



• **BIO EN HAUTS-DE-FRANCE** •  
Groupement Régional de l'Agriculture Biologique



# DÉMARRER UNE PRODUCTION DE FRUITS ROUGES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Version Avril 2021

# ÉDITO



Pierre Maclart, producteur bio et administrateur

« La diversité des productions fait la force de l'agriculture biologique et contribue à la résilience de nos fermes face aux aléas économiques et climatiques. Cette diversification peut se penser à l'échelle des rotations, par l'intégration de nouvelles cultures, ou à l'échelle de la ferme, par la création de nouveaux ateliers : réintroduction d'élevage ou création d'ateliers à haute valeur ajoutée.

En 2019, j'ai proposé à Bio en Hauts-de-France d'impulser une dynamique collective autour du développement du fruits rouges bio en région. Je vois de nombreux intérêts à cette production : cette diversification peut-être une opportunité pour améliorer la viabilité de systèmes maraîchers. Notamment car elle permet un complément de gamme en circuits courts à haute valeur ajoutée. Par ailleurs, cette production est gourmande en main d'œuvre : si nous réfléchissons seuls à l'échelle de nos fermes, la question de la main d'œuvre est souvent citée comme un frein. Il me semble qu'en développant ces systèmes de production intensifs en emploi à l'échelle de nos territoires, nous arriverons, à terme, à mutualiser nos besoins et à offrir aux travailleurs locaux des emplois de qualité en contrat long. Enfin, de nombreuses productions de fruits rouges bio sont encore importées notamment pour la transformation. Tous ces ingrédients plaident pour l'acquisition de références et d'une culture commune pour impulser son développement en Hauts-de-France.

En répondant à l'appel à initiatives du Plan Bio, nous avons pu initier des actions pour développer la filière : organisation de formations, tours de plaines, visites d'opérateurs économiques... Aujourd'hui, je suis heureux de valoriser ce travail à travers ce guide qui vise à répondre aux premières questions que se pose un porteur de projet quand il souhaite créer un atelier de fruits rouges, qu'il soit producteur en recherche de diversification ou porteur de projet à l'installation. Merci aux producteurs qui ont accepté de la jouer collectif en témoignant et en partageant leurs expériences dans ce guide.

C'est en adhérant et en s'impliquant dans l'association que nous pouvons orienter les projets et les actions portées par l'équipe de Bio en Hauts-de-France : rejoignez-nous et faites nous part de vos envies pour construire, ensemble, une agriculture bio résiliente, durable et souhaitable.

»



## SOMMAIRE

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| <b>1</b> | <b>Panorama de la production de fruits rouges bio en Hauts-de-France.....</b> | <b>3</b>  |
| <b>2</b> | <b>Produire des fruits rouges en AB : réglementation .....</b>                | <b>5</b>  |
| <b>3</b> | <b>Les solutions pour répondre au besoin en main d'œuvre .....</b>            | <b>7</b>  |
| <b>4</b> | <b>Besoins en investissement et matériels.....</b>                            | <b>9</b>  |
|          | <b>Produire en fruits rouges en AB : 4 producteurs témoignent</b>             |           |
| <b>5</b> | SCEA Ferme des Charmettes .....   | 10        |
|          | Aux délices de Christophe.....  | 13        |
|          | Le jardin de Servins.....   | 16        |
|          | EARL Fruits et légumes du terroir .....                                       | 19        |
| <b>6</b> | <b>Pour aller plus loin.....</b>  | <b>23</b> |

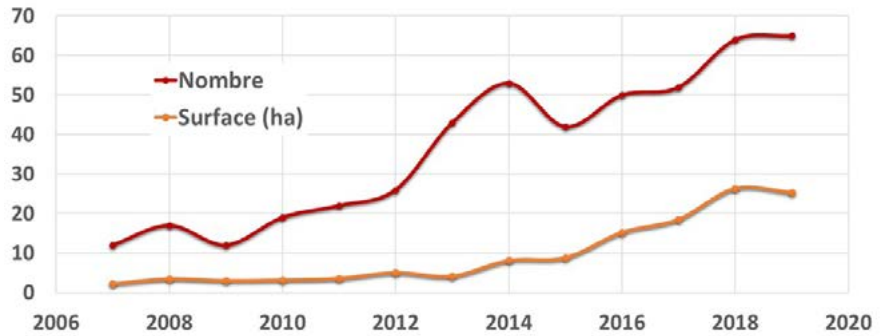
# 1 PANORAMA DE LA PRODUCTION DE FRUITS ROUGES BIO EN HAUTS-DE-FRANCE

En 2019, parmi les 1200 producteurs bio de la région, nous comptons 65 producteurs de fruits rouges pour une surface totale de 25 ha, soit 5% des producteurs bio.

La légère baisse des surfaces enregistrée en 2019 sur le graphique ci-contre ne concerne pas les surfaces bio mais celles en conversions.

C'est dans l'Oise que nous observons depuis 2016 le plus fort taux de conversion.

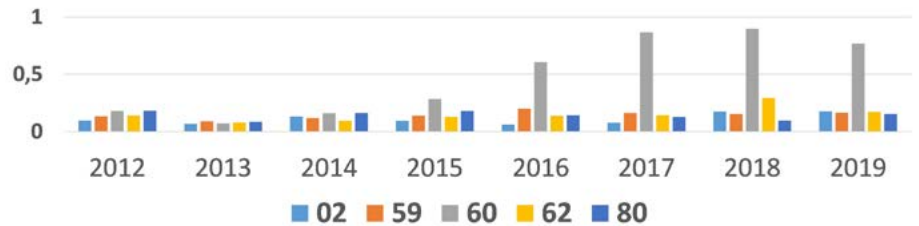
## Données fruits rouges Hauts-de-France



Source : Agence Bio, ORAB Hdf

## Surface moyenne par ferme en fruits rouges bio (ha)

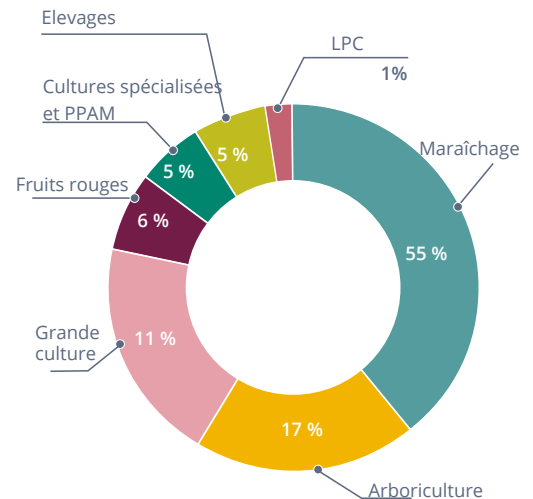
S'agissant le plus souvent de diversification de systèmes maraîchers, les surfaces par ferme sont faibles, autour de 2000 m<sup>2</sup> en moyenne, quel que soient les départements. Excepté dans l'Oise où nous observons un taux de spécialisation et des surfaces par ferme significativement plus importantes, autour d'1 ha. La présence d'une ferme spécialisée sur 8 ha dans ce département explique ce phénomène.



Source : Agence Bio, ORAB Hdf

## Répartition des fermes cultivant du fruit rouge bio par type d'activités principales - données 2019

La très grande majorité des producteurs sont des maraîchers qui ont diversifié leurs gammes et leurs assolements. D'autres surfaces sont le fruit d'une diversification d'arboriculteurs. Certains producteurs en grandes cultures sont également concernés par une diversification d'assolement par l'introduction de fruits rouges. Ils représentaient 11% des producteurs de fruits rouges en 2019. Seuls sur les territoires du Sud, notamment l'Aisne et l'Oise, nous observons des systèmes spécialisés de production de fruits rouges.

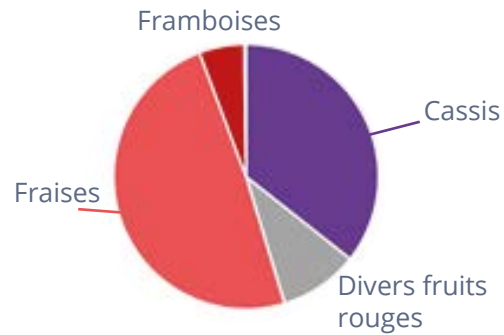


Source : Agence Bio, ORAB Hdf

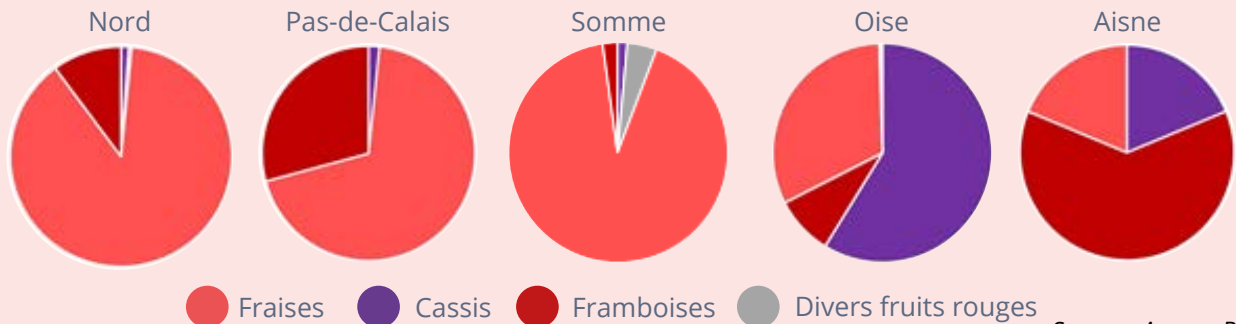


Les principales surfaces d'espèces de fruits rouges cultivées en région sont, par importance :

- la fraise
- le cassis
- et la framboise



Nous observons une vraie différence entre les territoires du « versant Nord » et la Somme où la fraise est largement majoritaire, des territoires du « versant Sud », l'Aisne et l'Oise, où la présence de systèmes spécialisés et la présence d'opérateurs tels que Fruits Rouges & co influence les assolements vers l'introduction de cassis et de framboises.

