



Discours d'Angélique DELAHAYE

Congrès national des producteurs de légumes

REIMS – 15 novembre 2007

[Seul le discours prononcé fait foi.]

[AVANT PROPOS]

Ces quelques légumes préparés par notre maraîcher de tradition, Monsieur le Ministre, vous feront goûter la différence des légumes « made in France ».

[INTRODUCTION]

Avant de vous en donner la recette, je voudrais vous remercier d'être venu jusqu'à nous en ces temps quelque peu troublés ; remercier aussi tous les représentants des producteurs, de la filière et de l'interprofession qui ont bravé les aléas des transports publics, remercier nos hôtes, Ville de Reims, Conseil Général, Conseil Régional, sponsors et partenaires, maraîchers et organisations agricoles de Champagne.

Monsieur le Ministre,

Permettez moi aussi de saluer la mémoire de quelques personnalités qui nous ont quitté cette année :

- Alexis Gourvennec, homme de conviction, promoteur de l'organisation économique des producteurs, « fou d'agriculture et de Bretagne »
- Jean-Claude Lejob, attaché aux valeurs de la coopération et animateur du Ctifl,
- Annette Peyronnet, femme d'un maraîcher pionnier sans qui peu de projets auraient pu aboutir.

Notre environnement immédiat, nos perspectives sont sous l'influence forte d'évènements ou de décisions politiques sur lesquelles nous n'avons a priori peu de prise : coût du travail, flambée de l'énergie, crises climatiques ou de marché, à titre d'exemple cet hiver pour la salade, cet été pour le melon, Grenelle de l'environnement, relations euro méditerranéennes ou grèves de la SNCF !...

Dans ce contexte, Monsieur le Ministre, je voudrais vous poser une question simple :

Oui ou non, y a-t-il un avenir pour les producteurs de légumes en France ?

La réponse que nous attendons, ce n'est pas un oui de circonstance, ni p'têt ben que oui p'têt ben qu'non, ni béni oui oui, ni même un conte pour enfant du genre « OuiOui nous mène en bateau ».

Ce que nous attendons, c'est une réponse, positive ou négative, dont toutes les conséquences soient tirées.

Si c'est non, dont'act, il faudra permettre aux hommes et aux femmes de notre filière de quitter dignement ce métier.

Faisons donc le pari du oui !

Les enjeux d'emplois, de santé publique, de développement durable sont suffisamment importants :

Dans ce cas

Laissez moi alors vous donner la recette de la réussite des producteurs de légumes

Trois ingrédients de base :

- un tiers de marché,



- un tiers d'emploi,
- un tiers d'entreprise, d'initiatives et de prises de risque.

Pour réussir cette recette, il faut que les produits soient de qualité, frais, sains, bons, ce qui veut dire :

D'abord

1) un marché qui fonctionne,

Monsieur le Ministre,

Le revenu du producteur, c'est le marché, rien que le marché, tout le marché. Il nous faut à nous producteurs réinvestir la fonction commerciale, remobiliser nos outils commerciaux, proposer des stratégies à nos clients, penser toujours plus aux consommateurs.

Nous devons faire face :

- Distorsions de concurrence, dumping social sanitaire et environnemental, il faut faire reconnaître les conditions de production européennes, les harmoniser, les imposer aux produits importés : il ne saurait être acceptable de se satisfaire de conditions de production dans les pays tiers qu'on s'interdirait en Europe ou en France pour des raisons sanitaires, sociales ou environnementales ...
- Application du droit du commerce (pas de ristournes sans contrepartie effective mesurable, pas de produits sans prix, pas de promotions abusives)
- Faciliter l'organisation des producteurs sur les marchés, exploiter toutes les possibilités de la nouvelle ocm, agir notamment au niveau national par produit ou groupe de produits (il faut souligner le rôle central des sections nationales produits ; anticiper/gérer les crises,
- Encourager les projets d'organisation sous des formes diverses, adaptées aux produits, aux régions, aux marchés visés. Pas de pensée unique donc, mais des actions et des projets !
- Une interprofession soutenue, lieu de dialogue et de construction pour promouvoir les produits, valoriser les origines France, développer l'accessibilité des F&L (je tiens à saluer le gros travail de JS, avec de premières réponses annoncées lors de l'ouverture de l'esco le 13/11).
- Une politique en faveur d'une bonne alimentation privilégiant la qualité et le développement durable, y compris en restauration collective et dans les cantines scolaires, l'origine France à toute sa place, il faut manger local !

