

# FICHE DE DEMONSTRATION N°29

## ARBORICULTURE BIOLOGIQUE

CivamBio 66 – septembre 2010



EARL Le TEMPS BIO - Florence et Dominique COURTIAL  
66 170 St Feliu d'Avall – Vente à l'expédition et au particulier

### Témoignage de Florence



« J'ai obtenu mon BTS arboriculture en 1983. Après plusieurs années de travail salarial dans des exploitations conventionnelles, j'ai eu la chance, en arrivant dans les Pyrénées-Orientales, de travailler en culture biologique sur l'exploitation de Nicole Pascal (Mas Saragosse à Millas).

J'étais déjà convaincue de l'importance du bio pour la qualité de la vie (santé, environnement...), mais la pratique me paraissait un peu compliquée. En effet, dans les années 80, les techniques agricoles évoluaient très rapidement dans l'agriculture conventionnelle alors qu'en Bio les parcours techniques étaient encore peu connus.

Dans cette exploitation, j'ai vu que l'arboriculture Bio était tout à fait possible, j'ai découvert ses différences, ses contraintes, mais aussi la satisfaction de produire selon ses convictions écologiques.

C'est ainsi que lorsque j'ai pris la décision de m'installer, malgré la charge de travail, la culture biologique s'est imposée comme une évidence ».

### HISTORIQUE

En **2000**, Florence s'installe en agriculture conventionnelle sur 2.5 ha de vieux vergers et de friches en fermage où elle plante nectariniers, cerisiers et pommiers.

Dans la même année, l'acquisition d'une parcelle de nectarines enclavée dans l'exploitation permet à l'exploitante de former un « bloc » mené en agriculture biologique.

Dès **2001** la signature d'un CTE mène à une conversion en agriculture biologique de l'exploitation.

En **2006** des surgreffages sont réalisés sur des abricotiers, des cerisiers et des pommiers afin d'apporter de la diversité variétale.

En **2008**, les techniques culturales étant bien maîtrisées, la construction d'une station d'emballage permet de compléter l'exploitation et d'agrandir sa surface de 20% l'année suivante, avec des nectarines.



### DE LA TECHNIQUE ET DU BIO

Gérante de l'exploitation, Florence assume aujourd'hui la gestion de l'EARL le Temps Bio. Dominique, conseiller agricole privé, consacre une partie de son temps à organiser les travaux, les ventes et former les salariés de l'entreprise.

Dès leur installation, l'objectif était de maîtriser techniquement leur production. La diversité d'espèces fruitières oblige à connaître différentes méthodes de conduite et les spécificités de chaque variété. Ces multiples espèces ne suffisent pas à créer un espace suffisamment diversifié et équilibré.

Ainsi, l'introduction de bandes fleuries au sein même des vergers est expérimentée depuis 2008 dans le cadre d'un programme transfrontalier d'échange ; RedBio.

L'objectif est de diminuer la pression des pucerons sur les nectariniers, très sujets à ces ravageurs, en attirant des auxiliaires nectarifères dont les larves sont aphidiphages... Mais les équilibres naturels sont bien difficiles à maîtriser et restent très variables.

redbio

Programme de coopération territoriale ; C'est un réseau transfrontalier d'expérimentation, d'échange et de transfert pour le développement de l'agriculture biologique en productions végétales aux services des techniciens, des agriculteurs biologiques et conventionnels.  
[www.redbio.eu](http://www.redbio.eu)

## ● L'EXPLOITATION EN CHIFFRES

**SAU :** L'exploitation est constituée d'un seul bloc de 4 ha divisé en 4 îlots homogènes par espèce ce qui permet de répartir les travaux selon les parcelles et les saisons.

