

L'AGRICULTURE EN CHIFFRES⁽¹⁾ à Haut-Léon Communauté⁽²⁾

- 15 % des emplois sont issus du domaine agricole (soit 1 806 sur 12 193 emplois de tous secteurs confondus)
- 565 entreprises agricoles sont recensées en cultures et élevages (35 % d'entre elles ont plusieurs chefs d'exploitation)
- 835 chefs d'entreprise dont 180 femmes
- 629 salariés agricoles
- 119 installations entre 2011 et 2015 (5 585 en Bretagne)
- 22 % des chefs d'exploitation devraient faire valoir leurs droits de départ à la retraite dans les cinq prochaines années
- 7 productions : grandes cultures et légumes de plein champ (65 %), maraîchage, horticulture et fruits (11 %), élevages hors sol (8 %), polyculture polyélevage (7 %), bovins lait (7 %), bovins viande (1 %), ovins et autres herbivores (1 %)
- 15 100 ha de SAU⁽³⁾, dont 30,5 % en légumes, 12,5 % en prairie, 8,5 % en maïs, 7 % en céréales et 0,5 % en oléoprotéagineux
- 38 ha de surface de serres-verre
- 48 entreprises commercialisent en circuit court
- 12 % d'entreprises en agrobiologie, soit 68 entreprises
- 156 millions d'euros de chiffres d'affaires

1 – Source : Chambres d'Agriculture de Bretagne – Édition 2017

2 – Haut-Léon Communauté regroupe les communes de Saint-Pol-de-Léon, Roscoff, l'Île-de-Batz, Santec, Sibiril, Plougoulm, Mespaul, Plouénan, Plouescat, Tréflaoué-nan, Tréfléz, Cléder, Plounévez-Lochrist, Lanhouarneau.

3 – La SAU (Superficie Agricole Utilisée) est une notion normalisée dans la statistique agricole européenne. Elle comprend les terres arables (y compris pâturages temporaires, jachères, cultures sous abri, jardins familiaux...), les surfaces toujours en herbe et les cultures permanentes (vignes, vergers...) - source Insee



© Ville de Saint-Pol-de-Léon

SAINT-POL-DE-LÉON *la force d'un réseau novateur*

Le climat océanique tempéré du Nord-Finistère et la qualité des terres du Haut-Léon ont créé, depuis toujours, un sol riche et favorable à la production de l'agriculture maraîchère et notamment des primeurs. Les richesses que procuraient ses cultures légumières ainsi que de nombreuses variétés florales locales ou importées, dont de nombreuses plantes sensibles au gel ou de type méditerranéen, voire tropical, apporteront même à la région Ouest de Saint-Pol-de-Léon la renommée de « Ceinture dorée » vers 1880.

Des générations de Léonards ont ainsi vécu et vivent encore des métiers liés à la production agricole. La richesse de son terroir et les spécialités de sa région, comme les pommes de terre de l'île de Batz, l'oignon de Roscoff ou encore l'artichaut (70% de la production française), production phare de la région de Saint-Pol et l'un des symboles de la ville, font, depuis de nombreuses années, du Haut-Léon, la première région maraîchère de France.

la région de Saint-Pol [...] première région maraîchère de France

C'est à la création du réseau ferroviaire, en 1883, que les échanges se développent afin d'acheminer les productions vers les régions de consommation. Près de soixante-dix ans plus tard,

un mouvement de contestation porté par de jeunes agriculteurs va naître dans le Léon, pour dénoncer la désorganisation du marché, les crises de surproduction et le comportement des acheteurs qui influent sur les prix. Ils créeront le Comité de l'Artichaut afin de rétablir le pouvoir des producteurs en refusant de vendre sous un prix plancher.

L'initiative prenant de l'ampleur, la SICA de Saint-Pol-de-Léon (Société d'Intérêt Collectif Agricole) est créée en janvier 1961, et va instaurer une organisation économique de la filière légumes frais bretonne. Cette organisation de producteurs rassemble aujourd'hui

1000 exploitants agricoles, faisant d'elle le premier groupement français de producteurs de légumes. Elle se charge de commercialiser la production des légumiers au marché au cadran, les négociants livrent ensuite les produits aux grossistes et aux distributeurs, en France et à l'étranger, sous la marque Prince de Bretagne*.

