

# Domestiquer l'argousier pour mieux le valoriser

*L'argousier, espèce emblématique des Hautes-Alpes, est de plus en plus prisé par les secteurs de l'agroalimentaire et de la cosmétique. Ayant longtemps fait l'objet de cueillette en milieu naturel, l'idée de mettre en culture ces espèces répond à plusieurs objectifs : régulariser les quantités de matières premières, assurer un complément de revenu par la diversification et protéger le sauvage.*



Un rang d'argousiers avant récolte au verger expérimental de Ventavon.

L'argousier est une source exceptionnelle de vitamines naturelles (cf. encadré « Un fruit exceptionnel »). Depuis des décennies, on le cueille sur les bords des rivières et des torrents. Il y a d'abord eu le réseau de cueillette destiné à « Weleda (1) » puis pour des entreprises locales. Face à cette demande, la question de la mise en culture s'est rapidement posée. En effet, elle peut représenter une piste de diversification pour l'agriculture et permettre un approvisionnement plus sécurisé et planifié. En 2006, a été engagé un programme expérimental de mise en culture par la Chambre d'agriculture des Hautes-Alpes. Deux cultures d'argousiers étaient alors recensées dans les Alpes du Sud.

7 exploitations volontaires ont intégré ce programme qui s'est déroulé entre 2006 et 2009. Par manque de

plants d'origine locale la première année, ce sont des plants allemands qui ont été installés. Les placettes ont pu être complétées par des plants d'origine locale l'année suivante.

## Résultats et tendances culturelles

Premier constat : l'argousier s'adapte à tous types de sols. Lors de la plantation, la lutte contre la concurrence herbacée doit être complètement maîtrisée. La pose d'un paillage (plastique ou autre) est recommandée. Il peut être retiré au bout de quelques années. L'apport d'eau est indispensable dans la phase de reprise des plants et à un bon développement du végétal. Malgré la rusticité reconnue de l'arbuste, la vigueur et la production de baies sont faibles lorsque les cultures n'ont pas pu être arrosées durant l'été. Les

argousiers sont entrés en production entre la 3<sup>ème</sup> année (sur un site) et la 4<sup>ème</sup> année (sur les autres sites).

Il semble que les conditions pédo-climatiques locales aient un effet bénéfique sur la qualité du produit. En effet, les plants allemands ont des teneurs en vitamine C de l'ordre de 200 mg/100 ml de jus quand ils sont cultivés aux alentours de Berlin. Certaines de ces espèces, lorsqu'elles sont cultivées dans les Hautes-Alpes, développent des taux de l'ordre de 650 mg/100 ml de jus. Le « plus » du terroir haut-alpin et de son ensoleillement serait donc avéré.

Au niveau des rendements, des observations ont été faites notamment au verger

(1) Ndlr : Weleda est une entreprise qui développe et commercialise des préparations pharmaceutiques, diététiques et des produits de soins du corps.

## Un fruit exceptionnel

**L'argousier est aussi appelé Hippophae rhamnoides, du grec, Hippo « cheval » et phaos « reluire » car les chevaux qui consomment les feuilles et les rameaux d'argousier prennent du poids et ont un pelage luisant. Le fruit de l'argousier est précieux car il recèle à lui seul une forte quantité de vitamines A, C et E ; avoir ensemble ces vitamines à cette dose, c'est rare. Ces productions sont particulièrement précieuses pour les personnes âgées qui ont du mal à fixer les vitamines. Les plants des Hautes-Alpes donnent des fruits plus petits que les autres variétés que l'on trouve en Chine ou en Russie mais ils sont plus goûteux et d'une qualité incomparable.**

expérimental de Ventavon. Sur les variétés d'origine allemande (les variétés locales rentrent juste en production), ils oscillent entre 3 500 kg/ha à 4 380 kg de baies pures/ha selon les variétés. Mais attention, il s'agit d'une récolte qui a lieu un an sur deux vu que l'argousier pousse sur du bois de deux ans. Les rendements observés sont légèrement inférieurs à ceux indiqués dans les références bibliographiques basées sur des cultures en zone de plaine.

La culture d'argousier selon ce système peut être une alternative intéressante pour valoriser la main-d'œuvre de l'exploitation sur un ou plusieurs hectares. Dans l'hypothèse d'une valorisation « fermière » en jus et divers produits transformés, on peut espérer des niveaux plus conséquents de valeur ajoutée. Le producteur devra maîtriser la commercialisation des produits finis. Selon les produits, la transformation peut être réalisée directement par le producteur ou par prestation de service. Dans ce système, la surface cultivée est moins importante du fait de la fonction de transformation et de commercialisation à intégrer dans l'activité de l'exploitation.

