

Pierre-Yves Maret
Escharvil 07200 Saint-Etienne-de-Boulogne
04 75 87 19 82 - 06 33 28 34 37
pymaud.maret@orange.fr

Production : Arboriculture.
SAU : 6,5 ha
Commercialisation : Grossistes et circuits courts
Région : Coteaux d'Aubenas
Conditions naturelles : sols de mortain acide et argileux, vigne sur sols savel (marnes), altitude 350 à 550 m.
Main d'œuvre : 1 UTH + entraide pour les pics de travail.
CA : 22 à 25 000 €
EBE : 14 500 €
Annuités : 0 €



Pierre-Yves a développé une ferme arboricole à taille humaine et avec des productions diversifiées. Celles-ci, associées au morcellement et l'étalement en altitude des parcelles, permettent une très bonne résilience aux aléas et une

répartition fonctionnelle du temps de travail. Pour la commercialisation également vente directe et filière longue sont associés pour équilibrer la bonne valorisation des productions et l'écoulement aisé des volumes.

Parcours

- 1994 : Formation agricole au Pradel en caprin.
- 1999 : Réalisation du constat de friche et installation avec DJA sur une exploitation à reprendre en location avec 1 ha de pêchers, des pruniers et cerisiers.
- Evolution de la ferme vers un équilibre framboises/arboriculture/raisin de table :
 - Location de parcelles complémentaire de châtaigniers en 2000, 2008 et 2011
 - Conversion en bio des châtaignes en 2000, le reste en 2002.
 - Plantation en bio de framboisiers et fraisiers
- 2005 : plantation de cerisiers en 2005, de raisins de table en 2006,
- 2011 : plantations d'abricotiers
- 2012 : arrêt des fraisiers

Atouts

- Très bonne terre, fertile et drainante. Sol de mortain pour tous les fruits, sauf le raisin de table sur sol « Savel » (marne).
- Le morcellement des parcelles limite les dégâts de la grêle.
- L'étalement en altitude permet d'étaler les récoltes et de gagner en précocité.
- Productions diversifiées et de taille limitée : capacité à gérer le temps de travail et pratique anti-risque sur les aléas.
- Débouchés complémentaires : en circuits longs via des grossistes, facilement accessible, et en circuits courts grâce à la proximité des consommateurs d'Aubenas.

Contraintes

- Le morcellement des parcelles implique des temps de transport conséquents.
- Les productions diversifiées nécessitent d'être techniquement polyvalent.
- Le manque d'eau, parfois limitant en année sèche, a imposé des choix dans les productions et les variétés pour limiter les risques.

Valorisation / commercialisation

- Framboise commercialisée à 90% via un grossiste et 10% en vente locale.
- Châtaigne : marché local saturé, donc vente en circuit long exclusivement.
- Cerises : vente en restauration collective sur Aubenas.
- Raisin de table : vente locale

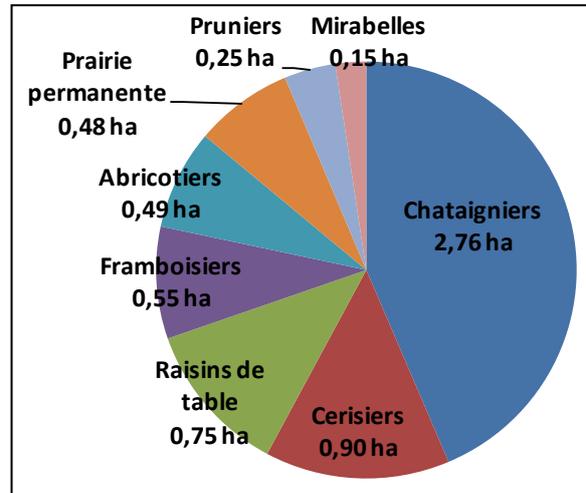
Spécificités techniques :

Production de framboises :

Gestion de la plantation :

Chaque année, il faut arracher et replanter une partie de la parcelle, afin d'assurer un renouvellement régulier : il y a ainsi environ 1500 pieds en production pour 800 en croissance. Les framboisiers sont espacés de 50 cm sur le rang, avec un rang tous les 3 m. Pierre-Yves privilégie les variétés non remontantes¹ : Meeker, Tulameen, Glen Moy ou Octavia. Les plants sont achetés en bio via Ribanjou, ou localement via Marionnet pour les variétés sur dérogations (si non disponible en bio).

