

Interview d'Olivier Fraisse, arboriculteur-viticulteur en Ardèche et dans la Drôme, par Marie Casenave-Péré (MCP) – Novembre 2023

MCP : Olivier, peux-tu nous décrire tes débuts dans la profession ?

Olivier Fraisse : À 25 ans, après mon BTS en arboriculture, j'étais passionné et très enthousiaste à l'idée de produire des fruits. J'ai donc choisi de m'installer en 1993 à la suite de mon père et de mon oncle. À l'époque, ils cultivaient la pêche, l'abricot, la cerise, un petit peu de vignes et quelques cultures céréalières à la marge. Le tout sur une douzaine d'hectares en plaine et en coteaux, répartis sur deux départements, en Ardèche et dans la Drôme.

MCP : Sur quoi était bâti ton projet d'installation ?

Olivier Fraisse : Principalement sur les fruits, par vocation, vendus en coopérative, par conviction ! J'ai planté 12 hectares de pêcher, j'ai également un peu agrandi les surfaces d'abricots et de cerises. Mais les dix années qui ont suivi mon installation ont été très difficiles. Contraint économiquement, j'ai dû me rendre à l'évidence et j'ai fini par arracher mes pêchers, la mort dans l'âme.

MCP : Comment en es-tu arrivé à arracher tes pêchers seulement 10 ans après t'être installé et les avoir plantés ?

Olivier Fraisse : Je suis dans une région régulièrement exposée au gel, entraînant des rendements aléatoires et plutôt en deçà des moyennes. On était dans les années 1990, juste après l'entrée de l'Espagne dans l'Union européenne (1986). Le marché était devenu très concurrentiel sur le marché intérieur comme à l'international. Avec Isabelle, mon épouse, qui m'avait rejoint sur l'exploitation, on voyait bien qu'on n'était pas compétitifs avec les pays du sud de l'Europe et que la concurrence sur les prix serait toujours plus dure. Avec une production très fragile, saisonnière, non stockable et réclamant beaucoup de main-d'œuvre (plus chère en France), c'est simple : les prix proposés par la coopérative ne couvraient pas nos coûts de production. En revanche, du côté de la viticulture, la situation était meilleure, avec les AOC Saint-Joseph et Crozes-Hermitage. Alors, en 2004, quand l'État a proposé des primes à l'arrachage des pêchers, on a saisi la balle au bond. En 5 ans, nos 12 ha de pêchers, qui n'étaient même pas encore amortis, ont disparu de l'exploitation.

MCP : Comment as-tu négocié le tournant ?

Olivier Fraisse : Psychologiquement, ça a été ambigu. Un sentiment presque d'échec d'un côté : j'aimais mes pêchers et j'y croyais mais à l'époque de mon installation, je n'avais pas une vision assez juste du marché. Et de l'autre côté, un sentiment de soulagement en faisant un choix qui nous paraissait plus sûr pour l'avenir. Économiquement et techniquement, on a investi dans la vigne et on a développé l'abricot.

MCP : Pourquoi avoir gardé l'abricot ?

Olivier Fraisse : On cultivait une variété locale et tardive, le Bergeron. On le récoltait mi-juillet et on pouvait le stocker quelques semaines, ce qui permettait à la coopérative une mise sur le marché mi-août, après les Espagnols. On évitait donc la concurrence directe avec eux. Mais au fil des ans, de nouvelles variétés tardives ont été sélectionnées puis cultivées par nos concurrents, et donc retour de la pression concurrentielle. En 2008, on a quitté la coopérative pour tenter de vendre par nous-mêmes. On s'est équipés en chambre froide et en calibreuse.

Mais on ne gagnait pas grand-chose, notre production était de qualité moyenne, on passait par des courtiers ou des grossistes, les prix baissaient. Finalement, on s'est reposé des questions et c'est une rencontre il y a dix ans avec l'enseigne Grand Frais qui nous a confortés dans notre choix d'aller vers une plus grande qualité gustative et de diversifier nos variétés. Le fait de monter en gamme a été rendu possible grâce à la sécurité économique qu'apportait la vigne. Progressivement, on a perdu les clients qui cherchaient d'abord des qualités de transport et de conservation. Et on a gagné nos galons auprès de Grand Frais qui accepte des volumes modestes mais exige un bel aspect et du goût, le tout certifié HVE3. On vend aussi à quelques magasins de producteurs. Nos abricots sont désormais vendus plus cher, ce qui rémunère notre travail d'affinage et notre plus grande prise de risques. Ils sont facilement refusés s'ils ne sont pas assez jolis, trop mous, ou pas assez sucrés par exemple. On peut certes les faire transformer en jus mais dans certaines limites !

