

Tourner le regard vers l'avenir



Changement climatique, évolutions sociétales, effondrement des marchés, demande des consommateurs, etc., poussent certains agriculteurs à innover, tester, expérimenter, se former pour ajouter des cordes à leur arc, avec plus ou moins de succès mais toujours avec la volonté d'aller de l'avant.

En 2015, les premières discussions autour de la culture de l'amande ont été lancées à l'échelle régionale, depuis près de 2 000 hectares ont été plantés en Provence.

L'amandier, une relance sur la bonne voie

L'amandier a toujours fait partie du paysage traditionnel provençal mais il s'agissait avant tout d'une culture d'appoint, à petite échelle. Mais en 2015, une poignée de passionnés dont Olivier Baussan, le fondateur de l'Occitane et André Pinatel, ancien président de la chambre régionale d'agriculture qui avait œuvré pour la filière

oléicole, ont décidé de mettre sur pied un plan de relance afin de rendre cette culture plus pointue avec des rendements plus fiables. « Pour arriver à cela il fallait que nous réunissions les agriculteurs, les pépiniéristes, les utilisateurs et les pouvoirs publics », se souvient André Pinatel. En 2018, un syndicat a ainsi vu le jour et couvre plusieurs départe-

ments : Alpes-de-Haute-Provence, Bouches-du-Rhône, Vaucluse et même le Languedoc-Roussillon qui ne produit pas d'amande de Provence, bien entendu. Aujourd'hui, 1 200 à 1 300 hectares d'amandiers ont été plantés auxquels peuvent être ajoutés 500 à 600 hectares via le programme porté par Arnaud Montebourg et sa Compagnie des amandes.

c'est jouable. L'amandier est un arbre qui alterne mais nous maîtrisons bien les procédés de stockage au froid avec un humidificateur donc nous pouvons répondre favorablement à la demande. »

« L'amandier est bien adapté au terroir bas-alpin aussi bien au niveau du sol que du climat, explique Virginie Eymard, technicienne à la chambre d'agriculture des Alpes-de-Haute-Provence. Toutefois, il faut bien choisir la zone d'implantation, qu'elle ne soit pas trop gélive, qu'il y ait l'arrosage, bien choisir ses variétés et anticiper ses débouchés. L'amandier produira bien s'il est bien planté et bien mené. Les premières années, il faut faire une taille de formation ensuite à partir de la 5^e ce sera de l'entretien. Au niveau des traitements il y a quelques maladies du feuillage à encadrer au moment de la floraison et des fongicides à faire en cas de pluie. Il faut également prévoir un traitement sur la guêpe de l'amande en avril. Le nombre d'interventions est à peu près similaire à celui de l'olivier, ajoute-t-elle. En plus, l'amandier est

bien suivi dans les bulletins de surveillance où les indications de traitement sont données. Il faut prévoir d'arroser les premières années sinon les rendements ne seront pas suffisants. Ce n'est pas comme un olivier qui va grandir lentement. »

Les principaux utilisateurs de ces amandes de Provence sont les confiseurs et les nougatiers, d'ailleurs pour la première année les Calissons du Roy René ont pu faire une production avec des amandes de Provence.

« Tant que les utilisateurs joueront le jeu et ne descendent pas en dessous de 8 € le kg, cela sera rentable. Aujourd'hui, nous sommes à 10-12 €/kg et nous ne produisons que 5 à 10 % des besoins, révèle André Pinatel. De gros utilisateurs nous ont contactés et même si le prix devait un peu baisser, il serait compensé par les volumes. »

Comme pour l'olive la prudence a été de mise pour ce plan de relance avec une limitation des surfaces plantées à 5 ha par agriculteur pour ne pas saturer le marché. ■

Jean-Marc Doucet s'en est allé



J.B.

