



Année 2016

DEMARCHE DE FILIERE POUR L'INNOVATION COMMERCIALE EN FLEURS, FEUILLAGES ET RAMEAUX COUPES

Le président d'ASTREDHOR :

Juin 2017



Le présent projet a pour objectif de **faire de l'innovation un projet partagé par tous les acteurs de la filière, dans le cadre d'une stratégie d'ensemble**. Il s'agit de dépasser le stade de la recherche de nouvelles espèces à produire pour travailler avec les utilisateurs, les partenaires de l'aval, sur un mode "projet de produit final", permettant de renforcer les liens dans la filière et ainsi dynamiser l'innovation pour augmenter les ventes de fleurs et rameaux décoratifs issus des productions françaises.

Pour cela, des « prototypes de produits finis innovants » seront conçus et validés avec les utilisateurs, les partenaires de la filière aval, permettant des produits attendus par les marchés du secteur classique des fleurs coupées et rameaux décoratifs (Volet 1), mais aussi dans le secteur plus novateur et très porteur des fleurs comestibles (Volet 2).

Volet 1 : Innovations commerciales en fleurs coupées et rameaux décoratifs valorisant les outils de production sous abris

Ce volet est mené par 2 stations de l'institut, le CREAT et le SCRADH :

- Co-conception des produits s'appuyant sur la mise en place de productions expérimentales « modèles », allant jusqu'au type de conditionnement et au calcul de la rentabilité potentielle.
- Validation finale des prototypes lors d'essais de commercialisation et diffusion de l'information

Résultats agronomiques et commerciaux

Des taxons repérés pour leurs potentiels en bouqueterie, sont mis en culture et évalués agronomiquement (rendement, floribondité, etc.) et ensuite évalués pour leur tenue après récolte et pour leur attrait commercial.

Pour les hellébores (creat), les variétés en essai ont une mise à fleur plus précoce et le coloris blanc permettra une valorisation commerciale. Toutefois, les données agronomiques seront à compléter les prochaines années, ces variétés n'arrivant pas encore à maturité de production.

Les hellébores en fleurs coupées sont originales, tiennent bien en vase et sont en floraison lors des périodes appropriées de vente. Néanmoins la faible longueur de tige pour certaines variétés et lots est un frein à la vente.

La culture du pavot (*Papaver nudicaule*) est peu exigeante à part des problèmes d'oïdium et se comporte très bien en hors sol. Les plants de pavots (Creat) sont issus de semis et il n'est pas possible de sélectionner des coloris précis. On retrouve les couleurs jaunes, orange, blanches et rouges aléatoirement sur la parcelle. La tenue en vase est encore à évaluer, mais elle n'est pas très élevée ce qui pose problème aux fleuristes qui en plus l'achèteraient à un prix assez faible.

Le poinsettia (Creat) est habituellement cultivé pour la plante en pot et les premiers tests de tenue en vase sont prometteurs pour la culture comme fleur coupée. Les fleuristes apprécient le produit et sont prêts à l'acheter à un prix satisfaisant pour le producteur.



Stachys byzantina (Creat) est parfaitement adaptée au climat de la région PACA et produit une quantité importante de feuilles toute l'année et d'inflorescence durant le printemps et l'été. Les fleuristes apprécient beaucoup ce produit qui en plus est très tendance et seraient prêts à en acheter régulièrement. *Stachys byzantina* pourrait potentiellement être cultivée par les producteurs locaux comme source de feuillage à couper

Sur le plant agronomique *Cyranthus mackenii* (Scradh) le produit ne pose pas de problème. Sur le plan commercial le produit rencontre plus de difficultés. Il s'agit d'un produit de niche qui ne semble intéresser qu'une frange des acheteurs, ceux à la recherche de petits produits délicats (marché parisien) et de couleurs vives (marchés locaux). La production étant saisonnière le risque est que l'offre dépasse vite une demande, qui absorbera plus volontiers une production plus régulière et étalée dans le temps.

Sur le plan technique la culture de *Phymaspermum acerosum* est tout à fait réalisable en pleine terre d'extérieur dans les conditions climatiques du Scradh. La période de récolte est très restreinte, et nous avons cherché à la décaler. Les essais de pincement tardif ne donnent pas de résultat satisfaisant. Les données économiques sont pour le moment maigres, aucune estimation de prix ne peut être faite. Les premiers avis indiquent cependant que le produit plaît et présente un intérêt et nous encourage à poursuivre les essais sur cette culture, notamment au travers d'essai de forçage sous serre pour proposer le produit à d'autres périodes.



D'autres essais agronomes et commerciaux sont en cours, ne permettant pas de réelles conclusions pour l'instant : Œillet mini (*Dianthus caryophyllus*) en première année, *Alstresia* et Œillet de poète (*Dianthus barbatus*) en deuxième année, et *Capsicum* (troisième année).

Pour les Kalanchoe, le produit bien que nouveau, trouve très rapidement sa clientèle. Il correspond tout à fait aux attentes des fleuristes. La gamme de coloris et l'excellente tenue en vase sont des arguments de poids. Il ne fait aucun doute que ce produit va se développer.

En termes de rentabilité, les prix obtenus sont bons pour justifier l'investissement réalisé sur la culture (culture chauffée avec écran d'occultation et éclairage). Une optimisation de la performance de la culture est en revanche nécessaire, en jouant sur le nombre de coupes envisageable, et le niveau de pincement. A poursuivre.

Volet 2 : Production de fleurs coupées comestibles valorisant les outils de production sous abris

Pour ce volet, plusieurs travaux ont été réalisés, les premiers un travail d'enquête pour mieux cibler la demande et ainsi les débouchés, le deuxième, un travail sur les espèces pour connaître leur rendement, et un troisième sur les outils de production.

