

EN DIRECT DU VAR

*D'Hyères et d'aujourd'hui :
faites votre Marché aux Fleurs*

*Fleurs coupées :
PACA en tête*

*Hortisud :
la qualité Made in Var*

ÉDITO *Alain Borello*

RENCONTRE *avec Michel Gueirard et Hervé Frezal*

VARIÉTÉS *Anémone et Renoncule*

IDÉES DE BOUQUETS

Grand
Jeu
Concours

*Gagnez votre séjour
sur l'île de Porquerolles.*



Grand Jeu Concours

**Gagnez votre séjour
sur l'île de Porquerolles.
Un week-end pour 2
dans ce lieu très privilégié.**

**Tentez votre chance en allant sur notre site
www.hortisud.fr/concours**

**Et participez au jeu
« Hortisud VIP - Very Important Partenaire ».**

**C'est simple comme un clic. Alors, partant ?
C'est le moment de jouer pour partir !**

Question 1 : Combien y a-t-il d'exploitations de fleurs coupées dans le Var ?

Question 2 : Quel est le pourcentage du chiffre d'affaires de la SICA Marché aux Fleurs d'Hyères fourni par des exploitations de proximité (moins de 25 km) ?

Question 3 : Quel est le slogan accompagnant la signature de la marque HORTISUD actuellement ?

Question subsidiaire : Proposez un nouveau slogan en remplacement (si celui-ci est retenu vous gagnerez un écran 3D Sony 102 cm)

De nombreux autres lots sont à gagner (Ipad, appareil photo...) et à découvrir dans le magazine Information fleuristes et sur notre site www.hortisud.fr/concours

Toutes les réponses se trouvent dans les articles du n° 20 « En direct du Var »



IDÉE DE BOUQUET

A partir du mois de Mars, vous pourrez découvrir des idées de bouquets, des fiches techniques de réalisations sur le site Internet www.hortisud.fr.



EDITO

« Au cœur du bassin de production, au cœur des hommes »

Nouvelle année, nouvelle donne, nouvelle formule pour ce bulletin d'informations que nous voulons plus complet, plus riche pour vous.

Nouvelle année, avec son lot d'espoir, de promesses, d'incertitudes aussi et d'enjeux face auxquels nous devons, plus que jamais, être à la fois solidaires et déterminés, car si la conjoncture est difficile nous avons des arguments à faire valoir. Ceux de la qualité et de la diversité de notre production dans le respect de l'environnement, critère aujourd'hui essentiel. Nouvelle donne car le développement durable s'est invité dans le débat et qu'il doit continuer de nous inspirer dans nos actions pour montrer notre différence et le souci d'exigence qui est le nôtre.

Nouvelle formule de cette Lettre qui vous est destinée avec désormais un lien plus régulier, plus formel, plus vivant. Ainsi vous y trouverez ce mois-ci l'anémone, dont le succès ne se dément pas, l'actualité du Marché aux fleurs d'Hyères, un point sur la production des fleurs coupées dans le Var et pour bien commencer cette année, un jeu-concours avec la possibilité de gagner un très beau séjour sur l'île de Porquerolles, un fleuron du tourisme du Var.

Comme quoi le département ne manque pas d'**atouts** : un ensoleillement privilégié, une nature généreuse, une terre fertile, des professionnels dévoués ! Ne seraient-ce pas les conditions pour que s'épanouissent des fleurs de qualité ? C'est bien ce qu'on vous disait : V comme Var, V comme Variétés, V comme Vitalité !

Alain Borello,
Président Directeur Général



D'Hyères et d'aujourd'hui : faites votre Marché aux Fleurs

Implantée au cœur d'une des principales zones de productions florales françaises, la SICA Marché aux Fleurs d'Hyères regroupe un peu plus de 500 horticulteurs qui lui confient la commercialisation de leurs produits 7j/7. Pas moins de 350 acheteurs, grossistes, expéditeurs et fleuristes viennent s'approvisionner 5 jours par semaine sur ses 3 cadrans.

Transparence et rapidité

Un site internet fournit les résultats des ventes en temps réels aux clients, ainsi que de nombreux autres services dans une totale transparence des opérations accomplies. Chaque soir, et jusqu'à l'heure du début de vente, un catalogue des apports multicritères est mis à la disposition des acheteurs afin de préparer les commandes du lendemain, ouvrant de ce fait des perspectives de meilleure diversification.