Une dernière réflexion en ce qui concerne le prix des légumes, sous les feux de l'actualité de façon quasi permanente, pour lesquels il est de bon ton de crier au scandale, entre 1 et 3 euros du kilo (en moyenne 1,90 euro du kilo source Crédoc), soit de 8 à 24 centimes la portion, en moyenne 76 centimes par jours (5 par jour) :

cette réalité non perçue à ce jour par l'opinion publique il faut que nous y travaillions dans la filière.

Voici donc un premier ingrédient (*remise du dossier marché, contenant : la charte des maraîchers de tradition, le projet de « maison des légumes et des fruits de l'Est », le projet d'organisation de la production et de structuration de la production, une note sur l'ocm et son utilisation, communiqué d'Aprifel à propos des recommandations du World Cancer Research Fund International de consommer au moins 600g de fruits et légumes par jour, la Charte « Fruits, légumes et société » proposée par Interfel*).



Le second ingrédient, Monsieur le Ministre,

2) **de l'emploi compétitif**,
et je vais volontairement être provocatrice. La question est :

Comment faire venir des travailleurs étrangers ?

Pour obtenir la main-d'œuvre nécessaire aux travaux saisonniers au bon moment, le plus simple reste encore de faire appel à de la main-d'œuvre étrangère. Le recours à des agences d'intérim basées dans des Nouveaux Etats membres de l'Union européenne, comme la Pologne ou la Bulgarie, permet d'accueillir les travailleurs dans les 3 semaines qui suivent la demande !

La marche à suivre :

Mon syndicat professionnel me fournit les contacts d'agences d'intérim fiables car il a bien compris que c'était la dernière solution pour moi !

- 1) Je contacte l'intermédiaire français de l'agence d'intérim et lui communique mes besoins de main d'œuvre : nombre de personnes, qualification, durée...
- 2) L'agence d'intérim se charge : du recrutement, des démarches de déclaration des salariés auprès de la direction départementale du travail, du transport du pays d'origine jusqu'à la région de travail française, du logement sur place, du paiement des charges sociales
- 3) Le taux horaire est négocié sur la base du SMIC français selon les spécificités du contrat : niveau de qualification, nombre d'heures par semaine, heures supplémentaires ...

TOUT EST LEGAL !

- 4) 3 semaines après ma demande, je reçois mes saisonniers !
- 5) Je paie l'agence d'intérim par virement bancaire dans son pays

Main-d'œuvre et production de légumes : est-ce vraiment cela que nous voulons ?

Les producteurs de légumes français font actuellement face à d'importantes difficultés de recrutement de salariés, qui les poussent à chercher ailleurs la main-d'œuvre qui leur est indispensable. Pourtant, au sein de la FNPL, ils développent des projets d'avenir pour résoudre ce problème :

- formation des employeurs de main-d'œuvre à la gestion des ressources humaines, pour optimiser le travail des salariés et pouvoir les fidéliser
- insertion par l'économie dans des entreprises légumières : la rencontre entre un secteur professionnel qui offre des emplois peu qualifiés et des personnes en difficulté pour qui ces emplois peuvent être une voie efficace de réinsertion durable dans la société.
- communication sur les métiers de la production légumière auprès des jeunes et des demandeurs d'emploi

Mais la rémunération reste un argument majeur pour l'attractivité de ces métiers.



Sur ce point, seules des mesures de réduction significative des charges patronales permettront aux entreprises légumières de mieux rémunérer leurs salariés et de devenir réellement attractives pour les personnes en recherche d'emploi peu qualifié.

J'ai le plaisir, **Monsieur le ministre de l'emploi rural**, de vous remettre cette seconde liste d'ingrédients, il contient notre contribution pour mieux et plus d'emplois en maraîchage :

- la charte de l'employeur en production légumière, préparée avec nos amis de Loire Atlantique, de Normandie, du Vaucluse que nous lançons officiellement à l'occasion de ce congrès et que je vous propose d'encourager
- un travail réalisé par la FNPL sur la base de l'expérience acquise par le projet RELIE pour promouvoir l'emploi des personnes handicapées en maraîchage, en cette semaine du handicap, les maraîchers sont mobilisés et prêts à apporter leur contribution !
- des outils créés par la FNPL pour mieux gérer les Ressources Humaines dans nos entreprises,
- une note sur le recours à la main-d'œuvre [à lire] : en pleine réflexion sur l'immigration choisie, nous préférons la main-d'œuvre choisie.

