

## MICHEL ROUX PRODUCTEUR

« La bio, c'est la nature dans toute son expression... »

Producteur de fruits bio en Ardèche, Michel Roux est un défenseur passionné et résolu de ce mode culturel en développement...

### COMMENT AVEZ-VOUS DÉBUTÉ ?

Je suis né dans une famille de « paysans », j'aime ce mot, et j'en représente la sixième génération... Mes parents ont débuté avec la pêche, la pomme, le kiwi et la vigne qu'ils vendaient par l'intermédiaire d'une coopérative et ils n'ont jamais utilisé le moindre désherbant ni engrais chimique. Jusque dans les années 90, il n'était pas facile de faire de la pomme bio car techniquement ce n'était pas encore vraiment au point. L'exploitation était alors de 25 hectares et ne représentait plus que 22 hectares à ce jour. Après le collège technique, j'ai rejoint l'exploitation en qualité d'aide familial et à partir de 1982, j'ai exercé avec le statut d'exploitant agricole... Depuis 1993, je dirige l'exploitation et en 2000, j'ai créé la société Ardèche Bio dont le but est de commercialiser mes propres fruits mais également ceux d'autres producteurs bio... L'exploitation est labellisée et certifiée Ecocert depuis que les labels existent, mais elle pratiquait la bio déjà bien avant. La bio, c'est la nature dans toute son expression...

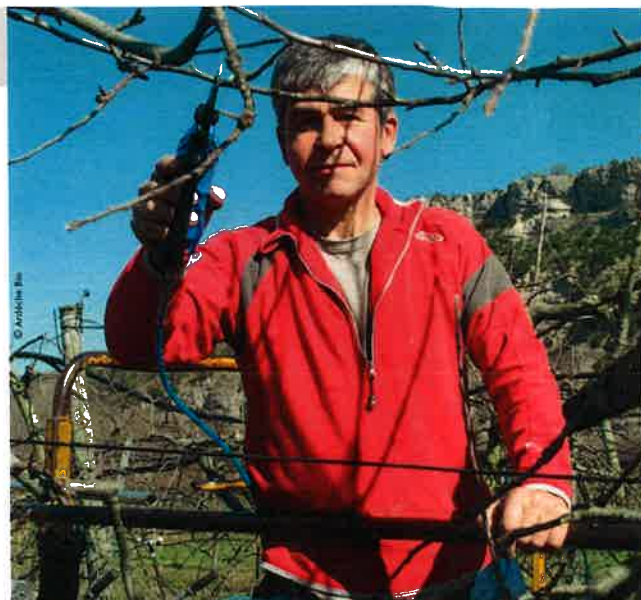
### COMMENT TRAVAILLEZ-VOUS ?

Dans les années 80, avec d'autres arboriculteurs de la région, on a débuté en kiwi et jus de fruits bio dont le jus de raisin, à la demande d'un grossiste spécialisé, sous son label « Arbonature ». Puis, dans les années 90, tout est passé en bio. A cette époque, nous produisons pour ce dernier, surtout des jus de fruits, en particulier des jus de pomme et jus de raisin... Il y avait aussi des compotes et purées de pomme (pomme-kiwi, pomme-framboise, pomme-châtaigne...) et de la pêche. Cela représentait 80% de mes volumes, le reste étant écoulé auprès de magasins bio sur la région de Marseille... Dans les années 95, j'ai cessé les jus de fruits, les compotes et la pêche, pour me tourner vers les produits frais, notamment le kiwi et la châtaigne... De même, j'ai cessé la vigne, il y a environ cinq ans, pour produire des céréales (orge, blé, seigle, en alternance). Je suis contrôlé chaque année par Ecocert. Les produits phares sont le kiwi (6 ha) avec les variétés Hayward (kiwi vert) et Belle de Chine (kiwi jaune) et la pomme (4 ha contre 15 ha auparavant) avec les variétés Gala et Chanteclerc (sensible aux insectes). Pour le kiwi, le sol est tenu enherbé et tondu entre les pieds. La taille se fait à la main tous les ans, en hiver après la chute des feuilles. Il n'y a pas de traitement. La récolte a lieu avant les gelées (Toussaint) et le fruit pour être bon, doit être à 6,5 brix, ou mieux 8 brix. J'en produis 100 tonnes et j'en commercialise 400 tonnes dont 300 achetées à des collèges. La conservation se fait en chambre froide (0°C - 1°C, hygrométrie 100%) avec ventilation permanente pour éviter les champignons...

La pomme est techniquement difficile à produire en bio car elle est sensible à un bon nombre de maladies et de parasites. Les pommiers sont formés en mur fruitier. On utilise des composts et des fumures naturelles (fumier de vache ou de mouton) et on traite avec des produits agréés bio (cuivre, soufre, pyrèthre, carpovirusine...) et emploie des filets pare-insectes. On taille à la main, en période de repos végétatif et en fin de printemps, et on épointe les pousses de l'année. La production est de 100 tonnes actuellement contre 200 tonnes auparavant... Le prix de la pomme n'a pas bougé en quinze ans et ce n'est plus très rentable. Enfin, je produis 2 tonnes de châtaigne et j'en commercialise un peu plus de 25 tonnes. C'est un produit d'appel. L'élagage des arbres se pratique une fois tous les cinq ou dix ans et le ramassage est manuel à 90%... Je fais également un peu de champignon sauvage. Mes produits sont vendus sur cinq MIN de France, soit une vingtaine de grossistes.

### QUEL EST VOTRE AVIS SUR LE MARCHÉ DU BIO ?

On constate une montée très significative de la demande. Cependant, produire bio devient plus difficile et je pense qu'on peut craindre une stagnation de l'offre. En effet, il y a besoin de développer la recherche technique afin de produire de nouvelles variétés, en particulier plus résistantes... Par ailleurs, il est surprenant de voir que plus de 60% du marché bio est en GMS contre 40% en magasins spécialisés alors que ces derniers ont souvent des prix plus attractifs...



## PARCOURS

Né à Aubenas (07) dans une famille d'agriculteurs, Michel Roux (57 ans) représente la 6<sup>e</sup> génération... Après l'école communale, il suit les cours d'un collège technique et obtient un BEP de dessin industriel. Cependant, contrairement à son désir d'exercer un métier au grand air et de ne pas devenir « paysan », il rejoint ses parents comme aide familial.

Quelques années plus tard, en 1982, il obtient le statut d'exploitant agricole, et en 1993, il dirige l'exploitation. En 2000, il crée la société Bio Ardèche afin de commercialiser ses fruits mais également ceux d'autres producteurs voisins. En dépit parfois de certaines contraintes, Michel Roux demeure un producteur passionné et un défenseur opiniâtre de l'agriculture biologique...

**Société Ardèche Bio**  
07200 Saint-Didier-sous-Aubenas  
Tél. : 04 75 35 30 52  
Fax : 04 75 93 83 09

**Personnel** : 7 saisonniers

**Volumes** : 530 tonnes / an

**Clients** : 20 (grossistes)

**C. A.** : 620 000€ / an

CHIFFRES  
&  
CLÉFS

### QUE PENSEZ-VOUS DU MARCHÉ DE RUNGIS ?

Je vends sur le Marché de Rungis depuis les années 80, environ 20% de ma production. C'est un marché extraordinaire et une grande vitrine, un lieu stratégique, qui a été l'ouverture, pour notre production, à tout un ensemble de marchés... J'en suis satisfait et j'y reste fidèle.

