

JOURNEE ARDENNES - 4 MAI 2006

Les ... participants à cette journée se sont retrouvés à Rethel, dans un petit hôtel près de la gare, pour une collation.

La journée a été centrée sur les activités agricoles, le matin dans un domaine bien connu des betteraviers, la déshydratation de luzerne, et l'après-midi dans des secteurs plus éloignés : la culture des fleurs et des fruits.

Groupe Euroluz à Pauvres

Les très importantes installations de l'usine de Pauvres dominent la plaine et se voient de loin. Mais, même les yeux fermés, on pourrait percevoir sa présence grâce à l'odeur très caractéristique que dégage la luzerne lorsqu'elle est chauffée.

Le groupe coopératif Euroluz a été créé en 1963 et comprend actuellement 1320 adhérents. L'usine de Pauvres est la première usine de déshydratation européenne. Elle produit annuellement 175.000 tonnes de produits déshydratés dont 140.000 tonnes de luzerne (15 % de la production française), 15.000 tonnes de maïs plante entière et 20.000 tonnes de pulpe de betteraves.

Mais l'activité du groupe ne se limite pas à la déshydratation. Sa filiale « Cadsar », par exemple, fabrique 100.000 tonnes par an d'aliments pour ruminants (ovins et bovins) simples ou composés. Sa filiale « Euroluz Elevage » regroupe 110 éleveurs de moutons et commercialise chaque année environ 34.000 ovins (30 % agneaux d'herbe et 70 % agneaux de bergerie). De même, l'entreprise dispose d'un impressionnant parc de camions.

Une activité nouvelle consiste en la fabrication de granulés de bois à partir de sciure ou de déchets, ces produits étant utilisés pour le chauffage domestique. Pour l'utilisateur, ils représentent une économie par rapport au fuel. D'un point de vue plus général, ils participent à la lutte contre le réchauffement climatique puisque le gaz carbonique rejeté au moment de la combustion a été préalablement prélevé dans l'atmosphère par l'arbre en croissance ; il s'agit d'une opération neutre.

Le groupe AARB, muni de casques, a parcouru l'ensemble des installations, depuis le terre-plein où la luzerne est déversée par les camions de livraisons et reprise par des chariots, jusqu'à la mise en silo des produits finis, en passant par les fours de séchage proprement dits. Comme dans toute usine moderne, on ne voit pas grand chose des différentes opérations mais on peut les suivre au niveau du centre de commande de l'usine, entièrement automatisée, dont le tableau de bord est particulièrement impressionnant.

La luzerne déshydratée n'est pas un produit uniforme : selon le type d'animaux qui l'utilisera, on a des bouchons de différentes longueurs et de différents diamètres (6mm ou 16 mm) ou bien des cubes de 20 mm de côté. De même, toujours en fonction de l'utilisation finale, la luzerne est classée en divers lots correspondant à des teneurs différentes en protéines, la qualité standard étant de 18 % de protéines.

L'industrie de la déshydratation est particulièrement sensible à la hausse des produits pétroliers. C'est pourquoi on songe à des modes de transformation de la luzerne autres que le

séchage. L'entreprise développe actuellement un procédé d'extraction des matières nobles par coagulation.

D'une façon générale, les responsables de l'entreprise qui recevaient le groupe ont beaucoup insisté sur la valeur de la luzerne du point de vue de l'environnement : la plante améliore la structure du sol et résiste bien à la sécheresse ; elle est une excellente source de protéines végétales ; elle est enfin un excellent piège à nitrates.

Entreprise floricole Paquola à Attigny

Cette entreprise exploite deux hectares de serres, presque exclusivement pour la production de plantes ou de fleurs en pot, lesquelles seront utilisées comme plantes d'appartement ou replantées dans des jardins. Le coup d'œil qu'offrent les serres est superbe : de hautes cathédrales de verre au-dessus d'un sol recouvert d'un tapis multicolore. L'atmosphère y est tropicale.

Les groupe AARB s'est promené dans les allées en compagnie de la propriétaire des lieux, laquelle a fourni force précisions sur les végétaux originaux ou exotiques découverts au cours de la visite ainsi que des conseils sur la meilleure façon de soigner les plantes.

La commercialisation s'effectue essentiellement sur place, les clients se servant librement et transportant les pots sur des chariots jusqu'à la caisse. Il va sans dire que, pour pouvoir écouler une si énorme production, il faut drainer des acheteurs sur 50 km à la ronde, ce qui est possible du fait que l'entreprise, après un démarrage modeste, a vu sa réputation grandir peu à peu. Par ailleurs, des contrats sont passés avec certaines municipalités pour la garniture de massifs dans les lieux publics.

