

## Les graines sont un enjeu de société

Elles sont vitales pour l'environnement et l'économie agricole. Angers accueille le premier colloque national sur la biologie des graines

Aujourd'hui, 147 chercheurs français, spécialistes des semences, participent à Graines 2007. C'est le premier congrès national sur « la biologie des graines ».

Ce colloque a pour objectif de décider la dizaine d'équipes de recherche, publiques et privées, spécialisées dans ce champ d'investigation scientifique. « Elles communiqueront peu entre elles, à l'exception de quelques congrès internationaux », constate Olivier Leprince, directeur de l'Unité mixte de recherche physiologie moléculaire des semences, à Angers, l'une des chevilles ouvrières de Graines 2007.

recherche agronomique (Inra), l'Institut national de l'horticulture et l'Université travaillent sur la germination des graines. À Nantes, les scientifiques examinent la qualité des semences de blé. À Rennes, ils se concentrent sur la valeur agronomique et technologique des graines (aptitude à la panification, teneur en huile). D'autres labos soutiennent la graine sous toutes ses coutures à Versailles, Dijon, Paris, Lyon...

Le colloque d'Angers donne vie au Réseau français de biologie des graines. Le travail ne manque pas. « Nous nous situons à une époque charnière marquée par l'achèvement du séquençage de génomes

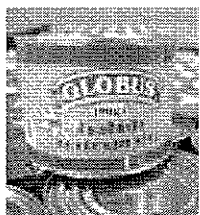
végétaux et l'ouverture d'enjeux de société nouveaux : sécurité alimentaire, nouveaux critères de qualité chimie verte... » déclare le comité d'organisation. Habités à travailler séparément, les semenciers créateurs de variétés et les spécialistes de la physiologie des graines disposent désormais d'un lieu d'échanges pour mettre en relation leurs travaux. « En aménageant les qualités technologiques des graines (teneur en huile, en amidon, en protéines...), ne risquent-ils pas d'affecter le potentiel de germination et de reproduction de la graine », s'interroge Olivier Leprince.

Xavier BONNARDEL

## La Cecab met les légumes russes en boîtes

Après Banduelle, le groupe coopératif Cecab ouvre à son tour une usine en Russie. un marché en pleine expansion

« Les premières boîtes sortent tout juste des chaînes de l'usine de Timachevsk dans la Caucase. Nous produisons 8 000 tonnes de pois et 4 000 tonnes de maïs dote cette année, explique Jean-Pierre Kermaol, président du groupe Cecab. Nous avons loué 6 000 hectares sur une longue durée pour les cultures avec 2 500 hectares irrigués. Nous nous sommes adaptés au mode de fonctionnement de l'administration russe, relate le directeur général Jean-Michel Jannez. Le premier maître d'œuvre s'est montré incapable de construire l'usine. En revanche, le second a mené le chantier en six mois en travaillant en 3 x 8, sept jours sur sept. »



La Cecab conforte son implantation sur le marché russe où elle vend déjà des conserves sous les marques d'Avicy et Globus.

Avec cet investissement de 30 millions d'euros, la Cecab achève son dispositif. L'étape principale a été l'acquisition le 1<sup>er</sup> juillet 2006 du groupe Globus (1 150 salariés) et de ses neuf sites en Hongrie et en Pologne, véritable tête de pont pour la conquête de l'Est.

« En Russie, le taux de croissance est de 10 à 15 points par an, souligne Jean-Michel Jannez. La

population habite de plus en plus dans les villes et abandonne la culture des légumes au profit des conserves. » Globus produit déjà 50 000 tonnes de conserves avec le renfort de l'usine russe, l'objectif est d'atteindre 70 000 à 80 000 tonnes en 2009-2010. C'est tout sauf une délocalisation. Le cœur de la production reste dans

l'Hexagone avec 538 000 tonnes de conserves.

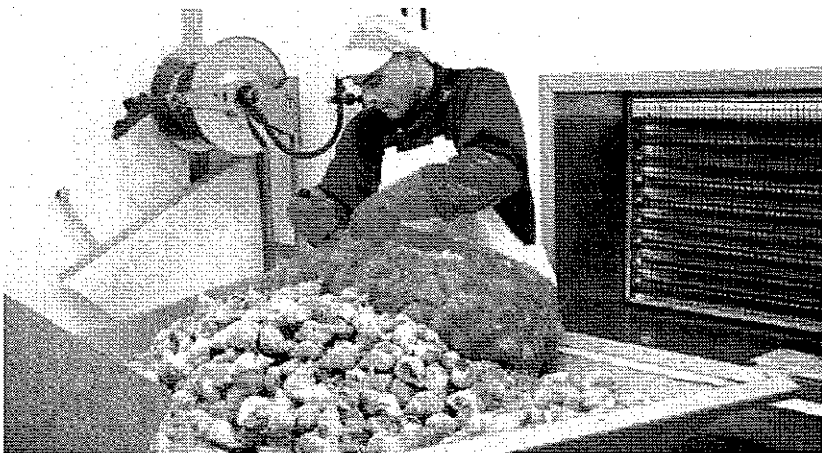
La conserve n'est qu'une des multiples cordes à son arc même si c'est la plus grosse avec 43% du chiffre d'affaires. La Cecab pèse également dans le cochon avec 1,4 million de porcs abattus par an sur son site d'Europig à Josselin sans parler de la saisonnière. En revanche, elle a dû réduire la toile dans la volaille. La crise de l'influenza aviaire a été le coup de grâce pour l'usine Volavon à Rieux-Belton. La Cecab l'a cédée au groupe volailler Duc mais gardera 17% de participation au nouveau capital. La coop a perdu 10 millions d'euros dans cet outil qui n'a jamais trouvé son allure de croisière. Elle a proposé des solutions de reclassement aux 120 salariés licenciés « dans un rayon de 30 kilomètres mais seuls une vingtaine ont accepté. »