- 1 ha de pommiers
- 1.9 ha de nectariniers (0.7 en 1<sup>re</sup> feuille).
- 0,5 ha de cerisiers
- 0,6 ha d'abricotiers

**Chiffre d'affaire :** 100 à 140 000 € annuellement réalisés avec 65 tonnes de fruits commercialisés.

- Cerises : 12 à 15000 €
- Abricots : 25 à 40 000 €
- Nectarines : 40 à 50 000 €
- Pommes : 20 à 40 000 €



### Main d'œuvre :

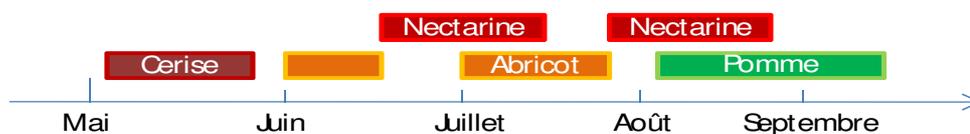
Florence Courtial gérante de la société, bénéficie de l'aide de son mari, Dominique, associé non exploitant. Un salarié à temps partagé est employé par le groupement d'employeurs dont l'EARL fait partie. 2 à 3 saisonniers sont employés pour les périodes d'éclaircissage et de récolte.

### Les productions :

Les cueillettes sont étalées entre le début du mois de mai et la mi-septembre :

- Cerises : du 4 au 20 mai,
- Abricots : du 2 juin au 16 juin, puis du 1 juillet au 27 juillet.

- Nectarines : du 10 juin au 10 juillet, puis du 28 juillet au 21 août.
- Pommes : du 11 août au 15 septembre.



## ● LES VENTES

Les ventes sont destinées à 90% au circuit long. L'EARL, livre à des expéditeurs spécialisés en produits biologiques de la zone d'activité de Saint Charles, situé à 10 km seulement ce qui facilite les livraisons. Mais à terme, Florence et Dominique aimeraient augmenter les ventes en circuits courts.

La station d'emballage permet de livrer des produits « finis » et donc de réaliser des ventes en direct ou dans des magasins spécialisés qui représentent aujourd'hui 10% des ventes.

« L'objectif est de développer la part du marché en circuit court pour atteindre 20 % des ventes ».

Une partie de la production est destinée à une AMAP nouvellement installée, La Bio en Têt. Basée à Pézilla de la Rivière cette Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne offre

des paniers de légumes et, durant la saison, une option « fruits » avec des abricots, des cerises, des nectarines et des pommes de l'EARL le temps Bio.

L'objectif de cette AMAP est avant tout de faire respecter les principes de l'agriculture paysanne en regroupant des consommateurs désireux de produits locaux autour d'agriculteurs favorisant la diversité agricole. Cette association permet ainsi aux agriculteurs de se libérer du système de distribution dominant et mieux se consacrer à la qualité. Pour se faire elle organise un partenariat entre les consommateurs adhérents et les paysans producteurs.

### Démographie du verger et conduite

L'espérance de vie des pommiers et des cerisiers est assez longue. En revanche le renouvellement progressif des nectariniers doit se faire entre 15 et 20 ans. Il doit être anticipé d'environ 5 ans. Il est donc déjà en cours sur cette exploitation. Pour s'adapter au matériel, chaque culture est conduite de manière bien spécifique ; Les pommiers sont en haie fruitière et les autres vergers sont en gobelet. « *La taille et l'éclaircissage sont des moments clés ; notre savoir faire prend ici toute sa valeur pour obtenir les meilleures performances. L'attachage, qui oriente au mieux les branches fruitières, est très utilisée* ».

### Entretien du sol et fertilisation

Lors de la création des vergers, un travail de « redressement » est réalisé pour réintroduire la vie dans le sol. Après expertise des besoins minéraux, des apports massifs de matière organique sont réalisés.

Le désherbage mécanique est pratiqué seulement sur le rang afin de laisser à la flore spontanée la place de se développer.

Des mini-disques débudent les arbres puis la fertilisation organique est épanchée. D'autres disques rebutent les arbres et enfouissent les fertilisants dans le sol.



*L'entretien mécanique de l'enherbement des vergers = 10 passages/ans soit 20 à 30 heures.*



### Irrigation

Début printemps, un ou deux apports en gravitaire permettent d'irriguer les arbres et en saison estivale c'est l'irrigation localisée au micro jet automatisée qui alimente les vergers. L'eau provient d'un puits récupérant l'eau d'une nappe phréatique ne nécessitant quasiment pas de filtration

### Protection des vergers :



Un environnement biodiversifié

« *Au nord, coté vent dominant, la Rivière Castelnou nous isole du voisinage. Mais à l'Est nous avons dû installer une grande haie nous protégeant d'un voisin conventionnel. Sur les autres faces, ce ne sont que des ruchers sur d'anciens abricotiers et des amandiers* ».