Le chauffage des serres est un sujet de préoccupation, compte tenu de l'augmentation récente du prix des produits pétroliers. La difficulté est renforcée par le fait qu'il n'y a plus en France qu'un seul fournisseur, la société Total, et que les exploitants de serres ne sont pas autorisés à s'approvisionner auprès de concurrents belges ou hollandais.

Un autre problème rencontré dans la gestion de l'entreprise est la versatilité des goûts de la clientèle : pour une même plante, on s'entiche une année pour la couleur rose et une autre année pour le rouge, cette évolution étant difficilement prévisible au moment où démarrent les semis. Par ailleurs, les mœurs changent : autrefois, il était d'usage de fleurir les tombes au moment des Rameaux mais cette habitude tend à disparaître. De même, depuis plusieurs années, le nombre de pots de chrysanthèmes mis en production pour la Toussaint a dû être progressivement réduit. Enfin, en ce qui concerne les contrats passés avec les municipalités, il se peut que le désir des responsables change entre le moment où ils passent commande et celui où l'on procède à la garniture des massifs, d'où parfois la nécessité d'adaptations de dernière minute.

Exploitation fruitière Lenoble

Cette exploitation comprend 60 hectares de vergers, consacrés presque exclusivement à la production de pommes (seuls 5 hectares sont réservés aux poiriers). Sa gestion est répartie entre deux agriculteurs : celui qui a accueilli le groupe et l'un de ses cousins.

La visite a commencé par un hangar de stockage qui venait d'être ouvert. Au moment de la récolte, les pommes sont placées dans d'énormes caisses en bois que l'on empile les unes sur les autres. La conservation des fruits s'effectue par le froid mais aussi par la raréfaction en oxygène de l'air dans le local de stockage (d'où des précautions à prendre pour que le personnel ne soit pas asphyxié au moment où l'on ouvre les hangars). Grâce à cette conjonction de moyens, les fruits conservent toute leur fraîcheur.

Le groupe AARB a pu par ailleurs assister à la préparation des fruits avant commercialisation. Ceux-ci sont placés sur une bande transporteuse et passent dans un bain d'eau, puis ils avancent pour être brossés, séchés, calibrés et mis en sachet. Tout se fait automatiquement à l'exception de l'ajustement du poids de chaque sachet, lequel est réalisé manuellement par de jeunes employées.

L'essentiel des ventes s'effectue à travers des détaillants de la région, la clientèle locale connaissant et appréciant la qualité des fruits du Tourteronnais. Il y a également des livraisons vers une chaîne de supermarchés mais une seule, les grandes surfaces étant des clients incommodes car ils ont des exigences particulières et surtout commandent au coup par coup des quantités très variables selon les jours, ce qui entraîne parfois des pointes de travail imprévisibles.

La visite s'est poursuivie par une promenade dans les vergers. On est loin des pommiers de Normandie répartis dans un pré et à l'ombre desquels des vaches se reposent. Ici, les arbres sont très rapprochés les uns des autres et sont de faible hauteur afin que les fruits puissent être cueillis sans l'utilisation d'une échelle ; par ailleurs, la taille est faite de telle sorte que les branches poussent parallèlement au sol. A noter que les fruits cultivés appartiennent à plusieurs variétés.

Cette culture quasi industrielle implique l'emploi de procédés particuliers. Par exemple, après la floraison, lorsque les fruits commencent à se former, on vaporise un produit spécial qui fait tomber la plupart d'entre eux ; de cette façon, ceux qui subsistent peuvent grossir convenablement. De même, afin d'éviter la présence de vers dans les fruits, on suspend dans les arbres de petites baguettes enduites d'un produit qui affole les papillons mâles et les empêche de se reproduire. La pollinisation est favorisée par la proximité d'un apiculteur.

Depuis quelque temps, l'exploitation connaît des difficultés dues au chapardage. Il ne s'agit pas du promeneur qui cueille une pomme au passage ni même de la ménagère qui remplit son cabas : les voleurs n'hésitent pas à venir de nuit et armés pour remplir des camions. Parfois, ce sont les pommiers eux-mêmes qui sont dérobés pour être replantés ailleurs.

La visite s'étant effectuée à un moment où les pommiers étaient en fleur, la vision générale était superbe. En outre, certains participants sont repartis avec de gros sacs de pommes bien rouges.