

De la vigne aux abricots :

Conversion bio et changement de système à l'EPLEFPA Perpignan-Roussillon

Situé à Rivesaltes (Pyrénées-Orientales) en zone périurbaine, le Mas de la Garrigue, exploitation agricole de l'EPLEFPA¹ Perpignan-Roussillon, est conduit à 100% en agriculture biologique (AB). Pour faire face aux crises économiques structurelles de l'agriculture roussillonnaise, il conduit une diversification de ses productions et de ses débouchés commerciaux. L'objectif est d'augmenter la valorisation des produits par les circuits courts, la transformation et les signes de qualité tout en limitant fortement les charges de fonctionnement. | par **Bruno Colange (directeur de l'exploitation)** et **Rémi Proust (chef de projet)** de l'EPLEFPA Perpignan-Roussillon.

Au début des années 2000, sur les 32 hectares, plus de 20 étaient plantés en vignes, comme dans la majorité des exploitations de la région, mais les crises viticoles successives ont entraîné un déficit structurel qui s'est aggravé année après année. L'exploitation n'avait plus les moyens d'investir.

Le choix d'une agriculture méditerranéenne diversifiée et la fin de la monoculture viticole, possible grâce au parcellaire très morcelé et donc composé de sols de natures très variées (principalement des terres d'alluvions irriguées et des sols argilo-calcaires caillouteux et drainants non irrigables) s'est initié en 1998. En 2012, la surface viticole a perdu 4 hectares au profit de jeunes plantations d'abricotiers, d'oliviers, de pivoines plein champ et de romarin.

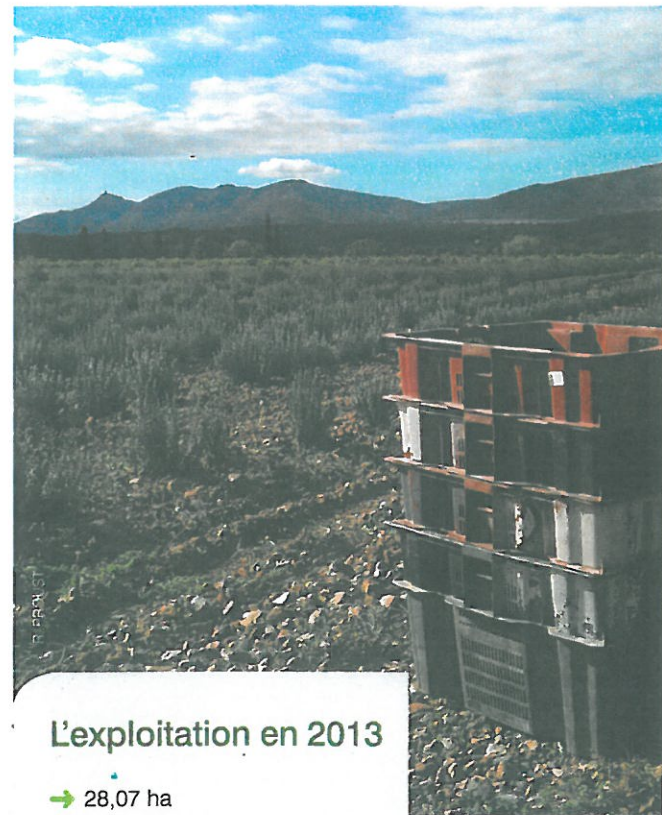
En parallèle, l'exploitation a démarré des démarches de qualité pour ses productions : première année de conversion à l'AB pour l'atelier abricotier en 1998, viticulture raisonnée avec la démarche Terra Vitis depuis cette même année, puis conversion en AB de l'ensemble du parcellaire en 2011. Le Conseil Régional Languedoc-Roussillon a soutenu cette conversion en facilitant les investissements matériels.

Répondre aux défis environnementaux

L'agriculture du département est à dominante viticole, arboricole et maraîchère, et la question de la santé des agriculteurs devient fortement préoccupante du fait des nombreux traitements phytosanitaires réalisés pour ces cultures. Par ailleurs, les exploitations sont situées majoritairement dans la plaine du Roussillon, fortement urbanisée. L'établissement, dans un souci de responsabilité vis-à-vis de la santé des consommateurs, des apprenants et des voisins, s'est engagé très tôt vers des systèmes proposant des alternatives aux traitements systématiques.

La protection de l'environnement est aussi à la base de la réflexion de l'exploitation. La protection de la ressource en eau sur le territoire, avec de nombreuses zones inondables et des nappes de captages proches de la surface, est un enjeu immense en particulier pour les deux secteurs d'activité principaux du département : le tourisme et l'agriculture.

Avec près de 300 jours d'ensoleillement par an et des conditions sèches avec vent dominant de nord-ouest, la zone possède des aptitudes climatiques indéniables pour conduire en AB vignes et



L'exploitation en 2013

- 28,07 ha
- Transformation : cave particulière pour 60 hl
- Commercialisation : coopératives viticoles et arboricoles, magasin de vente directe sur sites, foires et réseau de partenaires
- Chiffre d'affaires 2012 : 78 000 € HT dont 35% par la viticulture et 42% par l'arboriculture, pour 1,6 UTH permanent

¹ Etablissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole

SALON DES MATÉRIELS ET TECHNIQUES
viticoles, horticoles, arboricoles et légumiers.

