

LE CASSISSIER

Éléments techniques et économiques pour les zones de montagne sèche du Languedoc-Roussillon



En quelques mots... Culture pérenne, exigeante en main d'œuvre à la récolte. Son intérêt est étroitement lié aux débouchés possibles en vente directe : en frais pour des produits fermiers en circuits courts, pour compléter une gamme de petits fruits, et pour la transformation (confitures, gelées etc...) qui reste l'utilisation la plus pratiquée dans les exploitations des zones de montagne. Dans ce cadre, les surfaces plantées sont généralement inférieures à 1000 m² (200 à 500 m²).

...et quelques chiffres (pour 1000 m² et 350 plants) :

Temps de travail : **202 heures** dont **150 heures** à la récolte

Marge Brute annuelle : **3176 €**

ÉLÉMENTS TECHNIQUES (pour 1000 m²)

1. Choix de la parcelle

Le cassissier supporte bien le froid, mais craint les gels de printemps sur boutons et fleurs.

Il préfère les sols frais, bien pourvus en argile avec un pH 6,2 à 7,5. En sol léger, il faut veiller à la régularité des irrigations.

2. Besoins en eau

Dans nos conditions climatiques, l'irrigation des cassissiers est indispensable.

Les besoins en eau doivent être satisfaits, en particulier de la nouaison à la fin de la récolte. L'irrigation par goutte à goutte est conseillée (35 mm/semaine).

3. Choix variétal

Le choix se fera en fonction de la pollinisation, de la

Variétés	Pollinisa- tion	Date récolte	Produc- tivité	Goût
Andega	autofertile	15 juillet	TB	très bon à parfumé
Tenah	autofertile	15 juillet	B	très bon à maturité complète
Noir de Bourgogne	À polliniser par Géant de Boskcoop et Andega	15 juillet	B	très aromati- que
Géant de Boskcoop	pollinisa- teur de Noir de Bourgogne	5 juillet	AB	moyen
Blackdown	autofertile	Après le 15 juillet	TB	très bon à maturité complète

4. Installation de la culture

Plants : Généralement plants de 1 à 2 ans à racines nues.

Fumure de redressement : Selon analyse de sol.

Avant la plantation : Apport de fumier bien décomposé : 4 à 6 T/1000 m². Apports de phosphore et potasse selon analyse de sol. Le cassis est sensible aux carences en potasse, zinc et bore, et aux excès de calcaire. Si le sol est tassé, prévoir la décompaction par un sous-solage.

Palissage en buisson : Facile et peu coûteux.

Paillage : Plastique conseillé (50 à 80 µ).

Écartements : 1 à 1,20 m entre plants et 2 à 2,5 m entre lignes (selon le matériel utilisé).

Plantation : De novembre à mars. Au printemps suivant la plantation, apport d'azote (30 unités) pour favoriser le démarrage de la végétation.

5. Opérations annuelles en production

Désherbage : Enherbement entre les rangs, faucher régulièrement. Désherbage entre plants : manuel ou chimique.

Taille : La production est essentiellement sur le bois de 2 ans et de l'année précédente.

Pour la conduite en buisson : peu d'intervention avant 3 ans, former 5 à 8 charpentières.

Fumure d'entretien : 3T de fumier ou compost bien décomposé tous les 3 ans, ou apports selon analyse de sol.

6. Maladies et parasites - Principaux risques -

Maladies : Oïdium, anthracnose.

L'oïdium est un problème important. La variété Andega présente une tolérance par rapport à cette maladie.

Parasites : Acariens.

7. Récolte / Rendement

En juillet, en un passage, en fonction de la couleur du fruit et de son taux de sucre.

Par exemple pour Noir de Bourgogne et Tenah, indice réfractométrique minimum : 13,5 - 14 ; Blackdown, indice réfractométrique minimum : 17.

Vitesse de récolte manuelle : 4 à 5 kg/h.

Rendement : 600 kg

DONNÉES ÉCONOMIQUES sur la période de culture (12 ans)

Pour 1000 m² ⁽¹⁾ de cassissiers et 600kg récoltés / an.

⁽¹⁾ **Attention** : les surfaces cultivées sont généralement inférieures.

Charges de départ pour les 12 années de culture		
Conduite de la culture	Bio	Conventionnel
Plants (350 plants)	(2 €/plant) 700 €	(1,6 €/plant) 560 €
Paillage plastique	56 €	56 €
Fumure de fond (5 T fumier)	250 €	250 €
TOTAL Soit par an	1 006 € 83,83 €	866 € 72,17 €

Charges opérationnelles annuelles	
Fumure, produits phytosanitaires	100 €
Barquettes pour 60 kg 0,10€/barquette 250g = 0,4€/kg	24 €
TOTAL	124 €

Investissement indicatif irrigation (goutte à goutte)	900 €
Amortissement annuel (sur 10 ans)	90 €

Hypothèses des ventes ⁽²⁾	Vente en frais :10% Soit 60 kg	Fruits transformés 90% Soit 540 kg
Prix / kg	10 €	Montant évalué à 4 à 6 €/kg ⁽³⁾ de fruits frais
Produit brut (PB) : PU HT x nombre de kg	600 €	2 700 €
Marge brute (MB) : PB – charges opérationnelles	3 300 € - 124 € = 3 176 €	
Indicateur de rémunération horaire : MB/nb heure de travail	3 176 € / 202 h = 15,72 €	

⁽²⁾ Généralement, dans les exploitations de montagne, la vente en frais représente une faible partie de la production : la partie la plus importante est transformée à la ferme et vendue en circuit court. Il faut donc calculer le coût de production des produits finis (confitures etc...) pour connaître le niveau de valorisation du kilo de cassis.

⁽³⁾ Ce montant ne prend pas en compte les charges de commercialisation des produits transformés.

A titre indicatif : Marge Directe annuelle = MB - Main d'œuvre (202 h x 14 €/h) - amortissement des charges de départ - amortissement de l'irrigation = 186 €

Attention, le prix de vente en vente directe peut paraître élevé mais porte sur des faibles quantités et n'est pas applicable sur des volumes importants. Il faut aussi tenir compte des charges de commercialisation, qui

CALENDRIER DE TRAVAIL

Temps de travail en heures pour 1000 m² et 600 kg récoltés / an (année de croisière).

	J	F	M	A	M	J	J	A	S
Taille (à partir année 3)	10								
Fumure		10							
Fauchage de l'interligne				15					
Traitements phytosanitaires					8				
Irrigation (1h/ semaine x 9)						9			
Récolte (4 à 5 kg / h)						120 à 150			
Total : 202 heures									

COMMERCIALISATION

Avant de planter, il faut quantifier les besoins (volumes pour la transformation, possibilités de vente en frais).

La vente directe en barquettes ne permet d'écouler que des petites quantités. La production de cassis se justifie donc principalement dans une gamme de fruits transformés.

AVERTISSEMENT

Se référer à la fiche « Pour bien utiliser les fiches de références du SUAMME ».

OIER SUAMME

Béatrice LADRANGE : 04 66 54 29 67

Anne BOUTITIE : 04 67 20 48 02

Jean – Michel THEVIER : 04 67 95 39 49

Jacky RIQUET : 04 68 11 79 59

Organisation de producteurs :

SICA DU CAROUX

Route de Saint Pons
34 600 BEDARIEUX
Tél : 04 67 95 00 74

