

## Sécher ses fruits et légumes à la ferme une pratique traditionnelle

“ Mon projet est d’offrir des fruits et légumes séchés avec deux buts : qu’ils soient bio et locaux et que leurs coûts soient concurrentiels avec le frais et le congelé. ”  
Ziaollah Aziz



### Contexte

- Installation en bio en 2010 (reconversion professionnelle) – 1 ETP
- 2 ha de propriété + 5 ha en location d’oliviers et tomates sous tunnels
- Terres : « sol de Crau » : argileux sur 30-40 cm puis caillouteux ce qui demande beaucoup d’arrosage, d’où production dominante d’oliviers
- Sur le plateau des Alpilles (environ 250 m d’alt.), très soumis au Mistral
- Vente directe : marchés

### ➤ Un atelier pensé comme provisoire...

En 2010, Ziaollah achète 2 ha de terres, plantés de 78 vieux oliviers. 550 pieds de variétés différentes sont plantés cette même année, toutes en AOP de la vallée des Baux de Provence. En 2013, se rajoutent 5 ha (mis à sa disposition) de 450 vieux oliviers, en friche depuis 15 ans, permettant le passage direct en bio. La remise en forme de ces arbres et leur production va demander 4 ans.

Pour faire vivre son exploitation et dans l’attente de la production de ses oliviers, Aziz plante des tomates sous deux tunnels (500 m<sup>2</sup>). Souhaitant mettre à profit son expérience du séchage de fruits et légumes, de tradition ancestrale dans son pays (Afghanistan), il auto-construit un séchoir artisanal en bois sur son terrain, pour transformer lui-même ses tomates et les conserver dans l’huile d’olive.

### ➤ ... qui se pérenise et prend toute sa place sur la ferme

Ses récoltes de tomates n’étant pas extraordinaires (peu de traitements par choix : attaques de diverse parasites) et suite à des demandes d’agriculteurs pour sécher leurs fruits, fleurs et légumes, Ziaollah s’oriente davantage sur le travail du séchage. Il achète de plus en plus les fruits et légumes aux agriculteurs bio locaux. Il s’essaie au séchage de fruits (pommes, poires, coing) et continue à perfectionner le séchage des tomates qui sont plus fragiles et demandent à être pasteurisées. Le séchage à l’air libre (à l’italienne) ne donne pas de bons résultats (pas assez chaud pour un séchage dans la journée et il ne souhaite pas ajouter de conservateurs, tels que sel ou acide citrique). La vente se développe (épicerie fine, marchés locaux). Le contact direct avec les consommateurs lui permet d’avoir un retour immédiat sur ces produits. Les pommes fonctionnent très bien essentiellement auprès des touristes allemands. Les tomates dans l’huile restent encore un produit d’achat occasionnel.

Aujourd’hui, il doit s’occuper davantage de ses oliviers (taille, engrais par fumier de moutons des Alpilles, etc.) et professionnaliser sa technique de séchage, qui donne déjà de bons résultats.

### ➤ Technique et outil de séchage

Séchoir solaire. Ventilation naturelle. Optimum de juillet à septembre. En plein été, les produits sont secs en une journée. Le séchage peut être terminé dans un séchoir avec pompe à chaleur, installé à son domicile. L’ensemble (atelier de préparation + séchoir) représente environ 15 m<sup>2</sup>. La capacité de séchage est de 30 étagères de 2m<sup>2</sup> chacune. Elle n’est jamais entièrement utilisée car le ramassage doit se faire tôt le matin, les produits doivent ensuite être lavés et coupés puis mis à sécher. Il faut aller vite pour optimiser le temps de séchage. En général 15 kg/jour sont travaillés.



## ➤ Construction d'un nouveau séchoir

Sa capacité de production va être largement augmentée avec : l'achat des produits, un nouveau séchoir et la main d'œuvre supplémentaire. En effet, Ziaollah a débuté la construction d'un nouveau séchoir solaire de 70 m<sup>2</sup>. Le RDC sera composé d'un accueil visiteurs et point de vente, de l'atelier de traitement des produits (lavage, découpe, conditionnement) ; les combles seront réservées au séchage. Cela lui permettra avec un équipement en inox, etc. de respecter les normes d'hygiène nécessaires à la vente via des intermédiaires. La toiture sera entièrement en verre (à 45°) et il sera équipé d'une circulation d'air motorisée.



Contrairement à ce que l'on pourrait penser, pour cette transformation, il ne faut pas aller sur des fruits et légumes de second choix. Pour les tomates, d'une conservation limitée, le risque est trop grand si elles ne sont pas exsangues de toutes impuretés, taches, blessures. Pour les pommes, le temps passé à trier des fruits de second choix, la perte de produit fini due à l'impossibilité d'avoir des chips entière, ne compense pas le prix d'achat aux producteurs plus faible.

## ➤ Evolution et développement de l'atelier

**Technicisation** : sa professionnalisation va passer par la construction d'un nouveau séchoir solaire (plus grand et adapté aux normes sanitaires) ; l'achat d'un tracteur, car son équipement se compose uniquement d'une débrousailluse manuelle, d'une tondeuse et d'un motoculteur ; l'équipement de son forage par une pompe, car le système de goutte à goutte (pompe thermique reliée au canal + réservoir d'eau (20000 L pour 1 à 2 semaine) ne suffira pas pour ces oliviers. Ces nouveaux aménagements amèneront à développer le besoin de main d'œuvre. Ziaollah prévoit l'embauche de deux temps pleins, dont sa fille sur les aspects commercialisation et marketing.

**Poursuite des expérimentations** pour arriver à des tomates qui se conservent sans huile, dans l'objectif de vendre en vrac et d'être plus accessible au niveau prix.

**Vers une diversification des produits proposés** : en améliorant son outil de travail il pourra augmenter sa gamme de deux produits par an. Pas davantage pour des raisons de sécurité et financières. A son échelle, il faut environ deux ans pour avoir une vision nette du cycle du produit : mise au point, tests auprès des consommateurs, retours.

**Commercialisation** : une production plus continue et plus importante lui ouvrira d'autres marchés : magasins bio, épicerie fines, TPE, PME et la vente sur l'exploitation (aménagement du séchoir pour accueil visiteurs).

## + Atouts

- Demande existante de producteurs locaux pour sécher leurs produits
- Projet (dont construction du séchoir) soutenu par le PNR des Alpilles
- Appui familial



## - Contraintes

- Conservation : difficulté technique pour obtenir des tomates séchées en vrac (sans sel ni acide citrique)
- Coût actuel des tomates conservées dans l'huile élevé pour les consommateurs (4€ le pot de 90g)
- Nécessité de temps pour expérimenter et ajuster les procédés

## Vers un projet collectif

Ziaollah serait très intéressé par un projet collectif avec d'autres agriculteurs ou porteurs de projets concernant la lyophilisation des produits, qui nécessite de gros investissements et qui pourrait intéresser des secteurs importants.

## Ressources

- **Pour le contacter** - Tél. : 06 63 45 93 36 - Email : ziaaziz@essence-de-lumière.fr & www.essence-de-lumière.fr
- **Agribio 84 - Anne Guittet** - Tél. : 04 32 50 24 56 - Email : agribio84@bio-provence.org
- **PNR Alpilles Syndicat mixte de gestion du Parc naturel régional des Alpilles - Nathalie Galland**  
Tél. : 04.90.54.24.10 - E-mail : contact@parc-alpilles.fr