

La culture de gadelles bios

Par Raymond Loo, de Springwillow Farms

Sommaire exécutif :

Raymond est un fermier bio de l'Île-du-Prince-Édouard. Récemment, il a entamé la culture de gadelles noires sur sa ferme et a bien réussi. Il insiste pour aviser les agriculteurs qu'ils doivent d'abord se chercher un marché pour leurs produits avant de débiter toute nouvelle culture. Il faut aussi choisir soigneusement sa variété de plant, et planifier comment il fera sa récolte, comment il entreposera et transformera ses fruits. Ne commencez pas une nouvelle culture avant d'avoir planifié et ne plantez jamais plus que ce que vous pouvez vous permettre de perdre!, leur dit-il.

< <http://www.acornorganic.org/pdf/blackcurrantmanual.pdf>>

Notes:

Le marché :

- Raymond vend ses gadelles au Japon. Il estime que les agriculteurs doivent prendre plus d'initiatives en matière de marketing et qu'ils doivent voir plus loin que l'Amérique du Nord, là où il y a plus d'occasions.

Les variétés de gadelles noires:

- La Ben Connan produit de plus grosses baies, mais son buisson est plus petit;
- Les baies de la Titania sont un peu plus petites, mais ses buissons sont de bien plus grande taille.

La plantation :

- Il faut absolument se débarrasser des mauvaises herbes avant de planter. Planter à travers du plastique noir peut être utile, surtout durant les premières années alors que les plants sont encore en train de s'établir. Un sol de pH de 6,0 ou légèrement plus élevé est idéal.

L'engrais :

- Creusez autour des cannes et mettez-y de la farine de canola ou de crabe. La farine de canola libère ses nutriments lentement, la farine de

crabe le fait rapidement. Vous pouvez aussi prendre du varech ou de l'herbe à outardes.

- le fumier et le compost sont pleins de mauvaises herbes, il faut donc les éviter si possible. Ne fertilisez pas trop tard dans la saison, car les buissons vont continuer de croître et ne seront pas assez acclimatés pour survivre à l'hiver.

L'émondage :

- Émondez à peu près les trois-quarts des tiges, pour encourager une nouvelle pousse au centre et pour vous débarrasser des vieilles tiges recourbées. Ces tiges vont causer des difficultés lors d'une cueillette mécanique, il vaut donc mieux les émonder et elles repousseront droites.
- émondez tôt le printemps, en mars, lorsque la plante est en dormance;
- émondez bien pour pousser la plante à croître en hauteur;
- il n'est pas recommandé de planter dans des régions venteuses, car les cannes vont facilement se courber, surtout chez les buissons les plus élancés.

La gestion des mauvaises herbes :

- Elle est ESSENTIELLE pour les gadelles. Il ne suffit pas de les tondre, car la tondeuse ne les coupe pas. Vous pouvez utiliser du plastique noir, du couvre-parterre, de l'herbe à outarde ou tout autre paillis; ou alors, vous pouvez labourer. Si vous utilisez du plastique, les plantes auront tendance à développer des racines directement sous le plastique, ce qui pourrait les endommager si vous retirez le plastique. Par ailleurs, le plastique est très bon marché, et vous fait économiser bien du travail à la longue.
- Selon certains essais qui ont été faits, le labourage peut être aussi efficace que l'usage du plastique.

L'espacement :

- Avec la variété Titania, Raymond a d'abord espacé ses plants de 3 pieds avec l'intention d'en cueillir les baies mécaniquement. Les buissons doivent être assez rapprochés pour se soutenir les uns les autres pendant la cueillette à la moissonneuse.
- Puis, il a diminué son espacement à 30 pouces, et sa prochaine plantation sera encore plus rapprochée. Si les plants ne se soutiennent pas les uns les autres bien droits, la moissonneuse ne cueillera pas toutes les baies, surtout celles qui seront plus basses sur le plant. Quand les buissons sont remplis de baies et que leurs branches sont lourdes, ils se

courbent encore plus bas. Voilà pourquoi il est important de les avoir assez tassés les uns sur les autres.

- Si vous voulez simplement en planter dans votre cour-arrière et les cueillir à la main, alors, vous pouvez les espacer plus. Cet espacement aide à la circulation d'air et diminue la propagation des maladies.

Les baies :

- Les tiges de la première année ne font que croître, celles de la deuxième année portent des fruits.

- Il faut environ trois ans pour obtenir un rendement acceptable. La cueillette à la moissonneuse peut rater de cueillir jusqu'à la moitié de votre récolte.

- Pour la culture bio, vous aurez besoin de produire de 3 à 4 livres de baies par buisson. Moins que cela et vous n'en aurez pas assez pour la vente commerciale.

- Idéalement, les baies seront très foncées et un peu douces avant de faire la cueillette. Il est facile de cueillir des gadelles noires trop tôt, alors qu'elles sont aigres. Les baies mûres et trop mûres ont une même couleur noire, la couleur des baies non mûres sera un peu plus pâle. Comme règle de base, quand vous voyez que vos baies sont foncées et mûres, attendez encore deux semaines avant de les cueillir, et là, elles seront vraiment mûres.

- Les premières cannes que Raymond a plantées étaient des boutures de plants d'un an. Par la suite, il en a plantées venant de buissons de deux ans et celles-ci ont eu un bien meilleur système de racines et ont mieux produit.

- Le fournisseur de Raymond est McGinnis de la Colombie-Britannique.

La moissonneuse mécanique :

- enjambe le plant et secoue les baies pour les cueillir. Elle est dispendieuse. Il importe donc que vous plantiez vos plants rapprochés, car la moissonneuse est lente et difficile à mouvoir.

- elle ne fonctionne pas bien avec des buissons courts, car elle ne peut pas cueillir les baies basses. Le plus bas qu'elle peut cueillir est à 6 ou 7 pouces du sol.

La conservation :

- Raymond infuse ses baies dans un mélange de sucre et d'eau, puis il les congèle. La congélation leur fait conserver leur forme ronde. Puis, il les dépose dans un culbuteur qui les débarrasse de leur peau. Les peaux de baies doivent être enlevées sinon celles-ci auront un goût aigre. Puis, il les entrepose dans un congélateur à de très basses températures. Si elles étaient congelées à plus haute température (plus de -8°C), elles se prendraient ensemble.