PRUNEAU

# Une campagne réussie

La récolte 2016 de prune d'Ente devrait dépasser les estimations données à 36 000 tonnes pour atteindre les 40 000 tonnes. De quoi rendre le sourire à une filière malmenée, qui a su réagir à temps.

« *Nous avons retrouvé le volume de production d'il y a dix ans* » se réjouit Pascal Martin, directeur général du Bureau national Interprofessionnel du Pruneau (BIP). Un résultat dû aux bonnes conditions climatiques de l'année, dont les pluies rares ont limité le développement de maladies, mais aussi au Plan de Reconquête de la Compétitivité (PRC) mis en place en 2012 suite à une chute sans précédent des prix sur le marché mondial. « *Nous avons initié le renouvellement de notre verger qui, devenu trop vieux, présentait des rendements trop faibles* ». En 2014, 250 hectares de nouveaux vergers ont ainsi été plantés. Mais 700 hectares sont toujours en demande de renouvellement, faute de plants. « *Lorsque nous avons lancé le PRC, les partenaires se sont montrés frileux. Les pépiniéristes ont préféré attendre que la demande soit forte pour développer de nouveaux plants* ». Résultat : seulement 300 hectares de verger pourront être renouvelés cette année, alors qu'il aurait fallu en remplacer entre 500 et 550. Néanmoins, grâce au renouvellement déjà réalisé avec des arbres dits en axes qui prennent moins de place et produisent plus rapidement que les arbres en gobelets, deux années ont été gagnées dans la mise en production. Les rendements, tombés à 3 tonnes l'hectare en 2012, sont quant à eux remontés à 5 tonnes. Des signaux positifs qui, conjugués à une situation apaisée à l'international, permettent à la filière de voir l'avenir plus sereinement. « *Nous ne subissons plus la même pression qu'il y a quelques années* » explique Pascal Martin. Les États-Unis, qui représentaient jusque-là une rude concurrence avec 120 000 tonnes de pruneaux mis en marché chaque année, ne devraient produire que 45 000 tonnes cette année. La guerre des prix avec le Chili a en effet durement éprouvé la production américaine. « *De plus, le climat de la Californie a changé en 20 ans : il y a une sécheresse chronique et certainement plus assez d'eau pour irriguer correctement* ». Le verger y a donc été réduit au profit d'autres cultures, comme l'amande. Quant à la filière chilienne, elle a essuyé de mauvaises conditions météo qui ont également impacté sa production, estimée à 70 000 tonnes cette année contre 90 000 en 2015. « *Avec nos 40 000 tonnes produites cette année et nos 19 000 tonnes de stock, nous allons pouvoir servir le marché. Nous avons une meilleure visibilité, le marché mondial s'est stabilisé et les prix sont redevenus rémunérateurs pour les producteurs* ». Reste un grand chantier à mettre en œuvre côté producteurs : l'amélioration de la technique de séchage. Car pour se transformer en pruneau, la prune d'Ente doit être déshydratée. Pour cela, elle passe dans des tunnels de séchage puissamment ventilés, puis dans des fours chauffés entre 70 et 80 °C. « *Il faudrait isoler ce système dont la déperdition en énergie, très importante, coûte cher aux producteurs. Mais l'investissement est lourd et le retour sur investissement trop long. Les producteurs préfèrent attendre de voir s'il ne serait pas plus rentable de remplacer leurs tunnels traditionnels par un nouveau système de séchage* ». Des recherches sont en cours.

**CB**

**Recherche**

## Signature d'un accord entre le Ctifl et le BIP

**Le Bureau national Interprofessionnel du Pruneau et le Ctifl signé un accord-cadre de coopération scientifique et technologique. Ce partenariat a été officialisé par les deux présidents, Jacques Pomies (BIP) et Jacques Rouchaussé (Ctifl), en présence de Pascal Martin (directeur général du BIP) et de Ludovic Guinard (directeur général délégué du Ctifl).**
**Le BIP et le Ctifl se fixent comme objectif de conduire des actions communes concernant l'espèce prunier, et en particulier la création et l'évaluation variétale, l'amélioration de la conduite culturale, le séchage et la conservation. Les premiers projets qui verront le jour dans ce cadre prévoient la mise en place d'une plateforme prune d'ente sur le site de Bergerac pour la mise au point du verger pruneau haute productivité en appui du plan de reconquête de la compétitivité du verger français. Des efforts communs seront entrepris en matière de ressources génétiques, pour intégrer le progrès génétique et la diversité des prunes d'ente au niveau international. Le Bureau national Interprofessionnel du Pruneau apportera son savoir-faire en matière de séchage pour une diversification fruits séchés aux autres espèces fruitières.**

