

Compte rendu Groupe d'Echange Petits Fruits Rouges – visite de la ferme de Cabrières (13) – 17/10/2023

La ferme de Marjorie et Adrien est une ferme de 6ha spécialisée dans la culture de petits fruits rouges (framboises, groseilles, mures, fraises, cassis, caseille) et plantes aromatiques (safran, romarin, thym, verveine) issus de l'Agriculture Biologique. Transformation en confitures, sirops, sorbets...



Parcelle plantée il y a 2 ans

Participant.e.s

- Caroline Berard :
 - o Ferme 'Fruits Magie' à La Roque d'Anthéron
 - o En petits fruits, a framboises et fraises
- Coline Rumeau Schurch
 - o En cours d'installation à Cucuron/Lauris sur la ferme familiale (GAEC de Florence)
 - o Fruitiers, aromates, petits fruits → transformation (sirop, nougat, etc)
- Florence Rumeau
 - o Apiculture, 400 ruches à Cucuron
 - o Transformation → nougat, pain d'épices
- Audrey Miran
 - o Fait la formation Ecopaysans, en formation cette année et en réflexion sur son projet
 - o A Cucuron
- Gaspard Schmitt
 - o Porteur de projet en arboriculture, installation dans un an au pied du Ventoux principalement en fruits à noyau et raisin de table
 - o Envisage de faire des petits fruits aussi
- Mickaël Cavalier

- Ansounis, ferme diversifiée en biodynamie
- Petits fruits, arbo, céréales, maraîchage
- Benjamin Tauziac :
 - Installé depuis 2 ans en maraîchage à Aix
 - Plantation de fraisiers
- Alix Porpora
 - Idée de développer une partie petits fruits sur une parcelle, en association avec Benjamin
- Gaetan Puig
 - Brebis laitières près du Verdon, projet de faire de la glace
- Jean-Fabrice Julien → n'a pas pu se présenter au groupe

Historique de la ferme

- Arrivée de Marjorie et Adrien en 2011, reprise de la ferme qui était dans la famille de Marjorie
- Pourquoi les petits fruits rouges ?
 - Les petits fruits ont permis de décaler dans le temps le début de l'activité → car il y a eu plantation, puis il y a eu le temps pour réaliser des travaux sur la ferme et ensuite les plants sont entrés en production. Entrée en production plus rapide que des arbres, donc un bon relais.
 - Adaptés à une faible mécanisation
 - Pas de concurrence avec d'autres producteurs.trices dans le secteur
- Dès le début il y a eu la transformation, la vente en frais est compliquée.

Plants

- Un peu de multiplication pour les petits fruits, et des arbres francs → donnent de bons fruits aussi
- Fournisseurs principaux : Marionnet et [Ribanjou](#)

Production (toutes espèces confondues)

- Récolte : met 3x plus de temps à ramasser en barquette qu'en bassine (pour la transformation) → Récoltes pour la transformation avec un panier de récolte kangourou
- 1^{ère} parcelle visitée a été plantée en 2011, elle est en renouvellement → les plants de petits fruits durent 10-12 ans
- Utilisation de bâches tissées pour toutes les espèces. Il y a une bonne tenue dans le temps, c'est très important pour limiter l'enherbement. Essai de paillage au début mais avec le mistral c'était trop compliqué.
- Goutteurs sous les bâches, au bout de 10 ans ils se bouchent un peu.
- Les sangliers viennent souvent déterrer les plants. Présence de clôtures mais non entretenues.
- Plantation des fruitiers là il y avait des framboisiers, pour qu'ils prennent le relais
- La ferme a un tracteur, mais il ne passe pas entre les rangs de la 1^{ère} parcelle
- Buttes
 - Buttes dans la 1^{ère} parcelle, faites avec des disques. C'est compliqué pour tondre.

