



Actualité Diversification

► Florent Baillard à Merceuil

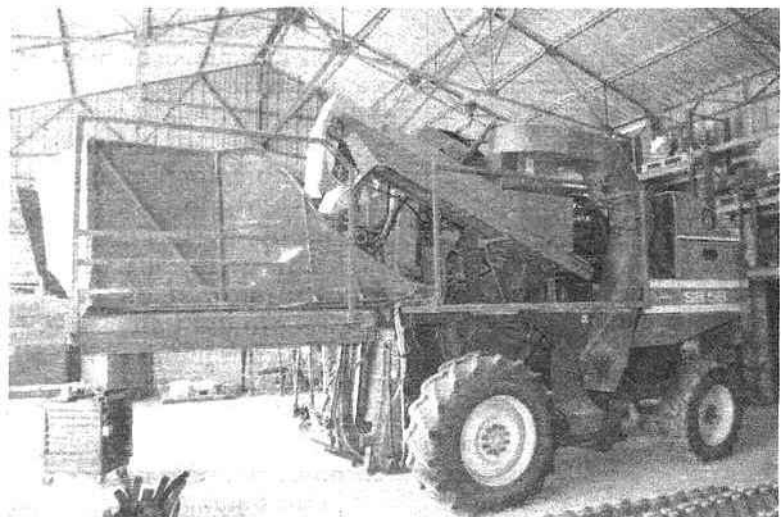
L'IG comme carte de visite

Installé à Merceuil en Côte-d'Or à proximité immédiate de la Saône-et-Loire, Florent Baillard a choisi de jouer à fond la carte du cassis. Une décision confortée par la naissance de l'IG Cassis de Bourgogne en février dernier.

Dans les années 1970, le père de Florent Baillard choisit, parmi d'autres productions, de développer une production de cassis. « *Tout se faisait manuellement, y compris la cueillette sur les quatre hectares. Cela nécessitait la présence de 70 cueilleurs* », se souvient Florent Baillard. Avec, à l'époque, un contrat en direct avec Védrenne. C'est en 1997 qu'il reprend alors l'exploitation familiale à Merceuil avec seulement 5 hectares. Une surface limitée qui le pousse à se concentrer sur la production de cassis. Aujourd'hui, l'exploitation a bien grandi puisqu'elle dispose de 60 hectares de cassis, auxquels s'ajoutent 15 hectares de bourgeons de cassis, 4,5 hectares de vignes et 1 hectare de groseilles avec quatre salariés. « *La vigne est complémentaire du cassis, que ce soit en terme de matériels, de périodes de travail ou encore de sécurisation de revenu* ».

Lutter contre les nuisibles

Mais les choses ne sont pas forcément simples au début des années 2000 avec la loi Évin, la montée en puissance des GMS et la concentration des



La mécanisation a permis de ne plus avoir besoin de cueilleurs.

clients. Face aux soucis d'écoulement, l'agriculteur décide de monter en parallèle un atelier de transformation en 2004, totalement indépendant. Une structure gérée par son épouse sous le nom de *Nectars de Bourgogne*. Pour ce qui est de son exploitation, il livre tous ses cassis en direct à Socofruits, dont il est le président.

L'une des difficultés concerne l'aspect culturel du cassis. « *Le cassis ressemble beaucoup à la vigne. Il rencontre sensiblement les mêmes problématiques de maladie* ». On citera pêle-mêle les désagréments liés

à l'oïdium anthracnose, à l'araignée jaune, aux pucerons... « *Nous n'avons que très peu de solutions chimiques pour répondre à ces problèmes, très peu de molécules à disposition. Nous sommes obligés d'utiliser avec parcimonie les produits existants* ». Il y a également de grosses contraintes en terme de résidus, imposées par des normes non seulement européennes mais aussi américaines et même japonaises. « *Il y a peu, voire pas, de tolérance. Nous n'avons pas beaucoup de marges de manœuvre. Nous avons tellement allégé nos trai-*



Florent Baillard a choisi de se spécialiser dans le cassis.

tements que nous voyons ré-apparaître certaines maladies qui avaient disparu. La cochenille farineuse détruit environ 15 % de notre potentiel de récolte. Cela ne cesse de progresser. Cela impose un renouvellement de nos vergers tous les dix à douze ans contre quinze ans auparavant. Une molécule a été trouvée. Nous avons une dérogation d'usage pour 2015. Nous espérons avoir une homologation en 2016 ». D'autres solutions passeraient par l'utilisation de coccinelles car « nous regardons comment nous pouvons lutter de manière biologique ». Une dernière piste prendrait la forme du badigeon de chaux pour asphyxier la cochenille.