ANGERS
14-15-16
JANVIER
2014

ÉVÈNEMENT NATIONAL
DE RÉFÉRENCE POUR
LES PROFESSIONNELS
DU VÉGÉTAL

Les + du SIVAL !

Une offre complète et performante avec :

- 600 exposants en matériels et services.
- Le Concours SIVAL D'OR - Crédit Mutuel, avec notamment le Prix de l'Innovation variétale.

Un lieu d'échanges pour des productions performantes et durables.

- Visites de sites et conférences spécifiques à chaque filière : Colloque Euroviti - IFV France, Entretiens Techniques Ctifl (légumes), conférences bio...

4^e édition !
LE FORUM DU SIVAL
Nouvelles voies,
nouvelles pratiques.

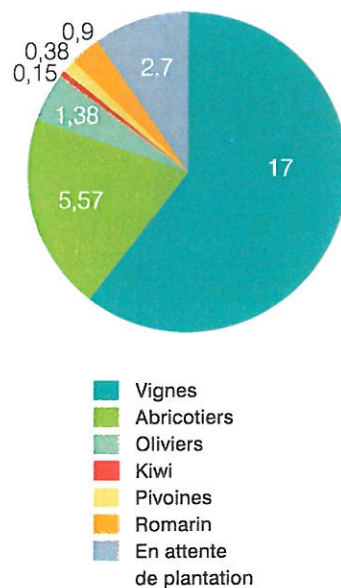


PROGRAMME ET BADGE GRATUITS SUR
www.sival-angers.com

RETROUVEZ-NOUS SUR   



FIG.1
L'ASSOLEMENT EN HA DE L'EPLEFPA
PERPIGNAN-ROUSSILLON SE
DIVERSIFIE AU FIL DES ANNÉES



vergers sans pression fongique et bactériologique forte qui induirait d'importantes diminutions des rendements. L'AB est également apparue comme une possibilité de valoriser les produits locaux dans un contexte de crises structurelles et de contribuer à trouver des solutions économiques viables pour les agriculteurs du département. Ainsi, en 2013, la coopérative à laquelle adhère l'exploitation du lycée a vinifié 110 hectolitres en AOC Côte du Roussillon bio pour l'exploitation.

Diversifier les modes de commercialisation pour limiter les risques

En 2013, la récolte de raisins est en croissance de 20% avec 600 hectolitres. Le rendement moyen sur le domaine est de 35 hl/ha, au-dessus de la moyenne départementale. Cela reste faible en regard des coûts de production et de la faible valorisation par la cave coopérative, même avec une rémunération supplémentaire de 30% pour les productions certifiées en AB. L'exploitation commercialise traditionnellement ses productions viticoles

avec deux coopératives. Le raisin est vinifié, conditionné et commercialisé par la cave coopérative. Dans ces coopératives, seule la cave Arnaud de Villeneuve a une démarche de valorisation en bio sur 100 hectares de parcellaire. En 2012, l'exploitation a initié la création d'une cave particulière, opérationnelle d'ici 2014, pour valoriser ses vins en AB tout en continuant à soutenir le projet bio de la cave Arnaud de Villeneuve. En 2013, une petite partie des productions a été vinifiée en cave particulière sur un autre domaine à titre dérogatoire (60 hl) puis commercialisée par le caveau de l'exploitation. La commercialisation des abricots frais bio (50 t en 2013) est réalisée avec une coopérative du territoire. La vente en circuits courts s'est développée :

→ En 2004, construction d'un caveau de dégustation, point de départ de la Route des Vins de la Vallée de l'Agly. Ce magasin est devenu, année après année, un point de vente direct pour tous les produits de l'exploitation ;

→ Tous les abricots non commercialisés en circuit long le sont sous forme de nectar d'abricots et d'abricots frais à confiture ;

→ L'intégralité des récoltes d'olives pour l'huile et les olives de bouche est également vendue via le magasin.

Le chiffre d'affaires du magasin devrait être de l'ordre de 35 000 € HT en 2013 soit une progression de 40% par rapport au budget prévisionnel. La valeur ajoutée réalisée en circuit court, aussi bien sur le plan économique que pédagogique, est intéressante, mais il convient de rester vigilant sur l'organisation du travail et le dimensionnement des ateliers.

Tous les investissements et changements de système réalisés ont conduit, depuis 4 ans, à améliorer la situation financière. Les plantations d'abricots entrent en production depuis 2011 et sont rémunératrices. Malgré les difficultés de la campagne 2013, liées à l'inondation des vergers en floraison et des prix peu différents de ceux des abricots conventionnels, le chiffre

d'affaires abricots hors vente directe atteint les 65 000 € HT, soit 2,5 fois le chiffre d'affaires réalisé en 2012. Le prix moyen par kilo livré sur la campagne 2013 était de 1,29 € HT/kg brut livré. Les résultats en abricotiers montrent, dès la première année de récolte, des marges positives qui peuvent aller sur des arbres adultes jusqu'à 20 000 €/ha pour la variété Soledane. Mais en 2012, la viticulture était toujours déficitaire avec une marge semi-directe négative à -1 400 €/ha.