- Dans les 2èmes et 3èmes parcelles, pas de buttes pour la plantation (finalement pas nécessaire pour un sol qui n'est pas hydromorphe, et c'est plus facile pour tondre) → plantation à plat. Inter-rang de 3m
- Difficile de chiffrer le temps de travail. En saison, récolte tous les matins pendant 4h, à 1 personne ½. Mais pour certaines espèces toute la production vient en même temps, dans ce cas il faut des renforts.
- Parfois un passage de bouillie bordelaise, mais pas d'autres traitements
- Pour Drosophila Suzuki : cueillir régulièrement, ne pas la laisser le temps de se développer. Sinon pas grand-chose d'autre à faire.
- Sol argileux, calcaire
- Epandage de fumier de cheval au pied des plants.
- Pas d'irrigation en hiver
- Aides [FDGER](#) du département pour la mise en culture des parcelles, qui étaient des friches. Engrais vert avant la plantation et compost de fumier à la plantation.
- Le conseil d'Adrien est de monter un peu (en élévation ou latitude) pour produire des petits fruits rouges, le climat n'est pas très adapté ici (à part pour les mûres et fraises). Ou sinon aller plutôt vers des variétés précoces, qui produiraient avant qu'il ne fasse trop chaud.

Fraises

- Un peu de fraises, prennent le surplus des maraîcher.e.s. Mais les gardent plusieurs années. Dès la 2^{ème} année ça ne donne plus très bien, donc c'est beaucoup de travail.

Mûres

- Reproduction par marcottage
- La seule espèce (avec la fraise) vraiment adaptée à la région, bon rendement, pas d'épines
- La variété qu'on a vue : Jumbo
- Produit des fruits sur la canne de l'année précédente.
- Pour la taille : intéressant de faire une taille différente un plant sur deux ou une ligne sur deux, pour étaler la production
- Intéressant de tailler à ras pour assainir (enlève bien les ravageurs qui peuvent être présents au cœur des cannes)

Framboises

- Resserré la production sur les variétés Heritage et Bliss (Autumn Bliss)
- Sur la deuxième parcelle, plantation il y a deux ans sur bâche (cette fois dans les trous, pas d'ouverture de la bâche). Palissage avec fil deltex.

Groseilles/Cassis

- La plupart des fruits viennent à maturité en même temps
- Se plaisent bien sur le terrain qui est calcaire
- Souffrent des fortes chaleurs + manque de froid
-

Fruitiers

- Depuis l'année dernière : reines claudes, figes, pêches
- Forêt jardin de 1/2ha, petits fruits et fruitiers (en partie achetés à la pépinière Tutti Frutti à la Tour d'Aigues (84))

Stockage

- Une grosse partie des fruits sont congelés pour les transformer plus tard → permet de lisser le temps de travail sur l'année
- 12-15 congélateurs. Les frais d'électricité sont de 5-6 mille euros par an (mais ça inclut la consommation personnelle, les gîtes). → l'installation une installation progressive, donc il y a eu un rajout de congélateurs avec le temps (au lieu d'avoir une chambre froide directement) + ça permet d'éteindre des congélateurs quand il y a peu de volumes

