

Marc Cauhopé a introduit des **légumes secs** dans sa rotation.

Je produis pour une filière locale des haricots à cassoulet

Assolement.

Marc Cauhopé cultive chaque année 10 à 12 ha de haricots sur des parcelles irrigables.



Prix. Les haricots ne doivent pas être tachés à la récolte. Un tri soigné est ensuite effectué à la coopérative.

PHOTOS F. EHRLHARD

L'agriculteur apporte 80 unités/ha de phosphore et de potasse, puis 50 u/ha d'azote au démarrage. Les plantes, avec leurs bactéries fixatrices d'azote, sont ensuite autonomes. Le semis s'effectue vers la mi-mai, au semoir mono-graine. « La température du sol doit atteindre au moins 15 °C, avec une météo favorable durant cinq à six jours, pour que la levée se fasse dans la foulée », précise-t-il. Pour optimiser le rendement, il faut ensuite éviter tout stress hydrique. « Durant la saison, je réalise huit à dix apports d'eau de 25 mm chacun », ajoute-t-il. L'étape délicate reste la récolte. « Nous avons commencé avec un prototype de batteuse que nous avons mis au point. Puis, nous avons trouvé au Brésil une arracheuse et une batteuse spécifiques », détaille Marc. Acheté 70 000 €, ce matériel tourne aujourd'hui en Cuma sur 150 ha. La floraison est très étalée et, au moment de la récolte en août, il y a encore des gousses vertes. « Il faut d'abord arracher et andainer les plants, puis les laisser sécher au sol quelques jours avant de les battre », observe-t-il. Après livraison à la coopérative, les lots passent sur une table densimétrique puis au tri optique. Une fois décomptés les pertes à la récolte et les écarts de tri, le rendement commercialisable s'établit entre 1,5 et 3 t/ha. « Avec un prix de vente de 1 200 €/t net producteur, constate Marc Cauhopé, il faut arriver à 2,5 t/ha pour dégager une marge correcte. »

Frédérique Ehrhard

EN CHIFFRES

- Coûts directs hors main-d'œuvre : 1 800 €/ha, dont semences : 450 €/ha, irrigation : 700 €/ha, récolte en Cuma : 250 €/ha.
- Rendement commercialisable : 1,5 à 3 t/ha.
- Prix net producteur : 1 200 €/t.

Le cycle du haricot ne dure que 90 jours. « Le rendement se joue dans les trois premières semaines. Cette année, je n'ai récolté que 2 t/ha, contre 2,4 en 2012. Nous avons semé avec un mois de retard. La floraison a été décalée, et, dans les gousses, il n'y avait que deux à trois grains au lieu de cinq », constate Marc Cauhopé. Pour lui, pas question pour autant de réduire sa surface. Installé sur 100 ha à Pexiora, dans l'Aude, il fait partie des pionniers qui ont lancé la production de haricots à cassoulet dans le Lauragais. Il en cultive chaque année 10 à 12 ha, dans un assolement diversifié associant blé dur, blé tendre, tournesol, semences potagères, pois chiche et melon. « J'obtiens 8 à 10 q/ha de plus en blé dur après

une culture de haricot. Celle-ci améliore la structure du sol et laisse de l'azote. C'est un meilleur précédent que le tournesol ! »

UNE RÉCOLTE DÉLICATE

La préparation doit être soignée. « Il faut bien niveler le sol et éviter ensuite de faire des ornières. Sinon, à la récolte, des gousses restent au fond », recommande Marc. Après un labour en novembre, il passe un vibroculteur en janvier. Puis il réalise deux ou trois faux semis successifs. « Il ne doit pas y avoir de morelles à la récolte, car leurs graines tacheraient les haricots », indique-t-il. Pour y parvenir, il désherbe en prélevée avec du Mercantor Gold, puis fait un rattrapage avec un Basagran, complété par un binage.

UNE QUALITÉ BIEN IDENTIFIÉE

Le syndicat des producteurs de haricots à cassoulet s'occupe de la qualité, de l'organisation de la récolte et de la promotion. La coopérative Arterris prend en charge le tri, le stockage et la vente auprès des conserveurs, des restaurateurs et des détaillants. Tout est fait pour obtenir un haricot de qualité.

La variété choisie, Linex, n'a pas le meilleur rendement. Mais avec sa peau fine et son amande fondante, sa qualité une fois cuisinée est excellente. La durée de cuisson varie d'un lot à l'autre. Ceux-ci sont stockés séparément pour approvisionner chaque client avec des haricots gardant les mêmes caractéristiques.

Un dossier d'IGP (indication géographique protégée) devrait aboutir prochainement. Il permettra aux conserveurs de s'appuyer sur un signe de qualité pour démarquer leur cassoulet. L'étape suivante sera de négocier avec eux des contrats pluriannuels à un prix revalorisé. « Plus rentable, la

culture intéresserait davantage de producteurs. Nous pourrions constituer un stock pour pallier les petites années. Et avec un matériel de récolte mieux utilisé, nous réduirions les coûts », analyse Marc Cauhopé.

