

# RAPPORT D'ACTIVITÉ ET DE RESPONSABILITÉ ENVIRONNEMENTALE ET SOCIÉTALE

ÉDITION 2020



**PRINCE de BRETAGNE**  
LES MARAÎCHERS



Cette année, notre marque collective Prince de Bretagne a 50 ans. 50 ans de passion et d'engagements de l'ensemble des productrices et producteurs de nos coopératives fédérées en une même organisation régionale : le Cerafel ! 50 ans de passion et d'engagements de l'ensemble des salariés qui travaillent dans les structures de notre organisation : les coopératives, le Cerafel, les stations de recherche et d'expérimentation, les stations d'agrèage et de conditionnement... ! 50 ans de combat pour défendre encore et toujours cette organisation collective. Construite par nos aînés, elle nous permet de vivre décemment de notre travail sur la côte nord de la Bretagne, notre territoire qui nous est si cher.

Et cette longévité n'est pas le fait du hasard. Ensemble, nous avons su préserver l'esprit coopératif de notre organisation dirigée par et pour les maraîchers. Nous avons aussi su préserver ses valeurs d'équité, de solidarité, d'indépendance, des exploitations de taille moyenne aux capitaux familiaux, et notre engagement historique de garantir une production 100 % bretonne. Nous avons également su mettre en place les outils pour proposer aux consommateurs des légumes et fruits frais, sains et de grande qualité gustative.

Or, aujourd'hui, tout s'accélère. Pour pérenniser notre filière légumière bretonne, répondre aux attentes des consommateurs reste indispensable. Et notre position d'acteur majeur de la production de fruits et légumes frais en France nous oblige à aller encore plus loin pour anticiper les changements radicaux de nos modes de vie imposés par l'impact des changements climatiques. Nous devons être acteurs de la transition écologique et solidaire. Nous devons aussi continuer de nous battre afin d'œuvrer dans l'intérêt des producteurs, renforcer l'attractivité de notre métier et préserver nos terres agricoles en luttant contre l'artificialisation des sols.

Nous allons donc continuer de nous questionner chaque jour pour construire une transition choisie plutôt que subie. Nous allons continuer de renforcer nos engagements environnementaux et sociétaux et contribuer à la souveraineté alimentaire de la France.

**Passionnés et engagés, nous continuerons de relever tous les défis !**

**Marc Kerangeven, maraîcher à Lannilis (29), président du Cerafel**

## SOMMAIRE

50 ANS D'HISTOIRE ET D'ENGAGEMENTS !	03
NOTRE ORGANISATION LÉGUMIÈRE PRINCE DE BRETAGNE	04
CHIFFRES CLÉS	05
NOS PRINCIPAUX LÉGUMES	08
NOS 10 RAISONS D'AGIR	10
NOTRE MÉTHODE : LA COCONSTRUCTION	11
NOTRE CHARTE D'ENGAGEMENTS	12
<b>ENGAGEMENT 1</b>	<b>14  </b>
<b>Défendre les valeurs de notre organisation pour pérenniser la filière légumière bretonne</b>	
<b>ENGAGEMENT 2</b>	<b>16  </b>
<b>Proposer des produits de qualité : frais, bons et sains</b>	
<b>ENGAGEMENT 3</b>	<b>18  </b>
<b>Renforcer notre démarche d'agroécologie</b>	
<b>ENGAGEMENT 4</b>	<b>24  </b>
<b>Contribuer au développement de la production biologique</b>	
<b>ENGAGEMENT 5</b>	<b>26  </b>
<b>Contribuer à la transition énergétique territoriale</b>	
<b>ENGAGEMENT 6</b>	<b>28  </b>
<b>Limiter l'impact de nos emballages</b>	
<b>ENGAGEMENT 7</b>	<b>30  </b>
<b>Lutter contre le gaspillage alimentaire</b>	
<b>ENGAGEMENT 8</b>	<b>31  </b>
<b>Renforcer l'attractivité du métier d'agriculteur</b>	
<b>ENGAGEMENT 9</b>	<b>32  </b>
<b>Dialoguer avec nos parties prenantes</b>	
<b>ENGAGEMENT 10</b>	<b>33  </b>
<b>Défendre et contribuer au développement de notre territoire</b>	
PRINCE DE BRETAGNE EN CHIFFRES	34

Les données chiffrées indiquées dans ce rapport portent sur l'année 2019 ou la campagne 2018-2019



Document édité par Prince de Bretagne en juin 2020.  
Conception éditoriale : *Cabinet Transitions*  
Conception graphique et mise en page : *Ervé Brisse, Sketching the move*  
Rédaction : *Cabinet Transitions*  
Secrétariat de rédaction : *Hélène Dachy*  
Crédits photo : *Alexis Courcoux, Christian Bernard, Emmanuel Pain, Evan de Bretagne, Expression - Bretagne, Jean-Philippe Lesné, L'Oeil de Paco, UCPT Paimpol, Sica Saint-Pol-de-Léon, Skyroad production, TSM La Gouesnière*

Imprimé sur du papier 100 % recyclé, avec des encres végétales, en Bretagne.



Cloître Imprimeurs est labellisé Imprim'Vert, il s'engage à réduire les impacts environnementaux dus à son activité.

# 50 ANS D'HISTOIRE ET D'ENGAGEMENTS !

Fin des années 1950 : avec plus de 200 000 exploitations familiales de petite taille, les maraîchers bretons sont mis en concurrence et peinent à vivre de leur travail. Sous l'impulsion d'Alexis Gourvennec, jeune agriculteur de 22 ans, ils décident, alors, de regrouper toute leur offre de légumes frais en un seul point de vente, le marché au cadran, et créent la Sica. Quatre ans plus tard, elle s'associera à trois autres coopératives, sous l'égide d'un comité économique régional : le Cerafel.



“NOUS VOULIONS VIVRE DIGNEMENT DU REVENU DE NOTRE TRAVAIL, UN POINT C'EST TOUT.”

**Alexis Gourvennec**, maraîcher fondateur de la marque Prince de Bretagne et de la Brittany Ferries



**1961**

Création de la Sica Saint-Pol-de-Léon et première vente au cadran



**1963**

Création de la coopérative la Sipefel devenue Terres de Saint-Malo



**1965**

Création du Cerafel (Comité économique et régional agricole des fruits et légumes)



**1972**

Création de la compagnie maritime Brittany Ferries pour exporter les légumes au Royaume-Uni



**1970**

Création de l'OBS (Organisation bretonne de sélection)



**1970**

Création de la marque collective régionale : Prince de Bretagne



**1970**

Création d'une station expérimentale en culture légumière (SECL) devenue Terre d'Essais et spécialisée dans la bio depuis 1998



**1974**

Création de l'UCPT (regroupement de la coopérative La Presqu'île, du GPGT et de la section légumes frais des Côtes-d'Armor de Coopagri Bretagne)



**1982**

Gestion de la station de Vézendoquet par le Caté (station dédiée à l'agroécologie et à la diversification)



**1989**

Création de Vegenov, centre de ressources technologiques (CRT) spécialiste du végétal



**1993**

Création de l'isffel À l'origine, centre de formation aux métiers de la distribution



**2017**

Lancement du label Cultivé Sans Pesticides<sup>(1)</sup>

**2013**

Réalisation d'un livret d'indicateurs de développement durable



**2012**

Publication de notre premier rapport de développement durable RSE et mise en place des programmes Écophyto



**1997**

Premiers légumes bio Prince de Bretagne

**2018**

Publication de notre deuxième rapport de développement durable RSE et élaboration de la charte des 10 engagements Prince de Bretagne



**2019**

– Engagement dans la certification HVE  
– Lancement du Portail Traçabilité



**2020**

– Publication de notre rapport d'activité et de responsabilité environnementale et sociétale  
– 50 ans de la marque Prince de Bretagne



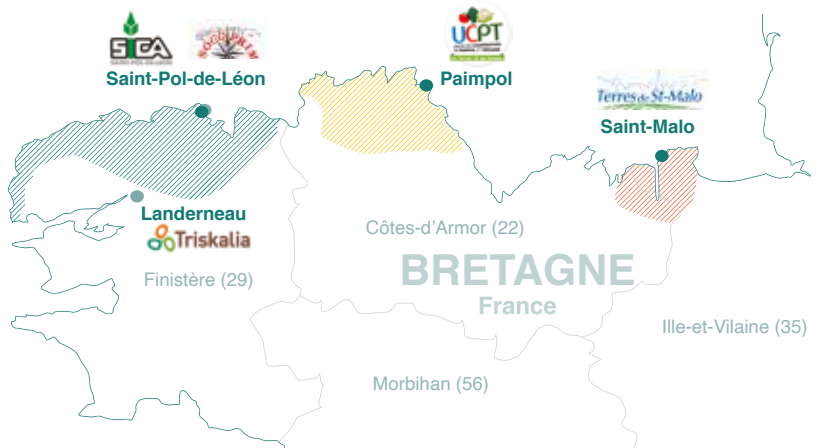
(1) Sans traitement pesticide de synthèse de la fleur à l'assiette pour la tomate, de la plantation à l'assiette pour le potimarron et les choux, et de la feuille à l'assiette pour l'échalote.

# NOTRE ORGANISATION LÉGUMIÈRE PRINCE DE BRETAGNE

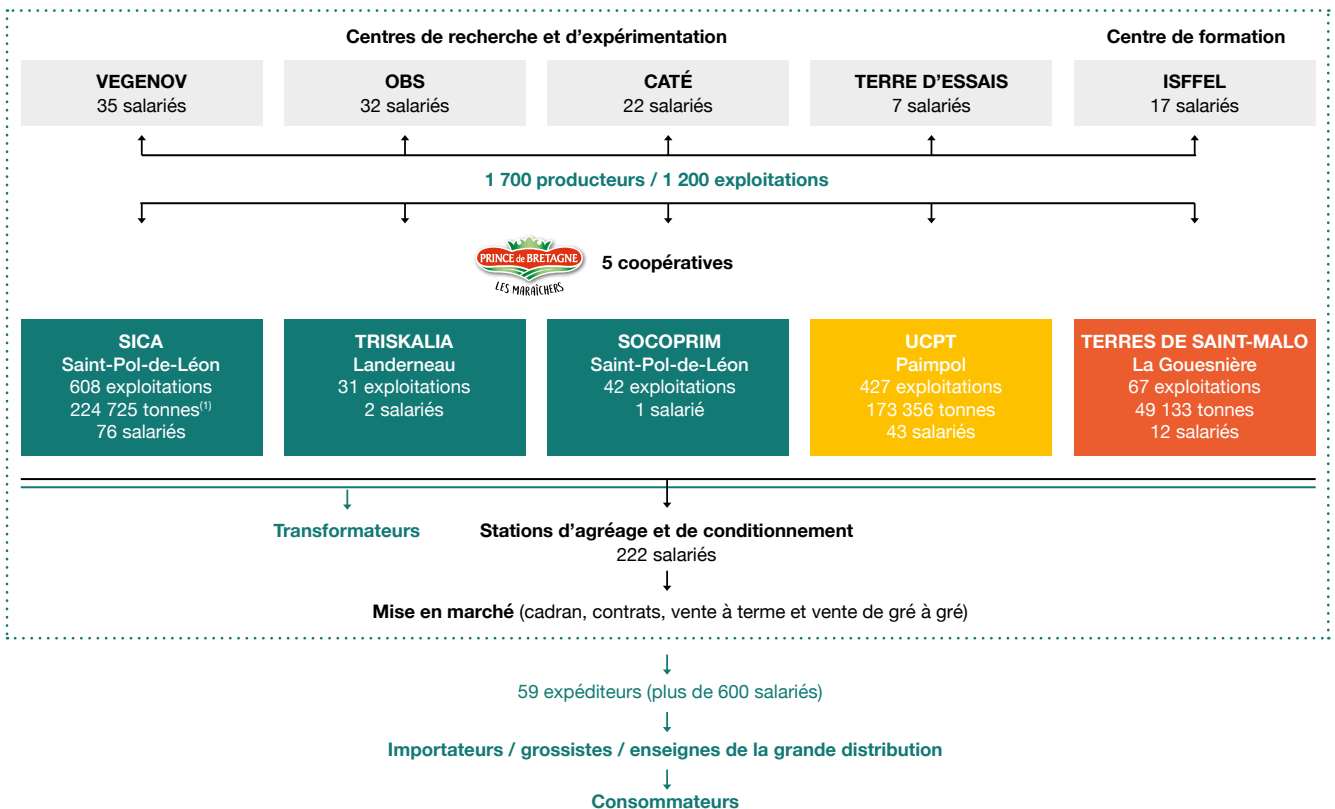
Depuis plus de 50 ans, les productrices et producteurs de notre organisation assurent la gestion des différentes structures que nos aînés et nous-mêmes avons mises en place. Notre organisation et les structures qui la composent répondent à un même objectif prioritaire : mettre toutes les chances de notre côté pour continuer de vivre décemment et de travailler au pays tout en créant de la valeur sur notre territoire.

