



« La Pugère », un projet pour l'arboriculture régionale

Créée en 1982, la Station Régionale d'expérimentation La Pugère étudie, innove et propose des évolutions techniques pour les espèces poirier, pommier et prunier américano-japonais.

Elle est située à Mallemort de Provence, dans les Bouches-du-Rhône, au cœur du principal bassin de production de pommes et de poires en France.

La Pugère dispose également d'un verger expérimental relais situé à Ventavon dans les Hautes Alpes : le CEFA (Centre d'Études des Fruits des Alpes). Il est représentatif de cette importante zone de production régionale.

Pour une arboriculture « écoproformante »

Le terme « écoproformante » est aujourd'hui très « tendance », mais il n'est pas tendancieux. C'est la préoccupation majeure de La Pugère. Il s'entend à la fois dans l'approche économique pour améliorer la rentabilité des entreprises mais aussi dans l'orientation écologique qui consiste à limiter l'impact de l'arboriculture sur l'environnement (eau, air) et préserver les équilibres naturels (insectes pollinisateurs, prédateurs...)

Les programmes sont établis lors de commissions techniques auxquelles participent des arboriculteurs, des techniciens, des chercheurs. Une grande place est faite à la prise en compte des attentes de la profession : quelles sont les impasses techniques actuelles ? Quels « types » de variétés intéressent les arboriculteurs ? Comment s'adapter à une législation de plus en plus contraignante ?

Les objectifs concrets se déclinent en 3 points : rechercher une gamme variétale et des porte-greffes qui répondent aux exigences des producteurs et aux besoins du marché, améliorer les performances des vergers existants par un itinéraire technique adapté, conjuguer la protection sanitaire et le respect de l'environnement.

Le mot performance est particulièrement important, il sous-entend une amélioration des rendements et de la qualité, mais également la recherche d'un coût de production le plus bas possible.

C'est ensemble que l'on progresse

La Station La Pugère bénéficie d'un environnement technique de qualité de par ses liens étroits avec les acteurs économiques locaux (O.P.) et les partenaires scientifiques et techniques (INRA, CTIFL, Chambres d'agriculture, Centres d'Études Techniques Agricoles, réseau des stations régionales, Lycée Agricole). Le fait d'évoluer au cœur de cet ensemble permet de s'engager dans des relations de partenariat qui vont bien au-delà d'une juxtaposition de compétences. Elle impulse une dynamique collective sur les actions pertinentes au sein de la filière Recherche-Expérimentation-Développement et Formation. Par ailleurs, dans cet esprit d'innovation et de compétitivité, La Pugère est membre du PEIFL (Pôle Européen d'Innovation Fruits et Légumes d'Avignon).

Pour la réalisation des essais, La station dispose d'un domaine expérimental de 21 ha et de parcelles de producteurs. La structure est très similaire à celle des exploitations arboricoles de la région avec le même type de matériel et d'équipement. A cela se rajoutent des infrastructures et des outils de mesure et d'analyse comme une calibreuse tri-couleur, un laboratoire, un local conforme aux normes BPE (Bonnes Pratiques d'Expérimentation).

Les partenaires techniques de LA PUGERE

- ARDEPI
- Chambres d'agriculture des départements 04, 05, 13 et 84
- CETA de Cavailhon (84)
- CIRAME
- CTIFL
- GRCETA de Basse Durance
- INRA
- Lycée Agricole L. Giraud (84)
- O.P. (Conserve Gard, Pom'azur, Vergers de Beauregard, Alpes Durance, Pom'Alpes,...)
- Stations Régionales : CEHM (34), SEFRA (26), CEFEL (82) et GRAB
- Sociétés Agropharmaceutiques, pépiniéristes et éditeurs de matériel végétal

La porte est toujours ouverte

Le fait de travailler grandeur nature et de réaliser les essais sur des vergers en tous points similaires à ceux de la région permet de concevoir La Pugère comme un lieu démonstratif. Les producteurs, les techniciens, les étudiants... peuvent venir constater sur place la réussite d'un nouveau mode de conduite du poirier comme le Drilling ou l'intérêt finalement limité d'une variété qui était présentée comme exceptionnelle par son éditeur. La porte est toujours ouverte, que ce soit lors des réunions publiques sur des sujets généraux (les nouvelles variétés, les itinéraires techniques, la protection du verger...) ou pour des petits groupes qui désirent un approfondissement lors d'une visite spécifique. Les résultats sont également mis à disposition par des articles ou des comptes-rendus publiés par la presse spécialisée régionale ou nationale.

