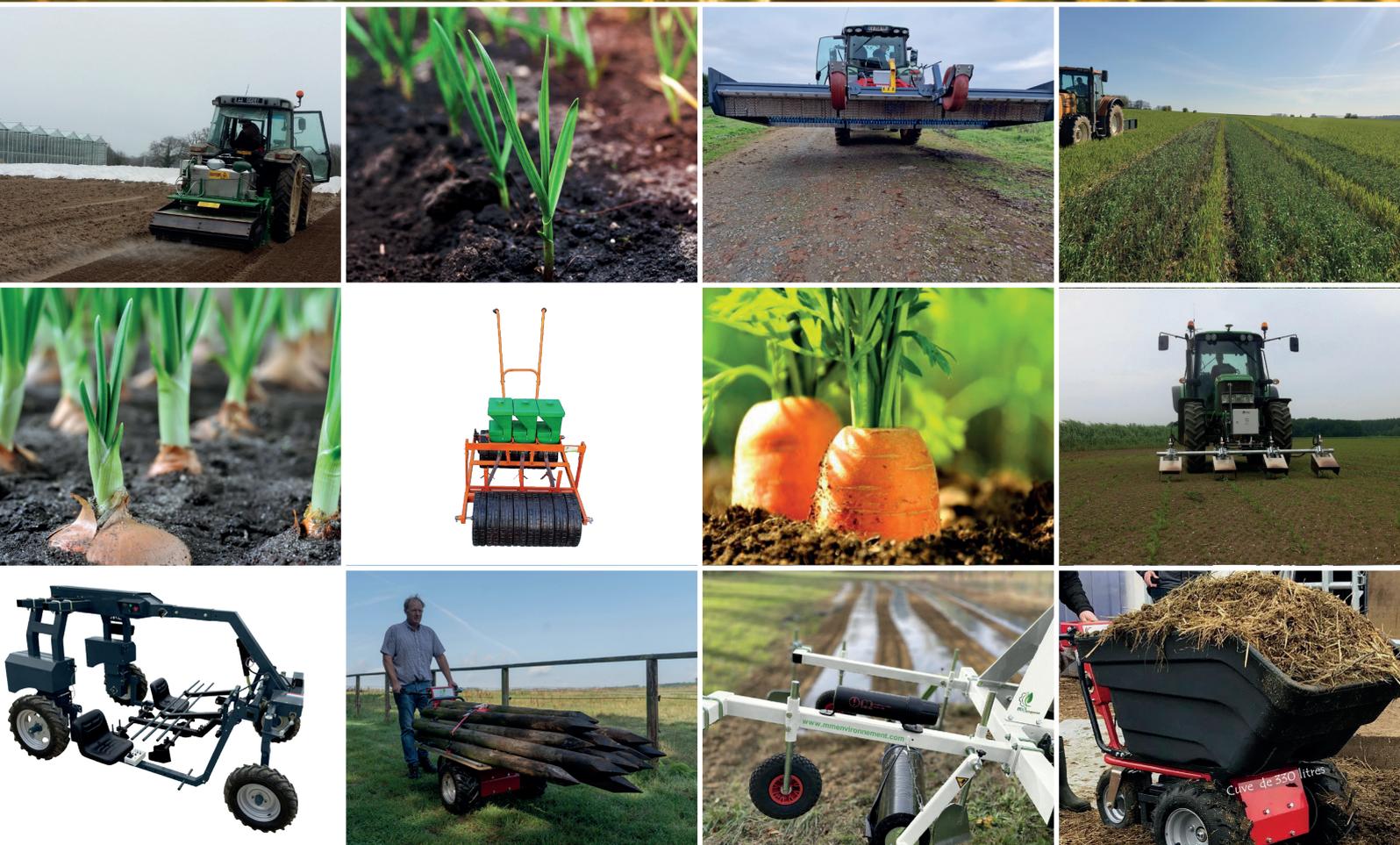
f in @BeynelPalox

Consommer français  
pour un avenir meilleur



**SIVAL**  
SALON INTERNATIONAL  
DES TECHNOLOGIES DE PRODUCTION VEGETALES  
Grand Palais  
stand E-461

## SPÉCIALISTE ENTRE AUTRE DU DÉSHÉBAGE THERMIQUE ET ALTERNATIF DEPUIS 1993.



**Tél. 03 23 71 07 55**  
**[www.mmenvironnement.com](http://www.mmenvironnement.com)**