

VISITE DE LA CONSERVERIE BONDUELLE D'ESTRÉES-MONS (80)

A l'initiative de notre confrère André FOUGEROUX assisté de Christian MARÉCHAL, un groupe d'une vingtaine de membres de l'Académie d'Agriculture de France (AAF) s'est retrouvé à Estrées-Mons le 25 juin 2019 pour une visite des implantations locales du groupe Bonduelle. Il était accueilli par MM Jean-Bernard BONDUELLE, Gery CAPELLE (Agronomie groupe), Jean-Marie SOL (Agronomie Groupe), et Eric LEGRAS Président OPLvert et UNILET.

Après une présentation des activités de l'AAF par son Secrétaire perpétuel, Constant LECOEUR, Jean-Bernard BONDUELLE intervient :

Le groupe Bonduelle est une entreprise familiale au départ qui en 150 ans a acquis une renommée mondiale

En 1862 une distillerie a été construite qui a évolué par la suite vers la production de sucre.

C'est en 1926 que Bonduelle a développé la transformation des légumes.

L'évolution du chiffre d'affaires est remarquable. De 150 Millions d'€ en 1975, il est passé, pour la campagne 2016/2017 à 2,77 milliards d'€. Un tel développement a été permis par l'extension vers l'étranger. Actuellement le groupe Bonduelle est le leader du légume prêt à l'emploi, sous toutes ses formes, dans le monde entier.

Les activités se dirigent vers quatre voies :

- la conserve
- le surgelé
- le frais
- les produits traiteur avec la marque de plats cuisinés D'aucy.

Les autres produits sont commercialisés en France sous les marques Bonduelle et Cassegrain.

La production annuelle actuelle est de :

- 1 million de T de conserves,
- 450000 T de surgelés,
- 350000 T de frais.

L'entreprise compte 11000 collaborateurs, nombre qui monte à 13/14000 en saison, et réalise sa production dans 56 sites dans le monde.

Les produits sont commercialisés sous 6 marques dans plus de 100 pays.

Les usines sont localisées en fonction des activités :

- pour les produits « longlife », conserves, surgelés, dans les bassins de production,
- pour le frais, près des centres de consommation.

Une diapositive localise les usines dans le monde ainsi que les centres de décision.

Pour l'avenir, dans un contexte d'un monde avec une population toujours plus nombreuse à nourrir, Bonduelle, entreprise française, ambitionne d'être le référent mondial pour le bien vivre par l'alimentation végétale.

A l'horizon 2025, parmi les objectifs de l'entreprise on peut citer :

- stimuler une alimentation saine,
- porter plus d'attention au respect des sols,
- réduire les impacts environnementaux des activités,
- assurer le bien vivre.

Quelques chiffres précisent le souci de Bonduelle de bien faire :

- Zéro accidents de travail,
- 207 projets soutenus sur la qualité de la nutrition,
- Au plan agronomique, 93 % des 3200 producteurs fournisseurs signent la charte d'approvisionnement qui concerne les conditions de culture. La 1ère charte, en 1996, portait sur l'interdiction des boues d'épuration. Depuis d'autres éléments se sont ajoutés.

Dans la compétition mondiale de ce secteur, deux firmes internationales, Nestlé et Unilever, se distinguent mais on compte aussi des coopératives, quelques groupes privés et des fabricants de surgelés.

Jean-Marie SOL intervient pour développer les objectifs de l'entreprise en matière de RSE (Responsabilité Sociale des Entreprises) dans le domaine de la protection des sols.

Des actions sont entreprises pour :

- préserver la biodiversité,
- réduire l'empreinte carbone,
- optimiser l'efficacité de l'eau,
- réduire les résidus chimiques dans le sol,
- réduire l'emploi des produits phytopharmaceutiques (phytos).

Les interventions se font en partenariat avec les producteurs.

La production légumière occupe 128000 ha. Elle est réalisée par les quelques 3200 producteurs organisés en groupements de site d'autoproduction pour 93 %, comme déjà signalé, et par des producteurs indépendants pour les 7 % restant. Les achats chez ces producteurs sont faits par des courtiers.