Né le 12 avril 1965, Jean-Marc Doucet, le fils de François et Maggy Doucet, fondateurs de la célèbre confiserie oraisonaise qui porte leur nom, est décédé le 8 avril quelques jours avant son 59^e anniversaire. Devenu viticulteur en Vaucluse, il avait dirigé l'entreprise familiale pendant plusieurs années. Il était également l'une des chevilles ouvrières de la filière amande au sein de laquelle il s'est beaucoup investi et pour laquelle il a œuvré dès le départ en participant aux premières discussions. « Avec son père ils avaient déjà travaillé sur un premier plan de relance qui n'avait pas abouti faute d'un véritable appui technique, se souvient André Pinatel. Cela l'avait marqué donc ensuite il a plaidé pour une assistance technique forte afin de ne pas décourager les producteurs. »

Une culture maîtrisée

Dans le cadre du plan de relance les rendements projetés étaient de 1 000 kg/ha comme en Espagne et l'objectif est atteint puisqu'en 2023 les amandiers d'André Pinatel ont produit 1 200 kg/ha sachant que dans leur 3^e année en 2022 ils avaient produit 500 kg/ha. « 2023 a été vraiment exceptionnelle, poursuit André Pinatel. C'est la première année que nous avons vraiment eu une bonne récolte car il y a eu deux années de gel mais les arbres sont bien repartis. Compte tenu des prix, si nous avons du gel tous les cinq ans

En 2000, bien avant les autres, Jean-Pierre Jaubert, agriculteur à Valensole a décidé de planter 5 000 amandiers. Depuis il est devenu une référence et l'un des plus gros producteurs des Alpes-de-Haute-Provence.

Une prise de risque mesurée



Jean-Pierre Jaubert et sa fille Pauline qui s'occupe particulièrement de la transformation et de la commercialisation des amandes.

Depuis qu'il était enfant Jean-Pierre Jaubert voyait des amandiers sur le plateau de Valensole et aime à raconter que le plateau vivait des moutons et des amandiers. Toutefois, petit à petit avec la mécanisation beaucoup avaient été arrachés pour faciliter le travail des agriculteurs. Mais, au cours d'une discussion avec son ami Olivier Baussan, encore lui, qui lui racontait qu'une nouvelle molécule avait été découverte dans les amandiers. Il lui proposait donc d'en planter et Jean-Pierre Jaubert a immédiatement adhéré. Et, pas à moitié, puisqu'il en tout de suite planté 25 hectares, le faisant passer pour un fou auprès de son ami entrepreneur, pourtant lui aussi réputé pour son esprit fonceur. « Je sais que cela paraissait audacieux à ce moment-là mais il y avait quelques agriculteurs qui avaient 5-6 ha par ci par là et que ça pouvait aller alors. Ces 15 jours de décalage nous ont souvent sauvés d'ailleurs. En plus, je savais que j'avais les débouchés grâce à Olivier Baussan et L'Occitane », raconte Jean-Pierre Jaubert.

Après les 5 000 premiers arbres en 2000, il en a donc replanté 5 000 en 2005 puis encore 5 000 en 2010. Pour ses plants de variétés Lauranne et Ferragnes, il a toujours voulu prendre des plants français certi-

fiés par l'Inrae même si les plants espagnols étaient beaucoup moins chers. « Si on produit des amandes de Provence il faut le faire avec des plants français, c'est important pour moi », proclame-t-il.

Une culture raisonnée

Aujourd'hui, il produit plus de 20 tonnes d'amande par an, avec une moyenne de 600 à 800 kg par hectares qu'il vend à des transformateurs ou qu'il écoule en vente directe dans les boutiques gérées par sa fille qui a mis sur pied toute une gamme de produits dérivés. Jean-Pierre Jaubert le reconnaît : « Il fut un temps nous n'étions pas du tout sensibles à la planète, maintenant je le suis, c'est pourquoi même s'il est difficile de conduire l'amandier en bio, il est possible de le faire de manière raisonnée. Je garde par exemple l'herbe et les fleurs dans les champs pour maintenir l'équilibre de la biodiversité. Je n'utilise plus de glyphosate, je nettoie donc les pieds mécaniquement. Il faut toujours essayer de s'améliorer que ce soit sur les traitements, la taille ou l'irrigation. L'an dernier, j'ai fait installer un goutte-à-goutte enterré pour économiser l'eau, jusqu'à 50 % et ne pas arroser les feuilles en été car c'est mauvais. L'irrigation est obligatoire pour avoir des amandes charnues. »

Comme beaucoup de ses collègues producteurs Jean-Pierre Jaubert plaide pour un développement raisonné de cette culture même si les débouchés existent au risque sinon de voir les prix s'effondrer. ■

Avec le changement climatique et la demande des confiseurs, certains producteurs se sont intéressés à la pistache, une culture qui pourrait s'adapter sous les cieux provençaux.

Un nouvel or vert en Provence ?

