

Prendre garde à la grenade

La grenade est un fruit bénéficiant d'une image très positive qui peut susciter des vocations. Ce fruit offre des opportunités de diversification en pensant d'abord au marché, sans sous-estimer les problèmes agronomiques.



CPHM

La grenade peut être une production de diversification, sans aucun doute, mais il faut se montrer prudent », estime Xavier Crété, responsable du pôle innovation, nouvelles technologies à Sudexpé. Et d'ajouter : « Ce fruit bénéficie effectivement d'une image très positive et certains le voient comme l'occasion de faire fortune au prix de calculs trop rapides, consistant à multiplier le rendement théorique par le prix de vente au kilo. Il faut d'abord penser marché et se poser la question : 'À qui on va vendre ?' »

Rééquilibrage progressif de l'offre et de la demande

Le marché du frais est, certes, en croissance, mais reste un petit marché. « Les consommateurs français n'ont pas l'habitude de manger la grenade fraîche », explique Xavier Crété. Ce sont les populations du Maghreb qui ont cette tradition de consommation, et pour celles qui sont en France, le prix pourra paraître élevé. Le risque est donc grand d'arriver à une saturation rapide du marché. « Bien qu'il n'y ait pas de statistiques précises, Xavier Crété estime les surfaces plantées en grenadiers en France à environ 1 000 hectares. « Ce sont des vergers jeunes dont la production ne peut que croître. Ce qui accentue encore ce risque de

saturation du marché », assure-t-il. Il y a aussi le marché du jus, mais celui-ci est plutôt réservé à une frange de la population aisée, ce produit véhiculant une image de bien-être et de santé. « Ce marché est aussi en croissance, remarque Xavier Crété, mais les prix qui se pratiquent aujourd'hui ne sont plus ceux d'il y a trois ou quatre ans. Ceux-ci sont passés de 8,50 à 6,50 euros le litre, en moyenne. Cela reste rentable, mais on assiste progressivement à un rééquilibrage entre l'offre et la demande. La meilleure solution pour la mise en marché de sa production serait de combiner ces deux options en valorisant les plus beaux fruits en frais,

LE GRENADE EST UNE ESPÈCE NATURELLEMENT BUISSONNANTE dont la formation en arbre nécessite beaucoup de travail les premières années.



LE PRIX DE LA GRENADE FRAÎCHE peut être élevé, mais son marché est limité.

Une culture à 95 % bio en France

Les grenadiers, en France, sont conduits à 95 % en agriculture biologique. « Ce fort pourcentage s'explique par l'idée, au départ, que cette espèce était facile à cultiver sans phytoprotection. Il y a bien eu quelques soucis, mais ce choix s'est poursuivi. Sauf que le grenadier a des besoins en fertilisation importants et qu'en agriculture biologique, il n'est pas si facile de la mettre en œuvre. Ceci pourrait d'ailleurs expliquer la faiblesse des rendements constatée en France », souligne Xavier Crété.

mais cela ne concernera sans doute qu'un faible pourcentage de celle-ci, le reste étant écoulé sous forme de jus. Les producteurs qui s'en sortent le mieux sont ceux qui ont développé un marché de proximité. Certains disposant de surfaces importantes pourront être tentés d'aller sur des marchés plus structurés, comme Ringis, mais ils devront se frotter à la concurrence venue du Maghreb ou de Turquie. Ils pourront toujours essayer de valoriser l'origine France ou une certification bio, mais cela restera concurrentiel. En fait, la difficulté est de ne pas pouvoir apprécier la taille du marché et de ne pas savoir quand celui-ci aura atteint sa maturité. »

En matière agronomique, le problème numéro 1 pour la production

de grenades est le gel, et en particulier le gel de printemps. « En 2017, nombre de producteurs ont déchanté tant le gel de printemps a fait souffrir les jeunes arbres. Le grenadier, en revanche, ne craint pas le froid hivernal et certaines variétés résistent même jusqu'à des températures allant de -12 à -16 °C », note Xavier Crété.



LE GEL SUR LES FLEURS AU PRINTEMPS est le problème majeur pour la production de grenades.

Peu de matériel végétal disponible pour la France

Des variétés ont été sélectionnées dans des pays froids comme la Russie ou l'Azerbaïdjan, permettant leur adaptation climatique en France. Il s'agit, par exemple, d'Ariana, de Bala Mursal ou de Sogdiana. « Les travaux sur la génétique du grenadier sont encore peu développés en France, et nous avons un problème sur le matériel végétal disponible. Celui-ci est principalement sélectionné en Espagne ou en Israël. Or, ces pays produisent des variétés qui

ne peuvent s'acclimater en France. Néanmoins, les pépiniéristes français sont en train de s'adapter pour répondre à la demande », relève-t-il.

L'irrigation pour éviter l'éclatement du fruit

Autre phénomène à surveiller : les pluies printanières qui peuvent mettre à mal la floraison, nuire à la nouaison et contribuer au développement des deux maladies majeures qui affectent le grenadier – à savoir, l'alternaria et le botrytis. La France souffre encore d'un problème de technicité quant à la culture du grenadier, bien que des formations soient organisées par Sudexpé, certaines chambres d'agriculture et le Civam, pour travailler sur les itinéraires techniques et en particulier la fertilisation. « Ce qui peut expliquer, d'après Xavier Crété, que la France affiche des rendements bien plus faibles que

dans les régions traditionnellement productrices : 4 à 5 tonnes par hectare, contre 25 tonnes par hectare. »

Certaines cultures de grenadiers doivent être irriguées à cause de leur sensibilité à l'éclatement. « En cas de sécheresse, les tissus extérieurs des fruits vont avoir tendance à se rigidifier, et lors des pluies d'automne, ceux-ci n'auront pas la plasticité nécessaire pour supporter le grossissement et finiront par éclater. L'irrigation, la fertilisation foliaire et au sol peuvent limiter ou empêcher ce phénomène », explique-t-il.

En ce qui concerne la main-d'œuvre, tout dépend du choix du mode de conduite. « Le grenadier est une espèce naturellement buissonnante. Si on veut former les arbres, cela nécessite beaucoup de travail les premières années pour supprimer les drageons. Ce peut être très contraignant », précise Xavier Crété. © Claudine Galbrun

eurofresh

Christian BEFVE & CO

REUSSIR Fruits & Légumes

Spargel Profi & Erdbeer

Asparagus AWorld

Magazine entièrement dédié à l'asperge

5^E ÉDITION AVRIL 2023



Pour recevoir gratuitement votre magazine, envoyer votre adresse postale par mail à r.bouteumera@reussirfl.com.