3) 3^{ème} ingrédient, **des entreprises qui tournent, des entreprises compétitives !**

Avant de vous parler de baisse des charges, nous en appelons à votre responsabilité pour que les décisions de mise en œuvre de la PAC, ne viennent pas perturber ou remettre en cause les systèmes de production. Il faut rendre éligible et doter de DPU toutes les surfaces légumières dès 2009. Au passage je vous remercie d'avoir accepté notre demande pour le melon, l'oignon, l'endive et le chou fleur.

Il faut absolument baisser les charges sur l'exploitation,
Cela passe par maîtriser le coût de l'énergie :

- Prolonger le dispositif de remboursement de Tipp/Ticgn, même si ce n'est pas à la hauteur du problème,
- Maintenir le tarif serriste TELnuit, sans augmentation au 1^{er} janvier,
- Aller au delà des mesures d'économie et d'optimisation de l'énergie,
- Expérimenter des sources d'énergies alternatives et accompagner dès cet hiver les investissements nécessaires, en particulier pour les pompes à chaleur, pour échapper au dictat du tout pétrole

Alors même qu'en France les experts parlent de risque de carence en approvisionnement en électricité, pourquoi ne pas faire le choix de développer la cogénération en production sous serre, dans les mêmes conditions que nos concurrents belges et néerlandais (passer de 5 mois à 12, avec un tarif de rachat spécifique) ?

Notre compétitivité passe aussi par:

la protection les cultures : vous avez montré la direction en signant le GIS PIC Leg avec Marion Guillou ; il est important de préparer l'avenir par la mise au point de mesures de lutte alternative, pour autant, tout ne se fera pas en un jour !

Il ne faudrait pas confondre vitesse et précipitation, au lendemain des conclusions de Grenelle de l'environnement, l'équation à résoudre, c'est la viabilité économique des entreprises, la qualité des produits, la sécurité alimentaire et le respect de l'environnement. De ce fait, la protection des cultures reste un enjeu majeur et nous devons disposer des réponses



phytosanitaires immédiates nécessaires pour faire face aux impasses techniques actuelles et à venir.

Les entreprises ont à faire face à des risques multi factoriels qu'elles doivent anticiper. La réponse est dans une épargne de précaution défiscalisée, je veux parler de la DPA qu'il faut déplafonner et augmenter les taux additionnels par UTH.

Enfin

Favoriser **l'adaptation des entreprises** de production légumière au travers du Plan d'Adaptation des Entreprises légumières aux enjeux de la société environnementaux, économiques et sociaux :

- Expérimentation et Mise en place de MAE adaptées aux productions légumières, dès 2008.
- Lancement du diagnostic stratégique de l'entreprise légumière mis au point dans le cadre du projet Resol.

De plus nous avons besoin de l'appui des Pouvoirs publics en accompagnement des investissements collectifs d'expérimentation, de développement, de vulgarisation, de formation pour une technicité accrue en réponse aux enjeux de société et aux attentes des marchés.

Voici donc la troisième liste d'ingrédients !

(Conclusion) :

Notre recette, c'est-à-dire

Nos produits, nos métiers, nos entreprises

sont au cœur des enjeux politiques d'environnement, d'emplois et de santé publique.

Il faut la réussir !

Plan d'adaptation des entreprises légumières, programme PicLeg (production intégrée en culture légumière), Maraîchers de Tradition, Relie, Charte de l'employeur, autant d'initiatives des maraîchers et producteurs de légumes de France pour progresser et s'adapter, répondre par leurs savoirs faire et leurs projets aux attentes des consommateurs et des citoyens français.

Maintenant

Aux acteurs du commerce et de la distribution, de la restauration collective, de jouer pleinement leur rôle et d'apporter leur grain de sel pour valoriser les produits "Origine France" pour satisfaire les consommateurs

Il vous reste, à vous Monsieur le Ministre, d'avoir le tour de main pour que tous les ingrédients se conjuguent afin de réussir cette recette, d'ajouter le petit plus nécessaire (crédits de Viniflor, PDRH).

Mais attention au temps de cuisson, il faut aller vite !

Vous avez tous les ingrédients, je vous ai conseillé les meilleurs, utilisez avec doigté ceux dont vous disposez déjà !

C'est l'art d'utiliser les restes lorsqu'on est soucieux de son budget,

L'assurance d'une recette maison, réussie au quotidien.

Parce que nous le valons bien !

Je vous cède la cuillère et le tablier...