

# Cultures spécialisées : un revenu non

Au sein des productions végétales dans le département, les céréales, oléagineux, protéagineux sont les plus courantes mais depuis plusieurs décennies, le Gers se distingue aussi par la présence de cultures dites spéciales, comme les semences, l'ail ou le melon, et une activité arboricoles à la fois traditionnelle avec la prune d'ente et plus récentes s'appuyant sur le développement des filières fruits à coques. Même si les surfaces occupées représentent moins de 4 % de la SAU du Gers, leur importance économique est réelle et la recherche de valeur ajoutée est souvent à l'origine du choix de ces productions. Qu'en est-il réellement ? Témoignages des acteurs de ces filières et retour sur quelques chiffres clés.

## Le melon

Le melon est une culture qui s'est surtout développée à partir des années 1950 dans la région de Lectoure.

C'est une culture difficilement mécanisable qui demande une main d'œuvre importante, en particulier pour la récolte (compter environ 0.35 ETP/ha).

Le Sud-Ouest représente 25 % de la production nationale.

L'association pour la promotion du melon de Lectoure représente les producteurs individuels qui commercialisent souvent leur production en direct.

Elle assure également la promotion de la marque Melon de Lectoure® avec le soutien de la ville de Lectoure qui est aussi très investie dans la promotion de ce produit et qui organise la fête du melon chaque année au mois d'août.

La production du melon dans le Gers se concentre de plus en plus sur un nombre réduit d'exploitations agricoles mais les surfaces se maintiennent (453 ha en 2009, 460 ha en 2016).



(Photographie Jean-Bernard Laffitte)

### « Maîtriser la saveur du melon »

#### Clément Marie parie sur la qualité du produit et la diversification

La « Maison du Melon », propriété de la famille Marie, à Terraube, est bien installée parmi le trio de tête des producteurs français de melons de qualité. Les 5 000 tonnes produites (dont 3 000 à Terraube) sont commercialisées à 65 % en France.

Parmi les 3000 tonnes produites à Terraube et dans un rayon de 20 km, 500 tonnes proviennent de petits producteurs locaux qui approvisionnent la Maison du melon.

Le positionnement haut de gamme est un choix stratégique qu'explique Clément Marie : « aujourd'hui, il n'y a plus de mauvais melon. Mais il perdure trois catégories : le premier prix (vous trouvez toujours quelqu'un pour vendre moins cher que vous), le standard et le haut de gamme. Dans la mesure où les moins chers sont bons, le standard (plus cher) disparaît. Le me-

lon pas cher, très correct en goût, a siphonné le standard. »

Une évolution du marché qui conforte le patron de la Maison du melon dans son positionnement. « Pour cela, explique-t-il, nous devons encore et toujours maîtriser notre production. Une maîtrise complète du cycle de production et de conditionnement et une quête incessante de la saveur. Mais aussi avec une dynamique sans faille de recherche de nouveaux marchés. »

Pour autant, le spécialiste du melon n'entend pas s'endormir sur ses bons résultats. Au contraire, depuis deux ans, Clément Marie s'est engagé dans la voie de la diversification. « L'objectif est d'allonger notre période de production et ainsi de stabiliser de nombreux emplois. » Ainsi sont nés à Terraube 30 hectares de production de potimarron et de butternut.

### « La marque Melon de Lectoure, une source d'optimisme » pour Sabrina Signetti

A Sempesserre, Sabrina Signetti a pris la relève sur la propriété familiale qui, depuis les années 60, vend du melon. « La saison que nous venons de vivre, lance-t-elle, a été particulièrement compliquée avec un printemps très pluvieux. Fort heureusement, la qualité du mois de septembre nous a permis d'équilibrer notre année. »

Sabrina, par ailleurs vice-présidente de l'association du Melon de Lectoure, porte un regard sans fard sur la situation de la production locale. « La production baisse et malheureusement il est de plus en plus fréquent que des producteurs de melons cessent leur activité. »

Parmi les raisons invoquées par la jeune femme : « la difficulté de recruter de la main d'œuvre. On trouve de moins en moins

de candidats au ramassage. Fort heureusement, des retraités cherchent à améliorer leur quotidien et nous donnent des coups de main. »

Sur les 5 hectares de melons produits sur sa propriété, Sabrina Signetti en commercialise la moitié en vente directe.

La création de la marque « Melon de Lectoure » en 2017, est un facteur d'optimisme pour la productrice et les adhérents de l'association : « à nous de la faire vivre, de la promouvoir sur les marchés », s'enthousiasme Sabrina.

Une association fédératrice pour tenter d'enrayer la disparition des producteurs locaux alors que le melon constitue encore entre 15 et 20 % du chiffre d'affaires dans les propriétés du Lectoulois.

## La prune d'ente, les noix et noisettes

Dans le Gers, 344 ha de vergers en prune d'ente essentiellement. Le chiffre d'affaires agricole de la filière pruneau d'Agen est de 94 millions d'euros et concerne 1140 producteurs. L'IGP « pruneau d'Agen », obtenue en 2002, représente 96 % des volumes. 76 % de la production est localisée en Lot-et-Garonne et 3 % dans le Gers.

