

Du persil pour allonger la rotation

Persil Adhérent d'Océane, Dominique Ducoin s'est lancé fin 2014 dans la production de persil frisé. Une culture exigeante en main-d'œuvre mais qui entre bien dans son système de production.

Depuis octobre 2014, Dominique Ducoin a ajouté une nouvelle culture dans sa rotation : le persil. En 2015, il devrait en cultiver huit hectares et produire deux millions de bottes. Producteur à Petit-Mars et Carquefou, près de Nantes (44), Dominique Ducoin exploite 45 ha en plein champ et 13 ha d'abris froids. Il produit du radis, de la mâche, de l'oignon botte et désormais du persil. « Avec la remise en cause de la désinfection des sols et notamment la limitation du métam-sodium, il est devenu de plus en plus important de diversifier les cultures pour limiter la fatigue des sols, explique-t-il. Quand Océane a eu l'occasion de commercialiser du persil, l'idée m'a donc intéressé car je souhaitais allonger ma rotation ». Le choix d'Océane a été de produire du persil frisé, le plus consommé en France et le plus facile à produire. « Le persil plat est plus sensible au mildiou et se conserve moins bien que le persil frisé », souligne le producteur. La sélection étant assez limitée sur ce petit produit, deux variétés seulement sont cultivées, Robust (Clause) et Verbo (Vilmorin). Les premières cultures sont implantées par semis en janvier, au semoir de précision, à raison



Pour Dominique Ducoin, la production de persil permet de compléter l'offre d'Océane et de diversifier les cultures.

de quatre rangs par planche et 100 graines/ml, à un centimètre de profondeur. « Le semis se fait au semoir à oignon, avec des disques spécifiques, précise Dominique Ducoin. La mise au point n'est pas évidente du fait de la petite taille des graines, de leur forme ovale et des poils qui accrochent facilement ». Ces cultures semées en janvier seront récoltées à partir de fin avril. De février à avril, pour plus de précocité, le persil est

planté manuellement à raison de quatre rangs par planche et 25 mottes par mètre linéaire (ml) de planche. La récolte pourra alors avoir lieu dès début avril. De mai à juillet, le persil est planté sous abri pour des récoltes de novembre-décembre.

Irrigation au goutte-à-goutte

La culture nécessite une bonne irrigation, d'environ 20 mm/semaine en plein été. En 2015, pour la première fois, Dominique Ducoin a installé une irrigation en goutte-à-goutte sur persil et sur oignon. Les gaines jetables installées entre les rangs permettent un apport d'eau régulier au pied des plants. « En réduisant les apports d'eau sur les feuilles, l'irrigation en goutte-à-goutte limite les problèmes de mildiou sur ces cultures très sensibles à ce champignon ». La fertilisation (environ 250 UN de mars à août) est apportée par l'irriga-

tion. Les principaux problèmes sanitaires rencontrés en persil sont la mouche de la carotte et le mildiou. « Contre la mouche de la carotte, nous apportons un insecticide au semis, précise le producteur. Et contre le mildiou, qui peut détruire totalement la culture ou la rendre incommercialisable, l'irrigation en goutte-à-goutte est la principale solution ». L'enherbement est une autre difficulté pour cette culture longue. « Il faut des terres propres, insiste Dominique Ducoin. La plantation sur paillage est une possibilité. Mais en ce qui nous concerne, nous apportons un herbicide au semis puis faisons un passage de bineuse dans les passe-pieds à chaque coupe ». La culture est en revanche résistante à la chaleur. Mais elle gèle à -5°C, ce qui amène parfois le producteur à recouvrir les cultures sous abri l'hiver d'une toile de type P17.

La récolte, qui s'étale de début avril à fin décembre, est entièrement manuelle. Une à quatre récoltes peuvent être réalisées sur la longueur du cycle selon l'état de la culture. Les brins sont coupés à ras au couteau. Le cueilleur trie ensuite les feuilles jaunies ou abîmées, réalise une botte de 120 g, passe un élastique et conditionne les bottes par 12 en colis bois ou caisse plastique. Douze personnes récoltent en permanence du persil de début avril à fin octobre, un peu moins sur les autres périodes.

