

LE GROSEILLIER

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 < 1000 m² (200 à 500 m²).

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

Temps de travail : **140 heures** dont **88 heures** à la récolte ; Marge Brute Annuelle : **3 722 €**

ELÉMENTS TECHNIQUES (pour 1000 m²)

1. Choix de la parcelle

Sol profond, silico-argileux, légèrement acide (pH 5,5 à 7,0) et bien pourvu en matière organique. Effectuer une analyse de sol avant plantation. Le groseillier résiste au froid hivernal mais craint les gels de printemps. Les expositions trop chaudes sont déconseillées.

2. Besoins en eau

Dans nos conditions climatiques, l'irrigation des groseilliers est indispensable. L'irrigation par goutte à goutte est conseillée (35 mm/semaine).

Les besoins en eau doivent être satisfaits en particulier de la nouaison à la fin de la récolte.

3. Choix variétal

Il existe plusieurs types de groseilliers :

- groseilliers à grappes :

- . à fruits rouges (le plus répandu)
- . à fruits blancs

- groseilliers à maquereaux :

- . à fruits rouges
- . à fruits blancs

Le choix de la variété se fera essentiellement en fonction de la période de récolte souhaitée (de fin juin à mi-août), des besoins en froid de la variété et de la qualité gustative des fruits. Les conditions climatiques et l'altitude doivent également être pris en compte.

Quelques exemples de variétés (à grappes à fruits rouges en Cévennes) :

- **Junifer** : faible besoin en froid, précoce. Fruits parfumés, colorés, acidulés, faciles à cueillir.
- **Rovada** : tardive, très productive, fruits de bonne qualité, cueillette facile.

4. Installation

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

Fumure de redressement : selon analyse de sol.

Palissage : 2 formes de conduites sont possibles.

- en buisson : plus facile et moins coûteux.
- haie palissée : surtout pour les groseilliers à maquereaux.

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. Éviter les périodes de grand froid. 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 rangs, faucher régulièrement. Désherbage entre plants : manuel ou chimique (inutile si paillage plastique).

Taille : la production est essentiellement sur les bois de 2 et 3 ans.

Pour la conduite en buisson : formation de 8 à 10 charpentières.

Taille d'entretien : supprimer le vieux bois (de plus de 4 ans), éclairer le centre du buisson.

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

Besoins totaux en unités/an (kg/ha)	N	P	K
	60 à 80	40 à 60	90 à 120

6. Maladies et parasites - Principaux risques -

Maladies : oïdium, anthracnose.

Parasites : acariens.

7. Récolte / Rendement

Groseillier à grappes : De fin juin à mi-août selon les variétés en un passage.

La production augmente entre la 2^{ème} et la 4^{ème} année.

Vitesse de récolte : 8 à 10 kg/h.

Rendement moyen : 700 kg à 1 000 kg.

DONNÉES ÉCONOMIQUES sur la période de culture (12 ans)

Pour 1 000 m²(¹) de groseilliers et 700 kg 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) 630€	(1,3€/plant) 455 €
Paillage plastique	56€	56€
Fumure de fond (4 T de fumier)	200 €	200 €
TOTAL Soit par an	956 € 79,70€	711€ 59,25€

Charges opérationnelles annuelles

Fumure, produits phytosanitaires	100 €
Barquettes pour 70 kg 0,10 €/barquette 250g = 0,4 €/kg	28 €
TOTAL	128 €

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

Hypothèse de vente (²)	Vente en frais :10% Soit 70 kg	Fruits transformés 90% Soit 630 kg
Prix / kg	10 €	Montant évalué à(³) 4 à 6 € / kg de fruits frais
Produit brut (PB) : PU HT x Rendement	700 €	3150 €
Marge brute (MB) : produit brut – charges opérationnelles	3 850 € - 128 € = 3 722 €	
Indicateur de rémunération horaire : MB/nb heure de travail	3 722 € / 140h = 26,59 €	

(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 groseilles.

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

A titre indicatif : Marge Directe annuelle = MB - Main d'œuvre (140 h x 14 €/h) - amortissement des charges de départ - amortissement de l'irrigation = 1 613 €

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 sont importantes en vente directe.

CALENDRIER DE TRAVAIL

Temps de travail en heures pour 1 000 m² et 700 kg récoltés / an (année de croisière).

	J	F	M	A	M	J	J	A	S
Taille (à partir 3 ^{ème} année)	10								
Fumure		10							
Dés herbage et fauchage de l'interligne				15					
Traitements phytosanitaires					8				
Irrigation (1 h/ semaine x 9)						9			
Récolte (8 à 10 kg/h)						88 à 70			

Total groseillier à grappes = 140 heures

COMMERCIALISATION

Avant de planter, il faut quantifier les besoins (volumes pour la transformation, possibilités de vente en frais). La vente en frais en barquettes ne permet d'écouler que des petites quantités. La production de groseilles 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 St Pons

34600 BEDARIEUX

Tél : 04 67 95 00 74

