



Implantés à Lambesc, Marjorie Blanc et Adrien Roig se sont spécialisés dans la culture et la transformation de fruits rouges. En parallèle à cette production, le couple explore depuis plusieurs années de nombreuses pistes de diversification.

LAMBESC

# Diversification tous azimuts à la Ferme de Cabrières



**D**evenir agricultrice, Marjorie Blanc avait cette idée en tête depuis quelques années, en particulier depuis un séjour dans une des fermes du réseau de coopératives 'Longo Mai'. La jeune femme est dès lors séduite et travaille dans des fermes, durant l'été, lors de ses études supérieures dans le secteur de l'environnement. Mais l'opportunité de franchir le pas et de s'installer attendra quelques années. En l'occurrence, la possibilité de reprendre la ferme de ses grands-parents à Lambesc, avec son époux, Adrien Roig – alors salarié de l'Adem Paca –, en 2011.

Les deux hectares de terres du domaine, exploités à l'époque en polyculture-élevage, sont alors en friches, et l'ancien bâtiment agricole, en piteux état, nécessite une rénovation complète. Reste à définir l'activité et le modèle agricole qu'ils souhaitent mettre en œuvre, après une formation qu'ils suivent conjointement auprès des antennes de l'ADEAR 13 et 84. L'étude de marché qu'ils entreprennent en amont les amène à opter pour les fruits rouges en agriculture bio. Une décision mûrement réfléchie, explique le couple: "L'entrée en production, pour les fruits

rouges, est assez rapide – entre deux et trois ans – contrairement à l'arboriculture. Ils peuvent être menés sur une petite surface, entre 0,5 et 1 hectare, et avec peu de mécanisation. Nous étions également sur un secteur moins concurrentiel que le maraîchage, où de nombreux acteurs sont déjà présents. Enfin, c'est une culture qui demande un bagage technique moins important. Il était également évident, dès le départ, que la transformation serait indispensable, pour espérer dégager de la valeur ajoutée, par rapport à la vente de fruits frais. D'autant que la période de production est courte".

### Des cultures à forte valeur ajoutée

Le couple – qui dispose alors de deux hectares – choisit de débiter, fin 2013, avec une plantation de framboisiers, cassissiers, groseilliers, mûriers et casseilliers (un hybride entre le groseillier à maquereau et le cassissier) sur une petite surface limitée de 0,6 ha, pour "se tester". La priorité est donnée à des variétés de framboisiers rustiques (capitou, blissy, meeker, héritage...), précoces ou tardives et, pour certains, remontrants, afin d'obtenir une récolte étalée depuis le début d'été jusqu'à

novembre. Ils décident également de diversifier leur production avec la plantation de 250 bulbes de safran à l'automne 2014, "une culture également à forte valeur ajoutée", et des fraises (ciflorette, cijosée et cirafine), cultivées en plein champ.

Marjorie Blanc et Adrien Roig investissent également dans un laboratoire de transformation, où ils produisent des confitures, des sorbets et des sirops très qualitatifs, commercialisés en vente directe, dans un réseau de revendeurs spécialisés (Biocoop, Marcel&Fils, BioCBon) et via l'Amap de Lambesc Rapidement, après la phase de test, le couple agrandit les surfaces cultivées, qui atteignent désormais trois hectares, en même temps qu'il élargit la gamme des productions avec des plantes aromatiques: thym, romarin, mélisse, sauge, sarriette, menthe, lavande, fleurs de sureau, verveine, fenouil... Là encore, la transformation, "synonyme de plus value" est privilégiée: les herbes sont vendues séchées, pour être utilisées sous forme d'infusion ou ajoutées à d'autres produits comme les sirops ou les sorbets. Car rien ne se perd, tout se transforme à 'La Ferme de Cabrières'!

### Accueil touristique et pédagogique

Mais le modèle économique vertueux développé par les deux agriculteurs a néanmoins commencé à subir ses premiers coups de chaud dès 2019, avec l'apparition d'épisodes caniculaires de plus en plus importants. En dépit de l'arrosage en goutte-à-goutte, installé sur chaque rangée de plants, une partie des fruits (principalement les framboises, groseilles et cassis) est littéralement grillée sur place. "Les mûriers sont en revanche plus résistants aux effets de ces températures extrêmes", note Adrien Roig, qui a planté 80 arbres fruitiers entre les arbustes (pêchers, figuiers, pruniers notamment), avec l'objectif d'apporter un peu d'ombrage. Il expérimente également la culture de plantes plus typiquement méditerranéennes, comme du raisin



Bières, sirops, liqueurs, confitures, sorbets... 'La ferme de Cabrières' dispose d'une large gamme de produits issus de la production de fruits rouges de Marjorie Blanc et Adrien Roig.

de table (500 pieds plantés) depuis 2021 et celle d'oliviers (140 arbres), dans une logique de diversification tous azimuts. Par ailleurs, au vu des baisses de rendement constatées sur les fruits rouges, le couple a décidé de s'ouvrir plus largement à l'accueil touristique et éducatif de groupes (scolaires, seniors) et de familles (ils disposaient déjà d'un gîte), en complément à sa production purement agricole. Dans le même ordre d'idée, Adrien Roig projette de transformer une parcelle en forêt comestible à vocation pédagogique: autrement dit un parcours, où il a planté des fruitiers, des arbustes et des plantes. Autre dispositif mis en œuvre par Marjorie et Adrien, celle d'une "cueillette libre" pour les visiteurs qui glanent eux-mêmes les fruits rouges dans le verger, avec des barquettes qu'ils emportent ensuite chez eux, en plus des produits vendus dans l'espace de vente de la ferme. Contre toute attente, "ils viennent chez nous afin de vivre une expérience inédite qui rappelle à certains leur enfance", note Adrien Roig, avec un sens du marketing aiguisé. Sur le plan commercial, toujours, le couple a décidé de réduire sa présence dans les marchés et foires de producteurs durant l'été, pour privilégier les événements festifs au cours desquels ils vendent leurs sorbets en cornet et leurs sirops au verre: "On achète plus facilement

une glace qu'un pot de confiture ou un bac de glace. C'est typiquement un achat plaisir, d'impulsion", relève avec justesse Adrien Roig. ■

Julien Dukmedjian



### Les DATES et CHIFFRES clés

- Installation en 2013
- Premières productions et transformations en 2015
- 7 hectares de parcelles dont 3 ha en production
- 1,5 ha de fruits rouges (framboisiers, cassissiers, groseilliers, mûriers et casseilliers)
- 500 pieds de vigne (raisins de table), 80 fruitiers et 140 oliviers



Avec 'La cueillette à la ferme', les clients récoltent eux-mêmes les fruits qu'ils consomment chez eux, en plus des produits qu'ils peuvent acheter sur place.