Les conditions climatiques et les terroirs du Lot-et-Garonne et des départements limitrophes ont fait de cette partie du Sud-Ouest une terre d'élection pour la culture de la prune d'ente. Fruit délicat, cette variété de prune qui nécessite beaucoup de soleil, s'épanouit convenablement sur des terrains argilo-calcaires.

Le bassin de production du pruneau d'Agen regroupe 118 cantons sur 6 départements du Sud-Ouest.

En 2016, le Gers comptait 229 ha de vergers pour ces deux productions, regroupées sur quelques exploitations agricoles.



(Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes)

(Chambre d'agriculture de l'Ardèche)

### « Il faut être les meilleurs sur un marché mondial »

#### pour Jean-François Leroux, producteur de pruneaux, noix et noisettes

Sur la propriété de Jean-François à Leroux, à Eauze, le pruneau est une tradition. « Pendant longtemps la production de pruneaux était soutenue par l'Europe à travers une aide au kilo avec en contrepartie un prix imposé à la production. Les choses ont évolué avec des aides à l'hectare à une époque où le pruneau ne se vendait pas très bien. Aujourd'hui, après deux années de très grosse récolte, les stocks à écouler dans un marché concurrentiel, sont très importants, » précise l'Elusate.

Sur une production restructurée de 23 hectares, Jean-François Leroux souhaite que « la profession s'organise mieux face à des transformateurs qui en font qu'à leur tête et une concurrence chilienne sévère. » D'autant que la production de pruneaux (avec la taille, le ramassage, le séchage) reste difficile.

En revanche, « la production de noix et noisettes ne marche pas mal, admet-il. Avec plus de facilité pour les noix même si cette production est très exigeante en termes de sols qui doivent être particulièrement riches. » Idem pour les noisetiers qui demandent une exigence de propreté des sols. Pour ces productions,

un problème récurrent : la gestion des maladies et insectes « que l'on a de grandes difficultés à écarter. »

De ce fait, la production bio des noix et noisettes, Jean-François Leroux l'écarte : « cela ne marche pas parce que l'on a pas de réelles solutions contre les ravageurs. »

Adhérent depuis l'origine de la coopérative Unicoque, le producteur d'Eauze pointe « le marché mondial. Sur la noisette c'est la Turquie qui fait le marché. Mais ce pays commence lui aussi à connaître des difficultés de main d'œuvre, les Turcs ont de moins en moins envie

de ramasser des noisettes dans des régions montagneuses rugueuses. »

Sur l'avenir de ces productions dans le Gers, comme pour beaucoup d'autres, pèse le poids de l'investissement, selon Jean-François Leroux. « Pour la noisette par exemple, il ne faut pas beaucoup de main d'œuvre, mais les investissements coûtent très chers. Aux difficultés de qualité des sols, s'ajoutent ainsi des acquisitions très lourdes. Il faut donc des surfaces suffisantes pour amortir les investissements ou partager le matériel avec des voisins ou à travers une CUMA. »



(Chambre d'agriculture de l'Hérault)



# négligeable pour les agriculteurs gersois

## Les semences

L'Occitanie est la 1<sup>ère</sup> région française de production pour les semences de betteraves, d'oléagineux (tournesol, colza, soja) et pour le blé dur. C'est également la grande région de production pour les semences de maïs et potagères.

Pour les potagères, le département du Gers se situe en première position nationale. Les grands opérateurs nationaux et internationaux sont présents en raison notamment des conditions pédoclimatiques exceptionnelles, d'un tissu industriel hautement performant et d'un réseau d'agriculteurs-multiplicateurs spécialisés (plus de 3.500).

Toulouse et sa région constituent un pôle de recherche mondial pour le tournesol dénommé la Sun Valley (16 unités impliquées et 80 scientifiques) où le séquençage du tournesol a été obtenu. Enfin, la proximité des grands axes de communications (aéroports, autoroutes, ports) est un atout indispensable pour le marché export. La production de semences « bio » est en développement constant.

Pour la campagne 2016-2017, le chiffre d'affaire de ces productions est estimé à 45,6 M d'€ soit environ 5 % du CA départemental pour 16 245 ha (3,6 % de la SAU). Le Gers est au premier rang national pour la production de colza semences en 2017.

### « Une exigence dans la technicité », Pierre Lasgleyze, multiplicateur de semences

Producteur de semences de maïs, luzerne et potagères au Mas d'Auvignon, Pierre Lasgleyze est aussi président du Syndicat des Agriculteurs Multiplicateurs de semences du Gers. « La France est un des deux leader (avec les États-Unis) de la production de semences dans le monde, précise-t-il. Sept stations régionales travaillent à l'expérimentation. La mission est d'améliorer les cultures, de trouver des solutions aux problèmes sanitaires. Nous essayons de mettre en place des programmes pour résoudre ces problèmes. »

Le Gersois ne cache pas son inquiétude face aux retraits annoncés de certaines molécules qui auront des conséquences qualitatives « on devient moins compétitif face à nos concurrents, les italiens notamment ».

