le Mag' de la CONVERSION

RÉUSSIR SA CONVERSION À L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN OCCITANIE

- N°15 -
MARS 2020

#2
LES ACTUS
NOTRE SÉLECTION D'ACTUS AUTOUR DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

#3-7
VITICULTURE
COMMENT LIMITER SA CONSOMMATION DE GAZOLE ?
GESTION DES RISQUES DE CONTAMINATION CROISÉE

#8-11
ARBORICULTURE
MAÎTRISER L'IRRIGATION ET L'ENHERBEMENT SUR LE RANG PAR L'INSTALLATION D'UN MULCH
COHABITER AVEC LA MOUCHE NOIRE DU FIGUIER

#12-14
FILIÈRE BRASSICOLE
EN OCCITANIE, UNE FILIÈRE EN PLEIN ESSOR

#15-19
ÉLEVAGES
ÉLEVEURS BIO, VENDRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

#20-23
DIVERSIFICATION
PRODUIRE DES PETITS FRUITS ROUGES EN AB

AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE

l'Europe s'engage en Occitanie
UNION EUROPÉENNE
La Région Occitanie Pyrénées - Méditerranée
Agence de l'eau Adour-Garonne

PROJET COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

L'ÉDITO

PAR L'ÉQUIPE RÉDACTIONNELLE

Au menu de cette 15ème édition de votre magazine professionnel de la Bio, vous trouverez un résumé des dernières évolutions réglementaires en Agriculture Biologique.

Toujours dans un souci de vous offrir des informations techniques et économiques actuelles sur les filières biologiques en région Occitanie, provenant directement des acteurs de terrain, nous vous proposons six dossiers spécifiques : les stratégies, en viticulture, pour une utilisation raisonnée du gazole non routier et comment gérer les risques de contamination par des pesticides conventionnels dans les parcelles bio ; les résultats des premiers essais sur l'utilisation du mulch végétal en arboriculture dans les Pyrénées Orientales et le piégeage de la mouche noire du figuier ; l'essor de la filière brassicole en Occitanie ; les débouchés de la restauration collective pour les viandes bio locales ; un focus sur les points techniques et commerciaux sur la mise en place d'un atelier petits fruits.

En vous souhaitant bonne lecture !

▸▸ Rendez-vous fin juin pour le prochain numéro.

- LE MAGAZINE DE LA CONVERSION N°15 / MARS 2020 -

DIRECTEUR DE PUBLICATION Mathieu Maury - **COORDINATION DU MAGAZINE** Hélène Dominguez - **RÉDACTION** Les animateurs des réseaux de développement de la bio en Occitanie. INTERBIO OCCITANIE, FRAB, GAB et CIVAM BIO OCCITANIE, CHAMBRES D'AGRICULTURES, OCEBIO, COOP DE France OCCITANIE SUDVINBIO. Les contenus n'engagent que les auteurs et ne sauraient être considérés comme constituant une prise de position officielle de l'Union Européenne et des autres financeurs. **DESIGN GRAPHIQUE** Justine Carré Graphisme www.justinecarre.com **CRÉDITS PHOTO** p.1 [freeograph] Adobe Stock - p.2 CRAO - p.3. [Anton] Adobe Stock - p.4 [Danijel Levicki] Adobe Stock, SVB - p.5 SVB - p.6 [JackF] Adobe Stock - p.7 SVB - p.8 SYDETOM 66 - p.11 CIVAMBIO 66 - p.12 OCEBIO- p.13 [elmar gubisch] Adobe Stock - p.14 [romeof] Adobe Stock, Le Grand Bison, Malterie Occitane - p.15 [Sved Oliver] Adobe Stock - p.16 [vaaseenaa] Adobe Stock, La Dépêche du Midi - p.17 Locavor, Paysans Bio d'Aveyron- p.19 [Elenarts] Adobe Stock, Corabio - p.20 [aerogondo] Adobe Stock - p.22 [luuuusa] Adobe Stock - p.23 [iralex, Akkharawit] Adobe Stock - **IMPRESSION** Imprimé en 3 000 exemplaires par Evoluprint SAS Parc Industriel Euronord - 10 rue du Parc - CS 85001 Bruguières - 31151 FENOUILLET Cedex.

