

Vie régionale → L'actu

AGRICULTURE ■ Le pari d'un couple d'agriculteurs, il y a 13 ans, porte désormais ses fruits

Des myrtilles cultivées aux Sauvages

Si la ferme du Crêt Piroat a pour principale activité la production de lait, là n'est pas son originalité. L'exploitation de Xavier Laurent, située aux Sauvages, a en effet la particularité de cultiver des myrtilles, un fruit qui se fait rare sur les sols de la région.

Fabien Gauvin

Que de la myrtille soit cultivée sur la commune des Sauvages, près de Tarare, est un peu le fruit du hasard. Producteurs de lait depuis trois générations, les parents de Xavier Laurent, qui a repris le flambeau depuis 12 ans, cherchaient à diversifier leur activité, essentiellement basée sur la production laitière.

Six années à attendre une première récolte

C'est au détour de vacances passées en Auvergne que l'idée va germer. Tombé sous le charme d'une exploitation de myrtilles, le couple décide de se lancer à son tour, en 1991. Un pari à l'époque osé : rien ne permet d'affirmer alors que les arbustes, importés d'Aurillac, ne parviendront à s'adapter aux sols des Sauvages et à donner des myrtilles de qualité. D'autant qu'il leur faudra attendre six années avant de récolter pour la première fois le fruit de leur travail.



PRÉCOCE. Avec les températures élevées du printemps, la fleur de la myrtille a fait son apparition dès la mi-avril cette année, contre début mai habituellement. PHOTO FABIEN GAUVIN

Aujourd'hui encore, Xavier Laurent est l'un des rares producteurs de myrtilles de la région. Un phénomène qui peut notamment s'expliquer par le travail ingrat demandé par ce type de culture. De juillet à la fin du mois d'août, ce sont en effet 650 pieds de myrtilliers, étalés sur 2.500 m², qu'il faut éplucher à la force de petites mains qui, avec soin, s'attachent à ramasser chacun de ces petits

fruits à la main.

Aidé de sa famille ou de jeunes des environs, Xavier Laurent s'attelle à cette lourde tâche chaque matin durant quatre heures. À raison de 3 à 4 kg de myrtilles ramassées chaque matin, c'est une production de 2 à 3 tonnes de fruits, selon les années, que l'agriculteur parvient à récolter.

Une cueillette qui est ensuite revendue sur les marchés locaux mais aussi auprès de restaurants et pâtisseries. Il faut dire que la myrtille cultivée possède, en plus de son goût apprécié, de nombreuses propriétés bénéfiques à la santé. Autant de raisons de ne pas s'en priver... ■

2 à 3 tonnes de myrtilles produites chaque année

Des conditions idéales pour des myrtilles à croquer

Fruit originaire de la région des Grands Lacs en Amérique du Nord, la myrtille s'épanouit en altitude, qui lui confère « une meilleure qualité gustative », explique-t-on au Syndicat des producteurs de myrtilles. À 740 m d'altitude, l'exploitation de Xavier Laurent est

donc bien située, d'autant qu'elle se trouve sur un sol particulièrement acide, autre condition indispensable à la culture de fruits de qualité. Et comme l'agriculteur confie n'avoir jamais eu à traiter ses myrtilliers contre d'éventuelles maladies, la nature fait son (bon) travail...

CULTURE ■ L'Huilerie Beaujolaise lance une initiative originale pour repeupler de noyers les sols de la région

Un artisan huilier veut venir à la rescousse des noyers

Constatant la disparition progressive des noyers en Beaujolais, un artisan huilier propose la vente de ces arbres fruitiers ainsi que la transformation, à terme, de ces noix en une huile de qualité.

Fondateur de l'Huilerie Beaujolaise dans les années 1980, Jean-Marc Montegottero est un artisan aux deux facettes. Capable de fournir quelques-uns des plus grands chefs français en huiles vierges, comme de s'intéresser aux paysages qui l'entourent.

Soucieux de voir les noyers disparaître de ceux-ci, ce créateur de saveurs souhaite initier le retour de ces arbres fruitiers dans le Beaujolais.

« Je veux inciter les gens à retrouver le terroir qu'était le Beaujolais. Avant, tout le monde avait un noyer, c'était très répandu », explique-t-il tout en détaillant les raisons de cette disparition : la valeur du bois de noyer, qui encourageait les détenteurs à s'en séparer, ou l'accent mis sur la culture de la vi-

Quand la vigne éclipse les noyers

« Je veux inciter les gens à retrouver le terroir qu'était le Beaujolais. Avant, tout le monde avait un noyer, c'était très répandu », explique-t-il tout en détaillant les raisons de cette disparition : la valeur du bois de noyer, qui encourageait les détenteurs à s'en séparer, ou l'accent mis sur la culture de la vi-

Planter et récolter, mode d'emploi

Une fois les noyers arrivés à bon port, reste à bien les entretenir. Conservés en chambre froide jusqu'à la livraison, les noyers doivent être plantés sous dix jours. « Vu que notre sol est assez acide, il faut plus de temps pour que cela pousse. Il faut chauler pour avoir un PH neutre, il faut donner de l'humus et du fumier pour enrichir le sol. Après il suffit de le tailler tous les cinq ans », explique Jean-Marc Montegottero.

Les premiers fruits arriveront, au mieux, sept ans plus tard. Leur récolte se fait fin septembre, voir octobre. Il faut ensuite enlever le brou (la peau), la noix devant être bien ouverte et sèche. « Il faut les tourner tous les jours et le séchage dure un mois, dans un grenier de préférence », détaille-t-il. Entre janvier et avril, il sera alors temps d'emmener à l'artisan les cerneaux, la chair de la noix, afin qu'il la transforme en huile vierge de noix.



ARTISAN. Jean-Marc Montegottero fournit de nombreux chefs français en huiles. PHOTO FABIEN GAUVIN

gne par exemple. S'il avait d'abord envisagé de lancer sa propre exploitation agricole, M. Montegottero a dû y renoncer, faute de rentabilité.

Mais l'homme a de la suite dans les idées et a donc trouvé la formule magique pour faire réapparaître des noyers dans la

région. Il en a ainsi réservé 500 à un agriculteur, qu'il propose au prix de 25 € l'unité. Une variété venue de Grenoble, « la franquette, très productrice. C'est un noyer qui produit chaque année, des petites récoltes mais régulières », décrit-il. Mieux, l'artisan offre le troisième

arbre acheté, à condition de les réserver avant le 20 septembre.

Suffisant pour attirer le public ? L'artisan a un autre tour dans son sac. Une fois que les noyers, qui sont vendus à l'âge de trois ans et mesurent entre deux et trois mètres de hauteur, produiront leurs

EN CHIFFRES

30

En kg, le poids de noix produit en moyenne par un arbre adulte.

5

En kg, le poids de noix nécessaire à la production d'un litre d'huile de noix.

fruits, Jean-Marc Montegottero proposera ses services aux propriétaires.

De l'huile produite à un tarif avantageux

Ceux-ci pourront en effet porter à l'artisan leur production de noix, qu'il rachètera afin de la transformer en huile de noix. Et s'ils le souhaitent, les heureux possesseurs de noyers auront la possibilité de racheter cette huile à des tarifs avantageux, 3,50 € le litre contre 20 € environ.

De quoi légitimement espérer voir les noyers faire leur grand retour sur les sols de la région. Et, dans quelques années, pouvoir déguster une huile de noix 100 % beaujolaise. ■

Fabien Gauvin