- Les haies composites permettent en outre la protection physique des vergers contre le voisinage et le vent, l'accueil d'une faune auxiliaire des vergers.

- Des nichoirs à oiseaux (mésanges, moineaux friquets, chauve-souris, hiboux, ...) sont disposés dans l'environnement proche des vergers pour lutter contre les insectes ravageurs. Les problèmes liés aux campagnols dans les pommiers sont eux régulés par la mise en place de perchoirs à rapaces et le travail du sol.

- Des bandes fleuries sont semées en bordure des vergers pour favoriser la présence d'insectes auxiliaires qui consomment les pucerons des vergers.

- Des tas de pierres sèches sont disposés en bordure pour les hérissons et les serpents.



**Les conditions pédoclimatiques du lieu :** L'exploitation est située sur une zone d'alluvions du Castelnou, les sols sont de pH basiques (pommiers) à acides de texture sablo limono- argileux et sableux pour la parcelle accueillant les fruits à noyaux. Sur une base typiquement méditerranéenne le microclimat présente peu d'influence maritime. Tous les risques climatiques sont possibles mais l'historique des événements met en évidence l'absence de couloir de grêle majeur et des températures minima plutôt raisonnables. La zone est exposée à la Tramontane, vent fort du Nord Ouest.

## De la prévention et des traitements localisés

La stratégie de protection est complètement individualisée selon les cultures, en hiver comme en saison. L'abricotier a peu de parasites mais présente une grave tendance à la mortalité des arbres (ECA, Bactériose, Casse physique au point de greffe...), le pommier est très sensible à de nombreux pucerons qui peuvent anéantir la récolte en quelques semaines. Les actions préventives et l'observation sont donc très importantes pour garantir la santé des vergers.

Les parasites comme l'oïdium, la cloque, le monilia sont traités préventivement par des applications de poudre de minéraux (soufre) ou des préparations anciennes qui associent métaux et minéraux (bouillie bordelaise...).

La localisation des traitements est importante car il s'agit bien souvent de traiter un parasite et non pas l'ensemble du verger. Des pièges permettent de surveiller les animaux parasites tels les chenilles tordeuses (cydia molesta) ou la mouche des fruits (ceratitis capitata).

Piège contre la mouche méditerranéenne des fruits,



(Ceratitis Capitata)

## Des filets contre le carpocapse :

Le verger de pommiers est protégé du carpocapse (cydia pomonella) par des filets qui encoonnent les rangées



d'arbres (Alt carpo ®). Le principe consiste à protéger physiquement les pommiers avec un filet paragrêle adapté avec des mailles intermédiaires, plus fines. Sont format est ainsi agrandi pour

« Nous sommes passés de plus de 20 % de fruits touchés en 2006 à moins de 0.5% aujourd'hui ».

retomber sur la frondaison afin de créer un effet « chaussette » qui empêche l'accès aux fruits à la femelle papillon.

Le résultat est tel qu'aucune autre protection n'est alors nécessaire.



Coût du filet Alt carpo ®, environ 7 000 € / ha amortis sur 5 ans, ce coût se substituant à l'assurance grêle...



Les manipulations du filet sont un travail supplémentaire important. « La bio c'est beaucoup de main d'œuvre ! »

« Malgré tout, des dégâts sur les récoltes persistent avec d'autres parasites, c'est la vie, tout le monde doit manger... ».

## Dans l'avenir

« L'exploitation conservera une dominante nectarine. Les quatre espèces fruitières seront maintenues, car complémentaires dans le calendrier de récolte, le calendrier de travail, et dans la répartition des risques tant climatiques que commerciaux.

La création d'un nouveau bloc est en cours afin d'anticiper le renouvellement en nectarines

Des minis blocs de pêches et nectarines sont en cours de plantation pour les circuits courts et l'AMAP.

La valorisation des écarts de triages en produits transformés est en développement ».

