

GAEC Bruyère Yves et Zabou
Le village - 07340 Saint-Etienne de Valoux
04 75 34 29 48 – yvesbruyere07@gmail.com

Production : Arboriculture et viticulture.
SAU : 11,6 ha dont 10 en propriété.
Commercialisation : Vente directe à 90 %, vente en gros à 10 %..
Région : plateau ardéchois et vallée du nord Ardèche.
Conditions naturelles : arène granitique sur le plateau, altitude 400m, loëss dans la vallée, altitude 180 m.
Main d'œuvre : 2,5 UTH dont 2 familial
CA : 95 000 €



Après avoir développé pendant plusieurs années des techniques de moins en moins intensives, Yves a décidé de convertir à la bio ses vergers et ses vignes. Une conversion en douceur, variété

par variété. Il savoure aujourd'hui de pouvoir travailler efficacement, en accord avec ses convictions et continue de tendre vers l'équilibre naturel de son exploitation.

Parcours

- 1989 : Reprise de l'exploitation familiale arboricole et viticole diversifiée. Vente en coopérative.
- 1997 : Les pêchers et une partie des abricotiers sont convertis en bio. Décision motivée par plusieurs facteurs : dynamique de groupe avec d'autres coopérateurs, contexte de prix délicat en conventionnel, soutien financier de la coopérative.
- Au vu des résultats encourageants, décision de poursuivre progressivement la conversion de l'exploitation afin de minimiser les risques :
 - 1999 Deuxième partie des abricots et les poiriers Packams,
 - 2000 Fin des poiriers avec les variétés Comice et Williams,
 - 2001 Les cerisiers précoces Burlat et les vins de pays : Viognier et Gamay.
- Sont toujours en conventionnel du fait d'impasses techniques : les vins AOC (impossibilité de mécaniser le travail du sol car les vignes sont en coteaux).
- 2008 :
 - Les poiriers Packams ont finalement été arrachés : l'enracinement superficiel des vieux arbres supportait mal le travail du sol, les pucerons cendrés étant difficile à maîtriser en bio. A la place, plantation d'abricotiers Bergeval, qui est une variété plus précoce,
 - Conversion en bio des cerises tardives,
 - Cette année constitue un tournant pour la commercialisation des produits de l'exploitation : la grêle ayant abimé les pêches destinées à la coopérative, celle-ci ne peut les commercialiser. C'est à ce moment précis qu'Yves et Zabou se tournent vers la vente en direct, pour écouler la production. Ce système de commercialisation ayant bien fonctionné, Yves et Zabou pensent à se tourner davantage vers la vente directe.
- 2009 : arrachage des poiriers Comice, faute de production suffisante. A la place, culture d'engrais verts, de vesce et de seigle pour laisser reposer le sol.
- 2010 : arrachage des vignes en Gamay. A la place, engrais verts, vesce et seigle.
- 2011 : création du GAEC avec Zabou, afin que son statut soit reconnu, et dans l'objectif de réaliser plus de vente directe.
- 2012 : plantation d'abricotiers bio à la place des Comices arrachées en 2009.
- 2013 :
 - Le GAEC récupère une parcelle familiale de 0,6 ha de cerisiers et lance la conversion,
 - Suite à une formation suivie par Yves, le GAEC met en œuvre des pratiques en biodynamie,
- 2014 : plantation de vignes en Viognier bio à la place des vignes Gamay arrachées en 2010.

Atouts

- Très forte demande de fruits bio,
- Taille « humaine » de l'exploitation,
- Conditions pédoclimatiques favorables pour l'AB,
- La diversification des productions permet d'étaler le travail sur l'année, donc de n'embaucher que pour la récolte, ce qui limite les charges de personnel,
- La plantation d'abricotiers Bergeval, plus précoces, améliore encore l'étalement des récoltes, et permet d'optimiser le prix de vente,
- Deux zones de production différentes permettent un étalement des risques climatiques,
- La vente directe s'est beaucoup développée, ce qui permet un rapprochement avec les consommateurs : cela engendre satisfaction personnelle et pérennisation des débouchés

Contraintes

- Rendements faibles,
- Vergers et vignes sont sensibles aux aléas climatiques : gel et grêle,
- Difficultés ponctuelles en bio pour la maîtrise des ravageurs et maladies, surtout sur les abricotiers,
- Deux zones de production avec des contraintes différentes : sur le plateau : irrigation insuffisante, dans la vallée : travail d'entretien fastidieux des talus des coteaux et enherbement difficile à maîtriser.