100 % des fruits et légumes Prince de Bretagne sont cultivés en Bretagne, sur une bande de 25 kilomètres de large longeant la côte nord de la région : "la ceinture dorée". Cette zone bénéficie toute l'année d'un climat océanique tempéré où l'alternance de pluie et de périodes d'ensoleillement et la qualité des sols limoneux favorisent une production régulière et de qualité.

L'association Cerafel regroupe sept organisations de producteurs dont cinq coopératives légumières Prince de Bretagne. Le Cerafel est garant de la marque Prince de Bretagne, du respect des cahiers des charges, de la mise en marché des produits et de la mise en commun de moyens de recherche et d'expérimentation.



Coordination régionale fruits & légumes  
24 salariés



(1) Volumes Sica, Triskalia et Socoprism.

# CHIFFRES CLÉS

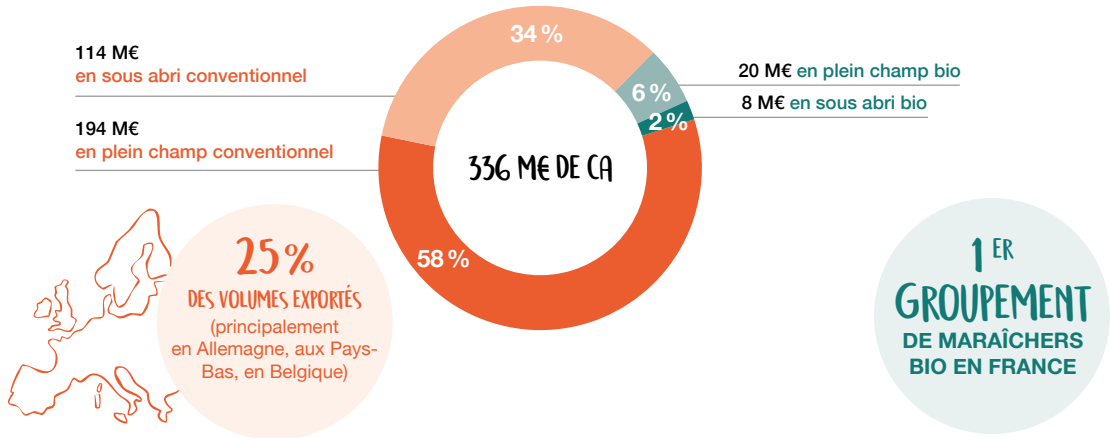
## Chiffre d'affaires et ventes

En plus de 50 ans d'histoire, nous avons sans cesse dû évoluer pour nous adapter aux demandes des marchés et pouvoir continuer à vivre dignement au pays.

### Répartition de notre chiffre d'affaires (CA) selon le mode de production

**308 M€ de CA en conventionnel**

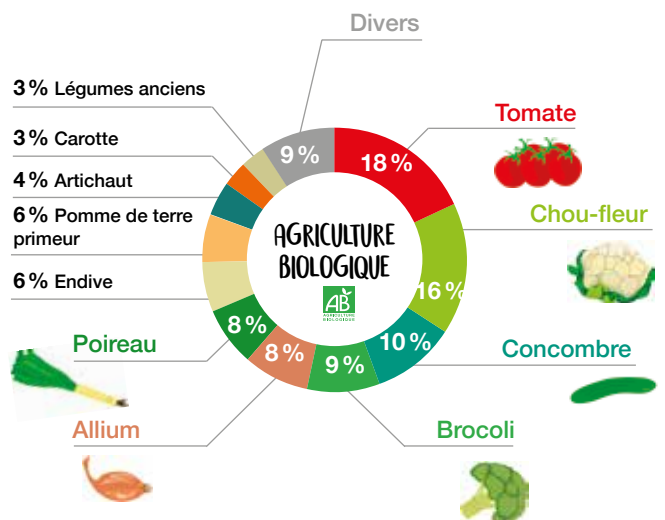
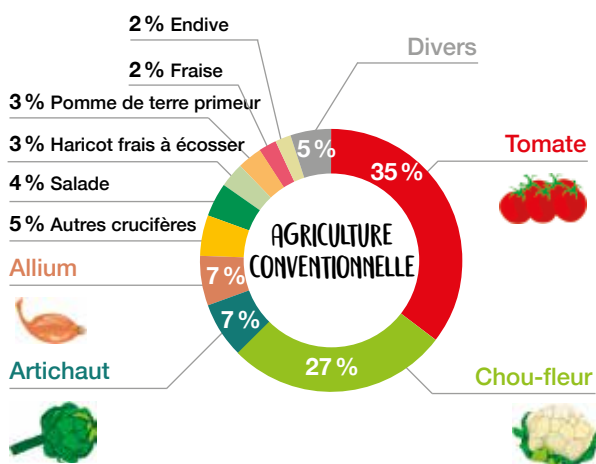
**28 M€ de CA en bio**



Répartition du chiffre d'affaires :

SICA/TRISKALIA/SOCOPRIM : 174 M€  
 UCPT : 136 M€  
 TSM : 23 M€  
 La Bretonne : 3 M€

### Répartition du chiffre d'affaires par légume



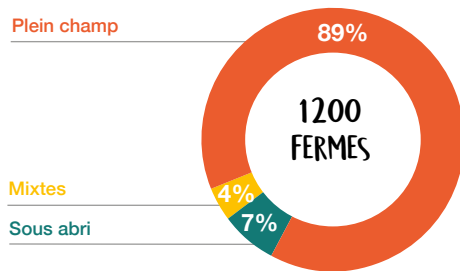
# CHIFFRES CLÉS

## Nos exploitations agricoles

Nous cultivons nos légumes et nos fruits dans des fermes bretonnes majoritairement familiales.

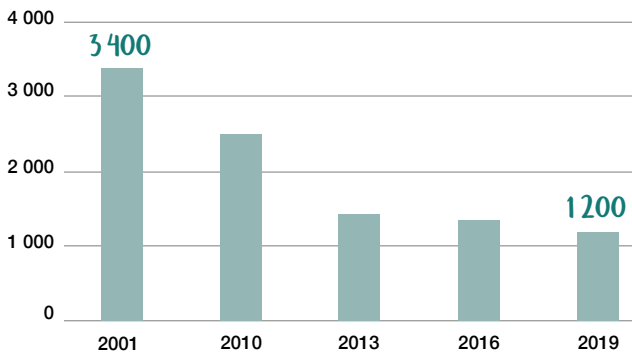


### Répartition des fermes

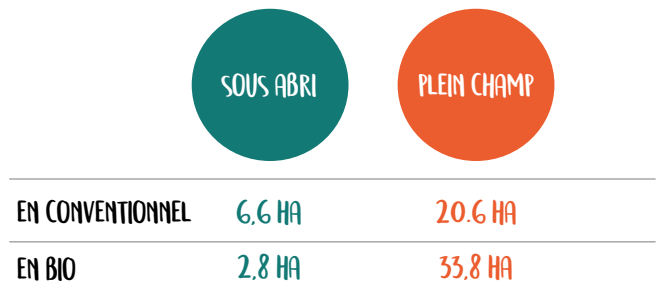


Coopératives	Nombre de fermes	Surfaces cultivées en légumes (en ha)
SICA / TRISKALIA / SOCOPRIM	681	12 813
UCPT	427	8 741
TSM	67	2 462
LA BRETONNE	20	440

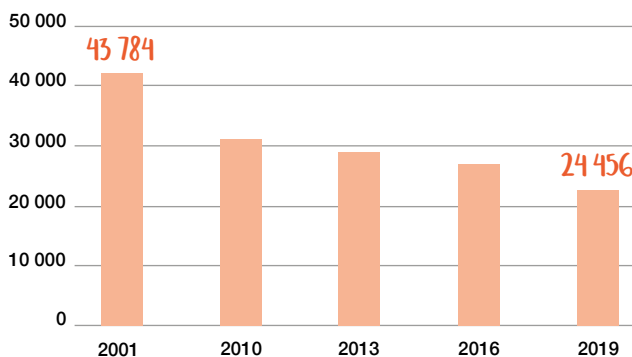
### Évolution du nombre de fermes



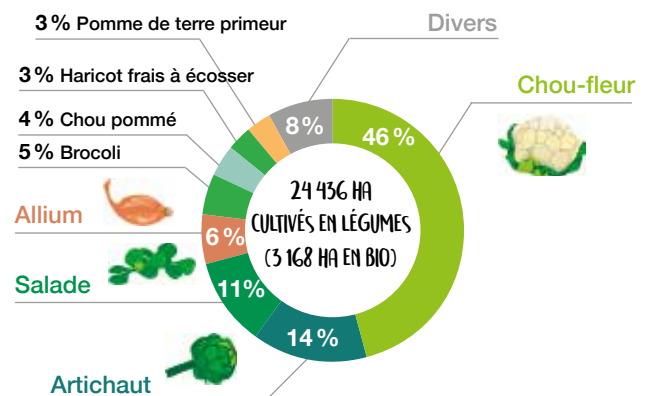
### Surface moyenne dédiée à la culture maraîchère par exploitation



### Évolution des surfaces cultivées en légumes (en ha)



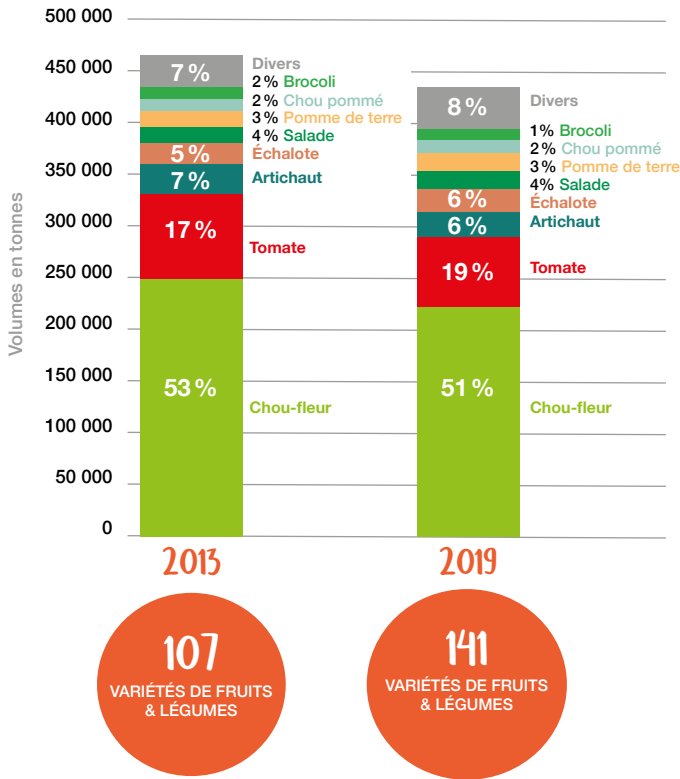
### Répartition des surfaces cultivées par légume



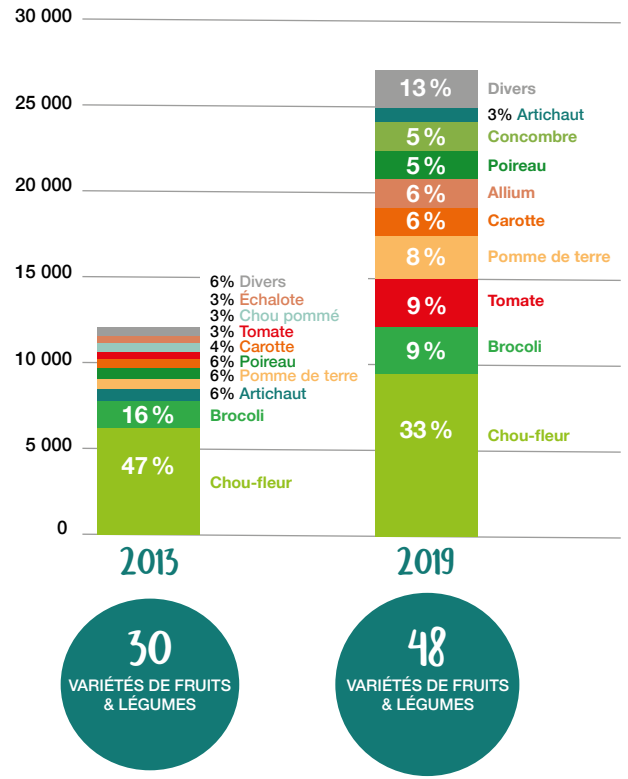
# Une gamme de fruits & légumes diversifiée