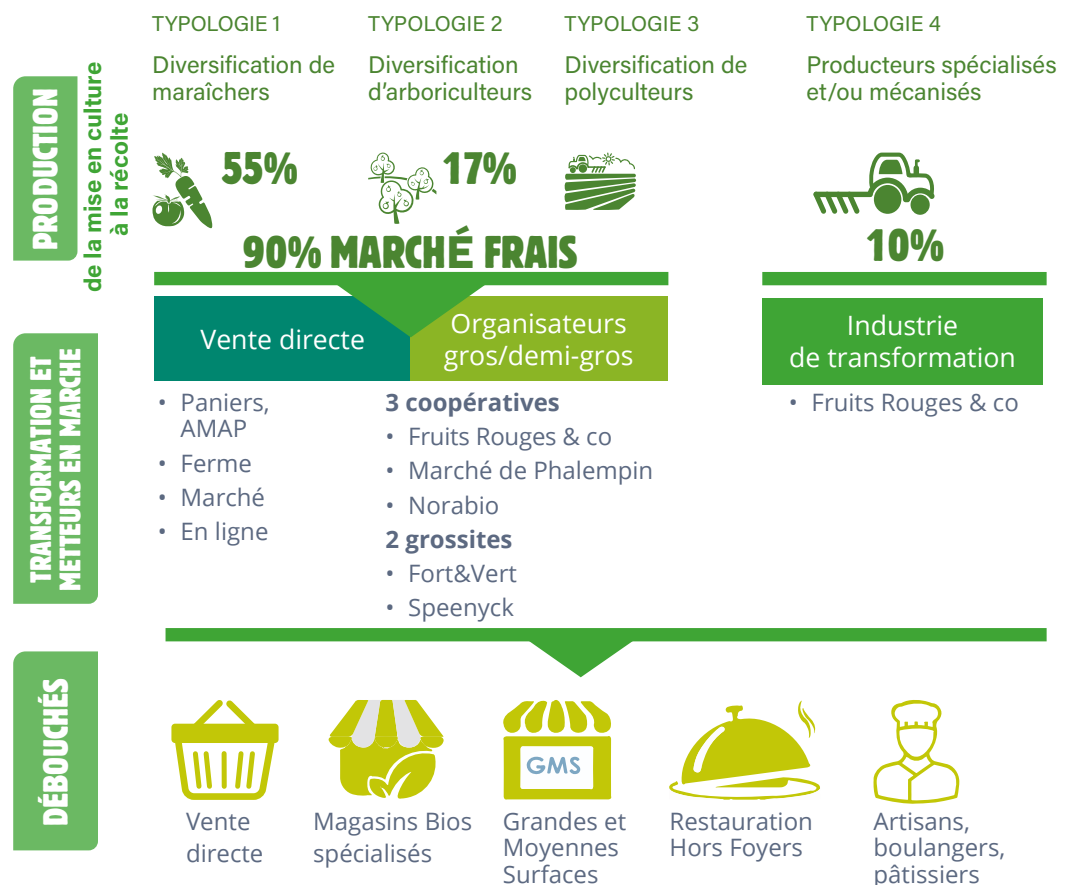


Source : Agence Bio, ORAB Hdf

La typologie des producteurs, largement composée de maraîchers et arboriculteurs en diversification, oriente fortement le schéma de filière : la majorité des producteurs écoulent leurs productions en vente directe malgré des acteurs positionnés sur la distribution régionale et nationale en frais (gros et demi-gros) tels que Norabio, le marché de Phalempin, Fort & Vert. L'entreprise Fruits Rouges & co (02) est également présente en région : elle a la particularité d'avoir une activité en frais, mais également une activité de surgélation, capable notamment de valoriser les écarts de tri produits en région.



D'une façon générale, nous pouvons résumer l'organisation de la filière en région de la façon suivante :



## 2 PRODUIRE DES FRUITS ROUGES EN AB : RÉGLEMENTATION

D'un point de vue réglementaire, les fraises sont considérées comme des cultures semi-pérennes soit 24 mois de conversion. Tandis que les groseilles, cassis, myrtilles et framboisiers considérés comme des plantes pérennes, elles subissent donc 36 mois de conversion. En effet, la fructification a lieu sur le bourgeon de l'année précédente contrairement aux fraises, dont la fructification a lieu sur le bourgeon de l'année.

A noter que les labels européen et français spécifiques à l'agriculture biologique ne peuvent être visibles lors de la vente à partir de la 3<sup>e</sup> année pour les cultures semi-pérennes, et au bout de la quatrième année pour les cultures pérennes.

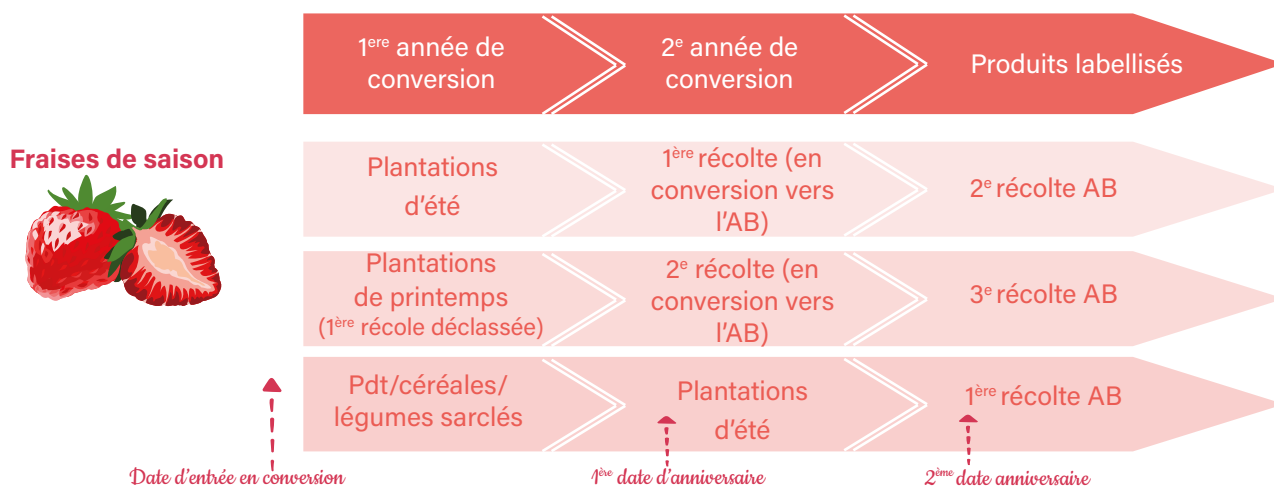
En matière d'étiquetage, le règlement ne peut faire référence au mode de production en AB au bout des 12 premiers mois. A partir du 13<sup>e</sup> mois, les produits peuvent faire référence à un étiquetage spécifique « *En conversion vers l'AB* ». A l'issue de la période de conversion, l'utilisation des logos (Français ou Européen) et l'appellation « *Produits issus de l'agriculture biologique* » sont possibles.

La mixité des parcelles en première année ou deuxième année de conversion, bio ou conventionnelle est autorisée en agriculture biologique dans la mesure où les variétés sont visuellement distinguables entre elles à l'œil par un novice du champ jusqu'à la commercialisation. Les lots de récolte, de stockage, de transformation,

et de vente doivent être distinguables entre eux. A l'inverse, si les variétés ne sont pas facilement distinguables, la conversion ne peut avoir lieu. Par conséquent, il ne serait pas possible d'avoir deux groseilles rouges ayant des nuances de couleur, des formes différentes en même temps sur la ferme. Néanmoins, on pourrait avoir deux groseilles dont l'une de couleur rouge, et l'autre de couleur blanche car celles-ci sont distinguables à l'œil nu par un novice.

Dans le cas où une même espèce est présente mais dont la récolte a lieu à des époques différentes (récoltes de saisons et remontantes), il faudra confirmer un plan de contrôle avec un organisme certificateur.

### Schéma de conversion pour les cultures semi-pérennes : exemple des fraises de saison.



La réglementation propre aux fruits rouges se décline en deux parties l'une sur les fraisiers, et l'autre sur les framboisiers biologiques. Pour l'ensemble des stolons et drageons, le raisonnement reprend à l'identique celui pour les semences, et les plants. Autrement dit, il faudra en priorité utiliser les drageons et stolons autorisés en agriculture biologique, dans la mesure où ceux-ci sont disponibles. Néanmoins, des dérogations sont possibles via la base de données [semences-biologiques.org](http://semences-biologiques.org) dans le cas où il y aurait une indisponibilité d'un des matériels de reproduction végétative.

#### CAS DES STOLONS, DES PLANTS ET DES FRAISES BIOLOGIQUES

Un stolon est certifié biologique tant que celui-ci est issu d'un plant-mère qui a été lui-même produit en agriculture biologique durant deux saisons de végétation. Comme évoqué précédemment, ceux-ci peuvent bénéficier d'une dérogation dans la mesure où les stolons sont indisponibles. Néanmoins, l'élevage des stolons jusqu'au stade plant devra respecter l'ensemble du règlement AB, et la durée d'élevage ne pourra être inférieure à deux mois.

Concernant la production de fraises biologiques, si, vous utilisez des plants issus de stolons non biologiques, la récolte devra être réalisée trois mois après l'implantation des plants. Seuls des plants issus de stolons biologiques permettent une récolte à moins de 3 mois depuis la plantation.

