

Regard

Conditionnement de légumes frais à Taulé : Des stations aujourd'hui restructurées

Dix ans après leur restructuration, les stations de conditionnements de légumes frais bretonnes sont devenues des plates-formes de stockage stratégiques et performantes. La station de Taulé (29) a profité de cette modernisation (chaînes de



conditionnement, de triages / calibrages, de système de réfrigération en froid humide...). Tous les producteurs du canton s'y rendent depuis sa construction en 1994. "Les quatre structures locales s'y sont rassemblées, explique le responsable Loïc Rioux. Les producteurs souhaitent regrouper la production, et moderniser leur outil de conditionnement".

14 salariés en saison

Loïc gère la station de 4 700 m² depuis sa création. L'année, il est épaulé par quatre salariés permanents. L'équipe s'agrandit la saison (de mai à octobre) à 10 saisonniers. Le gérant a en charge leur recrutement et leur emploi du temps. Le rythme de la station est lié à celui des producteurs, et au climat. En ce mois de décembre hivernal, la station vit la saison de chou-fleur au ralenti. Le froid a ralenti la pousse des végétaux et les remorques arrivent au compte-goutte. "Quand il n'y a pas assez de travail, il faut occuper le personnel, explique Loïc. Les équipes commencent plus tard le matin, les congés sont anticipés en hiver. Nous en profitons pour prendre de l'avance sur la préparation des emballages et le nettoyage."

Il est 16h. Le premier chargement arrive. La remorque arrêtée, l'équipe s'affaire au déchargement des plateaux de 6 têtes de choux-fleurs, fraîchement coupés et conditionnés au champ. À l'autre bout, les caisses sont contrôlées, agréées par le responsable de la station, palettisées, et étiquetées du nom de la station. Les deux palettes, de 65 plateaux sont enregistrées et identifiées. "Si un produit pose problème, on peut retrouver la parcelle et la date à laquelle la tête de chou-fleur a été récoltée". En fin de journée, Loïc transmet la situation journalière au marché du cadran à Saint-Pol-de-Léon. Le lot s'affichera sur le catalogue, remis lors de la vente aux acheteurs à 8h30 le lendemain matin.

Le plus souvent, les lots sont réfrigérés avant d'être enlevés. Le gérant assure le suivi du lot jusqu'à son départ. Dans certains cas, les achats se font en option. Les légumes sont livrés à la station dans un conditionnement défini la veille et voulu par l'expéditeur : plateau bois, carton, emballage plastique ou dans un autre support. D'autres achats se réalisent en frais : les

lots, aussitôt réceptionnés et agréés, sont chargés en camion pour être expédiés. "Notre but est de répondre le plus justement possible aux besoins des négociants et expéditeurs, en termes de présentation de produits et de quantités".

Bertrand Caro

5 000 000 de têtes de choux-fleurs par an

La station a réceptionné l'année précédente 5 000 000 de têtes de choux-fleurs et du chou pommes en hiver, 3 000 tonnes de Castel (artichaut), 650 tonnes de brocolis, du romanesco au printemps. Au prorata des volumes, Loïc perçoit une commission avec laquelle il rémunère son personnel, règle la location annuelle de la structure à la Sica et investit dans du matériel, en concertation avec le conseil du dépôt. Composé de 15 producteurs, le conseil de la station de Taulé a fait la demande pour maintenir la production du romanesco dans le canton, en baisse depuis 3 ans sur la station. La culture va sans doute se délocaliser sur Saint-Pol-de-Léon. Mais c'est la baisse de leur nombre qui les soucie davantage. Les nombreux départ en retraite sont peu remplacés. "Sur notre station, nous perdons deux à trois producteurs chaque année. C'est notre futur problème ici".

OPINION

Loïc Rioux, Gérant de la station de conditionnement de Taulé

Une chaîne salariée pour l'artichaut

"Depuis 10 ans à la station de Taulé, nous travaillons les artichauts sur une chaîne salariée. Auparavant, les producteurs calibraient eux-mêmes leurs produits et venaient travailler sur la chaîne jusqu'à tard le soir. Après consultation avec le conseil de la station, nous sommes parti sur le tri salarial. Aujourd'hui, les producteurs livrent seulement les artichauts en paddock. Le tri est effectué par les salariés et le service est facturé au producteur. C'est devenu une facilité, même s'il y a trop de marchandises. On place l'excédent au frigo pour le travailler le lendemain matin. Cela permet de mieux gérer la cadencée".

Légende : Après leur enregistrement, les lots sont enregistrés et transmis au cadran de Saint-Pol-de-Léon. La palette s'affichera dans le

catalogue des ventes du lendemain.