

# OIGNON Mag

La revue indépendante de l'oignon

N° 43 - novembre / décembre 2024 - 6 €



**Hexapac**

Importateur exclusif  
**NEWTEC**

Importateur exclusif  
**Allround**  
Vegetable Processing  
www.allroundsp.it

**HEXA-PAC (60 Compiègne) +33 (0)3 44 86 06 78**  
**HEXA-PAC (28 Mézières-en-Drouais) +33 (0)2 37 38 43 95**  
contact@hexa-pac.com - www.hexa-pac.com

## AU SOMMAIRE

Dans ce numéro, nous vous proposons une analyse du marché du bio en alliacées. Si le marché se porte mieux, à l'heure actuelle, les craintes concernent la baisse des surfaces. Également dans ce numéro, vous retrouverez un point sur l'atypique et difficile campagne 2024, mais aussi les nouveautés variétales 2025 et les nominés au prochain concours SIVAL Innovations.

Actualités 2

La récolte européenne 6

Enquête : y aura-t-il encore des alliacées bio demain ? 8

Produire de l'oignon tressé AOP 12

Djopo : un nouvel acteur sur le marché des calibreuses 17



De la récolte en août, jusqu'à la fin de la saison de l'oignon rosé de Roscoff AOP, Christine Le Ber nettoie et tresse les oignons de l'exploitation familiale. Un savoir-faire qu'elle a su transmettre à son fils Nicolas.

C'est un oignon bien spécifique que produit le Gaec Valy Glas. Il s'agit de l'oignon rosé de Roscoff AOP. Chaque année, ce sont plus de 50 tonnes de ce bulbe à la couleur et à la forme bien reconnaissables que

l'exploitation produit sur son site de Roscoff. Aujourd'hui commercialisée par Prince de Bretagne, cette production, faite main, porte toute l'histoire des Johnnies qui partaient vendre leurs oignons en Angleterre. ●

Une large gamme d'unités frigorifiques compactes



FRIGO MOBILE

Régulation Vrac avec économie d'énergie



**SIVAL**  
SALON INTERNATIONAL  
DES FROIDES CHÂSSERIES  
Grand Palais  
stand E-436



59670 - HARDIFORT  
Tél. : 03 28 50 09 81  
E-mail : info@klimtop.eu  
www.klimtop.eu



FRIGO PALOX  
AVEC PRISE D'AIR EXTÉRIÈRE



## ÉDITO

Tanguy Dhelin, co-rédacteur en chef

Alors que les derniers oignons ont été récoltés à des dates hors du commun, les dés sont jetés. Cet hiver, c'est toute la filière qui doit se mobiliser pour passer le cap de cette campagne bien trop humide. Les producteurs et metteurs en marché bien sûr, dont la vigilance sera indispensable pour identifier rapidement les lots touchés par la pourriture, mais également la distribution qui devra assouplir ses critères d'approvisionnement si elle souhaite toujours pouvoir acheter français dans les prochaines années. Le consommateur, lui, parions-le, saura faire la part des choses si les bonnes informations lui sont communiquées.

Éditeur : Éditions Ad Hoc SARL  
5 cité Riverin - 75010 Paris - Tél. : 01 72 36 60 00

Co-rédacteurs en chef :  
Tanguy Dhelin (06 35 50 76 24)  
et Marion Coisne (06 27 18 38 92)  
E-mail : redaction@oignonmag.fr

Directeur de publicité : Nicolas Bevilacqua  
E-mail : pub@oignonmag.fr  
Tél. : 01 42 40 94 09

Abonnements : Emmanuelle Diethelm  
E-mail : emmanuelle@oignonmag.fr  
Tél. : 01 42 40 94 05

Mise en page : Benjamin Dhermy  
Revue bimestrielle

Dépôt légal : à parution

Directeur de la publication et Représentant légal :  
Sylvain Cousin

Membres associés : Sylvain Cousin,  
Nicolas Bevilacqua, Dorothée Bourget

Impression : Imprimerie de Champagne

ZI Les Franchises - 52200 Langres

Commission Paritaire des publications  
et Agences de Presse : 1224 T 93591

ISSN : 2680-5537

Toute reproduction ou représentation intégrale ou partielle, par quelque procédé que ce soit, des pages publiées dans la présente publication, faite sans autorisation de l'éditeur, est illicite et constitue une contrefaçon. Seules sont autorisées les reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective, et les analyses et courtes citations justifiées par le caractère scientifique ou d'information de l'œuvre dans laquelle elles sont incorporées (Loi du 11 mars 1957 - art. 40 et 41 et Code pénal - art. 425).



[www.oignonmag.fr](http://www.oignonmag.fr)



## AGENDA

## SIVAL

Du 14 au 16 janvier 2025  
au parc des expositions  
d'Angers (49)



Le rendez-vous annuel de la filière fruits et légumes s'annonce comme chaque édition riche, avec des conférences sur des thématiques variées, comme les biostimulants, l'adaptation au changement climatique, l'agriculture bas carbone, ou encore des perspectives économiques sur les filières. Sans oublier toutes les nouveautés matériels, et les rencontres entre professionnels. ●



## ACTUALITÉS

## LA FIN DE L'EMBALLAGE PLASTIQUE À NOUVEAU REMISE EN CAUSE



Dans sa décision du 8 novembre dernier, le Conseil d'État a annulé la troisième version du décret fixant la liste des fruits et légumes concernés par l'interdiction de l'emballage plastique dans le cadre de la loi Agec. L'instance judiciaire explique que la France ne pouvait publier ce décret en juin 2023 alors que Bruxelles lui demandait un report en décembre 2023. En effet, un règlement européen était en cours sur le même sujet.

L'annulation de ce décret rend de facto ce point de la loi Agec inopérant. Pour autant les adhérents de Fédépom se sont engagés dans un courrier adressé à la distribution à ne pas revenir à des emballages plastiques lors de cette campagne pour les alliacées.

## INNOVATOR AUTORISÉE JUSQU'EN 2026

Le dossier des variétés d'échalotes de semis Innovator et Davidor



connaît un nouveau développement. Après leur retrait du catalogue commun des espèces potagères début juin (lire Oignon Mag 41), le ministère de l'Agriculture avait autorisé la centaine d'agriculteurs concernés à commercialiser leur production 2024 comme échalote de semis. En parallèle, les obtenteurs Bejo et De Groot en Slot avaient fait appel de la décision.

« Le conseil néerlandais [équivalent français du CTPS, N.D.L.R.], a rendu sa décision mi-octobre, précisée dans un document publié le 21 novembre » explique Yannick Chevray, directeur commercial chez Bejo France. Il confirme le retrait des deux variétés, « tout en reconnaissant que

lc packaging®  
AGRI



Committed



Reliable



Loyal

supporting your products

Votre partenaire  
d'emballages durable



- > Big Bags (GRVS)
- > Sacs en filet
- > Sacs Jute
- > Sacs en PP Tissé (WPP)
- > Sacs Tricotés (unitaire, rouleau...)
- > Sacs Monofilament
- > Sacs Papier
- > Cellulose
- > Filets à paletiser
- > Fil à coudre

Plus d'infos? Contactez nous!

agri.fr@lcpackaging.com 02 99 71 72 71 www.lcpackaging.com



le protocole d'étude doit évoluer rapidement, ajoute Yannick Chevray, et il rend possible la commercialisation des variétés Innovator et Davidor sous la dénomination échalote de semis jusqu'au 30 juin 2026 ». Le directeur commercial précise que la décision sera communiquée par le ministère de l'agriculture néerlandais à son homologue français : « elle s'applique partout en Europe ». Bejo et De Groot en Slot ont aussi soumis une nouvelle demande d'inscription. Les obtenteurs espèrent qu'elle sera validée avant la fin de la dérogation.

