

LES FILIÈRES



Nouveaux légumes : Flower Sprout

CIM

L'élargissement de la gamme des légumes est l'un des volets essentiels de l'innovation dans la filière des légumes frais depuis quelques années. La saturation du marché des légumes de grande consommation et l'attrait du consommateur pour des produits plus diversifiés, sources de saveurs nouvelles, se trouvent à la base de ce phénomène.

Une des voies de diversification est la réémergence des légumes dits « oubliés » ou « anciens » tels que le panais, le topinambour, le persil racine, ... Une deuxième voie de diversification, plus complexe et plus longue, est la création de nouvelles espèces ou de nouveaux types de légumes. C'est le cas du Flower Sprout présenté dans cet article.

Origine

Le Flower Sprout est le résultat de 15 ans de travail de sélection et de croisements réalisés par la firme semencière britannique Tozer Seeds. L'idée de base était de créer un chou de Bruxelles avec un goût plus subtil, qui pouvait être utilisé de plusieurs manières et qui avait un bel aspect visuel. C'est ainsi qu'est né le Flower Sprout, un petit chou avec des feuilles vertes frisées et des tiges violettes. Il est issu d'un croisement entre un chou de Bruxelles et un chou frisé (kale).

Goût et aspects nutritionnels

Ce produit a un très bon goût qui combine celui des deux choux desquels il est issu. C'est ainsi qu'on retrouve le goût du chou de Bruxelles, mais de manière atténuée. Il s'agit d'une saveur douce et légèrement sucrée, avec un délicat arôme de noix. Les consommateurs ne supportant pas le fort goût du chou de Bruxelles apprécieront davantage ce Flower Sprout,

dont la saveur, combinée au goût du chou frisé, est adoucie.

D'un point de vue nutritionnel, 100gr de Flower Sprout apportent le double de vitamine B6 et de vitamine C par rapport à un chou de Bruxelles classique. C'est donc un nouveau « super-aliment ».

Culture

Les techniques culturales ne sont pas encore bien connues. Le CIM réalise des essais variétaux sur ce nouveau légume depuis 3 ans. Cependant, ces 3 années ne permettent pas encore de définir clairement un schéma culturel et un plan de fertilisation détaillé.

La plantation a lieu en même temps que les choux de Bruxelles, c'est-à-dire vers la fin du mois d'avril. Selon la variété, le cycle sera plus ou moins long et la récolte pourra s'étaler d'octobre à février.

Au cours des différents essais, il a été constaté une sensibilité moins forte aux maladies habituelles des choux (*Mycosphaerella*, ...). Mais les prochaines années d'essais nous permettront d'en savoir un peu plus...

En cuisine...

Ce chou est très facile à préparer et à cuisiner. Il suffit de le rincer à l'eau et il est prêt (pas d'épluchage). En ce qui concerne la cuisson, plusieurs possibilités existent : à l'eau bouillante, à la vapeur, au micro-ondes, ... Une recette très simple consiste à les cuire à la vapeur pendant 5-10 minutes, puis à les repasser dans du beurre.

Les Flower Sprout sont généralement servis chauds, en légume d'accompagnement. De nombreuses recettes sont mises au point pour ce nouveau légume, elles sont disponibles sur le site www.flower-sprout.com.



LES FILIÈRES

Plantes aromatiques et médicinales : un brin de campagne

Frédérique Hellin, Biowallonie

La famille Peiffer produit une large gamme de produits à base de plantes : tisanes, sirops, gelées, confitures mais aussi sucres et sels aromatisés, vinaigres et huiles. Ils produisent tout eux-mêmes, depuis les plantes jusqu'aux produits finis.

Tout a commencé par la formation d'herboriste de Marie-Laure, leur fille. Suite à plusieurs rencontres, le reste de la famille a opéré un vrai Retour à la Terre pour se lancer dans cette aventure. Pour eux travailler en bio était une évidence dès le départ.

Jusqu'à peu, ils étaient les seuls en Wallonie à réaliser ce travail. Ils ont récemment accueilli une stagiaire en herboristerie qui se lance dans la région de Namur.

Ils ont commencé sur une trentaine d'ha ; aujourd'hui ils regroupent leurs terres sur 1,5 ha, situées dans un petit village gaumais préservé de la pollution. Ils récoltent aussi des plantes sauvages dans la nature.

Pour se lancer dans ce type de projet, des investissements de départ sont nécessaires afin d'acquérir :

le matériel d'entretien des cultures :

- petit tracteur,
- herse étrille,
- rotavator,
- herse rotative,
- cultivateur.

