

CHÂTAIGNE

La mécanisation, un investissement de choix

Sur le site d'Invenio à Douville, le verger de châtaignes a été implanté à vocation expérimentale. Si, aujourd'hui, vu l'ampleur de la châtaigneraie, Invenio a investi dans une ramasseuse, tous les producteurs ne peuvent pas assumer un tel investissement. Toutefois, pour optimiser les coûts, les producteurs peuvent faire appel à la Cuma. Lors de la démonstration de récolte, un responsable Cuma a rappelé quelques fondamentaux. « Par exemple, un simple aspirateur à fruits coûte 6 000 euros, pour une ramasseuse il faut compter près de 100 000 euros. L'investissement doit prendre en compte la taille du verger et du potentiel de production, rendement de chantier mais aussi du mode de commercialisation », assure le représentant de la Cuma de Dordogne.

LA RAMASSEUSE X16 D'AMB ROUSSET

Invenio a investi dans une ramasseuse X16 d'AMB Rousset pour son débit de chantier. « L'objectif est de passer tous les deux, voire trois jours pour avoir un fruit le plus frais possible et très vite le mettre en chambre froide. L'avantage de la machine, c'est qu'elle relâche les bogues au champ. Sur le produit prébogué dans le pallox, nous aurons 200 à 300 kg de fruits avec un peu de bois ou de bogues mais globalement nous pouvons amener tout au frigo directement. Quand nous ramassons l'intégralité du verger, surtout au dernier passage, on peut avoir l'équivalent de 4 m³ pour seulement 400 kg de fruits », explique Mathieu Mouravy, référent châtaignier Invenio.

Sur la ramasseuse X16 d'AMB Rousset est installée une grille de 2,30 m sur 1,30 m. Elle est réglée sur l'écartement au niveau du tapis en fonction du volume de récolte. La machine a été conçue pour ramasser des volumes importants. Elle est dotée d'un système de nettoyage incluant ventilation et grille vibrante, afin d'éliminer les débris.

La variété Bellefer®, co-obtenue de l'Inra, du CTIFL et d'Invenio, est une châtaigne qui répond aux attentes du marché français. Par exemple, les tests d'épluchage montrent un rendement de 95 %. Ses qualités gustatives sont intéressantes. Selon un panel de dégustateurs, elle a été qualifiée de bonne et sucrée. Elle détient un bon potentiel de production, plus de 5 t/ha en 10^e feuille. Elle est résistante à la maladie de l'encre, véritable fléau dans les vergers. Elle dispose d'une sensibilité moyenne au chancre et cynips. Pour rappel, Bellefer® avait obtenu un Sival d'or en 2019.



IRFEL

Vincent Schieber : « Nous sommes un véritable club de gestionnaires »

L'Irfel, l'association française des stations d'expérimentation en fruits et légumes, a profité de la tenue du Périfel en Dordogne pour organiser son assemblée générale à Périgueux le 27 septembre. Après le départ de son animatrice Raphaëlle Poissonnet en décembre dernier, l'Irfel a dû rebondir. Mathilde Jorel est arrivée en mars et donne un nouveau souffle au réseau. Un réseau en maturité selon Vincent Schieber, président de l'Irfel. « L'Irfel est devenu un véritable club de gestionnaires et avoir une animatrice est essentiel. L'objectif du réseau était de sortir les stations de leur isolement. C'est chose faite, aujourd'hui les adhérents s'appellent, échangent, précise le président. Nous travaillons sur la gestion sociale, le juridique. Par exemple, à qui appartiennent les résultats d'un programme d'essais cofinancé par des fonds publics, privés ou propres ? » s'interroge-t-il. En effet, l'Irfel travaille avec des sociétés privées qui souhaitent avoir de l'expérimentation confidentielle obtenue à l'aide d'un savoir-faire sur des résultats d'expérimentations précédentes. Comment gérer cette propriété ? Le rôle de l'Irfel est d'accompagner les stations pour chercher les informations juridiques, les modes de financements, les systèmes de caution. « Les stations nous ont demandé, en assemblée générale, d'approfondir ces thématiques. Mais aussi le social, comme rédiger un contrat de travail ou un règlement intérieur qui prend en compte toutes les spécificités de notre métier », poursuit-il. L'Irfel poursuit également son rapprochement avec le CTIFL entamé l'année dernière à Strasbourg et échange régulièrement avec Interfel. « Nos 15 stations Irfel représentent quasiment autant d'ingénieurs que le CTIFL. Mais nous travaillons davantage sur l'amont, car notre conseil d'administration est composé de producteurs, directement sur le terrain », note-t-il. Les essais sont en effet mis en place chez les producteurs, y compris sur les sites des stations. Ces dernières s'agglomèrent autour de l'Irfel pour échanger des compétences et partager des difficultés.