Transformation

- Intéressant d'aller jusqu'au produit fini pour le valoriser
- Aide : subvention du conseil départemental à 40%
- Équipements du labo de transformation :
 - o Cuisine
 - o Feux de cuisson pour la confiture (trépieds à gaz)
 - o Bassines en cuivre, chaudrons pour faire 30 pots de confiture
 - o Tables inox
 - o Turbine à glace (refroidissement à air)
 - o Empoteuse → fait le dosage, plus ou moins 3500 euros neuve. Avant le travail était fait manuellement, mais Marjorie commençait à avoir des douleurs à l'épaule. Permet d'améliorer le confort de travail.
 - o Pots de différentes tailles pour les sorbets (dont un petit de 80g) et des bacs
- Fonctionnement : sortie de turbine → empoteuse → surgélateur → congélateur
- Au début pas de surgélateur
- Formation sur la transformation (HACCP) puis au CFPPA de Florac
- Pour les sorbets, c'est uniquement du sirop de sucre et de la pulpe de fruits → donc il y a beaucoup de fruits par boule
- Est-ce qu'il est nécessaire d'investir dans un labo de transformation ? Il est possible de faire dans sa cuisine avec un protocole d'hygiène (obligation de résultats) si on n'a pas de produits animaux. C'est très bien commencer. L'investissement devient intéressant par la suite si les volumes augmentent.
- Le sucre de canne donnait une couleur aux sirops, donc Marjorie est passée au sucre blanc.
- Dans le cahier de transformation, chaque produit à un numéro de lot (ici, c'est la date à l'envers)
- DLU : 3 ans pour les confitures, 1 an pour les sorbets, 1 an pour les sirops

Commercialisation

- Peu de vente en frais, uniquement à l'AMAP du village et pour les restaurants sur commande (ils viennent chercher) + de l'auto-cueillette
- Livraisons de magasins bio (pour les produits transformés) avec une glacière de livraison, pour les foires ont des congélateurs.
- Pour l'AMAP, contrat fruits frais (livraison chaque semaine en saison) et un contrat pour les sorbets (une fois par mois)
- Beaucoup de demande
- Prix
 - o En frais, 3,5 euros la barquette (donc 28 euros/kilo)
 - o Auto-cueillette : 24euros/kilo → permet aux gens de venir découvrir la ferme, et souvent acheter des produits transformés dans le magasin à la ferme
- Revenus principaux :
 - o Les sorbets/la confiture avec les gîtes+ les aides (RSA, prime d'activité)
 - o CA < 70 mille euros, en progression constante. Dégagent 10-12 mille euros par an
 - o Mais pas mal de charges vont dans les charges de la ferme (ex. électricité, croquettes pour le chien)
- Salariat → 16h/semaine en saison
- Souhait de se développer plus sur la partie accueil (visites, événements, accueil de groupes) → une fatigue physique est en train de s'installer
- Au départ pas vraiment de stratégie de développement commercial, du coup les livraisons sont étalées vers les magasins qui ont pris contact au début → souhait de se recentrer sur un nombre plus restreint de magasins plus proches, pour mutualiser les livraisons
- Terrasse près du magasin de la ferme, avec possibilité d'acheter des glaces → mais Marjorie dit que ce n'est pas forcément simple d'attirer de la clientèle parce qu'il n'y a pas tous les goûts, ils ne sont pas forcément connus comme glacier. Donc c'est plutôt une clientèle qui vient là pour l'expérience.

Partages d'expérience

- Mickaël
 - o Vend en frais aux restaurateurs, c'est beaucoup de travail
 - o Pas de paillage, le désherbage demande du temps
 - o Taille toujours quand les cannes sont sèches
 - o Ses groseilles sont très hautes et palissées
 - o Vend 25 euros/kilo aux restaurants (framboises et groseilles ?)
- Caroline
 - o Surtout des Mara des bois, en 2^{ème} année maintenant et elles produisent très bien
 - o A partir de mi-juin la valorisation est plus facile (prend le relais des fraises de printemps)
 - o Vendues à 16 euros/kilo



- Utilisation de bâches et goutte à goutte. Mais là où il y a des fuites, ses framboises se portent le mieux (un micro-climat plus humide leur correspond). La micro-aspersion pourrait être intéressante pour les mûres/framboises pour maintenir une ambiance humide ?
- Coline
 - Plantation des framboisiers dans une serre non-bâchée, avec un filet pour faire de l'ombre. Les framboisiers se portent très bien, beaucoup de vigueur
 - A tenté une petite aspersion cette été et les framboisiers ont bien aimé

Rédigé par Fausta Gabola d'Agribio84

animationconseil13-84@bio-provence.org

06 95 96 16 62