Comme pour l'olive et l'amande quelques années plus tôt Olivier Baussan et André Pinatel, toujours eux, se sont intéressés à la pistache. Accompagnés par des personnalités respectées et reconnues du monde agricole Jean-Louis Joseph, Alexis Bertucat et Georgia Lambertin, ils ont commencé à sonder les agriculteurs pour savoir s'ils seraient intéressés pour se lancer. « Quand on a été suffisamment nombreux, nous sommes allés voir les pouvoirs publics, explique André Pinatel. Ceux-ci nous ont dit qu'il fallait que la démarche vienne des producteurs donc nous avons créé le syndicat France Pistache avec dix producteurs en 2021. Aujourd'hui, ils sont une quarantaine ! »

Le plan pistache de la région Sud Paca devrait être validé en juin prochain pour une durée de trois ans. À l'heure actuelle 200 ha auraient été plantés dans les Alpes-de-Haute-Provence et des surfaces à peu près équivalentes dans les Bouches-du-Rhône et en Vaucluse. Pour observer les premières productions il faudra attendre un peu plus longtemps que l'amande car le



pistachier atteint sa pleine production au bout de cinq ans. Les arbres de Jean-Louis Joseph implantés à la Bastidonne en Vaucluse âgés de quatre ans ont produit pour la première fois l'an dernier ce qui est très encourageant pour cette année. « Cette première production va nous donner des informations sur le choix variétal, précise André Pinatel. Nous savions que trois ou quatre étaient encourageantes, maintenant nous allons vraiment voir ce qu'il se passe. » Le syndicat a d'ailleurs agréés quatre pépinières afin de

garantir aux producteurs intéressés de s'adresser à des personnes compétentes. Le pistachier est un arbre peu gourmand en eau et qui ne craint pas le gel. Il ne demande pas beaucoup de main-d'œuvre, peu de produits phytosanitaires. Ils doivent être implantés à raison de 200 à 300 plants par hectare dans des secteurs ventés car la pollinisation se fait par ce biais même si certains emploient des souffleurs pour aider la nature. Il faut compter un arbre mâle pour huit femelles, pour un coût non-négligeable de 20 à 22 € le plant contre 10 € pour un amandier.

Cependant, cette culture n'en est vraiment qu'à ses prémices et beaucoup d'inconnues subsistent notamment concernant la récolte et la casse. « Nous travaillons sur la mise en place de caissons par secteur pour que les producteurs puissent y traiter leurs fruits. Pour la récolte cela dépendra si l'on veut de la pistache verte plutôt destinée aux transformateurs ou de la pistache 'apéro'. Cette dernière pourra certainement être récoltée au vibreur mais pour la verte ce sera plutôt à la main », ajoute André Pinatel. ■

Sur le plateau de Valensole Quentin Manes a été l'un des premiers à s'être lancé dans la plantation d'une parcelle de pistachiers.

Un pionnier prudent

Quentin Manes, producteur de plants de lavandin à Valensole avait une petite parcelle disponible sur son exploitation a décidé en 2020 d'y planter des pistachiers. « J'avais envie de faire quelque chose de nouveau, d'innover, d'arriver sur un marché où personne n'était, confie-t-il. Je trouve cela très intéressant et challengeant d'être pionnier dans un secteur sans trop savoir où l'on va. » Un challenge, mais un challenge assez coûteux car il a du faire creuser un forage et compte tenu du prix des plants à l'époque cela lui est revenu entre 12 000 et 14 000 € l'hectare, ce qui représente un risque financier non négligeable. Dans un premier temps il a planté deux hectares en 2020, puis un hectare en 2021 et un hectare d'une autre variété cette année. Il possède aujourd'hui des pistachiers Kerman et Larnaka. Il a dû faire greffer quelques arbres, ceux-ci n'avaient pas pris car il avait été mal informé en première intention. « Être dans les premiers c'est prendre le risque de se tromper. On savait que sur le plateau l'olivier et l'amandier se portaient bien mais les greffeurs espagnols qui sont venus chez moi m'ont confirmé que c'était un lieu de qualité pour le pistachier et ont totalement approuvé l'implantation, c'est encourageant, se réjouit-il. Actuellement, sur le plateau je dirais qu'il y a 30 à 40 hectares qui ont été plantés. La seule chose qui nous manque pour y développer l'arboriculture c'est l'irrigation avec un prix de

l'eau concurrentiel. Je crois vraiment à cette culture mais il faut être humble et laisser faire les choses. Je pense que nous n'allons pas récolter ce que l'on pense, c'est un arbre qui va beaucoup alterner. Personnellement, d'ici 2026 j'espère faire une petite récolte autour des 500 kg/ha ce qui serait bien pour une première. Et là, peut-être que j'en replanterai deux ou trois hectares sur une autre parcelle. »

