

# Organisation d'une criée en Belgique : exemple de la Criée de Malines

Photos réalisées par Jérôme Buisson

**L**a Criée de Malines a vu le jour sous sa forme actuelle en 1994 lors de la fusion des deux criées aux légumes de Wavre-Sainte-Catherine, la « Mechelse Tuinbouwveiling » fondée en 1950 et la « Centrale voor Glasgroenten » créée en 1963. Dix ans plus tard, avec un chiffre d'affaires annuel dépassant les 250 millions d'euros, la Criée de Malines est la plus grande coopérative européenne de vente aux enchères et, sans conteste, la plus importante criée aux légumes de Belgique. Bert Stas, Responsable de la Communication et du Marketing, nous expose brièvement le fonctionnement complexe de cette criée ultramoderne.

*Commençons par ce qui précède l'arrivée à la criée. Comment sont produits les légumes que vous commercialisez ?*

La plupart de nos légumes sont cultivés en serres. Seulement 20 % des légumes vendus proviennent de cultures de pleine terre, à l'air libre. Il s'agit essentiellement des choux-fleurs et des

poireaux. Avec 140.000 tonnes vendues par an, la tomate est le produit phare de la criée. Tout comme les concombres, les poivrons, les aubergines, les laitues, etc., elles sont cultivées en serres avec des techniques plus ou moins élaborées telles que les cultures en terre, en pots, sur laine de roche, sur pellicules de coco, les cultures hydroponiques, etc. Les serres présentent de nombreux avantages pour le producteur : un contrôle strict des conditions de température et d'humidité et une régulation assistée par ordinateur. Dans un pays comme la Belgique où les écarts de température et d'ensoleillement entre l'été et l'hiver sont importants, les serres permettent également une récolte s'étalant sur tout le long de l'année.

*Une fois qu'ils arrivent chez vous, que deviennent les légumes ?*

Ils sont d'abord contrôlés sur la qualité, le poids et la taille par un maître vérificateur. Grâce à des codes « Qualité », on rassemble les produits

par blocs de qualité uniforme. Ce sont ces blocs qui sont proposés aux acheteurs. Pendant les deux jours au maximum que les légumes restent à la criée, ils sont stockés dans de grands frigos dans des conditions idéales de température et d'humidité. La plupart des légumes feuilles sont stockés entre 4 et 6°C, tandis que les légumes fruits, tomates, concombres, etc., très sensibles au pourrissement par le froid, sont stockés à la température optimale de 11°C. A côté, dans le cadre de la sécurité alimentaire, des échantillons sont prélevés et analysés par un laboratoire rattaché à l'Université de Gand.

*Vous prenez également en charge le conditionnement des produits ?*

Etant donné que la plupart des quelques 1.500 producteurs qui commercialisent leurs produits via notre criée, ne peut assurer eux-mêmes le triage et l'emballage des produits, la criée propose, pour les poivrons par exemple, un service de triage et d'emballage entièrement automatisé. Un emballage standard adapté à chaque produit est utilisé.

Nos hangars d'emballage, qui s'étendent tout de même sur cinq hectares, abritent les machines qui plient les cartons pour les transformer en boîtes, les unités de lavages de caisses en plastiques, etc. L'utilisation de la caisse en plastique européenne permet à nos producteurs d'exporter facilement dans toute l'Union européenne car l'acheteur peut rapporter ses emballages vides dans n'importe quel siège adhérent à l'Euro Pool System.

Ce système de consigne nous permet aussi de limiter les emballages à usage unique à 17 %. L'emballage est important pour protéger le produit, faciliter son transport, mais aussi pour promouvoir son image.

*Et quelle image, la Criée de Malines souhaite-elle véhiculer ?*





La qualité dans tous les sens du terme. Nous voulons que le consommateur sache que, par exemple, presque tous nos producteurs adhèrent au cahier des charges Flandria. Ce label créé en 1995 par plusieurs criées belges garantit l'excellence du produit acheté via une série d'obligations : la culture doit respecter l'environnement, les variétés utilisées, importantes pour le goût et la conservation des légumes, sont également fixées par le cahier des charges, le tri, la maturité, etc. En plus de cela, nous garantissons une traçabilité totale pour tous nos produits : le légume peut être suivi du sol de culture jusqu'au caddie du consommateur.

#### *Venons-en à la vente elle-même...*

La vente a lieu chaque jour durant la matinée. Les acheteurs sont rassemblés dans une tribune de capacité de 450 personnes. Chaque place dispose de boutons poussoirs, d'un système de communication, d'un téléphone et d'un écran d'information intégré. Un cadran affiche le nom du produit, le bloc de qualité dont il fait partie, la quantité minimale et maximale à acheter, le prix unitaire ainsi que l'évolution du prix. Une transaction de vente commence au prix le plus élevé. Les enchères se font par diminution de prix. L'acheteur qui appuie le premier sur son bouton conclut la transaction et indique le nombre de caissettes qu'il souhaite acheter. Grâce à un module informatique spécial, des acheteurs

peuvent également participer aux enchères à distance. Les systèmes de vente sont au nombre de trois.

La vente est individuelle, où le producteur se présente dans la salle de vente avec un échantillon de sa production. Cette vente ne représente que 2 à 3 % de notre chiffre d'affaires. Puis, il y a la vente en blocs dont j'ai parlé plus haut qui regroupe les produits de même qualité quels qu'en soient les producteurs. Enfin, la vente à terme complète le système. Dans ce cas, le nombre d'unités achetées, la période de livraison et le prix sont déterminés à l'avance contrairement aux enchères.

#### *Y a-t-il une grande proportion d'invendus ?*

Non, seulement un demi pourcent de nos produits ne sont pas vendus. Tous

les produits sont proposés aux enchères. Ceux qui ne trouvent pas acquéreur sont offerts à des banques alimentaires qui les distribuent à des institutions de bienfaisance et des restaurants sociaux. Les produits dont la qualité ne satisfait pas les exigences en matière d'alimentation humaine, ce qui reste heureusement exceptionnel, entrent dans l'alimentation du bétail ou sont épandus sur champs comme engrais.

#### *Et au niveau international, comment la Crie de Malines et les producteurs maraîchers flamands en général encaissent-ils la concurrence étrangère ?*

Qualité et coopération sont les maîtres mots des horticulteurs flamands. La Belgique est trop petite pour que chaque producteur parie sur de gros chiffres de production et arrive avec sa propre marque sur le marché. C'est pour cela que toutes les criées s'associent au label Flandria. Flandria est d'ailleurs devenu la référence pour ce qui concerne la qualité des légumes frais à l'échelle européenne dépassant largement au niveau qualitatif les standards de la classe 1 européenne.

#### Contacts :

Mechelse Veilingen  
 Mechelsesteenweg 120  
 2860 St-Katelijne-Waver, Belgique  
 Tél.: +32 15 55 11 11  
 Fax : +32 15 55 06 01  
 E-mail : [info@mv.be](mailto:info@mv.be)  
[www.mechelseveilingen.be](http://www.mechelseveilingen.be)

