



Livre blanc

Sur le chemin de
l'agro-écologie



ÉTAT DES LIEUX | ENGAGEMENTS | PARTAGE D'EXPÉRIENCE



KULTIVE



depuis
1985

CA 2016
53 M



54 Ha



Serres

Plein
champ

**1135
Ha**



production
2016

80000T

**LEADER
FRANCAIS**



Production de concombres

HAUTS DE
FRANCE

VAL
DE LOIRE

VAL
DE SEINE

LES
LANDES

PROVENCE
SILVACANE



**5 BASSINS DE
PRODUCTION**



50

PRODUCTEURS



Depuis les origines de l'agriculture, la problématique reste inchangée : comment lutter contre les bioagresseurs pour produire des aliments de qualité et en quantité suffisante pour nourrir l'humanité ?

Depuis une cinquantaine d'années, la réponse chimique quasi généralisée exerce une pression sur l'environnement et présente ses limites d'application avec l'apparition de résistance des bioagresseurs, de la pollution et des effets nocifs fortement soupçonnés sur la santé humaine.

À travers ce Livre Blanc, Kultive entend rendre compte des préoccupations environnementales qui animent ses producteurs depuis plus de 25 ans, partager les actions déjà menées sur le terrain et poser les engagements pris pour les années à venir.

SOMMAIRE

- 4 La charte éthique
- 7 Zoom sur 4 productions phare
des actions concrètes sur le terrain
 - > P8 / la carotte
 - > P10 / la betterave
 - > P12 / la tomate
 - > P14 / le concombre



- 16 Analyse des produits
un plan de contrôle rigoureux et suivi
- 18 Le siège social de Kultive
La station de conditionnement
de Sandillon
- 20 Les certifications de Kultive



Charte éthique

Nous croyons que chacun aspire à une alimentation saine. Notre mission est de produire des légumes qui répondent aux exigences des consommateurs tout en respectant l'environnement. Cet engagement donne un sens et de la valeur à notre entreprise. Nous sommes fiers d'être des agroécologistes.

/// *La Charte éthique KULTIVE vise à formaliser et à rendre crédibles nos engagements, axés sur le respect de l'environnement.*

Nous souhaitons minimiser notre impact sur la nature, premier outil de production pour nous. Pour mettre en lumière nos engagements, nous nous sommes associé à Demain la Terre en concombre qui est une démarche agricole écologique et responsable. Nous souhaitons poursuivre notre engagement dans ce sens.

Nous sommes également à l'écoute de nos équipes pour que celles-ci puissent travailler efficacement et sereinement. La bienveillance est au cœur de nos échanges. **///**

Fabrice Vendran,
Président et producteur de KULTIVE

NOS VALEURS

L'histoire de Kulture est celle d'un groupe de producteurs qui se retrouve autour de valeurs fortes.

Approche humaniste

KULTIVE porte une attention particulière au bien-être de ses collaborateurs en s'adaptant à l'histoire et aux compétences de chacun.

Volonté d'entreprendre

Le développement de KULTIVE passe par de nouveaux projets. Le lien permanent avec la production

favorise l'innovation et contribue à mettre en œuvre de nouveaux axes de développement.

Indépendance

KULTIVE garantit aux producteurs la commercialisation de 100 % de leur production.

Écoute

Attentive aux demandes et aux attentes de ses clients, KULTIVE s'attache à résoudre chaque problématique et mettre en place l'organisation adéquate.

Respect de l'environnement

KULTIVE prend en considération l'impact de ses activités sur le milieu naturel et adopte une attitude socialement responsable en intégrant des référentiels en phase avec ses valeurs : Global GAP, Demain la Terre, Concombre et Tomates de France...

Innovation

L'innovation est un exercice permanent entre la production et le marché. La maîtrise de la culture, la capacité de conditionnement, la régionalisation et nos compétences commerciales nous aident à répondre aux attentes de nos clients.

Performance

KULTIVE déploie un mode de management centré sur l'autonomie mais aussi l'évaluation des résultats individuels et collectifs. Cette culture de la performance repose sur le développement des compétences professionnelles et l'affirmation de l'autonomie des collaborateurs.

PRODUCTEURS, COLLABORATEURS, ENCADREMENT ET DIRECTION : UNE RESPONSABILITÉ COLLECTIVE ET INDIVIDUELLE

Collaborateurs et producteurs

Chaque collaborateur doit prendre connaissance de la Charte, s'engager à la respecter dans le cadre de ses activités et se conformer aux lois et réglementations en vigueur relatives à sa fonction. **L'éthique est la responsabilité de tous et cette Charte doit pouvoir aider chaque collaborateur à agir avec intégrité, le guider et le conforter dans ses choix au quotidien.** Chacun doit pouvoir anticiper les risques liés à son rôle et à ses responsabilités.

Cette Charte doit permettre à chacun de s'interroger sur l'attitude à adopter au quotidien, dans les relations internes comme externes. Confronté à une question éthique, un collaborateur doit toujours se référer à cette Charte.

KULTIVE a mis en place des comités qui permettent de traiter toutes les problématiques rencontrées. Quels que soient les sujets, les comités composés de producteurs et de salariés statuent de manière collégiale. Ces comités sont organisés par produit.

Les comités Jeunes producteurs et Zéro résidu travaillent de manière transverse, tous types de productions confondus.

Cadres et instances de direction

En raison de ses responsabilités propres et du rôle hiérarchique qu'il exerce, chaque manager doit être exemplaire en s'assurant que toutes ses décisions sont conformes aux dispositions de cette Charte.

Il doit s'assurer que chacun des collaborateurs qu'il supervise a été formé aux procédures applicables, à la réglementation et à la présente Charte.

Il doit promouvoir le respect des règles édictées par la Charte et encourager une communication ouverte sur les préoccupations de chaque collaborateur pour la mise en œuvre de cette Charte. **Chaque manager doit en outre s'assurer que les objectifs qu'il fixe pour ses collaborateurs sont atteignables en respectant cette Charte.** Le conseil d'administration, exclusivement composé de producteurs, est garant du bon fonctionnement de la Direction.