Un arbre à apprivoiser

Cependant, le producteur est extrêmement prudent car il est conscient, même s'il se documente beaucoup, qu'ils restent beaucoup d'interrogations notamment sur les ravageurs. « Depuis trois ans nous avons eu des petites chenilles défoliatrices que nous avons pu traiter en bio mais s'il le faut je traiterai en conventionnel et nous avons dû faire des traitements fongiques », poursuit-il. Sur la question de la mise en place d'une filière régionale et d'un plan d'aide Quentin Manes est, là aussi, prudent. « L'arbre se plait pour le moment mais il ne faut pas faire comme pour le lavandin et se lancer à corps perdu dans la plantation. Ce ne serait pas aller dans le bon sens pour la filière. C'est bien de chercher des aides mais elles doivent avant tout servir à appuyer techniquement ceux qui ont pris le risque de planter, les précurseurs. Il y a encore trop d'inconnues sur la taille, l'amendement, les demandes en azote, etc. On doit nous aider à comprendre l'arbre. L'aide doit



La parcelle de pistachiers de Quentin Manes sur le plateau de Valensole est particulièrement bien exposée aux vents. Une aubaine puisque les arbres se pollinisent grâce à eux.

être distribuée à bon escient », avertit-il.

En attendant Quentin n'est, tout de même, jamais avare de conseils pour ceux qui souhaiteraient se lancer et il aimerait, à terme, proposer un produit haut de gamme avec un packaging travaillé même s'il est conscient que la Provence ne pourra jamais rivaliser avec l'Espagne. Il souhaite que les utilisateurs jouent le jeu car, il en est persuadé, la pistache de Provence sera d'excellente qualité, à l'image de celle de l'amande. ■

Cultiver des champignons ne s'improvise pas. Emma Garnier et Axel Mazo en ont découvert tous les secrets au Québec où ils ont eu un coup de foudre pour cette culture insolite qu'ils ont ramenée dans les Hautes-Alpes natales de la jeune femme.

Quelque chose de différent

Issue d'une famille d'agriculteurs Emma Garnier a toujours eu un lien fort avec cet univers et son compagnon, Axel, également même s'il n'était pas originaire de ce milieu.

C'est de l'autre côté de l'océan Atlantique qu'ils ont découvert la culture qui allait les faire vibrer alors qu'ils étaient au Canada dans le cadre d'une mobilité internationale de fin d'études d'ingénieur pour Axel. « Sur un marché nous avons rencontré des champiculteurs et à force de discussions nous avons trouvé le sujet passionnant. Comme nous avions envie de trouver quelque chose de différent pour nous installer, cela correspondait parfaitement », raconte la jeune femme.

De retour à Serres sur les terres d'Emma, où elle a toujours eu envie de revenir, ils se sont lancés. Et ce, d'autant plus, qu'ils ont eu vent d'un programme Leader qui pouvait leur correspondre. Au bout d'un an et demi leur dossier était accepté. Faute d'avoir trouvé un bâtiment adéquat déjà construit, ils se sont alors lancés, seuls, dans la construction de leur en juin 2022.

Si beaucoup de champiculteurs achètent des blocs déjà ensemencés pour Emma et Axel pas question, ils veulent tout faire de A à Z afin de maîtriser toutes les étapes du processus. « Procéder comme cela nous permet aussi de faire marcher l'économie locale, expliquent-ils, car nous récupérons les bio déchets dans le département. Cela nous permet aussi de proposer des champignons à des prix raisonnables car l'achat de blocs revient très cher. C'est aussi une autre vision. » Ils avaient ramené des souches du Québec et les avaient congelées durant deux ans. Cependant, celles-ci n'ont pas bien sup-



Axel Mazo et Emma Garnier dans leur laboratoire stérile.

porté le voyage, ils ont donc décidé d'en racheter. Les premiers tests en laboratoire ont été concluants et ils espèrent avoir leur première récolte au début de l'été.

