

Petits fruits

NE PAS AVOIR LE YEUX PLUS GROS QUE LE VENTRE

Ces dernières années, le réseau bio breton observe une recrudescence de projets de diversification en petits fruits, notamment en complément d'ateliers maraîchage ou arboriculture. Cet article donne quelques repères de dimensionnement et conduite, majoritairement issus d'une intervention de Stéphane Martignac, conseiller en petits fruits bio dans le sud de la France depuis 25 ans.

S'il n'y avait qu'une chose à retenir : le temps de travail à la récolte est le facteur limitant de la production de petits fruits. Tous les choix faits sur le verger visent donc à faciliter la récolte. Attention à ne pas surdimensionner son système pour ne pas se faire dépasser !

Avant l'implantation : choisir ses espèces et variétés

(pour plus d'infos, voir article Symbiose avril 2022)

Quand on parle de petits fruits rouges, on inclue principalement les framboises, cassis, groseilles, myrtilles et mûres. Le choix des espèces cultivées (puis des variétés, notamment dans le choix de variétés de saison ou remontantes) va dépendre de plusieurs facteurs techniques et organisationnels :

- **Le type de sol** : globalement, les petits fruits rouges préfèrent les sols filtrants plutôt acides (et riches en matière organique), avec des exigences variables (le cassis sera plus tolérant que la framboise par exemple). Bien observer sa parcelle avant l'implantation pour éviter de planter des vergers dans des zones trop gorgées d'eau (risque phytophthora). Faire une analyse de sol avant l'installation est toujours intéressant, pour les petits fruits vérifier teneurs en bore (pour mise en réserve) et zinc.
- **Le calendrier** : en lien avec les autres activités de la ferme et les objectifs personnels, en ayant bien en tête que la récolte est le poste le plus chronophage !
- **La commercialisation** : vente en frais ou transformation. Cela va guider le choix des variétés, mais aussi le matériel nécessaire à la mise en place de l'atelier.

Attention

Même si les petits fruits sont des cultures qui restent en place plusieurs années, prévoir dès le début les surfaces nécessaires pour le renouvellement du verger (2 à 3 fois la surface en culture pour des framboises, par exemple) !

Espèce	Récolte	Variétés
Framboise de printemps	Récolte sur 5-6 semaines en juin-juillet	Meeker, tulameen, welamette
Framboise remontante	Deux récoltes possibles - juin (bas de canne) - automne (haut du drageon) Possibilité (notamment si transformation) de couper la canne à 0 et ne faire que la récolte d'automne (calibres plus importants)	Héritage, blissy, versailles pour une double récolte, privilégier des variétés de gros calibre : Himbo top, Versailles
Groseille	Juin-août Récolte en une fois, max 15 jours après maturité	Précoce : Junifer Tardive : Rovada
Cassis	Juin-août Récolte en une fois, max 7 jours après maturité	Andega (résistante à l'oïdium), Noir de Bourgogne et Black down
Mûre	Juillet-septembre	

	J	F	M	A	M	J	Jt	A	S	O	N	D
Framboise												
Cassis, groseille												
Mûre												

Calendrier de récolte des petits fruits

Implantation du verger : aérer les rangs

A la création du verger, on peut être tenté de planter assez serré : c'est sans compter sur le fait que les petits fruits sont des cultures pérennes et que les plants vont s'étoffer les premières années.

Pour s'éviter des futures récoltes laborieuses, 3 conseils :

- Limiter la longueur des rangs : 20 à 40 mètres maximum, au-delà on a tendance à fatiguer et ralentir le rythme de récolte.
- Espacer les plants sur le rang (selon les espèces : voir tableau ci-dessous).
- Prévoir un inter-rang assez large pour le passage des cueilleurs... et des outils (gestion de l'enherbement).

	Espacement à la plantation	Type de conduite
Framboise	Sur le rang : 0.5m entre les plants Interrang : 2 (minimum) à 3.5 m	Palissage (idéalement orientation nord/sud pour maximiser l'ensoleillement)
Groseille, cassis	Sur le rang : 1-1.5m Interrang : 2 (minimum) à 3.5 m	Le plus couramment : en buisson
Mûre	Sur le rang : 3-4 m Interrang : 4 m	Palissage (nord/sud)

Entretien du verger : faciliter l'accès aux fruits par la taille

La taille des vergers de petits fruits se fait entre fin novembre et février selon les espèces, elle doit permettre à la fois de maximiser la production, et d'avoir un accès facilité aux fruits lors de la récolte (garder en tête qu'on doit pouvoir cueillir avec les deux mains : s'il faut écarter une branche pour avoir accès aux fruits, on perd en efficacité).

	Densité	Infos complémentaires
Framboise de printemps	10 à 12 cannes / mètre linéaire	Garder les drageons qui ont le diamètre d'un stylo-bille
Framboise remontante	5 à 6 cannes / mètre linéaire	Production juin : bas de canne (petit calibre) Production automne : haut du drageon
Groseille, cassis	Garder 8 à 12 charpentières par buisson	En production : chaque année, renouveler 1/3 des charpentières (la production se fait sur le bois de 2 et 3 ans). Créer un puit de lumière au milieu du buisson.
Mûre	6 à 8 cannes par plante	

Récolte : gagner en efficacité

Les chiffres ci-dessous sont donnés à titre indicatif mais ils permettent d'avoir un repère à viser pendant ses récoltes ! Garder en tête que plus la récolte est longue, plus le coût de revient est important. Pour des fruits destinés à la transformation, il convient d'être vraiment efficace car le coût de revient « en bord de champ » sera à multiplier quasiment par 2 pour obtenir le produit fini.

	Rendement	Vitesse de cueille	Informations complémentaires
Framboise	1.5kg/ml en plein champ	4kg/h	La framboise est un fruit fragile : toujours la récolter dans son contenant final !
Groseille, cassis	1 à 3kg/plant	Groseille : 8 kg/h Cassis : 3 kg/h	Récolte en caisses (faire tomber les grappes) Possibilité de récolter avec un filet paragrêle au sol (secouer les buissons, fruits très mûrs uniquement)
Mûre	10 kg / plant (en pleine production)	6 kg/h	
Myrtille	3 kg / plant (en pleine production)	4 kg/h	

Au risque d'insister, le dimensionnement de l'atelier est étroitement lié à la main d'œuvre disponible pour la récolte et aux modes de commercialisation ! Une partie des petits fruits se destinent à la transformation, qui est un atelier à part entière : avec des dénominations normées et un matériel spécifique, il est indispensable de se former avant de se lancer.

Pour aller plus loin :

- Fiche technique « la culture biologique des petits fruits » (FiBL, 2005)
- Guide technique « Produire des petits fruits biologiques » (ITAB, 2023)
- Fiches techniques du réseau GAB-FRAB



Lison GRAND- GAB 56

Conseillère technique productions végétales spécialisées et référente installation