Pour les enquêtes, celles-ci sont réalisées auprès de professionnels de la restauration (chefs cuisiniers, maîtres restaurateurs, pâtisseries, chocolatiers, etc.) et des échantillons de fleurs leurs sont proposés, afin de cibler au mieux leurs attentes et leurs préférences, dans l'optique de s'assurer de la présence d'un marché mais aussi d'en créer un. Le but est ainsi d'optimiser ensuite les ventes et les revenus pour le producteur, lui assurant ainsi un marché potentiel et un chiffre d'affaire. En effet ce type de marché est fortement soumis à la saisonnalité mais surtout à un effet de mode, d'où la nécessité d'une étude de faisabilité pour les horticulteurs avant qu'ils ne se lancent dans cette voie. La partie enquête auprès des restaurateurs a pour but de mieux connaître l'aval de la filière et donc les clients, source de revenu des producteurs. Elle permettra de limiter le risque commercial encouru par les producteurs, de mieux cibler les fleurs intéressantes d'un point de vue culinaire (utilisation en décoration ou transformées) et de mettre au point un système de conditionnement et de traçabilité du produit le plus adapté possible. Il s'agit de créer une amorce de structuration de la filière fleurs comestibles en l'absence d'interprofession en horticulture dans la région. Un des objectifs est aussi de proposer aux producteurs un processus détaillé, de la culture à la vente en passant par le conditionnement.

Le CREAT et AREXHOR GE ont choisi de travailler directement avec les restaurateurs, mais il est important de noter la démarche effectuée par le SCRADH. La station a décidé de passer par un grossiste et donc de vendre leurs productions aux restaurateurs par cet intermédiaire. Cela leur permet de tester d'autres méthodes de conditionnement et d'avoir d'autres types d'informations comme les prix pratiqués et praticables, ainsi que des estimations de coût pour les producteurs. Cependant, cet aspect vente des fleurs peut aussi être un frein à l'analyse pure de la filière car il est plus difficile alors d'obtenir des retours car ces derniers vont dépendre de l'achat.

Pour les enquêtes faites par le CREAT, la majorité des chefs qui ont reçu des échantillons de fleurs comestibles l'utilise comme décoration, suivi par les salades à 26%. Plusieurs chefs ont répondu avoir eu d'autres utilisations que celles proposées comme les infusions, tisanes, beurre de fleur, en amuse-bouche, tartare de poisson, granité, chutney, préparation à base de ricotta, ragoût, tajine, crème pâtissière, « tubes craquants Tagetes Lemmoni sorbet kaki chocolat ganache »...

Le SCRADH a développé des relations commerciales avec des grossistes et leur a vendu des fleurs comestibles. L'entreprise 'Midi Prim' a souhaité se fournir au Maroc pour ses fleurs comestibles à partir de septembre, pour des questions de prix.

L'entreprise 'France Primeur' a commencé à prendre des marchandises à partir de semaine 13. Auparavant elle se fournissait chez un producteur des Alpes Maritimes.

L'enquête auprès des restaurateurs menée par Arechor Grand Est a montré que les restaurateurs partenaires de l'essai sont accueillants, enthousiastes et curieux de découvrir la gamme. Tous ont des retours positifs de leurs clientèles. Cependant les grosses fleurs difficilement mangeables ne sont pas plébiscitées, ainsi les œillets d'inde, les soucis et les trop gros bégonias (Megawatt) n'ont pas des fleurs de tailles adaptées à une utilisation entière en restauration. Certains restaurateurs pensent que les fleurs permettent à leur restaurant de se démarquer. La majorité trouvent les fleurs coupées comestibles vendus sont très onéreuses. Certains d'entre eux, ne sont donc pas prêts à acheter ce produit.

Les travaux agronomiques et commerciaux ont été menés sur :

Tagetes Lemmonii, *Tagetes lucida*, *Tagete 'Lulu'*, *2.2 Acmella oleracea* (Cresson de Para), les sauges, *Agastache* sp., les bégonias, la bourrache, les capucines, les tulbagia, etc.

Comparaison entre *Borrago officinalis* classique et sa forme 'Alba' pour des restaurateurs.



Les essais de comparaison d'outils ont été menés avec plusieurs espèces : tagètes, bégonia, Tulbaghia, Fuschia, sauges, bourraches et Cosmos

Après repotage en pot de 20L (3 plantes par pot), les plantes ont été produites sous bitunnel non chauffé et ombrière non chauffée.

Les résultats obtenus par le suivi de la production des fleurs nous permettent d'observer trois groupes de plantes : les plantes sur lesquelles aucun effet de l'outil de production n'est observé, les plantes produisant plus sous bi-tunnel que sous ombrière, et les plantes produisant plus sous ombrière que sous bi-tunnel. En revanche la culture sous bi-tunnel ne semble pas avoir d'impact sur la précocité de floraison, donc de production, de ces différentes espèces ou variétés.

De plus, il semble que l'ombrière soit un outil performant uniquement pour les espèces sensibles aux ravageurs. En effet, du fait de conditions moins favorables aux développements des ravageurs (notamment les pucerons), le nombre de fleurs commercialisables est plus important en culture sous ombrière qu'en culture sous bi-tunnel. Cependant au vue du faible nombre d'espèces concernées, la production sous bi-tunnel reste plus intéressante.

Pour plus d'information contacter : laurent.ronco@asytredhor.fr ; sdescamps@alpes-maritimes.chambagri.fr ; arexhor@astredhor.fr