Un procédé délicat

« Il faut être très méticuleux et organisé car les champignons craignent la contamination, c'est pourquoi, la première phase se fait en milieu stérile », poursuit Emma qui possède ces compétences grâce à son master en biologie. Au terme des quatre étapes entre le mycélium et le champignon, il faut, par exemple, attendre deux mois pour les pleurotes ou six pour les shiitakés. Grâce à leur maîtrise du procédé, ils peuvent proposer une gamme variée assez étendue, ils comptent ainsi produire dans un premier temps des pleurotes, des shiitakés, de l'hydne hérissée, une variété très recherchée par les restaurateurs pour son goût de fruits de mer selon Emma. Ils comptent également produire des champignons à usage médicinal comme le reishi qui se consomme notamment en poudre dans des gélules.

Outre la production des champignons à proprement parlé ils veulent également les transformer en tartines, soupes, sauces, etc. Ils les vendront également frais et séchés. « Nous avons plein d'idées, s'enthousiasment les deux jeunes passionnés. Nous voulons en avoir toute l'année en adaptant les espèces aux conditions météorologiques. » Pour la commercialisation, Emma et Axel comptent faire les marchés, contacter les restaurateurs et les épiceries biologiques et ils sont confiants car il y a une demande sur ce type de produits surtout en circuits courts.

Soucieux de rester fidèles à leurs convictions et leurs valeurs, les jeunes gens travailleront en agriculture biologique et viennent d'obtenir la labellisation HAUTES-ALPES Naturellement® pour laquelle ils ont même participé à la rédaction d'un cahier des charges spécifique. Ils souhaitent également inclure une facette pédagogique à leur activité en proposant des animations pédagogiques autour de la culture des champignons pour les écoles par exemple. ■

Orlane Salvo et Florent Pelloux sont installés à Manosque depuis 2021 en polyculture-élevage. Une rencontre va les amener à racheter un troupeau de bufflonnes et pour la jeune fille de s'intéresser à la fabrication traditionnelle de la mozzarella.

Un peu d'Italie en Provence

À la Bergerie des bégues à Manosque Orlane et Florent élèvent des brebis avec lesquelles ils font des fromages, des yaourts, des desserts et des glaces mais ils cultivent également sur leurs 120 hectares des céréales, des fourrages, des semences, etc.

En 2022, ils font une rencontre qui va les passionner. « Nous avons rencontré via des connaissances communes un Italien installé à Roquefort-la-Bédoule, Fabio, qui élevait des bufflonnes et faisait du fromage dont de la mozzarella, explique Orlane. Nous avons eu un véritable coup de cœur pour ce monsieur qui malheureusement est tombé malade. Nous lui avons racheté son troupeau de bufflonnes et il devait m'apprendre à faire la mozzarella malheureuse-

ment il est décédé avant. J'ai alors cherché ailleurs mais personne ne voulait me former et sa femme m'a donné les coordonnées de ceux qui avaient formé son mari dans les Pouilles. »

Tout un art

À l'été 2023 Orlane a donc pris la direction de l'Italie où elle a appris tous les secrets du fromage star des tables estivales. Elle s'est d'ailleurs rendu compte à cette occasion que ce fromage à la pâte filante appartient pleinement au patrimoine local. « C'est un procédé très technique, très particulier et très dur physiquement, décrit-elle. C'est un art qui demande à constamment se perfectionner. C'est pourquoi, j'y suis déjà retournée depuis et qu'un formateur



Orlane Salvo et sa production de mozzarella.

est venu ici en avril pour continuer à m'apprendre. » Pour faire de la mozzarella fior di latte typique des Pouilles, il faut une journée de travail avec trois heures de préparation, quatre heures d'at-

Jean-François Gonfard est un amoureux de plantes qui s'est pris de passion pour l'argousier mais pas n'importe lequel, celui des Hautes-Alpes qui produit des fruits d'une qualité exceptionnelle mais dont la culture est complexe.

Une petite baie aux multiples vertus



Le fruit de l'argousier est particulièrement riche en vitamines.

Les passionnés de nature et de randonnées dans les montagnes haut-alpines connaissent bien l'argousier qui produit des petits fruits orangés et qu'ils peuvent croiser en détour d'un chemin.

