

voir loin

Du Poitou au Maroc, itinéraire d'un producteur de melons...



Si vous dégustez du melon cet été, c'est sûrement grâce à lui ! En 20 ans, Robert Franchineau a bâti une des plus grandes exploitations françaises de melons... qui s'étend du Poitou au Maroc, en passant par l'Andalousie. Récit d'une réussite sans frontières.

Le nord du Poitou concentre le tiers de la production française de melon, et c'est tout naturellement que Robert Franchineau a transformé son activité céréalière en production unique de melon à partir de 1991. Les savoir-faire locaux, les conditions agronomiques, une bonne dose de courage, des qualités de businessman ont mu sa ferme en une véritable PME dont l'effectif varie de 50 à 100 personnes selon les saisons.

La mutation la plus profonde pour Robert a certainement été la confrontation directe au marché, GMS ou grossistes. Ces clients exigeants, que ce soit sur la qualité du fruit ou sur sa disponibilité dans les rayons, du mois de mars à la fin de l'automne, s'adaptent à la demande des consommateurs pour disposer des fruits ou légumes tôt ou tard dans la saison. Cette évolution comportementale a bouleversé l'organisation de la production en la déplaçant vers des pays plus propices. En 2001, Robert cultive ses premiers melons en Andalousie, puis dans la vallée du Souss au sud Maroc en 2003. Dix ans plus tard, 85 hectares y sont récoltés de fin mars à mi-mai, puis la récolte se poursuit en Espagne, sur

130 ha pour faire la soudure jusqu'à l'arrivée des melons du Haut Poitou (IGP) fin juin. **La gestion de ces 3 sites nécessite une organisation et un suivi au quotidien exigeants.** "Je m'appuie sur des partenaires et des collaborateurs de confiance" précise Robert. "Au Maroc, j'ai un partenariat avec Maisadour, la coopérative du sud-ouest qui possède une station de conditionnement et frigo et qui organise l'acheminement des melons vers notre plateforme à Perpignan. Entre la cueillette et la disponibilité dans le rayon du distributeur, il ne va s'écouler que 5 jours. C'est le résultat d'une organisation millimétrée !"

Le chef d'orchestre, c'est Nicolas, son responsable culture au Maroc. Il suit les conduites culturales adoptées par les cinq producteurs partenaires marocains, gère la période de la cueillette par un contrôle qualité de tous les instants, surveille la gestion du tri et du conditionnement, organise avec Maisadour le transport vers la France. Il fournit en temps réel au service commercial les informations sur les quantités et qualités commercialisables. L'ensemble de la production est certifié, tracé. Un véritable challenge quotidien, quand une grande partie du personnel, féminin notamment, ne sait ni lire, ni écrire. Après trois mois de travail au Maroc, Nicolas va assurer les mêmes missions en Andalousie, pour revenir fin juin dans le Poitou. Pendant cette même



Une quarantaine de personnes travaillent sur la chaîne de conditionnement et la préparation de l'acheminement vers l'Europe.

période, Robert Franchineau va multiplier les allers-retours entre le Maroc, l'Andalousie et la France. "Je suis en négociation continue, que ce soit avec mes partenaires ou mes clients. Je suis le "pare-feu" de l'entreprise, c'est indispensable de réagir en temps réel : le moindre faux pas, je le paye cash. Par exemple, la production au Maroc est complexe, les conditions climatiques imprévisibles. En 2012, nous avons perdu une grande partie de la récolte en raison de températures caniculaires. J'estime qu'en dix ans, j'y ai simplement équilibré mes comptes. Mais si je ne propose pas de melons en avril ou mai à mes clients, j'aurai du mal à leur placer ma production française des mois d'été. **Produire à l'étranger, c'est d'abord répondre à la demande des clients, c'est aussi savoir s'adapter aux conditions locales.** Il faut laisser ses habitudes de fonctionnement en France, et penser, réagir, adopter le comportement local. Quel que soit le pays où vous travaillez, d'ailleurs, ce ne sont pas les autres qui s'adaptent à vous mais vous qui devez vous adapter aux autres, ce qui n'est pas forcément dans les gènes français".

Une règle que d'autres entrepreneurs n'ont pas respecté : aujourd'hui, ils ne sont plus producteurs à l'étranger. Robert Franchineau continue de vivre sa passion de "globe-trotter du melon" sans oublier ce paramètre.

> carte d'identité

Val de Serigny

"La Belle Indienne"
86230 Sérigny
melon@val-de-serigny.fr

Surface

650 hectares de melons dont 130 ha en Espagne et 85 ha au Maroc

Production

12 000 Tonnes

Chiffre d'affaires

9 millions

Certification

Certification GLOBAL AP/IGP Melons du haut Poitou

Pour en savoir plus

val-de-serigny.com



Production en plein champ en cohabitation avec les orangers, ou sous serres, la vallée du Souss offre des conditions agronomiques et techniques diversifiées. La gestion de l'eau reste un élément clé de la bonne tenue des cultures.



Du champ au conditionnement, Nicolas doit s'assurer de la chaîne qualitative, condition d'accès au marché européen pour le melon produit par le Val de Sérigny au Maroc.