Virtuellement proche de vous

Par ailleurs, et ce depuis deux ans, les clients grossistes de la SICA MAF peuvent effectuer leurs achats grâce à un outil de vente à distance qui reproduit intégralement toutes les conditions existantes dans la tribune, sauf la

présence physique du chariot de fleurs. Un progrès qui est synonyme de gain de temps et donc de productivité.

Enfin, en complément, un service parallèle, répond aussi rapidement que possible à vos demandes spécifiques (prévisions d'opérations commerciales, produits exclusifs, contractualisation).

A noter : 80 % du chiffre d'affaires de la SICA Marché aux Fleurs d'Hyères est fourni par des exploitations implantées dans un rayon de 25 km, c'est dire l'attachement du produit à sa terre d'origine et l'importance de cette proximité, tant dans la valorisation du terroir que dans la fraîcheur des fleurs coupées. Le reste de la production provient des départements limitrophes, de Corse et d'Italie.



Fleurs coupées : PACA en tête

La production française de fleurs coupées et feuillages concerne 3 200 exploitations sur une aire de culture de 2 320 hectares, dont près de 700 hectares sous serres*. Sur cette superficie, 50 % des surfaces et 40 % des exploitations sont localisées en région Provence-Alpes-Côte d'Azur, ce qui en fait la première région de productions de fleurs coupées en France.

Le Var en pole position

Près du tiers de la superficie des terres exploitées pour cette activité le sont dans le Var puisque le département compte 590 exploitations de fleurs coupées mettant en valeur plus de 750 hectares avec une production très importante sous serres (300 hectares)*.

Ainsi, sur le bassin de production de la SICA MAF, plus d'une centaine d'espèces sont cultivées dans des exploitations spécialisées, ce qui permet de bénéficier d'atouts majeurs comme la spécificité de certains produits et des condi-

tions climatiques favorables à l'établissement de calendriers de production en marge de la concurrence. Autant de points positifs qui sont aussi des marques de différenciation. A cela s'ajoute le savoir-faire reconnu des horticulteurs locaux qui présentent une offre de qualité indéniable, griffée Hortisud, et une palette méditerranéenne très appréciée sur les marchés européens (renoncules, anémones, pivoines...).



Penser l'avenir au présent

Non content de la reconnaissance de ce travail, les professionnels innovent pour adapter leurs techniques de production dans une stricte logique de développement durable, de manière à pouvoir concilier préservation voire amélioration de l'environnement et rentabilité des entreprises. En effet, l'économie des ressources naturelles, principalement constituées de l'eau et de l'énergie, va de pair avec l'économie locale : l'utilisation par exemple d'insectes présents dans notre écosystème, afin de lutter contre les ravageurs de cultures, plutôt que l'abus d'insecticides, ou encore l'évaluation de l'impact environnemental des exploitations, sont autant de mesures propices au bon développement de la filière horticole.

*source : agreste.agriculture.gouv.fr, statistique agricole annuelle 2007

Hortisud : la qualité Made in Var



Bien connue désormais sur le marché des fleurs et des fleuristes, la marque Hortisud est délivrée exclusivement aux produits répondants aux exigences de qualité définies par les spécialistes horticolas (production et négoce de fleurs).

Par cette signature, les producteurs Varois s'engagent dans cette charte qualitative et l'ensemble de leur production fait l'objet d'un suivi rigoureux, preuve s'il en est de leur engagement à se démarquer et à souligner leurs efforts.

Une double règle : homogénéité et conformité

Un contrôle régulier avant la vente et l'application de règles strictes de mises en marché assurent un approvisionnement en lots homogènes, critère principal d'une qualité largement assurée. Pour cela, une circulation rapide de l'information permet de gérer les écarts et de proposer à la vente un produit calibré, en parfaite conformité avec les attentes des négociants.



Une marque de choix, un choix de la différence

Face à une concurrence de plus en plus vive, la SICA Marché aux Fleurs renforce ainsi sa politique d'exigence et de service au travers de sa marque Hortisud agréée elle-même par la Charte Qualité Fleurs.

Loin d'être une marque de plus, c'est bel et bien un référentiel national qui vient apporter des garanties supplémentaires en matière de fleurs de qualité et de tenue en vase, grâce à un audit externe réalisé au moins une fois par an, par un cabinet d'expertise indépendant.

Quand les fleurs sont belles ! Hortisud n'y est pas étranger. C'est le courage et la détermination de centaines de producteurs indépendants qui continuent d'œuvrer à la qualité française.