BON À SAVOIR

PRINCE DE BRETAGNE, gage de qualité et de fraîcheur, est devenue la marque emblématique des légumes français. Elle commercialise uniquement des produits cultivés sur la côte nord de la Bretagne, par 2 200 producteurs issus de six coopératives bretonnes (la Sica de Saint-Pol-de-Léon, Socoprime, la Bretonne, Triskalia, l'Union des Coopératives de Paimpol et de Tréguier (UCPT) et Terres de Saint-Malo) adhérentes au Cerafel. Leader en légumes frais en Europe, la marque Prince de Bretagne commercialise près de 450 000 tonnes de légumes, issus d'une gamme de plus de 150 légumes, dont 30 bio, et ce, dans plus de 30 pays.

Tél. 02 98 69 39 00
contact@princedebretagne.com

BON À SAVOIR

CRÉÉ dans le prolongement de la Sica, le Cerafel est une Association d'Organisations de Producteurs (AOP) légumes, fruits et horticulture, qui, grâce à la loi d'orientation agricole, apporte désormais un cadre juridique. Géré par un conseil d'administration formé de délégués agriculteurs, le Cerafel a pour missions principales la gestion des marchés, la promotion des produits et l'accompagnement technique et scientifique. Il garantit la sécurité alimentaire des produits mis sur le marché et le développement des pratiques respectueuses de l'environnement, tant au niveau de la production que pour les activités de conditionnement et de transformation. Une dynamique qui fera émerger la volonté de proposer à la grande distribution du personnel formé à la gestion des rayons fruits et légumes afin d'en améliorer l'activité et la rentabilité, c'est ainsi que l'Isffel voit le jour en 1993.

Tél. 02 98 62 11 55



© Ville de Saint-Pol-de-Léon



© Caïté

La force de ce réseau bien structuré entre tous les acteurs de la filière agricole, tient notamment à leur volonté de déployer leurs efforts dans la formation, l'innovation, la recherche et le développement. Ainsi, pour assurer leur indépendance, les producteurs ont mis en place un environnement technique et scientifique qui leur permet de maintenir leur place de leader au niveau national.

L'OBS, créateur de variétés et producteur de semences et plants

L'Organisation Bretonne de Sélection (OBS) est une union de coopératives agricoles qui crée des variétés de légumes performantes répondant aux besoins des agriculteurs et des consommateurs. L'OBS a la particularité d'avoir été fondée par les légumiers du nord de la Bretagne. Elle a pour mission de développer une génétique répondant à leurs besoins spécifiques, à leur terroir unique, à leur marché et aux

exigences de leurs clients. Toujours dirigée par les producteurs, l'OBS a une parfaite connaissance des préoccupations du terrain. Elle contribue au développement des 1871 exploitations rassemblées au sein du Cerafel. Les coopératives adhérentes sont représentées au sein du conseil d'administration de l'OBS.
 Tél. 02 98 29 92 55 - info@o-b-s.com

Végénov – Innovation, recherche et développement

Vegenov, est un centre de ressources

technologiques (CRT) spécialiste du végétal. Il accompagne les semenciers, agronomes, producteurs, distributeurs dans leurs processus d'innovation. Hautement qualifiées en biologie moléculaire, biologie cellulaire, protection et nutrition des plantes, qualité sensorielle et nutritionnelle, les équipes de Végénov s'efforcent d'apporter des solutions R&D sur mesure de qualité. Ils travaillent sur plus d'une cinquantaine d'espèces végétales de tout type : céréales,

oléagineux, protéagineux, fruits, légumes, plantes horticoles, herbes aromatiques et médicinales.

