

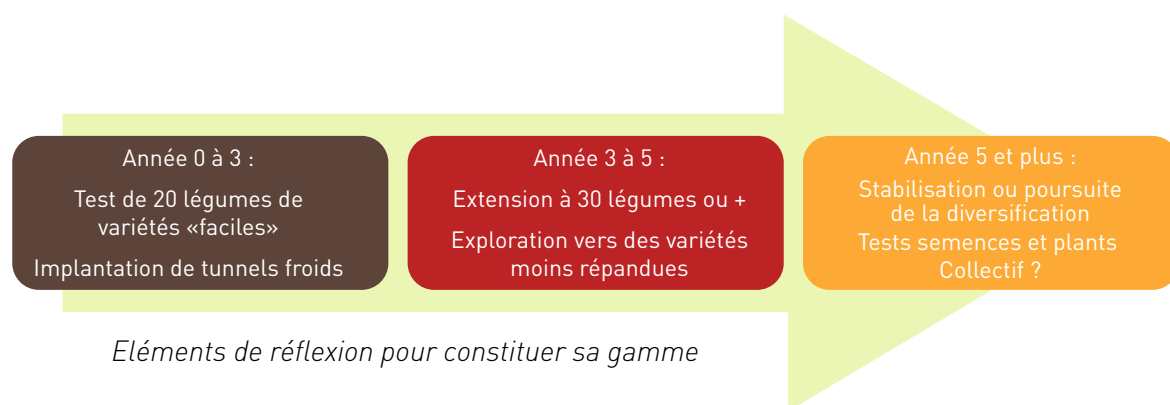
# CALENDRIER DE CULTURE EN MARAÎCHAGE BIOLOGIQUE POUR LA VENTE DIRECTE

*et éléments de réflexion sur la constitution d'une gamme*



Ce document propose un calendrier indiquant les périodes de semis, plantation, récolte et conservation pour les légumes cultivés en maraîchage biologique sur des exploitations du Languedoc-Roussillon orientées vers la vente directe. Il est issu d'enquêtes réalisées auprès de maraîchers, complétées par des données issues de fiches techniques et de « dires d'experts » (sources consultables sur le site Internet de Sud et Bio, voir lien sur la chemise cartonnée). Il sera évidemment à adapter en fonction des conditions pédoclimatiques des exploitations.

En préambule, sont présentés des éléments de réflexion pour constituer sa gamme. En effet, il est important, avant de planifier sa production, de se poser les questions suivantes, en fonction de sa propre trajectoire : quelle gamme, quelles espèces et variétés, seul ou en collectif, en plein champ ou sous abri, avec des semences et plants produits ou non sur l'exploitation ?



## Quelle étendue de gamme ?

En maraîchage diversifié, pour un stand attractif ou un travail varié, le plus souvent une gamme large est cultivée tout au long de l'année. Cependant, au démarrage de l'activité, le temps d'apprendre à organiser ses cultures, il est conseillé de s'en tenir à une vingtaine d'espèces sur l'année, avec au départ un nombre limité de variétés connues pour leur facilité de culture et leur performance, bien adaptées aux conditions pédoclimatiques de la ferme et à la demande locale (par ex. 3-4 variétés de tomates, 2 de courgettes, 1 d'aubergine...).

Une diversification progressive est ensuite envisageable, en procédant par tests de petite ampleur pour limiter les risques techniques et financiers en cas d'échec. Les espèces non adaptées aux conditions de l'exploitation seront très vite éliminées. A terme, un objectif de 30 à 40 espèces est raisonnable : l'étude INRA « Références maraîchères en Circuits Courts » en 2011, montre, sur 75 exploitations étudiées dans trois régions différentes, un seuil statistique de 30 espèces au-delà duquel une stratégie d'achat-revente ou de mutualisation de gamme paraît plus efficace en termes de revenus dégagés ramenés aux temps travaillés.

Pour autant, certains, motivés par les défis techniques ou le besoin d'apprendre exploreront durant toute leur carrière de nouvelles orientations. Cette stratégie doit être raisonnée pour limiter la prise de risque : perdre 30% de sa récolte peut mettre en péril la vie de l'exploitation.

