

## **Les producteurs de fruits et légumes s'adaptent au changement climatique**

Le réchauffement de la planète est en marche. De nombreux scénarii climatiques convergent vers les mêmes prévisions : augmentation des températures moyennes, des périodes de sécheresse et canicule estivale, de pluies hivernales ou printanières ponctuelles et intenses, mais diminution du froid hivernal. Quel impact ses aléas climatiques a-t-il sur les productions de fruits et légumes en région Occitanie ? Comment les agriculteurs font-ils face ? Quels enjeux et stratégies mettent-ils en place ?

### **Une production régionale malmenée par les aléas climatiques**

La région Occitanie est un des bassins de production de fruits et légumes le plus précoce de France, mais force est de constater que depuis ces trois dernières années, les productions d'été sont fortement perturbées par cette évolution climatique. Les premiers constats laissent entrevoir des bouleversements phénologiques : floraisons plus précoces, plus désorganisées avec avortements de fleurs plus fréquents notamment sur les abricots. Des écarts de températures très grands sur un pas de temps très court provoquent des chutes de fruits à peine formés. L'augmentation de température semble avoir un effet sur le taux de sucre des fruits qui augmente et sur leur conservation plus difficile. Les aléas climatiques particulièrement violents et très localisés (trombes d'eau, orages de grêle, gelées noires), étaient jusqu'à présent rares. Ils deviennent désormais réguliers et très impactants sur les récoltes et pour la stabilité financière des exploitations touchées. A cela s'ajoute le développement des problèmes sanitaires, liées à de nouveaux ravageurs ou maladies.

### **Des innovations technologiques pour s'adapter**

Face à ces premiers constats, les producteurs, aidés du réseau R&D, expérimentent des nouvelles techniques de conservation des pêches et des pommes, par trempage à l'eau chaude. Ils testent de nouveaux modèles de bio-contrôle, notamment sur les cerises, les châtaignes, pour limiter l'impact des nouveaux ravageurs. Ils mettent en place de nouvelles techniques culturales de vergers (plantation intensive d'amandiers, de pêcheurs) pour lutter, sans phyto, contre la sharka. Enfin, pour optimiser la qualité des fruits récoltés, ils développent l'utilisation d'outils d'aide à la décision qui mesurent, sur l'arbre, la maturité des abricots et pommes, en fonction de leur taux en sucre.

### **Des stratégies pour pérenniser les productions**

Mais au-delà de ces premières adaptations, toutes ces évolutions doivent être source de réflexion sur les stratégies à mettre en place pour pérenniser les systèmes de production. Pour répondre aux attentes sociétales et faire face au changement climatique à moyen terme, le réseau R&D de la filière fruits et légumes travaille pour répondre au plus gros enjeu de notre région, celui de la résistance au stress hydrique et aux fortes chaleurs estivales par l'innovation et le choix variétal sur les abricots et pêches-nectarines. Un autre enjeu identifié, est celui de l'adaptation des itinéraires techniques pour augmenter les capacités de stockage en eau du sol, limiter les effets de la chaleur de la sécheresse, des ravageurs (implantation des vergers, agroforesterie, enherbement des rangs...). L'enjeu du numérique est également essentiel, notamment dans l'anticipation des événements climatiques, avec la mise en place de stations météo locales et complètes, de plus en plus développées en Occitanie. Mais un dernier enjeu semble aujourd'hui essentiel à la stabilité des productions, celui du régime assurantiel face aux aléas dévastateurs très violents et très localisés.

**Auteur : Nathalie Gallon – Srfam**