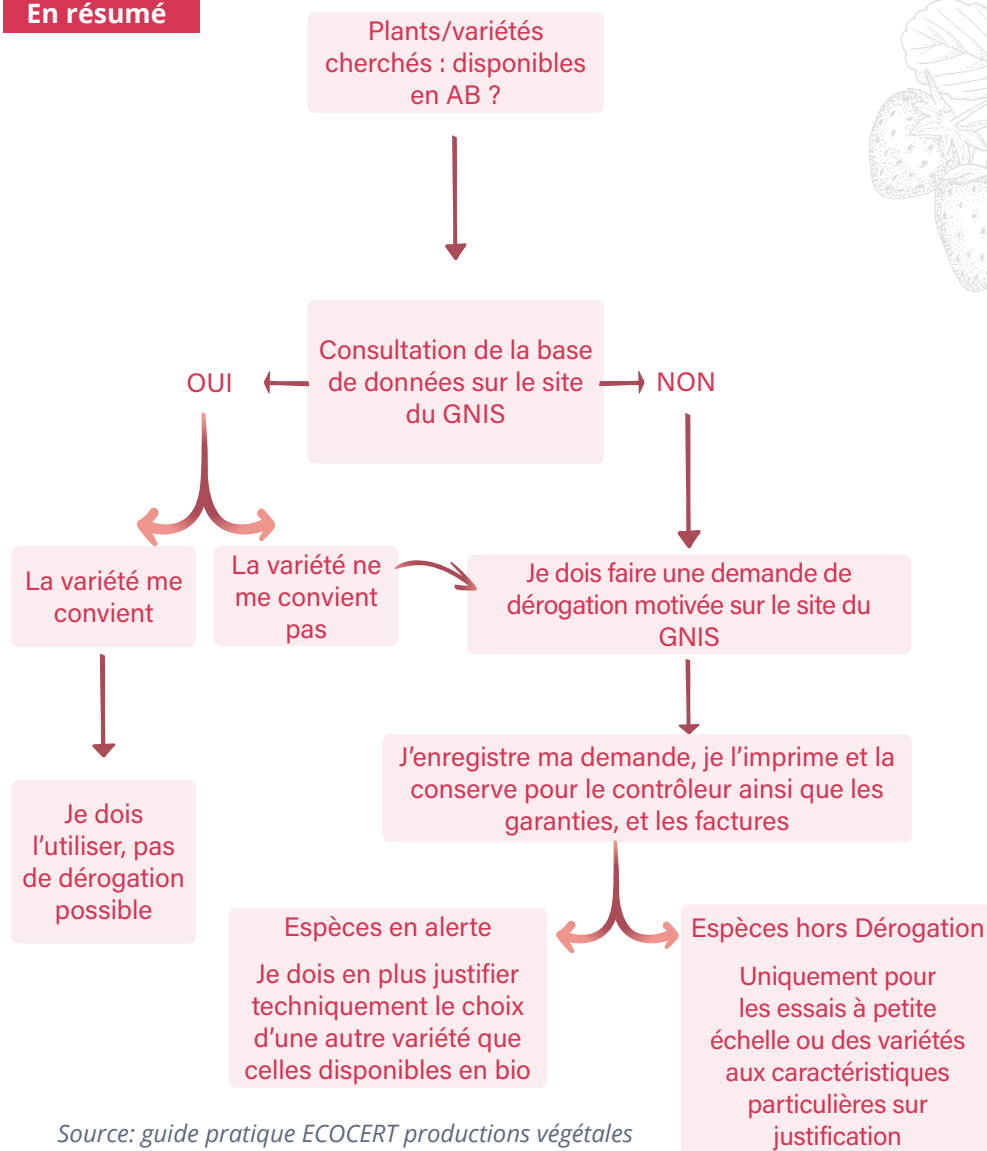
#### CAS DES DRAGEONS, DES PLANTS ET DES FRAMBOISES BIOLOGIQUES

Le cas des drageons de framboisiers reprend la même base réglementaire que pour les stolons, plants, et fraises biologiques. Excepter, que la durée d'élevage de drageons à plants de framboisiers doit être de six mois minimum pour pouvoir être certifié en agriculture biologique depuis le prélèvement sur le plant-mère. De même, les récoltes inférieures à 3 mois depuis la plantation des plants ne concernent que les plants certifiés biologiques.

Vous retrouverez au sein du guide de lecture AB un tableau des disponibilités des stolons par types de plants de fraisiers chez les pépiniéristes ainsi qu'un tableau récapitulatif de la situation par plants de framboisiers bio.



## En résumé



A partir du 1<sup>er</sup> janvier 2022 en application du R(UE) n° 2018/848, les règles évolueront pour le matériel de reproduction végétative pour produire un plant certifié en agriculture biologique :

- Le greffon, le porte-greffe ou tout organe issu de la plante (bourgeon, racine...) devront être issus d'une plante mère conduite selon le mode de production biologique depuis au moins deux périodes de végétation.
- La conduite selon le mode de production biologique est également imposée pour les opérations qui suivent la greffe (intrants utilisés, conditions de mixité en atelier, conduite en pépinière) pour que le plant puisse bénéficier de la certification AB.

Source: guide pratique ECOCERT productions végétales

## QUELS INTRANTS AUTORISÉS DURANT LA PRODUCTION ET À LA TRANSFORMATION ?

Concernant les amendement et engrais organiques, le cahier des charges biologique reprend les principes de la nature, autrement dit l'alimentation des végétaux doit provenir du sol, ce qui proscrit les cultures hors-sol.

La fertilité du sol doit être maintenue par l'apport de matières organiques type fumier ou compost d'origine biologique ou conventionnel tant que ceux-ci ne proviennent pas d'élevage industriel. Tout comme dans la réglementation générale, les doses en apport azote sont limitées à 170 kg d'azote à l'hectare.

Les rotations doivent être au mieux respectées, et celles-ci sont plus performantes si elles présentent une implantation d'engrais verts ou de prairie type rays-grass-trèfle. Une céréale en précédent de l'implantation de fraisiers est généralement judicieuse et permet de diminuer en partie les excédents azotés suivant la prairie temporaire.

-Cas de l'irrigation fertilisante : elle est autorisée en agriculture biologique. L'annexe I du RCE 889/2008 liste l'ensemble des produits autorisés en tant qu'intrants en agriculture biologique.

-Cas de la transformation : La fabrication des denrées alimentaires et qui nécessite des additifs alimentaires doivent se référer à l'annexe 8 du RCE 889/2008.

## LES PRODUITS PHYTOSANITAIRES

La protection des végétaux en agriculture biologique repose essentiellement sur différents points :

- La prévention et la surveillance via l'observation et l'identification des bioagresseurs. Vous pouvez vous référer aux différents bulletins de santé du végétal BSV Fruits rouges
- La protection des prédateurs naturels via l'implantations de haies, de bandes fleuries et des régulations par apport d'auxiliaires endémiques ou non au territoire
- La sélection de variétés rustiques
- La rotation des cultures

Pour l'utilisation de produits phytosanitaires autorisés en agriculture biologique, vous pouvez vous référer au site *ephy.anses* ou sur le guide intrants phytosanitaires de l'Institut technique de l'agriculture et de l'alimentation biologiques.

# 3 LES SOLUTIONS POUR RÉPONDRE AU BESOIN EN MAIN-D'ŒUVRE

La production de fruits rouges bio est gourmande en main-d'œuvre. C'est d'ailleurs l'un des principaux freins à la conversion de systèmes spécialisés pour l'industrie. C'est également un frein à la relocalisation de la production de fruits rouges bio dont une grande partie est importée de pays dont le coût de la main-d'œuvre est faible. Conscients que les freins à l'embauche peuvent être nombreux, nous identifions en région plusieurs leviers pour y répondre :

- La formation des producteurs au rôle d'employeur.
- La formation des salariés agricoles aux spécificités de l'agriculture bio.
- La sensibilisation des partenaires de l'emploi et des demandeurs d'emploi aux opportunités de l'agriculture bio.
- L'adaptation des contenus de formations des étudiants aux évolutions du monde agricole.
- La mise à disposition d'une boîte à outils regroupant les différentes clés d'une embauche réussie.



## SE FORMER À LA GESTION DE LA MAIN-D'ŒUVRE SALARIÉE

Employer demande des compétences spécifiques, que ce soit en termes de démarches administratives, de réglementation ou de gestion humaine des salarié-e-s. Pour ces raisons, de nombreux producteur-riche-s ne se sentent pas armé-e-s pour assumer ce statut d'employeur. Nous agissons donc en faveur du développement d'une offre de formation liée au rôle d'employeur et au management des équipes salariées en partenariat avec le GE GEIQ 3A :

- Réussir sa démarche d'embauche.
- Améliorer la communication auprès de son équipe.
- Se sentir à l'aise avec son statut d'employeur.

Se former à l'accueil de salarié sur sa ferme est nécessaire, à la fois pour connaître toutes les obligations liées au statut d'employeur mais aussi, et surtout, pour travailler dans un climat de confiance et de bienveillance avec ses salariés et ainsi les fidéliser.

## FORMER VOS SALARIÉS ET FUTURS SALARIÉS

Face aux besoins grandissants en personnel qualifié et polyvalent, la formation des salariés agricoles aux spécificités de l'AB vient répondre aux attentes, à la fois des producteur-trice-s bio et de ceux et celles ayant un projet de conversion, mais aussi à celles des salarié-e-s qui souhaitent monter en compétences et évoluer dans leur poste. Dans le cadre de ces formations, nous proposons à vos salariés et à ceux des partenaires de l'emploi agricole (service de remplacement, groupement d'employeurs) des modules de découverte de l'agriculture bio en productions animales et végétales pour acquérir les bases techniques et mieux appréhender le cahier des charges.

Il est important que chaque salarié en place sur votre exploitation soit en mesure de comprendre ses missions et d'effectuer un travail en adéquation avec ses valeurs. Travailler sur une ferme en agriculture biologique peut constituer un levier de motivation si le système de production dans sa globalité et son intérêt (agronomique, environnemental, économique...) est bien appréhendé par le salarié.

## UNE BOÎTE À OUTILS POUR RÉUSSIR SON EMBAUCHE

Afin de mieux accompagner les producteurs sur cette thématique, Bio en Hauts-de-France et le GE GEIQ 3A ont travaillé avec une psychologue et ergonomiste du travail sur différents outils :

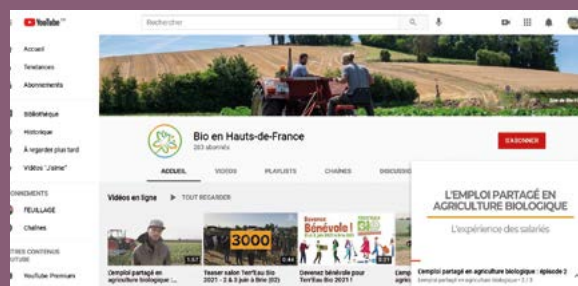
- Une fiche synthèse de l'étude 2020 sur la qualité de vie au travail des producteur-rices et salarié-es.
- Un calendrier prévisionnel pour mieux identifier et quantifier ses besoins en main-d'œuvre.
- Une fiche d'utilisation de la fiche de poste accompagnée d'un modèle de fiche de poste.
- Une fiche sur les obligations légales de l'employeur.
- Une fiche sur l'évaluation des risques professionnels.
- Un modèle de document unique.
- Une fiche conseil sur les relations employeur / salarié.

Cette boîte à outils est disponible pour tous les adhérents de Bio en Hauts-de-France et du GE GEIQ3A.

## PENSEZ À L'EMPLOI PARTAGÉ !

En fruits rouges, comme dans d'autres productions végétales, l'emploi généré sur les fermes est, en grande partie, de l'emploi saisonnier. Dans ces conditions, difficile de fidéliser vos salarié-es. Pourtant, il existe des solutions collectives qui permettent de compléter vos besoins avec ceux d'autres producteur-rices et ainsi proposer des emplois stables aux salarié-es. Développer et soutenir des formes de mutualisation de la main-d'œuvre entre producteur-rices à l'échelle des territoires nous semble aujourd'hui nécessaire, d'une part pour sécuriser les producteur-rices dans leur démarche d'embauche et d'autre part pour pérenniser et professionnaliser les emplois générés.