### UNE NOUVELLE AMM DE 120 JOURS POUR LE VINAIGRE



Pour la troisième année consécutive, le ministère de l'Agriculture a délivré une autorisation de mise sur le marché temporaire pour le traitement des semences

et plants d'oignons et d'échalotes au vinaigre de qualité alimentaire. L'usage indiqué est "champignons autres que *Pythiaceae*". Le vinaigre peut être utilisé à raison de 2 l pour 100 l d'eau durant la période du 15 octobre 2024 au 12 février 2025.



### 80 % D'ÉCONOMIE AVEC ECOROBOTIX

Dans une communication du 11 novembre dernier, la société Ecorobotix révèle les chiffres des économies d'herbicide suite à la réalisation de 3 000 interventions dans des parcelles d'oignons dans différents pays. Selon le bilan ainsi obtenu, plus de 70 % des résultats collectés ont permis une réduction de 80 % de la quantité de produit utilisé. « Certaines missions atteignant même jusqu'à 98 % d'économies » ajoute le constructeur. À noter que ces résultats obtenus sont toujours dépendants de la densité des mauvaises herbes et du type de cibles : monocotylédones et/ou dicotylédones.

### SITUATION HÉTÉROGÈNE POUR LES SEMIS D'AIL

Fin novembre, Christiane Pieters, la présidente de l'Aniaail, faisait état « de semis quasiment terminés, sauf pour l'ail rose de Lautrec », avec des conditions globalement bonnes. « L'année dernière la période avait été traumatisante, avec de la pluie d'octobre à décembre. Cette année nous partons sur de meilleures bases » ajoute la productrice. Le son de cloche est moins positif dans la Beauce, où Cécile Perret, responsable filière et sourcing à la Ferme de la Motte, indiquait fin novembre : « On n'a encore rien pu semer, il n'y a pas eu d'accalmie sur les pluies ».

### INTOXICATION ALIMENTAIRE À BASE D'OIGNONS AUX ÉTATS-UNIS

Selon les autorités américaines, plus de 90 personnes ont été malades, dont 27 ont été hospitalisées et une personne est décédée suite à la consommation d'oignons émincés utilisés dans la chaîne de restauration McDonald's. Ces consommateurs ont été contaminés par la bactérie *Escherichia coli*.

Les oignons étaient fournis par l'entreprise Taylor Farm présente à l'échelle du continent nord-américain. ●



**FLAUW**  
INGENIERIE  
Concepteur & fabricant

de matériels, d'automatismes  
et de chaînes complètes  
pour le process des légumes  
frais et transformés

Z.I. Route du Mortier  
59181 STEENWERCK - FRANCE  
Tél. 33 (0) 3 28 49 93 01  
contact@flauw.fr  
www.flauw.fr



Équeuteuse 1, 2 ou 3 hélices

# LES NOUVEAUTÉS VARIÉTALES 2025

À quelques semaines du SIVAL, Vilmorin, Syngenta et Nunhems présentent leurs nouveautés pour la campagne 2025.

## DEUX OIGNONS JAUNES CHEZ NUNHEMS

La branche semence de BASF propose deux nouveautés au catalogue cette année. **Glorioso** est un oignon jaune de type P1. Le semencier qualifie cet oignon hybride de très productif, avec un calibre intermédiaire homogène, un gros système racinaire et une bonne qualité de peau, de couleur cuivrée. Glorioso a également pour caractéristique une bonne aptitude à la conservation et possède une fermeté intéressante. Côté maladie, il affiche une bonne résistance (HR) à la fusariose et à la racine rose.

Autre nouveauté chez Nunhems, **Airoso**, hybride productif et vigoureux, possède lui aussi une bonne résistance à ces deux maladies. C'est un oignon jaune de forme ronde et de type P1 avec une très bonne aptitude à la conservation. Selon le semencier, il propose une « belle présentation pour le marché du frais ». ●



Airoso se prête bien à une commercialisation sur le marché du frais.

## DE LA PRÉCOCITÉ À LA LONGUE CONSERVATION CHEZ VILMORIN



Storo s'inscrit dans les variétés longue conservation.

Le catalogue s'enrichit de trois nouvelles variétés Hazera cette année. **Storo** est un oignon jaune, type Rijnsburger de type P2/P3. Il est décrit comme « une variété tardive, rustique et longue conservation ». Il possède un système racinaire bien développé, un port de feuillage mi-dressé, un collet fin à moyen et une forme ronde à coloration cuivrée. De l'autre côté de la gamme, Vilmorin présente Nico, un oignon de garde précoce de type P1/P2. Il possède une couleur qualifiée de « cuivrée, attractive et lumineuse », associée à une

bonne qualité de bulbe et une bonne tenue de peau. Ses avantages sont sa précocité, son potentiel de rendement et sa conservation jusqu'en mars en « bonnes conditions de stockage ».

En mi-saison, le semencier présente cette année la variété **37-130**. Il s'agit d'un oignon type P2 pour un stockage moyen terme. Ses atouts reposent sur sa productivité et son attractivité. Il propose en effet un bulbe uniforme et rond à la coloration dorée, avec un collet fin et une peau fine se tenant bien. ●

## UN OIGNON ROUGE ET UN OIGNON JAUNE CHEZ SYNGENTA

Le semencier propose deux nouvelles variétés au catalogue cette année. **Allurion** vient renforcer le segment oignon rouge. Il propose une couleur rouge très intense, une forme de bulbe ronde pour tous les conditionnements, notamment en filet et une conservation pendant tout l'hiver. « Une vraie solution pour des oignons rouges de qualité avec un bon potentiel de rendement » assure Syngenta.

En oignon jaune, la nouveauté s'appelle **Revelation**. Il s'agit d'un oignon rijnsburger de type P2 avec un haut potentiel de rendement et un gros calibre. Syngenta annonce 77 t/ha dans les essais de 2021 à 2023, avec 62 % des oignons entre 60 et 80 mm et 25 % supérieurs à 80 mm. « Une vraie solution pour la recherche de gros calibres » souligne le semencier. ●



Allurion propose une nouvelle option en oignon rouge avec une couleur intense.

Un groupe d'usines spécialisées pour une gamme complète

GROUPE

EURO-DIRECT

www.euro-direct.net

Constructeur/Intégrateur

Engineering

NOUVEAU

ZA Les Hauts de Margny

190 rue René Caudron

60280 MARGNY-LES-COMPIEGNE

Tél.: 03 44 44 82 82 • Fax: 03 44 44 82 83

info@euro-direct.net • www.euro-direct.net

# UN STOCKAGE DE TOUS LES DANGERS

La récolte 2024 est enfin terminée dans l'ensemble des bassins de production. Dans la Beauce, elle s'est achevée la semaine du 11 novembre selon FranceAgriMer, soit six semaines plus tard qu'à l'accoutumée. Selon Marie-Paule Signour du centre RNM d'Angers-Tours, les rendements sont en baisse de 20 à 30 % avec peu de gros calibres pour les nombreuses surfaces ayant subi les intempéries. Selon les chiffres Euronion, la récolte française pour le marché du frais est estimée à 438 740 tonnes.

