

La recherche de nouvelles fonctions et de nouveaux usages pour le végétal d'ornement vise à générer des compléments de revenu et à renforcer la capacité des entreprises à faire face aux aléas en élargissant leur marché. Depuis plusieurs années, les productions ornementales sont soumises à une saisonnalité commerciale de plus en plus marquée. Ceci implique une sous-utilisation des outils de production. L'objectif de ce bulletin de veille est de donner des éléments de réflexion pour aider à trouver des compléments de revenu et à mieux valoriser les surfaces de production en dehors des périodes de cultures habituelles. Il peut intéresser aussi les entreprises de l'aval en leur apportant de nouvelles perspectives de produits innovants.

Le produit

Usages alimentaires

Des horticulteurs et des chercheurs de plus en plus intéressés par les cultures alimentaires

Aux Etats-Unis, certains chercheurs universitaires qui se consacrent aux cultures d'ornement se tournent vers les cultures alimentaires à l'instar des horticulteurs, de plus en plus nombreux, cherchant à compléter voire remplacer leurs productions florales.

A l'Université d'Arkansas, Mike Evans, professeur en horticulture, observe que les producteurs et les étudiants sont désormais plus intéressés par les cultures alimentaires sous serre que par les cultures florales. Il constate un intérêt accru de l'industrie horticole pour les cultures alimentaires. Pour preuve, le nombre croissant de courriels et d'appels téléphoniques en lien avec ce type de cultures. L'Université d'Arkansas mène des travaux sur les cultures hors sol et hydroponiques.

Source : <http://www.floraldaily.com/article/10064/University-researchers-shift-from-ornamentals-to-food-crops>



→ PLANTES AROMATIQUES

Se démarquer par des plantes comestibles méconnues

En juillet 2016, Valentin Moricet a créé son entreprise maraîchère et horticole à Bocolé (Côtes d'Armor). Cette année, il va pouvoir vendre ses premiers légumes au grand public (choux, salades, cucurbitacées, pommes de terre, betteraves, poireaux, tomates...). Il propose aussi une vingtaine de types de fleurs différentes. Mais le producteur veut surtout se démarquer par la vente de plantes comestibles encore trop méconnues. Ces plantes peuvent être utilisées en salade ou pour accompagner des poissons et viandes et sont appréciées des restaurateurs. Ainsi, par exemple, *Mertensia maritima* qui donne l'impression de manger une huître ou encore le ciboulail (ciboulette de Chine, *Allium tuberosum*), une espèce de condiment d'origine chinoise, dont le goût est un combiné de la ciboulette et de l'ail. Le producteur propose aussi la plante champignon (*Rungia klossii*), plante gélique originaire de Papouasie-Nouvelle Guinée, au goût de haricot vert et de champignon, l'aster maritime (*Aster tripolium*, encore appelé épinard de mer), la pimprenelle, la bourrache... Une trentaine en tout. Dans un premier temps, il assure une vente directe sur place, mais envisage de créer un point de vente et/ou d'en rejoindre un déjà existant.

Source : <http://www.ouest-france.fr/economie/agriculture/horticulture-il-veut-se-demarquer-avec-les-plantes-comestibles-4962797>



Permaculture

Une pépinière québécoise en permaculture

Située au Québec, Permex est une entreprise spécialisée dans la conception de projets en permaculture, la production de plantes et les travaux d'excavation (creusement du sol) pour la permaculture. Elle produit une gamme de produits tels que des arbres fruitiers rustiques, des arbres à coque, ainsi que des arbres et des arbustes adaptés à la permaculture. Son marché est composé d'une offre de services qui comprend la vente de plantes en gros, la mini-excavation pour les projets de permaculture et la consultation professionnelle. Permex cultive plus de 200 variétés de végétaux sans utiliser de pesticide ou d'engrais synthétique. A terme, la pépinière sera entièrement gérée en cultures sur buttes.

Source : <http://permex.ca/a-propos>

Les inclassables

L'agriculture biologique pour le marché des collectivités converties au « Zéro phyto »

Les Pépinières Guillot-Bourne, spécialisées dans la production d'arbres de grande taille, ont décidé il y a trois ans de passer à l'agriculture biologique (AB) : utilisation de produits naturels autorisés en AB pour lutter contre les ravageurs et les maladies, désherbage mécanique, fertilisation organique, mise en place d'écosystèmes naturels dans les plantations. Leurs arbres ont obtenu le 3 mai dernier le label AB. L'entreprise souhaite en faire un atout, en particulier économique. Cette méthode de culture permet de réduire les coûts d'entretien et de mieux servir les collectivités obligées de passer au « Zéro phyto ». L'entreprise met en avant le fait que, produits sans pesticides chimiques, les végétaux sont plus résistants après leur plantation.

Source : FAYOLLE P., 2017. Un élan de longue date confirmé par un label. *Lien horticole*, n° 1018, 7 juin 2017, p. 9.



Du côté des centres commerciaux...

L'Observatoire du shopping Unibail Rodamco, en partenariat avec Ipsos, analyse le comportement des Français et identifie leurs attentes. En matière de végétalisation, 56 % des sondés en 2016 aimeraient que les centres commerciaux laissent plus de place au végétal et au naturel. Ce qui a par exemple été fait dans le centre commercial Minto en Allemagne, décoré par le designer végétal Alexis Tricoire.

Source : FAYOLLE P., 2017. Les consommateurs veulent des centres commerciaux végétalisés. *Lien horticole*, n° 1017, 31 mai 2017, p. 18.



Rédaction : Muriel Beros - Relecture : Fabien Robert, Corinne Bitaud, Olivier Gros

Crédit photos : ASTREDHOR, ASTREDHOR/CDHR Centre-Val-de-Loire, ASTREDHOR/Gie Fleurs et Plantes, ASTREDHOR/Est Horticole, Kérisnel, ASTREDHOR/Scradh (anthurium), ITAVI/Pierre Foucard (spiruline), Guillot-Bourne II

Comment recevoir ce bulletin de veille ?

Pour les adhérents ASTREDHOR : bulletin compris dans leur adhésion.

Pour les non-adhérents : abonnement annuel de 100 € nets de taxe pour six numéros par an.

Contact : service documentation – muriel.beros@astredhor.fr

A propos d'ASTREDHOR

ASTREDHOR conçoit et met en œuvre des programmes de recherche et d'innovation au service des professionnels de l'horticulture, de la fleuristerie et du paysage. L'Institut technique développe de nouveaux outils, produits et techniques capables d'améliorer les performances techniques, économiques et environnementales des entreprises de la filière.

L'Institut s'appuie sur six unités régionales composées de 10 stations d'expérimentation qui portent le projet de l'Institut et le déclinent au sein de leurs territoires, ainsi que sur deux unités mixtes technologiques (UMT) co-animées avec des laboratoires académiques. L'unité nationale, basée à Paris, coordonne l'ensemble des activités de l'Institut. ASTREDHOR regroupe plus de 100 collaborateurs et 1 100 adhérents. L'Institut est membre de l'ACTA, tête de réseau des instituts techniques agricoles.

ASTREDHOR • Institut technique de l'horticulture • 44 rue d'Alésia • 75682 Paris cedex 14 • www.astredhor.fr
Service documentation • Muriel Beros • muriel.beros@astredhor.fr • 01 53 91 45 10