Tél. 02 98 29 06 44 - contact@vegenov.com

Caté – Station expérimentale

Créée en 1965 par les Organisations Professionnelles (SICA, Coopératives, Chambre

d'Agriculture), la station d'expérimentation est gérée par le Comité d'action technique et économique (CATE), syndicat professionnel regroupant les organisations légumières et horticoles de la régions Bretagne. Elle conduit des programmes régionaux et nationaux d'expérimentation en légumes

frais, horticulture ornementale et champignons cultivés, visant à résoudre les problèmes techniques rencontrés en production ou à répondre aux évolutions de la consommation.

Tél. 02 98 69 22 80

Source : roscoff-tourisme.com, cerafel.com, princedebretagne.com, sicastpol.fr, vegenov.com, station-cate.fr

L'ISSFEL

L'Institut Supérieur de Formation Fruits et Légumes (Issfel) de Saint-Pol-de-Léon, situé au cœur du bassin légumier léonard, a diversifié l'offre de ses formations au fil des années, afin de s'adapter à un marché qui évolue sans cesse et de former ses étudiants au plus près des modes de consommation. Si la première vocation de l'établissement visait la formation de personnel dans le domaine des fruits et légumes, il excelle aujourd'hui dans le commerce, la logistique et la qualité, tout en exportant ses compétences et sa renommée au-delà des frontières de notre commune.



Créé en 1993, à l'initiative du Comité économique agricole régional fruits et légumes (Cerafel), ce centre de formation devait permettre aux Saint-Politains de se démarquer de la concurrence et de valoriser les produits locaux dans les rayons des supermarchés. En effet, la demande exigeante de certification qualité faite aux producteurs n'était pas toujours valorisée dans les rayons de la grande distribution, en matière de conservation, de manipulation et de présentation de produits.

Situé à Pen ar Prat depuis 1996, l'Issfel s'est offert, en 2014, le réaménagement et l'agrandissement de ses locaux. Trois ans plus tard, ils ont déjà atteint leur seuil maximum ! 314 étudiants forment cette année l'effectif de l'établissement Saint-Politeain, dont 87 dans la filière des fruits et légumes. Un engouement dû à la qualité de ses formations de niveau supérieur, à sa capacité à s'adapter aux besoins du marché et aux très bons résultats des ses étudiants obtenus aux examens, avec plus de 90% de taux de réussite chaque année.

Des formateurs issus du monde professionnel

Les atouts de l'établissement ? 125 formateurs indépendants issus du monde professionnel (75% contre 25% de professeurs universitaires).

Un mode de fonctionnement unique en Bretagne, qui assure une vision permanente sur l'évolution et les exigences du marché ; et qui permet une grande réactivité sur l'évolution du contenu des formations.

L'ISSFEL propose 13 formations du niveau Bac à Bac +5, uniquement par le biais de l'alternance ; le seul institut de Bretagne à avoir instauré ce mode de fonctionnement. Trois pôles de formation :

Management, commerce, distribution

- Responsable de rayon (Bac)
- Manager de rayon (Bac+2)
- BTS Management des unités commerciales (possible en 1 an, sous conditions)
- Responsable du développement commercial (Bac+3)
- Master 1 et Master 2 Marketing, Commerce, Distribution & Achats

Logistique

- BTS Transport et Prestations logistiques
- Licence professionnelle Logistique
- Master 1 et Master 2 Management de la Supply Chain & Achat

Sécurité et qualité alimentaire

- Licence professionnelle Sécurité Alimentaire
- Responsable Qualité, Sécurité, Environnement (Bac +4)

Son deuxième point fort relève de son réseau d'entreprises et de partenaires. De part ses relations permanentes avec les professionnels, l'institut s'est constitué un réseau important de contacts dans la grande distribution, dans l'agroalimentaire et opérateurs de la logistique, dont il connaît parfaitement les attentes. Il se définit comme un « prestataire de ressources humaines » en mettant en relation les entreprises et les étudiants, selon les besoins et les attentes de chacun, par un contrat d'alternance. Tous les étudiants sont ainsi rémunérés au cours de leur formation. Ils acquièrent un statut de salarié durant toute la durée du contrat, avec les droits et les devoirs que cela suppose. Une vraie passerelle dans le passage à la vie active, puisque suite à un an d'alternance, le taux d'embauche moyen des étudiants s'élève à 88 %, deux mois après la formation.