à faire. Localement, le produit est connu. C'est moins le cas dès que l'on s'éloigne des Alpes du Sud. Il y a donc un potentiel de développement pour ce produit dans le créneau porteur de la remise en forme ou simplement dans celui du produit du terroir doté d'une certaine originalité. En définitive, les premiers résultats d'expérimentation montrent que la culture d'argousier est techniquement possible et économiquement intéressante dans le cadre d'une diversification. Toutefois, la mise en production reste encore hésitante. La récolte est la principale contrainte au développement de la culture vu l'absence de technique de cueillette mécanique satisfaisante. D'autre part, il serait souhaitable d'obtenir des collections de plants fructifères d'origine locale clairement identifiés, sélectionnés de manière rationnelle et produits par des pépiniéristes professionnels. ●

**Source :** article extrait d'un dossier réalisé par Philippe Allec et Jean-Michel Rayne, (Chambre d'agriculture des Hautes-Alpes) et paru dans L'Espace Alpin du vendredi 28 janvier 2011.

“ L'argousier a de sacrés arguments pour séduire le consommateur en quête de naturel. ”

### Résultats et tendances économiques

Pour être en adéquation avec son positionnement « nature » et « santé », la production d'argousier doit être conduite en agriculture biologique. Au niveau économique, les charges d'investissement sont d'environ 5 200 €/ha avec l'installation d'un paillage plastique, dont 4 000 € d'achat de plants. Concernant la rentabilité, il convient de distinguer deux systèmes : celui qui consiste à produire pour un transformateur et celui qui repose sur la maîtrise de la commercialisation voire la transformation par le producteur-cultivateur. Dans la première approche, on peut espérer un résultat d'environ 1 500 €/ha, main-d'œuvre comprise, en année de croisière (dès la 5<sup>ème</sup> année de culture), sur la base d'un rendement de 1 300 kg/ha de baie (sans bois). La main-d'œuvre est estimée à 220 heures/ha et ne concerne quasiment que la récolte.

### Un produit « tendance » dans un marché qui reste encore à créer

L'argousier a de sacrés arguments pour séduire le consommateur en quête de naturel. Mais, sa notoriété reste (encore)



**Floraison : avril. Récolte : d'août à octobre.**





## TÉMOIGNAGES

# Emmanuel Cabanes et Jean-François Gonfard ont cru en l'argousier et se sont lancés dans sa culture et dans sa valorisation

« C'est un marché difficile »



Emmanuel Cabanes.

Emmanuel Cabanes s'est lancé dans la culture de l'argousier après avoir arraché, en 1998, les 12 ha de pommiers plantés par son grand-père arboriculteur. « Quand j'ai repris les terres, j'ai eu le désir de valoriser le patrimoine qu'il m'avait laissé mais en cassant le moule standard, celui de la production de pommes. J'ai choisi l'argousier ; plantant un hectare tous les ans. C'est une plante qui pousse à l'état sauvage dans les ravins en bord de Durance mais l'argousier tend à disparaître car il entre en compétition avec la végétation ». Le premier à s'y intéresser est Weleda, il récoltait les baies sauvages. Mais, de 50 tonnes il y a 50 ans, la production est tombée à 4 tonnes. La récolte, qui n'est pas mécanisée, fait grimper les coûts de revient. C'est un fruit atypique car il a un pédoncule très résistant et le secouage ne donne rien. Il faut donc couper les rameaux pour récupérer la partie fructifère. On surgèle pour ensuite couper le pédoncule plus aisément.

Au niveau commercial, le marché est difficile. Mais, certains s'en sortent bien car ils ont acquis une certaine notoriété. Moi, je suis acculé à me démarquer des leaders. Je sélectionne au maximum les variétés car, d'une part le contenu vitaminique diffère de l'une à l'autre : de 150 milligrammes à 800 milligrammes. D'autre part, certains fruits sont amers, d'autres plus goûteux. « Ma production actuelle est de 7 tonnes et à terme s'élèvera à 10 tonnes avec les dernières plantations. Je démarche les pharmaciens mais, ils sont tellement sollicités..., les magasins bio

et diététiques. J'ai créé une gamme de compléments alimentaires (sirops, jus) et une gamme saveur : biscuits, pâtes de fruit, bonbons que je positionne en GMS. Comme l'argousier reste encore assez méconnu, j'ajoute de l'acerola qui est plus parlant pour le consommateur. Le problème c'est que les petits producteurs doivent faire appel à un façonnier car ils ne peuvent monter un outil de transformation. Nous subissons la concurrence de l'argousier allemand (300 ha de plantés), de la Roumanie (cueillette sauvage) et de la Toscane (50 ha) mais c'est surtout les fruits de Chine qui occupent le marché. Les baies sont broyées et cette purée est utilisée par les industriels qui l'achètent à 3,80 €/kg ! C'est une filière que l'on doit développer même si cela reste un marché de niche. Plus nous serons d'acteurs dans le département, mieux ce sera. Cette plante n'a pas dit son dernier mot : elle est intéressante au niveau organoleptique. Bourrée de vitamine C, son huile se révèle intéressante en cosmétologie car très cicatrisante au niveau de la peau ».

« Nous avons repris une tradition populaire »



Jean-François Gonfard.