MCP : Aujourd'hui, ton fils s'installe, quels sont ses choix stratégiques ?

Olivier Fraisse : Mathieu s'est installé en janvier 2023, à 29 ans, lui aussi porté par la vocation fruitière. Contrairement à moi, il s'installe en toute connaissance de cause concernant l'instabilité du marché et sa libéralisation. Il a fait des choix qui me paraissent équilibrés entre ses aspirations personnelles et le réalisme économique : garder seulement la moitié des surfaces d'abricot, investir dans des parcelles de vignes sous appellation avec des pratiques très raisonnées et arrêter les cerisiers. Les abricots continueront d'être vendus en direct et le raisin en coopérative. Vinifier lui-même lui plairait mais l'idée de vendre ne l'attire pas du tout.

MCP : Pourquoi arrêter les cerisiers s'il aime l'arboriculture ?

Olivier Fraisse : Parce qu'on n'y arrive vraiment plus. Avec l'interdiction successive des produits phytosanitaires, on est réellement dans l'impasse. La mouche *Drosophila suzukii* revient tous les ans et il n'y a pas moyen de faire avec. En fait, une fois que la mouche a pondu dans la cerise, le fruit tourne très vite au vinaigre et devient non commercialisable. Maintenant, on doit faire cinq traitements avec des produits inefficaces contre un traitement efficace il y a encore quelques années. Avec ces traitements répétés, on perd de la biodiversité au niveau de la faune auxiliaire de nos vergers, on s'expose davantage et on brûle du carburant. Et une fois que la mouche est là, on sait qu'on perd la récolte. Pour compléter le tableau, on voit dans le commerce des cerises importées de Turquie qui elles, sont traitées au diméthoate. Bref, on frise l'absurde. Alors je comprends très bien que notre fils veuille arrêter ces pratiques qui ne nous plaisent pas. J'aurais arrêté de toute façon.

MCP : Côté main-d'œuvre, comment ça va se passer pour Mathieu ?

Olivier Fraisse : Isabelle et moi allons l'accompagner encore quelques années. Sa conjointe travaille ailleurs. Pour la suite, il est trop tôt pour le dire. On n'a jamais voulu recruter de salarié permanent, notamment pour rester complètement libres de notre gestion du temps. En revanche, chaque année, on recrute jusqu'à quinze personnes sur une période de 4 mois en contrat saisonnier, on ne peut pas mécaniser. C'est notamment à cause de la main-d'œuvre que les arboriculteurs ne sont pas compétitifs avec l'Espagne ou d'autres pays méditerranéens.

MCP : Tu recrutes facilement pour les récoltes de fruits ?

Olivier Fraisse : Au début, on avait une main-d'œuvre essentiellement locale, et petit à petit, c'est devenu toujours plus difficile de recruter. On a encore aujourd'hui deux ou trois personnes du village qui travaillent chez nous l'été. On garde aussi un peu de la place pour les jeunes et les enfants d'amis ou de la famille. Les parents sont ravis que leurs enfants aient cette

expérience ! Pour le gros des troupes, on a travaillé quelque temps avec des Bulgares issus d'un village avec lequel on avait tissé des liens à l'occasion d'un voyage. Et cette année, on va tenter de travailler avec des Maghrébins via l'Office français de l'Immigration et de l'Intégration. Bref, comme tous les collègues, on galère un peu côté recrutement. Nos conditions de travail sont pourtant bonnes mais peu de gens postulent. Beaucoup considèrent que travailler en saison en agriculture, c'est dégradant. Et quand ils viennent, nombre d'entre eux vont s'arrêter au bout d'une journée ou deux, considérant que c'est trop dur. Bref, on ne peut pas se passer de la main-d'œuvre étrangère.

MCP : Pour finir, en tant que père, comment as-tu vécu l'installation de ton fils ?

Olivier Fraisse : Fièrement ! Mathieu nous a fait la bonne surprise de vouloir revenir sur l'exploitation alors qu'on s'était résignés à ne pas la transmettre à nos enfants. On est très heureux de cette continuité après 30 années de travail. On a beaucoup discuté des tenants et des aboutissants du métier qui nécessite en permanence de se remettre en question et de rebondir régulièrement. On lui a rappelé la production d'abricots détruite à 100 % en 2020 malgré nos protections antigel. On lui a aussi rappelé que le marché pouvait se casser la figure en trois jours et qu'on travaillait de plus en plus sous le regard suspicieux des voisins. Il est briefé. Alors on n'a pas peur pour lui. C'est finalement pour mon propre père que ça a été plus difficile. Pour lui, Mathieu « est fou » de quitter une place de salarié intéressante, stable et bien payée. Mon père ne sait pas ce que c'est d'être salarié !