## UNE QUALITÉ À SURVEILLER COMME LE LAIT SUR LE FEU

Tous les regards se tournent maintenant vers l'évolution de la qualité au stockage. « On a des gros problèmes de conservation sur les oignons, surtout dans la

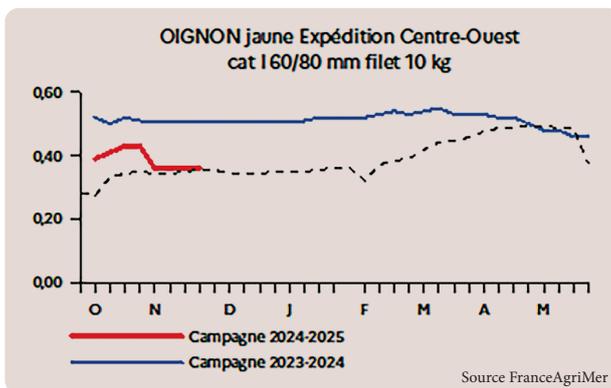
Beauce » rapporte Bertrand Lemaire, administrateur référent sur la partie ail, oignon et échalote chez Fédépom et gérant de la Ferme de la Motte. Il cite « beaucoup de bactériose, et des soucis de germination car les oignons sont restés trop longtemps au champ ».

Du fait de la pluie, la qualité externe des oignons est également impactée. Suite à des refus répétés de produits par la distribution, Fédépom a envoyé un courrier à l'aval de la filière afin

d'appeler à cesser ces refus. « Beaucoup de produits sont extérieurement sales, terreux, tachés, mais cela n'altère en rien la qualité intrinsèque du produit » souligne la fédération de négoce.

## DES COURS QUI NE REMONTENT PAS

Les problèmes de conservation incitent les producteurs à mettre leur récolte rapidement sur le marché. De ce fait, ces lots se retrouvent en concurrence avec les oignons de jours courts et les bulbilles dont la récolte a été elle-même retardée. « Par ailleurs, sur le marché des grossistes, une concurrence européenne est fortement ressentie. Dans ces conditions, les cours sont peu évolutifs, et à un niveau bien inférieur à celui de la saison précédente » analyse Marie-Paule Signour. ●



## Une gamme complète pour la récolte des oignons

VT 170 | WV 140



STAND GRIMME  
ARDESIA A-C 109

Retrouvez dès  
à présent votre  
interlocuteur  
dédié :

**Nicolas Mallet**  
Responsable  
Produits Légumes  
GRIMME – ASA-LIFT  
06.89.07.65.50

www.grimme.fr



Suivez-nous !  
@GrimmeFrance

**GRIMME ASA-LIFT**

# UN BILAN EUROPÉEN HUMIDE LORS D'EURONION

EURONION  
European Onion Association



La réunion annuelle des membres d'Euronion s'est déroulée en Suède le mois dernier. L'occasion de faire un point sur les productions des pays européens. Plusieurs États d'Europe du Nord et de l'Est voient leurs surfaces et leur production augmenter significativement.



## PAYS-BAS (HOLLAND ONION ASSOCIATION)

En 2024, les semis d'oignons ont représenté 32 526 ha, soit une hausse des surfaces de 12 % par rapport à 2023. En 10 ans, ce sont 10 000 ha d'oignons supplémentaires qui ont intégré l'assolement

néerlandais. Les implantations ont été réalisées tardivement du fait des conditions climatiques. Les derniers semis ont été réalisés en juin. Les cultures ont été impactées par le mildiou et la mouche de l'oignon. Avec un rendement moyen de 46,4 t/ha, les producteurs néerlandais prévoient 1,5 million de tonnes d'oignons récoltés.

En bulbille, la récolte est estimée à 308 000 tonnes. Au total, les prévisions de volume disponibles à l'export se chiffrent à 1,25 million de tonnes. Soit 200 000 tonnes de plus que les chiffres réalisés lors de la campagne précédente. En calibre, la production hollandaise serait pour moitié classée en 40-60 mm et 40 % en 60-75 mm. ●



## ALLEMAGNE (SOURCE AMI)

Nos voisins d'outre-Rhin ont vu leurs surfaces d'oignons augmenter à un niveau jamais vu en 2024. Lors de cette campagne, les surfaces ont atteint 17 100 hectares.

Soit 2 000 ha de plus qu'en 2023. L'augmentation des surfaces est à attribuer notamment à la mise en place de culture d'oignons chez des nouveaux producteurs, soit 100 de plus en 2024. Les estimations de récolte début novembre évaluent les volumes allemands à 740 000 tonnes. Comme

dans le reste de l'Europe, les semis ont été impactés par les précipitations. Conséquence directe de la pluie, dans le Sud-ouest, les rendements sont en baisse du fait d'attaques importantes de mildiou. Autre fait marquant, la conservation des oignons évolue vers des stockages de longue durée. ●



## DANEMARK (SOURCE HORTIADVICE)

Cette année, le pays scandinave a implanté entre 1 400 et 1 600 hectares d'oignons. Les rendements se sont établis

à 42 t/ha pour les semis de printemps, soit 8 t/ha de moins que la moyenne 2019-2023. Les productions d'oignons bio et d'oignons rouges se sont particulièrement développées lors des dernières années. Elles représentent chacune 26 % de la production à

l'heure actuelle. Du fait des conditions climatiques pluvieuses, comme partout en Europe, seuls 20 % de la production a pu être semée dans les délais habituels. Les 2/3 des surfaces ont enregistré deux à trois semaines de retard. ●



## ESPAGNE (SOURCE A.C.E.C.)

Comme le nord de l'Europe, l'Espagne a été touchée par des

pluies importantes qui ont décalé la récolte sans impacter la qualité des oignons. Début novembre, 7 % des cultures étaient encore au champ. Les surfaces s'établissent en 2024

à 26 200 ha, soit 2 000 ha de plus que la moyenne des cinq dernières années. Le rendement est lui en hausse à 57 t/ha pour une production estimée à 1,5 million de tonnes. ●



## RÉFRIGÉRATION AGRO-ALIMENTAIRE

Système de réfrigération à eau glycolée ou détente directe  
Gestion par automate avec supervision et traçabilité



FORGEL SA • 16 RUE PIERRE SALMON • 51430 BEZANNES (REIMS)  
03 26 48 41 41 • EQUIPEMENT@FORGEL.FR • WWW.FORGEL.COM

**POLOGNE**

(SOURCE  
WOJCIECH KOPEĆ)

Représentant européen le plus à l'Est au sein d'Euronion, la Pologne affiche des surfaces en hausse de 4 000 ha pour atteindre 25 260 ha d'oignons

en 2024. La récolte est estimée à 667 000 tonnes, en hausse de 5 %. Le pays fait figure d'exception pour cette campagne 2024. Selon les données présentées à Euronion, les créneaux météorologiques ensoleillés ont permis de récolter la majorité des oignons en août.

Malgré tout, les précipitations durant la culture ont entraîné une importante pression mildiou. Comme en France, les bactérioses seront un problème important lors du stockage en Pologne. Selon l'interlocuteur polonais, le problème est dû notamment au retrait de fongicide. ●

**ITALIE**

(SOURCE FREDDY)

Lors de la présentation à Euronion, le constat est amer pour les producteurs italiens. Le nord du pays

a subi un record de précipitation alors que le sud n'a pas vu de pluie pendant de longues périodes. Les calibres récoltés sont soit trop gros, soit trop petits. La récolte n'est pas épargnée par les maladies et la conservation

devrait être compliquée à tenir sur le long terme. À l'heure actuelle, les frigos sont pleins alors que le marché n'est pas porteur et les outils de transformation d'oignons pelés ne manquent pas de travail. ●

**ROYAUME-UNI**

(SOURCE INFIELD  
INNOVATION –  
STOURGARDEN)

Au Royaume-Uni, les surfaces d'oignons s'établissent à 8 714 ha, en hausse de 10 %, mais bien loin des records à plus de 10 000 hectares

du milieu des années 2010. L'oignon rouge représente 30 % des surfaces et les bulbilles près d'un quart. La production totale s'élève à 400 000 tonnes. De l'autre côté de la Manche, les producteurs d'oignons n'ont pas été épargnés par les pluies.

