

MALGRÉ UNE BAISSÉ DE 35 % DES RÉCOLTES

La choucrouterie à plein régime

Sécheresse et canicule estivales ont fait plonger les rendements de choux. Chez Laurent à Blicnicourt, premier producteur français de choucroute, la saison bat néanmoins son plein.

Les premiers rendements sur les variétés précoces en août et début septembre tournaient entre 29 et 36 t à l'hectare. C'est deux fois moins que l'an passé où l'on était sur un rendement normal de 70 à 75 t à l'hectare», déplore François Laurent, qui dirige avec ses sœurs Anne et Agnès le premier producteur français de choucroute, à Blicnicourt. « La sécheresse et la canicule ont eu un mauvais impact sur le développement du chou. Le chou ne supporte pas les chaleurs au-delà de 30 °C, il se bloque. Or, en juillet, on a eu deux semaines à 38 °C... Et la sécheresse a accentué le problème », explique-t-il.

Soixante tonnes par jour

Les 160 hectares de choux exploités par la choucrouterie Laurent donnent habituellement autour de 13 000 t de choux, transformés en 6 500 t de choucroute, deux tonnes de choux étant nécessaires pour produire une tonne de choucroute. On en sera loin cette année, même si la météo plus favorable de fin septembre et d'octobre a permis de redresser un peu les rendements. Au final, la perte sur cette récolte de cabus de 2015, qui se poursuit jusqu'à fin novembre, tourne autour de 35 %, soit environ 2 000 t de choux en moins. « Aujourd'hui, on a récolté 7 000 t de choux, ce qui représente 3 500 t de choucroute », précise François Laurent qui a dû se ré-



Malgré une faible récolte, la société Laurent tourne à pleine régime avec 70 personnes. La choucroute est conditionnée sous forme deseau, de sachet ou de conserve.

soudre à acheter au prix fort 1 000 t supplémentaires de choux bretons.

La choucrouterie Laurent de Blicnicourt tourne en tout cas à plein régime : comme chaque année lors de la récolte, qui s'étale d'août à fin novembre, l'effectif a doublé, passant de 35 à 70 personnes. « Au quotidien, on fait 60 t de choucroute avec trois camions qui partent chaque jour », rappelle la P-DG, Agnès Le Runigo, qui guidait la préfète et les élus lors d'une visite complète de l'usine, jeudi dernier. L'occasion d'évoquer avec la représentante de l'État certains problèmes récurrents. Des problèmes de main-d'œuvre difficile à trouver, mais aussi de débit internet : « L'ADSL ne vient pas jusqu'à Blicnicourt. On paye 250 € par mois pour avoir 2 mégas en réception et 1 méga en émission. La ligne support est vétuste et en mauvais état : on est tombé en panne quatre jours en juillet. Heureusement que ce n'était pas pendant la campagne : on reçoit nos commandes en EDI (échanges de données informatisés) et la grande distribution nous fait payer 10 % en plus si le produit n'est pas livré le jour prévu », peste

Agnès Le Runigo, qui s'agace également des normes tatillonnes et parfois inutiles en matière d'incendie ou de classement ICPE (Installations classées pour la protection de l'environnement).

10 % à l'export

Mais la préoccupation majeure de la famille Laurent est surtout de trouver de la valeur ajoutée à un produit sous-estimé, vendu à un prix de vente moyen de 0,90 € le kilo. « Aucun légume n'est vendu à ce prix-là. Et encore moins un légume cuisiné. On a développé le Label rouge pour apporter de la valeur. Et on développe aussi l'export, car on peut valoriser le produit, entre 5 à 8 % de plus », explique François Laurent.

L'export représente déjà plus de 10 % du chiffre d'affaires : la choucroute made in Blicnicourt se dégage désormais dans toute l'Europe, mais aussi en Asie et même outre-Atlantique. « On attend beaucoup », indique Agnès Runigo, de l'audit que doit réaliser chez nous la première chaîne de distribution canadienne... »

THIERRY PÉCHINOT

8 000 tonnes de choucroute par an : Laurent, le n° 1 français

40 000 t de choucroute sont produites chaque année en France par une douzaine de producteurs en Alsace, un dans le Pas-de-Calais, un dans la Sarthe et trois dans l'Aube. Avec 200 hectares de terres silico-argileuses dédiées à la culture du *brassica oleracea* dans le Briennois, l'Aube est le deuxième département producteur, juste derrière le Bas-Rhin.

10 000 t de choucroute sont produites par les trois choucrouteries aubaises, à Perthes-lès-Brienne (EARL Le Haut Gué - Mikael Larique), Champigny (Gaec du Ham - Jean-Marc Jacquot) et surtout à Blicnicourt, lieu du numéro 1 français. Laurent s'est même payé le luxe, en 1998, de racheter une coopérative choucroutière à Geispolsheim, aux portes de Strasbourg.

De ses 160 ha cultivés (45 ha en propre et 115 en partenariat avec sept producteurs), Laurent tire en moyenne 8 000 t de choucroute, soit 20 % de la production française. Cette choucroute est vendue surtout cuite et souvent cuisinée (avec lardons, riesling, bière ou champagne) sous forme de seau (5 000 t), de sachet (1 000 t) et de conserve (1 000 t). Une petite partie (1 000 t) est également vendue crue en seau.

Ses principaux clients sont les grossistes (35 %), les industriels de la salaison et de la conserverie (25 %), la grande distribution (20 %) et les restaurateurs (5 %). La choucroute Laurent est depuis 2009 la première et toujours la seule à afficher le Label rouge, une choucroute haut de gamme.



Pour ajouter de la valeur à un produit sous-payé, Laurent a développé la qualité avec le Label rouge et l'export.

COMMENT LA CHOUCROUTE EST-ELLE FABRIQUÉE ?

► Nettoyé mécaniquement mais pas lavé afin de conserver les ferments, le chou est étrégné, salé (2 % de la masse) et mis en cuve pour une fermentation

naturelle anaérobie, dont la durée est fonction de la chaleur ambiante (de trois semaines en été à deux mois et demi pour les choux récoltés fin novembre).

CHIFFRE D'AFFAIRES

6,3 M€ pour la choucrouterie Laurent, 1^{er} producteur avec 20 % de la production nationale.

DE LA CHOUCROUTE À PRIX D'USINE

Adossé à son usine de Blicnicourt, Laurent vend en direct sa production dans son magasin ouvert en semaine du lundi au vendredi. On y trouve notamment sa choucroute Label rouge, son cœur de chou et sa choucroute au champagne et ses produits haut de gamme.