

Bilan de l'expérience 2023

« Ma petite cerise goûteuse »

Le projet ' ma petite cerise goûteuse ' portée par le collectif Quicury est né en avril 2022 à la suite d'une série de rencontres avec les acteurs sur les territoires de l' Ouest Lyonnais.

Parmi les activités d'arboriculture, la culture de la cerise représente un secteur économique non négligeable sur le territoire.

Constat:

Ces 3 dernières années ont été très difficiles pour les professionnels de la cerise. Les causes sont multiples : le dérèglement des saisons avec une floraison précoce, une pluviométrie exceptionnellement basse et l' attaque de la drosophile suzukii.

Ajoutons à ces événements naturels, une demande de fruits toujours plus normés obligeant les professionnels à s'équiper de filets pour se protéger de la mouche, des oiseaux et de la grêle, et de goutte à goutte pour arroser les vergers afin d'avoir des cerises calibrées.

Ces solutions coûteuses sont-elles durables ?

Historique

Fin juin 2022 dans le cadre des animations du Syndicat de rivières Brevenne Turdine (Syribt) pour la création de projet sobre en eau, une fiche action était réalisée « Ma petite cerise goûteuse »

Le projet était de montrer que dans le cas d'un verger traditionnel soumis à des aléas climatiques (gel sécheresse), il était toujours possible de ne pas gâcher la récolte. Et ce, même si celle-ci pouvait être non commercialisable et rentable compte tenu du coût du ramassage et de la taille des fruits

Au printemps 2023, l'opportunité s'est présentée d'expérimenter cette idée avec la location d'un verger de 70 cerisiers.



Le 20 mars 2023, une réunion avec le Syribt a permis de mettre en évidence et en projet deux pistes de recherche concernant :

- l'aspect social et économique: comment économiquement dans une exploitations économe en eau et en intrant éviter du gâchis et ne pas perdre la récolte lorsqu'elle

n'est pas exploitable dans les circuits de distribution ? Ce point serait plutôt traité par le Syribt dans le cadre d'un financement de l'agence de l'eau pour

- l'aspect agro-écologique : comment adapter la culture de ce verger au réchauffement climatique ? Ce point serait traité par le collectif Quicury avec l'aide de la Boutique des Sciences de l'Université Lyon 2.

Mise en œuvre

Une première expérience est lancée avec pour une part, des bénévoles de l'association Quicury (5 personnes, dont deux agriculteurs à la retraite) et d'autre part une vente directe proposée aux consommateurs collectant directement les fruits sur l'arbre.

Le nettoyage du verger (coupe des branches mortes, des arbres morts) est effectué, deux traitements bio contre la moniliose sont réalisés.

Le nettoyage du terrain par fauchage mécanique est réalisé avant la cueillette.

Le 30 juin, une information est faite in situ sur le verger pour effectuer un ramassage correct. Dès ce jour, le ramassage est lancé.

Pour cette première année d'expérience, nous avons essayé d'identifier, de mesurer ce qu'il y aurait à faire si le projet devait être méthodiquement mis en place, en effectuant des mesures fiables.



Aspects socio-économiques

398,7 kg de cerise ont été ramassés.

303,2 Kg vendus 2€ le Kg pour les ramasseurs consommateurs, soit 606,4 €,

95,5kg ramassés par des bénévoles et vendus 4€ le Kg (382€),

soit au total 988€

Pour cette première année, nous avons œuvré avec le bénévolat en ne comptant financièrement que le travail des machines (faucheuse, tracteur et traitements) et les produits utilisés pour les traitements,

soit 250€ pour le fauchage (payés à l'agriculteur par un échange de service de bénévoles Quicury)

341€ pour le traitement (dont 238€ de produit pas totalement utilisé) et 200€ pour la location du terrain,

Soit un total des dépenses de 791€

Le bilan financier montre un bénéfice mais il ne prend pas en compte le travail des bénévoles.

Si on veut calculer le coût du bénévolat

10h pour le travail des agriculteurs, 16h pour la taille et nettoyage des arbres, 25h pour le ramassage, 3h secrétariat et compte,

soit 54h de bénévolat qui peuvent s'estimer pour un coût de 1620€ (30€ de l'heure) d'où un coût théorique total de cette première expérience de 2400€.

Cueilleurs

Une quinzaine de cueilleurs se sont déclarés. Certains venant parfois en famille ou avec des amis, on peut estimer environ 25 cueilleurs autres que les bénévoles.

A noter que des familles de la banlieue lyonnaise sont venues avec enfants passer un « formidable » dimanche dans un verger, environnement totalement nouveau pour elles.



Aspects agro-écologiques

Cette première expérience s'est réalisée dans les conditions idoines de ce que nous souhaitions tester : un gel tardif entraînant une très faible possibilité de récolte sur la moitié du verger, une sécheresse très importante ayant pour conséquence des petits fruits (malgré tout commercialisables sur les marchés, nous l'avons testé avec quelques cagettes vendues sans problème sur un marché)

Mais sans l'assurance d'un renouvellement de contrat de location du terrain, rien n'a été engagé quant à augmenter la résistance à la sécheresse ou améliorer la qualité du sol

Cependant des contacts ont été pris avec des chercheurs par l'intermédiaire de la boutique des sciences

Un état des lieux de la recherche sur la drosophile *suzukii* et la question de la protection des cerisiers a été fait.

Un contact avec l'entreprise Rézome de St Romain de Popey pour l'amélioration du sol a été établi.

Les difficultés rencontrées

Le plus gros problème à prendre en compte est la disponibilité des ramasseurs aux moments opportuns.

En effet pour limiter l'inconvénient de la mouche de la cerise ou de la drosophile *suzukii*, il faut cueillir le fruit dès que la cerise est mûre.

Ainsi cette année, nous sommes intervenus un peu tard pour les Burlats (30 juin). Ce qui n'a pas été trop grave car les premiers rangs de cerisiers (Burlat) avaient subi un gel tardif.



Figure 1: mouche de la cerise sur le site

Mais surtout, nous n'avons pas eu assez de ramasseurs pour cueillir les variétés Hedelfingen plus tardives.

Si bien que nous pouvons estimer n'avoir pu collecter que la moitié des possibilités de récolte.

Conclusion

Nous sommes tous animés par la volonté de trouver des solutions pérennes et convaincus que c'est en expérimentant sur des espaces tests comme ce verger que nous pourrons participer à la sauvegarde de la filière.

Compte tenu du résultat limité de cette année, mais sachant que de nombreux aspects peuvent être grandement améliorés, tous les acteurs de cette première expérience sont prêts à recommencer. En conjuguant, économie d'eau , utilisation d'intrants naturels et modes de ventes diversifiés (cerises certes non calibrées mais si goûteuses) nous pensons pouvoir participer à la valorisation de ce secteur économique.

Annexes

Attestation d'assurance,

Fiche Boutique des Sciences,

Fiche SYRIBT,

Invitation présentation projet