Voyage d'études Amapien

Visite n°2 : les Vergers de la Brie et du Montois
11.10.2019 à Jutigny (77)

Par Diane et Maha, amapiennes en voyage

Rencontre avec Pierre-Marie Fahy, arboriculteur aux Vergers de la Brie et du Montois.

Le verger

Le verger de 35 ans était jusqu'à l'année dernière propriété de Bernard Vincent, qui lui a cédé l'exploitation il y a un an pour partir à la retraite mais qui l'accompagne dans la transition.

4 phases de plantations sur 35 ans et la dernière il y a 10 ans.

Auparavant Pierre-Marie (PM) avait déjà une plantation avec un associé, dont il s'est séparé mais il a gardé le terrain de 7 ha qu'il a depuis 2-3 ans (ailleurs dans le 77, près de Coulommiers, à Chailly-en-Brie) et y cultive de la poire de consommation (poire à couteau).

Sur le terrain que nous visitons se trouvent :

- Pommes 1.5 ha,
- Poires 1.3ha,
- Prunes 0.30ha,
- Cerises 0.5 ha

Ce sont 6 ha au total dont une partie reste à planter.

Le verger et les AMAP

Une année normale, 90% de la récolte est vendue en Amap et 10% à l'épicerie bio Bulle de vie à Fontenay-sous-Bois.

Le fonctionnement Amap: un panier par mois pour les Amapiens, avec la volonté que le producteur de fruits puisse avoir la même assurance que le maraicher. PM a récupéré les 18 AMAP de Bernard (en a perdu une et a en récupéré une autre).

L'un des seuls arboriculteurs d'île-de-France à fonctionner en partage de récoltes pour les fruits (ce qui a pour conséquence pour les amapiens : beaucoup de fruits les bonnes années et peu parfois les mauvaises années).

La récolte est répartie en 10 distributions de pommes et poires par an, avec en bonus s'il y a : des prunes, des coings, des cerises.

2019 : l'année terrible

Cette année (celle où PM a repris le verger), dans la nuit du 13 au 14 avril, un gros coup de gel a frappé le verger, suivi d'un autre peu de temps après: au final, PM encaisse une perte de 99% de la récolte annuelle.

Malgré une proposition de contrat arrivée alors que la nouvelle des récoltes quasi nulles était déjà connue, PM a eu le soutien de 17 des 18 AMAP en lien avec le verger. En temps normal, les amapiens souscrivent pour une corbeille annuelle à 280€ pour environ 100kg de pommes. Cette année, les amapiens auront reçu toute la récolte en une seule distribution ; une corbeille d'1kg de pommes et 2,5 kg de poires.

Les contrats ont donc été pris en sachant l'état de la récolte (en juin). Les amapiens ont pu choisir de prendre une corbeille entière, une demie ou un quart de corbeille, en soutien à PM. Au final donc, moins de rentrées d'argent. PM a vendu 190 paniers au lieu de 250. Une cagnotte en ligne a aussi été mise en place et a permis de combler 50% des pertes.
A partir de l'année prochaine, un nouveau calendrier va être établi ; les contrats seront pensés de janvier à décembre, c'est-à-dire à cheval sur deux saisons. Ainsi, les amapiens n'auront jamais – sauf double année catastrophique que personne ne souhaite ! Mais en arbo, on a souvent une alternance entre de bonnes et de mauvaises années – à souffrir d'une corbeille totalement vide.

Au final, entre les souscriptions de corbeille et les aides, cela devrait permettre un bilan comptable à 0. Au moins ça n'est pas négatif et permet de réinvestir vis-à-vis des banques...

Les aléas en arboriculture

En arbo, en cas d'excès d'eau ou de coup de gel, tout peut être ruiné. Auquel cas : beaucoup de démarches à faire pour perdre le moins d'argent possible (assurances, Mutuelle Sociale Agricole ...)

L'assurance ne couvre pas le préjudice s'il n'y a pas un autre arboriculteur dans les 5 km ayant connu le même sort. Or, il n'y en a pas dans ce périmètre. Donc l'assurance est inutile dans le cas de PM. C'est une profession très à risque, même si ce type de préjudice (perte totale de récolte) est rare.

