

DIVERSIFICATION

L'aronia, une baie méconnue à la fois astringente et bonne pour la santé



Anita von Arx et son ami Christophe Urfer se sont lancés dans l'aronia par conviction du potentiel de cette baie.

F. MORAND



Matthieu Müller (à gauche) peut compter sur une équipe motivée pour récolter à la main ses baies. Les haies d'aronia approchent les 2 mètres de haut.

F. MORAND

Fabienne Morand

Originaire d'Amérique du Nord, l'aronia est une baie intéressante pour ses vertus médicinales. En Suisse, une poignée de passionnés la cultive.

L'aronia est un marché de niche et quiconque souhaitant en cultiver devrait d'abord trouver comment la commercialiser. Car cette baie se vend exclusivement via la vente directe ou de petits revendeurs. De plus, si visuellement elle peut faire penser à des myrtilles, on n'en met pas une poignée dans sa bouche. On la mange rarement crue, mais plutôt en baies séchées, jus, poudre de marc, gelée, élixir ou liqueur.

Si cette culture restera certainement un marché de niche, quelques agriculteurs et privés s'y sont lancés. Le plus gros producteur avec 17 hectares, Aronia Swiss, se situe dans le canton d'Argovie. En Suisse Romande, les surfaces tournent plutôt autour de l'hectare.

Les baies se récoltent entre mi-août et mi-septembre, selon l'altitude. A Montherod (VD), Matthieu Müller qui a repris la culture de Jean-Luc Tschabold, cueille exclusivement à la main, alors que Christophe Urfer, à Forel (VD), mixte entre la cueillette manuelle et celle à la machine. Une machine qu'il loue à Jean-Luc Berdoz d'Yverne (VD). La technologie vient de Pologne et n'est pas

encore idéale car 15 à 20% des fruits terminent au sol, soit une grande perte pour de petites surfaces. Bien que côté rendement, cette baie est généreuse puisque, dans des conditions idéales, elle peut offrir 8 à 10 tonnes par hectare.

Le défi des ravageurs

En dehors de son écoulement, les ravageurs sont l'autre grand défi. A Montherod, un secteur a été entièrement recouvert de filets pour lutter contre la *Drosophila suzukii* et les oiseaux. Les volatiles sont les plus gênants également pour nos deux autres producteurs. «J'hésite à installer des filets, mais les piquets me posent ensuite problème pour récolter à la machine», réfléchit Jean-Luc Berdoz qui cultive un peu plus de 1,5 hectare d'aronia. Son confrère de Montherod a lui constaté que les campagnols et les chevreuils apprécient aussi cette plante qui ne connaît pas de maladie. Par contre, l'aronia a besoin d'eau, surtout «si l'on souhaite des fruits de qualité. Il faut maintenir le bulbe humide. Elle aime donc le sol frais et drainé», constate Matthieu Müller qui récolte 70 ares en bio. A Forel, Christophe Urfer et son millier de plants profite de son réseau d'eau pour y passer son purin de consoude, car il cultive selon les préceptes de la biodynamie.

Un désherbage à la main

Comme toute culture, l'aronia a aussi besoin d'être dés-

herbée. Généralement, l'interligne est semée en herbe qui est simplement fauchée. Sous la ligne, à Montherod, le désherbage s'effectue à la main. Pour simplifier ce travail, Christophe Urfer a couvert la ligne comme pour les fraises. «Un avantage contre les mauvaises herbes, mais qui empêche la pousse de rejets qui sont utiles pour régénérer la plante», constate ce cameraman et cultivateur à ses heures.

L'aronia apprécie un sol acide et niveau fumure «cela vaut la peine d'en apporter à la plante», a constaté Matthieu Müller qui utilise le compost du fumier de ses moutons. A Forel, le trèfle pousse entre les lignes et sert d'engrais vert, un apport en fumier est en réflexion. Quant à Jean-Luc Berdoz, il épand du compost.

Enfin, dernière étape – ou plutôt première de l'année – que demande cette culture: la taille. «On enlève un quart des vieilles branches en les coupant à ras du sol. Certains collègues broient tous les quatre ans, à titre d'essai, l'entier de la plante», précise Matthieu Müller.

Des produits dérivés

Ces trois passionnés consacrent également beaucoup de temps à élaborer des produits, principalement des baies séchées, de la poudre de marc ou des jus. Christophe Urfer et sa compagne Anita von Arx ont fondé ArionaWay et collaborent avec Biofruits à Vétroz (VS). Ils ont ainsi dé-

Une baie pleine d'antioxydants

L'aronia est le fruit qui contient le plus d'antioxydants, soit 1,4 gramme pour 100 g de fruits frais. «Les Amérindiens l'utilisent pour mieux supporter les rigueurs de l'hiver. Cette plante est donc bonne pour prévenir les pathologies hivernales en renforçant le système immunitaire», explique le Prof. Dr Kurt Hostettmann qui a enseigné aux Universités de Lausanne et Genève à l'Institut de pharmacognosie et phytochimie. Passionné de plantes médicinales, ce retraité continue de suivre les études menées sur l'aronia. «La plus intéressante à l'heure actuelle, est celle qui constate que

l'aronia réduit le taux de mauvais cholestérol dans le sang.» Lutte contre la fatigue, le manque d'énergie, aide pour les troubles digestifs, prévention de maladies cardiovasculaires... les utilisations de cette baie de la famille des rosacées sont variées. Par contre, «certaines études relèvent que si on dépasse un taux d'antioxydants par jour, l'effet peut être inverse», ajoute-t-il. La quantité journalière conseillée par les producteurs suisses est d'une cuillère à café d'élixir, à peine plus de poudre ou 12-15 baies séchées au maximum. Enfin, si le fruit frais n'est pas toxique, il n'est pas bon car il a un goût astringent. **FM**



L'aronia est proche du sorbier. Les baies se récoltent entre mi-août et mi-septembre.

F. MORAND



Après avoir été récoltées à la machine, les baies doivent être triées à la main.

F. MORAND



Si la récolte à la machine va plus vite qu'à la main, du personnel est quand même nécessaire. A Montherod, les baies d'aronia se cueillent uniquement à la main (photo de droite).

F. MORAND



En chiffres

70,4 hectares d'aronia sont cultivés cette année, en Suisse, contre 59,8 ha en 2017.

52,4 hectares d'aronia sont inscrits en culture biologique en 2020, contre 20,7 ha en 2017.

SUR LE WEB

 www.agrihebdo.ch
> Photos > Récolte de l'aronia.