## Découvrez toutes nos vidéos sur l'emploi partagé en AB sur notre chaîne YOUTUBE Bio en Hauts-de-France.



## Les dispositifs d'emploi partagé existants

Le GE a pour vocation de mettre à disposition de ses fermes adhérentes des salariés agricoles qualifiés liés au groupement par un contrat de travail. Le GE peut ainsi permettre aux producteur-trice-s de faire face aux fluctuations de leur activité, à la saisonnalité... Les salariés tournent donc sur plusieurs fermes selon des calendriers définis : chaque semaine, selon les mois de l'année. Le GE peut aussi apporter à ses membres son aide ou son conseil en matière d'emploi ou de gestion des ressources humaines.

### Le Groupement d'Employeurs pour l'Insertion et la Qualification (GEIQ)

Il fonctionne sur le même principe, c'est-à-dire la mise à disposition des salariés sur les fermes adhérentes ayant des besoins. Mais, contrairement aux groupements d'employeurs classiques, les GEIQ embauchent des personnes n'ayant pas nécessairement de bagage agricole et souhaitant, tout en étant salarié, se former. Ils suivent donc, durant les périodes creuses d'activité, une formation qualifiante.

### Les CUMA (Coopératives d'Utilisation de Matériel Agricole)

Elles peuvent également développer l'activité « groupement d'employeurs ». Les salariés peuvent être mis à disposition des adhérent-e-s et travailler sur des missions variées, pas nécessairement liées à l'entretien ou à l'utilisation du matériel de la CUMA.

## Contacts des structures de l'emploi partagé agricole

### Département du Nord

Service de remplacement / GE / GEIQ rural des Flandres

Directeur : Dominique PACCOU

Contact GEIQ :

Pierre Versmisse

06 43 04 46 12

Mail : geiq.flandres@nord-net.fr

Service de remplacement / GE Thiérache-Hainaut

Directrice :

Delphine GRIMBERT

03 27 77 31 88

Mail : fds.nord@orange.fr

GE des Saisonniers des Champs - Cambrésis

Responsable : Véronique CAGNY

Mail : ge.saisonnierdes-champs@gmail.com

### Département du Nord-Pas-de-Calais

GE / GEIQ 3A :

Directrice : Nadège DURIMEL

06 48 95 95 98

Mail : geiq3a@gmail.com

accueil.geiq3a@gmail.com

### Département de la Somme

Service de remplacement / GE Agricole Somme

Directrice : Eugénie

Vasseur-Casari

06 58 97 34 27

Mail : gesomme80@gmail.com

GEIQ 3A

Contact : Marine Carnel

07 66 88 32 21

Mail : geiq3a@gmail.com

accueil.geiq3a@gmail.com

### Département de l'Aisne

GE Thiérache-Hainaut

Directrice : Delphine

GRIMBERT - 06 07 09 70 06

Mail : fdsr.nord@orange.fr



# 4

## BESOINS EN INVESTISSEMENT ET MATÉRIELS

Les investissements sont différents en fonction de votre système de production et de vos objectifs : que vous souhaitiez diversifier votre activité de maraîchage, vous installer en production spécialisée ou diversifier votre ferme de grandes cultures, les besoins en matériels et en investissements seront différents.

Nous proposons ici un aperçu des investissements à prévoir. Ils sont évidemment donnés à titre indicatif.

### Cas n°1 : Atelier de diversification en maraîchage, polyculture élevage, grandes cultures

|                                  | Type de matériel   | Ordre de prix HT (indicatif) |                            |
|----------------------------------|--|------------------------------|----------------------------|
|                                  |  | Occasion                     | Neuf                       |
| Façonnage des buttes / Planches  | Buttoirs avec formeurs de buttes                                       | 1500 - 3000 €                | 5000 - 10 000 €            |
|                                  | Fraise avec formeurs de butte  | 3000 - 5000 €                | 10 000 - 20 000 €          |
| Paillage                         | Plastique non biodégradable de 50 microns                              |                              | 5 cts/m <sup>2</sup>       |
|                                  | Planteuse à pince (sol nu)   | 500 - 1000 / rang            | 2500 - 5000 € / rang       |
|                                  | Planteuse à bêches   | 1500 - 3000 €                | 2500 - 4500 € / rang       |
|                                  | Dérouleuse plastique   | 2000-4000 €                  | 4000 - 10000 €             |
|                                  | Bâche tissée (130 g/m <sup>2</sup> )                                   |                              | 45 - 50 cts/m <sup>2</sup> |
| Couverture                       | Tunnels  | 6-10 €/m <sup>2</sup>        | 8 - 45 €/m <sup>2</sup>    |
| Irrigation                       | Enrouleur maraîchage   | 1500 à 3000 €                | 2500 - 15 000 €            |
|                                  | Goutte à goutte en plein champ/sous abri diamètre de 20 - autorégulant |                              | 54 cts /mètre linéaire     |
| Récolte, assistance à la récolte | Assistance récolte type lit de récolte                                 | 1500 - 5000 €                |                            |
| Conservation                     | Frigo 18 m <sup>3</sup>  | 3000 - 10 000 €              | A partir de 18000 €        |
| Protection                       | P17  |                              | 5 - 8 cts/m <sup>2</sup>   |
|                                  | Filets anti oiseaux  |                              | 16-33 cts/m <sup>2</sup>   |

### Cas n°2 : Atelier de spécialisation

|                      | Type de matériel   | Ordre de prix HT (indicatif)              |                            |
|----------------------|--|---|----------------------------|
|                      |  | Occasion                                  | Neuf                       |
| Façonnage des buttes | Buttoirs avec formeurs de buttes                                       | 1500 - 3000 €                             | 5000 - 10 000 €            |
|                      | Fraise avec formeurs de butte  | 3000 - 5000 €                             | 10 000 - 20 000 €          |
| Paillage             | Plastique non biodégradable de 50 microns                              |   | 5 cts/m <sup>2</sup>       |
|                      | Planteuse à pince (sol nu)   | 500 - 1000 € / rang                       | 2500 - 5000 € / rang       |
|                      | Planteuse à bêches   | 1500 - 3000 €                             | 2500 - 4500 € / rang       |
|                      | Dérouleuse plastique   | 2000-4000 €                               | 4000 - 10000 €             |
|                      | Bâche tissée (130 g/m <sup>2</sup> )                                   |   | 45 - 50 cts/m <sup>2</sup> |
| Couverture           | Tunnels  | 6-10 €/m <sup>2</sup>                     | 8 - 45 €/m <sup>2</sup>    |
| Irrigation           | Enrouleur gamme grandes cultures                                       | 10 000 - 20 000 €                         | 40 000 - 700 000 €         |
|                      | Goutte à goutte en plein champ/sous abri diamètre de 20 - autorégulant |   | 54 cts /mètre linéaire     |
| Récolte, assistance  | Assistance récolte type lit de récolte                                 | 1500 - 5000 €                             | 3500 - 20 000 €            |
| Conservation         | Frigo 100 m <sup>3</sup>   | A partir de 10 000 €                      | A partir 60 000 - 80000 €  |
|                      | Pallox ULO   | NA  | 450 €/pallox               |
|                      | Surgélateur / Chambre froide négative                                  | A voir selon le projet de transformation. |                            |
| Protection           | Filets anti oiseaux  |   | 16-33 cts/m <sup>2</sup>   |
|                      | P17  |   | 5-8 cts/m <sup>2</sup>     |

|                             |  | Occasion          | Neuf   |
|-----------------------------|--|-------------------|--|
| Spécificités fraiseraies    | Tunnel nantais                           | 80 cts/arceau     | 3 €/arceau, 1,57 €/m <sup>2</sup> (bâche cristal 60 microns) |
| Spécificités framboiseraies | Tunnel parapluie                         |                   | 6-6,5 € / m <sup>2</sup>                                     |
|                             | récolte mécanisée - Moissonneuse à baies | 30 000 - 70 000 € | 70 000 - 170 000 €   |
| Spécificités arbustes       | récolte mécanisée - Moissonneuse à baies | 30 000 - 70 000 € | 70 000 - 170 000 €   |

# SCEA FERME DES CHARMETTES

Marie-Pierre et Serge MACLART



Certification en agriculture biologique depuis 2010

« Historiquement, le Noyonnais était le berceau des fruits rouges. Afin de garantir une certaine pérennité de l'exploitation, la plantation de fruits rouges s'est faite uniquement sur des parcelles en propriété.

En 1995, ce projet de diversification en fruits rouges est né car on s'apercevait qu'on était plusieurs à produire du jus de pomme pur, il fallait donc se démarquer. Aujourd'hui, c'est 18 jus fruités différents qui sont produits avec la pomme comme base. »



## PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

**76 ha**  
de SAU



**38 ha**  
en bio



**16ha**  
de vergers  
pomme à  
couteau et  
cidre



**1,5 ha**  
fruits rouge bio

**0,3 ha** en  
rhubarbe

Et fruits diversifiés (cassis,  
framboise, groseille, mûre,  
caseille, cerise)



**6,5** • 2 associés  
ETP • 4 salariés

50% conventionnel :  
blé / maïs / avoine / orge

**1985**  
Installation  
de Marie-Pierre  
Maclart

**1995**  
Création du premier jus  
fruité et réduction de  
l'atelier élevage.  
Installation d'un verger  
de 1,3 ha.

**2000**  
Installation de  
Serge Maclart

**2003**  
Deuxième vague de plan-  
tation de verger (3ha)

**2007**  
Début de la conversion  
AB

**2010**  
Lancement du premier  
jus bio

**2015**  
Troisième vague de plantation  
du verger et augmentation  
de la production groseilles et  
cassis avec une augmentation  
des surfaces.

**2017**  
Achat d'une unité de  
gazéification

**2018**  
Création de la SCEA  
des Charmettes

**2021**  
Remplacement d'une  
partie des framboisiers  
par des groseillers à  
grappe sur une surface de  
30 ares.

HISTORIQUE

# ATELIER FRUITS ROUGES

## Objectifs de l'atelier

- Transformer et diversifier sa gamme de produit
- Être auto-suffisant en jus de fruits rouges
- Développer de nouveaux produits pétillants à base de framboises, rhubarbe, et un cidre à la cerise.
- Rechercher à valoriser des écarts de tri chez les producteurs de fruits rouges

## Espèces cultivées /variétés :

Les fruits rouges ont été plantés sur une parcelle idéalement placée : possibilité d'irrigation et à proximité d'une route.

## Débouchés

Les variétés plantées ont été choisies pour la transformation mais aussi par rapport à la disponibilité sur le marché.

Les jus sont vendus au maximum en circuits courts : AMAP, vente directe... et via des distributeurs comme Biocoop.