**1<sup>ER</sup>**  
**PRODUCTEUR**  
**FRANÇAIS**  
**DE CHOU-FLEUR**  
**ET D'ARTICHAUT**

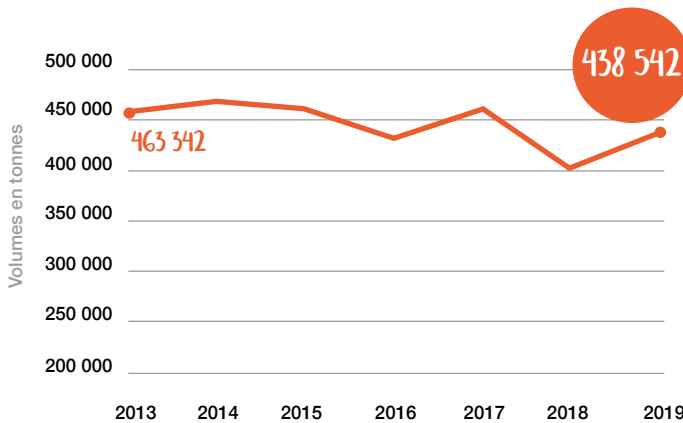
Répartition de la production en agriculture conventionnelle



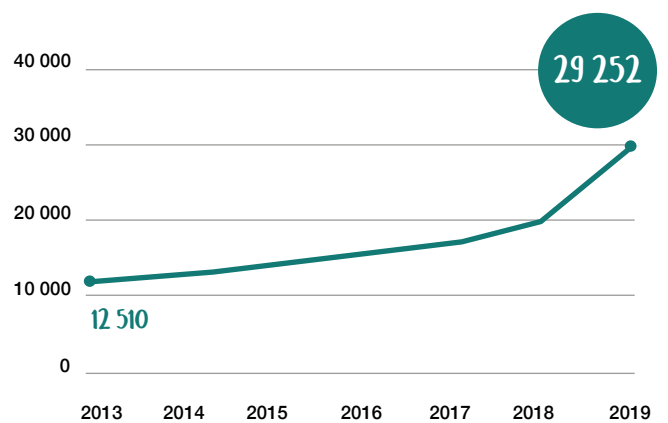
Répartition de la production en agriculture biologique



Évolution des volumes récoltés en agriculture conventionnelle



Évolution des volumes récoltés en agriculture biologique



# NOS PRINCIPAUX LÉGUMES

En 20 ans, le nombre de légumes cultivés par les maraîchers Prince de Bretagne a été multiplié par trois. La diversification des produits, en conventionnel comme en bio, est capitale car elle préserve la richesse du sol grâce à la rotation des cultures et favorise la diversification alimentaire du consommateur.

.....

## CHOU-FLEUR

223 942 t / 1 001 t  
111 634 270 têtes  
5 502 267 têtes



## TOMATE

84 351 t / 3 322 t



## ARTICHAUT<sup>(1)</sup>

24 600 t / 2 333 t



## SALADE

24 693 t / 420 t



## ÉCHALOTE TRADITIONNELLE

17 623 t / 960 t



## POMME DE TERRE PRIMEUR

12 094 t / 520 t



## BROCOLI

6 347 t / 2 708 t



## CHOU POMMÉ

8 260 t / 25 t



## HARICOT DE BRETAGNE / COCO DE RAIMPOL AOP

5 778 t / 458 t / 5 233 t



Légende des tonnages :

production conventionnelle / production biologique / production AOP

(1) Artichaut Camus, Castel, Cardinal, petit violet.

29 252 t  
DE LÉGUMES  
EN BIO

438 542 t  
DE LÉGUMES  
EN CONVENTIONNEL

**DIGNON ROSÉ DE BRETAGNE/  
DIGNON DE ROSCOFF AOP**  
5 048 t / 775 t / 1 744 t



**MINI-LÉGUMES**  
1 505 t / 1 407 t



**FRAISE**  
679 t



**ENDIVE**  
5 616 t / 83 t



**CÉLERI**  
1 603 t / 600 t



**FENOUIL**  
531 t / 108 t



**POIREAU**  
3 300 t / 1731 t



**LÉGUMES ANCIENS**  
1 421 t / 1448 t



**CONCOMBRE**  
208 t / 39 t



**COURGE**  
4 012 t / 1 480 t



**CAROTTE**  
1 204 t / 377 t



**CHAMPIGNON<sup>(1)</sup>**  
90 t / 2 t



**CHOU ROMANESCO**  
3 790 t / 1 022 t  
3 789 986 têtes / 82 602 têtes



**COURGETTE**  
1 022 t



**LÉGUMES DE DIVERSIFICATION<sup>(2)</sup>**  
973 t / 144 t



(1) Champignon Shiitaké, Dune, Pleurote, Pholiote  
(2) Rhubarbe, chou kale, patate douce, haricot vert, petit pois...

# NOS 10 RAISONS D'AGIR

Lors des groupes de travail menés dans le cadre de l'élaboration des plans d'actions par engagements de notre charte, nous, maraîchers Prince de Bretagne avons été amenés à réaffirmer pourquoi il est essentiel de renforcer nos engagements en faveur du Développement Durable.

.....

- 1 Pour répondre aux enjeux écologiques majeurs et s'inscrire comme acteur de la transition écologique et solidaire
- 2 Pour pérenniser notre filière légumière bretonne
- 3 Pour assurer un revenu juste et décent aux producteurs
- 4 Pour renforcer la fierté de notre métier
- 5 Pour répondre aux attentes actuelles et futures de la société civile, des citoyens, des consommateurs et du marché
- 6 Pour faire face à la concurrence en optant pour toujours plus de qualité
- 7 Pour renforcer l'attractivité de notre métier et la reprise des exploitations
- 8 Pour recruter de nouveaux maraîchers
- 9 Pour anticiper et limiter l'impact des changements climatiques
- 10 Pour anticiper et répondre aux nouvelles réglementations françaises et européennes

DONNER DU  
SENS À L'ACTION  
C'EST DONNER  
ENVIE D'AGIR !



# NOTRE MÉTHODE : LA COCONSTRUCTION

À l'image de la gouvernance de notre filière – une filière dirigée par et pour les producteurs – un grand nombre de producteurs et de collaborateurs de la filière ont été impliqués dans le processus d'élaboration de la charte d'engagements et dans les groupes de travail.



16  
GROUPES DE TRAVAIL  
ET COMITÉS DE PILOTAGE  
ORGANISÉS EN 2019  
+ DE 80  
MARÂIACHERS IMPLIQUÉS



## Élaboration de la charte d'engagements Prince de Bretagne

En 2018, durant six mois, une vingtaine d'ateliers de concertation auxquels ont participé une centaine de producteurs ont été organisés pour définir les 10 engagements qui constituent la charte. Cette charte est le **socle de la stratégie de responsabilité sociétale et environnementale de la filière**.

Notre filière s'est d'ailleurs vu remettre en décembre 2018 un **Trophée Défis RSE** par le ministère de l'Économie et des Finances et celui de la Transition écologique et solidaire, pour saluer la méthode de travail basée sur la coconstruction et l'implication de l'ensemble des parties prenantes internes de notre filière.

## Mise en place d'un comité de pilotage RSE

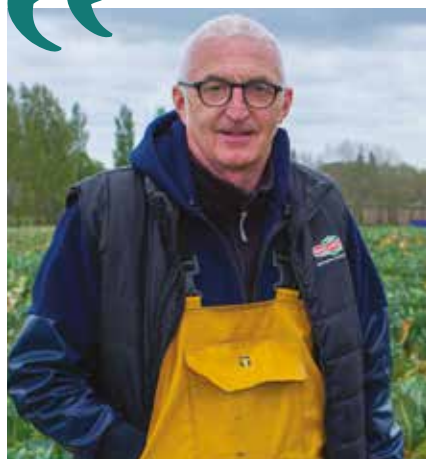
Le comité de pilotage RSE est composé **d'une dizaine de membres décisionnaires** au sein de la filière : le président du Cerafel, les présidents et les directeurs de chacune des coopératives, le président du groupe qualité, la directrice du Cerafel et la directrice marketing. Il se réunit tous les trimestres. Son rôle est de valider la stratégie RSE, les objectifs et les plans d'actions par engagement mais aussi les moyens nécessaires à sa mise en œuvre. C'est le garant du respect des engagements. Il l'est aussi à tous les échelons du Cerafel, par les maraîchers et les collaborateurs salariés.

## Identification des objectifs et des plans d'action par engagement

Depuis début 2019, des groupes de travail par engagement ont été mis en place. L'objectif de ces groupes est de définir des **objectifs et/ou ambitions, des indicateurs de suivi et un plan d'action**. Chaque groupe de travail rassemble une quinzaine de participants dont 2/3 sont des producteurs et 1/3 sont des collaborateurs salariés de la filière.

Trois engagements ont été priorités en 2019 par le comité de pilotage RSE.

1. Renforcer notre démarche d'agroécologie.
  2. Contribuer au développement de la production biologique.
  3. Limiter l'impact de nos emballages.
- À partir de septembre 2020, le travail sur trois autres engagements sera lancé.



### Joseph, producteur de légumes bio de plein champ à Cancale (35), impliqué dans le groupe de travail bio

“ Nous avons rarement le temps de nous poser pour réfléchir collectivement à nos pratiques et donc à nos engagements à moyen et long termes. Les groupes de travail nous ont amenés à prendre du recul, découvrir, s'ouvrir à de nouveaux enjeux et bien sûr à partager des solutions entre producteurs et collaborateurs de l'organisation. Cela a aussi libéré la parole et donné à tous l'occasion de s'exprimer pleinement. C'est très enrichissant et j'espère que nous continuerons à avoir ces échanges. La mise en œuvre de toutes nos idées va sûrement prendre un peu de temps mais cela va se faire progressivement et sûrement.”

# NOTRE CHARTE D'ENGAGEMENTS

## ENGAGEMENT 1

Défendre les valeurs de notre organisation pour pérenniser la filière légumière bretonne

## ENGAGEMENT 2

Proposer des produits de qualité : frais, bons et sains

## ENGAGEMENT 3

Renforcer notre démarche d'agroécologie

## ENGAGEMENT 4

Contribuer au développement de la production biologique

## ENGAGEMENT 5

Contribuer à la transition énergétique territoriale

## ENGAGEMENT 6

Limiter l'impact de nos emballages

## ENGAGEMENT 7

Lutter contre le gaspillage alimentaire

## ENGAGEMENT 8

Renforcer l'attractivité du métier d'agriculteur

## ENGAGEMENT 9

Dialoguer avec nos parties prenantes

## ENGAGEMENT 10

Défendre et contribuer au développement de notre territoire





CONTRIBUER À LA TRANSITION ÉNERGÉTIQUE TERRITORIALE

DÉFENDRE ET CONTRIBUER AU DÉVELOPPEMENT DE NOTRE TERRITOIRE

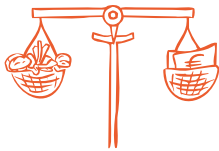
CONTRIBUER AU DÉVELOPPEMENT DE LA PRODUCTION BIOLOGIQUE

PROPOSER DES PRODUITS DE QUALITÉ : FRAIS, BONS ET SAINS

RENFORCER NOTRE DÉMARCHÉ D'AGROÉCOLOGIE



## ENGAGEMENT 1



# Défendre les valeurs de notre organisation pour pérenniser la filière légumière bretonne

Les valeurs de notre organisation font –depuis sa création– notre identité et notre force. Grâce à notre organisation collective, nous défendons les revenus des producteurs tout en répondant aux enjeux de la transition écologique et aux attentes sociétales.



1 700  
MARAÎCHERS DONT  
454

SIÈGENT DANS LES COMMISSIONS  
ET COMITÉS DE GESTION

## Équité et solidarité

Chaque maraîcher adhérent dispose d'une voix. Tous élisent leurs représentants et sont encouragés à se présenter pour prendre part aux décisions de la filière.