Les règles de conduite

BONNES PRATIQUES ENVIRONNEMENTALES

La nature est la matière première de l'activité de KULTIVE. Pas de légumes sans une nature complaisante. C'est pour cette raison que KULTIVE s'engage dans une stratégie visant à minimiser constamment son impact sur son environnement naturel.

Le développement des activités contribue à cette orientation. Dans un contexte incertain, tant économique qu'environnemental, KULTIVE se veut être force de proposition pour améliorer l'utilisation de son premier outil de production : la nature. Ainsi, KULTIVE et ses producteurs prennent les engagements suivants :

1• La biodiversité au cas par cas

La gestion de la biodiversité constitue un objectif fondamental. La qualité de nos produits en dépend, ainsi que notre pérennité économique. Nous pensons que toute activité agricole doit être effectuée dans un esprit de collaboration avec l'environnement et non dans un rapport de force. Aussi les synergies recherchées entre l'agriculture et la biodiversité dépendent de la situation géographique, des activités et des besoins des producteurs. Ainsi KULTIVE choisit la seule voie durable à ses yeux : une gestion de la biodiversité au cas par cas.

2• Sobriété et propreté énergétique

Toutes les sources majeures de consommations d'énergies sont remises en cause. L'objectif est de tendre vers des consommations d'énergies les plus efficaces et les plus propres possible.

Ainsi plusieurs Cogénérations et Chaudières à Biomasse ont déjà été installées afin de produire une énergie verte et d'améliorer les rendements économiques.

3• Gestion des déchets et choix des emballages

Nous nous sommes fixé l'objectif de recycler un maximum de nos déchets. Bien que l'objectif de 100% semble utopique, nous souhaitons mettre en œuvre une politique exemplaire dans la gestion de nos

déchets. Cet engagement se traduit par une identification des déchets la plus exhaustive possible et la recherche systématique de filières de traitement. La diminution du poids des emballages et l'attention aux types de matériaux utilisés s'inscrivent au cœur des préoccupations de KULTIVE.

4• Utilisation des intrants

Les engrais et les produits phytosanitaires sont aujourd'hui utiles à l'agriculture, plus particulièrement si l'on considère l'enjeu d'alimenter une population mondiale en croissance constante. Néanmoins nos producteurs prônent une utilisation responsable, c'est pourquoi nous considérons les intrants comme un ultime recours. Nous cherchons et expérimentons en permanence des systèmes de production alternatifs. Nos agriculteurs s'engagent à raisonner l'utilisation des intrants afin de minimiser leurs impacts sur l'environnement. La Protection Biologique Intégrée dans le cadre de la production sous serre est par exemple effective depuis maintenant 25 ans.

5• Gestion de l'eau

L'eau doit être considérée comme une ressource rare. Indispensable à tout être vivant, son utilisation se doit d'être responsable. Ainsi, nos producteurs s'engagent dans des systèmes d'irrigation raisonnés réduisant les quantités d'eau utilisées. De la même manière, les stations de conditionnement, consommatrices d'eau, cherchent à développer des procédés permettant de minimiser la quantité d'eau indispensable à leur fonctionnement.

“ L'environnement fait partie de nos principales préoccupations. Consciente que nombre de progrès à effectuer sont encore devant elle et qu'il est parfois difficile d'être juge et partie, KULTIVE construit son avenir à travers une stratégie proactive et collaborative en s'engageant dans des associations telles que *Demain la Terre*. ”

BONNES PRATIQUES AGRICOLES

De l'implantation à la conduite des cultures, les producteurs optimisent leur production agricole tout en réduisant le plus possible les risques liés à ces pratiques, tant vis-à-vis de l'Homme que vis-à-vis de l'environnement. Ils deviennent alors des agroécologistes.

L'agriculteur adapte les techniques à ses parcelles, en particulier à travers une série d'expérimentations dans ses propres champs ou serres. L'agroécologie dépasse les simples gains d'efficacité des diverses pratiques d'un système de production, tels que le réglage fin des pulvérisateurs de produits phytosanitaires ou le raisonnement des apports d'intrants. L'agroécologie révisé les systèmes de production en profondeur: nous sommes à l'aube d'une nouvelle ère des systèmes de production.

BONNES PRATIQUES COMMERCIALES

L'équipe commerciale s'inscrit dans la continuité des producteurs en valorisant au mieux leurs productions. Pour se faire, nous nous engageons à entendre et à répondre à toutes les demandes des clients. Se mobiliser pour s'améliorer et se différencier sont nos principaux moteurs.

Nous mesurons nos performances via des tableaux de bord quotidiens et mensuels, les volumes et surtout les prix moyens de vente constituent nos principaux indicateurs.

BONNES PRATIQUES CITOYENNES

Nous vivons et exerçons notre citoyenneté selon l'activité et l'environnement auquel on appartient, nos pratiques professionnelles influent nécessairement sur nos actes citoyens. Cette Charte traduit notre volonté d'implication dans la société.

- Dons de production aux défavorisés et limitation du gaspillage alimentaire.
- Ouverture de nos portes aux riverains et aux étudiants pour permettre de comprendre notre métier.
- Participation à la vie des communes, via l'implication de nos producteurs dans des conseils municipaux et des associations.
- Participation à l'activité économique locale en développant un emploi local, stable et de qualité.



RÉDUCTION DES PHYTOSANITAIRES ET PRÉSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT DANS LES FAITS



zoom



sur 4 productions majeures

Chaque culture présente ses propres spécificités au sein d'un contexte chaque fois particulier. C'est pourquoi nous pensons que, pour être efficaces, les solutions alternatives doivent se développer sur le terrain. Nous soutenons tant les initiatives individuelles que collectives et favorisons le partage d'expérience.

Le développement des **cultures de serre**, en milieu fermé et hors sol, conjointement à celui de la Protection Biologique Intégrée permet de limiter considérablement l'emploi d'intrants et de travailler sur des alternatives écologiques de plus en plus fines.