Jean-François Gonfard, amoureux des plantes a décidé d'essayer de l'appivoiser et de le cultiver depuis une trentaine d'années. Chose qui n'est pas aisée car il faut compter cinq à six ans pour confectionner un plant à partir d'une bouture et qu'ensuite les rendements ne sont pas très importants. « Contrairement à l'Allemagne nous ne pouvons pas mécaniser la récolte, elle doit se faire à la main. Il faut couper la branche porteuse des fruits, puis les congeler pour ensuite séparer les fruits et comme les fruits poussent sur les branches de l'année d'avant il y a une récolte une année sur deux, décrit Jean-François Gonfard. Un arbre produit en moyenne 500 g de baies. Un jour nous trouverons peut-être une solution mais pour le moment la culture reste très complexe. »

Expérimenter pour maîtriser

Le créateur de l'entreprise Altiflor qui produit également des jus de fruits et des glaces ne compte pas pour autant baisser les bras car il croit en cette plante et surtout en ses variétés haut-alpines. « L'argousier haut-alpin est très diffé-

rent de celui que l'on trouve en Allemagne, le plus gros producteur européen. Il est très riche en vitamine C, il est exceptionnel gustativement avec un goût de fruit de la passion ou d'abricot. Un peu comme dans le cochon tout est bon dans l'argousier, s'amuse-t-il. Le jus est très riche en vitamines A, C et E facilement assimilables par l'organisme, la peau séchée peut être incorporée à des baies énergétiques et l'huile qui est tirée des graines est excellente pour la peau. Nous avons d'ailleurs engagé une ingénieure qui arrive en septembre pour travailler sur une gamme cosmétique. »

Jean-François Gonfard travaille actuellement sur le bouturage de plusieurs variétés haut-alpines afin de déterminer les meilleures, mais aussi sur la création d'un itinéraire technique car la culture de l'argousier est encore mal connue et surtout mal maîtrisée, même si la demande des consommateurs est là.

« Aujourd'hui, nous savons que c'est un arbre qui n'aime pas l'ombre, que c'est un arbre très solide, qui a une résistance fabuleuse aux éléments, que la qualité des fruits diffère et qu'il contient plus ou moins de vitamines selon l'altitude, explique-t-il. Pour que cette culture soit rentable il va falloir trouver la bonne variété avec un bon goût et qui donne une huile exceptionnelle. Il va nous falloir un peu de temps pour expérimenter mais moins ça marche plus ça me plaît donc je pense que je vais y arriver. » ■

tente puis trois heures de filage. Outre la volonté de diversifier leur gamme, et de faire perdurer le savoir-faire de Fabio motivait le jeune couple qui prend donc aussi soin de ses bufflonnes. Une race qu'ils ont appris à apprécier même si leur charge de travail et les contraintes techniques pour la traite les poussent à se demander s'ils vont les garder.

Pourtant, ces bêtes s'adaptent particulièrement au climat bas-alpin, elles sont dehors toute l'année compte tenu de leur rusticité et mangent ce que les brebis ne mangent pas. Il faut juste leur proposer un point d'eau l'été, celles-ci en étant très friandes.

S'ils utilisent du lait de vaches venu d'un élevage de jersiaises de Ville-

neuve pour faire la mozzarella, ils commercialisent la viande leurs bufflonnes. « C'est une viande rare, très tendre et très maigre. Au début les clients étaient un peu méfiants car ils ne connaissaient pas mais une fois qu'ils ont goûté ils ont été conquis. Notre seul souci est au niveau de l'abattoir car aucun ne veut nous les prendre au-delà de un an pour une question technique car elles ont la boîte crânienne trop dure. Cela pose donc un problème pour les taureaux et les vaches de réforme », déplore Orlane.

S'ils conservent leur troupeau, la jeune femme aimerait, bien entendu, arriver à les traire pour profiter de leur lait, peu abondant mais certes très riche pour faire de la mozzarella... di buffalla. ■

En 2022, un groupe de passionnés a décidé de planter des grenadiers à Corbières-en-Provence dans la plaine de la Durance. Un arbre qui s'acclimata pour le moment parfaitement au climat de Haute-Provence.

Une culture explosive

Quatre associés dont un agronome et un agriculteur qui souhaitent expérimenter de nouvelles cultures locales se sont lancés dans la plantation de grenadiers. Cet arbre très répandu en Perse : Turquie, Arménie, Iran, Géorgie et Israël est connu depuis la nuit des temps puisque la fameuse pomme croquée par Ève était en fait une grenade !

