AGRICULTURE BIOLOGIQUE / ***Retour sur la journée filière et technique sur l'ail, l'oignon et l'échalote en mode biologique.***

Le marché de l'ail bio arrive à maturité, au contraire de l'oignon et de l'échalote

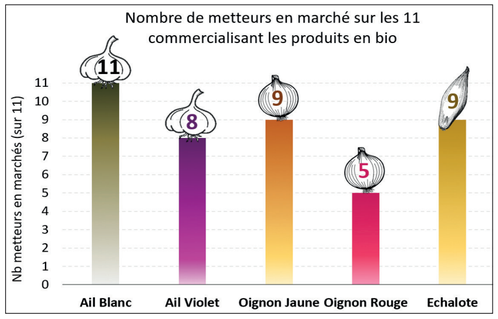
Les agriculteur.rices en bio vous le diront volontiers : ils apprécient la diversité des cultures dans leur rotation. L'ail et l'oignon sont souvent la porte d'entrée des céréalier.ières et des éleveur.ses bio en recherche de « nouveautés » : variation d'itinéraires techniques, autres réseaux de producteurs, partenaires commerciaux différents… Pour accompagner ces personnes en recherche de diversification ou celles s'intéressant à l'agriculture biologique, les Chambres d'agriculture du Gers et du Tarn-et-Garonne ont organisé le jeudi 24 mars une après-midi sur les cultures d'ail, d'oignon et d'échalote en bio avec analyse des besoins des metteurs en marchés et des caractéristiques de ces filières, présentation des itinéraires techniques de la culture de l'oignon en bio par Laurent Mothe, l'agriculteur accueillant, et une démonstration de désherbage mécanique.

L'enquête a été réalisée auprès des 11 metteurs en marchés qui achètent ces productions bio sur nos départements : (ordre alphabétique) Alinéa - Top Alliance, Aulx du Sud-Ouest, BiOccitanie, Biogaronne, CABSO, Condifrance, Jardins du Midi, Ligne Directe Production, Produits du Soleil – Condichef, Royal Saveurs et SICA Bio Pays Landais. La majorité commercialisent leurs produits via les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) et les magasins spécialisés bios. Certains vendent également sur des marchés de gros. Les produits proviennent principalement du Gers, du Tarn-et-Garonne et Haute Garonne, du Tarn et du Lot-et-Garonne et enfin d'autres départements plus éloignés tels que les Landes, la Charente, la Drôme, la Beauce ou la Bretagne.

Alors que le baromètre de l'Agence Bio publié en avril 2022 présentait une augmentation de la part bio dans le panier des ménages en 2021 (76 % des consommateurs déclareraient consommer bio au moins 1 fois par mois et 52 % au moins une fois par semaine), les metteurs en marchés observent au contraire un « pallier » dans la demande actuelle des GMS et magasins spécialisés en bio pour ces 3 productions. Comme observé dans plusieurs autres filières (lait de vache, légumes diversifiés, …) la demande en produits bio a tendance à se stabiliser depuis peu, tendance qui se confirme avec le contexte géopolitique actuel (et ses conséquences économiques).

Les prix 2022 des aulx, oignons et échalotes en bio sont dans les moyennes recensées. Cette stabilité des prix a l'avantage d'assurer une résilience dans l'atelier de production. Cependant, les prix en conventionnel ont augmenté depuis la fin 2021. Les participants ont ainsi souligné qu'il est important de conserver une différence entre les prix du bio et du conventionnel pour que la valorisation reste incitative et que l'équilibre financier de produire en bio reste respecté. En effet, les producteurs en bio investissent beaucoup pour respecter la réglementation bio et souhaitent que cela reste reconnu.

Enfin, selon l'enquête, pour la saison 2022 les metteurs en marchés interrogés ont globalement déjà prévu leurs besoins en productions, excepté quelques volumes recherchés par certains, de l'ordre de 225 t d'ail blanc bio (pour 603 t déjà contractualisées) ; 25 t d'oignons jaune bio (348 t contractualisées) et 40 t d'échalotes bio (60 t contractualisées).



Pour l'ail, les metteurs en marché constatent une « maturité » du marché : l'offre couvre quasiment la demande actuelle. Le principal frein au développement local des filières d'oignons et d'échalotes est la concurrence de la Beauce et de la Bretagne. Leurs rendements élevés leur permettent de proposer des prix de vente plus bas, même en bio. Ainsi, pour se démarquer localement, il est nécessaire d'avoir des produits qualitatifs ou en contre-saison et que le consommateur bio reste locavore.