CE DOCUMENT GRATUIT EST DISTRIBUÉ DANS LES POINTS INFO BIO DEPARTEMENTAUX (PIB). IL PEUT ÊTRE TÉLÉCHARGÉ SUR WWW.INTERBIO-OCCITANIE.COM. TOUTE REPRODUCTION, MÊME PARTIELLE DES TEXTES, PHOTOS, ILLUSTRATIONS EST INTERDITE SANS L'AUTORISATION DE L'ÉDITEUR.

LES ACTUS

RÈGLEMENTATION DERNIÈRES ÉVOLUTIONS RÈGLEMENTAIRES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

▸▸ Arrêté du 9 décembre 2019 portant homologation du cahier des charges relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en AB. Il définit les règles de contrôle et d'évaluation des opérateurs pour la certification « plats et menus » et pour la certification « quantité produits ». L'ambition est d'encourager les restaurateurs à intégrer des produits bio dans leurs menus et de faciliter la lisibilité de l'offre bio pour les consommateurs.

▸▸ 17 décembre 2019 - règlement d'exécution (UE) 2019/2164 : Modifie les annexes du règlement bio européen (CE) 889/2008. Intégration du biochar, des résidus de mollusques et coquilles d'œufs et des acides humides et fulviques dans les engrais utilisables en AB.
De plus, la gomme de guar en tant qu'additif pour l'alimentation animale, l'extrait de châtaignier en tant qu'additif sensoriel et la bétaïne anhydre d'origine exclusivement naturelle et bio destinée aux monogastriques, sont conformes aux principes de la production biologique.
Dans l'annexe VIII des auxiliaires technologiques pour les denrées alimentaires, le glycérol, la bentonite, l'acide L lactique et hydroxyde de sodium, la poudre de gomme tara et les extraits de houblon et de colophane sont conformes aux principes de la production bio pour certains usages et selon des conditions précisées dans le règlement d'exécution.

▸▸ Mise à jour du guide des intrants au 6 décembre 2019 : **https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Agriculture-Biologique**

▸▸ ZNT et Bio : le décret et l'arrêté n°2019-1500 du 27 décembre 2019 relatifs aux mesures de protection des personnes lors de l'utilisation de produits phytopharmaceutiques à proximité des zones d'habitation précisent que les produits dont l'AMM (attestation de mise sur le marché) ne comporte pas de distance de sécurité et qui peuvent être utilisés sans les distances de sécurité prévues par l'arrêté du 27 décembre 2019 sont les produits de biocontrôle qui figurent sur la liste établie par le ministre chargé de l'agriculture ainsi que les produits autorisés dans le cadre de l'agriculture biologique (listés dans le guide des intrants INAO) **https://agriculture.gouv.fr/distances-de-securite-proximite-des-habitations-comment-sapplique-le-dispositif.**

Il en est de même pour les produits composés d'une substance de base (ortie, prêle, bière, chitosan, etc) qui ne nécessitent pas d'AMM **http://substances.itab.asso.fr/fiches-substances-de-base.**

▸▸ Note d'information de l'INAO relative au chauffage des serres : le 26 novembre 2019, l'INAO a édité une note visant à préciser les conditions d'application des dispositions du Guide de lecture relatives au chauffage des serres biologiques (entrée en vigueur le 21 décembre 2019). L'interdiction de commercialisation entre le 21 décembre et le 30 avril s'applique seulement aux productions issues de serres chauffées…

Par Anne Glandières,
Chambre Régionale d'Agriculture Occitanie

NOUVEAUTÉ LE PASS EXPERTISE BIO : UN OUTIL POUR RÉUSSIR VOTRE CONVERSION À L'AB

Les agriculteurs souhaitant s'engager en agriculture biologique, ou qui sont en 1ère ou 2ème année de conversion, ou qui sont affectés par une réorganisation forte sur leur ferme, peuvent bénéficier d'un Pass Expertise Bio. Il s'agit d'un diagnostic global qui prend en compte les aspects techniques, économiques et commerciaux de l'évolution du système d'exploitation, afin d'assurer la faisabilité du projet de conversion et optimiser son succès. Il est réalisé par des conseillers de chambre d'agriculture ou d'association bio. La Région Occitanie accompagne ce dispositif, sur la base de 1 500 € HT pour 3 jours/agriculteur. Dépôt des dossiers entre le 6 janvier et le 21 décembre 2020.
▸▸ Pour se renseigner : www.laregion.fr/PASS-Expertise-Bio