Les cultures de plein champ, fortement dépendantes des aléas climatiques, de la nature des sols et des interactions avec le milieu naturel, font l'objet d'un travail quotidien, de remise en cause des schémas classiques et d'expérimentations multiples.



la carotte

1

CAS D'ÉCOLE

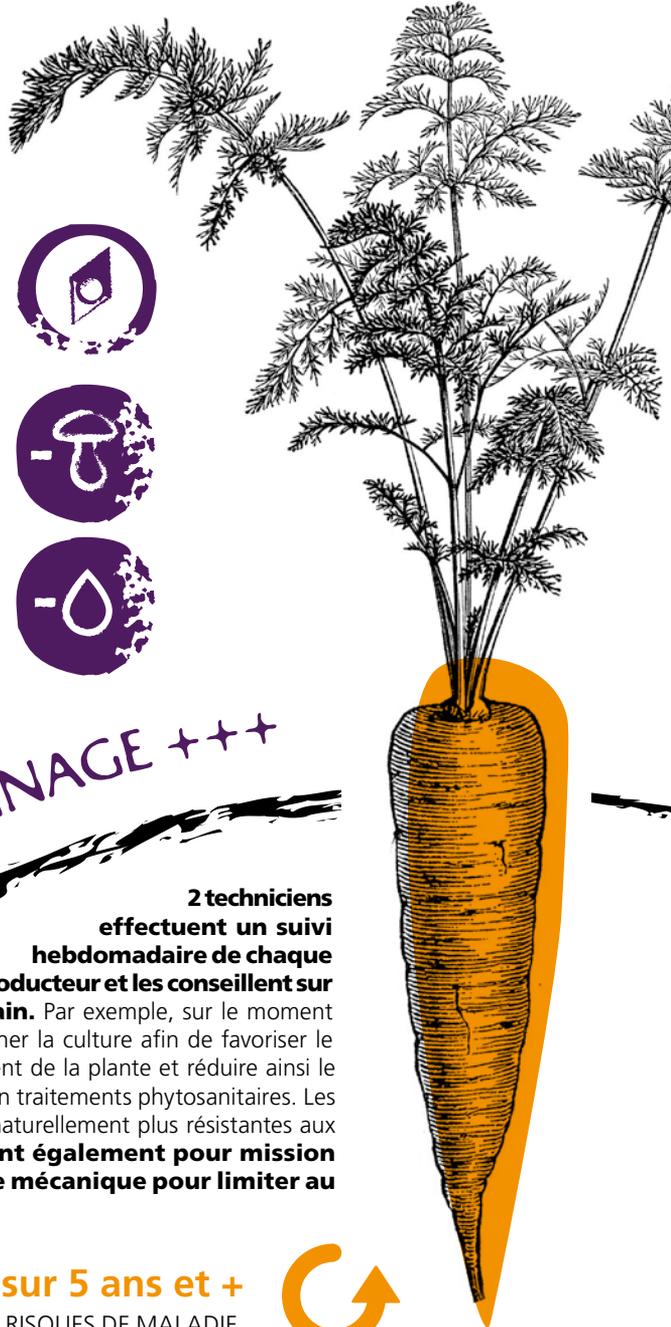
Kultive mène avec ses producteurs un travail de bon sens sur l'orientation des cultures dans les parcelles.

Un travail en amont des semis

OBJECTIF : FAVORISER L'AÉRATION ET AINSI DIMINUER LA PRESSION EN MALADIES CRYPTOGAMIQUES.

Une bonne exposition au soleil et au vent permet de mieux maîtriser les risques liés au développement des maladies ou des germes.

Un écartement plus large entre les buttes a été également mis en place ces dernières années, conjointement à un renforcement de la densité de semis sur les buttes. Une baisse notable des maladies fongiques a été remarquée, ainsi qu'une diminution des besoins en irrigation, liée à une meilleure capacité de rétention en eau. La récolte est aussi facilitée, le tout sans impact sur la qualité ou le volume des récoltes à l'hectare.



Le suivi des Indicateurs de Fréquence de Traitement

est effectué sur chaque parcelle et donne lieu à un comparatif des données entre producteurs pour établir un plan de progrès.



BINAGE +++

2 techniciens effectuent un suivi hebdomadaire de chaque producteur et les conseillent sur le terrain. Par exemple, sur le moment idéal pour biner la culture afin de favoriser le bon développement de la plante et réduire ainsi le besoin en engrais ou en traitements phytosanitaires. Les plantes vigoureuses sont naturellement plus résistantes aux maladies et aux insectes. **Ils ont également pour mission de développer le désherbage mécanique pour limiter au maximum l'usage d'herbicides.**

Rotation des cultures sur 5 ans et +

OBJECTIF : LIMITER L'ÉPUISEMENT DES SOLS ET LES RISQUES DE MALADIE



Des inventions sur le terrain

Joël Bernard, producteur Kulture à Bollène (84), a imaginé et construit une rampe afin de rendre l'application des produits sur butte efficace. **Son système permet de limiter la dispersion du produit et de réduire de 50% les doses appliquées à l'hectare.** Convaincu par l'expérience, Fabrice Vendran, producteur à Pujaut (30), s'apprête à mettre en œuvre le même système sur son exploitation. **OBJECTIF : SUPPRIMER LE GASPILLAGE ET N'APPLIQUER QUE LA DOSE STRICTEMENT NÉCESSAIRE.**

Son système permet de limiter la dispersion du produit et de réduire de 50% les doses appliquées à l'hectare. Convaincu par l'expérience, Fabrice Vendran, producteur à Pujaut (30), s'apprête à mettre en œuvre le même système sur son exploitation. **OBJECTIF : SUPPRIMER LE GASPILLAGE ET N'APPLIQUER QUE LA DOSE STRICTEMENT NÉCESSAIRE.**

Observer avant d'intervenir

Mouche de la carotte, noctuelle, puceron : nos producteurs procèdent à la mise en place systématique de pièges englués pour détecter la présence des ravageurs. Le comptage des insectes piégés permet d'estimer la pression parasitaire sur une parcelle. **OBJECTIF : NE DÉCLENCHER D'INTERVENTION QU'EN CAS DE RÉELLE NÉCESSITÉ.**

Réduction des apports en azote

Vincent Touchat, producteur Kulture à Mondragon (84), a participé en 2016 à des essais qui laissent penser qu'**une absence d'apport chimique en fumure de fond n'a pas d'impact sur le rendement et la qualité de la culture.** Les essais vont être reconduits.