Les cotisations payées par les maraîchers sont calculées de façon équitable en fonction du chiffre d'affaires de chaque commission produit, et les frais de gestion sont ainsi mutualisés.

De plus, ce sont eux qui fixent le prix minimal de vente en dessous duquel les produits ne peuvent être vendus.

## 100% de capitaux familiaux

Aucune exploitation agricole n'est détenue en partie ou intégralement par des capitaux extérieurs. Il en est de même pour nos coopératives et notre marque. Toute notre organisation et les structures qui la composent sont dirigées par et pour les maraîchers.

Nous revendiquons cette vision de la coopération qui est atypique dans le monde des coopératives agricoles.

## Indépendance

Les décisions au niveau de l'organisation sont collectives.

Pour autant, chaque maraîcher sur son exploitation est libre de cultiver les légumes qu'il souhaite tant qu'il respecte le cahier des charges qualité décliné pour chaque légume.

Nous défendons aussi notre indépendance en semences et plants grâce à l'OBS (Organisation bretonne de sélection) qui crée des variétés adaptées à notre terroir breton et à nos marchés.

## 100% bretons

100 % des exploitations sont situées sur le territoire breton et tous nos légumes vendus sous la marque Prince de Bretagne sont cultivés en Bretagne. Chez nous, il est inconcevable d'externaliser tout ou une partie de la production de nos légumes à l'étranger pour bénéficier de charges de fonctionnement plus faibles. Notre volonté est et sera toujours de vivre et de travailler au pays et de contribuer au développement économique de notre territoire.

## ZOOM



68%  
DES VOLUMES VENDUS  
AU CADRAN

72%  
DU CHIFFRE D'AFFAIRES  
ISSUS DU CADRAN

## Le marché au cadran

Inspiré du marché au cadran hollandais, ce système d'enchères dégressives a été mis en place par les maraîchers de la Sica en 1961 sous l'impulsion d'Alexis Gourvenec.

Il rassemble l'offre des légumes bretons en un même lieu pour les proposer à l'ensemble des expéditeurs simultanément et de façon transparente. En améliorant le contrôle du marché, la connaissance des quantités offertes, et en favorisant une saine émulation au niveau des achats, le marché au cadran nous aide à mieux vivre de notre travail. Toute la production, récoltée la veille ou le jour même, est proposée à l'achat à 59 expéditeurs (des sociétés de négoce indépendantes et agréées par Arcal<sup>(1)</sup>). Le système du cadran consiste à fixer chaque jour la plus juste valorisation possible des légumes en fonction de l'offre et de la demande et ainsi un prix de marché.

(1) Association régionale des cadrans de légumes Arcal.



## Quentin, producteur de légumes de plein champ à Paimpol (22)

“ Je suis installé depuis quatre ans. Ce qui me plaît, dans notre organisation, c'est qu'elle a une forte identité territoriale – 100 % bretonne – et qu'elle est réellement dirigée par et pour les maraîchers adhérents. J'ai pu me rendre compte de cette différence lors d'un stage d'accompagnement à l'installation où étaient présents des agriculteurs d'autres coopératives. En tant que producteurs Prince de Bretagne, nous sommes encouragés à être force de proposition et à nous investir dans l'organisation. Nous ne sommes donc pas de simples adhérents, nous sommes des décideurs et ça, ça change tout. Ce qui est intéressant, c'est également le mélange de générations dans notre organisation : d'un côté il y a une génération avec des idées et de l'autre, une génération avec plus d'expérience. C'est ce mélange des deux, qui fait notre force ! ”





**90%**  
DES SURFACES CERTIFIÉES  
GLOBAL G.A.P. EN 2019

CONTRE

**75%** EN 2016

## Proposer des produits de qualité : frais, bons et sains

Notre engagement depuis plus de 50 ans est de proposer des fruits et légumes frais et d'apporter les meilleures garanties possibles de qualité, traçabilité et d'innovation.

### 1. PRODUCTION & RÉCOLTE

Les maraîchers sont le premier maillon du contrôle qualité : ils s'assurent que les légumes qu'ils livrent respectent le cahier des charges Prince de Bretagne. Ils travaillent aussi en collaboration avec les stations d'expérimentation et de recherche.

#### POINT QUALITÉ : LES CERTIFICATIONS

La mise en place de certifications ou signes de qualité comme Global G.A.P., Agriculture Biologique, Leaf, AOP, témoigne de notre engagement à satisfaire ou anticiper la demande de nos clients.

### 2. STATION D'AGRÉAGE ET DE CONDITIONNEMENT

Les stations réceptionnent les légumes récoltés, contrôlent leur qualité et en conditionnent certains en barquettes, filets, sachets, etc.

### 5. FRAÎCHEUR GARANTIE POUR LE CONSOMMATEUR

À travers cette organisation, la filière Prince de Bretagne vous garantit toute la fraîcheur : avec des légumes frais 100% bretons et de saison.



Toute la filière est conçue pour respecter notre exigence de fraîcheur. Ainsi, il s'écoule

**9 H EN MOYENNE<sup>(1)</sup>**

pour l'ensemble de nos légumes entre la récolte et la mise à disposition aux expéditeurs.



#### POINT QUALITÉ : L'AGRÉAGE

L'agrèage est réalisé par des salariés qualifiés en station. Leur rôle est de vérifier l'adéquation entre les légumes que nous livrons et le cahier des charges.

### 4. EXPÉDITION & APPROVISIONNEMENT

Les expéditeurs organisent la livraison des marchandises auprès des grandes surfaces, détaillants, grossistes et importateurs.



### 3. MARCHÉ AU CADRAN

C'est un système de vente aux enchères dégressives qui privilégie l'équité et la transparence. Chaque jour, les légumes récoltés sont répartis en lots et proposés à la vente aux expéditeurs.

(1) Hors produits stockables type échalote, oignon, courge, etc.



### Le Portail Traçabilité



Afin de renforcer notre lien avec les consommateurs, nous avons créé un "Portail Traçabilité" en 2019. Grâce à un QR code imprimé sur certains emballages de nos légumes, le consommateur peut accéder à une interface où il découvrira une fiche de présentation du maraîcher qui a cultivé les légumes qu'il vient d'acheter, son histoire, ses pratiques agricoles sous forme de vidéos, des idées recettes et des informations nutritionnelles. Des petites affichettes synthétiques de chaque légume sont aussi téléchargeables et imprimables afin que les chefs de rayon fruits et légumes puissent les disposer en magasin. Pour le moment, le Portail Traçabilité est disponible pour les tomates, le shiitaké, les tresses d'oignons de Roscoff AOP et les endives bio, mais l'objectif est de développer ce portail pour tous les légumes, quand le conditionnement s'y prête.

<https://tracabilite.princdebretagne.com/>

## La santé du consommateur, notre priorité

Tout est mis en œuvre pour réduire drastiquement l'utilisation d'intrants d'origine chimique. Des progrès considérables sont réalisés et se traduisent par des volumes croissants vendus en légumes certifiés AB ou en Cultivés Sans Pesticides<sup>(1)</sup>. En parallèle, des légumes prélevés aléatoirement sont analysés par des laboratoires indépendants pour surveiller les bonnes pratiques et garantir la sécurité alimentaire.

Pour répondre aux exigences légitimes et de plus en plus fortes des consommateurs, nos équipes qualité réalisent tout au long de l'année des prélèvements aléatoires de différents légumes en conventionnel, en bio et en Cultivés Sans Pesticides<sup>(1)</sup> pour s'assurer de l'absence de résidus de pesticides. Ces prélèvements sont remis dans les plus brefs délais à un laboratoire d'analyses indépendant.

Les cas de non-conformité sur les produits Prince de Bretagne sont extrêmement rares et ne cessent de baisser, alors que les techniques de détection sont de plus en plus performantes. Toute non-conformité occasionne un retrait immédiat des lots de légumes non conformes et la mise en place de mesures correctives et d'un accompagnement des producteurs concernés par les responsables qualité des coopératives.

Analyses réalisées sur 45 légumes en 2019



« Ces analyses sont indispensables car notre devoir est de sécuriser notre marché et de démontrer preuve à l'appui que nous sommes des gens sérieux et responsables. Nous n'avons rien à cacher, dès que nous pouvons prouver notre démarche de réduction d'utilisation de pesticides, nous n'hésitons pas à le faire. »

Loïc, producteur à Plourivo (22) et président de la commission qualité environnement à l'UCPT

## L'appellation d'origine protégée (AOP), une reconnaissance du savoir-faire et du terroir des producteurs

Le Coco de Paimpol et l'Oignon de Roscoff sont les deux AOP vendues sous la marque Prince de Bretagne. Cultiver un légume AOP c'est se conformer à des critères stricts de production dans le respect de la tradition et de la sécurité alimentaire.

« Le Coco de Paimpol a l'avantage, par rapport aux autres haricots, d'avoir une bonne tenue à la cuisson et de ne pas être farineux. C'est un produit très apprécié par les chefs cuisiniers. Le coco est ramassé et plumé à la main directement au champ. Plumer consiste à détacher les cosses de la tige, ce qui demande une certaine dextérité. Nous livrons notre récolte tous les soirs à la station pour être présents sur les étals dès le lendemain et ainsi garantir la fraîcheur de notre produit. »

Hervé, producteur à Pléhédél (22) et président de la commission haricot à écosser

(1) Sans traitement pesticide de synthèse de la fleur à l'assiette pour la tomate, de la plantation à l'assiette pour le potimarron et les choux, et de la feuille à l'assiette pour l'échalote.

300 À 600  
MATIÈRES ACTIVES  
RECHERCHÉES SUR

1 048  
ÉCHANTILLONS EN 2019

### POUR ALLER PLUS LOIN



#### Le Nutri-Score

Nous commencerons à indiquer le Nutri-Score sur certains de nos emballages à partir de la rentrée 2020. Cette démarche fournit une information nutritionnelle claire et facile à comprendre, elle est soutenue par le programme national nutrition santé (PNNS). En apposant ce logo, nous souhaitons réaffirmer les bienfaits nutritionnels des légumes et encourager leur consommation.

5 233 t  
COCO DE PAIMPOL AOP  
(90 % des volumes totaux)

1 744 t  
OIGNONS DE ROSCOFF AOP  
(30 % des volumes totaux)



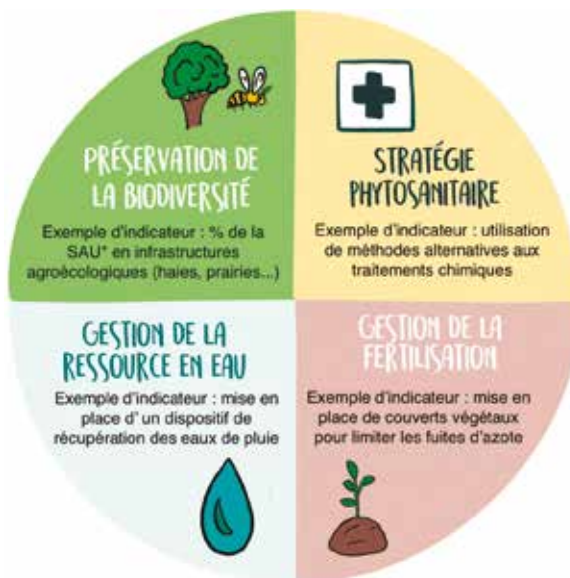
## Renforcer notre démarche d'agroécologie

Face à l'urgence écologique, nous devons sans cesse améliorer nos pratiques pour limiter leur impact sur l'environnement. C'est pourquoi, en 2019, nous avons décidé d'opter collectivement pour le niveau 3 de la certification environnementale nommé la Haute Valeur Environnementale (HVE).

### La Haute Valeur Environnementale (HVE)

La Haute Valeur Environnementale correspond au troisième et plus haut niveau de la certification environnementale. Lancée par le Gouvernement français en 2011, la certification environnementale est une **démarche de progrès en trois étapes**. Le niveau 1 correspond au respect des exigences environnementales de la réglementation française avec l'obligation pour l'agriculteur de réaliser une évaluation de son exploitation au regard du référentiel du niveau 2 ou des indicateurs du niveau 3. L'obtention du niveau 2 doit répondre au respect d'un référentiel comportant 16 exigences efficientes pour l'environnement et, enfin, le niveau 3, qualifié de Haute Valeur Environnementale, est fondé sur des indicateurs de résultat relatifs à la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de l'irrigation.

