

Braud-et-Saint-Louis. De 3 à 300 hectares : Top Légumes a bien poussé

Actualités. D'une modeste exploitation familiale à un acteur majeur du maraîchage en Haute-Gironde, l'entreprise Top Légumes, dirigée par Jean-Luc Latrille et son fils Valérien, a su s'adapter aux défis du marché. Cette structure fournit aujourd'hui la grande distribution grâce à une logistique performante et une capacité à évoluer, malgré les crises et les aléas climatiques.

Publié le 23/05/2025 à 07h33 - Par Nicolas Campitelli



L'entreprise a reçu la visite des élus de la communauté de communes de l'Estuaire, dans le cadre des Vendredis de l'éco, en avril. - NC

Au départ, il n'y avait que trois petits hectares, à côté de la maison familiale des parents de Jean-Luc Latrille, dans la campagne de Braud-et-Saint-Louis. Aujourd'hui, Jean-Luc Latrille et son fils Valérien sont à la tête d'une entreprise comprenant 300 hectares d'exploitation maraîchère, répartis sur les communes de Braud, Étauliers, Cartelègue, Eyrans, Saint-Aubin-de-Blaye, Anglade et Reignac, et d'une structure de conditionnement et de commercialisation, baptisée Top Légumes, qui fournit en légumes la plupart des grandes enseignes de grande distribution. Ils emploient 28 salariés permanents, mais dans les pics d'activité, l'effectif peut atteindre une centaine d'employés en comptant les saisonniers. Radis, courgettes, carottes fanes, mâche, jeunes pousses... L'entreprise produit quelque « 4 000 à 5 000 tonnes de légumes par an », chiffre Valérien Latrille.

Des débuts modestes

Retour en arrière. 1991 : Jean-Luc Latrille cherche à s'installer en tant qu'agriculteur. « Depuis son plus jeune âge, il faisait des saisons d'asperges pour gagner un peu d'argent. Comme beaucoup de monde, il cultivait son potager pour sa consommation personnelle. Il n'avait pas les moyens de racheter un vignoble », raconte son fils. C'est pour cela qu'il s'est lancé dans le maraîchage.

Petit à petit, il développe son activité, achète des parcelles, au fil des opportunités. Une expansion permise par son aptitude à développer sa clientèle. « Il a commencé avec des radis, qu'il allait lui-même livrer au marché d'intérêt national de Brieenne », relate Valérien Latrille. Le MIN de Bordeaux-Brieenne est l'équivalent bordelais du marché de Rungis, en région parisienne. Un marché de gros alimentant les professionnels de toute la région. Il contacte ensuite la base locale d'une enseigne de grande distribution, à laquelle il vend directement. Les autres suivent.

Le bio et la crise

Dans les années 2000, il cherche à se convertir au bio. « Mais cela demandait un billet conséquent et il venait tout juste de faire construire une station de conditionnement », souligne Valérien Latrille. Or, la conversion en bio nécessite un nouveau bâtiment. Il faudra attendre 2014 pour que ce projet puisse être lancé. « En 2017-2018, 100 % de la production est passée en bio. » Mais cette situation sera de courte durée : en 2021-2022, le bio traverse une crise. La demande s'effondre. « On a mangé dur », évoque Valérien Latrille.

C'est à peu près à cette période qu'il s'installe aux côtés de son père, un souhait qu'il avait « depuis petit ». Paradoxalement, il se décrit comme « un des seuls fils d'agriculteurs qui ne conduisait pas de tracteurs. Mon père ne voulait pas ! » sourit-il. Il termine ses études par un diplôme de finances, à Bordeaux, puis répond à « l'appel du pied » de son père. Ensemble, ils repassent la moitié de la production laitière en agriculture conventionnelle. Âgé de 27 ans, Valérien Latrille chapeaute la partie conditionnement et commercialisation, tandis que Jean-Luc dirige la partie production.

Force de frappe

Car la force de Top Légumes, c'est d'être équipé pour conditionner les légumes en barquettes, cagettes, sachets, sous une grande variété d'étiquettes. Ils ont leur propre logo, Estuaire de la Gironde, que l'on retrouve notamment dans les supermarchés du secteur. Mais ils peuvent aussi expédier sous marques distributeurs. Les commandes passées par les clients sont visibles en direct par les salariés de la station de conditionnement, sur des écrans.

Les aléas et l'avenir

Comme toutes les activités agricoles, celle de Top Légumes est soumise aux aléas de la météo. « C'est un facteur qu'on ne maîtrise pas. On peut perdre toute une rotation du jour au lendemain à cause d'une averse de grêle, par exemple. » Mais après le « passage à vide » de 2021 et 2022, l'entreprise a rebondi. « On a repris des parts de marché. » La croissance est là, malgré un coût de l'électricité multiplié par deux en un an. « Nous avons trouvé un juste équilibre, et grâce à notre ancienneté, nos clients sont devenus des partenaires. Ils nous suivent dans nos projets, et quand ils ont de nouveaux besoins, on les étudie. » La station tourne en deux-huit du lundi au samedi matin. « On est à fond », confirme Valérian Latrille, qui décrit ses salariés comme « des bosseurs ».

« J'essaie d'être un cheval de trait pour emmener l'ensemble », explique celui qui, dans le futur, devrait prendre la relève de son père. Ce qui lui plaît, dans son métier ? « Je ne saurais pas dire... L'adrénaline, sûrement. Chaque jour est différent. Quelle que soit la commande du client, je dois l'assumer. Je pense, je dors et je mange Top Légumes ! »