OBJECTIF : INTRODUIRE UN ENGRAIS VERT AVANT LA CULTURE ET SUPPRIMER TOUT APPORT AZOTÉ AU MOMENT DE LA PLANTATION.



Participation active au Bulletin de Santé du Végétal

L'objectif du Bulletin de Santé du Végétal est de présenter un état sanitaire des cultures, une évaluation du risque phytosanitaire et des messages réglementaires.

Le BSV fait appel à trois sources d'information :

1 • Des données d'observations : elles sont obtenues à partir du suivi périodique d'un réseau de parcelles fixes ou flottantes. Ce travail implique l'ensemble des agents de terrain locaux (chambres d'agriculture, coopératives, négoce), mais aussi des agriculteurs.

Louis, technicien conseil auprès des producteurs KULTIVE, est observateur du réseau. Il travaille en concertation avec d'autres techniciens sur le terrain et bénéficie d'une formation technique dans le cadre du BSV.

2 • Des données de modélisation pour prévoir l'arrivée ou l'intensité d'attaques de certains bioagresseurs.

3 • Des données de suivis biologiques en laboratoire.

Mis à disposition gratuitement, le Bulletin de Santé du Végétal constitue un véritable OUTIL D'AIDE À LA DÉCISION. Ses modélisations permettent de diminuer considérablement l'incertitude sur la nécessité d'effectuer ou non un traitement lors de la détection de bioagresseurs dans les zones proches des cultures.

la betterave

2

CAS D'ÉCOLE

L'agriculture biologique : une source d'inspiration

Jean-François Hall, producteur KULTIVE en Val de Loire, est très attentif aux techniques alternatives pratiquées en agriculture biologique, **il utilise, chaque fois que c'est possible pour sa production conventionnelle, des produits homologués en Agriculture Biologique**, tels que l'HELIOSOL ou le SOLUCUIVRE. Il mène actuellement des essais avec un fongicide prometteur à base de champignons (PRESTOP). Il applique également un engrais naturel à base d'algues (BASFOLIAR BIO) qui favorise le développement racinaire pour renforcer les défenses naturelles de la plante. OBJECTIF : UTILISER LES PRODUITS LES MOINS TOXIQUES.

Un partenariat est instauré entre le producteur KULTIVE et la Chambre d'Agriculture du Loiret pour **définir un modèle de risque d'apparition des maladies foliaires et créer un outil d'aide à la décision efficace.**

De nouvelles variétés de betteraves sont testées chaque année afin de **repérer les espèces les plus résistantes à la rhizomanie.**

R&D



BINAGE +++

Diminuer
la concentration
des traitements

Kultive encourage l'utilisation d'adjuvants pour réduire les doses des produits phytosanitaires appliquées. Sels, mouillants ou huiles... **Les adjuvants ont tous le même objectif : maximiser le résultat du traitement sans augmenter les concentrations en matières actives.** Jean-François Hall mène actuellement des recherches pour remplacer les adjuvants par des oligo-éléments. OBJECTIF : ÉVITER LES APPLICATIONS INUTILES QUI NÉCESSITENT UN RENOUVELLEMENT À BRÈVE ÉCHÉANCE ET RÉDUIRE LES CONCENTRATIONS.



Rotation des cultures 6 ans

Depuis plus de 10 ans, la culture des betteraves KULTIVE s'intègre dans une rotation sur 6 ans qui comprend 11 cultures différentes (orge d'hiver, orge de printemps, colza, blé, pois de printemps, pois d'hiver, tournesol, maïs, lin, triticale) auxquelles s'ajoutent les engrais verts tels que la phacélie, le trèfle et la moutarde.

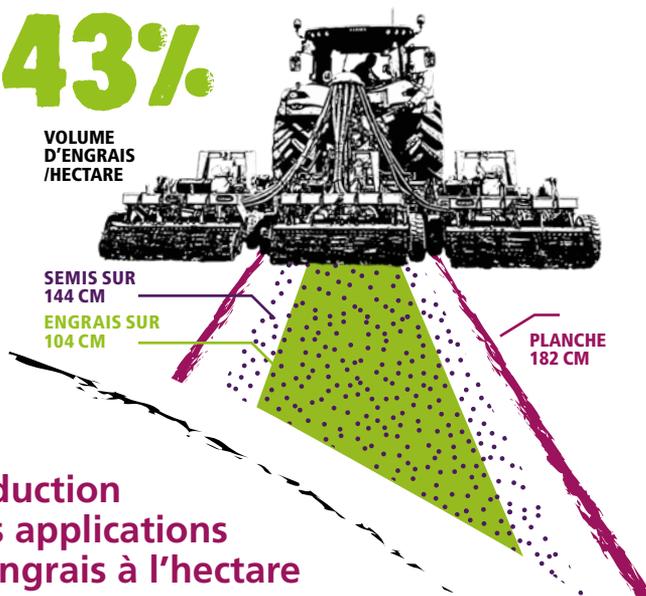
La succession de plantes de familles et de périodes de croissance différentes rompt le cycle de certaines adventices.

OBJECTIF : ACCROÎTRE LES RENDEMENTS TOUT EN RÉDUISANT LES INTRANTS CHIMIQUES, ÉVITER LE POOL SEMENCIER DES ADVENTICES ET RÉDUIRE LES RISQUES DE MALADIES.