Rendons à César ce qui lui appartient. Sans contestation possible, le premier à avoir cru à cette culture et à avoir valorisé la production, c'est bien Jean-François Gonfard, pharmacien et Jean-Pierre Darmas, à l'époque directeur du Conservatoire de Charance. Ils ont été les premiers à cultiver les arbustes à partir de boutures, sur un demi-hectare ; c'était dans les années 1990. A partir de 1997, ces baies ont été utilisées pour

faire des pâtes de fruits, de la confiture puis des sorbets. Une belle aventure commençait sous le nom d'Alti flore et elle se poursuit aujourd'hui. Sauf que le fameux sorbet à l'argousier, qui a fait un tabac, a donné naissance à toute une gamme de glaces artisanales qui font la renommée de l'entreprise. Une entreprise qui a fait 800 000 € de chiffre d'affaires l'an dernier ; sachant que la gamme argousier vendue en pharmacie ne représente que 30 % de ce CA. Après la mise au point du jus d'argousier, qualifié de « raide » par Jean-François, c'est-à-dire plus acide que du citron, le chef d'entreprise a créé une sorte de « sirop » d'argousier, plus doux qui se vend bien : 20 000 bouteilles par an sur PACA.

Les cultures s'étendent sur 7 ha dans le Champsaur. « Il y a 10 ans, nous avons essayé de travailler avec la Roumanie, pays qui a une sacrée collection d'argousiers. Nous avons dû renoncer car les baies donnaient un jus qui avait un goût de rance et était très très acide. Aujourd'hui, nous ne cherchons pas à développer cette culture ; du moins tant qu'un matériel de ramassage des baies n'a pas été mis au point. Cela fait 20 ans qu'on travaille sur des projets de machine ! On a même essayé une sorte de vendangeuse qui secouait les branches sans un résultat probant... Les Finlandais, eux, ont un appareil qui presse les baies directement sur l'arbre. De toute façon, on sent bien que les agriculteurs sont moins motivés qu'avant pour se lancer dans cette culture ».

Jean-François a toujours le cerveau en ébullition ; c'est un créatif. Le seul hic, c'est que ses idées de génie n'aboutissent pas toujours car il ne trouve pas toujours une oreille attentive et le coup de pouce nécessaire pour concrétiser. Voilà deux ans, il a noté qu'il était dommage de jeter la peau et les graines qui restent après l'extraction du jus. Animé par la volonté de recycler, il est arrivé à extraire un peu moins de 10 % d'huile de ces résidus. Surmontant les difficultés, depuis quelques mois, Alti flore vient de lancer une gamme

**La nouvelle gamme d'Alti Flor à base d'argousier, une ligne cosmétique.**



cosmétique bio à base d'argousier : « Secrets d'altitude ». L'huile notamment est une petite merveille pour la peau que l'on retrouve dans la crème de nuit, de jour, le lait pour le corps, la crème pour les mains... « On est dans l'air du temps, note Jean-François. On est sollicité par de gros laboratoires mais nous ne pouvons pas fournir car nous n'avons pas assez de matière première ». Cet étonnant homme s'est maintenant attaqué à un autre challenge : trouver un emploi pour ces résidus déjà recyclés. Il a son idée ou plutôt ses idées. Pourquoi ne pas se servir de cet argousier en fin de course comme d'un colorant ? Il contient en effet du bêta carotène et le bêta carotène vaut une fortune.... Jean-François songe à l'avenir : « Il faudrait décrocher une Appellation d'Origine Protégée et qu'une dizaine d'agriculteurs s'engagent... » Celui-là n'a pas dit son dernier mot ! A suivre. ●

## L'argousier : caractéristiques et dispositions pour la mise en culture

L'argousier est un végétal dioïque (plants mâles et femelles). Arbuste épineux très rustique, il s'adapte facilement à différents types de sols, avec des structures, des textures et des formes de reliefs très variés. Il préfère des sols aérés, dépourvus d'herbe et moyennement humides. Son système racinaire est très développé. Sa durée de vie est de plus de 20 ans. Il résiste aux maladies et supporte des températures très basses. Le fruit pousse sur du bois de deux ans.

En conditions de culture, une exposition adret est privilégiée. L'argousier ayant besoin de beaucoup de lumière, il supporte mal le couvert d'autres plantes. La densité de plantation indicative est de 2 000 à 2 500 plants/ha. 1 plant mâle pour 8-9 plants femelles est préconisé. Les mâles doivent être implantés en périphérie de

parcelle, la pollinisation se faisant par le vent. Après la préparation du sol, implanter un paillage (plastique ou d'autre nature) avant la plantation. Dans l'inter-rang, prévoir un enherbement avec un fauchage régulier ou un griffonnage. Le maintien d'un sol humide est indispensable pendant la période de reprise des plants après plantation. Si le sol est très pauvre, une fumure organique pourra être apportée à la plantation et tous les 3-4 ans ensuite. La récolte est faite par taille des rameaux en fin d'été et début d'automne (période optimale pour préserver les teneurs vitaminiques). En atelier de transformation, 2 techniques sont utilisées : la séparation des bois et des baies par un processus de choc thermique (surgélation), ou par pressage traditionnel des rameaux pour obtenir le jus. Rendement baie/rameau : 60 %.