Néanmoins, les metteurs en marchés ont souligné leurs inquiétudes vis-à-vis des prix du carburant qui risquent d'impacter fortement les frais de transport de fret en provenance de ces régions plus au Nord. Ils ne sont donc pas fermés à de nouveaux contrats localement pour 2023.

2021, une année moisie aux prix attractifs

D'après les retours des metteurs en marchés, l'année 2021 a été très compliquée, en outre à cause du Covid-19, mais surtout à cause de la pluie estivale qui a induit des problèmes de qualité et de conservation des productions. Les aulx, oignons et échalotes ont conservé un fort taux d'humidité et sans séchage efficace durant le stockage, des tonnes de produits ont moisies ou germées à l'automne. Les metteurs en marché ont alors refusé des récoltes et certaines exploitations ont souffert de cette perte économique. Pour les chanceux et chanceuses qui ont pu commercialiser leurs récoltes, l'année a été plutôt meilleure que les années précédentes. On recense un prix d'achat moyen de 5,53 €/kg pour l'ail blanc bio brossé (contre une moyenne de 5,27 €/kg les années précédentes) ; 0,99 €/kg pour l'oignon jaune bio (contre 0,98 € kg en moyenne) ; et 2,31 € kg pour l'échalote bio (contre 2,26 €/kg en moyenne les années précédentes).

Pour rappel, le matériel de stockage et de séchage de l'ail, ainsi que le matériel spécifique à la plantation et à la récolte, sont subventionnés dans le cadre des dossiers mesure 412 (réservés au bios) à hauteur de 40 %.

Contact

Pôle Innovation et Systèmes de Production, Lise Ardhuin *(cf page 19)*

Démonstration de désherbage mécanique de l'ail

Le rendez-vous du 24 mars s'est terminé par une démonstration de plusieurs outils de différentes marques de désherbage de l'ail en bio. 9 outils ont été présentés : 2 herses étrilles et 7 bineuses.

La première herse étrille était en 12 mètres de la marque Treffler et la deuxième d'1,5 mètre était de la marque Garford. La herse étrille est très efficace sur les adventices du stade plantule jusqu'à 3 feuilles. A une profondeur de travail de 2 à 3 cm et à une vitesse de 2 à 6 km/h, la herse étrille peut être passée du stade prélevée de l'ail jusqu'au stade 6 feuilles. Au-delà, l'effet « râteau » de la herse peut blesser l'ail. Elle est cependant inefficace sur terrain dur (tels les sols limoneux avec une croûte de battance).

7 bineuses ont poursuivie la démonstration : l'entreprise Elatec a présenté sa bineuse 100 % électrique à pilotage par joystick depuis un siège au-dessus de l'outil tandis que la marque Phénix avait une bineuse avec guidage par interface caméra. La marque Pöttinger avait apporté une bineuse avec une interface hydraulique intégrée mais qui est restée statique car elle n'est pas adaptée à l'ail. L'avantage majeur de la bineuse est qu'elle peut être passée sur un spectre très large de stade de l'ail (du semis au début du grossissement des aulx) mais elle passe uniquement en inter-rang et laisse les adventices présentes sur le rang.

L'entreprise Kult-Terrateck a montré sa bineuse avec lame Lelièvre protège-plant et doigts Kult (anciennement nommés Kress) à guidage manuel ou module caméra. Les doigts Kult permettent un désherbage efficace sur le rang sans abîmer l'ail (lors de la démonstration ils ont permis de gérer les chardons présents sur le rang) mais ils ne sont recommandés qu'à partir du stade 5 feuilles de l'ail.

La marque Einböck a présenté sa bineuse d'exposition avec guidage caméra et plusieurs options derrière : doigts rotatif, bineuse étoile, herse étrille et roto-étrille. La roto-étrille est un outil peu présent dans nos régions mais très utilisé dans le bassin de production de la Drôme. Elle permet un désherbage très précis sur le rang comme la herse étrille et son mouvement circulaire élimine l'effet « râteau » de la herse. Elle est cependant déconseillée au-delà du stade 5 feuilles de l'ail.

Enfin l'entreprise Garford a révélé sa nouvelle bineuse avec des rotors qui en tournant scalpent les adventices autour du rang. C'est un nouvel outil intéressant pour les légumes de pleins champs mais il n'est pas encore adapté à l'ail car l'espace minimal entre les pieds nécessaire est de 17 cm.

En bref

Retrouvez la fiche technique de la culture de l'oignon en bio et le compte rendu détaillé de la démonstration matériel sur www.gers.chambre-agriculture.fr

(Auteurs : Les Chambres d'agriculture du Gers (Lise Laporte-Riou), du Tarn-et-Garonne et des Pyrénées Orientales).