

STÉPHAN CHARMASSON, BOUCHES-DU-RHÔNE

Donner du sens à la production de fruits

Stéphan Charmasson peut dire qu'il est un arboriculteur épanoui : en accord avec ses valeurs environnementales et sociétales, il produit des fruits en agriculture biologique, biodynamie et Bio Cohérence.

Il y a dix ans, je produisais uniquement des pommes en agriculture conventionnelle. Je ne trouvais plus de sens à mon activité. À ce moment-là, je me suis dit que j'avais deux options : changer de métier ou changer mes pratiques. » Stéphan Charmasson a choisi la seconde option : il certifie son exploitation en bio, puis en biodynamie et en Bio Cohérence. Sur son exploitation de 60 hectares située à Arles, l'arboriculteur produit une grande diversité de fruits : pommes, poires, nashis, grenades, kiwis, kakis, figues, amandes, baies de goji, mais aussi jujubes,

néfles, noix de pécan, mûres, caroubes et feijoas (un genre de goyave). Une variété qui lui permet de produire et de vendre tout au long de l'année.

Recréer du lien social

« L'agriculture biologique n'est pas une régression, mais un réel progrès. Les certifications que j'ai choisies me permettent d'agir pour l'environnement et pour la santé, mais aussi de créer du lien avec les consommateurs. Lorsque j'étais en agriculture conventionnelle, je ne pouvais pas maîtriser le circuit de distribution. » Aujourd'hui, Stéphan Charmasson vend en circuit court, dans des magasins en direct, mais aussi par l'intermédiaire d'un groupement d'achat qui fournit une chaîne de magasins bio. Pour valoriser au mieux sa production, il transforme, ou fait transformer, 20 % de sa production en jus, en cidres, en eaux-de-vie, en confitures ou en compotes.

Le rapport humain ne se fait pas uniquement avec la clientèle. Pour Stéphan Charmasson, les liens avec son équipe de saisonniers sont également importants. « J'embauche très régulièrement des saisonniers pour les récoltes. Il s'agit souvent des mêmes personnes qui reviennent, pour plusieurs mois, sur l'exploitation. Je recrute surtout des saisonniers locaux ; jamais de travailleurs étrangers détachés. »

Redonner sa place à l'agronomie

« Pour diversifier mes cultures, j'ai privilégié des espèces adaptées au climat de l'arc méditerranéen. J'ai discuté avec des pépiniéristes, mais aussi avec d'autres producteurs du coin pour faire les choix les plus pertinents », explique Stéphan Charmasson. Produire sans chimie n'est pas de tout repos. « Chaque jour, on doit trouver



Pour redonner du sens à son métier d'arboriculteur, Stéphan Charmasson a choisi de diversifier son verger et de le convertir en bio.

CARTE D'IDENTITÉ

- Localisation : Arles (Bouches-du-Rhône)
- SAU : 60 ha
- Production : fruits (pommes, poires, nashis, grenades, kakis, kiwis, baies de goji, figues, amandes...)
- Certifications : AB, Demeter, Biocohérence
- Commercialisation : vente directe, magasins spécialisés
- Transformation : 20% de la production, sur l'exploitation et par le biais de sous-traitants

des solutions à de nouveaux problèmes. En pommes, j'ai vingt ans d'expérience, donc c'est plus facile. Mais en baies de goji, par exemple, que je ne produis que depuis trois ans, je découvre de nouveaux ravageurs contre lesquels il faut apprendre à lutter. »

Pour l'aider, Stéphan Charmasson est suivi par des techniciens du GRCeta de Basse Durance et il a même embauché un ingénieur agronome. « C'est vrai qu'en bio, le travail est plus compliqué, mais il est aussi tellement plus intéressant ! » Les coûts de production sont certes plus élevés qu'en agriculture conventionnelle, mais le jeu en vaut la chandelle. « Le fait de vendre en circuit court, de pouvoir défendre ma production et de la valoriser en la transformant me permet de gagner correctement ma vie. »

Bérengère Bosi



Produire sans chimie n'est pas de tout repos. « Chaque jour, on doit trouver des solutions à de nouveaux problèmes », explique Stéphan Charmasson.