Depuis 2010, une plateforme sol (Végésol) en association avec Syngenta et l'université Jules Verne d'Amiens s'intéresse à la vie biologique des sols, à leur conservation tout en recherchant la réduction des intrants (fertilisants...) et des gains en qualité, compétitivité et durabilité.

Le groupe Bonduelle est aussi actif dans :

- l'évaluation génétique des légumes pour orienter la recherche (suppression des « fils » dans les haricots par exemple),
- de la réduction de l'emploi des phytos,
- et du développement du biocontrôle.

Enfin un accompagnement technique des producteurs est assuré notamment pour éviter des contaminations indésirables (*Datura stramonium* par exemple)

Eric LEGRAS agriculteur producteur de légumes verts, prend la suite des présentations. Il fait partie de l'OPLVert, organisation des producteurs de légumes transformés qui n'a qu'un seul client, Bonduelle. Elle est constituée sous forme d'association loi 1901 et regroupe 822 producteurs.

Ceux-ci sont disséminés dans 4 régions administratives : Haut de France, Île de France, Normandie et Grand Est.

Par ailleurs Eric LEGRAS est aussi Président de l'UNILET organisme technique qui évalue les innovations et les techniques de production des légumes transformés et représente les producteurs auprès des instances officielles pour que les problèmes de production puissent trouver des solutions réglementaires entre autres.

La production de légumes transformés en France représente 70000 hectares sur deux zones de production : Nord de la France et Bretagne.

L'usine d'Estrées-Mons emploie 800 personnes auxquelles s'ajoutent autant de saisonniers. Elle constitue un bassin d'emplois très important pour la région. Aussi l'objectif est-il d'alimenter l'usine aussi longtemps que possible.

Les dates de semis sont décidées par l'usine pour les 14000 ha collectés dans les quatre régions citées plus haut. La production se répartit ainsi : 7000 ha de pois (le quart de la production française), 3200 de haricots verts, 1200 de flageolets (culture spécifiquement française !), 930 d'épinards. A cela s'ajoutent, sur de moindres surfaces, le brocoli, la carotte, l'oseille, le salsifis, le navet, la betterave rouge et les courgettes.

Dans d'autres régions sont également cultivés le chou frisé, le potiron, le potimarron, la courgette.

Globalement ces dernières années, les rendements ont été excellents. Toutefois le taux d'abandon de ces cultures connaît des niveaux inédits, pour moitié en raison d'échec majeur dans la

protection phytosanitaire (situation de plus en plus fréquente), et pour l'autre moitié en raison de la saturation des capacités industrielles.

Mais actuellement, avec l'augmentation des températures, la tendance est plutôt à la baisse des rendements.

Pour conclure, cette organisation montre clairement la nécessité de travailler en partenariat producteur/industriel avec le souci des objectifs suivants :

- sécurité du revenu,
- partenariat gagnant/gagnant,
- production de qualité,
- accompagnement sur le bio.

Après ces exposés en salle commence la visite de l'usine, d'abord en bus pour situer les implantations.

Le site occupe 50 ha dont 50% couverts. Il est divisé en 2 parties, la zone « conserves » et la zone « surgelés ».

Les approvisionnements actuels sont : épinards, carottes, petits pois et brocoli (en provenance de Saint Omer).

Dans la zone « surgelés », un bâtiment est dédié au stockage et à la préparation des livraisons.

Deux guides vont piloter le groupe dans la visite des bâtiments.

Ils nous signalent que les carottes réceptionnées actuellement sont destinées aux conserves de petits pois /carottes ce qui explique leur taille réduite.

Pour tous les légumes il y a 1 heure d'analyses avant fabrication.

Le bus passe par l'aire de réception où les carottes sont déchargées au sol alors que brocolis et épinards sont déversés dans les trémies de chargement.

La visite à pied de l'usine débute par une séance d'habillage. L'entrée se fait ensuite par la cour des légumes du côté des trémies des petits pois et flageolets. En premier nous suivons la chaîne de production des petits pois. La réception se fait par parcelle, tous les lots sont tracés. Il y a différents types de pois.

La première opération est le lavage dans un flux d'air et d'eau : c'est l'éparage.