-43%

VOLUME D'ENGRAIS /HECTARE



Réduction des applications d'engrais à l'hectare

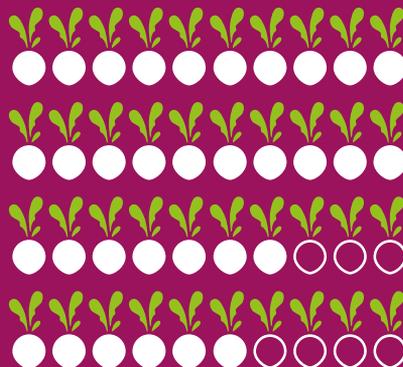
Jean-François Hall a testé en 2017 une nouvelle machine lui permettant de déposer les engrais avec précision sur la ligne de semis. Expérience concluante ! Cette nouvelle technique lui a permis d'économiser 43 % d'engrais par rapport à l'épandage traditionnel.

OBJECTIF : SUPPRIMER LE GASPILLAGE ET N'APPLIQUER QUE LA DOSE STRICTEMENT NÉCESSAIRE.



Preuves à l'appui : 40 lots analysés

Les analyses produits menées sur la récolte 2016 font état d'une production irréprochable.



0 détection de matière active

1 matière active détectée à une concentration inférieure à 10% de la LMR*.

(*) Limite Maximale de Résidus

2018 : COMMERCIALISATION DE LOTS IDENTIFIÉS ZÉRO RÉSIDU DE PESTICIDE



la tomate

3

CAS D'ÉCOLE

La PBI par définition La Protection Biologique Intégrée permet de préserver les cultures des ravageurs en privilégiant les luttes biologiques via l'introduction de phéromones et d'organismes vivants appelés auxiliaires. **La**

PBI vise à obtenir un équilibre acceptable entre les auxiliaires et les ravageurs et non plus à l'éradication totale des nuisibles comme c'est le cas en lutte chimique. On emploie comme auxiliaires des arthropodes, des nématodes, des bactéries, des champignons entomopathogènes... Ils agissent soit par prédation, soit par parasitisme. Lorsque les luttes biologiques ne permettent plus de contrôler les ravageurs ou que le risque économique devient trop important, des produits chimiques respectant ces auxiliaires peuvent être appliqués en privilégiant des traitements localisés.

La clé d'une PBI efficace : la détection précoce

Outre les mesures prophylactiques de bon sens, la lutte biologique donne sa pleine mesure lorsque les foyers d'infection sont détectés très tôt et que les auxiliaires sont déjà présents dans la serre, même en petit nombre. KULTIVE accompagne ses producteurs de serre dans cette vigilance permanente en mettant à leur disposition des spécialistes de la PBI.

Ils visitent les serres tous les 15 jours pour établir les meilleures stratégies.



Faire cause commune

Les producteurs KULTIVE s'impliquent dans le plan Écophyto 2018 en participant aux actions et échanges d'expériences menées par leur AOP Tomates de France.



OBJECTIF : RÉDUIRE L'UTILISATION DES PRODUITS PHYTOSANITAIRES TOUT EN MAINTENANT UNE AGRICULTURE PERFORMANTE.





Zoom sur les analyses des tomates cerise

3 LOTS ANALYSÉS ENTRE JANVIER ET JUIN 2017
• **2 lots : 0 détection de matière active.**
• 1 lot : 1 matière active détectée à une concentration inférieure à 10% de la LMR*.
(* Limite Maximale de Résidus)



Une gestion responsable de l'énergie

Jean-Michel Gallier, producteur de tomates KULTIVE est certifié ISO 50001. Sa conformité au référentiel atteste de son travail permanent pour une gestion durable et efficace de l'énergie. Cette démarche permet d'identifier les zones de consommation et les gisements d'économies, de mettre en place une stratégie énergétique et de mener des investissements pertinents.

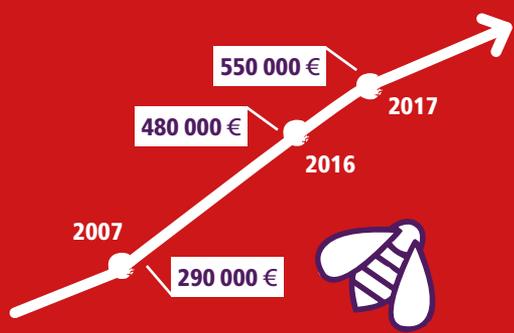
Les serres des maraîchers sont aussi équipées de systèmes de chauffage à cogénération.



Évolution de la PBI chez les producteurs Kultive

Dès 1985, nos producteurs, soutenus par le CVETMO** et des conseillers techniques externes, s'engagent dans la PBI. Passés les balbutiements du début, des solutions techniques performantes voient le jour, la place accordée à la PBI croît sans discontinuer chez les producteurs Kultive depuis 1996.

BUDGET ANNUEL KULTIVE DE LA PBI (TOUS PRODUCTEURS DE SERRES)



2018 : COMMERCIALISATION DE LOTS IDENTIFIÉS ZÉRO RÉSIDU DE PESTICIDE



le concombre

4

CAS D'ÉCOLE

100% certifiés Demain la Terre

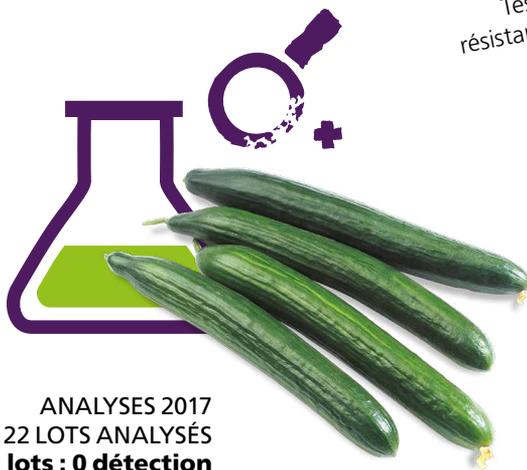
Les concombres des 20 producteurs KULTIVE, Val de Loire et Val de Seine, sont certifiés Demain la Terre. Ce référentiel strict est soumis à un contrôle indépendant et vise à **l'amélioration continue dans trois domaines principaux: le social, l'économie et le respect de l'environnement**. Audités au moins une fois par an sur l'ensemble des critères du référentiel (p. 21), les producteurs se sont engagés dans la durée.

