



## RENCONTRE AVEC THOMAS BURGER, ARBORICULTEUR À STEINSELTZ (67)

Après cinq ans de salariat, Thomas BURGER s'est installé pour reprendre la ferme bio familiale. Arrivé sur une ferme qui fonctionne bien techniquement et économiquement, il lance de nouveaux projets.

**Bonjour Thomas, peux-tu nous présenter ton parcours ?**

Après mon Bac S à Wissembourg, je n'étais pas forcément décidé à reprendre la ferme, mais je me suis tout de même orienté vers un BTSA Technologies Végétales à Courcelles-Chaussy pour acquérir des connaissances en agronomie. J'ai ensuite été salarié de la ferme de 2012 à 2017, ce qui m'a permis de progresser techniquement sur la ferme et de suivre des formations courtes et des visites d'autres exploitations. Ces années de salariat m'ont permis de faire le choix de m'installer l'an passé pas par défaut mais parce que j'aime ce métier. Ça m'a permis de commencer la transition avec mes parents et de concrétiser ce choix. Je suis arrivé sur la ferme qui est déjà en bio, qui fonctionne bien techniquement et économiquement, c'est vraiment une chance pour moi. Ce qui est bien, c'est que ma vision n'est pas en contradiction avec celle de mes parents.

**Peux-tu nous retracer l'historique de la ferme ?**

Mon père, Albert, s'est installé en 1984 sur une ferme en polyculture-élevage avec un peu de viticulture et d'arboriculture. Il a arrêté progressivement l'élevage et au lieu d'augmenter la surface de vignes comme la plupart des agriculteurs du secteur, il a choisi de s'orienter vers l'arboriculture et de vraiment se spécialiser à partir du début des années 2000. Mes parents se sont

**“ [...] même en produisant moins, on arrive à sortir un revenu. ”**



progressivement orientés vers la bio pour se convertir en 2001, notamment suite à la visite d'une ferme arboricole bio où mon père s'est rendu compte que c'était possible de faire de la bio en ayant « de beaux fruits », et que ça fonctionnait en respectant l'environnement.

**Quelles sont les particularités de la ferme ?**

Malgré la spécialisation en arboriculture, on a eu à cœur de cultiver la diversité avec 40 variétés de pommes, 10 variétés de poires, des mirabelles, des quetsches, des petits fruits (cassis, framboises, groseilles). Le choix a été fait de privilégier, sur les 3/4 de la surface, des variétés produisant moins de volume mais plus gustatives et plus adaptée au mode de production bio, et on s'est rendu compte que même en produisant moins à l'hectare, on arrive à sortir un revenu. Bien sûr, on fait toujours encore des variétés connues car certains clients les demandent

comme les Gala, Fuji, Jonagold.

Une autre particularité est que plusieurs de nos salariés sont issus de la famille (cousins, tante, ...). Nous pouvons aussi compter sur l'implication quotidienne de mes grands-parents retraités ainsi que ma grande-tante.

**Et au niveau technique, quelles sont vos spécificités ?**

On travaille le sol entre les arbres pour maîtriser l'enherbement et gérer les populations de ravageurs (campagnols).

Nos fruits bios sont bien « traités » contrairement à ce que beaucoup de nos clients pensent, mais nous leur expliquons quels produits d'origine naturelle nous utilisons.

L'éclaircissage des pommiers se fait mécaniquement au moment de la floraison et manuellement aux mois de juin-juillet. En bio, la maîtrise de la pousse des arbres est plus délicate, certaines variétés sont donc bien plus soumises au phénomène d'alternance