## Produire pour des débouchés locaux

# Luc Alberti, un maraîcher qui y croit

Installé à Lamothe-Montravel en Dordogne, Luc Alberti fait partie de cette nouvelle génération de maraîchers foncièrement attachés à la production de légumes gustatifs et sains et à la préservation de l'environnement. Une posture qui plait à sa clientèle locale, très diversifiée. **Claire Bouc**

**Luc Alberti** a diversifié ses circuits de commercialisation et favorise le local. Pour certains chefs, il fait des essais de culture comme des poivrons noirs ou blancs.

Dans les champs de Luc Alberti, on a du mal à distinguer les pieds de courge des herbes folles. C'est le prix à payer d'une production qui mixe les principes de la culture conventionnelle, du bio et de l'agriculture raisonnée. « *J'essaie de faire mon maximum pour préserver l'environnement et la santé de mes clients. Je n'utilise pas d'insecticides, mais il est certain que si je dois traiter pour sauver ma production victime d'une maladie, je le ferai* » explique-t-il. L'exploitation de 4,5 hectares qu'il dirige aujourd'hui a d'abord appartenu à ses parents. « *Lorsque mon père s'est installé à la fin des années 50, il n'y avait que des vignes en friche. Lui et ses deux beaux-frères ont bêché 5 000 m² à la main. Ils sont partis de rien* ». Petit à petit, l'exploitation a grossi, notamment avec la production de melons. Une culture gourmande en traitements. « *Rapidement, mes parents n'ont plus supporté de devoir traiter. En 1986, ils ont été parmi les premiers à tester l'arrêt des désherbants et l'introduction des prédateurs dans les cultures* ». Ce qu'on appelle aujourd'hui la Production Biologique Intégrée (PBI). Pour améliorer la fertilité de ses terres et empêcher le développement des parasites, ravageurs et des mauvaises herbes, Luc Alberti pratique la rotation culturale : il alterne les productions sur une même parcelle et parfois échange des terres avec ses voisins. « *Mais, à terme, j'aimerais pouvoir être maître de mes rotations, car les traitements réalisés par les autres producteurs sur leurs cultures laissent des traces dans la terre et cela ne me satisfait pas totalement* ». Changement climatique oblige, Luc Alberti a dû considérablement réduire sa production de melons. « *C'est une culture devenue difficile à conduire dans le Sud-Ouest où le climat est désormais très humide. Ne pas traiter est quasiment impossible. Du coup, j'en fais très peu* ». D'autant que si les courges peuvent se passer de désherbant, les melons ont besoin de place pour s'épanouir. Luc Alberti doit donc désherber manuellement. 25 000 pieds à passer à la binette. Un travail colossal, qui génère un coût important. « *Pour les choux, j'arrive à le faire mécaniquement, mais il faut le faire pile au bon moment et avoir planté comme il faut pour ne pas devoir régler la machine sans arrêt* ». Pas évident quand il faut en même temps récolter les cultures d'été. « *Dès lors, on fait des choix* ». L'année dernière, Luc Alberti a laissé l'herbe envahir ses champs de carottes et de betteraves. « *J'aurais pu y mettre un anti-germinatif, mais traiter me rend malade. Je me suis toujours dit que soit j'y arrive comme ça, soit j'arrête* ».