« Le grenadier est bien adapté à notre territoire, il pousse sous des climats similaires sur des plateaux d'altitude moyenne avec des hivers qui peuvent être rigoureux et des étés très chauds », explique Jean-Marc Philip, agronome passionné par ce fruit aux multiples vertus notamment anti-oxydantes et pouvant se consommer sous diverses formes notamment en jus ou frais. Il précise que la France importe la quasi-totalité de sa consommation de grenade depuis la Turquie, l'Arménie ou l'Iran, il y a donc un marché. « Ce qui est intéressant dans ce fruit c'est que tout est valorisable : la pulpe, les pépins, la coque. On peut en faire de l'huile, de la teinture, etc. Les entreprises de cosmétologie peuvent être intéressées », précise-t-il.

Une forte résistance au gel

La culture du grenadier a un peu la même approche que l'amandier ou la pistache sachant qu'il est toutefois beaucoup moins sensible au gel puisqu'il ne fleurit qu'en juin pour une récolte en octobre-novembre. C'est un arbre rustique qui demande peu d'entretien avec une taille annuelle et aucun traitement phytosanitaire car pour le moment il n'y a pas eu d'attaque parasitaire en France. Il est très peu gourmand en eau sauf à certaines périodes charnières afin d'éviter l'éclatement du fruit. « Nous sommes



L'un des 730 grenadiers plantés sur les coteaux de Corbières.

en train d'appréhender tout cela, poursuit l'agronome. L'arbre entre en pleine production entre sa 5^e et sa 7^e année et on peut espérer entre cinq et 20 tonnes à l'hectare. Nous ne connaissons pas les explications d'un tel écart car c'est une culture qui n'est pas très documentée. »

Deux variétés ont été plantées sur les coteaux de Corbières-en-Provence en 2021 : Provence et Acco une variété israélienne afin de pouvoir à terme réaliser des assemblages pour obtenir un jus à l'astringence et à la teneur en sucre voulues.

« Nous croyons vraiment à cette culture qui pourrait représenter une voie de diversification intéressante surtout grâce à sa forte résistance au gel et à la sécheresse surtout la variété israélienne. Nous aimerions avoir plus de surface mais c'est un investissement conséquent de 10 000 à 12 000 € à l'hectare donc il faut attendre de voir si ça marche bien », conclut Jean-Marc Philip. ■

La volonté de travailler en extérieur a poussé Mickaël Vincent à reprendre une pisciculture dans le Champsaur avec pour objectif, à terme, de laisser les rênes de son garage pour s'y consacrer à plein temps

Une reconversion qui coulait de source



La pisciculture reprise par Mickaël Vincent dans le Champsaur bénéficie d'une eau d'une qualité exceptionnelle.

S'il pratique encore son métier de garagiste avec rigueur Mickaël Vincent cherchait à se reconverter pour pouvoir travailler en extérieur et quand il a eu vent que la pisciculture de la Motte-en-Champsaur qu'il connaissait depuis toujours était en vente et que le droit d'eau allait bientôt arriver à échéance, il s'est lancé. « Cela se jouait à deux ou trois mois pour le droit d'eau. Cette pisciculture abandonnée depuis 25 ans faisait un peu partie de mon histoire familiale du côté de ma grand-mère donc cela coulait donc un peu de source pour moi de la reprendre, raconte Mickaël. Toutes les planètes s'alignaient. En plus je savais qu'il y avait un engouement pour ce type de produits surtout depuis le Covid avec un retour vers les produits locaux et que l'eau y était exceptionnelle. »

Durant le confinement Mickaël et son père ont nettoyé et remis en état les six bassins alimentés par une source. Aujourd'hui et depuis septembre 2021, parallèlement à la gestion de son garage pour lequel il n'a pas

encore trouvé la personne idéale, il élève donc plusieurs milliers de salmonidés : omble chevalier, omble de fontaine aussi appelé saumon de fontaine et truite fario. Il faut deux ans pour élever un poisson de 300 g, c'est donc un travail qui demande patience et technicité. Il fait éclore 10 000 à 30 000 œufs par an, qu'il achète pour le moment mais qu'il espère, à terme, produire lui-même.

