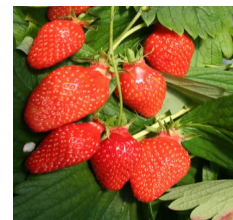


# LA FRAISE NON REMONTANTE DE PLEIN CHAMP GARIGUETTE

## Éléments techniques et économiques pour les zones de montagne sèche du Languedoc-Roussillon



**En quelques mots...** La Gariguette, variété non remontante parmi les plus cultivées en zone de montagne sèche, est une variété de jours courts, précoce, de vigueur et de productivité moyenne, dont les qualités gustatives sont reconnues. Cette production est destinée aux circuits courts, pour lesquels la qualité gustative est un critère prépondérant dans le choix variétal. Les principales difficultés techniques résident dans la maîtrise des maladies et ravageurs. Généralement, dans les conditions pédoclimatiques de montagne, les plants peuvent produire durant deux années consécutives, de fin mai à mi-juin.

**... et quelques chiffres** (pour 1 000 m<sup>2</sup> et 4 000 plants)

Temps de travail : 1<sup>ère</sup> année : **459 heures** / 2<sup>ème</sup> année : **330 heures**

Marge brute / année de culture : **5 210 €** (vente en gros)

### ELÉMENTS TECHNIQUES (pour 1 000 m<sup>2</sup>)

#### 1. Choix de la parcelle

Le fraisier craint les sols asphyxiants et trop calcaires. Le pH optimum se situe entre 6 et 6,5. Privilégier des sols riches en matière organique. La période de production varie de quelques jours selon l'exposition de la parcelle : les parcelles exposées en coteaux produisent plus précocement que les fonds de vallées.

#### 2. Besoins en eau

L'irrigation par goutte à goutte est indispensable. La reprise des plants nécessite un arrosage par aspersion durant le mois qui suit la plantation. En moyenne, un apport de 5 mm par jour permet de satisfaire les besoins estivaux.

#### 3. Choix variétal

Dans la gamme des fraisiers non remontants, il existe d'autres variétés qui sont généralement moins bien valorisées que Gariguette.

#### 4. Installation

**Analyse de sol** à prévoir.

**Fumure de fond** : apport de fumier bien décomposé : de 3 à 5 T/1000 m<sup>2</sup>. Compléter éventuellement par un apport de phosphore et potasse (selon analyse de sol). La fertilisation azotée sera fractionnée au cours de la culture, si possible par ferti-irrigation.

**Paillage** plastique : noir, 50 µ, largeur 1,40 m.

Besoins totaux en unités / an (kg / ha)	N	P	K
	110 à 130	70 à 80	250 à 280

**Plantation** : juillet ou mars pour des plants frigo, septembre pour des plants frais.

Rangs doubles, plantation en quinconce sur buttes de 15 à 20 cm de haut et 60 à 80 cm de large, distantes de 1,2 m à 1,5 m entre axes.

**Écartement** : 30 cm entre plants et 40 cm entre rangs, ou 35 cm x 35 cm.

#### 5. Opérations annuelles en production

**Fertilisation** : les besoins annuels en azote se situent entre 110 et 130 unités, à fractionner sur la période de culture. La méthode PILazo® permet de piloter la fertilisation azotée.

**Désherbage** des allées : désherbage chimique à effectuer avec précaution. (voir liste des produits autorisés et/ou technicien).

**Taille** des stolons : 2 à 3 passages en cours de cueillette.

**Nettoyage des plants** à effectuer en sortie d'hiver.

#### 6. Maladies et ravageurs - Principaux risques -

**Maladies** : botrytis, oïdium, anthracnose.

**Ravageurs** : acariens, pucerons, thrips.

#### 7. Récolte/ Rendement :

Production entre avril et juin.

Les plants produisent durant environ un mois. La récolte doit être effectuée pendant les heures les plus fraîches de la journée afin d'obtenir une bonne tenue des fruits et donc une meilleure aptitude à la conservation.

**Fréquence** : en général, tous les 2 jours.

**Vitesse de récolte** : 5 à 8 kg/ h.

**Rendement moyen annuel** : 1800 kg récoltés pour 1000 m<sup>2</sup> (de 1600 à 2000 kg).

## DONNÉES ÉCONOMIQUES sur la période de culture (2ans)

Pour 1000 m<sup>2</sup> de fraisiers non remontants Gariguette et 1800 kg de fraises récoltées dont 1600 kg de rendement commercialisable par an.

### Charges de départ pour les 2 années de culture

Fumure de fond indicative	Fumier (3T)	150 €
	Complément organique ou minéral	70 €
Plants (4000) : 0,20 € par plant		800 €
Paillage plastique		140 €
<b>TOTAL</b> Soit par an		<b>1 160 €</b> <b>580 €</b>

### Charges opérationnelles annuelles

Fertilisation azotée	20 €
Protection phytosanitaire	80 €
Barquettes 250g pour vente directe (6 400)	510 €
<b>TOTAL</b>	<b>610 €</b>

<b>Investissement indicatif irrigation</b> (goutte à goutte)	1 100 €
<b>Amortissement annuel</b> (sur 7 ans)	157 €

<b>Commercialisation</b> (pour 1000 m <sup>2</sup> et 1600 kg commercialisés / an)	Vente en gros (Prix payé au producteur)
<b>Prix / kg</b>	4 €
<b>Produit brut (PB) annuel :</b> PU HT x Rendement commercialisable	6 400 €
<b>Marge brute (MB) annuelle :</b> PB – charges de départ - charges opérationnelles	5 210 €
<b>Indicateur de rémunération horaire :</b> MB/nb d'h de travail (moyenne des 2 années : 395 h)	13,2 €

**En vente directe**, le prix moyen observé est de 8 €/kg.

**Attention**, ce prix de vente peut paraître élevé mais porte sur des faibles quantités et n'est pas applicable sur des volumes importants. Il faut aussi tenir compte des charges de commercialisation, qui sont importantes en vente directe.

## CALENDRIER DE TRAVAIL

Temps de travail en heures pour 1 000 m<sup>2</sup> et 1 800 kg récoltés/ an.

1 <sup>ère</sup> année	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Préparation du sol et fumure			22									
Pose paillage et irrigation			45									
Plantation			47									
Taille des stolons						34						
Désherbage des allées					30							
Traitements phytosanitaires					6							
Récolte (7 kg/h)						260						
Nettoyage des plants												15
<b>Total année 1 : 459 heures</b>												

2 <sup>ème</sup> Année	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Taille des stolons						34						
Désherbage des allées					30							
Traitements phytosanitaires					6							
Récolte (7 kg/h)						260						
<b>Total année 2 : 330 heures</b>												

## COMMERCIALISATION

La fraise est très fragile et sa durée de conservation est courte, il est donc important de pouvoir vendre les fruits immédiatement après les avoir ramassés. La qualité du fruit, déterminée par son goût, son calibre et sa forme est un facteur déterminant pour la valorisation commerciale de la production. La transformation (confitures, sirops...) permet de valoriser les surplus de fruits mais n'atteint pas les niveaux de marge de la vente en frais.

## AVERTISSEMENT

**Se référer à la fiche « Pour bien utiliser les fiches de références du SUAMME ».**

### OIER SUAMME

Béatrice LADRANGE : 04 66 54 29 67

Anne BOUTITIE : 04 67 20 48 02

Jean – Michel THEVIER : 04 67 95 39 49

Jacky RIQUET : 04 68 11 79 59

### Organisation de producteurs :

SICA du CAROUX

Route de St Pons

34600 BEDARIEUX

Tél : 04 67 95 00 74