

À Ouveillan, Philippe Bérenger cultive avec passion de nombreux fruits à noyau. Il a repris l'exploitation, l'EARL La Bérengère, en 1988, créée par son père en 1965. Rejoint un temps par son frère Henri, il est désormais seul et ne songe pas à la retraite.

AUDE

À La Bérengère, cultiver la diversité fruitière



Sur sa ferme de 80 hectares d'un seul tenant, Philippe cultive plusieurs fruits à noyau et "quelques bricoles" comme le fuyu, une plaquemine ferme et non astringente. Planté par son père en 1986, ce verger ne compte aujourd'hui "pas un seul manquant". Il produit aussi quelques feijoas, plantés il y a 15 ans : "Un fruit sans noyau, curieux, qui peut ressembler à un avocat. Très parfumé, mais très hétérogène dans sa qualité." Pour le récolter, Philippe installe des filets fin septembre sous les arbres et ramasse les fruits au sol. Un hectare d'oliviers de lucques, planté en 1976, est valorisé par la coopérative l'Oulibo en olives de table et des grenadiers entrent en production cette année.

Sous le noyau, le défi du goût et du climat

Avec 42 variétés de pêchers différentes, Philippe cultive des pêches et des nectarines blanches et jaunes. "Autant de variétés sont nécessaires pour pouvoir tenir une saison de vente. Chaque variété est récoltée trois à sept fois. La récolte est compliquée car le consommateur souhaite un fruit pas trop ferme, mais nous ne pouvons pas récolter un fruit trop

mou. Nous livrons le jour même. L'idéal serait de pouvoir stocker un peu les fruits pour les assouplir." Avec 1 000 heures de travail à l'hectare, la stratégie et le recrutement sont des enjeux majeurs. Philippe a fait le choix de louer 52 hectares à la coopérative catalane Terané, avec 50 variétés différentes de pêchers. "Dans les années 2010, nous avons traversé une période où les bas coûts espagnols nous faisaient un mal fou. Maintenant, ça s'est un peu rééquilibré, même s'ils restent moins chers que nous. Ils ont souffert aussi. La France produisait 700 000 tonnes de pêche il y a 40 ans, aujourd'hui à peine 200 000 t." Pour lui, un pêcher est rentable à partir de 50 kg de fruits, soit 20 t/ha.

Philippe cultive également une dizaine de variétés d'abricots, dont l'abricot blanc "pas spécialement joli, mais très délicat en goût". Moins fragile que la pêche, l'abricot souffre néanmoins d'un fléau : la monilia fructicola sur fleur "qui grille très vite le pistil, comme une gelée. La Bérengère compte aussi 11 variétés de cerisiers. Une culture rentable, mais à haut risque selon Philippe. "En dehors du commerce, le risque est important s'il y a une pluie sur la récolte. Sans serre, on perd



Avec 42 variétés de pêchers différentes, Philippe Bérenger cultive des pêches et des nectarines blanches et jaunes.

100 % de la variété. Nous avons de la chance d'être dans un endroit où il ne pleut presque pas." Autre souci : après la *Ceratitis capitata*, une mouche endémique, la *Drosophila suzukii*, originaire d'Asie, a débarqué il y a une dizaine d'années. "Il y a deux solutions : des filets – un système écologique qui ne m'enchante pas car je préfère avoir de la vie dans les arbres – ou les traitements. Mais même avec ça c'est compliqué." Malgré les pluies et la présence de monilia fructigena sur les fruits, l'arboriculteur pense qu'il s'agit de sa meilleure année. "Au-delà d'un fruit bien mûr et bien rouge, ce qui est important sur la cerise, c'est un pédoncule bien vert et la brillance du fruit."

Une vie d'engagement

Plus de 40 % des fruits sont vendus dans des magasins de producteurs : La ferme Biterroise et La Ferme de Portiragnes (SARL de 12 producteurs), et deux autres magasins créés avec son frère : La Lune et le Domaine de Roanel, à Narbonne. Le reste est vendu aux commerçants locaux, en grandes et moyennes surfaces et aux revendeurs, et une petite partie aux grossistes.



Le fuyu, récolté entre novembre et décembre, gagne en taille et prend des teintes orange et jaune à maturité. "[Son] inconvénient, c'est la cécité, une mouche méditerranéenne, que nous parvenons à combattre en piégeage massif (200 pièges/ha). Dans les pièges, il y a 98 % de cératites", souligne Philippe Bérenger.

Entourée par le canal du Midi et le canal de la Robine, la ferme est membre de l'Association syndicale autorisée (ASA) d'Ouveillan et irrigue par aspersion sous frondaison. "L'eau est le point essentiel d'une exploitation comme la nôtre. Nous avons une terre très creuse, du tuf décompacté", souligne Philippe. Avec un kit mains libres greffé aux oreilles, il enchaîne les appels et s'affaire au métier qui le passionne depuis l'enfance. "Mon père n'était pas issu du milieu agricole. Il s'est installé lorsque j'avais sept ans. J'ai grandi dans une entreprise agricole croissante, partie de rien puis devenue importante. J'ai eu la chance extraordinaire de me sentir utile déjà jeune", rembobine Philippe pour qui la passion suffit à cultiver. "Je me considère en vacances, ça m'est égal de travailler. C'est un métier passionnant, mais c'est aussi un sport compliqué. Le seul problème est de dormir la nuit. L'arboriculture, vous pouvez faire une année formidable et une année catastrophique." Celui qui plante une nouvelle variété chaque année est le paternel de trois rejetons, peu enclins à rejoindre La Bérengère. Qu'importe, Philippe ne compte pas arrêter. ■

Justine Bonneroy



Les CHIFFRES clés

- 80 hectares, dont 52 ha de pêchers en location à Terané, 13 ha de pêchers, 5 ha d'abricotiers, 2 ha de cerisiers, 1 ha de fuyus, 1 ha d'oliviers lucques, 0,5 ha de grenadiers et 0,3 ha de feijoas
- 3 salariés à temps plein, 30 emplois saisonniers à l'année
- 1 000 m² de station fruitière, avec 2 chambres froides sur 700 m²



À l'entrée des vergers, la station de 1 000 m² est équipée de 2 chambres froides (capacité 700 m³). Les fruits, cueillis à la fraîche, sont triés à l'œil et à la main, puis mis en rayon dans les magasins le jour même.