### Un outil de production moderne

Si Luc Alberti cultive « à l'ancienne », comme ses parents, il a considérablement modernisé l'outil de production. En 2000, la tempête, qui a tout emporté sur son passage, a contraint sa mère à installer quatre chapelles. Trois autres ont été construites à son arrivée en 2003. 4 500 m² de terres sont aujourd'hui couverts. On y trouve des aubergines, des tomates, des poivrons ou des plants de choux. Car

**Parmi les 120 références de légumes du Jardin de la Rivière**

- 6 variétés de choux verts, 2 variétés de choux blancs, 1 variété de chou rouge mais aussi des choux chinois, pak choï, kale et de Bruxelles
- 14 variétés de choux-fleurs
- 2 variétés de choux Romanesco
- 2 variétés de brocolis
- 10 variétés de tomates : Paola, Cœur de Bœuf, Cornue des Andes, Corazon, Beef, etc.
- 10 variétés de potirons

Luc Alberti prépare lui-même tous ses plants, sauf ceux de tomate, qui ont besoin d'être greffés pour être plus résistants et mieux lutter contre les nuisibles présents dans la terre. Dans ses serres, il a installé tout ce qui peut lui faire gagner du temps. Comme des rails entre les rangées de tomates pour faciliter le déplacement du personnel, l'ouverture et la fermeture automatisée des toits ou le système du goutte-à-goutte pour arroser. *« Sauf que dans le nôtre, il n'y a que de l'eau. La terre suffit à apporter aux pieds de tomates les nutriments nécessaires à leur croissance »*. Cette année, pour lutter contre une bactériose, Luc Alberti a dû appliquer de la bouillie bordelaise. Le souci est qu'elle a laissé des traces blanches sur les fruits, qu'il va donc falloir essuyer un à un afin de les rendre présentables pour les clients. Dès lors, pourquoi ne pas faire du hors sol ? La réponse est sans appel. *« C'est hors de question ! Cela impacte la qualité gustative. En vente directe, je ne peux pas me le permettre. Et je ne le veux pas. Je reconnais pourtant que ce serait plus simple et rentable, car en pleine terre, les pieds de tomate se fatiguant plus vite, les rendements sont plus faibles »*.

Il y a vingt ans, les parents de Luc Alberti vendaient la moitié de leur production à des grossistes du MIN de Brienne, l'autre moitié directement sur leur exploitation.

## Diversifier les circuits de commercialisation

Lui a dû diversifier. 15 % de sa production part chez les grossistes. *« Je ne peux pas faire plus, car mes produits, dont les coûts de production sont élevés, sont relativement chers »*. 25 % alimentent une vingtaine d'établissements de la restauration commerciale et collective : une douzaine de restaurants du côté de Saint-Émilion (dont un étoilé), six écoles et une crèche des environs. *« Travailler avec les chefs est un honneur. Ils ont des demandes parfois très spécifiques, mais je m'attache à les satisfaire »*. Cette année, Luc Alberti expérimente pour eux des poivrons noirs et blancs. Il produit également de petits pâtissons et des mini-légumes dont la taille s'adapte bien à l'assiette. Par ailleurs, savoir que les enfants du coin mangent ses légumes le réjouit. 25 % de sa production s'écoulent via le réseau de distribution en circuit court La Ruche qui dit Oui. *« Je prépare de 20 à 100 paniers par semaine pour une dizaine de Ruches du réseau. On s'organise avec d'autres producteurs de la région pour mutualiser le transport »*. Enfin, les 35 % restants sont écoulés en vente directe, via la boutique en ligne et celle gérée par sa compagne sur l'exploitation. *« On fait de la livraison de paniers en entreprise et à domicile »*. Tout cela amène Luc Alberti à beaucoup se déplacer. *« Mais tout est complémentaire. Quand certains restaurants ferment en hiver, la livraison des paniers nous permet de compenser »*. Aujourd'hui, Luc Alberti réalise un chiffre d'affaires de 200 000 euros, qui lui permet tout juste de rembourser ses emprunts et de se dégager de quoi vivre, pour 85 heures de travail par semaine. Il emploie cinq à six personnes à temps plein en été, deux en hiver. À terme, il aimerait pouvoir embaucher un chef de culture, qui assure une présence permanente sur l'exploitation pendant ses tournées de livraison. Et qui lui permettrait de s'échapper de temps en temps de son exploitation, comme en mars dernier pour intervenir au Salon de l'agriculture. C'est tout le mal qu'on lui souhaite ! ■

**Soit j'y arrive comme ça, soit j'arrête.**