Couplées à l'hiver 2023-24 qui a été le deuxième plus chaud pour le pays, ces conditions climatiques ont eu des conséquences sur la gestion des ravageurs, notamment la mouche, mais aussi le taupin. Les maladies sont également bien présentes en conservation. ●



**SIVAL**  
SALON INTERNATIONAL  
DES TECHNIQUES DE PRODUCTIONS VÉGÉTALES

**14 > 16 JANV. 2025**  
PARC DES EXPOSITIONS  
ANGERS - FRANCE



**L'AVENIR DES  
PRODUCTIONS  
LÉGUMIÈRES  
COMMENCE ICI**

[WWW.SIVAL-ANGERS.COM](http://WWW.SIVAL-ANGERS.COM)







<p><b>OFFRE</b></p> <p><b>700</b> exposants en matériels &amp; services</p>	<p><b>INNOVATION</b></p> <p><b>2</b> concours de référence</p> <p><b>1</b> offre ciblée Agtech</p>	<p><b>PROSPECTIVE</b></p> <p><b>+ de 80</b> interventions</p> <p><b>155</b> experts</p>	<p><b>INTERNATIONAL</b></p> <p><b>55</b> nationalités présentes</p> <p><b>1</b> convention d'affaires internationale - VIBE</p>
---	--	---	---

Parc des Expositions d'Angers - Route de Paris 49044 ANGERS Cedex - Tél. +33 (0)2 41 93 40 40





Un événement 

Avec le soutien de 

 **angers Loire métropole**  
communauté urbaine

mediaplote

# INQUIÉTUDES SUR LES SURFACES BIO

Si la situation semble légèrement s'améliorer côté marché pour les oignons, ail et échalotes, les opérateurs bio alertent sur les risques de déconversions de surfaces, avec des fermes malmenées par la crise du bio et une année marquée par les aléas climatiques.

« L'état d'esprit des producteurs bio n'est pas bon. Ils sont démoralisés, démotivés » rapportait fin novembre Cécile Perret, responsable filière et sourcing à la Ferme de la Motte, leader français sur les condiments bio. En particulier dans la Beauce, où le soleil est porté disparu depuis plus d'un an, avec des pluies sans fin. Les rendements ont chuté, entre problèmes de maladies, interventions de désherbage mécanique impossibles à réaliser, semis et récoltes décalés... « Le bio a plus souffert que le conventionnel » appuie Bertrand Lemaire, administrateur référent sur la partie ail, oignon et échalote chez Fédépom, et gérant de la Ferme de la Motte. Cécile Perret estime pour le moment les pertes en oignon bio à au moins 40 %. « L'ail s'en est mieux sorti dans certains bassins de productions, mais dans la Drôme on est sur 40 à 50 % de rendement en moins » ajoute la



Les oignons bio ont été encore plus touchés que les conventionnels par les conditions climatiques exceptionnelles de 2024.

responsable filière et sourcing. À la Ferme des Arches (7 % du CA en bio, plus de 800 tonnes de condiments bio en 2024), le directeur commercial Dominique Viel confirme : « on a 30 à 40 % de rendement en moins en ail ». Une situation conjoncturelle, qui vient s'ajouter à des problématiques économiques pour les fermes, touchées depuis plusieurs années par un fort recul du marché bio.

## LES CÉRÉALES EN CAUSE

La situation est plus critique en oignons et ail, avec des systèmes céréaliers, qu'en échalotes. « Le marché des céréales est compliqué depuis quelques années, analyse Jean-Luc Parou, PDG de la Ferme des Arches. La bouffée d'oxygène en termes de rentabilité pour les fermes venait des condiments, de la betterave et des légumes industrie.



© M. Coisne

Les céréales plombent le bilan des fermes bio.

## LA TOLÉRANCE AU MILDIOU A CRAQUÉ

Face à une pluviométrie hors-norme, dans certaines régions, notamment la Beauce, les variétés tolérantes au mildiou ont craqué. Une catastrophe pour les producteurs bio cette année,

mais qui interroge aussi pour la suite. « On se demande comment elles vont se comporter à présent, même avec une pression mildiou moindre » s'interroge Cécile Perret.



UN PROCESS COMPLET POUR LA RÉCOLTE DES OIGNONS DIFFÉRENTS MODÈLES ET LARGEURS DISPONIBLES



TONDEUSES



ARRACHEUSES ANDAINEUSES



RÉCOLTEUSES ET CHARGEUSES PORTÉES OU TRÂINÉES



Plus de renseignements sur : [www.machines-simon.com](http://www.machines-simon.com) | 02 40 33 32 60 | [info@simongroup.fr](mailto:info@simongroup.fr)

Or beaucoup de contrats ont été arrêtés pour ces deux dernières productions, car les stocks devenaient conséquents ». Même son de cloche à la Ferme de la Motte : « En système céréalier diversifié, les légumes de plein champ restent rémunérateurs. Mais la situation en céréales est trop impactante » résume Cécile Perret. Les exploitations se trouvent d'autant plus fragilisées que cette année les résultats ne seront pas là en oignons, voire en échalotes et ail selon les bassins. Avec derrière, le risque de perdre des surfaces en bio. En face, aux dires de tous, la situation est moins sombre côté marché. « Je pense qu'on a touché le fond il y a quelques mois » résume Christophe Legrand, directeur commercial de Terravec. L'entreprise des Hauts-de-France met en marché 25 000 tonnes de légumes chaque année, dont 16 000 tonnes en bio, avec près de 2 000 tonnes d'oignons bio. Chez Pronatura, metteur en marché de fruits et légumes 100 % bio (60 000 tonnes par an, dont 1400 tonnes d'oignons,



© M. Coisne

L'année 2024 a été compliquée dès les semis, avec des interventions de désherbage difficiles à réaliser.

300 tonnes d'échalotes et 300 tonnes d'ail), Fabrice Rault, responsable de Pronatura Bretagne, précise : « Depuis le dernier trimestre 2023, la dynamique est surtout repartie sur la distribution spécialisée. C'est moins vrai en GMS ». « Le marché reprend timidement » abonde Loïc Lyvinec, président de la section bio de Prince de Bretagne, regrettant que « la grande distribution soit aux abonnés absents ». Un ressenti partagé par Cécile Perret, tempéré par la lecture des

derniers chiffres Interfel (lire encadré). « Comme tout le monde, j'aimerais que le marché reprenne, mais j'ai peur que l'on soit désagréablement surpris » met en garde la responsable, reconnaissant que la baisse actuelle n'a rien à voir avec les - 15 à - 20 % des années précédentes.

#### DÉCONVERSION ET RETRAITES

En attendant, le risque de baisse des surfaces inquiète. En Bretagne, Fabris Tréhorel est président de la SCIC Douar Den, 100 % bio, à Saint-Nicolas-du-Pélem dans les Côtes d'Armor (1 000 tonnes d'oignons par an, 100 tonnes d'échalotes). Il alerte : « on a passé des années à démarcher des agriculteurs pour les convaincre de passer au bio, à les accompagner, à supporter une partie des aléas climatiques, avant qu'avec la croissance du bio les candidats viennent à nous. →

### LE MARCHÉ ENCORE EN LÉGER RETRAIT

Les derniers chiffres Interfel font état d'une baisse de - 2 % en volume des ventes de fruits et légumes frais bio sur un an, à septembre 2024 par rapport à l'année précédente. Sur le global des gammes bio et non bio, le chiffre est de - 1 %.

