

« Mon but, c'est d'aller vers la réduction des intrants »

PUBLIÉ LE 03/06/2021 | PAR [FLORENCE PÉRY](#)



Charline, Martine et Christian Ehrhart vendent de l'oignon 11 mois sur 12. L'interdiction prochaine des emballages en plastique pour les conditionnements inférieurs à 1,5 kg va les obliger à utiliser des filets à base de cellulose. Pour les carottes, ils sont encore à la recherche de solutions adaptées. © Germain Schmitt

À Niedernai, Christian Ehrhart s'est spécialisé dans la culture des oignons et des carottes, qu'il vend aux grandes surfaces et aux grossistes de la région. Ces deux productions représentent à peine plus d'un quart de ses surfaces mais sont essentielles à l'équilibre de son exploitation.

0 Réaction

partager

Twitter

Facebook

Google +

« J'ai commencé les légumes en 1989. Jusqu'en 1994, je cultivais de l'oignon, de l'échalote, du chou-fleur et de l'ail pour la coopérative Dujour, une filiale du Comptoir agricole. Quand elle a arrêté son activité en 1994, j'ai pris mon courage à deux mains et je suis allé voir les GMS. » [Christian Ehrhart](#), 54 ans, a parcouru du chemin depuis : il cultive actuellement 22 ha d'oignons et 24 ha de carottes sur une SAU de 170 ha. Le reste de l'assolement se compose de maïs, blé, blé dur et épeautre. Les surfaces consacrées aux légumes ont régulièrement augmenté mais aujourd'hui, il atteint un plafond. « Il y a une cinquantaine d'hectares où on ne met jamais de légumes car le sol ne le permet pas : soit les parcelles sont inondables, soit elles sont trop petites pour être irriguées », pose l'agriculteur. Sur le reste de la sole, il ne sème oignons et carottes que tous les cinq ans, voire plus, ce qui l'oblige à faire des échanges de parcelles avec des producteurs de pommes de terre ou de chou à choucroute du village ou des alentours. « Avec le changement climatique et les fortes chaleurs, si on revient trop souvent, il y a un risque de développement des champignons, ce qui engendre du tri et des pertes. » C'est une grosse contrainte, reconnaît Christian Ehrhart, qui ne voit pas comment y déroger, sauf à réduire les surfaces dédiées aux légumes, ce qu'il n'envisage pas.

L'alternance des cultures a l'avantage de rompre naturellement le cycle des ravageurs : l'oignon, par exemple, agit comme un insecticide sur la mouche de la carotte. En le choisissant comme précédent et en s'aidant de pièges pour repérer le nombre de mouches présentes dans ses parcelles, Christian Ehrhart réussit le plus souvent à se passer d'insecticide contre ce ravageur. Membre du groupe Dephy légumes d'Alsace, l'agriculteur se fixe pour objectif de traiter le moins possible. « Mon but n'est pas de passer en bio car il faudrait davantage de personnel alors que j'ai déjà du mal à en trouver, mais c'est d'aller vers la réduction des intrants. » Dans cette optique, il a investi l'an dernier dans une bineuse avec caméra pour désherber les cultures mécaniquement. Coût de l'opération : 40 000 €. Il espère que les efforts consentis vont lui permettre de décrocher la certification HVE 3 (haute valeur environnementale) demandée par ses clients. La demande est en cours.

« Dès que ça lève, je ressème »

Christian sème ses 14 variétés d'oignons en trois fois : les variétés de jours courts - environ 3 ha - sont semées fin août-début septembre, elles passent l'hiver aux champs et sont les premières à être récoltées, vers le 15-20 juin. « Elles sont vendues dans la foulée. » Les autres variétés, de précocités différentes, sont semées en février et en mars. Les plus tardives, arrachées en septembre, sont stockées en frigo et vendues jusqu'en mai. En oignon, le problème numéro 1 est la fusariose, qui se développe sous l'effet des fortes chaleurs estivales. Sans moyen de lutte chimique, l'agriculteur niedernois utilise des variétés résistantes et recourt à des champignons antagonistes. L'allongement des rotations (jusqu'à 7/8 ans) fait également partie de l'arsenal de lutte. Pour le mildiou, autre ennemi de l'oignon, il a essayé l'an dernier des variétés résistantes, pour tenir l'objectif du « zéro résidu ».