Jean-Paul LOUÉDOC

Chiffres clés : 1,3 milliard d'euros de chiffre d'affaires, casi flow, 50,4 millions d'euros, 6 000 salariés, 6 600 salariés dont 4 050 en Bretagne.

## Au Japon, le bulot normand à un euro le gramme!

Granvimer prospecte de nouveaux marchés pour les coquillages de la Manche. Encore faut-il que la ressource soit suffisante



Pour satisfaire le fureux marché asiatique, la production normande de gros bulots devra être dopée.

D'énormes bulots de plus de 10 cm de long ont fait leur entrée dans la gamme de produits proposée par Granvimer, l'usine de la coopérative des pêcheurs de Granville. « Transformé en sashimi, une préparation crue, un bulot de 25 g de chair peut se vendre 25 € au consommateur japonais, un euro le gramme », s'émerveille Jean-Noël Reboru, le nouveau directeur à déjà plusieurs conteneurs en commande. « Malheureusement, nous ne trouvons pas suffisamment de bulots assez gros pour ce marché sous la criée de Granville. Nous sommes contraints de nous approvisionner auprès des Boulonnais et même des Anglais qui travaillent près du Pas-de-Calais. »

La ressource manque

Un paradoxe. L'usine a été créée, en 1986, à Donville, pour absorber la surproduction de la pêche locale.

Aujourd'hui, Granvimer ne trouve en Normandie que 2 000 à 3 000 t de produit à travailler. Alors qu'elle est rentable à partir de 4 000 à 5 000 t par an, avec une capacité maximale de 7 000 t. Résultat, il faut dopier aussi la transformation de pétoncles et de saint-jacques décorqués. En attendant la rentabilité passe par l'import et l'export du bulot, pour cet outil désormais installé dans la zone Logniner de Bréville. La saule, en France, équipée pour traiter l'eau de mer dans sa station d'épuration.

Dès le dernier hiver, Jean-Noël Ribera, qui a vécu au Japon, s'est intéressé à la forte demande en chair de bulots décorqués pour les sashimis japonais et les plats préparés coréens. Un peu de bulot décorqué est également vendu, depuis peu, sur le marché parisien. Les clients asiatiques, « prêts à payer très cher le producteur », sont très exigeants sur la sécurité sanitaire, donc la traçabilité.

Maintenant, c'est la reconstitution de la ressource qui est d'actualité. Plutôt que de réduire une flotte jugée deux fois trop importante pour les réserves naturelles, pourquoi ne pas se lancer dans la reproduction en élevage afin de repousser les fonds ? Jean-Noël Reboru a ébauché une expérience hollandaise.

L'objectif est d'assurer l'avenir d'une usine de haute technicité qui peut être d'un grand secours pour

les pêcheurs. Par exemple, son système de décorquage à la vapeur permet d'obtenir automatiquement l'hématopancréas (tube digestif) des mollusques. C'est une solution possible pour la commercialisation de saint-jacques décorquées en cas de nouvelles invasions d'algues toxiques. Pour l'instant, ce sont les visières de bulots qui font tourner les machines.

Raymond COSQUÉRIC

## Déchets de seiche pour poisson d'élevage

Avec l'Université de Caen, Granvimer s'intéresse aussi à la valorisation des coproduits (déchets) de seiche. On pourrait en tirer des additifs pour les aliments destinés au poisson d'aquaculture, comme le bar. D'autres pistes mènent vers la cosmétique, les nutriments... Ce sera l'un des sujets vedettes du prochain Symposium Santé Mer de Granville (4 et 5 octobre). L'invité d'honneur sera l'Irlande, qui a beaucoup investi dans la recherche et peut être un partenaire pour la Basse-Normandie pour la valorisation des déchets ou l'utilisation des algues à des fins non alimentaires, une spécialité de l'université de Galway. La participation au symposium est réservée aux scientifiques et professionnels (enseignements, inscriptions : www.sante-mer.com).

# 36 idées de balades en bord de mer à pied et à vélo

D'Ouistreham aux Sables-d'Olonne, découvrez les plus beaux sites touristiques du littoral du Grand Ouest en 36 balades, 18 à pied, 18 à vélo.

### Pour chaque balade :

- Une double page de présentation du site
- Comment s'y rendre ?
- Une carte avec le tracé, la durée et la longueur du circuit
- Le guide « pas-à-pas »
- Les bonnes adresses
- Les éléments d'histoire et d'architecture à découvrir au fil de la promenade

Un hors-série de 116 pages  
Format pratique, facile à emporter  
**6 € chez votre marchand de journaux**

dimanche france