L'année n'a pas été linéaire : après un recul de l'ordre de 4 à 5 % sur le dernier trimestre 2023 et les deux premiers de 2024, le troisième trimestre aura vu une hausse des ventes en volume, possiblement liée à un effet positif des Jeux Olympiques.



**C.B.C.**

Concept Bois Chevrollier

1,2 tonne



# Palox

Standard 02 41 52 57 96

Commercial 06 82 82 55 84

**Palettes  
et tout type d'emballage**

Nos exigences :  
**La qualité et le service**

[cbc-emballages.fr](http://cbc-emballages.fr)

ZI Bois de monts 49680 VIVY - [commercial@cbc-emballages.fr](mailto:commercial@cbc-emballages.fr)

 **Produit  
Français**

2 tonnes



Si on perd trop de surfaces, il faudra retourner convaincre ». Si le Breton reconnaît que « le consommateur bio est attaché à l'origine France », il s'inquiète des conséquences à moyen terme du manque d'oignon bio français en rayon : « Il faut conserver le capital de production ». « Il est urgent de solutionner ce problème lié aux céréales bio » appuie Christophe Legrand pour qui « la question de la déconversion est dans la tête de beaucoup », même si peu ont sauté le pas. Pour le moment, les opérateurs

## DU PETIT CALIBRE EN MAGASIN

Outre des mauvais rendements, les oignons jaunes sont de petits calibres, rapporte Cécile Perret à la Ferme de la Motte. Mais la distribution a joué le jeu : « On est arrivé à vendre du 35-40 mm, même en GMS » se félicite la responsable. À la SCIC Douar Den, « on a demandé à nos clients d'accepter un calibre minimum, 35 mm plutôt que 40 mm,

et une augmentation des tarifs » explique Fabris Tréhorel. Après un accueil frileux, « il semble qu'on soit sur la bonne voie ». « En magasin bio, il est plus facile de convaincre, sur des changements de calibres dans une offre vrac que sur une offre de préemballée, avec des cahiers des charges précis » appuie Fabrice Rault chez Pronatura.



© Douar Den

À la SCIC Douar Den, 100 % bio, on craint de devoir retourner convaincre les producteurs de faire du bio.

évoquent des questionnements, mais pas ou peu de déconversions. « Nous avons eu des producteurs d'oignons qui se sont déconvertis, et plusieurs départs en retraite avec une bascule en conventionnel » indique Cécile Perret, déplorant la frilosité des banques pour accompagner des projets bio. Sur le sujet des surfaces, la Ferme de la Motte a été proactive pour adapter l'offre à la demande : « On a dû baisser la planification de 20 % sur plusieurs années. Les producteurs se sont adaptés, en réduisant la part de légumes dans la rotation ».

À court terme, dans une situation où le marché ne redémarre pas, elle n'est pas trop inquiète. « On peut compenser ces pertes d'hectares bio. » À plus long terme, « dans la Beauce, on risque d'avoir moins de fermes bio » envisage Bertrand Lemaire. Et les assolements ont leurs limites : « à refaire trop souvent des oignons, on prend un risque sanitaire » pointe le dirigeant de la Ferme de la Motte.

### RÉÉQUILIBRAGE

En Bretagne, Loïc Lyvynec, producteur bio depuis 2007, notamment

# Mendel

MAISON

Depuis plus de 80 ans  
au service de notre clientèle

COURTAGE - IMPORT - EXPORT

## OIGNONS

## AIL ET ÉCHALOTES

## POMMES DE TERRE

Semences et Consommation

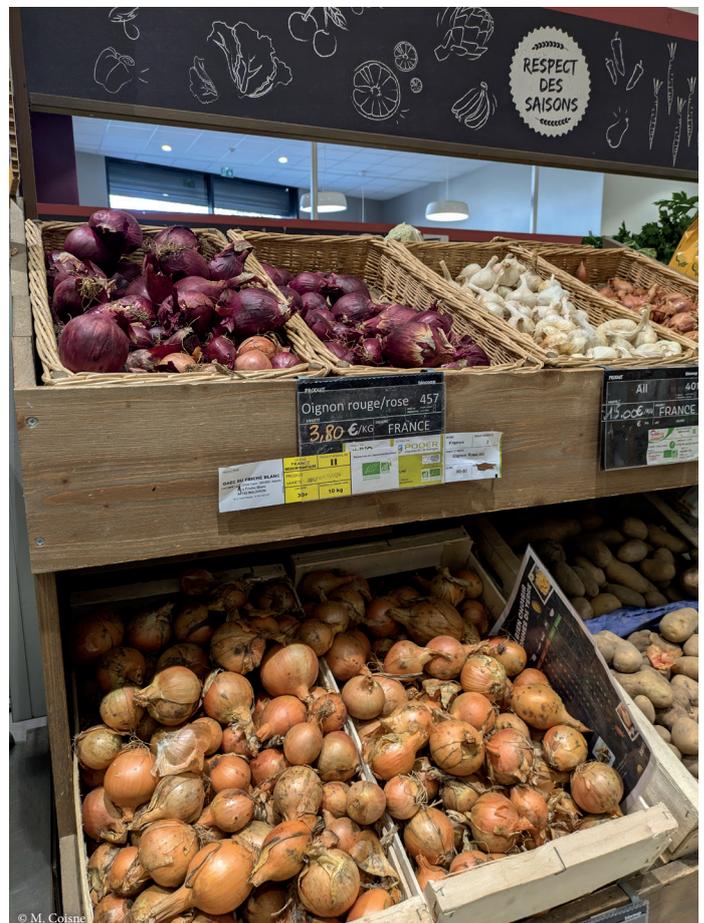
10 A, rue des Amoureux - 30000 NIMES

Tél. : 04 66 04 79 80

Fax : 04 66 04 79 89

contact@maison-mendel.fr

www.maison-mendel.fr



© M. Coisne

La dynamique en oignons, ail et échalotes bio est surtout répartie en magasins spécialisés.

d'échalotes traditionnelles, analyse : « il fallait qu'il y ait moins de surfaces. On a eu beaucoup de conversions avec des volumes arrivés au moment de la crise du bio. Le coup a été très dur, avec des déclassements ». Entre notamment des arrêts du bio chez des producteurs mixtes bio



Malgré tout, les opérateurs, comme ici chez Douar Den, restent confiants dans les atouts du bio.



Les surfaces d'échalotes traditionnelles ont été réduites d'un quart en 2024 chez Prince de Bretagne.

et conventionnel et un retour au conventionnel pour un autre, « on a réduit en 2024 d'un quart les emblavements en échalotes bio au niveau de Prince de Bretagne » chiffre Loïc Lyvinec, sur un potentiel récolté de 1800 tonnes en 2023. Il n'est pas trop inquiet pour la suite : « on

peut augmenter la part d'échalotes dans les assolements, car on l'avait réduite. Et peut-être qu'il y aura des bio qui vont refaire de l'échalote, ou des conversions ». Plus globalement, si les opérateurs tirent la sonnette d'alarme, ils restent confiants dans l'avenir et dans les atouts du bio. ●





## LES PALOX

### QUI ENVOIENT DU BOIS !

PREMIER FABRICANT FRANÇAIS DE PALOX

Made in FRANCE





Stockez durablement vos récoltes dans nos palox d'une contenance de 0,5 à 2 tonnes.

☎ France : 05 53 54 81 49  
Export : 00 33 553 08 30 92

✉ France : philippe.jaffrennou@barbarie-sas.com  
Export : herbert.meyer@barbarie-sas.com

📍 Bénéficiez de Barbarie Tracking® :  
Service de traçabilité digital de vos stocks.