Deux variétés de cassis

Aujourd'hui, deux types de cassis sont produits dans la région. Le premier, le cassis noir de Bourgogne, représente 70 % des vergers. S'il est le meilleur qualitativement, il reste fragile avec un faible rendement avec environ 2 tonnes par hectare. Il est utilisé essentiellement pour les liqueurs, les confitures et

les coulis. Le second, le black-down, est certes plus productif avec 5 à 6 tonnes par hectare, mais demeure moins qualitatif. Il sert surtout pour le jus concentré et la purée. Les périodes de floraison et de maturité de ces deux variétés sont différentes.

Côté rémunération, des contrats de cinq années ont été noués depuis 2000 avec les industriels. L'un des soucis est la grande variabilité du volume récolté qui peut aller de 1 à 5 selon les années. Quand on fait une moyenne décennale, le chiffre d'affaires est de 5.000 à 6.000 € par hectare, soit 1.000 à 1.200 € de marge brute à l'hectare. « Nous n'avons aucune aide directe. Il faut compter un emploi plein pour 20 hectares de verger. C'est une production gourmande en main-d'œuvre. La récolte est complètement mécanisée avec une machine à vendanger modifiée. Une machine remplace 300 à 350 cueilleurs. Cela permet aussi de récolter des fruits à parfaite maturité ».

RÉGIS GAILLARD



► Une IGP récente

Emblématique de la région depuis la seconde moitié du XIX^e siècle, la culture des baies de cassis et la fabrication des crèmes de cassis est pleinement reconnue depuis février dernier. Plante aimant les climats frais et secs, le cassis a trouvé dans le terroir bourguignon un site idéal au cœur des plateaux calcaires et de la plaine argilo-marneuse du fossé de la Bresse. Cette année, la cueillette du cassis a eu une saveur toute particulière puisque le Syndicat interprofessionnel de défense du Cassis en Bourgogne (SIDCB) a vu ses adhérents effectuer leur première récolte sous indication géographique Cassis de Bourgogne. « L'IG assure à la fois la protection du nom et du consommateur ainsi que la pérennité de la filière. Gage de qualité, elle certifie l'excellence du produit, fabriqué selon des normes non contournables en garantissant l'origine de la matière première et le process de fabrication », précise Xavier Cartron, transformateur et président du SIDCB.

► Socofruits incontournable

D'abord coopérative, Socofruits est devenue en 1986 groupement de producteurs et organisation de producteurs en 1993. Ayant compté jusqu'à 250 adhérents qui produisaient 500 tonnes de cassis, Socofruits a aujourd'hui 70 adhérents pour environ 1.700 tonnes. Ils sont installés dans les quatre départements de Bourgogne, le Rhône et les cantons limitrophes de la Côte-d'Or. Alors que les producteurs étaient autrefois en polyculture-élevage, on distingue actuellement trois cas de figure. D'une part des viticulteurs qui choisissent de se diversifier en cassis, d'autre part des céréaliers qui décident de procéder à une diversification en cassis, enfin des producteurs spécialisés. La région compte 400 hectares de vergers de cassis et 20 hectares de vergers pour les bourgeons de cassis. Ces derniers sont principalement utilisés par la parfumerie fine. « *Le cassis de Bourgogne se distingue par sa grande puissance aromatique. Il garantit au consommateur un produit de qualité. Pour les producteurs de noir de Bourgogne bourguignons, il est une garantie de pérennité* », rappelle Florent Baillard, président de Socofruits.