Demain
la terre

Recherche

Tests de variétés
résistantes à l'oïdium

Cultures PBI



ANALYSES 2017
22 LOTS ANALYSÉS
• **12 lots : 0 détection
de matière active.**

- 8 lots : 1 matière active détectée à une concentration inférieure à 10% de la LMR*.
- 2 lots : 1 matière active détectée à une concentration inférieure à 30% de la LMR*.

Zoom sur les analyses des concombres

(*) La Limite Maximale de Résidus (LMR) est un seuil réglementaire, défini par la Commission Européenne, de résidus de produits pesticides, biocides ou de médicaments vétérinaires, au-delà duquel la commercialisation d'un produit alimentaire n'est plus autorisée. Son respect implique la responsabilité pénale du producteur de la denrée alimentaire.





Recyclage des déchets de production

La majorité des déchets verts issus des cultures sous serre est récupérée et transformée en compost, y compris les ficelles et clips eux-mêmes biodégradables. Les autres déchets sont collectés et confiés à des prestataires spécialisés.

Production d'énergie

5 centrales de cogénération permettent de produire de l'électricité tout en chauffant les serres, des dispositifs de stockage d'eau chaude génèrent également des économies d'énergie. 3 chaudières à biomasse, alimentées au bois ou à la paille sont aussi en service. Ces systèmes réduisent la dépendance aux énergies fossiles.

Préservation des zones naturelles sensibles

Les serristes KULTIVE sont presque tous situés à proximité de zones naturelles sensibles. Chaque producteur dispose d'une cartographie et des enjeux environnementaux qui y sont liés. KULTIVE s'assure de la non-pollution des eaux en effectuant des prélèvements en amont et en aval des serres.

- La Source, zone de captage d'Orléans.
- La zone Natura 2000.
- Le Plan Seine Normandie.
- La zone Eau de Paris.

Les producteurs KULTIVE s'impliquent dans le **plan Écophyto 2018** en participant aux actions et échanges d'expériences menés par leur AOP Concombres de France.



Cultures sous serre et hors sol: un mode de production vertueux

0 herbicide

Parmi 20 matières actives posant des problèmes environnementaux et de santé, 17 sont des herbicides. Les cultures hors sol ne font appel à aucun herbicide.

Baisse de la pression des bioagresseurs

La serre est par essence un milieu presque fermé qui limite les invasions de ravageurs et permet d'utiliser efficacement la PBI.

La maîtrise climatique permet aussi d'éviter de nombreuses maladies.

Maîtrise totale des intrants

Irrigation, solutions nutritives, PBI, traitements, chaque apport à la plante est volontaire et contrôlé.

2018 : COMMERCIALISATION DE LOTS IDENTIFIÉS ZÉRO RÉSIDU DE PESTICIDE



0%
DE RÉSIDU DE
PESTICIDE
DÉTECTÉ

Faire mieux que bien

Des engagements et des faits
bien au-delà du simple respect des normes



Analyses produits: un plan de contrôle rigoureux et suivi

Au sein de chaque exploitation, chaque production est analysée au moins une fois par an, souvent bien plus, et à l'improviste. Le spectre des recherches porte sur 600 molécules en betterave, 550 en carotte et 340 pour les produits de serre.

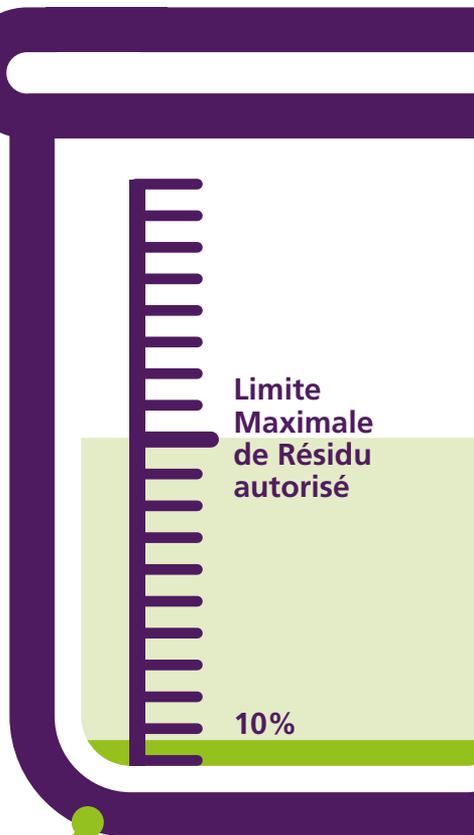
Dès sa création, le service Qualité de Kultive a mis en œuvre **un tableau de suivi pluriannuel d'analyses par producteur et par production**. Il permet d'établir des comparatifs, de partager les données, d'identifier les pistes d'amélioration au cas par cas.



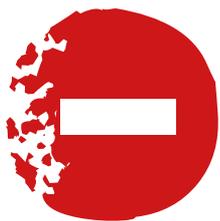
L'analyse des IFT : un outil d'amélioration

Chaque producteur renseigne le nombre de doses de référence utilisées par produit phytosanitaire, par Ha et par parcelle au cours d'une campagne culturale. Centralisées et analysées par le service Qualité de Kultive, ces données permettent d'avoir une image très fine de la réalité du terrain et de fixer des objectifs précis pour 2018.

Ainsi l'analyse des données 2017 sur la culture des betteraves met en évidence qu'un sous-dosage manifeste des herbicides (en moyenne très inférieur à 1) n'a pas d'impact sur leur efficacité, ni sur le rendement.



Entre 340 et 600 molécules recherchées pour chaque légume analysé



Interdiction du Tepeeki® dans les modes de production Kultive

Kultive s'interdit l'utilisation du Tepeeki®, un anti-puceron très nocif pour les abeilles et à forte rémanence. Toute analyse conduisant à la détection de ce produit induit la non-commercialisation de la récolte et engage la responsabilité personnelle du producteur.