La filière Fruits et Légumes

Cette année, dans la filière Fruits et Légumes, 87 étudiants sont formés pour intégrer le domaine de la grande distribution alimentaire alors que 23 se destinent à l'industrie agro-alimentaire, grossistes et à la logistique. Dans le programme Manager Fruits et Légumes qui leur est proposé par l'institut, la formation met un point d'orgue à la connaissance de la filière. Ainsi, les étudiants sont amenés à visiter les structures qui font la force du réseau légumier :

Végénov, le CATE, la SICA et le marché au cadran, le Syndicat de l'AOP de l'Oignon de Roscoff, l'expéditeur Saint-Pol, la station de conditionnement Kervent, des producteurs de légumes, etc. Un partenariat qui apporte une vraie valeur ajoutée à la formation de ses futurs professionnels de la filière Fruits & Légumes ; et que le directeur souhaite renforcer.

De la formation continue

En plus de la formation initiale, L'Isffel propose aussi de la formation continue à une centaine de salariés issus d'entreprises diverses de la région, sur le site de l'institut ou directement dans les locaux des entreprises.

Les sites partenaires

Son mode de fonctionnement a fait écho et l'Isffel s'est exporté en nouant des partenariats avec différents établissements. L'institut est aujourd'hui présent dans l'IUT de Rennes, l'Enacom de Nantes, le CFA Afipe de Poissy, l'IUT de Montreuil et l'IUT d'Avignon et atteint le nouveau record de 484 jeunes en formation au total.

Fédérer autour d'un bureau d'étudiant

Une nouveauté, à l'Isffel Saint-Pol, cette année, la création d'un bureau d'étudiants qui, sous forme associative, joue un rôle actif au sein de l'établissement pour fédérer les jeunes entre eux et représenter les élèves de chaque formation auprès

de la direction. Depuis la rentrée, ils ont participé à l'organisation d'un week-end à Roscoff et à l'île de Batz, avec la direction, afin de favoriser l'intégration des nouveaux étudiants. Ils s'activent aussi à créer des partenariats avec les entreprises et commerces locaux, pour proposer des formules étudiants sous forme de « bons plans » et organisent des after-work, pour se retrouver après les cours. Les 300 étudiants venus d'horizons géographiques et de formations différentes devraient ainsi pouvoir se découvrir et créer des liens plus facilement. Enfin, ce nouveau bureau souhaiterait également intégrer d'anciens étudiants de l'Isffel afin de bénéficier de leurs conseils et leurs expériences.

Isffel

Tél. 02 98 29 03 15 – contact@isffel.fr – www.isffel.fr

L'ISFFEL Saint-Pol

En chiffres

- 314 étudiants venus de toute la France
- 35 étudiants originaires des communes du Haut-Léon
- 21 entreprises du Haut-Léon accueillent un étudiant de l'Isffel en alternance
- 13 salariés à temps plein, 3 à temps partiel, dont 1 en alternance



LOÏC GAUTIER - RESPONSABLE QUALITÉ CHEZ POULIQUEN

A 33 ans, Loïc Gautier est Responsable qualité et animateur sécurité au sein de l'entreprise Pouliquen, à Cléder. Originaire du Drennec (29), il a suivi deux formations à l'Issfel Saint-Pol-de-Léon : Responsable rayon (bac +1) et la licence professionnelle Sécurité alimentaire (bac +3).

Loïc, pouvez-vous nous présenter votre parcours scolaire ?

