

LE FRAMBOISIER

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



En quelques mots ... Une culture pérenne mise en place pour environ huit ans. Une production d'été-automne bien adaptée en zone de montagne, aux sols acides à neutres. Une maîtrise technique facilement accessible mais des contraintes de main-d'œuvre à la récolte dont il faut tenir compte dans le calendrier de travail. Début de production dès la 2^{ème} année. En raison de la fragilité du fruit, prévoir des débouchés rapides et adaptés.

... et quelques chiffres (pour 1 000 m² et 800 plants) :

Temps de travail : **370 à 400 heures** selon la variété, dont 2/3 consacrés à la récolte

Marge Brute annuelle : **8 040 €**

ELÉMENTS TECHNIQUES (pour 1000 m²)

1. Choix de la parcelle

Sol profond, frais, filtrant, acide à neutre, riche en matières organiques. Éviter impérativement les sols asphyxiants. Effectuer une analyse de terre avant plantation.

2. Besoins en eau

Dans nos conditions climatiques, l'irrigation du framboisier est indispensable de juin à septembre.

Apports d'eau réguliers, 2 à 3 fois par semaine (5 à 7 m³/jour pour 1 000 m²).

Pour assurer un rendement correct, il est essentiel de satisfaire complètement les besoins en eau au cours de la période qui va du début de la floraison à la fin de la récolte.

En climat méditerranéen, l'arrosage par aspersion est conseillé car le framboisier absorbe de l'eau par le feuillage. En période de fortes chaleurs avec ce type d'arrosage, l'irrigation doit être réalisée la nuit ou tôt le matin.

En climat humide ou en cas de ressources réduites en eau, l'arrosage au goutte-à-goutte donne de bons résultats.

3. Choix variétal

A choisir selon l'altitude, l'époque de production, le type de commercialisation et la main-d'œuvre disponible.

Deux catégories de variétés :

Variétés non remontantes (Mailling Promise, Mailling Exploit, Meeker...), production sur tiges de l'année précédente. Une gamme de variétés permet d'étaler la production du 10 juin à fin juillet pour des altitudes entre 300 et 700 m.

Variétés remontantes (Blissy, Zéva remontante, Héritage...), production sur tige de l'année, étalée de fin juillet aux gelées et aux grosses pluies d'automne. Ces variétés sont déconseillées dans les zones où le risque de gel est important dès le mois d'octobre.

4. Installation

Plants : les risques sanitaires étant importants avec des plants à racines nues, être vigilant sur la provenance et la qualité des plants.

Fumure de redressement : selon analyse de sol.

Pour favoriser la reprise : apporter 2 à 3 kg d'azote pour 1 000 m².

Écartement : 0,50 m sur la ligne ; 2,20 à 2,50 m entre les lignes.

Palissage nécessaire y compris pour les variétés remontantes.

5. Opérations annuelles en production

Désherbage manuel sur le rang les 3 premières années. Entretien de l'interligne par fauchage.

Taille d'hiver : dépend de la variété (remontante ou non) et de l'objectif de production :

- *non remontantes* : couper les tiges ayant déjà produit (bois de deux ans), laisser 12 à 15 tiges de l'année par mètre linéaire.
- *remontantes* : faucher au ras du sol toutes les tiges durant l'hiver ; la production est portée par le bois de l'année. Un éclaircissage des pieds peut éventuellement être réalisé début juillet.

Fumure : apport 3 tonnes de fumier tous les deux ans dans l'interligne.

6. Maladies et ravageurs – Principaux risques –

Plante rustique. Pas de traitement systématique. Surveiller l'apparition de maladies (*botrytis*, *oïdium*, *didymella*) ou de parasites (acariens, cecidomyies...). Risque de dépérissements importants si les sols sont asphyxiants et si les plants sont de mauvaise qualité sanitaire (*phytophthora*, virus).

7. Récolte / Rendement

Dans de bonnes conditions, on obtient une production de croisière dès la troisième année. La récolte s'étale sur trois semaines environ en juin et ou juillet pour les variétés non remontantes et d'août aux gelées pour les variétés remontantes.

Vitesse de récolte manuelle : 2,5 à 3 kg/heure.

Récolte tous les 2 jours, de préférence tôt le matin ou tard le soir, en conditionnement définitif. Les fruits doivent être vendus le lendemain de la récolte au plus tard. Une conservation est possible pour une durée de 48 h à une température de 10°C.

Rendement moyen : 700 kg pour 1 000 m²

DONNÉES ÉCONOMIQUES sur la période de culture (8 ans)

Pour 1 000 m² de framboisiers et 700 kg de rendement / an.

Charges de départ pour les 8 années de culture		
Conduite de la culture	Bio	Conventionnel
Plants (800 plants)	(1,50 €/plt) 1 200 €	(1,00 €/plt) 800 €
Palissage (fils + piquets)	250 €	250 €
Fumure de fond (4 T de fumier)	200 €	200 €
Divers (attaches, etc...)	30 €	30 €
TOTAL Soit par an	1 680 € 210 €	1 280 € 160 €

Charges opérationnelles annuelles	
Fumure, produits phytosanitaires	80 €
Barquettes : 0,10€/barquette pour 250g = 0.40€/kg	280 €
TOTAL	360 €

Investissement indicatif irrigation (aspersion : matériel à la parcelle)	440 €
Amortissement annuel (sur 10 ans)	44€

Hypothèse de vente (en conventionnel)	Vente directe ⁽¹⁾ 500 kg	Demi gros 200 kg	TOTAL 700 kg
Prix de vente/kg en frais	14 € (10 à 15 €)	7 €	
Produit brut (PB) : PU HT x rendement	7 000 €	1 400 €	8 400 €
Marge Brute (MB) : Produit Brut – charges opérationnelles	8 400 € - 360 €		8 040 €
Indicateur de rémunération horaire : MB/nb heure de travail	8 040 € / 400 h		20,1 €

A titre indicatif : Marge Directe annuelle = MB - Main d'œuvre (400 h x 14 €/h) - amortissement des charges de départ - amortissement de l'irrigation = 2 236 €

⁽¹⁾**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 / an (année de croisière).

		J	F	M	A	M	J	J	A	S	O
Taille	Variétés non Remontantes	40									
	Variétés Remontantes	10			(10)						
Fumure			10								
Désherbage					40						
Traitements Phytosanitaires						10					
Irrigation							20				
Récolte, Conditionnement	Variétés Non Remontantes						280				
	Variétés Remontantes									280	
TOTAL : Variétés Non Remontantes : 400 heures Variétés Remontantes : 370 heures											

COMMERCIALISATION

Avant de planter, il faut s'assurer des possibilités de débouchés (marchés, demi-gros, etc...).

En règle générale, la vente directe valorise bien le produit mais sa mise en œuvre (transport, temps de travail) est coûteuse. La transformation à la ferme ne permet pas de valoriser les fruits au même niveau que la vente en frais, mais elle permet d'utiliser tous les fruits (période de surproduction par rapport aux débouchés, fruits avec de petits défauts d'aspects, etc...). La production pour la surgélation ou l'industrie est peu rémunératrice et fortement concurrencée par les importations.

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