DOSSIER
DIVERSIFICATION

PRODUIRE DES *petits fruits rouges* EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Dossier rédigé par Élodie Bernard, *CIVAM Bio 34*

Les petits fruits (framboise, cassis, groseille…) bénéficient d'une image très positive auprès des consommateurs : synonymes de retour des beaux jours, de souvenirs d'enfance, appréciés pour leurs qualités gustatives et leur présentation qui invite au « snacking », et recommandés pour leurs caractéristiques nutritionnelles (haute teneur en micro nutriments et antioxydants), etc. Mais ils demeurent un marché de niche : leur achat en frais reste très occasionnel, principalement à cause de leur prix élevé : la consommation de framboises et groseilles était de 0,13 kg/an/ménage, très loin derrière la pomme avec 18 kg consommés, ou même la fraise avec 2,13 kg/an/ménage (*TNS Sofres 2008*). Cependant, ils sont très demandés sur les marchés en zone de montagne, et appréciés par une clientèle touristique.

REPÈRES La **mise en place** d'un atelier de petits fruits : intérêts et points de vigilance

▶ INTÉRÊTS

01> La culture de petits fruits permet de valoriser de petites surfaces. Une exploitation de 5 000 m² de petits fruits peut être viable, avec une main d'œuvre salariée et une commercialisation en vente directe et si l'on en transforme une partie que l'on vend également en circuits courts (mais il faut faire preuve d'originalité pour ses produits car nombreuses sont les propositions faites sur le marché et il y a une forte concurrence pour la simple confiture).

02> Les petits fruits peuvent également être intéressants comme culture de diversification, en complément du maraîchage (complément de gamme « fruitée », changeant du commun des légumes), ou de la polyculture-élevage, ou encore de l'arboriculture en attendant l'entrée en production d'un verger et le temps de se constituer un réseau commercial. Elle peut également s'envisager pour installer un conjoint ou un enfant sur l'exploitation car elle nécessite peu de surface.

03> La conduite est relativement peu pénible physiquement comparée au maraîchage par exemple.

04> Cette culture ne présente pas de verrou technique en bio, mais le choix de la parcelle est très important : les petits fruits ont des exigences pédoclimatiques qui peuvent être des freins à leur implantation en zone de plaine méditerranéenne (sols acides pour les framboisiers, forte chaleur et faible hygrométrie en été préjudiciables sauf en mûres…). La culture sera un échec si l'on ne tient pas compte de ces paramètres.

▶ POINTS DE VIGILANCE

01> La culture des petits fruits est peu mécanisable et demande beaucoup de main d'œuvre, principalement pour la récolte (en framboise, il faut compter environ 400 h / 1 000 m², surface maximale récoltable par 1 personne seule). Il est donc important de bien dimensionner son atelier en fonction de la main d'œuvre disponible sur l'exploitation et de diversifier espèces et variétés afin d'échelonner les récoltes.

02> L'irrigation est obligatoire. Par aspersion de préférence pour les framboisiers, goutte à goutte pour les autres espèces.

03> Les principales contraintes résident dans la commercialisation

▶ *De petites quantités vendues:* les petits fruits ayant un coût de production élevé, à cause des charges de main d'œuvre importantes (environ 75 % du coût de production) ils sont vendus à un prix largement plus élevé que celui de la plupart des autres fruits de saison et sont donc souvent achetés en petites quantités par une clientèle peu nombreuse.

▶ *Une bonne organisation nécessaire :* les fruits étant fragiles (conservation des framboises 48h maxi à environ 10°C), les débouchés en frais doivent être rapides et fréquents, ce qui impose de bien s'organiser en amont (présence sur plusieurs marchés en saison, tournées de magasins, restaurants…).

▶ *La transformation incontournable :* la récolte étant abondante sur une courte période, il est quasiment impossible de faire l'impasse sur la transformation, ce qui implique d'avoir envisagé cette activité, qu'elle soit réalisée à la ferme, en collectif ou par un tiers. Cette activité est encore plus nécessaire pour groseilles, cassis et mûres, la valorisation en frais étant particulièrement difficile pour ces espèces (la plupart des ateliers diversifiés se limitent à 500 m² pour chacune d'elles).