## Transformation

L'ensemble de la production en fruits rouges est transformé en jus. Il se produit en moyenne 100 000 bouteilles par an de jus et 20 000 bouteilles de cidre.

30 000 jus de pomme nature et le reste en jus fruité, ainsi que 6000 bouteilles de pétillants.

## FACTEURS DE PRODUCTION LIÉS À L'ATELIER

### Bâtiments

- Local de transformation pour pommes et fruits rouges
- Local avec plusieurs congélateurs

### Matériel

- L'intégralité du matériel a été acheté via des fonds-propre
- Micro-tracteur (7 000 €) : travail du sol et désherbage, achat spécifique pour l'atelier fruits rouges
- Tondeuse perfect (Type gyrobroyeur) qui sert également pour les pommiers
- Pulvérisateur (celui utilisé pour les pommes) : espacement plus large prévu pour le passage d'un tracteur

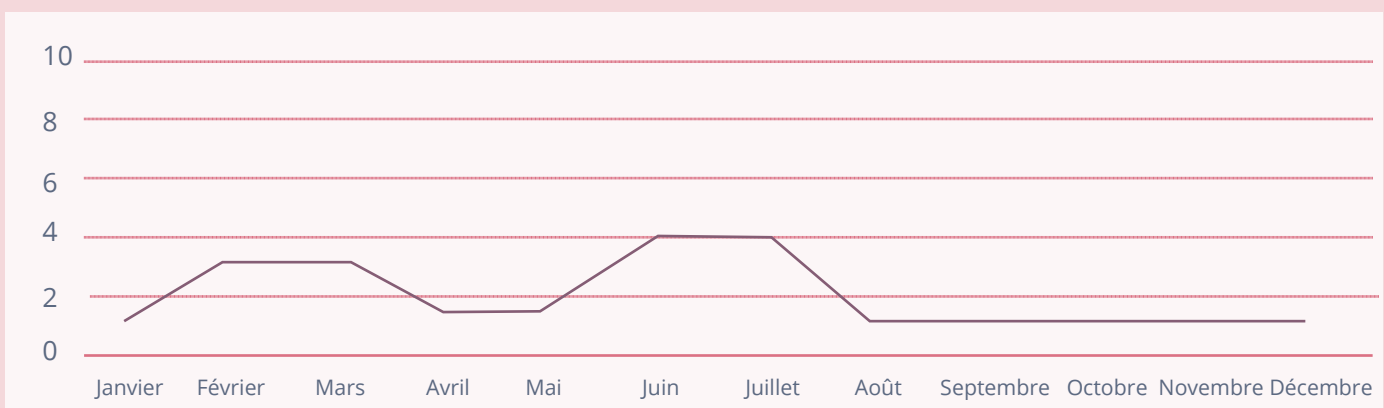
### Implantation

- Environ 10 000 € ha pour la framboiseraie



## CONDITIONS DE TRAVAIL

### Estimation de l'intensité de travail sur une année



### Répartition du temps de travail (temporalité) sur la production de fruits rouges

- La charge est régulière tout l'année sur l'ensemble des ateliers. L'activité fruits rouges est complémentaire aux autres ateliers (pommes à couteau, pommes à cidre) ainsi que les grandes cultures, ce qui permet de pérenniser une équipe de salariés en CDI.



## ANALYSE DE L'ATELIER FRUITS ROUGES

### ATOUPS

- Autonomie de l'exploitation en fruits rouges
- Diversification adaptée à l'exploitation : l'atelier fruits rouges s'intègre bien dans le calendrier avec les pommes
- Main-d'œuvre saisonnière disponible car la récolte se fait pendant les congés d'été (étudiants)
- L'intégralité des fruits part en transformation et sont cueillis en seau donc cela demande moins d'attention lors de la cueillette et les récoltes se font tous les 2-3 jours
- Transparence et cohérence vis-à-vis du consommateur qui cherche à connaître l'origine des fruits rouges utilisés dans les jus transformés



### CONTRAINTES

- Manque de technicité sur l'exploitation en fruits rouges
- Problématique de phytophthora sur les framboises dès la première année

### Risques et contraintes

Les risques identifiés liés à la production :

|              | Niveau | Commentaires                | Solution / adaptation  |
|--------------|--------|-----------------------------|--|
| Sanitaire    | 4      | Phytophthora sur framboises | Bien choisir la parcelle, réaliser une analyse si possible. Demander certificats sanitaires des plants |
| Climatique   | 4      | Épisode de sécheresse       | Choix de parcelle irrigable  |
| Main-d'œuvre | 2      | Pas de besoin spécifique    |  |
| Conservation | 2      |                             | L'intégralité de la production est transformée.  |

Échelle d'impact de 1 (faible) à 5 (fort)

### Conseils aux porteurs de projet

- Réaliser une analyse du sol sur la parcelle d'implantation
- Privilégier une parcelle irrigable
- Bien choisir son matériel végétatif, ses variétés et ses fournisseurs
- Demander une garantie sanitaire aux pépiniéristes
- Se faire accompagner
- Rencontrer d'autres producteurs pour affiner son projet

### Perspectives d'évolution

- Projet de réorienter la surface en fruits rouges sur une production plus sûre et réflexion sur une parcelle de framboise plus petite;
- Concernant l'exploitation : réflexion sur la plantation de vignes et sur l'installation des enfants.



“  
 Quelqu'un qui se lance n'a pas tous ses outils de production et de transformation. Il ne faut donc pas négliger la valorisation du produit. Les fruits rouges sont bien valorisés en vente directe par contre il y a des contraintes de récolte que l'on ne retrouve pas en transformation comme par exemple en confiture. Si c'est un projet de transformation, je me lancerai sur 5 ha minimum afin d'avoir un retour sur investissement plus rapidement.  
 ”

# AUX DÉLICES DE CHRISTOPHE

Christophe Drieux



Certification en agriculture biologique depuis 2018

## PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

**3,5 ha**

en conventionnel cultivés en blé, pois de conserve, pommes de terre. Les 3 ha restants sont en prairie pour la rotation des fraises.



**5000 m<sup>2</sup>**

de SAU en bio pour les fruits rouges



### Surfaces en fruits rouges :

- Fraises (4000 pieds): 1500 m<sup>2</sup>
- Groseilles, cassis : 300 m<sup>2</sup>
- Framboises : 600 m<sup>2</sup>
- Rhubarbe : 100 m<sup>2</sup>
- Myrtille : 100 m<sup>2</sup>
- Vergers hautes tiges : 2500 m<sup>2</sup>

### Assolement / Rotation :

Les fraises restent 2 ans en production avant un renouvellement complet. La rotation des fraises est de 8 ans. L'alternance de la rotation est complétée avec du ray grass - trèfle.



**1,5**  
ETP

- Christophe Drieux
- Aide familiale
- 2 saisonniers pour les récoltes et les plantations (cassis, framboises, fraises) de juin à juillet
- Un pâtissier à mi-temps (2-3 jours/semaine pour la pâte à choux, merveilleux, aide décoration)



**2006**

Installation de Christophe sur l'exploitation familiale sur 7 ha avec la création d'un atelier fruits rouges (sorbets, gâteaux glacés)

**2006-2014**

Développement de la vente directe (verrines, pâtisseries).

**2009**

Participation à la création du Point de Vente Collectif de producteurs « Talent de Ferme » à Wambrechies en métropole Lilloise (59).

**2013**

Embauche d'un pâtissier 2-3 jours/mois. La même année, Christophe se forme à la production de desserts glacés avec Alain Chartier (Meilleur ouvrier de France).

HISTORIQUE

# ATELIER FRUITS ROUGES

## Histoire et objectif de l'implantation de l'atelier fruits rouges

Le contexte économique du marché laitier étant peu rémunérateur et les mises aux normes contraignantes de l'atelier lait ont poussé Christophe à s'installer en production et transformation de fruits rouges en poursuivant les objectifs suivants :

- Produire suffisamment de fraises pour répondre à la demande de la clientèle en vente directe en fruits frais
- Être autonome

## Espèces cultivées en AB : choix variétal et point de vue du producteur

Sol de type limono-argileux. Il est adapté à l'ensemble des espèces de fruits rouges, excepté pour les myrtilles qui ont été plantées en 2020 et qui exigent un sol acide (acidification de sa parcelle avec de la terre de bruyère).

**Particularités au sol :** les fraises et framboises sont sur buttes afin de diminuer la pression d'une maladie fongique : la verticilliose.

| Espèces   | Variétés                       | Débouchés                                    | Raisons de ces choix  | Principaux risques identifiés |
|-----------|--------------------------------|--|---|-------------------------------|
| Fraises   | Korona                         | Vente directe, transformation                | Tolérante à la verticilliose<br>Qualité, rendement, rusticité. Très bonne fraise pour la transformation (arômes, chair, parfum) | Conservation assez fragile    |
| Myrtille  | REKA / Denise Blue             | Pas encore de recul sur la transformation    | Rendement / rusticité / qualité gustative.  |                               |
| Rhubarbe  | Frambozen                      |  | Rendement moins important que la variété Goliath mais parfum plus doux et de couleur rouge                                      |                               |
|           | Goliath                        |  | Rendement plus important, plus verte, bon comportement en mélange   |                               |
| Framboise | Tu-lameen                      |  | Goût, sucré-acidulé bien équilibré mais long à cueillir (3.5 - 4 kg/h)  |                               |
|           | Mecker                         | Long à cueillir, petite baie (2.5 - 3 kg/h). |   |                               |
| Cassis    | Black Down / Noir de Bourgogne |  | Goût<br>Noir de Bourgogne n'est pas auto fertile.   |                               |
| Groseille | Rolan                          |  | Goût très prononcé.   |                               |

## Rendements 2020 : quelques ordres de grandeur...

| Espèces            | Volumes récoltés (kg) | Valorisation   |
|--------------------|-----------------------|--|
| Rhubarbe           | 100                   | Transformation   |
| Groseille / Cassis | 100                   | Transformation   |
| Framboise          | 500                   | Transformation   |
| Fraises            | 1.2 T                 | 500 kg en transformation + 300 kg de fraises écoulées en purée chez un glacier.<br>400 kg de fraise en vente directe |
| Prunes             | 80                    | Transformation   |
| Pommes             | 200                   |  |

## MATÉRIEL ET INVESTISSEMENTS

### Parc matériel spécifique pour l'atelier de transformation :

- Composition du laboratoire : four, gazinière, sorbetière, surgélateur, congélateur...
- Chambre froide négative pour conserver les fruits à -24°C.
- Remorque négative pour le transport jusqu'au magasin « Talent de Ferme »

### Parc matériel :

- 2 tracteurs de 75 chevaux - 10h/an/tracteur
- Déchaumeur, rotative, une benne, gyrobroyeur
- Semoir à céréales de 3 mètres pour implantation du ray-grass/trèfle.

