

La douceur de l'hiver bouscule les récoltes

Si les douces températures du mois de décembre font le bonheur de certains et permettent même de trouver des fraises périgourdines sur les marchés, de nombreux maraîchers se retrouvent avec des surplus de légumes à gérer. Parmi les victimes de ce beau temps hivernal : le chou-fleur et la mâche.

« Les choux-fleurs n'attendent pas, souligne Yvon Auffret. Il faut les récolter dès qu'ils sont prêts. » Pour le directeur du Cerafel, l'Association d'organisations de producteurs (AOP) légumes, fruits et horticultures, le constat est sans appel.

La douceur de l'hiver n'arrange pas les maraîchers. « Depuis la mi-octobre, les températures sont nettement au-dessus de la moyenne et la végétation s'accélère », explique-t-il.

Stocks de choux-fleurs

Dans les Côtes-d'Armor ou dans le Finistère, les producteurs se retrouvent avec d'importants stocks de choux-fleurs sur les bras. En général, de novembre à mai, 4,5 millions de têtes de ce légume hivernal sont produits chaque semaine, en moyenne. On en dénombre actuellement 6 à 7 millions.

« On a actuellement six à huit semaines d'avance sur notre récolte », explique Marc Kerangueven, producteur de choux-fleurs à Lannilis (Finistère). Un chou-fleur est donc vendu aux alentours de 20 centimes, contre environ 45 centimes habituellement.

Le maraîcher est « incapable » d'estimer, pour l'instant, le manque à gagner. Mais il sait déjà que la saison ne sera pas bonne, comme en 2014.

Des récoltes détruites

« La semaine dernière, la moitié du stock de choux-fleurs n'a pas été vendu », explique Yvon Auffret. Les producteurs ont du mal à écouler leurs légumes et à exporter en Europe, où le marché est saturé. Des distributions gratuites de légumes ont été organisées, « mais il n'y avait pas une grande demande ».

Les consommateurs boudent ces mets hivernaux. Certains maraîchers se sont aussi tournés vers les usines de surgélations, mais pour une petite partie du stock seulement.

Résultat, une grande partie de la production a été détruite. La crise a connu son « paroxysme la semaine dernière », selon le directeur du Cerafel, qui espère que meilleures conditions climatiques pour les semaines à venir.

La mâche broyée

Autre victime du « beau temps », la mâche. En Loire-Atlantique, par exemple. Louis Bouyer, un maraîcher à La Chapelle-Basse-Mer s'est retrouvé avec une surproduction. « Faute d'acheteurs, 55 % de cette récolte ont été détruits, déplore-t-

il. Et 45 % ont été vendus à des prix très bas. On attend le froid pour qu'ils remontent. »

Les agriculteurs de légumes biologiques redoutent aussi les pucerons. Avec la chaleur, les petites bêtes viennent se loger dans les serres et détruisent certaines cultures. L'arboriculture est également concernée : les arbres bourgeonnent déjà.

Des fraises en décembre

Pas de doutes, l'hiver déboussole la nature. La truffe noire souffre, elle aussi, de la température. Mais à la différence des légumes, le froid la rend très rare. Dans le Sud-Est, le prix du « diamant noir » atteint des sommets. Ce week-end, il fallait compter 130 € pour 100 grammes, au marché de Rognes, en Provence.

En ce moment, on trouve également des asperges alsaciennes, du mimosa en fleur, ou même des fraises périgourdines... Du jamais vu à cette période de l'année.

Source : <http://www.ouest-france.fr/leditiondusoir/data/645/reader/reader.html?t=1451494672857#!preferred/1/package/645/pub/646/page/7>