04> Des concurrences non négligeables

Des sachets de framboises ou fruits rouges en mélange surgelés, importés par exemple du Chili, sont désormais disponibles en bio à des prix très bas et viennent concurrencer les petits fruits vendus en direct, notamment pour une utilisation dans les préparations culinaires. Des produits transformés importés, même issus du commerce équitable, peuvent être moins chers que des produits artisanaux locaux et enfin, la cueillette de certains petits fruits abondants à l'état sauvage (mûres, framboises et myrtilles en montagne) peut également constituer une concurrence.

TECHNIQUE Implantation et conduite culturale d'une **parcelle** de petits fruits

▶ CHOIX DE LA PARCELLE

01> Exposition

Les parcelles doivent être protégées du vent et des gelées printanières. En zone de plaine, la culture peut s'avérer délicate : en effet, les petits fruits craignent une chaleur excessive et un trop faible taux d'hygrométrie. Par ailleurs, les cassissiers ont des besoins en froids qui risquent de ne pas être satisfaits en climat trop doux. La mise en place de la culture de petits fruits ombragée par des arbres ne semble pas être une solution acceptable car des essais menés par le SUAMME ont montré que dans ces conditions les plantes étaient pénalisées dans leur développement. Cependant, il pourrait être intéressant de tester la mise en place de toiles d'ombrage, avec diverses densités d'occultation.

02> Choix du sol

Les fruits rouges apprécient les sols profonds, frais mais pas asphyxiants, riches en matière organique bien décomposée (les sols maraîchers sont globalement bien adaptés). Si les framboisiers et les groseilliers préfèrent les sols légèrement acides à neutres, les cassissiers se plaisent dans les sols argilo-calcaires à pH 7 ou 7,5, où ils exprimeront mieux leurs arômes. La ronce quant à elle apprécie tous les types de sols, sauf ceux à pH très acide (< 5,5).

▶ PRÉPARATION DE LA PARCELLE

01> Ameublissement

Si le sol est très tassé, il faut absolument l'ameublir, par un griffage à environ 30 cm, à faire en période sèche, et surtout pas sur un sol non ressuyé. Idéalement, on implantera un engrais vert ou à défaut une céréale pour débarrasser la parcelle des graines d'adventices et limiter les pathogènes. Après l'apport de la fumure de fond, on peut procéder à un labour léger à 10–12 cm pour enfouir le compost et éliminer les adventices vivaces comme le chiendent. Enfin, on fera un griffage en surface pour avoir un sol bien égalisé avant de mettre en place les plants, et supprimer encore les adventices.

02> Fumure de fond

Elle est indispensable dans la plupart des sols. En fonction des résultats de l'analyse et de la texture du sol (argileuse ou sableuse), on apportera 10 - 30 T de compost ou de fumier bien décomposé par ha.

▶ PÉRIODE DE PLANTATION

Elle s'échelonne de novembre à mi-mars. A l'automne, la reprise est souvent meilleure mais les risques de salissement de la parcelle sont importants. En climat doux, la période janvier-février permet un bon compromis. Il est possible de planter des plants en godets jusqu'à début juin, à condition d'irriguer dès la plantation.

▶ CHOIX VARIÉTAL

01> Préambule

La priorité est de se fournir en plants sains : les framboisiers devront être exempts de phytophtora qui provoque un dessèchement très rapide des cannes, type « coup de feu ».
Le choix des variétés dépendra de la destination de la production (en frais ou transformé) et du type de débouché (paniers avec baisse des volumes en été, marché bien fréquenté l'été…), de l'organisation de l'exploitation (pics de travail à certaines périodes en cas de diversification) mais aussi des conditions pédoclimatiques (besoins en froids…) et de la nécessité de pollinisation.
En circuits courts, il est important de privilégier des variétés gustatives et suffisamment productives, et, en framboise, on pourra combiner des non-remontantes (à maturité en juin-juillet) et des remontantes (de fin juillet aux gelées) pour échelonner encore plus la production. Quelques exemples de variétés sont donnés dans le tableau ci-contre.