### Investissement global :

**150 000 €** (groupe électrogène, remorque négative, chambre froide, four, gazinière, sorbetière, surgélateur, congélateur).

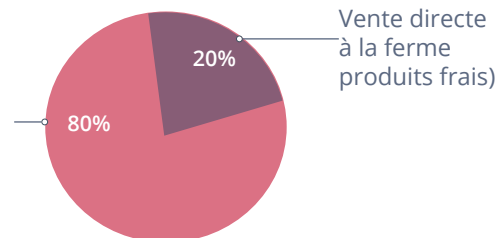
Christophe a bénéficié des aides PCAE à raison de 30 % sur un montant global de 120 000 €. Le reste a été autofinancé.



## Débouchés et organisation de la commercialisation

La transformation est réalisée à la ferme dans un laboratoire. Les produits sont vendus à Talent de Ferme et sur l'exploitation.

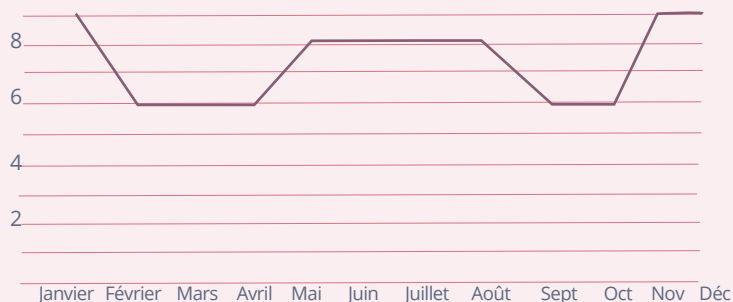
Vente directe à Talent de Ferme (produits transformés)



## CONDITIONS DE TRAVAIL

Son activité est quotidienne, essentiellement sur la transformation (2 jours/semaine). Pic de travail lors des récoltes en mai-juin et les plantations en août. Augmentation de la demande en produits transformés et donc du travail en période de fêtes.

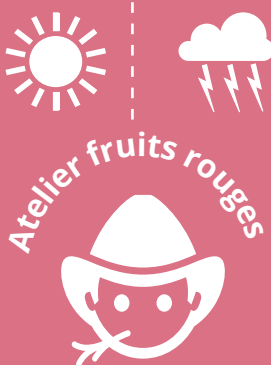
### Estimation de l'intensité de travail sur une année



## ANALYSE DE L'ATELIER FRUITS ROUGES

### ATOUS

- Production pleine terre : goût des fruits supérieur
- L'atelier de transformation permet de mieux valoriser la production, de diversifier et de rythmer les activités sur l'exploitation
- Fruits transformés = diminution du temps en production et souplesse sur la conservation des fruits
- L'activité et la vente en continu permettent d'avoir une trésorerie positive et constante sur l'année
- La vente en collectif à Talent de Ferme permet un complément et une régularité de revenu



### CONTRAINTES

- L'adaptation au changement climatique (gelées, grêles, sécheresse...)

### Risques et contraintes

Les risques identifiés liés à la production :

|              | Niveau | Commentaires  | Solution / adaptation                      |
|--------------|--------|---|--|
| Sanitaire    | 3/5    | Attaques de pucerons, thrips, symptômes de verticilliose            | Lâchers d'auxiliaires pour les ravageurs.  |
| Climatique   | 5/5    | Cultures partiellement en plein air et sujet aux intempéries.       | Couverture partielle (chenilles nantaises) |
| Main-d'œuvre | 3/5    | Besoin d'une main d'œuvre pour l'équeutage et la récolte des fruits | Embauche de saisonnier                     |
| Conservation | 1/5    | Peu de pertes sur les récoltes.                                     | Valorisation des fruits en transformation. |

Échelle d'impact de 1 (faible) à 5 (fort)

### Perspectives d'évolution

- Diminuer la production d'1/3 soit 3000 pieds afin de se libérer du temps pour la transformation.
- Développer la vente directe uniquement sur rendez-vous pour optimiser son temps de travail et gagner en efficacité.
- Augmenter la production transformée.
- Diversifier et augmenter le volume de produits transformés, notamment la gamme de sorbets.

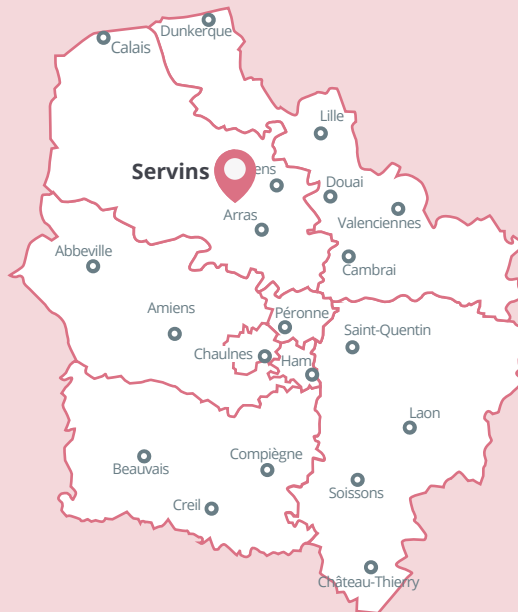
### Conseils aux porteurs de projet

« Assurer la commercialisation, les débouchés en fonction de son territoire et ses affinités »

# LE JARDIN DE SERVINS



Certification en agriculture biologique depuis 2019



## LE JARDIN DE SERVINS

### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

**75 ha**

Orge, betteraves sucrières, pommes de terre, endives, colza, blé



**2 ha**

Maraîchage bio



Dont 700 m<sup>2</sup> sous abri

- Fruits rouges : 2500 m<sup>2</sup> de fraises de plein air
- Arbustes (groseillers, mûres, framboises) 800 m<sup>2</sup>
- Vente en libre cueillette



**1**  
ETP

Hélène Deleye  
(chef d'exploitation)

**2010**  
Création de l'EARL Jean Jacques Cochet (le jardin de Servins)

**2017**  
Conversion des terres destinées au maraîchage et aux fruits rouges.

**2018**  
Installation d'Hélène Deleye sur 2 ha pour le maraîchage et les fruits rouges bio, en complément de l'atelier grandes cultures.

HISTORIQUE





# ATELIER FRUITS ROUGES

## Histoire et objectif de l'implantation de l'atelier fruits rouges

Hélène a repris l'exploitation familiale en grandes cultures en 2017 avec la création d'un atelier maraîchage et fruits rouges sur une surface de 2 ha. Elle souhaitait avoir un système qui lui permette de gagner du temps sur les récoltes, afin de pouvoir gérer les différents ateliers (fruits rouges, maraîchage, grandes cultures).

- Installation d'un premier parc de fraises de saison de 1200 m<sup>2</sup> (printemps 2018)
- Installation d'un deuxième parc de fraises de type remontantes en août 2018
- Installation de groseilles, mûres, et framboises de saison (printemps 2018)

## Espèces cultivées en AB

Quatre espèces sont produites sur l'exploitation : fraise, mûre, framboise, groseille.

- Le choix des variétés pour tous les fruits rouges se fait selon les critères suivants :
- La rusticité est le principal critère pris en compte dans le choix des variétés pour une meilleure adaptation aux conditions climatiques (froid, gelée) et aux maladies.

## Rendements : quelques ordres de grandeur...

Fraises : un poids récolté moyen de 300 g/pied environ pour l'année 2019, soit 2,7 t/2500 m<sup>2</sup>.

## Débouchés et organisation de la commercialisation

La production est commercialisée en libre cueillette à raison de 3 jours/semaine de mai à novembre. Une partie de la production est également valorisée en sirop ou en confiture. La transformation est réalisée à façon par *les gourmandises du Rossignol* à Maroeuil (non certifié en AB). Des livraisons au sein de magasin de producteurs ainsi que chez le boulanger local ont lieu de manière anecdotique.

## CONDITIONS DE TRAVAIL

On observe un travail échelonné de mars à octobre avec des pics de travail d'avril à juin. Le pic de travail se situe essentiellement à la remontée des températures avec le nettoyage des parcs mais également avec le renouvellement de ces derniers tous les 2 ans. Le temps destiné à l'entretien des allées nécessaire à l'accueil des clients n'est pas à négliger.

Pour le moment, la ferme n'a pas besoin de main-d'œuvre supplémentaire. Néanmoins, si l'atelier fruits rouges s'agrandit, une aide sera nécessaire pour les travaux de récolte et de commercialisation.

## MATÉRIEL ET INVESTISSEMENTS :

Les bâtiments et le matériel ne sont pas spécifiques à l'atelier fruits rouges. Ils sont communs au maraîchage, aux grandes cultures et aux fruits rouges.

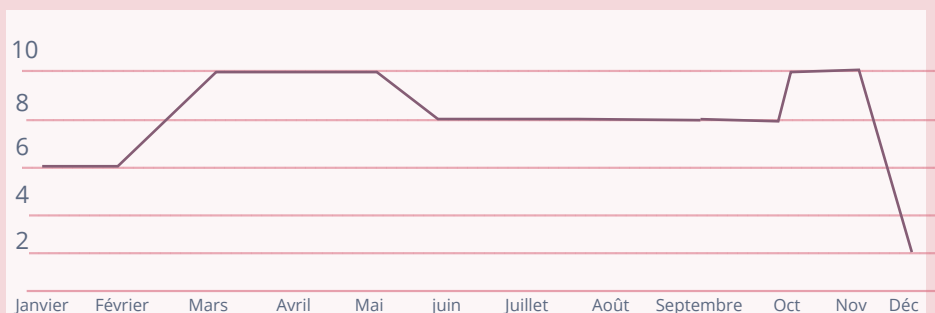
## Coût d'implantation (hors bâches, irrigation) de l'atelier fruits rouges :

- 2600 € total des 2 parcs à fraises composés de 9000 plants (plant frigo en racines nues).
- 600€/300 arbustes.