Limite la fatigue des sols

« La récolte du persil, qui fait appel à un couteau, nécessite

Diversifier la gamme Océane

Outre les atouts agronomiques qu'il présente pour les producteurs, le persil entre dans la stratégie de diversification d'Océane pour des raisons commerciales et logistiques. « Le persil permet d'élargir la gamme proposée et de compléter des camions, précise Dominique Ducoin. C'est un produit sain, gustatif et qui peut bénéficier du regain d'intérêt des consommateurs pour la cuisine ». Deux producteurs d'Océane cultivent actuellement du persil pour la vente en botte et devraient produire environ 2,5 millions de bottes en 2015. Et si l'offre se limite aujourd'hui au persil frisé, une diversification en persil plat pourrait être envisagée à l'avenir.



Le rendement à la récolte est en moyenne de 80 bottes par heure par récolteur mais varie beaucoup selon le tri nécessaire.

En savoir +

Originaire du bassin méditerranéen, le persil est cultivé toute l'année. Les principaux pays producteurs en Europe sont l'Italie, la France, l'Espagne et les Pays-Bas. En 2013, la France en a produit 13 747 tonnes, essentiellement en Île-de-France, dans le Sud-est (Bouches-du-Rhône, Pyrénées-Orientales) et dans la Manche. Une partie est commercialisée en bottes mais une part importante des volumes est proposée en vrac, pour la restauration hors-foyer, les poissonniers, la surgélation...

un coup de main spécifique et implique un certain temps de formation », souligne Dominique Ducoin. Le rendement est en moyenne de 80 bottes/h mais varie beaucoup selon le tri nécessaire. Après récolte, le persil est rapidement ramené en atelier où Dominique Ducoin le passe à l'hydrocooling avant la livraison sur la plateforme logistique d'Océane. Le rendement à l'hectare est très variable, selon notamment les conditions météorologiques.

« Pour que la culture soit rentable, il faut pouvoir réaliser au moins trois récoltes, à raison de 10 bottes/ml à la première coupe, 15-20 bottes/ml sur les suivantes, précise le producteur. Mais ce n'est pas toujours possible, la météo pouvant détériorer la culture et notamment favoriser le mildiou ». Les bottes sont valorisées entre 0,40 € et 0,60 €/botte. « Si tout se passe bien, le persil permet une rentabilité similaire à celle des autres cultures, constate Dominique Ducoin. Un des atouts de l'exploitation est qu'elle dispose de botteleurs expérimentés puisqu'ils réalisent déjà la récolte en bottes des radis et des oignons. Le rendement horaire à la récolte, un élément clé de la rentabilité, est donc assez élevé. Mais surtout, le persil est intéressant pour l'ensemble du système. En allongeant la rotation, il limite la fatigue des sols. Son pivot profond et puissant améliore aussi la structure du sol et lui permet d'explorer des horizons plus profonds que les autres cultures ». Le seul inconvénient possible pour la culture suivante est lié à la présence de ces pivots. « Un bon broyage est nécessaire lors de la destruction de la culture », précise le producteur. ■ **VÉRONIQUE BARGAIN**

En partenariat avec



**Obtenez
votre badge**
dès le mois de septembre sur
www.sitevi.com

Crédit photo : Plainpicture / Calimages



Au cœur des productions

**+300
nouveau**

24-26 NOVEMBRE 2015
PARC DES EXPOSITIONS
MONTPELLIER - FRANCE
www.sitevi.com



SITEVI

**SALON INTERNATIONAL DES ÉQUIPEMENTS ET SAVOIR-FAIRE
POUR LES PRODUCTIONS VIGNE-VIN, OLIVE, FRUITS-LÉGUMES**

comexposium



EXPOSIMA
70, avenue du Général de Gaulle - 92068 Paris La Défense cedex - France
Tél. : +33 (0)1 76 77 11 11 - Fax : +33 (0)1 53 30 95 09
E-mail : sitevi@comexposium.com