

LA SALADE DE PLEIN CHAMP

Éléments techniques et économiques pour les zones de montagne sèche du Languedoc-Roussillon



En quelques mots ... La salade est une culture de courte durée qui se cultive en planches successives. Il en existe plusieurs types, à choisir en fonction des débouchés et de la saison. Une bonne maîtrise de la fertilisation et de l'irrigation sont nécessaires.

... et quelques chiffres (pour 1000 m² et 10 000 plants) :

Temps de travail : **127 à 145 heures** réparties sur la période de culture

Marge brute : **1 565 €** (vente en gros)

ELÉMENTS TECHNIQUES (pour 1000 m²)

1. Choix de la parcelle

La salade se cultive dans des sols ayant une bonne capacité de rétention, garantissant une alimentation régulière en eau. Une bonne teneur en matières organiques est nécessaire. Le pH optimum est de 6,5 à 7.

2. Besoins en eau

L'irrigation est obligatoire quelle que soit la saison de culture. L'irrigation par aspersion est la plus courante et doit être régulière. Deux périodes critiques :

- Du stade 10-12 feuilles à la formation des pommes : apporter environ 10mm/semaine (aspersion).
- De la pomaison à la récolte : bassinages de 3-4 mm/jour.

3. Choix variétal

En zone de montagne du Languedoc-Roussillon, les types les plus cultivés sont la batavia, la laitue romaine, la feuille de chêne et la laitue grasse (sucrine, rougette). La résistance aux maladies, particulièrement au *bremia* (mildiou), et la période de production souhaitée sont des critères déterminants dans le choix variétal.

4. Installation

Travail du sol : Labour, puis reprise superficielle afin d'obtenir une structure fine et tassée en surface, plus motteuse et aérée en profondeur.

Fumure : Apport de fumier bien décomposé (3 T/1000 m²) si le taux de matière organique est trop faible.

Besoins totaux en unités	N	P	K	Ca	Mg
	80 à 100	50 à 60	200 à 250	50	20 à 30

Fumure minérale avant plantation : Apport de potasse, acide phosphorique, calcium et magnésium en tenant compte des besoins et des résultats de l'analyse de sol.

Plantation en planche : de mars à septembre. Plants en minimottes (3,5 ou 4 cm).

Échelonner la plantation pour garantir un approvisionnement régulier du marché (exemple tous les 15 jours).

Écartements : 30 cm entre rangs et 25 à 30 cm sur le rang.

Paillage plastique et protection (P17) conseillés uniquement pour les plantations de printemps.

5. Opérations annuelles en production

Fertilisation : Fractionner les apports d'azote en trois fois : avant plantation, 15 jours après plantation et 40 jours après plantation (au total, apporter 80 à 100 unités). Les doses du 1^{er} apport seront inférieures aux suivantes.

Désherbage : en l'absence de paillage plastique, faire un faux semis puis désherber chimiquement (complément manuel si nécessaire).

6. Maladies et ravageurs - Principaux risques -

Maladies : *bremia lactucae* (mildiou de la laitue), *botrytis*, *rhizoctonia*, *sclerotinia*.

Ravageurs : limaces, pucerons, noctuelle terricole.

7. Récolte / Rendement

Récolte : Manuelle après 50 jours de culture et rapidement après la formation des pommes, de mi-avril à fin octobre.

Coupe et nettoyage (parage) des feuilles basses.

Vitesse de récolte : 150 salades / heure (parage compris).

Rendement : 70 à 80 % des salades plantées sont commercialisables, soit entre 7 000 et 8 000 salades /1000 m².

DONNÉES ÉCONOMIQUES

Pour 1000 m² cultivés, 8000 et salades Batavia commercialisables et une moyenne de 135 heures de travail.

Charges opérationnelles		
Plants (10 000 minimottes)		700 €
Fertilisation indicative	Fumier (3 T)	150 €
	Fumure de fond	45 €
	Fertilisation azotée	20 €
Protection phytosanitaire		10 €
Divers (paillage plastique, P17)		150 €
TOTAL		1 075 €

Investissement indicatif irrigation (aspersion : matériel à la parcelle)	440 €
Amortissement annuel (sur 10 ans)	44 €

Commercialisation pour 1000 m ² et 8000 salades commercialisables	Vente en gros
Prix / salade Variété Batavia prix payé au producteur	0,33 €
Produit brut (PB) : PU HT x Rendement (8000 salades)	2 640 €
Marge brute (MB) : produit brut – charges opérationnelles (1 075 €)	1 565 €
Indicateur de rémunération horaire : MB/nb heure de travail (135 h)	11,6 €

En vente directe, le prix moyen observé est de 0,80 € pièce.

Attention, ce prix de vente peut paraître élevé mais porte sur de faibles quantités et n'est pas applicable sur des volumes importants. Il faut aussi tenir compte des charges de commercialisation, qui sont importantes en vente directe.

CALENDRIER DE TRAVAIL

Temps de travail en heures pour 1000 m², exemple pour une planche plantée en avril.

	Mécanisé petites planches				Mécanisé grandes planches			
	M	A	M	J	M	A	M	J
Travail du sol	16				3			
Pose irrigation/paillage		11				6		
Plantation		30				30		
Fertilisation		5				5		
Protection phytosanitaire		4				4		
Désherbage (allées)		4				4		
Récolte				75				75
TOTAL : 145 heures					127 heures			

COMMERCIALISATION

Produit d'appel intéressant toute l'année, la salade de plein champ en zone de montagne est surtout cultivée du printemps au début de l'été, puis en automne.

Les prix de vente fluctuent en fonction de la saison et de la qualité. La récolte est réalisée en fonction de la vente et des besoins, de façon à commercialiser les salades immédiatement après leur récolte.

AVERTISSEMENT

Se référer à la fiche « Pour bien utiliser les fiches de références du SUAMME ».

OIER SUAMME

Béatrice LADRANGE : 04 66 54 29 67
Anne BOUTITIE : 04 67 20 48 02
Jean – Michel THEVIER : 04 67 95 39 49
Jacky RIQUET : 04 68 11 79 59

Organisation de producteurs :

SICA du CAROUX 04 67 95 00 74
 Route de St Pons
 34600 BEDARIEUX

