

Regal'In, une marque repère en fruits d'été

Le lancement de la marque Regal'In™ en 2012 par la SAS Agro Sélections Fruits signe l'aboutissement de plus de trente années de travail de sélection réalisé par Arsène et Laurence Maillard.

En créant en 1986 la société Euro Pépinières à Saint-Génis-des-Fon-taines 1661, Arsène et Laurence Maillard se sont lancés dans une aventure de longue haleine. Outre la production de plants arboricoles, ils décident en effet de s'engager dans la création variétale. Or, comme le précise Laurence Maillard, "il faut au minimum neuf années pour sélectionner une variété". Autant dire que le couple d'obteniteurs le sait, il devra faire preuve de patience.

Quelques années plus tard, ils abandonnent l'activité Pépinières pour se consacrer exclusivement à la sélection variétale. Avec la création de la SAS Agro Sélections Fruits en 1997 à Ene 1661, Arsène et Laurence Maillard poursuivent leurs travaux de sélection avec comme leitmotiv la satisfaction du consommateur. "Outre le fait de répondre aux objectifs agronomiques de rentabilité pour les producteurs", indique Laurence Maillard, "la création variétale doit permettre de répondre aux attentes des consommateurs en matière de goût". Pour cela, ils choisissent de s'orienter vers la sélection de variétés de pêches et nectarines dites semi-douces



Arsène et Laurence Maillard.

et garanties d'un niveau qualitatif régulier tout au long de la saison, garantissant un taux de sucres élevé, des arômes spécifiques et développés ainsi qu'une acidité comprise entre 5 et 9. "De nombreuses enquêtes ont montré que la saveur semi-douce est universellement appréciée par l'ensemble des consommateurs", argumente Laurence Maillard tout en citant les résultats d'une étude Isofruit réalisée en 2007.

Fort d'un travail de sélection de presque trente années, Agro Sélections Fruits peut aujourd'hui se targuer de posséder une gamme de plus d'une centaine de variétés semi-douces de pêches et nectarines rondes et plates. Des variétés présentant non seulement une très bonne flexibilité pour les producteurs mais également une vie post-cueillette très

intéressante pour les distributeurs, comme le détaille l'obtenitrice : "Le comportement de nos variétés permet d'envisager des exportations sur des marchés lointains et de réduire très significativement les taux de déchets en rayon tout en garantissant une qualité gustative durable et appréciée par les consommateurs". Des atouts qu'ils vont devoir promouvoir auprès des distributeurs mais également, auprès des consommateurs.

Rassurer le consommateur

Comment dire aux consommateurs qu'ils peuvent renouveler leur achat sans craindre d'être déçu ? C'est la question que se sont posés Arsène et Laurence Maillard. Ils ont répondu à cette interrogation en déposant une

marque à l'international, Regal'In™. "Regal'In, c'est pour indiquer aux consommateurs que c'est bon à l'intérieur !", explique Laurence Maillard. Plus qu'une marque, Regal'In est une signature lisible de l'obteniteur qui garantit ainsi des critères qualitatifs tout au long de la chaîne, depuis la sélection jusqu'à la dégustation en passant par la production et la distribution. "Regal'In, c'est une garantie de qualité, de goût et de conservation. Vous pouvez les manger croquantes comme les pommes ou fondantes à complète maturité", complète-t-elle.

Ce concept qui rappelle celui d'un club, vise à structurer la production et la distribution autour d'un cahier des charges. En 2012, les enseignes Auchan et Leclerc les ont suivis dans leur aventure mais "uniquement avec des pêches et nectarines plates en provenance d'Espagne", précise Laurence Maillard.

Au regard du succès de cette première expérience, l'opération sera renouvelée en 2013 et l'enseigne Auchan proposera également des pêches et nectarines rondes identifiées Regal'In de France. D'autres rencontres avec des distributeurs étrangers sont en cours et des négociations avec une enseigne britannique en passe d'aboutir.

Fédérer les producteurs

Du côté de la production, les discussions sont engagées en vue de fédérer des producteurs et organisations de producteurs françaises et étrangères, en Europe, Afrique du Sud mais aussi outre-Atlantique. "L'idée vise à imposer dans les rayons fruits d'été des fruits Regal'In et plus largement, à gagner une visibilité permanente tout au long de l'année", justifie Laurence Maillard. L'objectif des obteniteurs est bel et bien de créer une marque multi-variétés et multi-espèces. Les abricots, cerises et pommes devraient prochainement élargir la gamme de fruits sous marque.

Pour accompagner le lancement de sa marque, Agro Sélections Fruits a dû investir dans le marketing. Un nouveau métier pour ces deux passionnés de création variétale qui se sont engagés pour relever un sacré défi, restaurer la confiance des consommateurs en leur garantissant des fruits de qualité.

"C'était une suite logique à notre projet de création variétale qui s'intensifie dans la recherche de variétés résistantes en vue de réduire les intrants, toujours dans l'intérêt du consommateur", termine Laurence Maillard.

B.B.

JUSQU'AU 17 MAI

L'inventaire national des vergers

Un inventaire national des vergers a été lancé par le ministère de l'Agriculture fin mars et se poursuivra jusqu'à la mi-mai sur tout le territoire français. Une enquête complémentaire sur les pratiques phytosanitaires des arboriculteurs sera menée en parallèle. Les services statistiques du ministère de l'Agriculture et des Droits Directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt mènent depuis le 26 mars une enquête visant à faire l'inventaire du verger français : sa superficie, son potentiel de production, mais aussi les traitements phytosanitaires qu'il reçoit, par bassin de production, devaient ainsi être connues avant l'été.

Une enquête complémentaire sur les pratiques phytosanitaires des arboriculteurs est en effet menée de concert. Ces démarches prendront fin le 17 mai, et leurs résultats seront

présentés le 19 juin devant un comité d'experts.

L'inventaire des vergers a pour ambition d'améliorer les outils de prévision de récolte et ainsi mieux gérer les flux de marché. Il est réalisé auprès des producteurs ayant déclaré, au recensement agricole 2010, une surface supérieure à 1 ha en pêche, abricot, prune, pomme, noix, agrume, kiwi ou à 0,5 ha en cerise, poire et raisin de table, précise le ministère de l'Agriculture.

Pour répondre aux exigences du plan Ecophyto 2018, une enquête phytofruit a donc été associée pour une partie des vergers. Un tirage aléatoire a été fait par espèce fruitière, et au sein de l'exploitation par parcelle sur l'espèce concernée. "Les questions portent sur les méthodes de lutte contre les maladies et ravageurs des vergers, les différentes interventions et

les quantités apportées de produits phytosanitaires".

La collecte d'information se déroulera sous forme d'entretien entre les enquêteurs du service statistique et les exploitants. En Champagne-Ardenne par exemple, une cinquantaine d'arboriculteurs sont consultés mais le volet complémentaire sur les pratiques phytosanitaires des arboriculteurs ne concerne que les producteurs de pommes. En Rhône-Alpes, ce volet phytosanitaire concerne environ un quart des exploitations sondées pour l'inventaire. Chaque exploitation concernée par cette enquête a été avertie par un courrier de la Draf. Un tel enquêteur professionnel, doit prendre rendez-vous au préalable avec l'exploitant.



Regal'In™, plus qu'une marque, c'est une signature garante d'une qualité, d'un goût et d'une bonne conservation des fruits.