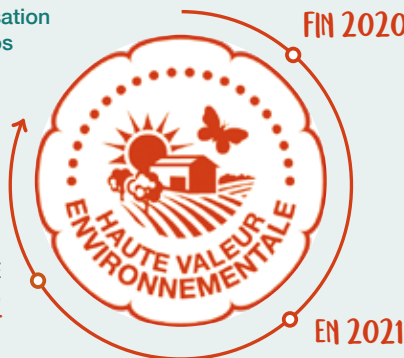
Seule l'obtention du niveau 3 permet d'obtenir le label Haute Valeur Environnementale (HVE) qui valide les bonnes pratiques sur l'ensemble de l'exploitation en matière de restauration et de préservation de la biodiversité, de gestion de l'eau (quantité et qualité), de réduction de l'usage d'engrais et de produits phytosanitaires.



## NOS AMBITIONS

Nous avons décidé collectivement de viser directement le troisième niveau et donc la labellisation Haute Valeur Environnementale pour 100 % de nos exploitations d'ici 2022, résultat d'une démarche de progrès initiée il y a plus de dix ans.

100 % des maraîchers certifiés HVE  
**EN 2022**



25 % des maraîchers plein champ & 50 % des maraîchers sous abri certifiés HVE

50 % des maraîchers plein champ & 100 % des maraîchers sous abri certifiés HVE



## Christian, producteur de salades à Sibiril (29)

“En tant que producteurs de salades de 4<sup>e</sup> gamme, nous répondons déjà à de nombreuses certifications comme GlobalG.A.P., Leaf, etc. Donc, une certification de plus n'était pas un souci, même si c'est toujours une tâche administrative supplémentaire. Heureusement, les services qualité de nos coopératives et notre outil numérique de traçabilité Culture Plus nous aident à compiler des données nécessaires aux différentes certifications.

La certification HVE va dans le bon sens car elle démontre preuve à l'appui, que nos pratiques sont responsables, même si nous cherchons chaque jour à les améliorer. Elle apporte aussi des garanties aux consommateurs et à la société en général.

Il ne faut jamais oublier que si nous ne tenons pas compte des attentes sociétales et des enjeux sociétaux, nous ne vendrons plus nos légumes.

La certification HVE est donc, sans hésitation, une valeur ajoutée et différenciante pour nos légumes. C'est ma conviction, et elle est partagée par les maraîchers Prince de Bretagne !”





22  
CONSEILLERS  
TECHNIQUES

11

PERSONNES AU SEIN  
DES SERVICES QUALITÉ

## Nos actions pour atteindre nos objectifs

En 2019, nous avons organisé trois groupes de travail pour définir un plan d'action tenant compte des attentes sociétales et des contraintes des maraîchers. Douze représentants de la filière y ont participé dont six producteurs et six collaborateurs issus notamment des stations de recherche et d'expérimentation.

### Informer pour impliquer les producteurs

Dès septembre 2019, les équipes des coopératives ainsi que celles du Cerafel se sont mobilisées pour informer les producteurs des nouvelles ambitions de la filière. De nombreux articles ont été rédigés dans nos publications internes comme le *Prince Infos* où des maraîchers ont témoigné sur leur retour d'expérience suite aux audits blancs réalisés sur leur exploitation. Les différentes étapes de la certification y ont également été présentées de façon très précise.

Des réunions entre maraîchers ont également été organisées pour identifier les points bloquants et trouver collectivement des solutions. Enfin, des visites d'exploitations certifiées ou en cours de certification HVE ont été organisées, toujours dans le but de partager des retours d'expérience.

### Renforcer l'accompagnement technique

Chaque maraîcher peut être accompagné, dans sa démarche de certification HVE par le service qualité de sa coopérative.

“En tant que service qualité, notre rôle est d'aider les producteurs à évaluer le respect des quatre critères imposés par le cahier des charges HVE.

Par exemple, pour le respect des critères phytosanitaires de la certification HVE, nous aidons les producteurs à calculer leur indices de fréquence de traitement (IFT). Pour toutes les questions relatives à l'accompagnement technique, nous les orientons vers leur conseiller de culture. La démarche de certification HVE portée collectivement a la vertu de limiter les coûts, d'une part, et d'autre part, procure une politique globale et fédératrice pour l'ensemble des producteurs.”

**Roxane Champeaux**, responsable qualité à l'UCPT

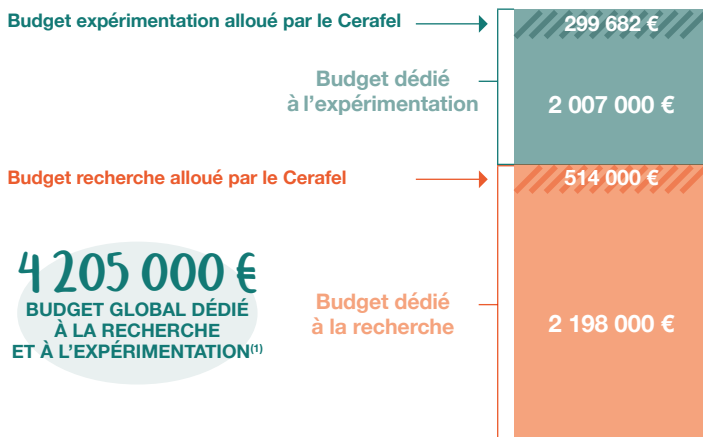
### Orienter les programmes de recherche

La filière légumière bretonne compte deux centres de recherche Vegenov et l'OBS, ainsi que deux centres d'expérimentation le Caté et Terre d'Essais.

Pour chaque légume, des réunions appelées “commissions techniques” sont organisées une à deux fois par an. Ces commissions sont présidées par un maraîcher et animées par un technicien de la filière.

Afin de répondre spécifiquement aux besoins techniques de la production de chaque légume, les projets de recherche et d'expérimentation sont priorités en fonction des besoins directement exprimés par les producteurs. Depuis une quinzaine d'années, les projets de recherche sont très majoritairement en lien avec l'agroécologie. C'est le cas, par exemple, du projet de recherche sur les couverts végétaux ou sur les associations de cultures.

### Budget pour la recherche et l'expérimentation



### Principaux projets d'expérimentation

- BREIZHECOLEG : réduction des intrants phytosanitaires
- BOUSSOLE : caractérisation de la biodiversité des sols
- AGRONICOLEG : recherche de solutions agroécologiques pour protéger la salade des pucerons
- PERFORMVARLEG : évaluation agronomique en agriculture conventionnelle et biologique sur le chou-fleur, le chou pommé et l'échalote
- METALMILART : recherche d'une méthode alternative de lutte contre le mildiou de l'artichaut
- EFFICIENCE SERRE : amélioration de l'efficacité énergétique en sous abri

(1) Incluant les financements d'autres partenaires privés et publics.

## PART DES SURFACES CULTIVÉES SANS PESTICIDES<sup>(1)</sup>



2%	ÉCHALOTE
3%	CHOU ROMANESCO
12%	BROCOLI
30%	POTIMARRON
61%	TOMATE

## La gamme Cultivée Sans Pesticides<sup>(1)</sup>

Soucieux de préserver l'environnement et de répondre aux attentes des consommateurs, nous avons lancé en 2017 une nouvelle gamme de légumes qui garantit la non-utilisation de pesticides de synthèse en culture. Cinq légumes sont aujourd'hui concernés : les tomates, l'échalote, le brocoli, le chou romanesco et le potimarron. Ils sont actuellement commercialisés sous le label Cultivé Sans Pesticides<sup>(1)</sup>.

### Un cahier des charges très strict

Contrairement à la démarche « Zéro résidus de pesticides » qui autorise l'utilisation de pesticides pendant la culture, notre cahier des charges est très clair : **aucun traitement de pesticides de synthèse de la fleur à l'assiette pour la tomate, de la plantation à l'assiette pour le potimarron et les choux, et de la feuille à l'assiette pour l'échalote.**

Dans le cas où le maraîcher est contraint de traiter sa culture au moyen d'un pesticide de synthèse pour éviter de perdre sa récolte, sa production ne peut plus bénéficier du label Cultivé Sans Pesticides<sup>(1)</sup> et rejoint le circuit conventionnel. À noter que nous avons pour objectif d'adosser le label HVE à notre cahier des charges Cultivé Sans Pesticides<sup>(1)</sup> afin d'aller encore plus loin dans nos engagements.

### Des contrôles indépendants avant la commercialisation



Plus de 300 matières actives sont analysées par des laboratoires indépendants. Ces analyses ont pour but de contrôler le respect du cahier des charges, mais aussi la non-contamination des légumes Cultivés Sans Pesticides<sup>(1)</sup> par des facteurs exogènes comme des contaminants parfois présents dans l'eau des forages ou des dérives de traitements des champs voisins, etc.

### Un label régional pour les tomates

En 2019, notre marque s'est associée à Savéol et Solarenn pour promouvoir de manière collective un même cahier des charges sous un même label Cultivé Sans Pesticides<sup>(1)</sup>.

Ce label est une troisième voie pour l'agriculture. Avec 176 producteurs et 200 000 tonnes de tomates cultivées sans pesticides en 2019, l'Alliance pourrait ambitionner de représenter entre 30 et 40 % de la production labellisée française.

“Le label et l'harmonisation de nos pratiques culturales représentent une vraie force régionale.”

**Gilbert Brouder**, producteur et président de l'UCPT



### Michel, producteur de légumes de plein champ à Plounévez-Lochrist (29), président de la section brocoli

“Avant de nous lancer dans la production de brocolis Cultivés Sans Pesticides<sup>(1)</sup>, nous avons commencé par réunir une trentaine d'agriculteurs (en conventionnel et en bio) et des techniciens. Nous avons listé ensemble tous les points bloquants et identifié des solutions, en nous appuyant notamment, sur des techniques utilisées en agriculture biologique. Le partage d'expérience entre pairs reste une valeur sûre dans le monde agricole ! Pour cultiver des brocolis, par exemple, nous utilisons très peu de produits chimiques grâce à la mise en place de rotations de cultures et de couverts végétaux. Cela fait huit ans que je n'ai pas utilisé d'herbicides sur mes parcelles comme beaucoup d'autres producteurs, d'ailleurs. Cette gamme Cultivée Sans Pesticides<sup>(1)</sup> valorise donc nos pratiques agricoles vertueuses.”

(1) Sans traitement pesticide de synthèse de la fleur à l'assiette pour la tomate, de la plantation à l'assiette pour le potimarron et les choux, et de la feuille à l'assiette pour l'échalote.



**Anne-Laure, productrice de tomates à Taulé (29)**

“Comme une grande majorité de collègues serristes, nous travaillons à réduire l’impact environnemental de nos serres. **Premier enjeu, l’énergie** : nous avons installé des écrans thermiques sur le toit et sur les parois des serres grâce auxquels nous réduisons de moitié notre consommation d’énergie et avons opté pour la cogénération. **Deuxième enjeu, l’eau** : nous récupérons l’eau de pluie qui tombe sur le toit de nos serres dans des bassins de récupération. Cette eau est filtrée puis utilisée pour irriguer nos plants via un système de goutte à goutte. Toute l’eau qui n’est pas absorbée par la plante est ensuite récupérée, filtrée et réintégrée dans le circuit d’irrigation. **Troisième enjeu : la lutte contre les maladies**. Nous sommes engagés dans la démarche Cultivée Sans Pesticides qui garantit l’absence totale de traitement chimique de la fleur à l’assiette pour nos tomates. Pour y parvenir, nous appliquons les techniques de lutte biologique mais aussi physique avec l’installation de bandes collantes pour capturer des insectes nuisibles. Rien n’est plus efficace que le travail de surveillance et la lutte « manuelle » qui, certes, demandent plus de travail mais garantissent l’absence de traitement ! **Quatrième enjeu : la gestion des déchets**. Sur notre exploitation, tout est recyclé : les plants, les blocs de laine de roche dans lesquels pousse la plante, les ficelles, les plastiques etc. Les déchets organiques, quant à eux, sont méthanisés. **Nous sommes dans une démarche de progrès permanente, que ce soit pour limiter notre impact sur l’environnement ou pour produire des tomates savoureuses**. Nous nous questionnons sans cesse et n’hésitons pas à remettre en question certaines de nos pratiques en fonction des évolutions techniques.”





## Des cultures sous serre optimisées pour réduire leur impact sur l'environnement

La culture sous serre protège les plants des maladies tout en optimisant leur croissance. Ces outils de production hautement technologiques bénéficient de nombreux programmes de recherche pour réduire au maximum leur impact sur l'environnement et améliorer par la même occasion les conditions de travail.

