Club local de
de Villeneuve d'Ascq

jardiniers de FRANCE
ASSOCIATION RECONNUE D'UTILITÉ PUBLIQUE

Association des Jardiniers de Villeneuve d'Ascq

APRES-MIDI JARDIN A CYSOING, le samedi 29 mai

1- Les fraises, chez un Etienne Devylder, producteur à Cysoing

Visite de l'exploitation à Cysoing :

Les serres :
Les fraisiers sont cultivés en gouttières sous serres : une serre de 4 500 m² et une autre de 2 500 m², et donc 30 600 pieds de fraisiers variété Annabelle. Sur la saison un pied fournit environ 2 kgs

Les techniques de culture :

- les pieds sont cultivés en pots placés sur des gouttières bénéficiant d'un arrosage intégré ;
- chaque plant provient de pépinières de l'Anjou ou du Centre, est repiqué dans l'hiver dans un pot empli de paillettes de coco préalablement humidifiées ; il a une durée de vie de 1 an ; les paillettes servent 1 ou 2 ans, ensuite elles sont recyclées. Au long de la saison les arrosages sont régulés selon les conditions climatiques et distribuent aussi des éléments nutritifs basiques ;
- cette technique permet de fournir une variété unique tout au long de la saison, ce qui est apprécié par la clientèle.
-

Les soins :

- la culture sur gouttières en serre permet d'obtenir des fraises saines et propres qui sont peu au contact des prédateurs et maladies ;
- la fécondation est assurée par des lâchers de bourdons hébergés dans des « caisses à bourdons » réparties sur la surface de la serre et qui circulent sans cesse pour féconder 70 à 80 fleurs par minute ;
- en cours de végétation il convient de supprimer manuellement les fraises qui ne seront pas ramassées ou les feuillages excédentaires et gourmands ;
- s'il advenait des champignons, une pulvérisation d'aliette, en cas d'oidium c'est le souffre ;
- contre les insectes, sont suspendues dans la serre des plaquettes pièges qui les attirent et les neutralisent, sont aussi effectués des lâchers de prédateurs (Orius) ; ce qui permet de limiter l'emploi de pesticides à minima.
-

La cueillette et la distribution :

- la cueillette est manuelle ; le ramasseur est installé sur un chariot « fait maison » et est ainsi à bonne hauteur pur cueillir les fraises qui sont à environ 1 mètre du sol ; puisqu'il est installé en dessous des gouttières, il voit correctement les fraises, et peut les cueillir en pinçant la queue, car il n'a pas à toucher la fraise, ce qui pourrait gêner la conservation en barquette ;
- le chariot comporte aussi les barquettes, les cageots …. ce qui facilite le travail de cueillette ;
- ces conditions de travail fidélisent les cueilleurs ; et s'il reviennent plusieurs saisons c'est un indicateur intéressant et de surcroit gage de productivité ;
- les fraises sont commercialisées en barquettes de 500 g directement chez le producteur à Cysoing ou distribuées sous la marque fraises « du marché de Phalempin ».

C'est donc une exploitation familiale capable de produire des fraises de bonne qualité et avec des techniques respectueuses de l'environnement.
Les fraises sont disponibles au printemps et l'été ; allez y les déguster à Cysoing !

2- Le jardin potager d'Alain Fiquet

C'est un grand potager classique d'environ 550 m² qu'il cultive depuis 3 ans. C'est un jardin ouvert bordé de champs ou d'autres potagers.

Alain Fiquet bénéficie donc d'une « bonne terre » et d'un environnement sain ; il bêche la totalité de la parcelle, mais depuis peu émiette la terre avec un engin mécanique. Il doit par ailleurs gérer des problématiques de prédateurs (oiseaux, pigeons, lapins et lièvres, …..) et de vent. Il utilise souvent des matériaux de récupération conjugués avec ses talents de bricoleur et une imagination parfois insolite.

Les cultures y sont très variées, et les différents légumes surtout souvent cultivés sous diverses variétés ; par exemple 4 sortes de choux, 6 variétés de pommes de terre , plusieurs variétés de haricots nains et des haricots à rames, ….. :
diversité des goûts, échelonnement des récoltes et sécurité en cas de problème sur une variété

Le sol est régulièrement allégé en recyclant par enfouissement des rebuts de fibres de coco hérités du producteur de fraises voisin. Ce qui remplace avantageusement la tourbe, surtout dans les parties les plus lourdes du terrain.

Le vent et les piquets à tomates : il utilise différents types de tuteurs encadrés par y portique habillé en saison de haricots d'Espagne décoratifs :

- les tuteurs creux avec réserve d'eau incorporée,
- les tuteurs de type spirale qui facilitent l'arrimage des tomates mais qui sont souvent trop souples si la production est abondante ; d'où l'intérêt de les accrocher aussi par le haut
- les chaînes tendues entre le sol et un support transversal.

Ces deux derniers types de tuteurs sont arrimés au portique, ce qui leur assure une rigidité aidant la plante.

Les cultures hâtives sont sous des voiles de forçage ou des dômes translucides de toit récupérés et qui ont aussi le mérite d'être rigides et ouvrants, et donc efficaces et faciles d'utilisation.

C'est un grand jardin à vocation nourricière. Se pose alors la problématique de la conservation. Son épouse y contribue beaucoup et offre son savoir faire transformant la « maison Fiquet » en conserverie.
Mais çà ne suffit pas, alors Alain Fiquet stocke aussi dans son jardin. Par exemple les carottes sont stockées en terre dans un « silo maison » très pratique et très innovant. Le stockage y est souterrain dans un silo empli de paillis de coco rebuts de l'exploitation de fraises voisine ; c'est une silo totalement enterré, en fait simplement un tambour de machine à laver inox (donc inaltérable), avec ouverture par le dessus ; cette trappe est 20 cm sous terre mais accessible puisque couverte de plusieurs couches de plaques de polystyrène isolant. L'ensemble est recouvert d'une ex toile cirée maintenue au sol et qui assure l'étanchéité. Les légumes sont donc faciles d'accès, propres et frais et hors la portée des prédateurs souterrains ; un bel exemple de reyclage !!!

La dizaine de participants a beaucoup apprécié la découverte des systèmes de production qu'ils ne soupçonnaient pas ou peu, les explications techniques de nos deux hôtes, et l'accueil chaleureux.
Nous n'avons pas vu le temps passer, nos hôtes ont estimé qu'une mi-temps s'est avérait nécessaire en terrasse autour de fraises, de tartes maison, de jus de fruits de l'Institut agricole de Genech proche (le pommes-betterave rouge mérite d'être découvert !), ou de « mousse » pour les plus classiques ….
Ceux qui auraient des regrets trouveront encore cet été les fraises chez le producteur.

C'est comme çà un après-midi jardin avec les jardiniers passionnés …..un réel partage de savoir-faire.
Qui est volontaire pour préparer avec moi le prochain après-midi jardin ?

Michel Delporte
Jardiniers de France à Villeneuve d'Ascq

Juin 2010