

Aquitaine

Une production de spécialistes à fort potentiel

Indissociable de la courgette et du poivron avec lesquelles elle compose la ratatouille, l'aubergine est un légume-fruit délicat et fragile, qui reste encore à découvrir. **CLAIRE BOUC**



En plus de vingt années de production d'aubergine, Gilbert Geneste a dû s'adapter aux principales évolutions de la culture d'aubergine en Aquitaine : de plein champ à sous abri, de plants non greffés à plants greffés, de cultures sur sol à cultures hors-sol.

Présente sur les étals toute l'année, l'aubergine peine à s'imposer dans les assiettes des consommateurs (1,2 kg/ménage/an selon Kantar Worldpanel). En cause, un potentiel culinaire limité (elle se consomme uniquement cuite) et méconnu des consommateurs, et un assortiment variétal assez pauvre en points de vente : aubergines blanches, roses, zébrées, rondes ou longues, fréquentes en Asie, en Turquie ou en Italie, sont quasiment inexistantes chez nous. Si varier les formes et les couleurs permettrait à l'aubergine d'être plus présente dans nos assiettes, il ne faut pas sous-estimer la difficulté à faire pousser *Solanum melongena*, cette plante potagère cultivée pour son fruit consommé comme légume.

Originnaire des Indes orientales, l'aubergine a d'abord été cultivée en Chine avant d'investir le bassin méditerranéen européen : Espagne, Italie et sud de la France. Plante buissonnante pouvant atteindre jusqu'à 2,5 m de hauteur, elle doit impérativement être palissée et maintenue à des températures moyennes de 25 °C dans un environnement humide et lumineux. D'où le recours à des systèmes de cultures protégées, sous abris ou

sous serres, qui permettent par ailleurs de limiter les entrées de ravageurs et de protéger les cultures des caprices des cieux. Car l'aubergine est fragile : le moindre choc, physique ou thermique, impacte directement son épiderme qui se couvre de taches marron et se fripe. Sans compter que l'aubergine est particulièrement sensible aux problèmes sanitaires dus à un parasitisme important (pucerons, aleurodes, thrips, acariens, punaises), ainsi qu'à un champignon pathogène vasculaire du sol, le *Verticillium dahliae*, qui transmet une verticilliose pouvant occasionner d'importantes chutes de rendement. Pour y faire face, les producteurs ont adopté il y a une quinzaine d'années la technique du greffage sur des porte-greffes utilisés pour la tomate (type KNVFFr) : si la technique a un temps porté ses fruits et permis de contenir les problèmes de fatigue de

sol, elle semble aujourd'hui trouver ses limites avec un phénomène de contournement des résistances des porte-greffes. D'où la recherche par les organismes scientifiques (INRA, Ctifl et Invenio dans le Sud-Ouest) de nouvelles sources de résistances, de techniques alternatives à la désinfection des sols (rotations, engrais verts, etc), de systèmes de protection biologique intégrée et de nouveaux itinéraires de production hors-sol, ces derniers permettant de gagner en qualité de production, de diminuer le risque phytosanitaire et le recours aux intrants.

Une production risquée, malgré des rendements en hausse

En Aquitaine, où se posent d'importants problèmes de fatigue des sols, c'est la culture hors-sol sur substrat qui s'est le plus développée ces dernières années. Comme à Aiguillon,



Plante buissonnante pouvant atteindre jusqu'à 2,5 m de hauteur, elle doit impérativement être palissée et maintenue à des températures moyennes de 25 °C dans un environnement humide et lumineux.

dans le Lot-et-Garonne, où l'EARL des Sables a produit 670 tonnes d'aubergines en 2014 sous trois hectares et demi d'abris hors-sol (multi-chapelles). En plus de vingt années de production d'aubergine, Gilbert Geneste, le père, qui a récemment passé le relais à son fils Guillaume, a dû s'adapter aux principales évolutions de la culture d'aubergine en Aquitaine : de plein champ à sous abri, de plants non greffés à plants greffés, de cultures sur sol à cultures hors-sol. Aujourd'hui, une seule variété d'aubergine est produite en hors-sol sur des plants greffés : la Black Gem, qui donne un fruit oblong, demi-long, de couleur noir brillant, qui se conserve bien après la récolte et offre un très bon rendement (entre 18 et 21 kg par pied pour une moyenne de 1,2 pied par m²). « Pendant longtemps, nous avons produit de la *Monarca*, mais la *Black Gem*, qui offre une belle coloration et une bonne résistance, est selon moi de meilleure qualité » explique Guillaume Geneste. Le conditionnement, qui a lieu directement sur l'exploitation avant livraison à la station pour stockage et expédition, nécessite du matériel, dont une calibreuse, qui permet de scinder la production entre les aubergines de type 3/4 et 4/5, qui constituent le cœur du marché du frais, et les autres, de type 2/3 (erreurs de cueillette) et 5/6 (trop grosses), qui partent à la transformation. Entre autres difficultés, l'aubergine, qui se développe lentement (compter entre deux et trois mois entre la plantation et la première cueillette), induit des coûts de main-d'œuvre non négligeables pour l'entretien (palissage), la récolte (deux fois par semaine) et le conditionnement. Le réseau Propulso, qui œuvre au développement de la filière fruits et légumes en Aquitaine, évalue à cinq le nombre

