

Se lancer dans la grenade

[ARBORICULTURE] La Chambre d'agriculture de Dordogne a organisé une journée technique sur la culture du grenadier bio. Le 6 mai, le rendez-vous était donné au Verger des Arilles, à Lanquais.



MAXIME SCHILT

« J'ai choisi cette culture pour son adaptabilité au changement climatique et sa compatibilité avec la transformation à la ferme. En plus, j'adore la grenade », sourit Nathalie Flates. L'arboricultrice du Verger des Arilles, à Lanquais, s'est dirigée vers le grenadier pour diversifier son exploitation. En complément de sa truffière et ses ruches, elle cultive 1 800 grenadiers sur cinq hectares. « L'avantage avec la truffe est que les saisons de récolte sont décalées. » C'est donc en toute logique que la Chambre d'agriculture y a organisé, le 6 mai, une journée « Comment bien cultiver le grenadier en Dordogne » aux côtés de Xavier Crete, consultant indépendant spécialiste du fruit.

UN CHOIX PEU COMMUN

Le grenadier, originaire d'Asie centrale, est encore rare en Dordogne. Pour réduire le risque d'une mauvaise acclimation, Nathalie a misé sur des



Xavier Crete a profité de la présentation des parcelles de Nathalie Flates pour partager des conseils afin d'améliorer sa conduite et illustrer les points abordés concernant l'entretien des plants. (Ph. M. S.)

variétés rustiques venues d'ex-URSS : salavatski, cosaque et achik-anor. « C'est un pari mais elles supportent mieux le froid que les variétés méditerranéennes. »

Les plants, espacés de 6 m entre les rangs et 4 m sur le rang, ont été plantés en 2021.

« Le grenadier tolère le sec, mais il a besoin d'eau, l'irrigation est quasiment obligatoire », souligne Xavier Crete. Il préconise la micro-aspersion mais sous le feuillage, pour éviter le développement de maladies. Un gre-

nadier adulte peut consommer entre 3 000 et 5 000 m³/ha/an selon les conditions climatiques, l'été étant bien sûr la période la plus exigeante. Les sols lourds sont à proscrire. « Le grenadier est tolérant mais il faut un sol drainant », prévient Nathalie Flates.

SUIVRE SES PLANTS

L'entretien est pointu. Le grenadier drageonne beaucoup et nécessite de tailler pour éviter la lignification. Il peut être cultivé en tronc unique, de préférence avec tuteur, ou en multitrone en sélectionnant trois à quatre belles charpentières. « On dégage le tronc jeune, on taille en vert l'été pour freiner la pousse, en hiver pour la stimuler », explique le conseiller. Il incite à éclaircir aux premiers fruits, « mais attention, trop d'exposition peut conduire à des coups de soleil sur les fruits », avertit Xavier Crete. Les jeunes plants sont sensibles à la concurrence de l'herbe « et les chevreuils

adorent les manger », ajoute Nathalie Flate. Un paillage peut aider, mais gare à la pourriture du collet.

En bio, peu de produits sont homologués. « Mais généralement, en bio, il y a une régulation naturelle des ravageurs », explique Xavier Crete. La vigilance reste de mise sur la zeuze, une larve foreuse. « Si vous voyez de la sciure au pied en hiver, c'est que vous êtes concernés. On peut traiter au delfin pour l'éliminer », ajoute-t-il. Botrytis, alternaria et phytophtora complètent les menaces. Elles sont souvent liées à un excès d'eau, notamment lors de la floraison.

La fenêtre de récolte s'étale de mi-septembre à mi-novembre. « Il faut viser une double récolte : d'abord les plus beaux fruits, pour la bouche, ensuite le reste pour le jus », précise Xavier Crete. La cueillette se fait au sécateur court, avec des gants pour protéger des épines. La maturité se décide souvent au goût. « C'est encore

le moyen le plus fiable », sourit Xavier Crete. Mais il ajoute que si de forts épisodes de pluie sont annoncés, il est judicieux d'avancer la récolte pour éviter l'éclatement des fruits.

PRODUITS VARIÉS

Les fruits se conservent deux à quatre semaines à température ambiante et jusqu'à deux mois en chambre froide à 5-10 °C et forte hydrométrie. « Il ne faut pas trop descendre en température, les fruits craignent les accidents de froid », avertit le technicien.

« La grenade est réputée pour ses nombreuses vertus : antioxydante, riche en vitamine C, réduit les risques cardiovasculaires... ». Le choix de la variété influe sur le débouché : certaines à pépins mous sont plus adaptées à la bouche, d'autres au jus. « 80 % de ma production est dédiée au jus, le reste à la bouche », détaille Nathalie Flates. Elle espère réaliser son premier pressage cette année. « Le grenadier commence à donner à partir de la troisième feuille. »

Avec 1 200 arbres/ha, un bon verger bio peut viser 15 t/ha. « En dessous de 10 t, ce n'est pas rentable », alerte Xavier Crete. Les coûts d'implantation sont estimés autour de 20 000 €/ha. « En moyenne, on amortit en huit ans. C'est une plante à fort potentiel de transformation : jus, sirop, huile, confiture... » souligne le technicien. Ainsi, il est simple de valoriser les volumes irréguliers, un point non négligeable selon lui. « Avec le réchauffement climatique, on verra de plus en plus de grenadiers en France », estime-t-il.

UN EXOTISME EXPÉRIMENTAL

Azerbaïdjan, Turkménistan, Ouzbékistan... Des noms qu'on ne s'attend pas à lire sur les panneaux d'un champ périgourdin. Dans sa « parcelle de collection », Nathalie Flates a implanté une quinzaine d'espèces originaires d'ex-URSS, réputées rustiques et résistantes au froid. « Il n'existe pas d'historique du grenadier en Dordogne, la parcelle va m'aider à déterminer quelles sont les plus adaptées à notre environnement. » Elle espère compléter son verger de production avec les espèces qui montreront les meilleurs résultats.

GOUDAL
CONSTRUCTION MÉTALLIQUE - MÉTALLERIE - FERRONNERIE

BÂTIMENTS AGRICOLES & INDUSTRIELS PHOTOVOLTAÏQUES

DES BÂTIMENTS ADAPTÉS À VOS BESOINS !

Contactez Landry HYVOZ : 07 64 45 53 75 - l.hyvoz@sasgoudal.fr
sasgoudal.fr / 370, route de la Fontanelle 24160 Anlhiac