Loïc Gautier : « Après un bac Sciences et Technologiques Tertiaires, je me suis orienté en formation supérieure dans le domaine des Fruits et Légumes. J'ai suivi un BTS technico commercial à Quimper et intégré la formation Responsable de rayon, proposée en un an, à l'Issfel. Puis, j'ai suivi un BTS Sciences et Technologies des Aliments, me permettant d'être embauché au sein du groupe Bondu, distributeur spécialisé en produits destinés aux métiers de la boulangerie-pâtisserie. De 2011 à 2014, j'y ai occupé le poste d'animateur qualité, puis j'ai décidé de compléter mon cursus en candidatant de nouveau à l'Issfel, cette fois pour la licence professionnelle Sécurité

« J'étais motivée par la notoriété de l'établissement et la réputation de ses formations »

Pourquoi votre choix s'est-il porté sur l'Issfel ?

L. G. : « J'étais motivé par la notoriété de l'établissement et la réputation de ses formations. Plusieurs de mes amis y avaient suivi des cours, j'en avais de bons échos. Ce qui est intéressant avec l'alternance c'est que l'on acquiert une première expérience en entreprise, sous un statut de salarié, avec des droits, des devoirs et une rémunération.

Ca permet aussi de mettre en pratique tout ce que l'on apprend en cours, on est vraiment sur du concret, c'est motivant. Enfin, pour moi, l'atout de l'Issfel par rapport à un autre établissement, ce sont les formateurs qui viennent, pour la plupart, du monde professionnel. Ils apportent des réponses concrètes

basées sur leur expérience en entreprise. Je trouve que ça apporte une valeur ajoutée à la formation. »

Avez-vous rencontré des difficultés à trouver une entreprise pour vous accueillir en alternance ?

L. G. : « Pour pouvoir intégrer la licence professionnelle Sécurité alimentaire, je devais trouver une entreprise adaptée à mon projet professionnel. Après quelques semaines de recherches infructueuses, j'ai pris contact avec Jean-Marie Aballéa, chef de projet à l'Issfel. Il m'a dirigé vers le centre de production alimentaire de Coëtquidan (56). La rencontre avec l'entreprise a été concluante. J'ai alors rejoint la licence en alternance, avec environ 6 mois de présence en entreprise et 6 mois de cours théoriques à l'Issfel. »

A l'issue de cette formation,

avez-vous intégré facilement de monde du travail ?

L. G. : « Après cette licence professionnelle, j'ai souhaité étoffer mon éventail de compétences dans le domaine de la santé-sécurité et environnement en suivant une dernière formation à l'IUT de Lorient (56). Après avoir obtenu ce diplôme, j'ai travaillé trois mois en intérim avant de signer un CDI pour un poste d'Animateur/Responsable qualité au sein de l'entreprise Pouliquen, que j'occupe toujours aujourd'hui. »

Quelles sont vos missions de Responsable qualité chez Pouliquen ?

L. G. : « L'entreprise cléderoise,

grossiste dans le domaine des légumes, achète et conditionne la récolte des producteurs locaux en vue de les commercialiser en France et en Europe. Dans le cadre de mes fonctions de responsable qualité, je planifie et assure le suivi du système de management

« C'est intéressant de se retrouver de l'autre côté du projet et d'apporter, à mon tour, mes conseils et mon expérience »

Qualité/Sécurité en fonction de la politique entreprise, des attentes des parties prenantes et de la législation en vigueur, je veille à l'application des procédures et surveille le système par des indicateurs et par des audits, je mesure l'efficacité de l'ensemble des processus définis et met en place des actions correctives lors de défaillances ou d'écarts et garantit ainsi l'amélioration continue. »

Maintenant que vous êtes

dans la vie active, entretenez-vous une collaboration professionnelle avec l'Isffel?

L. G. : « J'ai en effet gardé contact avec le personnel encadrant de l'Isffel. J'ai d'ailleurs prévu d'accueillir dans l'entreprise, en mars prochain, trois étudiants de l'institut qui suivent un Bac +4 Responsable Qualité Sécurité Environnement. Ils vont réaliser un audit dans le cadre d'un projet scolaire. C'est intéressant de se retrouver de l'autre côté du projet et d'apporter, à mon tour, mes conseils et mon expérience à ces futurs diplômés. »