Ensuite se fait le calibrage : extra fins, fins qui seront mis en boîte au bout de la chaîne alors que les autres calibres sont destinés à des mélanges.

Selon leur calibre, les pois sont dirigés vers la mise en boîte.

Une question est posée sur la présence possible de ravageurs. Pour le petit pois, le problème est la tordeuse (*Cydia nigricana*) dont la présence conduit au refus du lot et pour la fève, la même situation est liée aux infestations de bruches (petits coléoptères).

Un blanchiment est réalisé avant la mise en boîte. Les pois sont versés dans la boîte en quantité appropriée selon qu'ils sont seuls ou avec des carottes. Une feuille de salade est ajoutée comme témoin. Les carottes arrivent d'une autre chaîne de fabrication.

La fermeture de la boîte se fait par sertissage d'un couvercle après ajout du jus. Un contrôle d'étanchéité est fait après sertissage.

La stérilisation peut se faire en continu ou discontinu. Lors de notre passage la ligne produisait des petites boîtes pour la marque Cassegrain.

La stérilisation en continu concerne les boîtes rondes qui sont couchées et tournent sur elles-mêmes au cours de l'avancement de la chaîne.

Pour les légumes qui doivent être épluchés (carottes.), l'épluchage se fait à la pression de vapeur.

Le groupe passe devant le laboratoire de contrôle qualité qui procède à des analyses sur des échantillons en continu.

Le groupe se dirige ensuite vers la zone des surgelés qui commence par la ligne de parage des haricots verts. Là s'effectuent triage, éboutage, coupure etc. L'éboutage se fait dans les cylindres perforés.

Il y a eu de grands progrès de la génétique en matière d'homogénéité de taille des haricots et il existe certaines variétés où le pédoncule reste sur la plante ce qui représente un gain de temps.

Nous passons devant deux lignes de poireaux, puis devant les lignes de parage des brocolis et enfin devant la ligne des épinards où l'élimination des parties légères procède par ventilation, avant lavage et élimination des corps étrangers.

Le blanchiment se fait à la vapeur et un dernier contrôle visuel et manuel intervient sur le tapis de transport vers la surgélation. La surgélation se fait sur lit fluidisé à -40° en plaques ou à la feuille sur un tapis. Une plus grosse unité procède dans un tunnel.

De retour vers la ligne des petits pois, à la fin de la ligne de parage, le groupe peut suivre le blanchiment ou la cuisson avant l'entrée dans les deux tunnels de surgélation. Après surgélation la manipulation des containers se fait par des caristes et par des robots. La manipulation des palettes se fait par des « souris », des robots particuliers qui suivent une trajectoire bien définie.

La chambre froide est de grande hauteur : 14 niveaux sur 35 m de haut.

Dans la salle d'expédition nous assistons à la préparation des commandes. Selon la demande des produits peuvent provenir d'autres usines.

Après cette très intéressante visite, le groupe se rend au restaurant à l'invitation de Bonduelle. Au cours du repas Constant LECOEUR remercie nos hôtes pour la chaleur de leur accueil, la qualité des échanges et l'intérêt de la visite de l'usine.

Après le repas le groupe est conduit vers un chantier de récolte des petits pois où il peut assister au travail des récolteuses automotrices, énormes machines coûtant quelques 500000 €, conduites par un seul homme. Chaque chantier de récolte opère généralement avec deux machines. Les gousses récoltées par des peignes sont éclatées dans un gros cylindre perforé qui permet de séparer les cosses, et éventuellement les feuilles, des grains. Le groupe reste assez longtemps pour assister à la vidange de la trémie qui se fait par basculement dans une benne assurant un *turn over* entre le chantier et l'usine.

Après un échange avec les chauffeurs sur les particularités de ces machines et un renouvellement de nos remerciements à toute l'équipe Bonduelle qui nous a suivis pendant cette journée, le groupe reprend le chemin du retour vers 16 h 30.

*Claude **SULTANA** avec la participation d'André **FOUGEROUX** – section neuf*

Pour voir les photos de cette visite, cliquer sur le lien ci-après :

<https://www.academie-agriculture.fr/academie/presentation/manifestations-visites/visite-de-lusine-bonduelle-destrees-mons-nord>