La situation reste donc fragile car les productions pérennes mettent plusieurs années à atteindre leur rendement maximum. Les premiers résultats ont montré la nécessité de poursuivre et d'amplifier le changement de système de production.

S'impliquer dans la recherche et le développement d'innovations

En complément de sa mission de formation, l'exploitation participe au développement local et à l'animation des territoires avec ses partenaires en portant le développement de la filière PPAM depuis 2010 et en conduisant les projets de miellerie collective et d'Entreprise Apprenante en Agriculture. L'exploitation met en œuvre des innovations comme celle du système de traçabilité à la parcelle TICSAD® ou en équipant son aire de lavage avec le système de traitement des effluents phytosanitaires par photocatalyse PHYTOCAT®. Elle est également support d'expérimentations et fait notamment partie du réseau de parcelles d'essai ECOVITI, Dephy Arc Méditerranéen (objectif de réduire de 50% ses utilisations d'intrants). Avec la Chambre d'Agriculture, elle met en œuvre le suivi d'Eudémis par piégeage. Enfin, de 2014 à 2016, l'exploitation participera au projet CasDar ABILE (Agriculture Biologique et Développement Local) porté par l'Isara Lyon. En 2014, l'exploitation sera centre d'expérimentation et de

Les plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM) : une diversification bas intrants et non irriguée

Depuis septembre 2010, Rémi Proust est chef de projet sur l'EPLFPA Perpignan. Le dispositif « Chef de projet » de la DGER (Direction générale de l'enseignement et la recherche du ministère en charge de l'agriculture) permet à un établissement porteur d'un projet innovant de bénéficier d'un poste d'ingénieur pour 3 à 5 ans, notamment pour travailler sur des projets en bio (comme à Morlaix, Montmorot, Tulle).

Le chef de projet est chargé de coordonner le développement de la filière départementale : production de plants, mobilisation puis structuration de producteurs, mise en place des outils de transformations collectifs, démonstrations, expérimentations et publications des résultats technico-économiques et enfin, études de marché et contractualisation avec les négociants. Dans ce cadre, plusieurs entreprises régionales de transformation et de négoce en PPAM

sont accompagnées sur leur projet de relocalisation d'une partie de leur approvisionnement en Languedoc-Roussillon. La priorité est donnée aux plantes de garrigues endémiques du territoire : thym, lavandes et romarins à destination d'une transformation en herboristerie et en huiles essentielles.

Dix nouveaux producteurs conduisent sur d'anciennes friches agricoles 5 ha de PPAM bio et ont formé le Syndicat des Producteurs de PPAM des Pyrénées-Orientales. L'exploitation du lycée agricole s'apprête à recevoir la distillerie départementale collective dans ses locaux et a produit, en 2013, 1,4 tonnes de romarin frais pour une production d'huiles essentielles de 8,6 kilos. Au regard des premiers résultats technico-économiques encourageants, le développement d'autres cultures de PPAM est en cours avec les plantations prévues de lavande et de thym sur 1,2 hectares.

démonstration en PPAM bio pour le département dans le cadre d'un appel à projet FranceAgriMer.

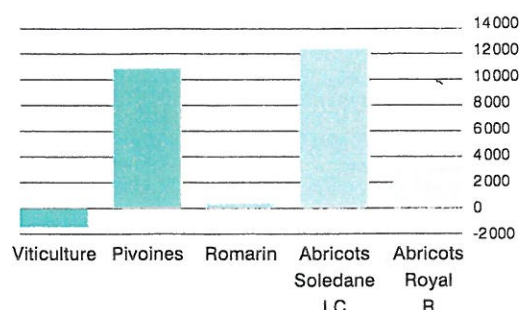
D'un système fermé et isolé de monoculture, l'exploitation du lycée agricole de Rivesaltes est passée à un système ouvert en réseau avec l'augmentation du nombre de ses partenaires et clients. Ce système diversifié, aussi bien en production qu'en commercialisation, permet d'envisager une situation économique à l'équilibre avec des risques plus limités. La conversion à l'AB a été

un moyen central pour l'exploitation pour en arriver à cette perspective et ainsi de recréer une nouvelle relation forte avec son territoire. ■

POUR EN SAVOIR PLUS

Domaine du Lycée
3, av. des Pyrénées - 66600 Rivesaltes
Tel. 04 68 64 86 25
expl.legta.rivesaltes@educagri.fr
<http://www.eplea66.educagri.fr/>

FIG.2
MARGES SEMI-DIRECTES (EN €/HA) PAR ATELIER EN 2012



(Ces marges ne prennent pas en compte l'activité pédagogique du Domaine, particulièrement importante en viticulture)