OBJECTIF : FAIRE PREUVE DE RESPONSABILITÉ SANS ATTENDRE LES INTERDICTIONS.

Une stratégie d'investissement dans l'accompagnement et la recherche

En complément du technicien culture employé par Kultive, l'entreprise investit annuellement 300 000 euros dans la mise à disposition de spécialistes externes qui apportent leur expertise sur la conduite des cultures et l'optimisation de la PBI.

Kultive participe également à hauteur de 150 000 euros chaque année dans les programmes de recherche du CVETMO (Centre de Vulgarisation et d'Études Techniques des Maraîchers Orléanais).

Solidarité entre producteurs

Quand les produits phytosanitaires eux-mêmes s'avèrent inefficaces, la solution est parfois dans la solidarité. Ainsi, Didier Foulon, dont les récoltes de poivron se sont vues anéanties 2 années de suite par une bactérie, a planté ses serres en concombre et 4 serristes KULTIVE ont repris sa production de poivron.



0%

DE RÉSIDU DE
PESTICIDE
DÉTECTÉ



Huit producteurs KULTIVE signent un engagement de production ZÉRO RÉSIDU DE PESTICIDE

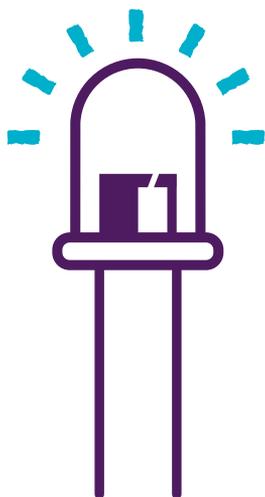
Forts d'un travail rigoureux mené depuis de longues années et de leurs excellents résultats d'analyses, ces huit producteurs du Val de Loire et du Val de Seine proposeront dès 2018 des **lots sans résidu de pesticide détecté**. Seront disponibles dans un premier temps: les betteraves cuites ou crues, la gamme des tomates cerise et les concombres.

Sandillon

5

CAS D'ÉCOLE

À Sandillon, le siège social de KULTIVE et la station de conditionnement de concombre mettent eux aussi l'accent sur le développement durable en cherchant chaque point d'amélioration possible.



Traquer les économies d'énergie dans la station de conditionnement

Une cartographie énergétique de la station de conditionnement de Sandillon a été mise en place dès 2015 pour identifier les postes les plus énergivores et interroger chaque pratique.

L'analyse de la carte a déjà permis de programmer et de lancer le remplacement des néons dans la station par des blocs LED qui consomment 10 fois moins d'électricité. Le premier volet du programme commence fin 2017 et s'étalera sur 3 ou 4 ans.

Limiter la consommation du papier et recycler l'inévitable

En 2016, KULTIVE a décidé d'arrêter l'édition papier des bons de livraison et a systématisé l'envoi des factures par voie électronique.

Deux choix qui ont permis au bureau commercial de Sandillon d'économiser 70% de papier par rapport à l'année 2015.

578 kg de papier et 1200 kg de cartons ont été également collectés et acheminés vers des filières de recyclage.



Aménagements extérieurs du siège social : biodiversité, vision durable et partenariat local

Kultive a confié aux élèves de l'école d'horticulture d'Orléans la mission de créer et d'installer sur l'ensemble des abords du siège social, soit plus de 1 000 m², un espace favorable à la biodiversité. Les faibles besoins en eau et en entretien faisaient partie des éléments clés du cahier des charges. **Mis en place en mars 2016, cet espace fait désormais la part belle aux prairies fleuries mellifères et aux plantes vivaces et rustiques produites localement.** La mise en place d'un paillage en peuplier permet de limiter les besoins, déjà faibles, en arrosage et en désherbage.

Des refuges à insectes, fabriqués en interne seront installés en 2018.



Solidarité et lutte contre le gaspillage alimentaire

Dans la filière fruits et légumes frais, environ 12% des productions consommables sont perdues*.

Pour lutter contre ce gâchis, KULTIVE a ouvert en 2016 un partenariat avec **SOLAAL (SOLIdarité des producteurs Agricoles et des filières ALimentaires)** Cette association, reconnue d'intérêt général, facilite le don en organisant la collecte et la distribution en direction des associations d'aide alimentaire habilitées.

En 2017, KULTIVE a ainsi fait don de plus de 18 tonnes de produits, sains mais présentant des défauts dans leur aspect.



« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée, constitue le gaspillage alimentaire. »

(*) Sources : Pertes alimentaires dans la filière fruits et légumes - étude effectuée en 2015 par FranceAgriMer, Interfel, l'UNILET et l'ANICC et réalisée par le cabinet Gressard en partenariat avec l'INRA.

Certifications

GLOBALG.A.P.
The Global Partnership for Good Agricultural Practice

GLOBALG.A.P. est un référentiel privé rédigé pour la filière fruits et légumes à l'initiative de la grande distribution d'Europe du Nord en 1997. **Il a pour objectif de garantir une sécurité alimentaire maximale sur les produits proposés par les distributeurs.**

GLOBALG.A.P. est un référentiel de bonnes pratiques agricoles (GAP) reconnues et applicables partout dans le monde. Il est fondé sur un partenariat égalitaire de producteurs agricoles et de distributeurs dont le souhait est d'établir des standards et procédures de certification efficaces.

Cette certification veut répondre aux préoccupations des consommateurs en matière de sécurité alimentaire, de protection de l'environnement, de santé, sécurité et protection sociale des salariés et de bien-être des animaux.

Les producteurs doivent noter et raisonner toutes leurs interventions. Chaque producteur est suivi individuellement par un technicien. Nous nous assurons ainsi que le référentiel est toujours bien appliqué.



