



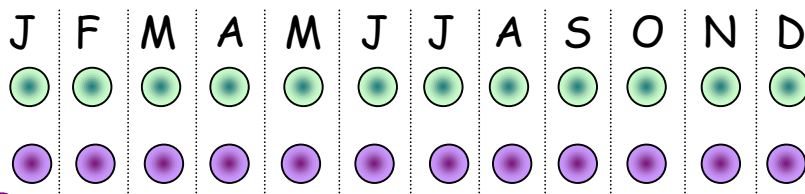
LEGUMES BOTTE

TECHNIQUE

- ✓ Radis, carottes botte, navets, oignons botte
- ✓ Cycles de cultures de durées très variables (production allant de 1 à 3 mois, voire 6 mois en carotte botte sous abris récoltée en avril) selon la période de l'année.
- ✓ Cultures semées dont la réussite de la levée dépend de la qualité de la préparation du sol, l'objectif étant d'avoir une récolte homogène en un seul passage
- ✓ Cultures présentes de façon ininterrompue tout au long de l'année grâce à l'utilisation de cultures de plein champ avec différentes techniques de forçage (abris plastique froid, voile tissé à plat, cultures de plein champ sans protection...)
- ✓ La conduite sous abris (grands tunnels ou serres verre) équivaut à un forçage des plantes qui arrivent à maturité plus précocement
- ✓ Rotation : attention à l'apparition de problèmes sanitaires récurrents à la monoculture
- ✓ Protection des plantes : désherbage en raison de la forte concurrence des plantes avec les adventices en post semis, quasi impossible durant la culture hormis oignon et carotte botte.
- ✓ Récolte manuelle ou mécanisée et conditionnement avec les fanes pour garder l'esprit fraîcheur

Implantation

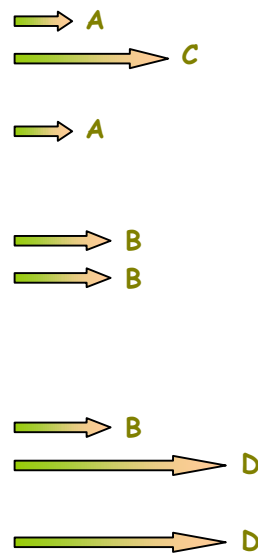
Récolte



Prix moyen campagne 2008 en Val de Loire,
 Radis : 0.35€/botte
 Navets primeur : 0.77€/botte
 Oignons : 0.65€/botte
 Carottes : 0.56€/botte
 Source : SNM

ECONOMIQUE

- ✓ Charges culturelles
 - ✓ Vente directe
 - ✓ Expédition
 (élevées si mécanisation importante)
- ✓ MO avant récolte (semis)
- ✓ MO pendant la récolte
 - ✓ Vente directe
 - ✓ expédition
 (faible si récolteuse à radis par exemple)
- ✓ Charges de structure
 - ✓ Investissement pour la vente directe
 - ✓ Investissement pour l'expédition
 (récolteuse, laveuse, refroidissement-stockage)
- ✓ Fluctuation des prix et des marchés (suivant la saison)



Commercialisation exclusivement en frais

Les Pays de la Loire sont la première région de production de légumes botte (principalement radis)
 Conditionnement en botte avec les fanes signe de « fraîcheur ».

INFO UTILES

- ✓ Obligation d'une très belle « qualité visuelle » des produits tant au niveau de la feuille que de la racine. Le commerce attache beaucoup d'importance au visuel des feuilles synonyme de la fraîcheur des produits.
- ✓ Itinéraires techniques complets disponibles auprès du CDDL