

Pour alléger le travail des trieurs et améliorer l'homogénéité des lots de cerises, des arboriculteurs s'équipent de calibreuses. La gestion des chantiers de récolte et de conditionnement est facilitée.

Cerise Adopter le calibrage mécanique

« **E**n cerise, nous avons choisi de miser sur la précocité et sur le calibre. Les premières années, avec des calibres dominants en 28 et 30, nous arrivions facilement à trier à la main du 28 et plus. En 2003, la nouaison a été forte et nous avons obtenu des calibres plus hétérogènes. Entre le 26 et le 28, le différentiel de prix peut atteindre 2 euros par kilo en début de saison. Mais les séparer à l'œil n'est pas évident. Nous avons eu quelques contestations de nos clients, et nous avons décidé de nous équiper d'une machine », racontent Mireille et Jean-Pierre Duez, qui produisent des cerises, des melons et des salades à Lansargues, dans l'Hérault. Ils cultivent deux hectares d'Earlise® et de BrooksCOV sous couverture et un

Mireille et Jean-Pierre Duez,

installés à Lansargues dans l'Hérault : « Avec le calibrage mécanique en station, les chantiers de récolte et de conditionnement sont plus faciles à gérer. Nos clients apprécient l'homogénéité des colis. Nous ne regrettons pas notre investissement ! »

hectare de Summit. Suivant les années, ils commercialisent entre 20 et 30 tonnes de cerises, essentiellement auprès de grossistes. En 2004, ils ont investi 25 000 € dans l'achat d'une calibreuse Fachaux. Le tri et le conditionnement ont été regroupés en station. Il n'y a plus que des cueilleurs dans les vergers et il n'est plus nécessaire de déplacer les tables de tri d'une parcelle à l'autre.

« Les trieurs cueillent un peu en début de journée pour constituer un stock, mais ensuite les deux équipes progressent à leur rythme. Les cueilleurs n'ont plus besoin de venir aider au calibrage en fin de journée, car à la machine, avec seulement deux à quatre personnes au tri et au conditionnement, le travail avance

beaucoup plus vite », précise Jean-Pierre. En 2004, les cueilleurs ont fait une moyenne de 10 à 12 kg/h, et les trieurs de 40 kg/h. « Les cueilleurs travaillent un peu moins vite qu'avant car nous leur demandons de séparer autant que possible les queues. Nous n'avons pas voulu investir dans un séparateur, pour ne pas alourdir l'investissement. »

Après une première saison, le bilan est satisfaisant. Le coût du calibrage reste globalement équivalent. « Le travail des équipes est plus facile à gérer, il y a moins de stress. Nous n'avons pas envie de revenir en arrière ! », souligne Jean-Pierre. « Le regroupement du tri et du conditionnement en station me permet d'observer la qualité des lots avant de contacter les clients. Le calibrage de la cerise n'est pas aussi abouti que pour le melon. Mais les colis sont plus homogènes que lorsqu'ils sont calibrés à la main. Nos clients apprécient », ajoute Mireille, en charge la partie commercialisation.

Faciliter le recrutement

Installé à Mauguio, dans l'Hérault, Jean-François Jourdan cultive sur 30 ha des pommiers, des cerisiers, des abricotiers et des pêchers. Il a pour l'instant 4,5 ha de cerisiers, avec principalement des variétés précoces. Toutes celles qui craignent l'éclatement sont protégées par une couverture. Pour améliorer son organisation, il avait déjà regroupé le tri et le conditionnement en station. Mais le calibrage restait manuel. « C'est un travail éprouvant. Au bout de huit heures, les trieuses fatiguent et elles ne peuvent plus être aussi efficaces. Il faut parfois repasser certains lots, ou les descendre d'un calibre pour ne pas avoir de soucis ►



EN SAVOIR PLUS

Le matériel évolue

Les calibreuses cerise se sont développées dans les années quatre-vingt-dix. Trois prototypes à bandes divergentes mis au point par Calibrex, Sodetalp et Caustier ont été testés au domaine expérimental de La Tapy, ainsi que chez des arboriculteurs du Vaucluse, un département pionnier en matière de cerise. Puis Sodetalp s'est retiré du marché, et en 2000 le constructeur Fachaux est arrivé avec une calibreuse à vis sans fin. Un séparateur de queues hydraulique est également venu compléter la gamme des séparateurs mécaniques.

Aujourd'hui, avec un parc de plus de 110 machines, le calibrage mécanique est présent dans la plupart des bassins de production. La précision s'est améliorée, mais la forme du fruit oblige à surcalibrer légèrement pour garantir que la majorité des fruits auront le calibre annoncé. Pour 2006, un prototype de calibreuse électronique mis au point par MAF devrait sortir. Il permettra d'envisager le tri couleur. Il reste à voir les performances et le tarif auquel cette machine sera proposée.