PM est uniquement éligible au plan calamité qui peut donner droit à une indemnisation à 1.2€ le kg en bio (au lieu de 2.8 € le kg en AMAP). Par ailleurs, seule 50% de la perte est indemnisée en se basant sur des moyennes de récoltes sur plusieurs années. Cette année, ça devrait être entre 10 et 20 000€. Mais cet argent ne sera versé qu'à l'automne 2020!

Les solutions

Pour s'adapter à ces risques:

- on peut tenter de décaler la floraison des arbres car on a souvent un pic de chaleur en mars. En les taillant juste avant on va les stresser et les faire avoir une floraison plus tardive (mai) donc moins de risque de gel. PM envisage aussi de planter des variétés très tardives, mais il faudra attendre 5 ans pour récolter les fruits.

- dans les vignes, on peut mettre des bougies qui limitent le gel. Mais 400 bougies à l'hectare...soit 4500 euros pour le verger pour une nuit, c'est bien trop cher, sans compter le travail d'allumage des 400 bougies !
- avec l'irrigation, il faut avoir assez d'eau, de débit et avoir des « sprincklers ». Il faut que le bourgeon soit arrosé pendant tout le gel mais ça demande au moins 4 heures d'irrigation par jour. Par ailleurs, sur un forage comme celui du terrain de PM, il n'y a pas assez de pression.
- Couvrir les arbres mais ça coûte une fortune.
- Installer une chaudière à gaz qui va rayonner sur 2ha. Technique fiable mais 60 000 euros + le gaz à payer. Après calculs et réflexions, c'est vers cette solution que pourrait s'orienter PM.

Il faut savoir qu'en Ile-de-France, il n'y a qu'une dizaine d'arboriculteurs « purs et durs » (c'est-à-dire uniquement arboriculteurs) en bio. Difficile dans ce contexte d'avoir une réelle force de réseau et de bénéficier des retours d'expérience et de l'aide des uns et des autres.

Pour PM, s'associer n'est pas une option : la première tentative n'a pas fonctionné. Par contre, il bénéficie de l'aide de son père, des amapiens, et il échange du temps et des compétences avec des amis agriculteurs.

Parlons un peu technique

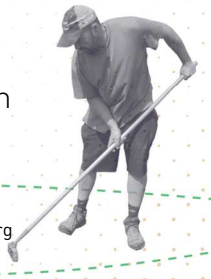
Les récoltes se font à la main : à partir du 15 août jusqu'au 15-20 octobre. Les distributions ont lieu du 15 septembre jusqu'en avril

PM dispose de 2 chambres froides de stockage : pommes et poires ne peuvent pas se mélanger car les pommes dégagent un gaz, l'acétylène, qui fait maturer trop vite les poires. Conserver les fruits au frais et à l'abri de la lumière si possible. Les fruits peuvent tenir 6 mois (frigo à pommes 2.5 C° et à poire 1.5 C°)

Tous les fruitiers sont greffés : la base est le cognassier pour le poirier et le pommier franc pour les pommiers.

Une replantation est nécessaire tous les 10 ans. Puis au fur et à mesure on enlève les vieux arbres et on laisse le sol se reposer 10 ans avant de replanter.

PM a également une activité « Jus de pomme » : il dispose du matériel pour presser et mettre en bouteille, il le fait pour ses propres fruits ou pour d'autres arboriculteurs. L'extraction du jus de Pomme se fait entre le 3e lundi d'octobre jusqu'à Noël. La machine est parfois utilisée pour du jus de raisin ou du jus de bouleau.
La fermeture des bouteilles se fait à la main après pasteurisation à 90 degrés du jus qui vient d'une cuve de 8000L, après quelques jours de repos pour décanter. PM et son équipe peuvent faire entre 800 à 900 bouteilles à l'heure. Pour 1kg de pommes utilisées on sort 0.7L de jus.

En résumé

Un grand merci à Pierre Marie pour son temps et son accueil, et on lui souhaite bon courage pour cette année Ô combien difficile !