Les moyens mis en œuvre

Une équipe de 10 personnes est mobilisée pour la réalisation et la diffusion des résultats du programme expérimental avec la collaboration des partenaires techniques régionaux. En quelques clics sur le site « www.lapugere.com », vous pouvez situer les programmes et les interlocuteurs les plus à même de vous répondre.

Le financement de la station dépend principalement des subventions accordées par les partenaires financiers : FranceAgriMer, le Conseil Régional Paca et le Conseil Général 13, auxquelles s'ajoutent les participations professionnelles des membres de la Station, les recettes des ventes de fruits et



« La Pugère, une structure au service de la profession. »

André Boulard

Président de la Chambre d'agriculture

des contrats conclus avec les firmes phytosanitaires lors de la mise en place d'essais.

L'implication de la Chambre d'agriculture

Les élus de la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône ont activement participé à la création de La Pugère en 1982. Ils ont accompagné son développement et son installation dans les locaux actuels lors de l'acquisition du domaine en 1988. Ils l'ont également soutenue lorsqu'elle a grandi en développant ses programmes et ses partenariats.

Aujourd'hui, ce lien ne se dément pas. Le Président de La Pugère, Jean-Noël FABRE, arboriculteur à Sénas, est un élu de la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône. Isabelle RICAVY, directrice et Jean-Michel MONTAGNON, responsable de 2 programmes, sont des salariés de la Chambre d'agriculture mis à disposition de La Pugère. Au-delà de ces appuis, c'est une volonté toujours renouvelée de la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône de soutenir une structure qui œuvre avec une compétence reconnue, au service de la profession.

La Pugère, outil réactif capable de résoudre des problématiques techniques

Le Feu bactérien en pomme et poire :

Face à cette maladie qui préoccupe les producteurs depuis 2007, avec l'appui financier du Conseil Général des Bouches-du-Rhône, La Pugère a bâti un programme d'études en collaboration avec ses partenaires techniques régionaux (CETA, CIRAME, Chambres d'agriculture) et l'INRA d'Angers. Ces travaux ont ouvert la voie à de nouvelles perspectives en matière de gestion de l'épidémie. Depuis 2008, les producteurs bénéficient d'une nouvelle spécialité homologuée pour cet usage. Ils sont désormais informés, via Internet, de l'impact des conditions climatiques sur le développement de la maladie et ils peuvent ainsi décider ou non d'une protection préventive.

Afin d'élargir la gamme des solutions, La Pugère poursuit ses travaux en 2010 sur l'efficacité au verger de nouvelles substances actives à partir de l'évaluation préliminaire réalisée par l'INRA d'Angers de plus de 50 substances pour couvrir toute la période de risques.

... Mais aussi un outil d'anticipation :

L'objectif décliné dans Ecophyto 2018, d'une réduction de 50 % des produits phytosanitaires est un défi important que la production devra relever. Pour y répondre, la Station La Pugère met en place au cours de l'hiver 2009-2010, une étude portant sur la mise en œuvre et l'évaluation d'un verger de pommiers à très bas niveau d'intrants. Ce projet dans sa conception est innovant, car c'est la mise en place sur un même verger expérimental de techniques issues de différents modes de production (agriculture biologique, protection intégrée). Cette étude permettra l'acquisition de références à la création d'un verger durable pour un système de production qui préserve l'écosystème.

Pour tout renseignement concernant La Pugère, appelez le 04 90 59 29 00