Valorisation / commercialisation

- Commercialisation en frais essentiellement, mais aussi en produits transformés pour les fruits de 2nd choix (transformation en nectar par un prestataire local).
- Le vin est commercialisé via la Coopérative de Saint Désirat.
- Les fruits sont mieux valorisés par la vente directe qui permet la valorisation de tous les calibres. Cette vente directe s'effectue à la ferme, via des AMAP et des groupements d'achats solidaires, et sur les marchés.
- Enfin, quelques petits magasins Biocoop locaux s'approvisionnent au GAEC.

Spécificités techniques

Présentation de l'exploitation : elle comprend deux zones distinctes : la vallée et le plateau. Cela impose des contraintes différentes à gérer, mais permet également d'étaler les risques phytosanitaires et climatiques. Le contexte pédoclimatique, est favorable à l'agriculture biologique. L'altitude du plateau et l'isolement de la vallée implique une faible pression des maladies et ravageurs.

Le GAEC est équipé d'un frigo permettant le stockage des fruits avant la vente. Pour passer en bio, le GAEC a dû investir dans le matériel de travail du sol. L'irrigation est permise par un lac de 2000 m³ sur le plateau, et par le réseau sur la partie basse.

Les productions sont diversifiées tant en espèces cultivées qu'au niveau des variétés. Cela permet d'organiser le travail sur l'année et d'assurer un revenu satisfaisant même en cas de souci majeur sur une production.

Production	Surface	Quantités produites
Vigne AOC nonAB	1 ha	40 hl
Vin de Pays viognier	1,25 ha	50 hl
Abricot bergeron	4 ha / 2 ha en prod°	10 t
Pêches	2,2 ha / 1,5 en prod°	12 t
Poires williams, alexandrine	0,7 ha	5 t
Cerises précoces burlat	1,8 ha	6 à 7 t
Cerises tardives en C2	0,6 ha	2,5 t

Gestion des maladies et ravageurs :

- Sauf problème particulier lié à la sensibilité d'une variété (cf. mouche du fruit sur les cerises tardives), il y a peu de problèmes majeurs (1 900 €/an de frais phytosanitaires).
- Les principaux insectes rencontrés sont les pucerons, et les mouches de la cerise. La lutte se fait par huile blanche ou traitement à l'argile.
- Contre les champignons, des produits à base de cuivre ou de soufre sont utilisés, ainsi que des décoctions de prêle et de la tisane d'orties, faites en interne. Les principaux champignons qu'il faut

maîtriser sont la cloque et l'oïdium du pêcher, le monilia sur fleurs et la rouille de l'abricotier ainsi que la tavelure des poiriers.

- Par la prévention, Yves parvient à diminuer la pression phytosanitaire. Par exemple, contre le monilia sur abricotier, une taille moins sévère suffit à faire chuter le nombre de contaminations.

La fertilisation est gérée différemment selon les zones. Sur le plateau, 500 kg de chaux sont apportés et des engrais vert sont semés (seigle vesce). Dans la zone basse, 20 unités de farine de plume sont apportées à l'hectare, des engrais vert sont cultivés sur les parcelles en location, les autres étant déjà enherbées. Des apports en fumier sont possibles grâce à un éleveur bio voisin. Une fertilisation modérée permet de diminuer la pression parasitaire.



La gestion des adventices est réalisée par le travail du sol. Point important : les vergers doivent être propres au début du printemps, sans quoi, la gestion des herbes sera difficile. Sur le rang, Yves effectue deux buttages et un débutage à l'année. Les vergers sont enherbés, l'interrang est broyé puis enfoui 3 à 4 fois/an : avant la récolte et après la taille.

Choix des variétés : Le choix des variétés s'est orienté vers la qualité gustative des fruits, et sur la rusticité des cultures.

Projet pour l'avenir

- Volonté d'ouvrir davantage la ferme, au moins ponctuellement, au grand public.
- Construction d'un hangar de stockage du matériel.

« Il est beaucoup plus difficile de passer en bio un verger en conventionnel que de gérer un verger ayant été mené en bio depuis la plantation. »