TOMATES ET CONCOMBRES DE FRANCE



Cadre commun aux adhérents, les chartes garantissent une qualité de production respectant l'environnement et la santé publique avec 4 pôles d'engagement : le développement de la Protection Biologique Intégrée, la protection des ressources en eau, la valorisation ou l'élimination contrôlée des déchets de culture, les bonnes pratiques d'hygiène et la traçabilité des produits.

DEMAIN LA TERRE



Depuis le 16 décembre 2016, suite à deux semaines d'audit, **100% des producteurs de concombre KULTIVE sont certifiés Demain la Terre**



OBJECTIF
Étendre la démarche à l'ensemble des produits de serre

La Charte Demain la Terre® vise à apporter aux consommateurs les preuves crédibles de l'engagement des producteurs, axée sur trois priorités : la santé, la qualité et le respect des hommes et de l'environnement. **Le référentiel, très strict, comporte des seuils de non-conformité systématiques en dessous desquels une production sera rejetée.** Pour chaque critère, il existe 3 niveaux de performance qui permettent aux producteurs de s'inscrire dans une démarche dynamique d'amélioration continue.

Le contrôle est assuré par un organisme tiers indépendant. Il audite et mesure, au moins une fois par an, la réalité des actions de chaque exploitation et de sa production selon les critères du référentiel.

GARANTIR DES FRUITS ET LÉGUMES PLUS SAINS ET PLUS SÛRS

- S'associer à la Nature dans la lutte contre les nuisibles.
- Limiter et contrôler les apports, privilégier les apports naturels.
- Faire disparaître toute trace de produit chimique dans les fruits et légumes.

PRÉSERVER LES RESSOURCES EN EAU

- Optimiser l'irrigation des cultures.
- Lutter contre la pollution de l'eau.

PRÉSERVER LA QUALITÉ DE NOTRE TERRE

- Privilégier les apports naturels.
- Étudier et maintenir l'équilibre naturel du sol.

SAUVEGARDER LA BIODIVERSITÉ ET LES ÉCOSYSTÈMES NATURELS

- Maintenir et préserver les écosystèmes en place.
- S'intégrer au paysage local.
- Contribuer à la survie des abeilles et des pollinisateurs.

RÉDUIRE LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE FOSSILE ET L'ÉMISSION DE GAZ À EFFETS DE SERRE

- Une attention portée à l'empreinte CO².
- Réduction de l'utilisation d'énergie non-renouvelable.

LIMITER LA CONSOMMATION DE MATIÈRE PLASTIQUE ET RECYCLER LES DÉCHETS

- Accentuer le traitement des déchets.
- Valoriser les déchets de production.
- Réduire les emballages plastiques.

FAVORISER UNE RELATION ÉCONOMIQUE DURABLE AVEC LES PARTIES PRENANTES

- Maintenir la vitalité des régions de production.
- Renforcer les relations avec les parties prenantes.
- Développer une stratégie d'entreprise responsable.

DÉVELOPPER UNE ENTREPRISE ET UNE SOCIÉTÉ PLUS HUMAINES

- Promouvoir un travail de qualité, plus humain et solidaire.
- Participer à l'équilibre alimentaire des plus défavorisés.
- Développer les compétences individuelles et collectives.



Kultiv'acteurs, les producteurs et les équipes KULTIVE, sont intimement inscrits dans le développement durable. Certaines exploitations ont déjà vu trois, voire quatre générations, se succéder. Ce livre blanc dresse un état des lieux, partiel mais authentique, du travail mené depuis de nombreuses années, et parfois sur plusieurs décennies, par ces hommes et ces femmes...

Antoine de Saint-Exupéry disait « **la terre est un prêt de nos enfants** », nos producteurs en sont convaincus et s'investissent au quotidien pour que le fil se tisse de génération en génération.

Pas de militantisme, ni de dogmatisme ! Simplement et depuis des années, l'envie de bien faire, de mieux faire, le tout animé par le bon sens paysan. Notre histoire illustre cette volonté d'avancer dans la continuité et d'ouvrir le groupe à tous ceux qui partagent les valeurs de notre charte. Au cœur de la société, conscient de notre rôle « nourricier », nous nous attachons à répondre au plus près des attentes des consommateurs et de nos clients qui sont, avant tout et bien souvent, nos familles, nos voisins, nos amis. Nous nous le devons, nous vous le devons et attendons vos remarques bienveillantes pour construire le monde de demain.

Les jeunes qui s'installent en sont intimement convaincus, le progrès est une force, expérimentons de nouvelles solutions, prenons le risque de mieux faire, ayons confiance !

Nouvelles technologies, agriculture connectée, robotisation, protection biologique... autant d'outils pour nous aider. Nous aider, oui, car, les deux pieds bien ancrés dans la terre, nous sommes lucides et rien ne sera facile. Les problématiques dans leur réalité terrienne

sont autrement plus complexes que dans les discours hors sol. L'enjeu est bel et bien de mieux vivre demain sur une planète où 10 milliards d'individus souhaiterons légitimement être égaux face à leur alimentation. Nous serons là pour apporter notre contribution.



David Totel
Directeur Général Kulture



KULTIVE



www.kultive.fr

Siège social
190 allée du Bois Vert 45640 Sandillon
T. 02 38 49 33 49
contact@kultive.com

KULTIVE HAUTS-DE-FRANCE

KULTIVE VAL DE LOIRE

KULTIVE VAL DE SEINE

Alexandre PICAULT

Directeur commercial
T. 02 38 49 33 49

Manuella LEFEUVRE

Coordinatrice qualité
& Responsable commerciale Bio
T. 02 38 49 33 49

Jacques ROLLIN

Responsable commercial produits de serre
T. 02 38 49 33 49

Xavier de FERAUDY

Matthieu COSTARRAMONE
Commerciaux produits de serre
T. 02 38 49 33 49

KULTIVE LES LANDES

Mathieu DUHAMEL

Commercial produits biologiques
Commercial produits de plein champ
T. 05 58 78 08 40

KULTIVE PROVENCE SILVACANE

Emmanuel Di COSTANZO

Commercial produits de plein champ
T. 04 42 57 12 38