En carottes, où il a augmenté ses surfaces d'une dizaine d'hectares depuis deux ans, les semis s'échelonnent du mois de février à fin mai-début juin. « Je sème en dix fois. Dès que ça lève, je ressème. » Les derniers semis sont les plus délicats : une trop forte chaleur nuit à la levée. À l'automne, pour assurer une bonne conservation des carottes, une température de récolte assez basse et un sol un peu humide sont nécessaires, mais s'il pleut trop, s'il gèle ou s'il neige, « on n'arrive pas à récolter. C'est notre hantise ». Les primeurs sont récoltées au jour le jour en fonction des commandes. « On récolte, on lave, on conditionne et on expédie aux grandes surfaces. C'est de l'ultra-frais », souligne Christian, qui reçoit les commandes entre 8 h et 13 h et livre dans l'après-midi, pour que les produits soient en rayon dès le lendemain.

À partir de fin octobre-début novembre, 50 % de la récolte est stockée en chambre froide humide entre 0 et 1 °C, ce qui permet d'approvisionner les centrales d'achat et les grossistes tout au long de l'hiver. « Contrairement aux producteurs des Landes ou de la Manche, qui ont des terres sableuses, nous avons des terres limoneuses, qui sont naturellement riches et ne demandent pas d'apport d'engrais à tout bout de champ, précise Christian Ehrhart. Avec un travail du sol approprié, on obtient une très belle carotte. La preuve, on n'en a jamais assez... »

Carottes : prolonger la période de vente

La ferme Kirchbuhl commercialise ses légumes via [la SAS Régals des champs](#). « C'est grâce à ma fille Charline que nous avons augmenté nos volumes de vente et notre chiffre d'affaires », se réjouit Christian Ehrhart, fier qu'elle ait rejoint la société en 2018, après des études en école de commerce et un premier emploi chez Fleury Michon. Pour pouvoir répondre à la demande, l'agriculteur travaille avec plusieurs confrères produisant également carottes et oignons. Il est en train d'investir pour optimiser le lavage, le triage et le conditionnement des carottes et approvisionner le marché plus longtemps. 700 000 € sont prévus pour acquérir des frigos et un calibre-trieur optique qui permettra de trier les carottes en fonction de leur diamètre, de leur longueur et de leur aspect. L'objectif est d'arriver à vendre des carottes jusqu'à fin avril-début mai, soit 10 mois à 10 mois et demi par an, car « d'année en année, on a de plus en plus de clients qui nous démarchent et on se retrouve au 25 mars sans plus rien à vendre ». Pour l'oignon, il vend déjà 11 mois sur 12.

LA FERME KIRCHBUHL

- 1 EARL et 1 SAS pour la commercialisation
- UTH : 7 dont Christian, sa femme Martine et sa fille Charline + ses parents et deux intérimaires
- SAU : 170 ha, dont 22 ha d'oignons et 24 ha de carottes
- Production : 1 700 t d'oignons et 2000 t de carottes/an
- Répartition du chiffre d'affaires : 70 à 80 % proviennent des légumes, le reste des céréales

NOUVEAU

Publiez vos
**ANNONCES
LÉGALES**
dans 

 **en 3 clics !**

À LIRE AUSSI DANS CULTURES



Reconversion

Il passe du tabac au maraîchage



Des ateliers de réflexion jusqu'à...

Préparer la forêt de 2100



Association générale des planteurs...

« Au niveau commercial, nous souffrons de la pandémie »

LES DERNIERS ARTICLES