d'équivalents temps plein nécessaires par hectare dans une culture d'aubergine sous abri. À l'EARL des Sables, ils sont une quinzaine d'équivalents temps-plein, de fin mars à fin octobre. « *Tout cela fait que la production d'aubergine est difficile et risquée, car elle demande beaucoup d'investissements dont on récupère peu de bénéfices et très tardivement. Si la production de fraise est une course de vitesse, à l'inverse, la production d'aubergine est un peu comme un marathon* » commente Guillaume Geneste. C'est à la Sacfel (Société Aiguillon-naise de Commercialisation de Fruits et de Légumes), qui réunit une quinzaine de producteurs d'aubergine du Lot-et-Garonne, que les producteurs

en Italie et au Royaume-Uni (1 000 tonnes chacun). Une goutte d'eau en regard des 50 000 tonnes importées quasi-exclusivement d'Espagne (44 000 tonnes), des Pays-Bas (2 500 tonnes) et de Belgique (1 500 tonnes). Il faut dire que la France ne fait pas partie des gros producteurs d'aubergine : avec moins de 500 hectares et 20 000 tonnes produites par an, elle se classe en cinquième position européenne derrière l'Italie (300 000 tonnes), l'Espagne (200 000 tonnes), la Grèce (80 000 tonnes), la Roumanie (80 000 tonnes) et les Pays-Bas (45 000 tonnes). La production française provient essentiellement du sud de la France : Aquitaine (33 %),

L'aubergine, qui se développe lentement, induit des coûts de main-d'œuvre non négligeables pour l'entretien, la récolte et le conditionnement.

livrent leur récolte déjà conditionnée (en cartons de 5 kg, baby bois de 6 kg ou caisses de 3 à 10 kg), où elle est stockée avant expédition. Avec 4 200 tonnes d'aubergines vendues par an, la Sacfel est le premier opérateur commercial français en aubergine. Elle produit également deux variétés (Black Gem et Monarca) sur une trentaine d'hectares, dont 53 % en hors-sol. 100 % des aubergines qui passent par la Sacfel sont commercialisées en France, dans la grande distribution.

Perspectives d'avenir

Seules 6 000 tonnes d'aubergines sont exportées chaque année par la France en Suisse (1 500 tonnes),

Provence (25 %), Rhône-Alpes (12 %), Languedoc-Roussillon et Pays-de-Loire (5 % chacun). La future super région Sud-Ouest qui, en plus de l'Aquitaine comptera le Limousin et le Poitou-Charentes, devrait représenter à elle-seule 37 % de la production nationale. Si les superficies sont stables depuis de nombreuses années, les volumes progressent légèrement du fait de l'augmentation des rendements liée au développement des cultures sous abris et du calendrier de production qui reste semi-précoce avec un créneau de plantation de fin d'hiver et début de printemps. C'est notamment le cas en Aquitaine où la production est passée de 4 395 tonnes en 2000 à 9 800 tonnes en 2014, alors que les superficies ont régressé de 113 hectares à 98 sur la même période. Des augmentations de bon augure si l'on se fie à l'intérêt croissant des consommateurs français pour les produits d'origine française en saison de production et qui devrait assurer de beaux jours à l'aubergine française, créations d'emplois à la clé. En effet, d'après le réseau Propulso, entre 10 et 20 hectares de projets de serres nouvelles générant une centaine d'emplois supplémentaires dans la région devraient voir le jour dans les dix prochaines années en Aquitaine. ■

L'aubergine en France et dans le Sud-Ouest

Production et valorisation

	Poitou-Charentes	Aquitaine	Limousin	Total super région sud-ouest	France
Agreste 2014	Superficie développée (ha)				
aubergine	18	98	2	118	708
Agreste 2014	Production (tonne)				
aubergine	1 031	9 800	105	10 936	29 384
Estimation Propulso	Valeur de la production expédiée (M€)				
aubergine	1 M€	10 M€		11 M€	30 M€

Source : Propulso/Agreste