Hervé Frezal



Michel Gueirard

RENCONTRE

Michel Gueirard et Hervé Frezal : deux acteurs sur le terrain, deux voix pour défendre la qualité des fleurs du Var

Terroir traditionnel de production de fleurs, parmi les plus réputés de France, le Var est riche de ceux qui le confortent dans cette entité et assoient cette réputation. Parmi ces nombreux professionnels, dévoués à la cause florale, nous avons rencontré Michel Gueirard, producteur bien connu d'anémones et d'arums, implanté à La Crau depuis 1976, et Hervé Frezal, qui fait honneur au métier de fleuriste, à la fois champion de France d'Art Floral et Meilleur Ouvrier de France, installé à Beaulieu-sur-Mer. Chacun est très sensible au maintien des valeurs de qualité, au respect des saisons, et à ce qui fait la force du Var, des fleurs naturelles, soucieuses de l'environnement. La preuve par leurs réponses.

› Quelles sont les solutions mises en place en matière environnementale ?

Michel Gueirard : Nous avons adopté un certain nombre de mesures qui vont dans le sens d'une protection des sols et un recyclage optimisé de l'eau. Par ex. la solarisation nous permet d'être plus efficaces en ce qui concerne la désinfection des serres avec un double avantage, économique car le coût est modique, et écologique car c'est une façon d'éradiquer les virus de manière naturelle, par le phénomène de chaleur (+ 45° au sol). J'ajoute que la culture des anémones, comme celle des arums, est peu énergivore ce qui favorise une consommation énergétique faible d'autant que le Var est un département généreusement ensoleillé.

› Comment appliquez-vous la PBI (Protection Bio Intégrée) ?

MG : On surveille au maximum ce qui se passe au niveau de la faune. En fonction des résultats, nous adoptons le traitement et déclenchons un lâcher d'auxiliaires qui sont en fait des prédateurs naturels si bien que depuis cinq ans nous n'avons pas utilisé un seul centilitre d'insecticide. Mieux, nous avons constaté un développement naturel des prédateurs qui participent à un meilleur équilibre du biotope.

› En quoi se caractérise votre production printanière ?

MG : Elle connaît un pic entre janvier et mars. Cette production va de pair avec la fraîcheur qui est pour nous le gage de la qualité que nous défendons. Il est important que cette fiabilité, liée à la proximité de culture, soit reconnue tant par les professionnels que par le public. Tout comme il y a des vins du Var réputés, avec une IGP, nos fleurs sont associées à un label de qualité HORTISUD, qui défend aussi son origine...

› A quoi se reconnaît la qualité Varoise ?

Hervé Frezal : Elle saute aux yeux, je dirais même qu'elle se voit à l'œil nu : des tiges bien charnues, épaisses, rigides, une tête bien large, plate.

Pourquoi cette motivation à être un ambassadeur des fleurs du Var ?

HF : C'est l'évidence, j'y vis et j'y travaille et c'est une question de fraîcheur. Je ne fonctionne qu'avec des produits de saison, pour lesquels j'ai la double garantie de qualité et de suivi. Il y a une charte, une réglementation, des produits calibrés et contrôlés. C'est tout un ensemble qui est mis en place par la filière et qui trouve ici dans le Var son expression vivante et dynamique.

› Quelles sont les fleurs que vous aimez travailler ou associer ?

HF : J'ai plutôt tendance à privilégier les bouquets mono fleur mais j'apprécie de mélanger la renoncule et la pivoine qui sont parmi mes fleurs de prédilection. Je m'attache au look de la fleur, à son aspect visuel, mon métier de fleuriste m'y pousse par nature et avec les fleurs du Var j'ai l'embarras du choix. Anémone, renoncule, pivoine, pour ne citer qu'elles, sont des fleurs champêtres, de tenue extra, très longue en appartement alors que les intérieurs sont souvent surchauffés. Leur robustesse est le gage de cette qualité.

› Quels conseils donneriez-vous à un jeune fleuriste qui s'installe ?