Lionel Badessa

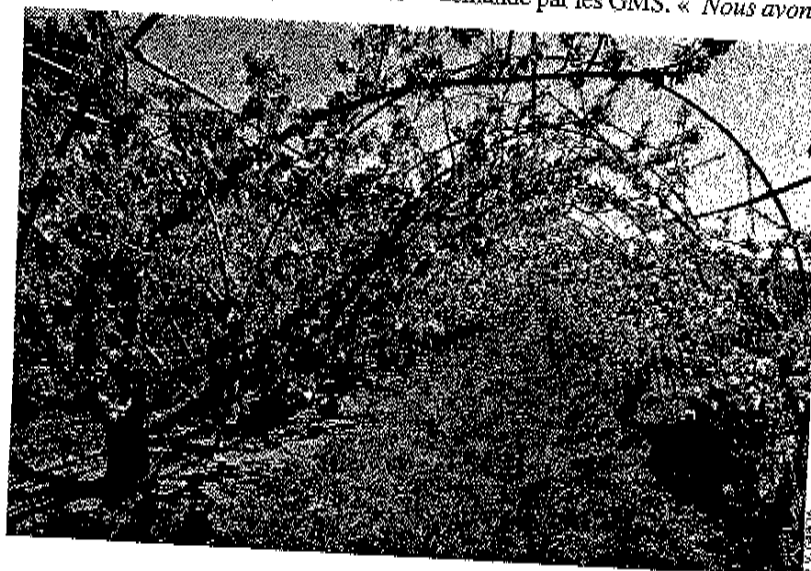
arboriculteur à Saint-Christol, dans l'Hérault : « Avec quatre autres producteurs, nous avons demandé à notre coopérative de s'équiper pour le calibrage mécanique en station. Depuis, nous gérons plus facilement le chantier de récolte et nous n'avons plus de pertes dues à la surmaturité. »

Pour limiter les risques d'éclatement, Lionel Badessa couvre après floraison une partie de ses vergers de cerisiers, de même que ses collègues Jean-François Jourdan et Jean-Pierre Duez. La sécurisation de la production facilite l'investissement dans une calibreuse, qu'elle soit individuelle ou collective.

producteurs, nous avons demandé à la coopérative de s'équiper », explique Lionel Badessa.

Pour les apports bruts, un cahier des charges a été établi. Les cerises doivent être pré-triées, les écarts ne devant pas représenter plus de 3 % du volume et la couleur doit être relativement homogène. Le coût du tri et du calibrage en station, facturé au producteur, se monte à 0,52 €/kg, comprenant les frais de personnel et l'amortissement de la machine. « Avec Marie-Claire, nous nous sommes mis à la cueillette, et nous n'embauchons plus que quatre saisonniers au lieu de six. Le tri ne freine plus l'avancement du chantier, et nous n'avons plus de pertes dues à la surmaturité. »

Au niveau de la coopérative, l'arrivée de la calibreuse a facilité le développement de la barquette, un emballage difficile à utiliser au verger, mais demandé par les GMS. « Nous avons



avec les clients », explique Jean-François.

En 2003, il a décidé d'investir dans une calibreuse Fachaux. En 2004, il a ajouté un tapis extracteur et une sortie sur rotary pour le calibre dominant, de façon à éviter les engorgements et à pouvoir travailler plus rapidement. Après leur passage sur le tapis de tri, les cerises sont humidifiées pour glisser plus facilement dans les vis sans fin. « Au début, j'étais un peu inquiet pour la tenue du fruit. Mais je n'ai eu aucun problème. » Les réglages doivent être ajustés pour chaque variété, pour tenir compte des différences de forme des cerises. « Je peux séparer quatre à six calibres. J'obtiens un tri plus homogène, et surtout plus régulier dans le temps. Dans ces conditions, je peux négocier plus facilement un prix au calibre. »

Avec la machine, le débit est de 35 kg/h/personne contre 25 kg/h à la main. Le travail étant plus simple et moins pénible, Jean-François a plus de facilités pour recruter des saisonniers. « J'avais du mal à trouver des personnes capables de calibrer à l'œil, cela devenait un vrai problème. J'étais obligé de vendre une partie de la récolte sans séparer les calibres, ce qui nuit à la valorisation. Aujourd'hui, j'arrive sans difficultés à tout calibrer. »