## Envisager le collectif

Constituer un collectif pour ne cultiver par ex. que 10 légumes bien maîtrisés par chacun et commercialisés à plusieurs (au moins en partie), via une structure commune pour des paniers et marchés, permet de combiner plusieurs objectifs (schéma page suivante). Ces collectifs sont souvent délicats à mettre en œuvre au démarrage (la coopération ne se décrète pas, mais se construit avec le temps). Différentes natures de groupements existent, avec des niveaux d'engagement variés en termes de temps, d'intensité et de contraintes. La forme juridique et la gouvernance doivent en être étudiées avec attention (fiche spécifique à venir).





### Expérimenter des plantes originales

Les espèces anciennes (topinambours, rutabagas, scorsonères...) remises au goût du jour, permettent d'étendre la gamme en hiver, période généralement peu variée. De même, certaines espèces exotiques (choux asiatiques, moutarde de Chine...) peuvent apporter de la diversité en périodes creuses. Les variétés anciennes de légumes courants (tomates, carottes, aubergines...) permettent quant à elles de rendre son stand ou panier plus attrayant et peuvent constituer des « produits d'appel ».

Certains maraîchers font le choix de se spécialiser, soit dans la culture de variétés anciennes d'une même espèce (en tomate, par ex.), soit dans la production d'espèces originales (par ex. physalis, certaines plantes aromatiques, fleurs comestibles...) pour se positionner sur un créneau de vente spécifique.

### Consacrer une partie de sa surface aux abris froids

Cultiver en plein champ des variétés ayant des durées de cycle ou des périodes de culture différentes permet d'échelonner les récoltes et de proposer un même légume sur une longue période. Mais ce n'est pas suffisant si l'on veut étendre les périodes de production et

proposer une gamme variée toute l'année.

La mise en place d'abris froids apporte un gain de précocité de 1 à 2 mois, ce qui permet d'éviter un « creux » des ventes au printemps en produisant des légumes primeurs (une offre primeur combinée avec des fraises précoces est souvent attractive en vente directe). La conduite sous tunnel permet également de protéger les cultures des intempéries et de maintenir un niveau de qualité satisfaisant en fin de saison, pour les légumes « ratatouille » par exemple (tomates, aubergines, poivrons...). Ainsi, cultiver 10% à 20% de sa surface sous abris froids permettrait d'augmenter son chiffre d'affaires de 30% (source MAB 16 - Adabio 2009). A noter que la présence d'abris est quasiment une obligation en zone de piémont et de montagne, la production en plein champ étant trop limitée pour assurer la viabilité de l'atelier.

### Quelles quantités par légume ?

Une fois les espèces et variétés choisies, il faudra définir les quantités à produire pour chaque légume car certains contribuent plus fortement au chiffre d'affaires. Ainsi, des enquêtes sur les marchés de plein vent menées par les CIVAM Bio du Gard et de l'Hérault en 2003 et 2005 ont montré que 75% du chiffre d'affaires était réalisé par seulement 6 légumes, en été comme en hiver. A noter que cette répartition est fonction du type de clientèle et de ses habitudes de consommation (vacances d'été en zones résidentielles, clientèle touristique peu attirée par les activités culinaires...).

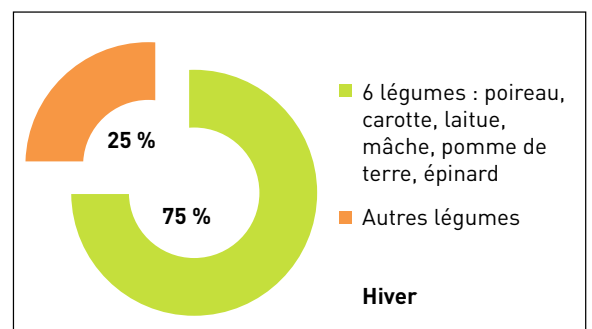
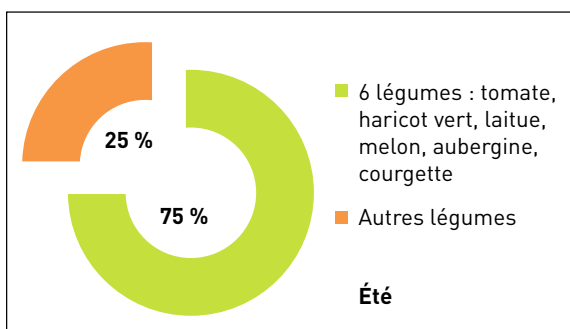
### Attention

Cela ne signifie pas pour autant qu'il faille délaissier les autres légumes car, comme on l'a vu, la gamme complémentaire qu'ils constituent permet de rendre son stand plus attractif et de se démarquer de la concurrence.

