

DIVERSIFICATION ET COMPLÉMENTARITÉ FACE AUX ALÉAS CLIMATIQUES

RAUCAZ C&N

 Production principale :  Verrens-Arvey (73)
 pommes et poires / pépinière viticole

 Production secondaire : raisin de table, fraises, pommes de terre bio

- Vergers 100% bio - Projet de conversion en bio pour la pépinière viticole
- Inter-rangs et sous-rangs 100% enherbés : permet le maintien de l'humidité et des auxiliaires de culture. Evite également l'érosion des sols et le tassement.

PRINCIPAUX ALÉAS CLIMATIQUES RENCONTRÉS
 Gel tardif
 Coup de chaud

Pression parasitaire : Les ravageurs émergent plus tôt. Le nombre de générations augmente. Ces nouveaux ravageurs laissent les producteurs face à des impasses techniques.

DIVERSIFICATION AVEC LA PÉPINIÈRE VITICOLE

 **Objectif** : Compenser les rendements et les pertes de revenus face à la différence de vulnérabilité aux différents aléas climatiques.

Origine de la pratique : La pépinière n'a pas encore été impactée par les gels tardifs. Face aux sécheresses et canicules, la pépinière se porte mieux que les vergers.

En 2021, il y a eu trop de précipitations cumulées sur l'année : pertes importantes au niveau de la pépinière. Les 2 activités menées en parallèle sur l'exploitation permettent de se compléter en terme de revenus face à différents aléas.

	
➤ Permet de passer des caps difficiles par compensation et complémentarité de revenus	➤ Gestion lourde et chronophage

Expérimentation et adaptations :

- Recherche autour de nouveaux cépages plus adaptés aux contraintes climatiques
- Recherche de plants résistants, notamment au mildiou
- Moins besoin de traiter, impact environnemental favorable

NOUVEAU BÂTIMENT DE STOCKAGE ET CONDITIONNEMENT

 **Objectif** : Optimiser le stockage des fruits et diminuer la consommation d'énergie (électricité).

Origine de la pratique : Avec ce projet de nouveau bâtiment, le stockage serait réuni sur un seul site au lieu de cinq actuellement : optimisation des trajets et de l'espace.

Principe : Conserver les qualités organoleptiques par optimisation de la respiration du fruit et conserver le poids des fruits en évitant l'évapotranspiration. Le stockage se fait sous atmosphère contrôlée avec un taux d'humidité géré.

FERTILISATION DES SOLS PAR DU COMPOST

 **Objectif** : La vie microbienne du sol est altérée par la chaleur. Il est nécessaire de la préserver en optant pour une fertilisation à base de compost. Cet écran limite l'évapotranspiration et permet un apport de vie microbienne.

	
 Cette pratique permet aux arbres une meilleure résistance et le développement de la vie microbienne	 Pratique chronophage

“ L'arboriculture est une culture pérenne. Il faut du temps pour implanter de nouveaux vergers. Et on met du temps à s'adapter... L'anticipation est un enjeu majeur pour la filière. ” C&N RAUCAZ

Contact Chambre d'agriculture : Mélissa Peltier – 06 50 19 15 17

Avec le soutien financier de :

