

Petits Fruits rouges

MAJ: 21/08/2023

Contexte / spécificité : Repères technico-économiques pour une installation en petits fruits rouges : fraises et framboises non remontantes, mûres, groseilles, myrtilles, cassis. La fraise domine dans le versant Nord des Hauts-de-France tandis que les framboises et les autres fruits rouges dominent dans le versant Sud avec la présence de Fruits rouges & co. Il s'agit le plus souvent de diversification de systèmes maraîchers. La mécanisation est très faible: **la récolte et la conduite de la culture se font manuellement**. La commercialisation peut se faire en circuit court (vente directe) ou en circuit long (via Fruits rouges & co)

Surface minimale d'assujettissement : 0,30ha dans le Nord et le Pas-de-Calais, 1ha dans l'Aisne

Principaux éléments réglementaires à connaître :

- **La dénomination**, la commercialisation et **la qualité commerciale** des petits fruits rouges est régie par la norme CEE-ONU n°FFV-57 sauf pour les fraises qui sont rattachées à la norme n°FFV-35
- Règlement (UE) 2021/1890 qui fixe les normes de **commercialisation** pour les fruits et légumes
- Règlement (UE) 2018/848 qui fixe les **conditions de production/étiquetage** des produits biologiques
- Certification AB auprès d'organismes certificateur

Attention au **délai de conversion AB** différents selon le cycle de développement du fruit (24 mois pour les fraises: culture semi-pérennes et 36 mois pour les cultures pérennes type groseille ou framboise)

Références de production :

Le choix des variétés dépend de la destination de la production et du type de débouché.

Les productions sont à maturité **entre juin et septembre**. Les rendements peuvent fortement varier selon les années. La fraise nécessite une rotation tous les 3 ans pour une meilleure productivité.

	Densité de plantation	Durée de vie du pied	Fréquence de récolte	Vitesse de récolte	Rendement
Fraises (pleine terre)	3 à 6 plants/m ²	1 à 3 ans	2 fois par semaine	5 à 8 kg/h	1 à 2 kg/m ²
Fraises (hors sol)	3 à 6 plants/m ²	1 à 2 ans	2 fois par semaine	20 à 25 kg/h	1,5 à 3 kg/m ²
Cassis	0,1 à 0,3 plants/m ²	12 à 15 ans	1 seule récolte	4 à 5kg/h	0,3 à 0,5 kg/m ²
Groseilles	0,1 à 0,3 plants/m ²	13 à 16 ans	1 seule récolte	6 kg/h	0,8 à 1,2 kg/m ²
Framboises	7 à 14 plants/m ²	8 à 12 ans	Tous les 2 jours	3 à 4 kg/h	0,7 à 1 kg/m ²
Mûres	1 plant/m ²	15 ans	2 fois par semaine	10 kg/h	1,2 à 1,5 kg/m ²
Myrtilles	0,3 à 0,4 plants/m ²	25 ans	2 à 8 passages	5 kg/h	1 à 1,5 kg/m ²

Références de commercialisation :

La vente se fait à 90% en marché **frais**: vente directe, souvent par **barquette de 125g (fraises: 250g)**, Le reste est transformé principalement par Fruits rouges & co ou directement à la ferme par les producteurs (confitures, pâtes de fruits, compotes...). Le pot de **250g de confiture** se vend en direct entre **2,50 et 3 €**. Il faut compter **0,25 €/pot de coût direct** (sucre, pot).

Les prix indiqués ci-dessous restent des ordres de grandeur et peuvent bien évidemment varier selon les saisons ou les années ou encore pour un prix en libre cueillette ou en gros mais aussi selon le secteur

	Fraises	Cassis	Groseilles	Framboises	Mûres	Myrtilles
Prix moyen barquette	2,50 à 3 € *pour 250g	2,50 €	2 à 2,50 €	1,75 à 2,4 €	2,50 à 3€	2 à 2,50 €
Prix moyen/kg (HT)	8 à 12 €	20 €	16 à 20 €	14 à 19 €	20 à 22 €	15 à 20 €



Références économiques : *la main d'œuvre n'est pas comptée dans ces charges et représente 50% du coût de production voire même plus. Elle est très coûteuse et il en faut beaucoup. La vitesse de récolte détermine en grande partie la marge brute.

