

Garantie de fraîcheur pour le consommateur, la carotte fane contribue avec les autres légumes bottes à l'ambiance printanière du rayon. Reportage dans les Landes où les employés de la coopérative Maïsador continuent de les récolter à la main.

Le Sud-Ouest est fan de carottes

Étape 1 Un terroir d'exception

Ce n'est pas un hasard si la majorité des carottes françaises sont produites dans les Landes. La terre sablonneuse leur permet de pousser sans rencontrer d'obstacles et donc d'être de forme bien droite et régulière. Semées en novembre, les carottes passent l'hiver sous un film protecteur jusqu'au mois de février. Fertilisation, désherbage, irrigation... Elles sont ensuite récoltées dès la fin du mois de mars par une équipe spécialisée.



du simple au double. Au final, chaque unité de vente pèse autour de 800 g, avec environ un tiers de racine et deux tiers de feuillage. Cela représente une douzaine de carottes, car elles sont récoltées jeunes, avant maturité, afin qu'elles soient tendres, croquantes, sucrées.

Étape 2 Une récolte manuelle

Friable, le sable des Landes facilite également la récolte. Mais jusqu'ici, personne n'a trouvé le moyen de remplacer la main de l'homme. Les saisonniers de Maïsador sont donc une vingtaine ce matin à travailler sur cette parcelle située à Benesse-Maremne, entre Dax et Bayonne. Les grosses journées, près de 80 personnes peuvent être mobilisées. Les confectionneurs arrachent les racines, forment une botte, puis la font tourner pour la lier bien serrée. Seules sont retenues les carottes d'un calibre compris entre 25 et 35 mm et mesurant au moins 12 cm de long. La plus grosse et la plus petite de la botte ne devant pas dépasser un rapport allant



Étape 3 Préserver la fraîcheur

Les ramasseurs déposent les bottes dans des palox remplis d'eau et recouverts de toile de jute, pour éviter que les carottes ne se dessèchent. Le feuillage, notamment, se détériore très rapidement. C'est pour cela que les fanes sont une véritable garantie de fraîcheur pour le consommateur.

« Ici, nous récoltons en fonction des commandes, explique Jean-Marie Lesbats, responsable culture légumes frais pour Maïsador. Ce n'est pas grave si les carottes restent un ou deux jours de plus en terre. » Par contre, la récolte effectuée, il faut faire vite. « Elles doivent être lavées et mises en chambre froide dans les trois heures. »

Étape 4 Lavage et conditionnement

Aussitôt arrivées à la station de Herm, à quelques kilomètres, les carottes sont douchées pour éviter toute dessiccation. Le réceptionniste les passe ensuite dans une laveuse simple avec deux rampes de jets d'eau. « Il n'y a pas besoin de les laver trop fort car, dans cette zone, le sable n'est pas très noir. Il n'y a que 2 à 2,5 % de matière organique dans le sol », précise Jean-Marie Lesbats. Deux personnes procèdent alors à un second tri, avant le conditionnement (bac plastique, colis bois ou flow pack). Le passage en chambre froide est souvent très court. Il n'est pas rare que la récolte du matin parte l'après-midi même pour se retrouver en rayon dès le lendemain. ♦



Zoom

Une nouvelle activité pour Prim'land

Spécialisé dans les kiwis, les pommes, le maïs doux et les asperges, Prim'land développe son activité, cette année, avec les carottes. Le groupe coopératif Maïsador, qui produisait encore l'an passé pour Priméale, a décidé de lui confier la commercialisation d'une production évaluée autour de 25 000 tonnes par an. Des carottes fanes et vrac principalement récoltées dans les Landes, entre Dax et Bayonne, mais aussi autour d'Agadir au Maroc, vendues désormais sous marque Sabline en GMS.



Texte :
Jacques Bertin
Photos : Dadi Prod