FRAMBOISE	NON REMONTANTES On trouve par exemple ***Malling Promise, Malling Exploit, Elida, Capitou*** (moins répandues) ou ***Tulameen*** (sensible au vent : les latérales cassent), mais la plus cou-rante est ***Mecker,*** une des plus productives, pouvant atteindre facilement les 10T/ha en bio.
	REMONTANTES ***Héritage*** est peu sensible, rustique et de bonne qualité gustative. On rencontre également ***Zeva*** remontante, ***Blissy*** (peu sensible aux coups de soleil), ***Baron de Wevre*** et ***September*** (moins répandues)…
	DES VARIÉTÉS JAUNES comme ***Fall Gold*** ainsi que certaines variétés de très bonne qualité gustative mais sensibles et peu productives comme ***Bois blanc***, peuvent s'avérer intéressante mais à réserver à la vente en frais, et plutôt sur des marchés de niche (épiceries fines, restaurants…).
CASSIS	***Très Andega, Tenah*** et ***Blackdown*** sont des variétés intéressantes, productives et parfumées (autofertiles), tout comme ***Noir de Bourgogne*** (mais à polliniser). faible
GROSEILLE	***Junifer*** a de faibles besoins en froid, est précoce et donne des fruits parfumés. ***Rovada***, tardive, est également très productive. Les variétés à fruits roses ou blancs (***Gloire des Sablons***…) et les groseilles à maquereaux (***White Smith, London***) sont intéressantes pour diversifier sa gamme.
MÛRE	***Black satin*** est une valeur sûre. On peut aussi tester les hybrides mûre-framboise comme ***Tayberry***, de qualité gustative acceptable, très productives et intéressantes en transformation.

02> Palissage et écartement

En framboise et mûre, le palissage est obligatoire. En cassis et groseille, la conduite la plus fréquente est en buisson (voir tab. ci-contre), mais il est possible de palisser en haie ou en palmette à 2 branches par exemple. La conduite sur treillis des framboisiers est un système simple, bien adapté aux variétés remontantes et qui permet une bonne aération.

	ECARTEMENT SUR LE RANG	ECARTEMENT ENTRE RANGS
FRAMBOISE	***Haie :*** 0,5 à 0,8 m	2 m à 3 m (motoculteur ou tracteur)
	Sur treillis : 0,5 m	2,5 à 3 m
CASSIS	***Buisson :*** 1 à 1,5 m	2 à 3 m
GROSEILLE	***Buisson :*** 1 à 1,5 m	2 à 3 m
MÛRE	***Palmette 2 branches*** 0,6 à 0,8 m.	2 à 3 m

ZOOM SUR Irrigation et ombrage : les spécificités en zone méditerranéenne

En conditions méditerranéennes, l'irrigation est indispensable, en particulier pour couvrir les besoins en eau de la floraison à la récolte et s'assurer un bon rendement. Les apports doivent être modérés et réguliers plutôt que conséquents et espacés (de 4 à 8 mm /j), mais cela sera à nuancer selon le type de sol.

L'arrosage peut être réalisé par goutte-à- goutte ou par aspersion sous ou sur frondaison (ce dernier système étant le moins onéreux). Le goutte-à-goutte présente l'avantage d'économiser la ressource en eau ; il est le plus utilisé en cassis et groseille. L'aspersion est le système le plus intéressant en framboisiers car il permet d'humidifier le feuillage (la plante apprécie la rosée) mais, sur les autres espèces, elle accroît les risques de maladies cryptogamiques.

La combinaison goutte-à-goutte / aspersion a été testée avec succès en AuRA et PACA : en plus du goutte-à-goutte apportant l'eau d'arrosage, on place des asperseurs qui permettent de créer une rosée artificielle quand l'air trop sec favorise la prolifération d'acariens sur les feuilles. 10 à 20 minutes chaque matin par temps sec sont suffisantes.

Ce dispositif peut être installé sous « parapluie » (voir schéma ci-dessus), constitué d'arceaux de serre recouverts sur le dessus d'une bâche ou d'une toile d'ombrage et ouvert sur les côtés, ce qui permet de protéger la culture d'un ensoleillement excessif.
Un abri plastique de ce type est également intéressant pour prolonger la récolte de framboises remontantes et éviter les maladies en cas d'automne pluvieux.