(en €/ha)	Fraise	Cassis	Framboise	Mûre	Myrtille	Groseille
Chiffre d'affaires	60 000	40 000	80 000	90 000	90 000	
Charges opérationnelles*	6 000	3 000	8 000	11 000	12 000	
Marge brute	25 000	12 000	15 000	30 000	32 000	
Investissement	20 000	7 500	14 000	20 000	25 000	

Exemple d'une exploitation avec **divers fruits rouges**: Pour une exploitation **d'1ha** (50 ares de **framboises** et le reste divisé en **groseilles, mûres et cassis**), le chiffre d'affaires est de **55 000 €**, les charges opérationnelles s'élèvent à **26 000 €**, et la marge brute est de **28 000 €**. D'autres études de types « fermoscopie » ont révélé que le revenu disponible d'un producteur de petits fruits rouges est d'environ **15 000 à 20 000€/an**

Références de temps de travail :

ITK commun aux petits fruits rouges
Taille annuelle
Irrigation
Fertilisation et traitements phytosanitaires annuel
Désherbage de rangs et fauchages des inter-rangs enherbés
Palissage pour les framboisiers et les mûriers
Récolte manuelle

Fruits	Temps de travail / 1000m ²	
	Entretien	Récolte
Fraise	150h	250h
Cassis	50h	150h
Framboise	150h	250h
Mûre	200h	150h
Myrtille	50h	250h
Groseille	50h	90h

Clés de réussites :

- Choix de la parcelle : parcelle non gélive au printemps et protégée du vent
- Sol profond, frais et léger
- Sol à pH acide à neutre
- Sol riche en matière organique
- Bien dimensionner son atelier en fonction de la MO disponible et de son objectif de production
- Diversifier les espèces et les variétés pour échelonner la récolte dans le temps
- Transformation (transformer soi-même ou travailler avec un prestataire) : récolte abondante en un temps limité.
- Bien s'organiser lors de la conservation des produits : 48h à 10°C
- Définir ses circuits de commercialisation: multiplier les types de clients pour écouler les produits de meilleur qualité possible.
- Travailler sur le marketing pour se différencier des concurrents

Points de vigilance :

- Impact du climat (gelées, coup de chaud, besoins en eau respectés)
- Culture peu mécanisable
- Restrictions de certains phytos
- Rotation récurrente: besoin de surfaces
- Beaucoup de variétés de plants, bien choisir
- Attention aux différentes maladies comme la rouille, la pourriture grise, oïdium (fraise)
- Attention aux ravageurs comme la drosophile suzuki (cerise), les pucerons ou les acariens
- Les oiseaux et les campagnols sont les principaux prédateurs sur les petits fruits, prévoir des filets ou un système sonore
- Quantifier les besoins : volumes pour la transformation, possibilités de vente en frais.
- La vente en frais en barquette ne permet d'écouler que des petites quantités et doivent être écoulées rapidement

Observatoire Hauts-de-France des installations aidées en petits fruits rouges de 2011 à 2023 :

- 16 installations aidées
- 37% en création
- 81% en ATP
- 94% avec la CPA
- 4,7 UMO en moyenne
- 94% avec une autre production
- 25% en bio
- 19% en transformation
- 62% en circuit court

Pour aller + loin :

- Guide fruits rouges, Bio Hauts-de-France
- Les fiches techniques du réseau GAB/FRAB
- Rentabilité économique des fermes en petits fruits rouges en agriculture biologique des Pays de la Loire, Céline LE GARDIEN

Appui aux conseils : Chambre d'agriculture, Fruits Rouges & Co, CTIFL



S'installer
et transmettre
en agriculture