[www.barbarie.eu](http://www.barbarie.eu)

**BARBARIE**

PALOX

Vouloir « du Barbarie », c'est exiger la qualité. Si aujourd'hui notre nom est entré dans le langage courant, c'est parce que nos palox inspirent robustesse et durabilité depuis plus de 75 ans.

BARBARIE PALOX EST UNE MARQUE DU GROUPE **SYLVATÉK**

# OIGNONS DE ROSCOFF AOP : UN SAVOIR-FAIRE BRETON QUI SE TRANSMET

Depuis près de 20 ans, la famille Le Ber produit de l'oignon rosé de Roscoff. Chaque étape culturale est réalisée avec précision afin d'obtenir les précieux bulbes. Ils sont ensuite tressés selon le savoir-faire des Johnnies, ces paysans bretons qui traversaient la Manche avec leur vélo pour vendre leurs oignons en Angleterre dans les années 1920.



À Roscoff, le Gaec Valy Glas vit avec son temps. Lorsque Nicolas Le Ber a rejoint l'exploitation de ses parents Christine et David en 2018, la surface d'oignon rosé de Roscoff a augmenté pour atteindre 4 hectares. En parallèle, les associés se sont équipés pour mécaniser la récolte des bulbes et la plantation des mini-mottes. Une vraie évolution de l'itinéraire technique. Pour autant, il suffit de voir les membres de la famille en action sous le hangar pour comprendre que le tressage des oignons restera, quoi qu'il arrive, une opération manuelle. « C'est une activité qui m'occupe

à 100 % pendant 9 mois, d'août à avril » souligne Christine Le Ber. Son fils et son mari, également occupés durant cette période par les travaux des champs et la récolte des choux, y consacrent 30 % de leur temps de travail.

## UN RITUEL IMMuable

Le geste est précis. David Le Ber attrape un oignon dans la caisse à sa droite et le positionne dans sa main gauche. Celle de droite tient un couteau qui nettoie rapidement le bulbe de ces peaux les moins belles. Puis, il tranche les feuilles à 5 cm du

bulbe et finit par enlever les racines. Après un dernier contrôle manuel de la fermeté de l'oignon, celui-ci arrive dans la caisse de gauche. « Le fait que les racines soient coupées montre bien que le nettoyage a été réalisé à la main, car ce n'est pas une intervention mécanisable » précise Christine Le Ber. La cadence est soutenue pour assurer la matière à la personne chargée du tressage. « Il faut deux nettoyeurs pour un tresseur » détaille-t-elle. En rythme de croisière, les trois associés peuvent nettoyer jusqu'à 40 kg de bulbes par heure et par personne.



Chaque jour, plusieurs dizaines de kilos d'oignons sont tressés sur l'exploitation.



David et Nicolas nettoient les oignons. C'est la charge de travail la plus importante du tressage.

## EMBALLONS RESPONSABLE !

Le filet en cellulose, compostable et naturel

- PERSONNALISABLE EN FONCTION DU PRODUIT
- FIBRES NATURELLES
- 0% DE DÉCHET PLASTIQUE
- RESPIRANT

hall B  
stand D-78

infoemballage@filpack.fr  
www.filpack.fr

## LE TRESSAGE : UN VRAI SAVOIR-FAIRE

Lorsque les oignons sont nettoyés, débute alors le tressage. Nicolas et Christine en sont de vrais champions. « Il a gagné les deux concours de tressage de la fête de l'oignon de Roscoff. Il paraît que mes tresses étaient moins belles » sourit avec fierté Christine. Chacun a sa table de tressage et sa manière de disposer les oignons devant soi. Et le ballet chorégraphique commence, mais

debout cette fois. Christine attrape un morceau de papier kraft qui sera la colonne vertébrale de la tresse. Il y fixe un oignon de gros calibre. « Il sera à l'extrémité de la tresse. En breton, nous l'appelons le "penn kapiten" » précise-t-elle. Les 5 cm de feuilles de cet oignon sont solidement serrés dans le papier kraft à l'aide d'une ficelle de lin afin que l'air ne puisse plus entrer dans le collet. La productrice réalise trois nouveaux

tours avec la ficelle de lin et elle entame le deuxième étage de la tresse. Il comprend cette fois trois oignons de calibre 50. Chacun d'eux voit à nouveau son collet fermement fermé par la ficelle de lin. Deux étages supplémentaires, positionnés en quinconce, viennent compléter cette tresse de 1 kg avec des calibres légèrement supérieurs.



La tresse commercialisée aujourd'hui est réalisée en étage contrairement à la tresse des Johnnies qui était en colimaçon.



Christine dispose sa table de tressage à sa façon.

Cette même tresse peut être déclinée selon le modèle traditionnellement en forme de colimaçon sur un format de 1,5 kg. « Nous vendons également les calibres 70/80 en caisse sans les tresser, avec un sticker pour rappeler l'appartenance à l'AOP » précise-t-elle. →

## ARA, le pulvérisateur à ultra haute-précision

- Jusqu'à 95% de produits phyto en moins
- Réduction drastique de la phytotoxicité
- Optimisation du rendement



Plant-by-Plant™  
Notre IA permet une  
pulvérisation par plante  
d'une précision de 6 x 6 cm.

Nous sommes au SIVAL  
Stand 207 Hall C



ecorobotix.com

## DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION, OU PRESQUE...

Chaque année, le Gaec Valy Glas produit de 30 à 40 tonnes de tresses commercialisées par Prince de Bretagne. Les oignons stickés peuvent représenter jusqu'à 10 tonnes et le reste est expédié en vrac.

Cette production est historique sur l'exploitation. « Mes grands-parents et mes parents cultivaient déjà de l'oignon dans le Léon. Mais ils avaient arrêté la production dans les années 1970, car les bulbes se valorisaient mal et cela leur permettait de libérer un créneau pour partir en vacances avec nous » se souvient-elle. Finalement, ce sont aussi les enfants qui auront permis de réimplanter cette production dans la rotation. « Nous avons repris la culture de l'oignon rosé de Roscoff en 2004. À l'époque, le chou-fleur ne se valorisait pas bien. De mon côté, ça me permettait de rester dans le hangar pour travailler et d'être à proximité des enfants lorsqu'ils étaient gardés par les grands-parents » se souvient Christine Le Ber.



Un outil de calibrage a rejoint l'exploitation l'an dernier.

## DES CRITÈRES BIEN SPÉCIFIQUES À L'AOP

L'oignon rosé de Roscoff AOP est un bulbe dont la couleur est comprise entre le cuivré et le rose. « Il est plus ou moins rond et plat » précise Christine Le Ber. Pour correspondre au cahier des charges de l'oignon AOP de Roscoff en termes de calibrage, de couleur, mais également de feuillage pour le tressage, le Gaec Valy Glas suit un itinéraire culturel bien précis. « Nous replantons 2,5 ha de mini-mottes fin mars, qui seront récoltées à partir du 15 juillet. Nous avons par ailleurs 1,5 ha de surfaces semées début avril qui sont récoltées un peu plus tard. La mini-motte nous permet d'assurer les rendements et un calibre hétérogène, alors que les semis offrent des oignons bien ronds. Ce sont deux approches complémentaires » détaille la productrice. Lors du semis, la planche de 1,9 m est implantée sur 5 lignes.

Pour les mini-mottes, la planche de même dimension ne reçoit que quatre lignes, mais avec une plus grande densité sur le rang. Lors de la récolte, les oignons sont soulevés avec une lame et laissés au champ pendant 15 jours. « Nous faisons cela pour que les éléments nutritifs redescendent dans le bulbe afin qu'il puisse entrer en dormance » précise la productrice de Roscoff.