▶ ITINÉRAIRE CULTURAL

01> Taille

*Taille du framboisier : **Variétés remontantes :*** la production a lieu sur les tiges de l'année. En culture professionnelle, on ne cherche pas à avoir deux récoltes par an car le rendement cumulé sera de toute façon plus faible qu'avec une seule récolte, et la qualité moindre. On coupe donc en hiver toutes les cannes au ras du sol. Il vaut mieux éviter d'utiliser une débroussailleuse qui hache les cannes et favorise les maladies. ***Variétés non remontantes :*** la production a lieu sur les cannes de l'année précédente : on supprime donc les cannes de 2 ans, ayant déjà porté les fruits et on ne laisse que des cannes de l'année précédente, environ 10 à 12 par mètre linéaire. Dans tous les cas, il ne faut pas laisser la culture gagner l'inter-rang et maintenir la culture à 40cm de large environ.

Taille du cassissier et du groseillier : pour la conduite en buisson, on garde environ 8 charpentières : les fruits se forment sur le bois de 2–3 ans pour les groseilles et 1 à 3 ans pour les cassis. La taille d'entretien consiste donc à éliminer le vieux bois pour ne conserver que des pousses jeunes (3 ans maximum).

Taille de la ronce : la fructification a lieu sur le bois de 2 ans, ensuite, celui-ci se dessèche. La taille consiste donc à éliminer les rameaux desséchés tandis que l'on conserve les jeunes pousses.

02> Fumure d'entretien

Pour maintenir un taux de matière organique satisfaisant, on procède à un apport de 5 à 15 T de compost chaque automne, en l'incorporant au sol par un léger griffage. Au printemps, pour assurer une bonne reprise, surtout sur sol froid et si le printemps est frais, on apporte un engrais organique riche en azote et phosphore, en 1 à 3 fois et en localisé.
Le premier apport se fait avec un engrais rapidement minéralisable contenant par exemple de la farine de plume ou des arrêtes de poisson, ou encore du guano en situation très froide. Ensuite, on apporte un engrais plus lentement minéralisé (tourteau de ricin par exemple) mais qui permettra de repousser les campagnols ou rats des champs.

03> Entretien du sol

Généralement les entre-rangs sont maintenus enherbés avec une fauche régulière. Le sol peut être entretenu par des binages et sarclages sur la ligne de plantation. En framboisiers, ces opérations sont surtout chronophages les deux premières années : ensuite, le développement des cannes a tendance à étouffer les adventices et les interventions sont plus réduites.
Afin de limiter le travail de désherbage manuel sur le rang, il est parfois envisagé de « mulcher », avec de la paille, du Bois Raméal Fragmenté ou du compost de déchet vert grossier. Mais attention, les risques d'infestation de mulots et de champignons aux collets sont importants. Si l'on souhaite absolument mettre en place ce type de paillage, il est

recommandé d'écarter le mulch en hiver pour éviter de laisser l'humidité stagner au pied des plantes. On pourra aussi limiter la présence du mulch à la bordure du rang et laisser le rang nu. Dans ces conditions, il peut être envisageable d'appliquer un mulch fertilisant composé d'un compost de fumier très évolué ou de compost de déchets verts mélangé à 15 % environ de fumier de volaille que l'on laisse évoluer une dizaine de jours avant épandage *(d'après JL Petit, communication personnelle (1))*.
Le paillage plastique est quant à lui concevable pour les cassissiers et groseilliers, mais il devra être perforé pour permettre la sortie des jeunes cannes et drageons.

▶ RAVAGEURS ET MALADIES

Peu de produits contenant des matières actives autorisées en agriculture biologique sont homologués sur les petits fruits. La prévention est donc particulièrement incontournable. On notera également l'importance de la lutte contre les ravages causés par les oiseaux.

▶ RÉCOLTE ET CONSERVATION

La récolte des fruits rouges est très gourmande en main d'œuvre : la vitesse de cueillette est faible car les fruits sont petits et fragiles, et la fréquence de passage est importante, surtout en framboise.
La première année, on ne récolte aucun fruit, quelque soit l'espèce mise en place.
En deuxième année, on peut escompter une récolte d'environ 40% de l'optimum, le maximum étant atteint dès la troisième année, et ce pour une durée de 7 à 10 ans (moyenne 8 ans) pour les framboisiers, environ 10 ans pour les ronces et 15 à 18 ans pour les cassissiers et groseilliers, si les plantations sont bien entretenues.