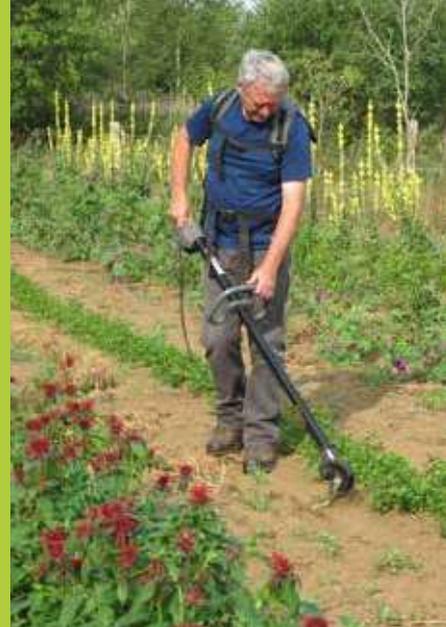
le matériel de séchage :

- déshumidificateur industriel alimenté par des panneaux photovoltaïques,
- colonne de séchage : étagères en bois et inox pour accueillir les plantes et les fleurs.

le matériel de transformation :

- extraction du jus,
- matériel pour cuisson,
- tamis électrique,
- cutter, blender et mixer pro,
- matériel de cuisine.

Et le tout dans des locaux respectant les normes AFSCA.



Ces investissements ont été portés « en propre » par la famille car, n'ayant pas le statut de producteurs à titre principal, ils n'ont pas pu bénéficier d'aide.

Patrice et Nadine travaillent à mi-temps comme salariés et à mi-temps sur l'exploitation. Bien entendu, pour ce deuxième job, le temps n'est pas compté... Aujourd'hui, Patrice et Nadine se retrouvent seuls, car Marie-Laure a ouvert sa propre herboristerie, en bio. L'engagement d'une personne supplémentaire serait plus que bienvenu, mais malheureusement cela coûte encore trop cher.

Il est difficile pour Patrice d'estimer la rentabilité du projet actuellement car les investissements sont assez lourds... mais une fois ceux-ci amortis, ce sera une « machine qui tourne ». En effet, vu la qualité des produits et le peu de concurrence, ils n'ont aucune difficulté à écouler ceux-ci. Et pour le prix de vente, ils se sont basés sur leurs homologues français.

Concernant les aspects techniques du métier, la partie production végétale ne requiert pas de grandes connaissances agronomiques ; par contre, l'entretien des cultures est très important. Patrice s'est récemment équipé d'un Cultivion de Pellenc, pour entretenir les plantes vivaces telles que les thym et les menthes.

Au printemps, il procède au travail du sol pour accueillir les jeunes plants, ensuite les semis, avec les graines qu'ils ont soigneusement choisies et récoltées. Au niveau de la cueillette, tout se fait de manière manuelle avec une faucille ou un sécateur. Rapidement après la cueillette, les plantes sont séchées à basse température et stockées à humidité constante, afin de préserver le maximum de leurs qualités.

La maîtrise de la cueillette et des divers types de transformations nécessite non seulement de solides connaissances botaniques, mais aussi des connaissances techniques — formation herboriste ainsi que formation de tisanier.





Par exemple, Patrice nous explique qu'« afin d'éviter qu'elles noircissent et se détériorent, les plantes sensibles comme la mélisse sont récoltées en début de matinée, avant que le soleil ne chauffe leurs feuilles. Par contre, les fleurs sont cueillies, pleinement ouvertes, avant que le soleil ne soit au zénith ».

Une fois récoltées, les plantes sont ensuite amenées à l'atelier le plus rapidement possible. Certaines plantes, comme le fenouil, l'aneth ou la ciboulette, vont être hachées avant séchage. A l'atelier, la préparation des tisanes et mélanges est réalisée selon des recettes précises et originales. Tout est conditionné à la main.

Une des grandes contraintes du métier est la non-prévisibilité du travail : « on ne sait pas programmer sa journée de travail à l'avance. Tout dépend de la météo : s'il fait beau, il faut récolter ; s'il ne fait pas beau on prépare les tisanes et on transforme ».

Patrice reçoit, de la part d'herboristes, des commandes de diverses plantes en vrac qu'il ne sait pas fournir. La culture de plantes médicinales pourrait donc aussi être envisageable pour répondre à ces demandes.

Le métier de producteur de plantes aromatiques et médicinales est un travail intense, mais qui procure énormément de fierté, du fait de perpétuer une tradition ancestrale et de maintenir le savoir autour des plantes et de leurs bienfaits !



**Les Malts Bio
Château Nature**

Les Houblons Bio

**Une décision
pour la Nature**

Parfaits pour la bière bio !

Parfaits pour le pain bio !

Bon pour la Nature !

www.malterieduchateau.com

+ 32 (0) 87 480 221



Sepeba ebra



Conçu et fabriqué
en France

Distributeurs Polyvalents

engrais,
graines,
microgranulés,

ou les 3 avec le même outil ...



**Semoirs Maraîchers
manuels ou attelés**

☎ (33) 02 41 68 02 02 - ☎ (33) 02 41 79 83 71

info@sepeba.fr - www.sepeba.fr - www.ebra-semoir.fr