### UNE RÉDUCTION DES TRAITEMENTS GRÂCE À LA LUTTE BIOLOGIQUE

**100 %**

des producteurs de légumes sous abri utilisent les techniques de lutte biologique

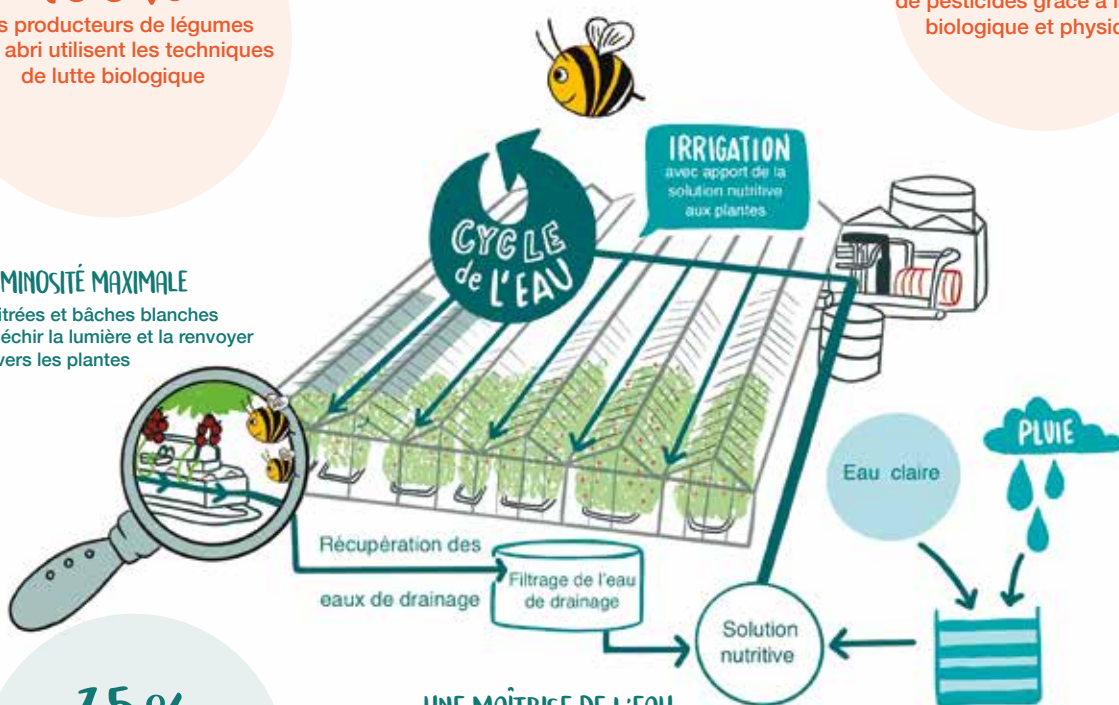
Les maraîchers Prince de Bretagne ont recours à des bourdons pour polliniser leurs plants.

**90 %**

de réduction d'utilisation de pesticides grâce à la lutte biologique et physique

### UNE LUMINOSITÉ MAXIMALE

Surfaces vitrées et bâches blanches au sol pour réfléchir la lumière et la renvoyer vers les plantes



**35 %**

d'économie d'eau grâce au recyclage des eaux de drainage<sup>(1)</sup>

### UNE MAÎTRISE DE L'EAU

**90 %**

des serres Prince de Bretagne équipées d'un système de recyclage des eaux de drainage<sup>(1)</sup>

**50 %**

des serres Prince de Bretagne équipées de bassins de récupération de l'eau de pluie

(1) Surplus d'eau d'irrigation

## Contribuer au développement de la production biologique

Le développement de l'agriculture biologique et de notre offre de légumes bio fait partie intégrante de notre stratégie de responsabilité sociétale. Nous allons même plus loin en ayant comme objectif d'avoir 100 % de nos exploitations bio certifiées HVE.

151  
MARAÎCHERS BIO

34  
FERMES  
EN CONVERSION  
EN 2019



13%  
DE LA SURFACE  
TOTALE CULTIVÉE  
EN BIO

### NOS AMBITIONS



1.

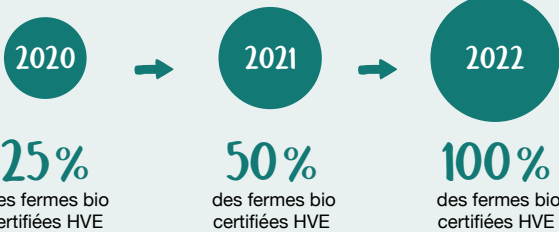
**DOUBLER LA PRODUCTION BIO (EN TONNES)  
EN 2025 VS 2019**

« Nous avons pour objectif d'atteindre les 30 000 tonnes de produits bio pour 2020 et visons les 40 000 tonnes en 2021. Ce sont 151 producteurs engagés dont plus de 50 % sont des jeunes agriculteurs. »

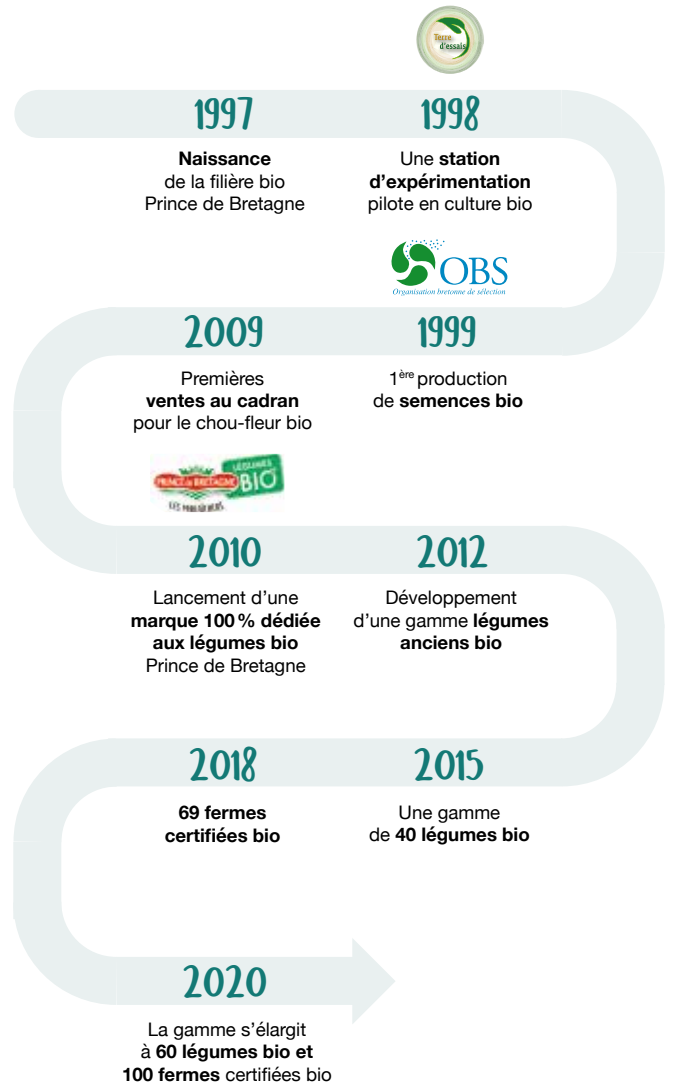
Marc Kerangueven, maraîcher, président du Cerafel

2.

**100 % DES EXPLOITATIONS BIO HVE EN 2022**



### La filière bio de Prince de Bretagne : 23 ans d'histoire !



AIDES À LA CONVERSION  
VERSÉES PAR AN, PAR LES  
COOPÉRATIVES

300 €/HA  
POUR LE PLEIN CHAMP

7 500 €/HA  
POUR LE SOUS ABRIS

## Un plan d'action pour encourager et faciliter la conversion en bio

Au sein de notre filière, il ne sera jamais question d'opposer l'agriculture conventionnelle à l'agriculture biologique. Au contraire, ces deux modèles sont complémentaires et les maraîchers travaillent en étroite collaboration. Pour autant, nous mettons tout en œuvre pour développer la production en bio et accompagner les producteurs qui souhaitent s'installer ou convertir leur exploitation au bio.

### L'entraide entre producteurs

Les maraîchers bio ouvrent régulièrement les portes de leur ferme à tous leurs confrères intéressés. Ces "rallyes" sont l'occasion d'échanger sur des points techniques mais aussi plus globalement sur le marché, la diversification, les évolutions réglementaires, etc. Des parrainages non officiels sont également mis en place entre des producteurs bio expérimentés et des producteurs en conversion pour répondre à toutes leurs questions.

Enfin, des groupes d'échange voient le jour sur des applications comme WhatsApp où les maraîchers partagent des vidéos techniques, invitent des producteurs voisins à venir assister à certains travaux novateurs ou à découvrir de nouveaux équipements agricoles, etc.

### L'accompagnement administratif

Des animateurs bio, salariés des coopératives du Cerafel, ont pour mission d'accompagner les maraîchers qui le souhaitent dans leur conversion ou installation en bio. Leur rôle est de répondre à leurs questions, d'expliquer le fonctionnement de la commission bio du Cerafel et des organismes certificateurs ainsi que des différentes étapes administratives liées à la conversion. Ils peuvent également mettre en relation les maraîchers en réflexion avec des maraîchers déjà certifiés.

D'autre part, chaque coopérative apporte une aide à la conversion complémentaire de celle de l'État, en moyenne de 300 €/ha et par année pour le plein champ et de 7 500 €/ha et par année pour le sous abri.

### L'accompagnement technique

L'accompagnement technique des maraîchers Prince de Bretagne se situe à deux niveaux. L'OBS (Organisation bretonne de sélection) développe et commercialise des semences adaptées aux besoins spécifiques des maraîchers et à leur terroir tout en veillant à répondre aux exigences des consommateurs. L'OBS leur garantit ainsi un approvisionnement constant et sécurisé.

La station d'expérimentation Terre d'Essais mène quant à elle des essais techniques en plein champ comme en sous abri pour lever les freins techniques liés à la culture en bio. Les résultats des expérimentations sont partagés avec l'ensemble des maraîchers bio mais aussi conventionnels, dans le but d'une amélioration continue de leurs pratiques agricoles.



#### Jean-Philippe, producteur en conversion à St-Méloir-des-Ondes (35)

" Je suis actuellement dans ma deuxième année de conversion au bio. Avant, je travaillais sur l'exploitation familiale en conventionnel. Quand je me suis installé, j'ai décidé de sauter le pas et de me lancer en bio. Ce choix tombait sous le sens car je suis passionné par la technique, et l'agronomie et la bio en demande énormément pour compenser l'interdiction d'utiliser des intrants de synthèse. Ma coopérative m'a accompagné dans mon projet et j'ai aussi pu m'appuyer sur d'autres producteurs. Toujours disponibles pour répondre à mes questions, certains ont plus de 20 ans d'expérience en bio ! Ce partage d'expérience entre pairs d'une même organisation est un véritable atout. C'est rassurant et essentiel, de se sentir soutenu dans son projet. "



## Contribuer à la transition énergétique territoriale

Nous constatons déjà que le changement climatique impacte notre terroir et nos cultures. Réduire au maximum les émissions de gaz à effet de serre générées par notre activité est donc une évidence. C'est pourquoi nous menons une réflexion collective dans le but de réduire notre impact carbone tout en contribuant à la transition énergétique territoriale.

**60%**  
DES SURFACES DE CULTURES  
SOUS SERRES EQUIPÉES  
DE CENTRALES  
DE COGÉNÉRATION

Nos actions pour réduire le bilan carbone des fermes sont structurées autour de deux axes clés :

### 1. EFFICACITÉ

**Rénover les équipements pour consommer moins à service rendu identique**

**74 % de nos serres sont équipées d'écrans thermiques**, installés sur les toits et les parois des serres. Ces écrans limitent les écarts de température et génèrent en moyenne une **économie d'énergie de 20%**.

L'amélioration de l'efficacité énergétique est un axe majeur pour nos équipes de recherche. Des essais sont en cours sur les performances énergétiques d'une serre semi-fermée de nouvelle génération et sur de nouveaux équipements de déshumidification naturelle des serres tout en limitant au maximum les besoins en énergie.