## Espèces cultivées : choix variétal

| Espèces               | Variétés (Bio)                 | Caractéristiques   |
|-----------------------|--------------------------------|--|
| Fraises<br>6 variétés | Cléry (précoce)                | Variété de référence, calibre homogène, sucré, très précoce                                    |
|                       | Korona (Mi précoce)            | Variétés de transition entre Cléry et Laetitia. Goût classique, calibre moyen, assez rustique. |
|                       | Rubis des jardins (mi précoce) |  |
|                       | Laetitia (tardive)             | Variété parfumée, fraises de gros calibre, moins juteuse, chair ferme                          |
|                       | Amandine (remontante)          | Feuillage peu abondant, goût classique   |
|                       | Charlotte (remontante)         | Variété parfumée, goût fraise des bois, brillante.   |
| Framboises            | Meeker                         | Mi-saison  |
|                       | Tulameen                       | Variété de référence - saison  |
| Groseilles            | Blanka                         | Fruits blancs, variété de référence, moins acide, bonne tenue en transformation                |
|                       | Rovada                         | Rustique, tardive - Variété de référence en groseille rouge                                    |
| Mûres                 | Lochness                       | Variété de référence, goût standard, calibre moyen, sucré,                                     |
|                       | Triple Crown                   | Tardive, goût standard, calibre supérieur, sucré, fort développement végétatif                 |

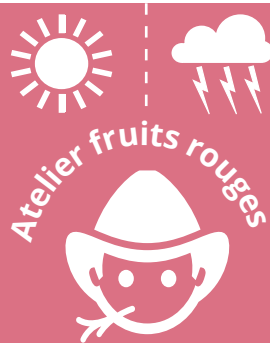
## Estimation de l'intensité de travail sur une année



## ANALYSE DE L'ATELIER FRUITS ROUGES

### ATOUS

- Gamme diversifiée en fruits rouges
- La fraise est un produit d'appel, apportant une valeur ajoutée en libre cueillette où le produit est récolté par le client
- Proximité des villes et de bassins de consommation



### CONTRAINTES

- Temps de travail important sur l'atelier fruits rouges et en maraîchage
- Cueillette : temps conséquent en nettoyage, entretien des allées enherbées pour l'accueil des clients
- L'ensemble des productions n'est pas récolté

Ce système offre une complémentarité entre les ateliers de production de fin mai jusqu'à mi-novembre. Peu de légumes de conservation sont produits sur l'exploitation, cela permet de gagner du temps durant l'automne-hiver. Environ 70 % du temps est consacré au maraîchage et aux petits fruits.

### Risques et contraintes

Échelle d'impact de 1 (Faible) à 5 (fort).

|              | Niveau | Commentaires  | Solution / adaptation                               |
|--------------|--------|---|---|
| Sanitaire    | 3/5    | Les dégâts sont essentiellement dus aux pucerons, corvidés, et les maladies type pourriture grise.  | Accroître la surveillance.                          |
| Climatique   | 5/5    | Atelier fruits rouges en extérieur sensible aux intempéries.  | Couvrir avec des serres.                            |
| Main-d'œuvre | 1/5    | L'atelier n'a pour l'instant pas de besoin en main-d'œuvre.   |   |
| Conservation | 2/5    | En libre cueillette, le client récolte une partie de la production. Il est donc nécessaire d'effectuer une deuxième récolte pour la 2 <sup>ème</sup> gamme. | Une infime partie de la production est transformée. |

### Perspectives d'évolution

- Investir dans un tracteur tondeuse ou du matériel de tonte possédant une largeur correspondante aux allées pour gagner en efficacité, ainsi qu'en temps de travail.
- Diversifier la production en arboriculture sur une surface de 0.5 ha en pommes, poires et prunes.
- Mise en place d'un nouveau parc de fraises.



### Conseils aux porteurs de projet

« Optimiser son système pour gagner en ergonomie et en temps. Mécaniser est l'une des voies possibles si on veut être plus performant. Il faut s'assurer d'avoir un forage adéquat pour garantir une bonne reprise des plants. Qui dit fruits rouges, dit produit d'appel ! Et les fruits rouges sont de très bons produits d'appel dans le cadre d'une installation en libre cueillette avec du maraîchage. »

Il est nécessaire de bien dimensionner son projet :

- Le temps de travail à ne pas négliger
- Gestion de la communication (panneau d'indication, animation sur les réseaux sociaux, maîtrise des outils de communication) pour assurer la commercialisation.
- S'assurer d'avoir plus d'un seul débouché
- Avoir un projet cohérent sur le plan technique : estimer ses surfaces, densités, matériel, l'accueil général du site, s'assurer d'avoir une assise financière pour les imprévus et se permettre d'investir, organiser au mieux le site pour faciliter l'accueil du client.
- Réaliser une étude de marché

# EARL FRUITS ET LÉGUMES DU TERROIR

EARL La ferme du Metz



Certification en agriculture biologique depuis décembre 2017

Deux entités juridiques :

EARL Fruits et légumes du terroir pour le maraîchage et fruits rouges (bio et conversion bio)

EARL « Ferme du Metz » pour la vente directe (grandes cultures, fruits rouges, maraîchage)



## PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES

**113 ha**  
grandes cultures (blé, maïs, escourgeon) en conventionnel



**40 ha**  
en fruits rouges

**23 ha dont 17 ha en conversion biologique:** légumes de plein champ / maraîchage

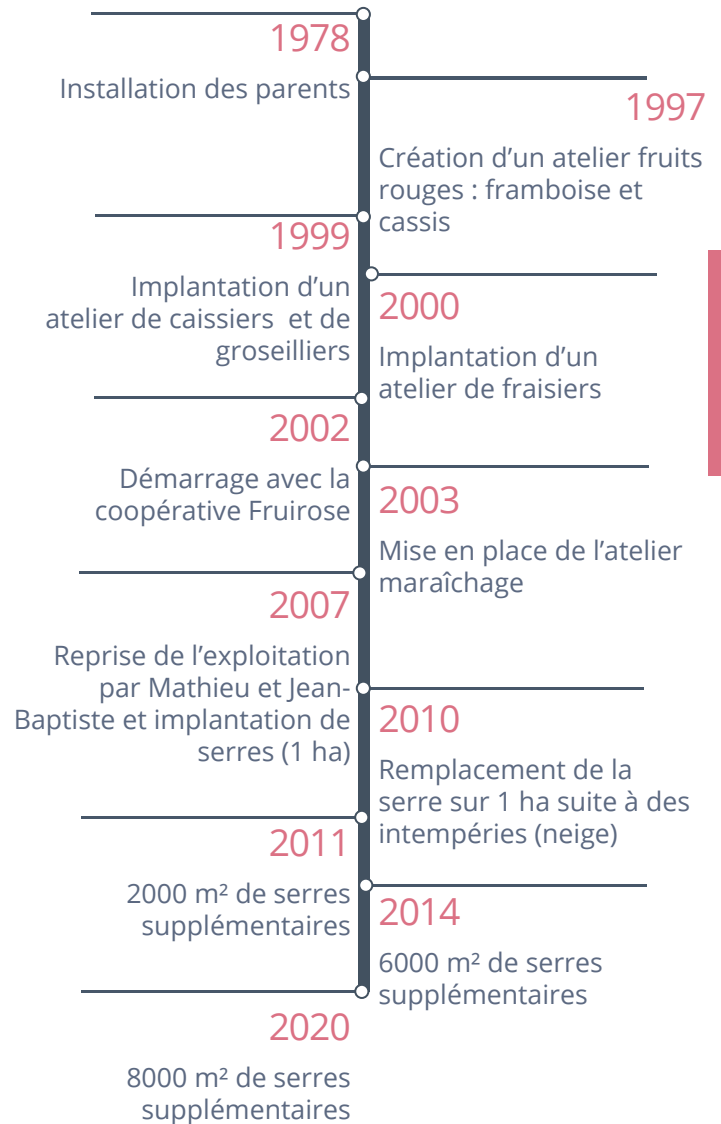


**14 ha** fruits rouges en conversion (bio en 2022)

**Assolement bio :** framboises, fraises, groseilles, cassis, mûres, rhubarbe

**29,5 ETP**

2 associés : Jean-Baptiste et Matthieu Lucas  
+ 15 permanents  
+ 25 - 40 saisonniers selon les années



HISTORIQUE

# ATELIER FRUITS ROUGES



## Histoire et objectif de l'implantation de l'atelier fruits rouges

Jean-Baptiste et Matthieu avaient pour projet de reprendre l'exploitation familiale. Ils ont diversifié leur activité sur la ferme pour travailler ensemble de manière complémentaire : implantation et agrandissement d'un atelier de fruits rouges en bio et en conventionnel. Ils se sont installés dans le but d'acquiescer une totale indépendance en développant la production et la vente à la ferme.

## MATÉRIEL ET INVESTISSEMENTS

Matériel (en propriété)

- Récolteuse Oxbo 9120 (framboises) – Origine Rosendaele aux Pays-Bas
- Récolteuse à vignes transformée en récolteuse à cassis/groseille
- Surgélateur
- Tracteur vigneron de 1m55 d'empattement
- Semoir avec distributeur d'engrais localisé
- Désherbeur à toupie
- Frigo
- Déchaumeur

**Investissement annuel récurrent : 100 000 €**

## Espèces cultivées en AB : choix variétal et point de vue du producteur

| Espèces           | Variétés                        | Raisons de ces choix   | Principaux risques identifiés  | Débouchés   | Commentaires  |
|-------------------|---------------------------------|--|--|---|---|
| Framboises        | Meeker                          | Régularité de production, variété précoce  | Phytophthora, Sensible à la chaleur (fruits sensibles au dessèchement)   | Apport principal à la coopérative.                      | Qualité variable en fonction de la variété, et de la météo. Les variétés précoces sont plus sujettes à l'évaporation à cause des épisodes de sécheresse. Le rendement peut être variable de 700 kg à 7 tonnes/ha en plein champ, et 15 à 30 t/ha en sous abri |
|                   | Paris, Héritage                 | Variété remontante, tardive, petits fruits adaptés à la récolte mécanique,               | Baies sensibles aux pluies abondantes.   | Apport principal à la coopérative.                      |   |
| Essais Framboises | Enrosadira                      | Régularité de production, fruits de gros calibres  |  | Apport principal à la coopérative.                      |   |
|                   | Tulameen                        |  |  |   |   |
|                   | Diamond Jubilee (en conversion) | Acide, intéressant pour la transformation (confiture)                                    |  |   |   |
|                   | Fertodi Karmin (en conversion)  | Fruits de gros calibres  |  | Apport principal à la coopérative.                      |   |
| Fraises           | Magnum (Bio)                    | Régularité de production   | Les principaux risques sont les pucerons sur les variétés de saison, et thrips sur les remontantes. Asia, garriguettes : plus sensible à l'oïdium. | Vente directe, transformation (confitures)              | Fraises 4 à 8t/ha en plein champ bio  |
|                   | Rubis des jardins               |  |  |   |   |
|                   | Mara des bois                   |  |  |   |   |
|                   | Garriguettes                    |  |  |   |   |
| Groseilles        | Rovada                          | Moins sensible au gel, bonne conservation, ne vinaigre pas à la chaleur, productif       |  | Vente directe et vente à la coopérative                 | 4 à 16 t/ha   |
| Cassis            | Black down, Noir de Bourgogne   | Black down : très productif, gustatif. Noir de Bourgogne : peu productif, très gustatif. |  | Vente directe, vente à la coopérative et transformation | 3.5 t/ha  |



