

L'Esprit

N°21 Automne 2020 - 7€

(octobre-novembre-décembre)

Comtois

CULTURE, NATURE ET GASTRONOMIE EN FRANCHE-COMTÉ



CERF COMTOIS : LE DERNIER BRAME ?



- ✦ Les charmes cachés de Dole
- ✦ Besançon : la saga des Granvelle
- ✦ Les Mille Étangs vus d'en haut

R 29385 - 021 - F - 7,00 €



Le caviar végétal de Chalain

C'est un fruit noir de quelques grammes gorgé de qualités gustatives et surtout thérapeutiques qui décoiffent. Au pays des lacs, près de Marigny dans le Jura, une ferme bio s'est lancée dans la culture de l'aronia, la petite baie qui monte. Visite au cœur d'un domaine unique en France.



D'origine amérindienne, la petite baie qui monte a trouvé une terre d'accueil à quelques encablures du lac de Chalain.



Cette année, dès la mi-août, Michel a dû battre le rappel des petites mains pour la cueillette. Comme nombre de productions fruitières régionales et notamment la vigne, les grappes qui habillent les arbustes d'*Aronia melanocarpa* étaient mûres plus d'une quinzaine de jours avant la date habituelle de récolte. « Avec le fort ensoleillement de ces dernières semaines, la maturité des baies s'est accélérée. Il a fallu intervenir en urgence ! », observe le propriétaire de l'ancienne ferme laitière de 114 ha acquise voici une dizaine d'années au voisinage des eaux bleu azur du lac de Chalain. Equipés d'un banc agenouilloir, d'un petit saut et d'une bonne dose d'énergie, Rose, Michelle, Sarah, Kevin, Yves et Christophe se sont alors glissés entre les rangées

d'arbrisseaux pour collecter les drupes noires fournies par les quelques 5 500 pieds qui poussent depuis 2016 sur l'exploitation. « Sans nos amis, je ne vois pas comment nous aurions pu assurer ce ramassage, car c'est un sacré boulot manuel », poursuit Michel. Mais selon cet ancien technicien forestier qui a opté pour une retraite active avec sa compagne Diana ex-directrice de l'Office de tourisme de Saint-Laurent-en-Grandvaux, le jeu en vaut la chandelle, car la « baie qui guérit », comme l'appelaient autrefois les Amérindiens du Canada recèle un incroyable vivier de vertus médicinales et culinaires.

Chamans

En 2015, Romain Serzian, un jeune belfortain, a soutenu, avec succès, sa thèse de pharmacie axée sur cette plante qui pointe dans la famille des Rosacées. Sa conclusion est limpide : « les recherches scientifiques récentes sur les effets bénéfiques pour la santé de l'aronia donnent des résultats positifs et prometteurs. Ces baies semblent bel et bien avoir de nombreuses propriétés médicinales, notamment grâce à leur pouvoir antioxydant exceptionnel. Leur consommation régulière sous différentes formes peut être encouragée et ce principalement chez des patients présentant un risque cardiovasculaire, un syndrome métabolique et /ou un diabète». Les chamans des tribus indiennes du Nouveau Monde avaient perçus très tôt ce condensé de bienfaits, mais aussi et plus étonnement, les soviétiques qui ont importé l'arbuste après la Seconde Guerre mondiale afin de développer la production des baies à grande échelle chez eux et dans les pays satellites de l'ex-URSS.

L'appétit des oiseaux

Pour Michel Créatin et Diana Caillet, c'est un article pioché dans un journal suisse sur cette panacée >>>

Avec l'aide précieuse des amis de Michel et Diana, la cueillette des fruits s'effectue en principe de la fin août à la mi-septembre.



Cette année, Michel Cretin a déniché en Savoie un prototype de trieuse/calibreuse. La machine évite un travail manuel fastidieux.



» chlorophylle qui a été le déclic. Dans la foulée, ils constatent que la culture de l'aronia est quasi inconnue dans l'Hexagone. D'où l'idée de l'implanter dans leur coin du Jura. « Non sans mal, on a fini par trouver nos premiers plants, soit 400 pieds, chez un pépiniériste vosgien. Mais comme la plante drageonne rapidement, nous avons pu la multiplier par la suite sur une surface de 3,5 ha ». Rustique, la Rosacée se cultive facilement en agrobiologie. Et si on lui connaît peu de maladies, elle ne peut résister aux becs des étourneaux, des grives et des merles ou à l'appétit du renard et du blaireau qui raffolent de ses baies, sans oublier le chevreuil prompt à se régaler de ses bourgeons ! Michel a tout essayé : effaroucheurs sonores, épouvantails... Rien n'y fait. « L'an prochain, nous allons acquérir un drone pour éloigner les oiseaux et clôturer les plantations ». Depuis qu'il s'est lancé dans l'aventure après quelques essais en 2014, le couple a beaucoup investi : arrosage au goutte à goutte en 2016, déshydrateuse en 2017, congélateurs en 2018... En 2020, Michel dénêche et achète en Haute-Savoie un prototype de trieuse/calibreuse et en 2021, il a prévu d'acquérir une « récolteuse », histoire de soulager la bonne volonté de ses amis cueilleurs. Baptisée Aronic, cette machine est une invention polonaise où la culture de l'aronia est répandue.

Bouche à oreille

« On teste, on apprend sur le tas au fur et à mesure que l'on se dote en matériel, mais on y arrive, on commence à bien maîtriser », ajoute le fermier qui a programmé la plantation de 1 500 pieds supplémentaires cet automne. De 2,3 tonnes cette année, la production pourrait ainsi atteindre les

4 tonnes en 2022. Car l'aronia est une affaire qui court : les commandes ont vite afflué du côté de Marigny par le simple biais du bouche à oreille. Sur place, Diana propose sa petite baie magique soit sous forme déshydratée par unité de 100 ou 200 grammes vendue en sachet biodégradable conçus à base d'amidon de maïs, mais aussi en poudre, en jus de fruit, en liqueur et bientôt en pétillant... Tout est écoulé en quelques mois, essentiellement à des particuliers. « L'objectif est de rester à taille humaine, un gage de convivialité », précise ce couple de pionnier pas du genre à se laisser tenter par les sirènes de labos qui connaissent les pouvoirs antioxydants et cardio-protecteurs de ce petit caviar végétal dont les propriétés ont d'ailleurs été mises à l'étude dans le cadre de la lutte contre la Covid-19... ■

/ Texte et photos : Patrice Costa /

◆ Domaine des aronias, 1 chemin de Bellevue – Villard sur l'Ain
39130 Marigny - E-mail : domaine-des-aronias@orange.fr
Tel : 60 31 15 07 00 – 09 54 41 36 46



Diana devant l'étal varié des productions.