

LA FRAISE REMONTANTE DE PLEIN CHAMP MARA DES BOIS

Éléments techniques et économiques pour les zones sèches du Languedoc-Roussillon



En quelques mots... Production destinée à des circuits courts, pour laquelle 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 nos conditions pédoclimatiques de montagne, les plants peuvent produire durant deux années consécutives, de juin à septembre. Mara des Bois est l'une des variétés remontantes les plus cultivées en plein champ en zone de montagne sèche.

Sa qualité gustative est reconnue des consommateurs, qui apprécient son parfum de fraise des bois.

... et quelques chiffres (pour 1000 m² et 4 000 plants) :

Temps de travail : 1^{ère} année : **469 heures** et 2^{ème} année : **330 heures**

Marge brute moyenne/an : **5 110 €** (vente en gros)

ÉLÉMENTS TECHNIQUES (pour 1000 m²)

1. Choix de la parcelle

Le fraisier craint les sols asphyxiants et trop calcaires. Le pH optimum se situe entre 6,0 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

Mara des Bois est une bonne variété remontante, rustique. Les fruits sont très parfumés, de calibre moyen et parfois irrégulier, mais fragiles. Charlotte est aussi une variété bien adaptée aux zones de montagne.

4. Installation de la culture

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

Analyse de sol à prévoir.

Fumure de fond : apport de fumier bien décomposé : de 3 à 5 T/1000 m². 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 fertirrigation.

Paillage plastique : de préférence opaque thermique, épaisseur 50µ, largeur 1,40m.

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).

Coupe des premières fleurs, au mois de mai l'année de la plantation, pour favoriser l'enracinement.

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, anthracnose, oïdium.

Ravageurs : acariens, pucerons, thrips.

7. Récolte

Production de juin à début septembre sur 2 ans. 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 m² (de 1600 à 2000 kg).

DONNÉES ÉCONOMIQUES sur la période culture (2ans)

Pour 1000 m² de fraisiers remontants 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) : 0,25 € par plant		1000 €
Paillage plastique		140 €
TOTAL Soit par an		1360 € 680 €

Charges opérationnelles annuelles	
Fertilisation azotée	20 €
Protection phytosanitaire	80 €
Barquettes 250g pour vente directe (6400)	510 €
TOTAL	610 €

Investissement indicatif irrigation (goutte à goutte)	1100 €
Amortissement annuel (sur 7 ans)	157 €

Commercialisation (pour 1000 m ² et 1600 kg commercialisés / an)	Vente en gros (Prix payé au producteur)
Prix de vente / kg	4 €
Produit brut (PB) annuel : PU HT x Rendement commercialisable	6 400 €
Marge brute (MB) annuelle : PB – charges de départ - charges opérationnelles	5 110 €
Indicateur de rémunération horaire : MB annuelle / nombre d'heures de travail (moyenne des 2 années : 400 h)	12,8 €

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

Attention, ce prix de vente peut paraître élevé mais porte sur de 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 m² et 1 800 kg récoltés/ an.

1 ^{ère} 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									
Coupe des 1 ^{ères} fleurs					10							
Taille des stolons						34						
Désherbage des allées					30							
Traitements phytosanitaires					6							
Récolte (7 kg/h)						260						
Nettoyage des plants												15

Total année 1 : 469 heures

2 ^{ème} 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						

Total année 2 : 330 heures

COMMERCIALISATION

Les variétés remontantes présentent un intérêt particulier pour la vente directe car elles permettent de proposer des fraises à la clientèle touristique durant tout l'été. La fraise entre généralement dans une gamme de petits fruits et maraîchage, mais il faut tenir compte de la main d'œuvre disponible pour dimensionner les surfaces à cultiver. La fraise est un fruit fragile qui doit être commercialisé immédiatement après la récolte. La transformation (confitures, sirops...) permet de valoriser des fruits en surplus mais n'atteint pas le niveau des marges 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