	RENDEMENT	VITESSE DE RÉCOLTE	PÉRIODE DE RÉCOLTE	FRÉQUENCE DE RÉCOLTE
FRAMBOISE	5 à 10 T/ha	3 kg/h	*Non remontantes :* juin-juillet.	*Non-remontantes :* tous les 2 jours.
			Remontantes : août aux gelées	*Remontantes :* tous les 2 à 4 jours
CASSIS	10 à 15 T/ha	10 à 15kg/h	Fin juin à mi-août	Tous les 2 à 3 jours
GROSEILLE	3 à 8 T/ha	4 à 8kg/h	Entre juin et août	1 fois par semaine en frais ou en 1 passage en transformation
MÛRE	8 à 15 T (à grappes) jusqu'à 18 T (à maque-reaux)	8 à 15kg/h	Fin juin à mi-août	En 3 passages environ ou en 1 fois pour la transformation

La récolte a lieu préférentiellement le matin, car les fruits sont froids et ils se conservent mieux. Les framboises sont récoltées à maturité tandis que les mûres doivent être cueillies à pleine maturité pour assurer une bonne qualité gustative (elles sont moins fragiles que les framboises). Cassis et groseilles, moins exigeants, peuvent être ramassés en un seul passage.
Les fruits sont fragiles : on pourra conserver les framboises 48h maxi à environ 10°C (le passage de trop froid à chaud, en été, est préjudiciable à la tenue des fruits).

DÉBOUCHÉS La commercialisation des petits fruits bio

▶ COMMERCIALISATION

Comme nous l'avons déjà évoqué, il est primordial de définir ses circuits de commercialisation avant de démarrer la plantation du verger, afin de choisir les espèces et variétés les mieux adaptées et de quantifier le nombre de plants à installer. Une étude de marché est incontournable, pour la vente en frais comme pour la vente de produits transformés.

▶ LA VENTE EN FRAIS

Les petits fruits se rencontrent principalement sur les marchés de montagne et les marchés saisonniers. Ils sont conditionnés en barquettes, de poids réduit (125 g en général) afin de limiter le prix de vente de la barquette et les rendre ainsi accessible aux clients.

La mauvaise tenue de ces fruits à la conservation et au transport explique leur quasi-absence en magasins spécialisés. On en trouve parfois en boutique de producteurs, mais de façon ponctuelle, en général seulement le jour où le producteur assure sa permanence !

Enfin, ils sont parfois vendus à des restaurateurs haut de gamme et qui travaillent les produits du terroir.

▶ PRIX DE VENTE ESTIMATIFS

	PRIX DE VENTE RELEVÉS EN BIO SUR LES MARCHÉS, EN OCCITANIE EN 2019
FRAMBOISE - MÛRE	*Barquette 250g :* de 4 à 5 € *Barquette 125g :* de 2 à 3 €
CASSIS	*Barquette 125g :* de 2,50 à 3,50 €
GROSEILLE	*Barquette 125g :* de 2,50 à 3,50 €

▶ LA VENTE DE PRODUITS TRANSFORMÉS

Les produits transformés à base de petits fruits les plus courants sont bien évidemment les confitures. Vendues de 4 à 6 € environ le pot de 320 / 360 grammes, elles sont rarement achetées par les clients pour une consommation quotidienne : il s'agit plutôt de produits « festifs » (achat « plaisir », cadeau) ou « de terroir » (achetés sur les lieux de villégiature notamment).

D'autres produits permettent de transformer les petits fruits : les pâtes de fruits, coulis et compotes (en association avec la pomme), et les sorbets, vendus sur les foires ou conditionnés en bacs et commercialisés dans les magasins spécialisés, les épiceries fines et les boutiques de producteurs.

RÉFÉRENCES

▶ **Fruits rouges en agriculture biologique,** Jean-Luc Petit, ITAB, 2001
▶ **Fiche « Le cassissier », « le groseillier » et « le framboisier » : éléments techniques et économiques pour les zones de montagne sèche du Languedoc-Roussillon »,** OIER SUAMME, 2010
▶ **Fiche « Taille et palissage du framboisier »,** OIER SUAMME, 2010

le Mag' de la CONVERSION

RÉUSSIR SA CONVERSION À L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN OCCITANIE

DEPUIS 2018, VOTRE MAGAZINE DE LA CONVERSION EST CONÇU

EN PARTENARIAT PAR LES STRUCTURES MEMBRES D'INTERBIO OCCITANIE

INTERBIO OCCITANIE

La nouvelle association interprofessionnelle Interbio Occitanie a vu le jour le 21 novembre 2017. Elle regroupe les 5 réseaux professionnels actifs dans le développement de la filière bio régionale, depuis les producteurs jusqu'aux distributeurs. Son ambition est de porter le développement durable de la bio en Occitanie. Elle organise ainsi la concertation entre tous les acteurs de la bio afin de structurer, promouvoir et défendre une bio pour tous.