### Produire ses plants, multiplier ses semences ?

L'autoproduction des plants permet d'avoir accès à une plus large gamme de variétés, de gagner en autonomie, de sélectionner les plantes sur les qualités voulues et de raisonner les temps de travail sur toute

Répartition moyenne du chiffre d'affaires pour un stand maraîcher sur les marchés de plein vent (source : CIVAM Bio 30 & 34, 2003 & 2005)





l'année. Cependant il s'agit d'un atelier à part qui demande une forte technicité, des équipements, et surtout un temps de travail supplémentaire (environ 25% selon la MAB 16).

Comme toutes les autres, cette activité peut être effectuée seul mais aussi mutualisée avec d'autres producteurs, notamment du fait du matériel nécessaire (motteuse, tables chauffantes, serre adaptée...) et, comme déjà évoqué, de la technicité importante. Certains producteurs réussiront bien certaines espèces et d'autres non, d'où des collaborations et mutualisations utiles.

Et si le collectif n'est pas concevable, un compromis peut être trouvé sur l'exploitation : acheter ses plants en début de saison (période sensible où le chauffage est indispensable) et les faire soi-même ensuite.

La multiplication des semences est également un atelier envisageable sur la ferme mais, en plus de nécessiter un équipement et une organisation spécifiques, selon les espèces, cette activité peut être techniquement très délicate (pour les allogames, notamment). De plus, si l'on souhaite commercialiser sa production, il faudra se soumettre à la réglementation en vigueur, actuellement contraignante pour de petites structures (évolution de la réglementation européenne prévue en 2013).

### Présentation du calendrier

Ce calendrier concerne les plantes annuelles uniquement. Sont donc exclus ici les artichauts, la rhubarbe, l'oseille, les asperges...

Ces plantes sont classées par types de légumes (feuilles, fruits, graines, salades, aromatiques...), et non pas en fonction de l'assolement qui devra être raisonné selon d'autres critères : en fonction de la période d'occupation des légumes, de la surface né-

cessaire pour chacun, du type d'irrigation (goutte-à-goutte ou asperseur) et d'entretien du sol (paillage ou binage), des associations bénéfiques, du mode de culture (plein champ ou sous abri), de la saison, du mode de récolte (légumes à couper ensemble par exemple)...

La version en ligne du calendrier (accessible via ce lien : <http://www.sud-et-bio.com/fruits-legumes/tronc-commun/references-circuits-courts>) permet de classer les cultures selon les critères précités, en fonction des besoins de l'utilisateur, afin de planifier au mieux sa production (en étant par ex. vigilant quant aux mois « creux », avril et mai).

Le tableur peut être également importé et modifié par l'utilisateur, en indiquant les dates réelles de semis, plantation et périodes de récolte, en précisant les conditions d'implantation, en ajoutant une colonne pour noter les quantités récoltées, vendues... dans un objectif de capitalisation. Mettre en relation les semis réalisés, les conditions (date, météo, lune ou autre particularité) avec les quantités récoltées, la qualité obtenue, les ventes, les prix ou tout autre critère jugé utile (surplus, casse...), permet d'améliorer les décisions prises d'une année sur l'autre et de gagner ainsi en performance.

PC : Plein Champ

SA : Sous Abris

	semis
	semis direct
	semis sous voile
	plantation
	plantation sous voile
	récolte
	conservation
	possible si conditions favorables













# Légumes fruits

Légumes		Janv	Fév	Mars	Avril	Mai	Juin	Juill	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Aubergine	PC												
	SA												
Poivron	PC												
	SA												
Tomate	PC												
	SA												
Tomate d'automne	SA												
Physalis	PC												
Concombre	PC												
	PC												
	SA												
	SA												
	SA												
Courgette	PC												
	PC												
	PC												
	PC												
	PC												
	PC												
	SA												
Melon	PC												
	PC												
	SA												
Pastèque	PC												
Courge	PC												
Butternut & potimarron	PC												
Patisson	PC												

Fiche rédigée par Elodie Bernard (CIVAM Bio 34) et Agnès Gauche (MRM-Labex Entreprendre / INRA-UMR Innovation) avec la participation de Maëlys Bouttes (stagiaire).  
Relecture assurée par Béatrice Ladrangé (OIER SUAMME) et Alain Arrufat (CIVAM Bio 66).