Les oignons de l'AOP Roscoff ont une forme bien particulière.

## UN INVESTISSEMENT PERMANENT

Production traditionnelle ne veut pas dire immobilisme technologique, comme l'illustrent les récents investissements du Gaec Valy Glas. « Nous avons acheté cette année un calibre à grille Noble avec des tapis du constructeur local Carrer à Plouvorn » détaille Nicolas Le Ber. Cet équipement lui permet de s'affranchir des heures d'ouverture et de fonctionnement du calibre de la Sica. « Si je dois calibrer des oignons un samedi matin, je peux » se félicite le producteur. Un premier passage permet de retirer les calibres supérieurs à 70 mm. Puis un second passage trie en trois lots :

moins de 40 mm, de 40 à 50 mm et plus de 50 mm. « Au début, je craignais de perdre en débit de chantier par rapport à l'outil de la Sica. Mais finalement, c'est très satisfaisant » se félicite le Breton. Autre nouveauté sur l'exploitation cette année, une partie du hangar a récemment été aménagée en frigo pour stocker les oignons en plus des colonnes ventilées. « Historiquement, nous les stockions en piles de palox en extérieur, abrités par des tôles sur le dessus et avec une orientation nord-sud pour une bonne ventilation » se rappelle la productrice. ●

Commande déportée sur PC, smartphone ou écran



Réfrigération avec air extérieur



Large gamme de puissance



Variateur de vitesse Moteur EC Récupération de chaleur



Éts **henriot**

ZI RUE D'ORLÉANS • 51120 SÉZANNE  
03 26 80 64 62  
message@henriot-froid.fr

FROID COMMERCIAL / CLIMATISATION  
FROID AGRO-ALIMENTAIRE / MAINTENANCE

Passez votre  
fin d'année  
en sécurité  
avec nos  
oignons

Précocité 2

## Revelation

Votre nouvel  
oignon jaune  
de gros calibre

Précocité 1

## Starton

L'oignon jaune  
avec un haut  
potentiel de  
rendement

AP Oignons 2024 MKG LEG SE 12/24.

**syngenta**®

Syngenta France S.A. 1228, Chemin de l'Hobit - 31790 Saint-Sauveur - France - Tél. : 05 62 79 98 00 - Fax : 05 62 79 99 90  
S.A. au capital de 103 516 413 Euros - RCS - RSAC Toulouse 443 716 832 - Numéro de TVA intra-communautaire :  
FR 11 443 716 832.

© Marque enregistrée d'une société du groupe Syngenta. Service Clients Tél : 0 800 333 400 -  
email : VegetablesCSDesk.France@syngenta.com



[www.syngenta.fr/varietes/legumes](http://www.syngenta.fr/varietes/legumes)

®

# LES NOMINÉS AUX SIVAL INNOVATIONS

Le 27 novembre dernier, le salon des cultures spécialisées a présenté la liste des nominés aux SIVAL Innovations. Si la plupart des technologies concernées s'appliquent aux cultures sous serre, les cultures de plein champ ne sont pas en reste, notamment concernant les innovations en machinisme.

## NAÏO COMPANION PAR NAÏO TECHNOLOGIES

Conçu pour le maraîchage diversifié, Naïo Companion est une solution de "gestion de routine", couplée à l'utilisation du robot Oz. « Naïo Companion permet aux maraîchers de synchroniser la gestion des outils, d'automatiser les opérations de désherbage et de semis, tout en suivant le travail en temps réel

via une interface intuitive » indique Naïo. La solution peut également s'adapter aux autres robots de la gamme Naïo, notamment le Orio conçu pour une utilisation sur des surfaces plus importantes. À noter par ailleurs, le constructeur de robots a reçu une médaille lors du salon Vinitech pour sa technologie d'autonomie augmentée lui permettant d'assurer un travail en autonomie sans



supervision humaine au champ pour l'ensemble de sa gamme. ●

## OUTIL DE DÉSHERBAGE ÉLECTRIQUE ROOTWAVE PAR NOVAXI

L'importateur Novaxi est nominé avec ce nouvel outil Garford pour le désherbage électrique. Cet équipement fonctionne via des électrodes au contact du sol qui ciblent les cellules racinaires. La particularité de cet outil repose sur le châssis sur lequel sont montées les électrodes.



Il s'agit des cadres de bineuses Garford guidés par caméra.

Le désherbage peut se faire ainsi uniquement dans l'inter-rang. Le constructeur annonce « 60 kW de puissance maximum, en électricité alternative à hauteur de 18 000 Hz » produits par un générateur sur la prise de force. Selon la fiche produit, cette configuration assure une sécurité optimale à l'utilisateur vis-à-vis du risque de crise cardiaque. ●

## AQUALIS PAR AGRALIS

Avec cette nouvelle solution de gestion de l'irrigation, Agralis propose de suivre l'état hydrique des sols

en temps réel sous la forme de tableaux ainsi que de courbes dynamiques. Pour cela, l'outil s'appuie sur l'utilisation de sondes Sentec à plusieurs profondeurs, mais également

sur les données recueillies par les stations météorologiques Aquafox. Grâce à Aqualis, l'utilisateur accède à des conseils personnalisés

hebdomadaires proposés par les équipes Agralis. Il peut aussi programmer des alertes selon ses propres critères et seuils. ●



## SYNAPPS PAR SYNDEV

Présentée à la presse lors du dernier SIVAL, l'application SynApps est cette année nommée parmi les SIVAL Innovations. Cet outil promet aux producteurs « une base de données agronomiques enrichie par l'intelligence artificielle » afin de les appuyer dans leur prise de décision lors de l'utilisation de biosolutions. ●



# Le cœur de gamme Seminis



**SV3557ND**  
**P1+**



**Shakito**  
**P1+**



**Packito**  
**P2**

Retrouvez-nous  
au SIVAL  
Hall ARDESIA D 156

Une question ? Contactez :  
Alexandre Dieu  
alexandre.dieu@bayer.com  
06 85 22 22 92

/// Vegetables by Bayer

www.vegetables.bayer.com



**Seminis**  
Grow better together

# DJOPO : UN NOUVEL ACTEUR SUR LE MARCHÉ DES CALIBREUSES

Dans le Sud-Ouest, un fabricant propose une nouvelle gamme de calibreuses pour trier ail et oignons sur l'exploitation. Intitulée Djopo, cette marque s'adapte aux configurations voulues par chaque client.

Située à Beaumont-de-Lomagne dans le Tarn-et-Garonne, la jeune société Pj World Import propose depuis près d'un an des calibreuses pour ail et oignons de marque Djopo. « Ce sont des équipements sans électronique adaptables à tous types de palox » révèle Paul Bedouch, dirigeant de la société. Il assure que la simplicité d'utilisation est un vrai avantage pour éviter les

arrêts et pannes de la machine. « Il y a uniquement un moteur universel pour assurer le fonctionnement de l'ensemble » détaille-t-il. Importé en Europe, le matériel est ensuite adapté aux demandes de chaque client. « Selon le nombre de sorties voulues, nous rajoutons les tapis nécessaires. Nous pouvons également nous adapter au débit souhaité par le client.

En ail par exemple, nous pouvons proposer des machines en 3-5 t/h, 5-7 t/h ou encore 7-9 t/h » précise-t-il. Le projet a nécessité deux ans de prototypage pour corriger les défauts avant d'être mis en commercialisation. La première machine installée chez un producteur d'ail réalise un rendement de 5 à 7 t/heure. Volontairement, la marque Djopo



La machine fonctionne sans électronique.