## Rendements : quelques ordres de grandeur...

| Espèces    | Ordre de grandeur de rendement en T/ha | Valorisation  |
|------------|--|---|
| Framboises | 0.7 - 7                                | Transformation via un confiturier + apport à la coopérative + Vente directe   |
| Groseilles | 4 - 16                                 | Transformation via un confiturier + apport à la coopérative + Vente directe   |
| Cassis     | 3.5                                    | Transformation via un confiturier + apport à la coopérative + Vente directe   |
| Mûres      | -                                      | Vente directe   |
| Rhubarbe   | 20 - 45 t                              | Transformation via un confiturier + apport à la coopérative + Vente directe   |
| Fraises    | 4 à 8                                  | Faible apport à la coopérative + Transformation (confiturier) + Vente directe |

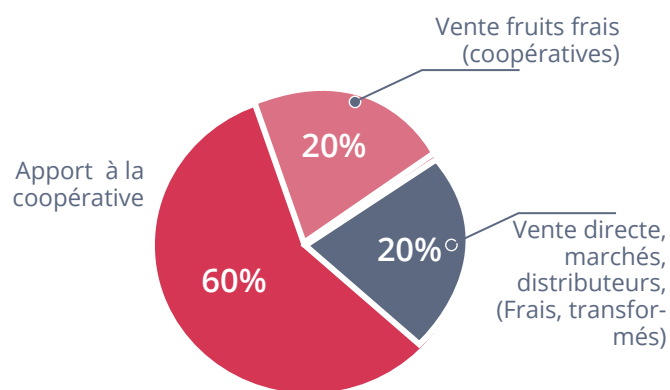
## Débouchés et organisation de la commercialisation

Répartition : Pour les framboises, cassis, groseilles, ces fruits sont écoulés en majorité à la coopérative Fruirose. Cette dernière valorise 80 % des récoltes en produits transformés, et 20 % en produits frais.

Les 20 % restants sont écoulés en vente directe à la ferme via les distributeurs, marchés, et les magasins à la ferme. Ils sont valorisés en produits frais ou transformés (coulis, jus, confitures). La transformation représente 5 % des débouchés, elle est réalisée via un confiturier. Ils réalisent également les marchés de Compiègne le Mardi, Mercredi et Samedi.

La vente directe des fruits et légumes est réalisée par deux magasins dont un à Bailleul-le-Soc, et un autre à Compiègne. Ils réalisent également un marché le mercredi, et le samedi matin à Compiègne.

### Répartition des ventes sur la ferme

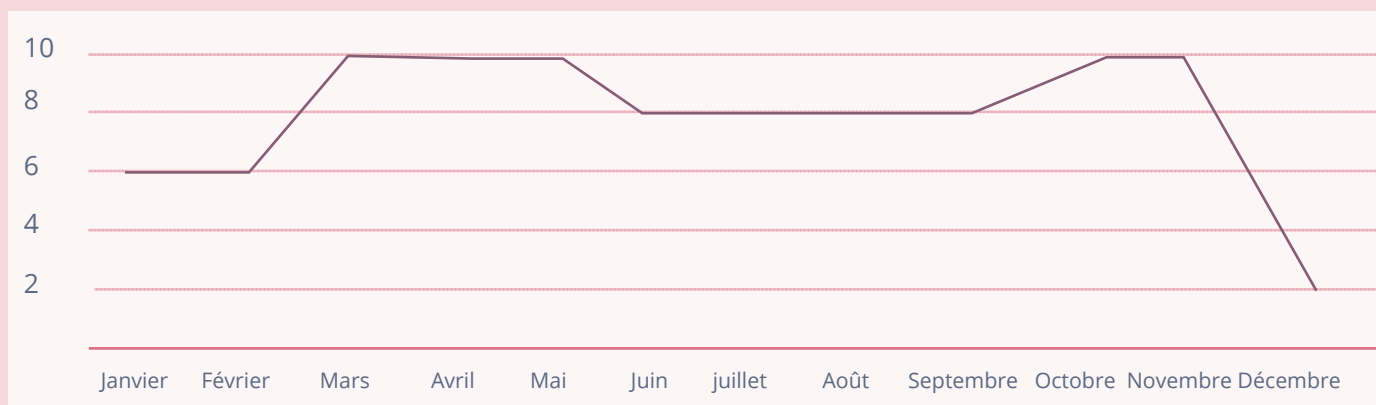


## CONDITIONS DE TRAVAIL

Matthieu est responsable de l'atelier fruits rouges, de l'atelier maraîchage, et de la gestion du personnel. Jean-Baptiste est responsable des grandes cultures et du maraîchage.

Le pic de travail s'échelonne de Janvier à mai avec les plantations. Les récoltes pour l'ensemble des fruits rouges s'échelonne d'avril-mai et de septembre à octobre. Des chantiers de plantation ont également lieu du 15 octobre au 15 Novembre.

### Estimation de l'intensité de travail sur une année

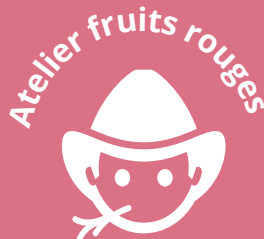




## ANALYSE DE L'ATELIER FRUITS ROUGES

### ATOUS

- Savoir-faire
- Atelier fruits rouges mécanisé (récolteuse à baies)
- Une main-d'œuvre disponible
- Connaissance de la filière (Matthieu est président de la coopérative Fruirose)



### CONTRAINTES

- L'accès à l'eau
- Une diversité variétale limitée pour les framboises

### Risques et contraintes

Les risques identifiés liés à la production :

|              | Niveau | Commentaires   | Solution / adaptation  |
|--------------|--------|--|--|
| Sanitaire    | 3/5    | Cultures en extérieur, il est difficile de gérer l'ensemble des bioagresseurs.               | Différentes variétés cultivées sur l'exploitation pour sécuriser les rendements. |
| Climatique   | 4/5    | Toutes les parcelles ne sont pas irriguées.  | Fréquence d'irrigation plus extensive et priorisation.                           |
| Main-d'œuvre | 4/5    | Besoin important en main-d'œuvre.  |  |
| Conservation | 4/5    | Les fruits rouges sont des fruits avec une faible conservation (excepté pour la congélation) | 3 types de débouchés + Transformation  |

Échelle d'impact de 1 (faible) à 5 (fort)

### Perspectives d'évolution

- Augmenter et investir annuellement dans des serres tunnels à raison de 2000 m<sup>2</sup> pour sécuriser davantage les rendements.
- Développer un pôle de restauration bio rapide sur la ferme avec l'atelier maraîchage
- Développer la transformation en coulis, pâte de fruits
- Augmentation des surfaces plein champ en myrtille, rhubarbe, cassis.



### Conseils aux porteurs de projet

“ Il faut une affinité avec l'atelier fruits rouges. C'est un travail de passion. Il faut bien mûrir son projet, se former, et avoir une bonne assise financière. Les rendements sont de plus en plus variables du fait du dérèglement climatique. Bien quantifier son temps de travail dans la mise en place de son projet. ”

# 6 POUR ALLER PLUS LOIN

## RESSOURCES

### FICHES FRAB BRETAGNE

[www.agrobio-bretagne.org/fiches-legumes/](http://www.agrobio-bretagne.org/fiches-legumes/)



### GUIDE FRUITS ROUGES ITAB

Guide fruits rouges en agriculture biologique de l'ITAB. Payant.

<http://itab.asso.fr/activites/arbovalo.php>



### BULLETIN DE SANTÉ DU VÉGÉTAL - FRUITS ROUGES

[www.hautsdefrance.chambres-agriculture.fr/techniques-productions/cultures/bulletins-de-sante-du-vegetal/bsv-petits-fruits/](http://www.hautsdefrance.chambres-agriculture.fr/techniques-productions/cultures/bulletins-de-sante-du-vegetal/bsv-petits-fruits/)



### LIVRET TRANSBIO FRUITS

Identification maladies et ravageurs

<https://www.biowallonie.com/wp-content/uploads/2017/06/Grand-guide-web-low.pdf>

### FICHES BIOWALLONIE

[https://www.biowallonie.com/wp-content/uploads/2017/04/BIOW-4965-ITBIO-23-CORR\\_24-08.pdf](https://www.biowallonie.com/wp-content/uploads/2017/04/BIOW-4965-ITBIO-23-CORR_24-08.pdf)



### SITE INTERNET À CONSULTER

<https://ecophytopic.fr/>

<https://www.produire-bio.fr/filieres/fruits/>

## CONTACTS EN RÉGION

Pour vous accompagner dans votre projet :

### Installation : le PAIT

Le Point Accueil Installation Transmission

[www.hautsdefrance-sinstallertransmettreenagriculture.fr](http://www.hautsdefrance-sinstallertransmettreenagriculture.fr)



Chambre Régionale de l'Agriculture

- Pas de Calais : 03.21.60.57.41
- Nord : 03.27.21.46.82
- Aisne : 03.23.22.50.86
- Oise : 03.44.11.44.37
- Somme : 03.22.33.69.87



Initiatives Paysannes

- Antenne de Saint Laurent Blangy (62) : 03.21.24.31.54
- Antenne d'Amiens (80) : 03.22.42.12.57



### Conversion : le PAB

Le Point Accueil Bio

Le plan bio Hauts-de-France est copiloté par l'Etat et la Région. Son ambition est portée conjointement par les cinq départements (Aisne, Nord, Oise, Pas-de-Calais et Somme), les deux Agences de l'eau (Seine-Normandie et Artois Picardie), la Chambre régionale d'agriculture, Bio en Hauts-de-France et A PRO BIO.

<https://pointaccueilbio-hdf.fr/>

Région Hauts-de-France

- au 03 21 60 58 00





• **BIO EN HAUTS-DE-FRANCE** •  
Groupement Régional de l'Agriculture Biologique

Siège social 26 rue du Général de Gaulle,  
59133 PHALEMPIN - STD 03 20 32 25 35

Site Amiens 14 rue du 8 mai 1945,  
80090 AMIENS - STD 03 22 22 58 30

[www.bio-hautsdefrance.org](http://www.bio-hautsdefrance.org)



NOTRE ACTION S'INSCRIT DANS LE CADRE DU PLAN BIO RÉGIONAL :