L'investissement global a atteint 30 000 €. « C'est un peu élevé compte tenu de mon volume actuel. Mais je vais progresser dans les années à venir, car je compte continuer à planter des cerisiers pour finir de remplacer mes derniers pêcheurs. J'ai de bons clients à Rungis, qui me prennent 70 à 80 % de mes cerises et je vends le reste en direct. Dans ces conditions, j'obtiens de bonnes marges. »

Calibrage et conditionnement en coopérative

Chez Lionel et Marie-Claire Badessa, la commercialisation est assurée par la coopérative gardoise Covial. Installés à St-Christol, dans l'Hérault, ils cultivent 2 ha de cerisiers, dont 1,3 ha sous couverture, et 7 ha de pommiers. « À deux, nous prenons en charge le tri et le calibrage au champ car nous

investi dans une machine Fachaux qui compte huit lignes. Chaque ligne permet de trier 70 kg par heure. Nous pouvons ainsi répondre rapidement aux demandes, en adaptant l'emballage au client », explique Marcel Coulet, responsable technique à Covial.

De nouveaux débouchés

Les fruits étant humidifiés, la chaîne du froid ne doit plus être interrompue après le calibrage. Pour éviter les problèmes de conservation, les cerises fendues ou ayant un défaut d'épiderme doivent être soigneusement écartées. Pour tenir compte de la forme irrégulière des fruits, il faut surcalibrer légèrement pour garantir un calibre dominant. Mais tous les calibres trouvent preneur, y compris le 24, qui est bien revalorisé en barquette. « Le calibrage machine est plus homogène que le calibrage manuel, cela nous a ouvert de nouveaux débouchés. Nous pouvons aussi homogénéiser plus

Jean-François Jourdan,

arboriculteur à Maugulo, dans l'Hérault : « La cerise dégage de bonnes marges. Je compte remplacer mes derniers pêcheurs par des cerisiers. Avec la calibreuse, je suis prêt à faire face à l'augmentation des volumes, je n'ai plus de difficultés à trouver du personnel. »



facilement la couleur, en assemblant des lots bruts provenant de plusieurs producteurs et ayant la même couleur. Il y a de moins en moins de clients qui acceptent des couleurs et des calibres mélangés. Mais ce travail a un coût, qui doit être compensé au niveau du prix de vente. »

Les commerciaux de la coopérative ayant constaté depuis deux ans un tas-

sement des prix entre le 28 et le 30, Lionel et Marie-Claire ont ajusté leurs objectifs. « Jusqu'à présent, nous cherchions à avoir surtout du 28 et du 30, en maîtrisant bien la charge avec l'extinction. Nous obtenions des rendements moyens de 12 à 15 t/ha avec Earlise®, 16 t/ha avec Sunburst, et 8 à 10 t/ha avec Summit. Pour 2005, nous avons décidé de conserver un peu plus de charge, pour avoir surtout du 26 et du 28, et produire 2 à 3 t/ha de plus. »

Pour l'instant, c'est avec la cerise qu'ils obtiennent les meilleures marges. « C'est un fruit fragile, qui ne subit pas la même mondialisation que la pomme. Les résultats économiques sont plus stables. Mais nous devons tenir compte de l'évolution de la demande. Les consommateurs ne semblent plus prêts à mettre trop d'argent sur l'alimentation, ils ont d'autres priorités », souligne Lionel.

MARIA DELGADO

Le temps des cerises

■ **EARLISE®** rivedel
Maturité 4 jours avant Burlat ; Calibre supérieur à Burlat ; Floraison époque Folfer* ; Entrée en production très rapide ; Très bonne productivité.

■ **BELLISE®** bedel
Maturité 6 jours après Burlat ; Calibre 24-28 ; Bonne fermeté ; Très belle présentation ; Floraison époque Folfer* ; Très bonne productivité.

■ **ADELISE** masdel **NOUVEAU**
Maturité 14 jours après Burlat ; Calibre 26-30 ; Très ferme et croquante ; Savoureuse et bien équilibrée ; Floraison époque Folfer* ; Peu sensible à l'éclatement.

*Floraison 2 à 5 jours avant Burlat

Delbard

Pépinières

Pour plus de renseignements :

Pépinières DELBARD - 9 route de Commentry
F-03600 MALICORNE
Tél: + 33 (0) 4 70 64 33 34
Fax: + 33 (0) 4 70 64 58 61
E-mail: arba@delbardpro.com

DELBARD vous propose également CORALISE® gardel, BIGALISE® enjidel, Primulat® ferprime, Folfer ainsi qu'une sélection des meilleures variétés classiques, disponibles sur Maxma Delbard® 14 brokforest, Maxma Delbard® 60 broksec, Tabel® edabriz et GISA®