Pour autant le semencier veut garder un espoir pour une « activité complémentaire, des ateliers végé-



(Photo FNAMS)

taux, qui peuvent considérablement améliorer les revenus et qui peuvent représenter jusqu'à 50 % du chiffre d'affaires de nos propriétés. »

Au-delà des problématiques conjon-

turelles, Pierre Lasgleyze insiste sur « l'exigence dans la technicité que demande la production de semences. Cette activité ne supporte pas d'être menée à la va-vite. »

## L'ail

La progression des surfaces d'ail produites en France est régulière depuis 2014, passant de 2496 ha en 2014 à 2782 ha en 2017. Le tonnage est plus irrégulier, l'année 2017 ayant été pénalisée par des conditions météorologiques difficiles.

Pour le Gers, les statistiques donnent 476 ha en 2016, un chiffre relativement stable si on le compare à la valeur 2009 de 446 ha. Le Gers occupe le deuxième rang national et représente environ 17 % des surfaces et 18 % des tonnages produits.

Cette production est bien localisée et bien identifiée sur deux zones :

La Lomagne dans le Gers et le Tarn et Garonne, fief de l'ail blanc de Lomagne, en IGP depuis 2008. Trois organisations de producteurs et 5 opérateurs commerciaux sont rassemblés au sein de l'association de Défense de l'ail blanc de Lomagne

La zone de production de l'ail violet de Cadours, en AOP depuis mai 2017 : 106 communes à cheval sur le Gers, la Haute-Garonne et le Tarn-et-Garonne. Elle concerne 80 producteurs et 6 négociants engagés dans le cahier des charges de l'AOP portée par le syndicat de défense de l'ail violet de Cadours.

### « Heureusement que l'ail est là ! », Joël Durrey, producteur d'ail blanc

L'ail blanc est une tradition, depuis les années 60, sur la propriété familiale de la famille Durrey, à Avezan. Joël a pris la suite de son père et produit quelque 80 tonnes d'ail par an sur une dizaine d'hectares.

Un complément non négligeable (environ 30 % du chiffre d'affaires). « Et depuis quelques années, commente-t-il, heureusement que nous avons l'ail pour compenser la faiblesse des autres cultures (semences et blé). »

Même si la situation n'est pas si facile que cela, essentiellement en raison des conditions climatiques. Car les aléas climatiques ont une conséquence fâcheuse sur la qualité de notre ail. Et un produit déclassé est synonyme immédiatement d'un manque à gagner. »

Les Durrey, grâce à leur ancienneté dans la production d'ail, ont amorti

le matériel nécessaire et très coûteux mais sur le marché la concurrence est rude avec l'Espagne notamment, « qui ne connaît pas nos problèmes de pluie et qui peut produire toute l'année. » Ici, comme dans de nombreuses propriétés, la main d'œuvre est aussi un problème : « nous avons la chance de travailler en famille et donc de ne recourir à la main d'œuvre (notamment étrangère) que pour le pelage. »

Le producteur d'Avezan livre la totalité de sa production à la SICA Terre de Lomagne, dont il est vice-président.

L'avenir de la production d'ail blanc : « en raison des différentes

contraintes de production, la concentration semble se poursuivre. Des prix plus rémunérateurs permettraient pourtant de conserver l'ail blanc en complément d'activité et de revenus dans les petites exploitations ».

Pour toutes ces raisons, Joël Durrey craint que les productions d'ail blanc, à terme, soient concentrées autour de quelques « grosses propriétés qui pourront rentabiliser par la multiplication des hectares. Quant aux petites exploitations qui font de l'ail en complément d'activité et de revenus, elles seront malheureusement de moins en moins nombreuses. »



### « Un revenu assez confortable » pour Gilles Lagarde, producteur d'ail violet

Sur la commune d'Ardisas, Gilles Lagarde a succédé à son grand-père et son père.

Une propriété familiale sur laquelle on produit l'ail violet de Cadours. « Il y a encore quelques années nous étions aussi éleveurs de bovins, raconte Gilles Lagarde, mais nous avons cessé pour nous consacrer aux céréales et surtout à l'ail. »

Une production d'ail sur 11 hectares « qui nous procure un revenu assez confortable et représente 80 % de notre chiffre d'affaires », témoigne le jeune producteur qui

pointe « des aléas climatiques qui compliquent, par leur récurrence, la période de ramassage. En cela le printemps dernier très pluvieux de nous n'a pas aidés. »

Autre difficulté, celle de la main d'œuvre. « Elle est conséquente chez nous, tant pour le ramassage, le nettoyage, le conditionnement, que le tressage. Nous devons faire appel en partie à de la main d'œuvre étrangère. »

Pour autant, la production d'ail violet de Cadours est très rentable « surtout depuis le passage en

AOP », dit encore le producteur qui travaille tout à la fois en circuit court et long. « En effet, nous écoulons 20 % de notre production sur les marchés du Gers et des Pyrénées durant cinq mois de l'année ». Les 80 % restant sont vendus à des grossistes.

L'ail violet bénéficie, notamment grâce à l'AOP, « d'une bienveillance de la grande distribution, se réjouit le jeune producteur. Depuis deux ans en effet, elle met en avant l'ail français. »