HF : Bien connaître les produits de saison, leur provenance, leur qualité, et ne pas céder à certaines modes ridicules qui consistent à proposer, par exemple, des pivoines qui viennent de Nouvelle-Zélande ou d'Australie quand il suffit d'attendre d'être achalandé par notre propre production locale. Qui plus est avec une garantie de fraîcheur bien supérieure. Je pourrais multiplier cet exemple à bien d'autres produits. C'est plus respectueux de l'environnement et souvent plus économique. Je crois que pour fidéliser ses clients, c'est une bonne démarche, qui va dans le sens de l'actualité et d'un juste retour à une consommation en phase avec les saisons. Les clients le comprennent, l'acceptent et partagent de plus en plus ce point de vue.



VARIÉTÉS : ANÉMONE ET RENONCULE, DEUX AMBASSADRICES DE CHARME

Avec une surface cultivée égale de 150 000 m², la Renoncule (93 producteurs) et l'Anémone (86 producteurs) se taillent une belle part de la production florale dans le Var. Petite revue de détail autour de ces deux fleurs typiquement méditerranéennes, autant appréciées des fleuristes que des consommateurs pour leurs qualités rustique, décorative et environnementale.



L'ANÉMONE

Parmi les nombreuses espèces cultivées pour la fleur coupée, l'anémone coronaria est l'une des plus anciennes et des plus représentatives du patrimoine régional. Déjà, dans les années 1920, elle faisait partie de la production horticole du département. Sous l'impulsion de l'INRA, de nouvelles sélections ont vu le jour, à partir des années 80, afin de s'adapter aux conditions de production et de commercialisation : anémones Christina, Mona Lisa, Galilée, Carmel ou Tétranémons, sont apparues permettant des récoltes plus précoces, des coloris nouveaux, des tiges plus longues et des fleurs plus grosses.

Grâce à la mise au point de la production hors sol, testée au sein de la station d'expérimentation du SCRADH (fertilisation, irrigation), cette technique culturale a eu pour conséquence d'améliorer les conditions de travail et la rentabilité.

Dans cet environnement favorable et avec une charte qualité bien définie, la notoriété des anémones du département n'a depuis cessé de croître et de véhiculer une image positive pour le Var.

Tenue en vase : moyenne saison 2010/11 = 9,4 jours (Contrôles réalisés en salle de test normalisée EU sur l'ensemble des producteurs)



LA RENONCULE

Habituellement classée parmi les espèces bulbeuses, bien que sa multiplication soit réalisée par graine, c'est une plante vivace qui nécessite d'être replantée chaque année. Elle fleurit au printemps après une relative dormance induite par la fraîcheur de l'hiver. Le savoir-faire du producteur joue un rôle prépondérant dans la réussite de sa culture dans la mesure où, s'il est assez aisé de reproduire le cycle naturel pour une floraison en février-mars, la floraison avancée à l'automne exige une maîtrise des facteurs de production. Conditions de terrain, de climat, période de plantation sont donc des critères techniques à respecter rigoureusement.

La renoncule a pour avantage d'être une espèce rustique cultivée dans le Var quasiment sans dépense énergétique. Grâce aux méthodes de protection biologique intégrées (insectes auxiliaires à cette culture, solarisation), le recours aux produits chimiques est très limité.

La filière varoise comprend les activités de création variétale, de multiplication suivies d'une phase bulbicole, de la production de fleurs et de leur commercialisation.

Tenue en vase : moyenne saison 2010/11 = 14,6 jours (Contrôles réalisés en salle de test normalisée EU sur l'ensemble des producteurs).



**SICA MAF**
SOCIÉTÉ DU MARCHÉ
AUX FLEURS D'HYÈRES

Un marché...

**HORTISUD**

Quand les fleurs sont belles

Une marque.

1202, vieux ch. de Toulon - 83400 Hyères - Tél. 04 94 12 44 00

www.hortisud.fr www.marcheauxfleurs.fr info@marcheauxfleurs.fr


Région
Provence-Alpes-Côte d'Azur


Var
CONSEIL
GÉNÉRAL


TOULON
PROVENCE
MÉDITERRANÉE
COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION


PROVENCE CÔTE D'AZUR
Le bon sens a de l'avenir.

Directeur de publication : Michel Gueirard (Président de Hyères Hortipôle).
Comité de rédaction : Henri-Jean Anglade, Christophe Massel, Christophe Roberti.
Coordination : Gilles Rus (SICA Marché aux Fleurs d'Hyères).
Collaboration artistique : Hervé Frezal - Crédit Photos: Sarah Chambon et SICA Marché aux Fleurs d'Hyères.
Conception réalisation graphique : Oolaboobaloo - Imprimeur: Elfe - ISSN 2100-2274

HORTISUD 