En outre, **de plus en plus de fermes sont équipées de centrales de cogénération au gaz naturel** qui produisent de l'énergie pour chauffer les serres (55 %) et dans le même temps de l'électricité (30 %) qui est réinjectée dans le réseau local. Le développement de la cogénération a profité à tous comme sur le territoire de la presqu'île de Lézardrieux, qui est maintenant desservi par le gaz naturel grâce à la mobilisation des serristes.

### 2. ÉNERGIES RENOUVELABLES

**Utiliser des sources d'énergie renouvelable comme le bois, le solaire et la méthanisation**

Les initiatives des maraîchers pour développer les énergies renouvelables se multiplient.

Certains ont **équipé les toits de leurs bâtiments agricoles de panneaux solaires**. D'autres optent pour le bois et ont développé des **chaudières à bois pour chauffer leur serre** avec du bois de récupération de palette, cagette, etc. ou de bois issu de haies, talus et bosquets. Enfin, des collaborations sont mises en place avec des **unités de méthanisation** afin de recycler les déchets végétaux pour produire du biogaz.

Notre station de conditionnement de Cléder (29) apporte, par exemple, toutes les pluches des échalotes dans l'unité de méthanisation voisine d'un éleveur porcin.



Unité de méthanisation d'un producteur de légumes de plein champ



Bâtiment doté de panneaux photovoltaïques

## NOS AMBITIONS

À partir de septembre 2020, un groupe de travail de maraîchers et de collaborateurs du Cerafel planchera sur le renforcement des actions à mettre en œuvre pour réduire la consommation d'énergie des exploitations et contribuer à la transition énergétique territoriale en ayant recours aux énergies renouvelables (pour les exploitations en conventionnel et en bio).



## Simon, producteur de légumes sous abri à Plouha (22)

“ Mon objectif a toujours été de réduire au maximum l'impact environnemental de mes serres. Je suis engagé dans la démarche Cultivée Sans Pesticides depuis le début. J'ai également optimisé mes besoins en eau pour arriver à l'autonomie grâce à l'installation de bassins de récupération d'eau de pluie. Conscient de la nécessité de limiter les émissions de GES générées par les serres, j'ai décidé il y a deux ans d'adopter une source énergétique renouvelable et d'installer une chaudière à bois pour chauffer mes serres. Et pas n'importe quel bois ! Du bois de récupération dit bois B notamment des cageots et des palettes dans lesquels sont ramassés, stockés et vendus les légumes. La disponibilité évaluée par l'Ademe de bois B en Bretagne est d'environ 150 000 tonnes par an. Ces bois non utilisés sont généralement enfouis ou exportés dans des pays nordiques. Cette source énergétique répond à tout ce que je défends : elle est locale, créatrice d'emplois non délocalisables et s'inscrit dans un projet d'économie circulaire à l'échelle de son territoire.”





**97%**  
DES LÉGUMES VENDUS  
EN VRAC EN 2019

## Limiter l'impact de nos emballages

En 2019, nous avons structuré notre stratégie en matière d'emballages autour d'une charte qui répond à deux objectifs majeurs : limiter leur impact environnemental et les rationaliser pour en simplifier la gestion. Cette charte vise également à anticiper les futures réglementations<sup>(1)</sup> et à répondre aux attentes de la société pour des emballages plus vertueux.

### Les 8 points de la charte régionale emballage



#### ✓ Limiter les emballages et le suremballage

... notre priorité est de limiter le suremballage et de trouver les meilleures solutions en collaboration avec nos clients pour favoriser le vrac et les emballages entièrement recyclables, tout en répondant aux contraintes du marché.

#### ✓ Limiter au maximum le poids des emballages

... pour diminuer la quantité de matières premières nécessaires à la création des emballages et ainsi réduire notre impact sur l'environnement tout en veillant à maintenir un niveau suffisant de solidité.

#### ✓ Lutter contre le gaspillage en écoulant les stocks

... car, bien entendu, jeter des emballages inutilisés n'a pas de sens et qu'un stock trop important génère des coûts de création, de fabrication et de stockage et des difficultés de gestion potentielles.

#### ✓ Privilégier les matières organiques : bois, carton et papier recyclé

... et éviter autant que possible le plastique du fait de son impact environnemental et notamment de la pollution qu'il génère dans les océans. Nos emballages en carton sont certifiés 100 % FSC<sup>(2)</sup> et nos emballages en bois 100 % PEFC<sup>(3)</sup> pour garantir une bonne gestion des forêts. Nous privilégions également le bois de peupliers issus de plantations bretonnes.

#### ✓ Privilégier le plastique recyclable, biosourcé et biodégradable

... 100 % de nos barquettes plastique sont en PET, donc recyclables bien que les dispositifs disponibles de tri et de recyclage de chacun des territoires ne permettent pas encore de les recycler à 100 %.

#### ✓ Favoriser les emballages réutilisables

... Nous travaillons à augmenter la réutilisation des colis bois, carton et des caisses plastique. En 2019, nous avons racheté aux expéditeurs environ 400 000 emballages bois dans lesquels nous leur livrons nos légumes et environ 3,5 millions de caisses plastique réutilisables.

#### ✓ Homogénéiser les emballages pour faciliter la logistique et la gestion des stocks

... et ainsi réduire les coûts et optimiser le transport de nos légumes. Des étiquettes en papier apportent les informations réglementaires nécessaires et spécifiques à chaque légume.

#### ✓ Encourager l'innovation en matière d'emballages durables

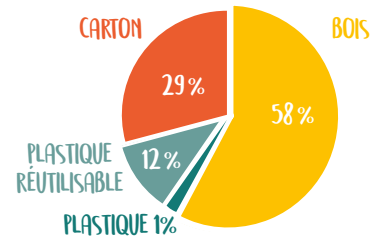
... pour avoir un temps d'avance sur les réglementations, continuer à valoriser notre marque, répondre aux attentes en matière d'information de nos consommateurs et pour limiter toute pollution liée à nos emballages.

(1) Le projet de loi relatif à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à l'économie circulaire a été définitivement adopté le 30 janvier 2020 : « À compter du 1<sup>er</sup> janvier 2022, tout commerce de détail exposant à la vente des fruits et légumes frais non transformés est tenu de les exposer sans conditionnement composé pour tout ou partie de matière plastique. Cette obligation n'est pas applicable aux fruits et légumes conditionnés par lots de 1,5 kilogramme ou plus, ainsi qu'aux fruits et légumes présentant un risque de détérioration lors de leur vente en vrac dont la liste est fixée par décret. »

(2) Forest Stewardship Council / Conseil de bonne gestion des forêts.

(3) Program of the Endorsement of Forest Certification / Programme de reconnaissance des certifications forestières.

## RÉPARTITION DES MATÉRIAUX DE NOS EMBALLAGES EN 2019



## Place à l'action : supprimons autant que possible le plastique !

Le poids du plastique dans la totalité de nos emballages est relativement faible. Il s'élève à 262 tonnes, soit 0,87 % du tonnage global (30 042 tonnes en 2019).

### 100% des barquettes de tomates en carton

Depuis 2019, toutes les barquettes en plastique de notre gamme de tomates ont été remplacées par des barquettes en carton, soit une **réduction de 80 % à 90 % du poids du plastique et une économie de 100 tonnes de plastique.**

Même, si pour le moment, elles restent conditionnées dans un film plastique appelé "flowpack", une barquette 100 % carton est à l'étude pour une mise en place d'ici fin 2021.

### De nouveaux emballages pour le shiitaké

Parce qu'il s'agissait d'un nouvel emballage, l'emballage du shiitaké se devait d'être entièrement recyclable. Il a donc été conçu à 100 % en carton. Légèrement ajouré sur le dessus, il permet

au consommateur de voir le produit. La surface d'impression est optimisée afin de communiquer, grâce à un QR code qui renvoie au Portail Traçabilité, sur l'histoire de ce champignon millénaire, sur ses atouts santé, sur sa zone de production avec en prime une idée recette.



### De nombreux tests en cours

Nous testons actuellement l'**impact du retrait de la coiffe en plastique des colis bois sur la conservation de l'artichaut** ce qui représenterait une économie supplémentaire de 40 tonnes de plastique.

À l'étude également, des **sacs en jute ou en coton pour remplacer les filets en plastique des Cocos de Paimpol** et de nouveaux **filets 100 % recyclables pour les échalotes et les oignons.**



En 2021, 100 % de nos barquettes de fraises seront en carton soit une économie supplémentaire de 3,5 à 5 tonnes de plastique.

Un projet de plantation de peupliers chez les producteurs (en partenariat avec le CRPF<sup>(1)</sup> et la filière bois bretonne) est actuellement à l'étude. L'objectif est de produire la matière nécessaire à la conception des colis bois Prince de Bretagne et de manière durable.

(1) Centre régional de la propriété forestière.



### Véronique Piriou, responsable du service achats dont emballages de la Sica

“L'objectif du groupe de travail emballages était de définir les lignes directrices de la stratégie emballages de notre filière. Celle-ci s'est concrétisée en une charte emballage prenant en compte les spécificités de nos produits, les attentes sociétales et les évolutions réglementaires. Une douzaine de représentants de toutes les parties prenantes internes (producteurs, salariés des coopératives, directeurs de stations de conditionnement) y ont participé, ce qui a permis d'avoir des échanges très riches et d'aboutir à un résultat ambitieux et réaliste. Le but de cette charte est de donner un cadre commun à toute notre organisation pour la création d'un emballage.

Ce groupe de travail devait initialement se réunir à trois reprises en 2019 mais finalement, nous avons décidé de le reconduire plus régulièrement, ce qui démontre un réel intérêt et une volonté forte des acteurs de la filière de répondre à cet enjeu majeur de limiter au maximum l'impact de nos emballages.”

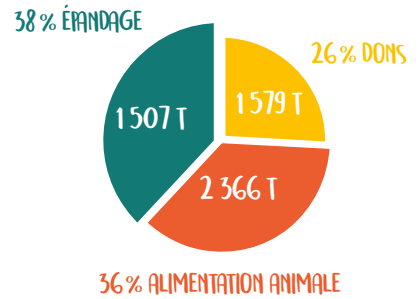
## ENGAGEMENT 7



### Lutter contre le gaspillage alimentaire

Chaque année, en France, 10 millions de tonnes d'aliments dont la moitié sont des fruits et légumes sont gaspillés. 30% du gaspillage a lieu au moment de la production. Nous, maraîchers Prince de Bretagne, agissons à notre échelle pour réduire le gaspillage alimentaire à tous les échelons de notre filière.

### RÉPARTITION DES INVENDUS



#### Limiter les pertes au champ

Afin de ne pas laisser au champ les légumes qui ne correspondent pas au cahier des charges Prince de Bretagne et ainsi éviter tout gaspillage, nous avons plusieurs options. Pour limiter les pertes au moment de la récolte, la création variétale et notre technicité agronomique jouent un rôle fondamental. Pour les légumes récoltés, nous avons mis en place des contrats avec des acteurs de la transformation (légumes surgelés, légumes en conserve, etc.) qui achètent les légumes "hors calibres".

#### Optimiser la conservation des légumes

Pour optimiser leur durée de conservation, certains légumes, plus sensibles, sont mis au froid à température contrôlée immédiatement après la récolte. Ils conservent ainsi leur fraîcheur avant que les expéditeurs ne viennent récupérer leurs commandes. C'est le cas, par exemple, du Coco de Paimpol AOP, qui nécessite d'être conservé dans un frigo à 8 °C pour éviter toute détérioration. Les projets de recherche en création variétale prennent systématiquement en compte des critères de conservation après la récolte.

#### Limiter les invendus via la transformation

Du fait des conditions météorologiques difficiles à anticiper, les volumes de production peuvent, à certaines périodes de l'année, être trop importants et le marché saturé. Notre organisation se tourne, alors, vers les industries de transformation qui surgèlent ou mettent en conserve les invendus et les légumes "hors calibre" écartés lors de l'agrégage. La transformation évite le gaspillage et c'est aussi un gage de sécurité économique pour les producteurs.

#### Offrir les invendus aux associations caritatives

Les légumes qui ne sont vendus ni en frais ni pour la transformation ne sont pas pour autant jetés. En 2019, environ 30% d'entre eux ont été donnés à des associations caritatives telles que les banques alimentaires, les Restos du Cœur, le Secours populaire ou des épiceries solidaires locales. Dans le cadre d'un partenariat entre notre organisation et des éleveurs bretons, plus de 40% des invendus ont été destinés à l'alimentation des bovins. Les 30% restants ont été broyés et épandus dans les champs pour fertiliser les sols.

