

Compétitive

Depuis quelques années la carotte du Nord de la France se fait plus présente dans les linéaires, notamment au travers des produits de la société Verduyn France, leader du secteur. **JULIE MARTIN**

Spécialiste du légume d'industrie, Verduyn a développé ses activités dans le frais, notamment en carotte. Son organisation très intégrée lui permet de valoriser ses productions vers l'industrie, son secteur d'origine, mais aussi sur le marché du frais développé depuis les années 90. Créée dans les années 50, la société Verduyn est à l'origine une exploitation familiale située entre Lille et Bruges qui produit des légumes pour les marchés de gros et les conserveries. Son développement l'amène à investir dans des chaînes de production et à passer des contrats avec des agriculteurs. Développements, modernisations et rachat positionnent cette entreprise comme un leader sur le marché du légume industriel. En 1993, à l'occasion d'une reprise, Verduyn voit son volume de carotte d'industrie progresser de 15 000 t et se retrouve également à la tête de 700 t de carottes pour le marché du frais. S'ensuit alors en 1994 la construction d'une usine de production avec entrepôts frigorifiques de 5 000 m² pour le département produits frais à quelques dizaines de km au Nord de Lille. Pour accompagner le développement du marché français, Verduyn établit un bureau à Phalempin (59). Mais la stratégie évolue et désormais toutes les productions sont réalisées en propre ou avec des producteurs intégrés avec lesquels Verduyn a la



maîtrise sur les choix des variétés et les techniques culturales. En 2012 le bureau de Phalempin ferme et Verduyn investit dans une plateforme à Arras (62) avec un espace de stockage de 15 000 tonnes brutes. Cet espace est rempli en priorité, puis les produits sont conservés chez les producteurs.

Structure familiale implantée en Europe

Actuellement, Verduyn est implanté en Belgique, en France, et en Espagne. La structure familiale gère 200 000 tonnes de légumes dont 150 000 t de carottes, son produit leader. Le marché du frais représente 90 000 t, dont 70 000 t de carottes

dont plus de la moitié est dédiée au marché français.

En France, les productions sont réalisées principalement dans les Hauts-de-France, avec 1 800 ha. Mais il faut également compter avec 150 ha en Normandie pour la carotte des sables et 350 ha dans les Landes pour la primeur. « Notre positionnement nous permet d'offrir une origine France 12 mois sur 12 » se félicite le directeur commercial France Emmanuel Schaffner. Les Landes assurent les approvisionnements de juin et juillet, le Nord démarre avec sa primeur mi-juillet puis au 1er décembre tout est récolté pour être stocké en frigo et écoulé au fur et à mesure des besoins jusqu'à fin mai. La diversité

Verduyn a investi dans une plateforme à Arras (62) avec un espace de stockage de 15 000 tonnes brutes.

des terroirs des Hauts-de-France (Côte d'Opale, région de Lille, Artois Cambrais) assure de pouvoir récolter quelles que soient les conditions météorologiques. Pour les marchés du Benelux, Verduyn produit en Belgique et au sud des Pays-Bas.

La division produits frais a été entièrement renouvelée en 2005. Le site dispose d'une chambre froide d'expédition à 4 quais de chargement, d'un triage optique et d'un emballage mécanisé. Depuis 2006, la station est équipée de nouveaux laveurs à brosses et d'un progiciel ERP afin d'optimiser le traitement administratif et les futurs développements. Sur ce site, les carottes pour le marché frais sont lavées et emballées à hauteur de 30 tonnes/heure, tout cela de manière automatique. Elles sont réfrigérées par hydro-cooling (1 °C) et entreposées dans des citernes de 100 tonnes. Ensuite, tout est pesé, emballé et palettisé automatiquement sous marque propre ou en MDD. Après la fabrication, toutes les palettes sont stockées dans un entrepôt frigorifique de 5 000 m² à une température d'1 °C où elles attendent

leur expédition à 70 % vers les GMS et à 30 % vers les grossistes.

Concernant les différences qui peuvent exister entre les carottes primeurs et les carottes issues du stockage frigo, cela ne pose pas de problème à Emmanuel Schaffner : « nos clients sont habitués et nous réalisons chaque année des tests pour avoir les meilleures variétés en terme de rendement et de qualité gustative ». Par ailleurs le stockage est réfléchi dès la récolte pour que les lots présentant la meilleure aptitude au stockage soient identifiés de manière à avoir de belles carottes même en fin de campagne. Pour garantir l'origine France de ses produits, Verduyn dispose de trois ingénieurs agricoles et d'un service qualité dédié à la traçabilité.

L'intégration de la production, la centralisation du stockage et du conditionnement et le très fort taux d'automatisation permet aux carottes Verduyn d'être très concurrentielles sur le marché français. « Nous devons supporter les coûts liés au stockage frigo mais ils sont répartis sur l'année et nous avons l'avantage de disposer de la carotte en avril-mai, à un moment où

les autres régions de production ne sont plus présentes » souligne E. Schaffner. À l'heure actuelle, la structure est toujours gérée par la famille Verduyn avec Daniel et Alexandre Verduyn à la direction.

Le stockage est réfléchi dès la récolte pour que les lots présentant la meilleure aptitude au stockage soient identifiés.

Les développements futurs visent à des croissances internes avec une maîtrise totale des techniques et des produits. La production et la conservation sont abordées dans une logique de développement durable avec une intégration verticale des maillons. Aujourd'hui, la gamme des produits frais s'est considérablement développée et concerne la carotte mais aussi les poireaux, les salades, le céleri-rave, les choux blanc et rouges ainsi que le brocoli depuis peu. ■

En décembre, 3 légumes à l'honneur dans un supplément inédit !



— Carotte —



— Chou —



— Poireau —

Les CAHIERS de VÉGÉTABLE : l'outil de référence pour bien acheter !

Les Cahiers végétale référencent les principaux metteurs en marché en **carotte**, **chou** et **poireau**. Vous trouverez commentaires, analyses, données chiffrées et tous les éléments clés pour **BIEN ACHETER**. Véritable outil de travail pour un acheteur en centrale d'achat, chez un grossiste, en restauration hors-domicile... Qui vend, qui produit, quelles variétés, quelles marques, quels volumes... Les Cahiers végétale apportent les réponses à toutes ces questions. www.vegetable.fr