



PRODUCTEUR

ENTREPRISE

Nom entreprise : Les Crudettes

Chiffre d'Affaires (2019) : 100.299K€

Effectif (2019) : 600 salariés

Pays (siège social) : France

Site internet :
<https://www.lescrudettes.com/>

Contact : 02 38 58 78 00



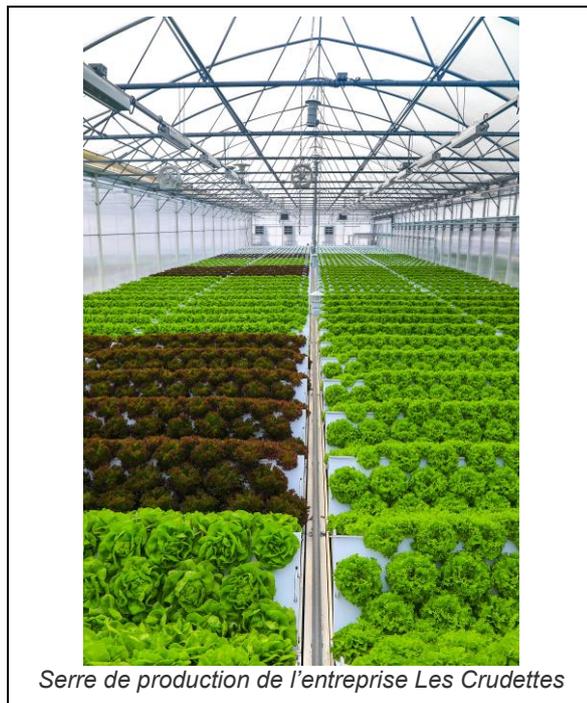
LES CRUDETTES, pour une relocalisation de la production de salades

CONTEXTE

La production de salade de 4^{ème} gamme (prête à consommer), en France, se fait en pleine terre en printemps/été, mais via une importation depuis l'Italie et l'Espagne pendant les cinq mois d'hiver. Pour des raisons de coûts, de qualité et de kilomètres parcourus par les produits (2000 km entre le bassin de production et l'usine), il y a un réel besoin en salades de pleins champs, plus contraignantes car soumises aux aléas climatiques et moins productives. En réponse à cet enjeu majeur, Les Crudettes, deuxième fabricant de salades prêtes à consommer du marché français, a développé une serre innovante avec un procédé hors-sol d'aéroponie.

OBJECTIFS

- Relocaliser une partie de la production de salades et d'herbes aromatiques, importées d'Espagne ou d'Italie pendant les quatre mois et demi d'hiver.
- Proposer une solution pour produire des salades et des herbes aromatiques à proximité des bassins de consommation, dans un environnement entièrement contrôlé.
- Développer et équiper une serre aéroponie automatisée.



Serre de production de l'entreprise Les Crudettes

DÉMARCHE

L'entreprise Les Crudettes, appartenant au groupe LSDH, développe depuis 2 ans, avec une réflexion initiée il y a plus de six ans, son plus gros projet de R&D intitulé Cap Vert. Il s'agit d'une serre de 3000 m², située à Châteauneuf-sur-Loire (Loiret), fermée ou semi-fermée, conçue pour la production de salades de 4^{ème} gamme avec un procédé hors-sol d'aéroponie couplé à une usine.

L'aéroponie consiste à irriguer et nourrir les racines à l'air libre via des pulvérisations. Cette méthode diffère de l'hydroponie, qui n'est pas possible avec les salades. Dans la serre, la maîtrise de l'atmosphère et l'absence de pathogènes permettent une production sans phytosanitaire. Les tests organoleptiques ne montrent aucune différence entre une salade de plein champ et une salade produite en aéroponie. Ce type de production permet une augmentation de la date limite de consommation de deux à quatre jours, et une production sur huit cycles par an, au lieu d'un à trois en production classique. Pour finir, l'aéroponie permet une économie de 95 % d'eau pour la production et la transformation.

Pour en savoir plus

<https://www.europe-en-france.gouv.fr/es/projets/les-crudettes-des-salades-toute-lannee>

<https://www.apecita.com/actualites/actualites/les-crudettes-de-aeroponie-pour-les-salades>

Ce concept de serre sera commercialisé par Les Crudettes, accompagné d'un cahier des charges présentant l'ensemble des dispositifs nécessaires à la maîtrise et au contrôle du climat. Le site de Châteauneuf-sur-Loire a pour vocation de devenir un outil commercial de présentation du dispositif, un outil pédagogique pour former les producteurs partenaires et les collaborateurs, et accueillir des visites scolaires. La première étape de commercialisation de cette technologie est de monter des partenariats avec des maraîchers pour la construction de fermes intégrant les technologies Cap Vert et incluant des contrats d'achats pluriannuels et exclusifs des productions.

L'objectif de l'entreprise est de construire encore une dizaine de serres en aéroponie d'ici cinq à dix ans afin d'assurer une bonne partie de l'approvisionnement de l'usine Les Crudettes qui voit passer 75 tonnes de salades par jour.

FACTEURS CLÉS DU SUCCÈS

- Assurance de la pertinence technique et économique du système de production
- Maîtrise de la santé des cultures sans pesticides
- Optimisation multicritère du dispositif : maîtrise du climat en serre fermée, de la santé des plantes, etc

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none">• Réduction du besoin de main d'œuvre• Amélioration des conditions de travail des employés• Réduction du coût de production• Création d'une nouvelle structure commerciale• Génération d'un chiffre d'affaires additionnel pour l'entreprise	<ul style="list-style-type: none">• Relocalisation de l'activité permettant une dynamique économique locale• Division par deux du bilan carbone de la production d'une salade depuis la graine jusqu'au consommateur• Création d'emplois pour les maraîchers partenaires, pour les usines, pour la commercialisation et pour l'exportation

Ce document a été réalisé par les membres d'AgroParisTech Service Etudes.