## ZOOM



### Partenariat avec Frigo Magic

Depuis 2018, la marque Prince de Bretagne est partenaire de la start-up bretonne Frigo Magic. Cette dernière a développé une application gratuite qui fournit à ses 1,7 million d'utilisateurs des recettes simples et rapides (2 400 recettes proposées) avec les restes du réfrigérateur et/ou du placard à préparer en moins de 30 minutes. En parallèle, Prince de Bretagne propose des recettes anti-gaspillage par exemple la tartelette au poireau qui permet d'utiliser l'intégralité du légume, y compris le vert du poireau. La "semoule de chou-fleur", obtenue en râpant le pied du chou-fleur est une autre recette créative pour éviter tout gaspillage et tout déchet !

<http://www.frigomagic.com>



18  
NOUVEAUX MARAÎCHERS  
INSTALLÉS EN 2019

120  
JEUNES MARAÎCHERS<sup>(1)</sup>  
EXERCENT  
DES RESPONSABILITÉS  
DANS LA FILIÈRE

## Renforcer l'attractivité du métier d'agriculteur

Le nombre d'agriculteurs et d'exploitations en France ne cesse de diminuer depuis plusieurs dizaines d'années et près de la moitié des agriculteurs auront cessé leur activité d'ici à 2026 (étude MSA 2019). Pourtant, c'est l'agriculture, qui garantit la souveraineté alimentaire de l'ensemble des Français et qui apporte l'activité économique et sociale en zone rurale. Nous devons donc tout mettre en œuvre pour maintenir notre tissu d'exploitations familiales et créatrices d'emplois.

### Notre atout, la force du collectif

Il est toujours difficile de se lancer seul.e dans un projet de création d'entreprise. C'est pourquoi notre organisation, met en œuvre un **accompagnement à l'installation** depuis de très nombreuses années, pour celles et ceux qui le souhaitent. De nombreuses possibilités sont offertes aux nouveaux maraîchers adhérant à la coopérative, pour leur présenter dans le détail l'organisation et pour qu'ils échangent régulièrement avec leurs pairs ou avec les techniciens agricoles des coopératives, des stations expérimentales ou des chambres d'agriculture.

Cet écosystème garantit au nouveau maraîcher de ne jamais être seul face à ses questions et/ou d'éventuelles prises de risques tout en restant indépendant dans le choix de ses cultures et de ses pratiques agricoles.

### S'investir dans la gouvernance de l'organisation

L'organisation invite tous les maraîchers à prendre des responsabilités dans la filière dès leur installation. Cette implication est à la fois valorisante et stimulante, dans la mesure où elle vise à proposer des actions et/ou des solutions au service de tous les producteurs.

De plus, pour allier travail et loisirs, et passer de bons moments conviviaux entre pairs, les maraîchers qui le souhaitent sont encouragés à participer à de nombreuses animations sur le territoire comme Agrifête, la Fête du Coco de Paimpol, les Fêtes Maritimes de Brest, etc.



Chaque jour, les maraîchers apportent leur récolte dans les stations de conditionnement de notre organisation.

Un temps précieux pendant lequel ils échangent entre eux sur la conjoncture économique, les aléas climatiques et glanent quelques idées et conseils pour mener à bien leurs cultures.



### Aurore, productrice en cours d'installation en bio à Kerlouan (29)

“En tant que fille de producteur, j'avais envie de reprendre l'exploitation de mes parents sans pour autant oser me lancer. L'approche de leur départ à la retraite a été pour moi un déclic. J'ai décidé de me lancer dans la culture de légumes bio de plein champ, sachant qu'en moyenne, une installation dure entre six et douze mois. Je ne cache pas que le stress est grand et que la gestion administrative m'occupe beaucoup plus que ce que je pensais. Une exploitation, c'est une entreprise à part entière avec le management des salariés, la gestion des paies, la comptabilité de l'exploitation, le reporting traçabilité, etc. En même temps, être productrice, c'est hyper enrichissant et très varié ! On est plombier le matin, mécanicien l'après-midi, évidemment producteur agronome pour gérer nos cultures tout au long de la journée (week-end compris), comptable le soir... bref, on ne s'ennuie jamais !”

(1) âgés de moins de 35 ans.



## Dialoguer avec nos parties prenantes

Les questionnements et les attentes de la société et des consommateurs envers le monde agricole sont nombreux et évoluent sans cesse. Soucieux d'y répondre et de mieux les comprendre, nous avons instauré un dialogue ouvert et constructif avec nos parties prenantes externes, et notamment avec des représentants d'associations de consommateurs et de protection de l'environnement, tout en continuant d'ouvrir nos portes au grand public.



### Améliorer nos pratiques en échangeant avec les acteurs de la société civile

Dans le cadre de l'amélioration continue de nos pratiques agricoles, nous avons reçu des représentants d'associations de consommateurs et de protection de l'environnement. Au programme : visite d'une serre de tomates Cultivées Sans Pesticides<sup>(1)</sup>, de la station d'expérimentation en bio Terre d'Essais, d'une exploitation de légumes de plein champ en conventionnel et d'une station de conditionnement.

Les producteurs qui les ont reçus ont répondu en toute transparence à toutes leurs questions. Les échanges ont été très constructifs. Ils nous ont permis d'exprimer nos contraintes et nos atouts pour s'engager dans une transition agroécologique ambitieuse et mieux comprendre leurs demandes dont certaines ont été intégrées dans notre stratégie.



### Expliquer notre métier et nos pratiques au grand public

Depuis trois ans, nous multiplions les idées pour informer les citoyens et consommateurs en quête de transparence. En 2019, nous avons décidé de créer des **vidéos ludiques et dynamiques afin de présenter nos dix engagements en faveur du développement durable** tout en mettant en avant des légumes de saison. Cette web-série de dix vidéos a été réalisée en collaboration avec le youtubeur Evan de Bretagne. Les vidéos, largement diffusées sur les réseaux sociaux (plus de 140 000 personnes touchées), nous ont permis de faire connaître les actions de la marque pour une agriculture toujours plus durable sur le plan environnemental, social et économique.

De plus, depuis deux années consécutives nous participons au **Salon International de l'Agriculture**. Plus de 50 maraîchers se mobilisent tout au long du salon pour échanger avec les consommateurs et répondre à toutes leurs interrogations.



### Mathieu, producteur de légumes de plein champ bio à Trévou-Tréguignec (22)

“En juin 2019, nous avons ouvert les portes de nos exploitations dans le cadre de la journée “Tous à la ferme” organisée par l'association Agriculteurs de Bretagne. Ce fut un succès incroyable : plus de 2 000 visiteurs sont venus en une seule journée ! Nous avons pris le temps de répondre à toutes leurs questions. Ils ont ainsi pu découvrir les pépinières de brocolis et de poireaux mais aussi les pratiques agricoles et le matériel qui permettent d'entretenir les cultures sans utiliser de produits phytosanitaires.

Selon nous, cette démarche est essentielle et nous encourageons l'ensemble des maraîchers du Cerafel à faire de même. C'est un moment convivial qui nous donne l'occasion d'expliquer nos méthodes de travail et de montrer que l'agriculture française n'a rien à cacher, que ce soit en conventionnel ou en bio.”

(1) Sans traitement pesticide de synthèse de la fleur à l'assiette pour la tomate, de la plantation à l'assiette pour le potimarron et les choux, et de la feuille à l'assiette pour l'échalote.



## + DE 27 000

EMPLOIS DIRECTS ET INDIRECTS  
GÉNÉRÉS PAR LA FILIÈRE

LA BRITANNY FERRIES

1<sup>ER</sup> EMPLOYEUR  
DE MARINS FRANÇAIS

2 500

EMPLOIS EN 2019

## Défendre et contribuer au développement de notre territoire

Notre organisation compte plus de 1 700 maraîchers et 503 salariés qui œuvrent dans les coopératives, au Cerafel, dans les stations de conditionnement, les centres de recherche et d'expérimentation. À ces emplois directs, il faut ajouter les emplois indirects générés par notre filière.

Vivre décemment de notre travail et développer l'activité économique et les emplois sur notre territoire font partie des valeurs fondamentales de notre organisation.

C'est pourquoi **nous privilégions systématiquement des fournisseurs locaux**, notamment en matière d'emballages, de transport, d'agences de communication, etc. Nous privilégions, évidemment, le recrutement de saisonniers locaux pour nous aider dans les travaux des champs.

Et lorsque le manque de main-d'œuvre disponible en France nous contraint à recruter des travailleurs étrangers, ces derniers bénéficient des mêmes conditions salariales et du même temps de travail que les salariés nationaux.

D'après les données du Cerfrance (réseau associatif de conseil et d'expertise comptable), une exploitation maraîchère génère en moyenne 2,87 ETP (équivalents temps plein) pour les légumes de plein champ et 18,78 ETP pour les légumes sous abri, incluant le producteur, sa famille et les salariés.

À cela s'ajoutent les emplois générés en amont et en aval de la production.

D'après une estimation des chambres d'agriculture, **un emploi sur une exploitation engendre quatre à cinq emplois indirects liés à l'agriculture.**

Sur cette base, **ce sont plus de 27 000 emplois, qui dépendent de notre filière légumière bretonne.**

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Les maraîchers Prince de Bretagne toujours à la barre de la Brittany Ferries. Sous l'impulsion de la Sica, la compagnie maritime Brittany Ferries a été fondée en 1971 pour exporter des légumes vers le Royaume-Uni (notamment d'oignons de Roscoff). Aujourd'hui encore, les maraîchers Prince de Bretagne sont les principaux actionnaires de la compagnie et cinq d'entre eux sont membres du conseil de surveillance.

## Des producteurs animateurs du territoire

Contribuer au développement du territoire, c'est aussi prendre part au développement touristique et culturel de notre région.

C'est pourquoi nous soutenons et participons régulièrement aux fêtes locales telles que la Fête de l'Artichaut à Saint-Pol-de-Léon, la Fête du Coco à Paimpol ou encore le départ de la Route du

Rhum à Saint-Malo. Ces moments de partage sont l'occasion, pour les maraîchers, d'expliquer leur métier au grand public et de montrer que le monde agricole participe activement à l'attractivité de notre région.



Défilé des confréries à la Fête de l'Artichaut à Saint-Pol-de-Léon (29).



La confrérie du Coco de Paimpol au festival du Chant de Marin à Paimpol (22).



Prince de Bretagne, partenaire de Terres de Jim, la plus grande fête agricole en plein air d'Europe à Javené (35).

# PRINCE DE BRETAGNE EN CHIFFRES

## NOTRE ORGANISATION LÉGUMIÈRE BRETONNE



5  
coopératives légumières  
1 200 fermes



1 700  
maraîchers

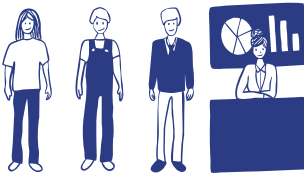
141 variétés  
453 555 t  
de légumes commercialisés  
(97% en vrac)

€  
336 M€  
de CA



25%  
des volumes exportés

## RESSOURCES HUMAINES



503  
salariés  
hors production

85% de CDI<sup>(1)</sup>  
(29% statut de cadre)

13,7 ANS  
d'ancienneté moyenne<sup>(1)</sup>

38%  
de femmes<sup>(1)</sup>  
62%  
d'hommes<sup>(1)</sup>

+ DE 27 000  
emplois directs et indirects  
générés

(1) salariés des coopératives et du Cerafel.

## UNE AGRICULTURE DURABLE



LA GAMME CULTIVÉE  
← SANS PESTICIDES<sup>(1)</sup> →

6  
légumes



41 124 t  
de légumes commercialisés

74%  
des serres équipées  
d'écrans thermiques

35%  
d'eau économisée dans les serres  
grâce au **recyclage de l'eau**

90%  
de réduction d'utilisation  
de pesticides grâce à  
**la lutte biologique**  
dans les serres

## LE BIO CHEZ PRINCE DE BRETAGNE



1<sup>ER</sup>  
groupement  
de maraîchers  
bio en France



151  
maraîchers  
en bio

100  
fermes  
certifiées bio



29 252 t  
de légumes bio

13%  
de nos **surfaces agricoles**  
cultivées en bio

(1) Sans traitement pesticide de synthèse de la fleur à l'assiette pour la tomate, de la plantation à l'assiette pour le potimarron et les choux, et de la feuille à l'assiette pour l'échalote

de Nature ENGAGÉS, de Culture PASSIONNÉS



RETROUVEZ-NOUS SUR



[www.princede Bretagne.com](http://www.princede Bretagne.com)