

Dernière minute

Premières cerises Label Rouge

Cette semaine, débute la commercialisation des toutes premières cerises Label Rouge. L'Inao a accepté le dossier porté par l'organisation de défense de gestion PAQ et demandé par l'EARL Gaillet. Derrière cette entreprise familiale qui produit cerises, abricots et pommes, il y a une quinzaine de producteurs différents pour les cerises Label Rouge (potentiel cette année : 50 à 100 t). Ils sont situés en Vaucluse, Bouches-du-Rhône, Gard, Hérault et Drôme.

La cerise Label Rouge doit avoir un calibre minimum de 28 mm, être récoltée à une maturité optimale afin de préserver un taux de sucre élevé et des arômes bien développés. La teneur en sucre à la récolte doit se situer entre 13 à 16° Brix. Quatre variétés peuvent prétendre au label : les rouges Folfer, Summit et Belge et la bicolore Rainier. « Nous travaillons depuis trois ans à étudier les variétés gustatives, connues et ouvertes à tout producteur », explique Stéphane Gaillet, co-gérant de l'EARL. Nous voulons produire une cerise de qualité supérieure et éviter les fluctuations de prix en cerises connues ces dernières années ». Deux autres variétés sont actuellement à l'étude, Burlat et Regina, afin de voir si elles peuvent figurer dans le cahier des charges Label Rouge l'an prochain. ■ **Claire Tillier**

FLD hebdo

L'hebdomadaire de la distribution des fruits et légumes

FLD n°1144
31 mai 2018
25^e année
7,07 euros
ISSN 1287-1516



Contractualisation

Le partenariat entre le grossiste et la société de restauration permet de relancer la production historique de tomate en Sologne.

Transgourmet F&L et Newrest contractualisent pour la tomate

La contractualisation tripartite entre un producteur, un fournisseur et un client est bien connue dans le domaine de la restauration rapide (McDonald's y a largement contribué). Le procédé est aujourd'hui en œuvre entre un producteur, un grossiste à service complet francilien (Transgourmet F&L) et une société de restauration (Newrest) autour de la tomate. Située à Verneu-en-Sologne (Loir-et-Cher), la Ferme des Pommereaux est une exploitation agricole qui entre dans le programme "Jardin de Pays", marque de Transgourmet F&L. Elle a dédié 1,3 ha en pleins champs pour la production de tomates et courgettes (culture en chapelle) dans le cadre de son partenariat avec le grossiste. Celui-ci a apporté son savoir-faire sur la sélection des variétés en phase avec la demande de la restauration (variété ovale Roma à haute densité en chair, pour la sandwicherie par exemple). Il s'agit d'un investissement de 100 000 € sur quatre ans. La première récolte en



Aurélia Bergeot, directrice des achats Newrest (avec Thibaut Monssu, responsable clients nationaux Transgourmet F&L) : « Quarante sites franciliens seront approvisionnés par cette tomate ».

2017 (36 t) a permis d'affiner les techniques. La production devrait atteindre de 100 t à 120 t cette année. Le rendement est en moyenne de 12 kg/m². Deux tomates sont cultivées, une ovale et une ronde. Des essais sont en cours pour la tomate-cerise, plus difficile à mettre en œuvre. De plus, la Ferme des Pommereaux a développé 8 hectares de courgettes (verte longue, verte ronde) pour Transgourmet F&L. À partir de juillet, l'ensemble de la production sera acheté par Transgourmet F&L sous la marque "Jardin de Pays" pour son client Newrest. Un engagement a été pris portant sur le binôme tonnage/prix. « Quarante sites franciliens seront approvisionnés par cette tomate dès qu'elle sera disponible. Un menu spécifique sera proposé et nous avons programmé des animations sur six sites, aussi bien en collective qu'en entreprise », détaille Aurélia Bergeot, responsable des achats à Newrest. ■ **Philippe Gautier**

FLANDRIA. C'EST MEILLEUR QUAND ON Y MET DU CŒUR

