



À Hyères, le melon est la principale production d'été d'Hervé Caturegli depuis de nombreuses années. Le maraîcher bichonne la culture et fait évoluer ses pratiques, pour toujours plus de qualité.

DOMAINE DU PLAN

Melon, incontournable culture d'été

Hervé Caturegli a fait ses débuts dans l'entreprise familiale, il y a 25 ans. Le Domaine du Plan, cultive des produits maraîchers au rythme des saisons, sur 13 hectares, à Hyères. La production est essentiellement distribuée via des grossistes en GMS, en restauration ou par le marché de revente. En hiver, choux-fleurs, brocolis, et autres choux, mais aussi fenouils, blettes, salades, offrent une production diversifiée. Suivent les artichauts du printemps et les pommes de terre primeur du mois de juin. Arrivent ensuite les melons qui représentent ici 80 % des cultures d'été. Un choix stratégique et pratique pour Hervé Caturegli, qui travaille avec un salarié permanent à l'année, et trois saisonniers en juillet-aôut. S'il fait aussi quelques tomates et autres melons jaunes, la saison repose sur le melon, qui représente 30 % de son chiffre d'affaires annuel. Le maraîcher a choisi de se concentrer sur cette production plutôt que de les multiplier, de sorte à pouvoir assurer la cueillette tout en préparant les plantations d'hiver.

Une production rythmée

Et puis le melon se plaît sur les terres sablo-limoneuses profondes

du secteur. Chaque année, Hervé Caturegli en plante 3,5 à 4 ha. Il commence à préparer les parcelles dès le mois de février, à mesure que les terres se libèrent, avec un labour superficiel pour lutter contre les adventices et les mulots, très présents sur place. Il réalise ensuite, en sortie d'hiver, une fumure de fond à base de compost de déchets verts, à raison de 15 tonnes/ha, complétée par une fertilisation chimique NPK et un apport supplémentaire de potasse, plus tard dans la saison. Les plantations débutent à compter du 20 mars, et sont étaillées chaque semaine jusqu'au 15 juin. "On plantait tous les 15 jours par le passé. Mais finalement, en le faisant de façon hebdomadaire, on lisse mieux la production. On évite les creux et on gère mieux la récolte et le conditionnement, qui se font quotidiennement à la main", explique Hervé Caturegli. Les plants sont repiqués sur paillage biodégradable, pour limiter la concurrence de l'herbe. "C'est plus fragile que le plastique, mais aussi pratique. Il suffit de broyer en fin de saison, c'est un gain en temps et en main-d'œuvre", reconnaît le producteur. Les premières plantations sont protégées du froid par des chenillettes à pivoines. Les suivantes

sont couvertes par des chenillettes nantaises, les dernières simplement bâchées. "La couverture a un effet répulsif contre les pucerons, vecteurs de maladie", observe le producteur. Les cultures sont irriguées par gravité, deux fois au pied à la plantation et juste après. Au fur et à mesure du développement, l'agriculteur décale les raias d'arrosage pour guider l'enracinement, et réalise alors un binage sur l'inter-rang. Après plantation, il fait un apport d'eau hebdomadaire, en veillant bien à ce qu'il n'y ait pas d'excès. "Irriguer par gravité m'évite d'avoir à installer et enlever les goutteurs à des périodes déjà bien chargées", explique-t-il. Côté traitement, aucune pratique systématique n'est menée. "On fait au maximum deux interventions contre mildiou et oïdium, en fonction de l'observation de foyers et des conditions météo. Mais ici, même si on craint un peu l'oïdium en août avec les entrées maritimes, les conditions sont plutôt clémentes", précise Hervé Caturegli.

De beaux melons à la mi-juin

Les variétés varient en fonction des dates de plantation : Gaby, Silvio et Funchal pour les précoces, Nexo et Jenga pour les tardifs, Godiva, Arcade et Arapaho entre les deux. "Les précoces sont toujours plus difficiles à faire entre la sortie d'hiver, les chaînes du mois de mai et la concurrence de l'herbe sur les plantations de mars et avril. Mais quand ça marche bien, on arrive avec de beaux melons dès le 15 juin", précise encore le maraîcher. Régulièrement, il teste avec ses fournisseurs de nouvelles variétés qui viennent en remplacement d'autres, si les résultats sont concluants. "Quand je change, c'est qu'il y a un plus au niveau de la résistance, de l'enracinement ou du rendement. Mais la priorité, c'est de conserver la qualité et le goût. On récolte tous



Claude

Les variétés varient en fonction des dates de plantation.

les jours, on ramasse donc les fruits mûrs : une fois que le pédoncule se détache, on vérifie au réfractomètre que le taux de sucre est bon. Après certaines variétés disparaissent parce que les acheteurs n'en veulent plus, pour des raisons esthétiques ou pratiques", indique-t-il. Hervé Caturegli apprécie en tout cas le dynamisme de l'offre variétale.

Il se satisferait tout autant que les prix du melon augmentent un peu. Lui le vend un euro le kilo sur le circuit de gros. Un prix stable. Un peu trop au goût du producteur. "Globalement, c'est une bonne culture, mais elle est assez chère à l'implantation et à la récolte. Et puis, elle demande de la précision. Elle mériterait d'être mieux valorisée", juge-t-il. Chaque année, si tout va bien, sa production oscille entre 70 et 80 tonnes. L'essentiel est vendu à des grossistes même si une petite partie, légèrement mieux rémunérée, est commercialisée auprès d'épiceries. À l'avenir, le maraîcher aimerait diversifier un peu ses canaux de distribution. Il souhaiterait notamment pouvoir développer la vente directe, grâce au point de vente collectif, en projet sur la commune de Hyères. ■

Dephy : un essai transformé

Membre du groupe Dephy ferme en maraîchage, animé par la Chambre d'agriculture du Var, Hervé Caturegli a mené l'an dernier un essai de fumure sur ses melons. Sur quatre banquettes d'environ 500 m², il a testé différentes modalités : compost de déchets verts, compost de déchets verts et fumier, compost de déchets verts, fumier et tourteau de ricin, compost de déchets verts, tourteau de ricin et engrains chimique de type NPK. Accompagné par la Chambre d'agriculture, le producteur a comparé chaque modalité en fonction du rendement, du calibre, de la qualité gustative et du suivi nitrate réalisé sur sol et feuillage. "Globalement, les résultats ont montré qu'il n'était pas nécessaire d'utiliser la panoplie complète", résume Hervé Caturegli. Le maraîcher privilégie donc désormais le compost de déchets verts, et n'utilise l'engrais chimique en complément qu'à moindre dose. Une solution qui lui permet de réaliser une économie, sans impact sur le rendement ni la qualité des melons.



Les CHIFFRES clés

► 13 ha de cultures maraîchères diversifiées.

► 3,5 à 4 ha de melons chaque été pour une production de 70 à 80 tonnes.

► 9 variétés.



CONTACT

Domaine du Plan
1269 chemin Saint-Lazare
83400 Hyères

Gabrielle LANTES