www.interbio-occitanie.com
05 61 75 42 84 (siège social à Auzeville - 31)
04 67 06 23 48 (antenne de Montpellier - 34)
contact@interbio-occitanie.com

CHAMBRE D'AGRICULTURE

RÉGIONALE D'OCCITANIE

La Chambre régionale d'agriculture oriente et coordonne les actions menées par les chambres d'agriculture sur les territoires en faveur de l'agriculture biologique. Elle est également l'organe consultatif des pouvoirs publics pour l'ensemble du monde agricole.
Établissements de proximité, les Chambres d'agriculture proposent de multiples services individuels ou collectifs aux agriculteurs et aux collectivités locales en termes d'accompagnement technique et économique, d'expérimentations, d'acquisition de références et de structuration de filières.

www.occitanie.chambre-agriculture.fr
05 61 75 26 00 (Anne Glandières)
04 67 20 88 63 (Marie Largeaud)

OCEBIO

OCCITANIE ENTREPRISES BIO

Créée le 16 novembre 2017, OCEBIO – Occitanie Entreprises Bio est l'association qui rassemble les entreprises bio de transformation et de distribution de la région Occitanie. OCEBIO a pour mission de représenter les entreprises de l'aval de la filière bio auprès des pouvoirs publics, mais surtout de les accompagner dans le développement de leurs projets bio, individuels et collectifs.
OCEBIO mène des actions dans le domaine de la structuration des filières bio régionales, ainsi que des actions en faveur du développement des marchés et de la promotion des produits bio régionaux, mais aussi la RSE, l'innovation, la mutualisation de moyens... OCEBIO informe les entreprises bio sur les informations réglementaires et marché, ainsi que sur les dispositifs d'aides.

www.ocebio.fr – 04 67 06 23 72 – amelie.berger@ocebio.fr

BIO OCCITANIE

FÉDÉRATION RÉGIONALE D'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

BIO Occitanie est la fédération des 10 associations départementales d'agriculteurs biologiques de la région. 2000 agriculteurs bio en sont adhérents, impliqués dans des groupes d'échange techniques et des projets de filières locales. Au-delà de défendre les producteurs bio auprès des pouvoirs publics, elle a une mission technique spécialisée en AB pour former, diffuser des références, proposer des solutions, appuyer collectivement et individuellement les producteurs.
Elle travaille aussi au développement des filières régionales équitables, à l'appui à l'introduction de produits bio dans les services de restauration collective, et enfin à la promotion des produits bio régionaux auprès du grand public.

www.bio-occitanie.org (en cours de construction)
06 86 31 15 52 - contact@bio-occitanie.org

COOP DE FRANCE

OCCITANIE

Coop de France Occitanie a pour vocation de représenter et défendre les intérêts des coopératives agricoles et agro-alimentaires et de leurs filiales, auprès des tiers, des pouvoirs publics régionaux et des instances nationales. Elle assure également la promotion du modèle coopératif auprès des agriculteurs et de la société civile, et contribue à la structuration et à l'animation des filières.
La coopération agricole et agro-alimentaire en Occitanie : 352 entreprises coopératives, 13 000 salariés, 6 milliards de chiffre d'affaires, 160 filiales.

www.consommonscooperatif.com
05.61.75.42.82 (Auzeville)
04 67 07 03 20 (Maurin)

SUDVINBIO

ASSOCIATION INTER-PROFESSIONNELLE DE LA FILIÈRE VITICOLE BIO EN OCCITANIE

Sudvinbio est l'association interprofessionnelle regroupant producteurs et metteurs en marché de la filière viticole bio en Occitanie. Sudvinbio conduit auprès de ses adhérents des actions de conseil, d'information sur les évolutions réglementaires et nouveautés techniques, de promotion - communication et défend les intérêts de la filière bio au niveau national, régional et européen.

www.Sudvinbio.com
04 99 06 08 41 – contact@sudvinbio.com
Emmanuelle Alias - 06 69 79 54 87
emmanuelle.alias@sudvinbio.com