Le fabricant s'adapte aux nombres de sorties voulues.

se positionne comme une gamme accessible pour les producteurs voulant calibrer leur production sur l'exploitation pour aller chercher de la valeur ajoutée. « Pour une calibreuse avec 4 sorties, nous sommes sur un budget autour de 21 000 € » chiffre Paul Bedouch. ●

## BEYNEL

PALOX

SPÉCIALISTE  
DU

# SÉCHAGE



**SIVAL**  
SALON INTERNATIONAL  
DES TECHNOLOGIES DE PRODUITS VÉGÉTAUX  
hall B  
stand B-42

Seul fabricant implanté dans le Massif des Landes, Beynel Palox transforme le Pin Maritime local en palox d'une résistance extrême.

Notre mot d'ordre :  
Prôner le 100% Français pour un savoir-faire et un produit de qualité inégalée.

**LE MEILLEUR PALOX, C'EST CELUI QU'ON NE CHANGE PAS.**

05 57 52 77 77

contact@beynel-palox.fr

www.sylvatek.fr/beynel-palox



Rue Jacques Beynel  
33770 Salles  
France



@BeynelPalox

*Consommer français  
pour un avenir meilleur*

# UN TOUR DE FRANCE DES FÊTES À L'OIGNON

Témoins de la popularité et de l'enracinement de l'oignon en France, les fêtes consacrées au bulbe rond foisonnent entre juillet et septembre. À l'instar des cyclistes du Tour de France, Oignon Mag s'est lancé le défi de réaliser un Tour de France virtuel de ces festivités populaires et de leurs programmes parfois surprenants...

Le départ de cette édition 2024 a été donné le 28 juillet à **Pontailier-sur-Saône (1)** en Côte d'Or. Cette première étape s'est démarquée par la présence d'un concours d'épluchage d'oignons. La seconde étape du tour de France des Fêtes à l'oignon se situait, elle aussi, dans l'Est. Plus précisément dans le Bas-Rhin à **Oermingen (2)**. Elle a eu lieu le 4 août. S'ensuit une pause de 15 jours afin d'atteindre les Cévennes pour la fête de la récolte de l'oignon doux à **Saint-André-de-Majencoules (3)**. Lors de cet événement le 20 août, les participants ont pu s'atteler à la récolte dès 7 heures et dans ce cas bénéficier d'un copieux petit-déjeuner cévenole. Une fois passé cette étape sudiste, le Tour de France a pris la direction de l'Ouest pour atteindre **Roscoff (4)** les 24 et 25 août dans le Finistère. Pour la Fête de l'oignon AOP de Bretagne, le programme était là aussi original avec une « battle » de tressage d'oignons. L'étape suivante est restée sur le territoire breton, mais dans le Morbihan cette fois. C'est à **Erdeven (5)** qu'est fêté l'oignon les 7 et 8 septembre. À cette occasion, le bulbe n'a pas été épluché, ni tressé, mais bien lancé. En effet, la commune bretonne



a accueilli « le championnat du monde de lancer d'oignon », excusez du peu. S'en est suivie l'unique étape au nord de la Seine de cette édition 2024 avec la fête à l'oignon d'**Athies-sous-Laon (6)** dans l'Aisne le 15 septembre. Et c'est finalement à **Trun (7)** en Normandie, que s'est terminé le 28 et 29 septembre ce Tour de France des Fêtes à l'oignon. Cette dernière étape a vu la réalisation d'un concours original, celui de la meilleure tarte aux oignons. ●



Service Abonnements : 5 cité Riverin - 75010 PARIS - Tél. : 01 72 36 60 00 - E-mail : abo@oignonmag.fr

Oui, je souhaite m'abonner à  pour un an, soit six numéros

Nom : .....

Prénom : .....

Société : .....

Nombre d'hectares cultivés : .....

Fonction : .....

Adresse : .....

.....

CP : ..... Ville : .....

Pays : .....

Tél. : ..... Portable : .....

E-mail : .....

**OIGNON Mag**

6 numéros par an

France 31 € (1 an)

Étranger 41 € (1 an)

#### DOMICILIATION BANCAIRE :

SARL AD HOC - 5 cité Riverin - 75010 PARIS

#### MODE DE RÈGLEMENT :

- Chèque bancaire ou postal à l'ordre de AD HOC

- Règlement par virement :

CM La Ferté Bernard - RIB : 10278 37330 00010581702 83

Pour les étrangers :

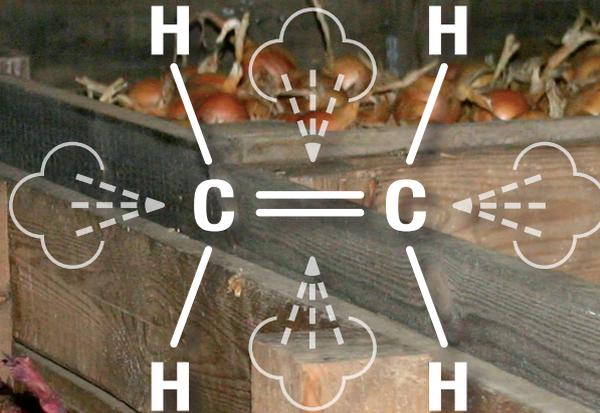
IBAN FR76 1027 8373 3000 0105 8170 283 - BIC : CMCIFR2A

# Systeme RESTRAIN

## - Gaz d'éthylène -

pour Oignons

ZERO  
RESIDU



**Anti-germinatif**  
pour oignons

**Restrain**  
Ethylene Generator B200

**Oignon traité  
et oignon non-traité**  
Tous tenus en stockage  
réfrigéré à 0-1°C

**POUR TOUT RENSEIGNEMENT**

Contactez Adrien Fernet  
[adrien.fernet@restrain.eu.com](mailto:adrien.fernet@restrain.eu.com)  
+33 7 86 16 66 82

- ✓ Anti-germinatif naturel (Éthylène)
- ✓ Aucune modification de la chambre froide
- ✓ Facile à utiliser

**Restrain**

[www.restrain.io](http://www.restrain.io)



**NICO F1** NEW

Oignon de garde  
précoce (P1/P2)

**37-130 F1** NEW

Combinaison d'un rendement et  
d'un stockage à moyen terme (P2)

**STORO F1** NEW

Variété tardive, rustique,  
longue conservation (P2/P3)



## NOTRE GAMME ET SES NOUVEAUTÉS POUR VOTRE RÉUSSITE



**REDESCO F1** NEW

Oignon rouge de type américain  
précoce (P1)

**REDFLASH F1** NEW

Oignon rouge type rijnburger  
pour débuter la saison et plus (P1)

**REDSHINE F1** NEW

Le plus rouge de vos rouges de  
type rijnburger (P2)

### NOS EXPERTES À VOTRE ÉCOUTE

*pour tout renseignement complémentaire,  
demande précise sur la culture,  
la production et la filière ...*



**Faustine SIMEON** (zone Nord)  
Port. 06 61 90 97 97  
faustine.simeon@vilmorinmikado.com



**Stéphanie MAURIN**  
Port. 06 43 97 67 84  
stephanie.maurin@vilmorinmikado.com

**Vilmorin-Mikado France**

Route du Manoir - 49250 LA MÉNITRÉ - T. +33 (0)2 41 79 41 79  
commerce.france@vilmorinmikado.com  
vilmorinmikado.fr



TOUTE LA GAMME SUR  
[WWW.VILMORINMIKADO.COM](http://WWW.VILMORINMIKADO.COM)



Présent au salon  
**ARDÉSIA C-125**

© Crédit photos : Vilmorin-Mikado / Hezera -  
Reproduction, même partielle, est interdite - Document non contractuel - 1124.