Le choix des variétés est également réalisé pour étaler au maximum la floraison afin de limiter les risques de pertes importantes en cas de grêle.



Itinéraire technique :

- De mi-mars à la récolte : le désherbage sur le rang se fait en continu à la pioche ou à la binette.
- En mai, opération de dédrageonnage : on conserve 10 à 12 cannes par mètre par mi les nouvelles pousses, le reste est supprimé.
- La récolte a lieu quotidiennement de mi-juin à début août, elle implique des passages réguliers : tous les 3 jours au même endroit.
- En août, les cannes sont attachées grossièrement par groupe de 5 au palissage
- L'entretien de l'inter-rang se fait par griffonnage avec un passage entre mars et la récolte, un passage en septembre avant l'hiver, et par girobroyage une fois pendant l'été.
- En novembre/décembre, pendant environ 3 semaines : sélection des cannes : attache des nouvelles cannes individuellement au palissage à raison d'une dizaine de canne par mètre, coupe des anciennes cannes.
- Les travaux de plantations de nouveaux pieds sont réalisés en novembre après un labour en septembre.

Entretien du sol : les framboisiers sont implantés sur une parcelle de mortain décalcifié, sol léger, drainant, de bonne qualité. Un apport d'engrais complet et riche en potassium 6-8-15 (fumier de volaille déshydraté, guano, vinasse de betterave et kiésérite) est réalisé en mars chaque année, ainsi que du lithotamme tous les deux ans.

Irrigation : Indispensable aux framboisiers, Elle est adaptée aux conditions météo, mais en moyenne 2 arrosage par semaine de 2L/h pendant 5h en goutte-à-goutte, avec un goutteur tous les 30 cm en première année, puis un goutteur tous les deux plants.

¹ Les variétés non-remontantes ne produisent leurs fruits que sur les tiges âgées de 1 an révolu, tandis que les variétés remontantes produisent déjà des fruits sur les tiges de l'année.



Gestion phytosanitaire : Il n'y a pas de problème majeur, aucun traitement n'est réalisé. En revanche, une surveillance forte du champignon *Didymella* est nécessaire, avec arrachement régulier des cannes affectées. L'autre danger important en culture de framboises est le virus ARMV (pour Virus de la mosaïque de l'arabette) qui peut être véhiculé par les nouveaux plants.

Mais, depuis quelques années, deux maladies se développent sur framboisiers : la brûlure de la tige ou *leptosphaeria* et la brûlure des dards ou *Didymella*. Pour lutter contre, application de 3 traitements à base de cuivre avant le départ en végétation puis 2 à 4 engrais foliaires à base de cuivrol et tisane de plantes (ortie, prêle, consoude et fougère).

Rendement et commercialisation :

La production est d'environ 1 kg par pieds (2 kg/m linéaire), soit en moyenne 1 à 1,2 tonne pour cette parcelle de 0.55 ha. La commercialisation se fait à 90% via un grossiste et à 10% en vente locale.

Autres productions :

Globalement, il y a une faible pression phyto-parasitaire :

- Des problèmes de *Monilia* sur cerisiers, mais avec une faible pression, contenue par des applications de cuivre,
- Le mildiou sur la vigne est géré par des traitements de cuivre, soufre et/ou oligosol, avec une pression variable selon la météo de l'année,
- Sur mirabelle, il y a des soucis importants de pucerons, contenus par applications d'huiles blanches avant débourrement et Pyrevert après floraison.

Projets pour l'avenir :

- Développer la part des circuits locaux dans la commercialisation, tout en conservant des circuits longs utiles pour écouler du volume, en framboise et châtaigne notamment.
- Plantation récente des abricotiers : il va falloir se former à cette culture qui peut être délicate.