Promouvoir un territoire

Bénéficiant d'une eau d'une excellente qualité, oxygénée naturellement, ses produits sont déjà plébiscités par les restaurateurs et les consommateurs qui peuvent les acheter uniquement entier et sous vide pour le moment. Mickaël est en attente de l'agrément pour son laboratoire de découpe et de préparation qui lui permettra de proposer des poissons vidés et découpés. « Ce laboratoire va me permettre de monter en puissance et de trouver de

nouveaux débouchés, confie-t-il. Il aimerait également obtenir un agrément pour faire de l'alevinage qui permet de repeupler les rivières. « Ils vont effectuer des prélèvements pendant deux ans et s'ils sont concluants j'obtiendrais le statut », précise-t-il. Titulaire du label HAUTES-ALPES Naturellement® c'était important pour lui de pouvoir promouvoir son territoire. C'est aussi pour cela qu'il aimerait décrocher celui du parc des Écrins « Esprit parc ». « Je crois plus à ce genre de labels qu'au bio par exemple. C'est important pour la communication », lance-t-il. Détenteur d'un Trophée de l'agriculture, il a vu cette distinction comme la reconnaissance du travail accompli, « ça prouve qu'on ne fait pas ça pour rien », se réjouit-il.

Le pisciculteur déborde d'envies et de projets comme peut-être un jour transformer ses produits ou encore accueillir du public autour de son petit lac de pêche pour faire de la pédagogie et que les visiteurs puissent pêcher eux-mêmes leur poisson. ■

Il y a sept ans, Christophe Blanc s'est lancé dans la culture du kiwi jaune Sungold™ de la coopérative néo-zélandaise Zespri™ avec des résultats plus ou moins mitigés.

Le kiwi, oui mais...

Victime d'une bactérie qui décime le kiwi en Europe, la *Pseudomonas syringae* actinidiae (PSA), la coopérative néo-zélandaise Zespri™ a souhaité implanter sa variété de kiwi jaune Sungold™ dans le sud de la France espérant y échapper puisque la bactérie n'y avait jamais été observée. Malheureusement dès la deuxième année les plantations effectuées chez Christophe Blanc aux Mées n'ont pas été épargnées. « C'est une bactérie qui circule dans l'environnement, explique Virginie Eymard, technicienne à la chambre d'agriculture des Alpes-de-Haute-Provence et dans le privé. Elle provoque des pertes de fonds, il n'y a aucun moyen de lutte, la seule solution

c'est d'arracher et de brûler. Depuis un ou deux ans on en voit moins mais on ne sait jamais quand elle va réapparaître. Elle aime la chaleur et l'humidité et la moindre plaie sur le fruit est propice. Toutes les plaies de taille ou d'éclaircissage sont dangereuses et à n'importe quel stade. Quand il fait très chaud et très sec il n'y a pas la bactérie. C'est une culture très technique et pointue même si le prix est très attractif de prime abord. »

Gourmand en main-d'œuvre

Christophe Blanc avait implanté deux hectares en 2017 sachant que la production arrive au bout de trois ans. Les premiers résultats sont très mitigés avec une

plante qui s'acclimata difficilement surtout compte tenu de la nature des sols qui n'est pas adéquate même avec l'apport d'oligo-éléments. Le kiwi aime les sols acides et les sols du département sont très majoritairement basiques. « Nous étions partis sur 20 tonnes par hectares à 1,8 € - 2 € le kilo pour être rentables et on en est loin, déplore Christophe Blanc. En 2023, nous avons fait 11 tonnes/ha. Pour le moment j'en suis à plus de 300 000 € de frais et c'est loin d'être rentable. Quand on y arrive toutefois nous produisons des très bons et beaux fruits. Il nous manque juste le tonnage. » À titre de comparaison en Nouvelle-Zélande les rendements avoisinent les 40 t/ha.

Si Christophe Blanc ne s'occupe absolument pas de la commercialisation de sa production, Zespri™ se chargeant de tout, il tient tout de même à souligner que la culture du kiwi demande énormément de main-d'œuvre. « Deux hectares c'est une semaine de travail pour 20 personnes et il faut quatre à cinq jours pour éclaircir les fleurs à la main. C'est un gros travail, il faut laisser trois clochettes sur 15, précise l'arboriculteur. Cette plantation demande donc beaucoup de main-d'œuvre à des moments clés et ce n'est pas extensible. »

Débouillant en mars, la période de protection contre le gel est donc plus longue afin de protéger les feuilles. Un point positif peut, cependant, être souligné : le fait que



Christophe Blanc a planté deux hectares de kiwis jaunes Sungold™.

c'est une culture qui n'est pas très exigeante en protection phytosanitaire. ■