

BioForum
WALLONIE



Les p'tits fruits poussent bien à Lens !

Ariane Beudelot, Bénédicte Henrotte

En plus d'être professeur d'horticulture à temps plein, Edouard Menet s'est lancé en 2010 dans la culture de petits fruits. D'abord à Beloeil, il est depuis cet hiver installé à Lens, sur une parcelle qu'il loue à un agriculteur bio, Philippe Loeckx. Au niveau technique, Edouard était bien préparé grâce à un Master en horticulture à Ath. **Son projet a pour objectif de diversifier l'offre en petits fruits en Wallonie. Offre qui, pour l'instant, reste surtout limitée aux fraises.** Edouard est constamment à la recherche de nouvelles variétés plus productives et plus résistantes, c'est pourquoi il teste de nombreuses variétés qui n'ont encore jamais été cultivées en Belgique, même en conventionnel !

Il cultive actuellement sur 45 ares plus de 25 variétés de petits fruits : framboises noires, jaunes et rouges (comme notre drapeau national !), des mûres, des myrtilles, des groseilles à grappe et à maquereau, et des cassis. Mais aussi des variétés méconnues ou exotiques telles que la casseille, hybride entre un cassisier et un groseillier à maquereau, la Tayberry, croisement entre la ronce et le framboisier, la baie de goji ou l'aronia.

L'ensemble de la plantation est en plein-air. Cependant, des tunnels seront installés prochainement pour les framboises, afin de les protéger de la pluie, permettant ainsi de limiter le développement du Botrytis et autres problèmes phytosanitaires, et d'étaler la période de production jusqu'à mi-octobre. En interligne, un

mélange composé de graminées et de trèfle a été implanté. Pour l'irrigation, un système d'irrigation au goutte-à-goutte permet d'arroser les jours où les précipitations sont trop faibles.



Grâce aux différentes variétés hâtives et tardives, les récoltes s'étalent entre mi-juin et mi-septembre, ce qui lui permet d'étendre son offre sur une période plus longue et de limiter les risques. En cas d'intempérie, seuls les fruits mûrs sont abimés. Durant les mois d'été, il se fait aider par un saisonnier pour la récolte et la livraison. Des stagiaires l'aident également à certaines périodes de l'année. La récolte se fait manuellement, ce qui offre le grand avantage de pou-

voir sélectionner les fruits à pleine maturité et les mettre directement en barquettes. Celles-ci sont en cellulose moulée compostable, matériau d'emballage essentiellement réalisé à partir de papiers recyclés et d'eau, comme les boîtes d'œufs.

Edouard vend l'ensemble de sa production à des groupements d'achats bruxellois ainsi qu'à des restaurants plutôt huppés, surtout bruxellois. Il complète également les paniers de fruits et légumes d'agriculteurs. Il ne fait pas de vente directe à la ferme par manque de temps. **Il a rapidement trouvé des débouchés pour sa production et est encore loin de répondre à l'entièreté de la demande.** Par contre, les boulangeries ne semblent pas intéressées par des petits fruits frais.

Un conseil pour ceux qui voudraient se lancer : « *un bon business plan, une bonne formation et pour débiter il faut avoir du capital ou un travail à côté* » nous explique Edouard.

L'année prochaine, il cultivera sur 15 ares supplémentaires... et souhaite passer à mi-temps dans deux ans pour mieux se consacrer à cette nouvelle activité concluante et passionnante. Il suffit de goûter une mûre pour en être convaincu.

Souhaitons-lui bonne continuation !