

Culture des baies et autres expériences, par Ken Taylor

info@greenbarnnursery.ca

Ken a connu l'expérience d'une culture traditionnelle non rentable, soit celle de son père.

Voici sa philosophie : Il a évolué vers la culture biologique et va même plus loin : il désire des plantes qui ne demandent aucune interférence, tels que des arbres indigènes, qui poussent d'eux mêmes; il étudie la génétique des plantes qui est la clé de tout leur comportement, de façon à avoir moins de travail à faire et d'en retirer plus de revenus. Selon lui, l'innovation est la clé du succès et il se sert du design et des principes de la permaculture, emploie du plastique pour diminuer son interférence et réduire la charge de travail.

Son usage du plastique : il n'a jamais regretté l'avoir utilisé, lui qui était contre son utilisation, mais qui a été convaincu de ses avantages par un ami. Il se sert de plastique pour les arbres, lui épargnant du temps et du travail tout en réduisant les agents pathogènes. Il s'en sert pour ses fraises, car il capte bien la chaleur du printemps. Le plastique retient l'eau et le dispense d'un système d'irrigation. Il ajoute du fumier vert entre les sillons comme fertilisant.

Il reproduit ses arbres fruitiers et recherche ceux qui ont un bon prix de vente. Il a trouvé des variétés de poires qui sont vendables à 90 %, donc, pour le producteur, beaucoup de valeur à l'acre et non seulement par arbre.

La cueillette de la plupart des petits fruits demande un certain temps. Ken recherche ceux qui sont hâtifs, qui ont un potentiel de bonne valeur ajoutée, une capacité élevée d'absorption d'oxygène, qui sont bénéfiques à la santé des consommateurs, colorés et performant bien dans certains sols (sols argileux, sols pauvres). Parmi ses trouvailles :

Les argousiers et les mûres blanches.

Les raisins sans pépins, qu'il considère comme des baies, (simplement pour les inclure dans sa présentation) : les Canadiens en achètent pour 360 millions \$ chaque année; ils sont importés et leur prix augmente chaque année ; ils se vendent à 6,99 \$ la livre.

La plupart des raisins sans pépins nous viennent de la Californie – il est grand temps de songer à en produire ici au Canada. Ses raisins n'ont jamais été vaporisés, sont engraisés, très résistants aux maladies, leur rendement a été aussi élevé l'été dernier que pour les autres étés et il en a récolté de 20 brix malgré la température humide.

Il peut en sécher et en comprimer à sec sans pépins – ou en faire du jus; il y voit un grand potentiel pour la transformation (tartes, etc.)

Il cultive des Haskap traditionnels : une variété de chèvrefeuille comestible, provenant de l'Université de Saskatchewan.

Les Japonais en raffolent et il est très promu dans l'Ouest. C'est un arbrisseau rustique, ressemblant au forsythia, qui pousse bien à l'ombre et encore mieux en plein soleil, est plus hâtif que les fraises; les oiseaux les aiment, ils n'ont ni maladies ni prédateurs ni insectes, peuvent supporter de grands vents et des sols sablonneux, peuvent tolérer des températures jusqu'à -45 C et ont un goût s'approchant de celui des bleuets.

La variété Borealis est bonne, mais il faut deux variétés pour une meilleure croissance.

Le principe de « zéro interférence » ne fonctionne pas bien pour les framboisiers et son meilleur succès fut avec les framboises noires. Elles en valent la peine, elles sont en fruit pendant 3 à 4 semaines, sont très productives, plus que les framboises rouges. Ces framboises sont sucrées, fermes, plus riches en antioxydants que celles de toutes les autres couleurs. Elles ont du potentiel pour les marchés santé.

L'argousier : – bon pour la transformation (sous forme d'huile, de jus, etc.). La Chine fournit 66 % de toute la production, il ne requiert aucun pesticides, pas de temps particulier pour la cueillette, ses fruits ne tombent

pas s'ils ne sont pas cueillis. On les récolte en y coupant des branches, en les congelant et en frappant sur les branches gelées. Ils ont un goût d'ananas citronné, pas tellement sucré, plutôt suret; leur contenu de sucre est de 15 %. Ken a augmenté la taille des fruits par la sélection. L'huile biologique des graines est la plus chère au monde et elle pourrait remplacer l'huile d'olive. Les fruits sont mous et juteux, ont une graine comestible; sa capacité d'absorption d'oxygène est plus élevée que celle du bleuet. Ken estime que c'est la plante idéale pour un sol sablonneux, avec embrun salin. L'argousier peut tolérer jusqu'à -50 degrés Celsius (elle pousse en Russie) et est une jolie plante. Les variétés : Cascade et Igor (mâle) : il en faut un pour 9 à 10 plantes femelles.

Le ragouminier (*Prunus tomentosa*) – très rustique, de zone 3, ses fruits se vendent frais ou transformés. Il s'adapte à divers sols, on cueille les fruits en juillet et août. L'arbrisseau a été développé à l'Université de Saskatchewan (un croisement de Mongolie et de cerise morello), a un brix de plus de 20 %. L'arbuste peut avoir différentes couches ou « guildes », un terme de permaculture. Les oiseaux ne touchent pas au cerisier Nanking – il est très résistant aux maladies, forme de belles haies et est un arbuste très populaire à la pépinière Green Barn.

Les raisins de corinthe : ils sont noirs, blancs, rouges, dorés ou roses. La demande pour des raisins de Corinthe est forte. Les meilleures variétés sont les écossaises; Titania est un bon choix. La variété « Clobber spice » a une odeur enivrante, très aromatique. La variété Maple black est noire, mais de saveur comme la dorée.

Les groseilles : – se conservent très bien, font bien sous la plasticulture, mais ne sont pas recommandées pour la vente commerciale en raison de leurs épines. Il faut rechercher les variétés sans épines.

Les Chums – ou cerises prunes – rouges ou pourpres foncées, sont vraiment rustiques en zone 2. – Elles n'ont pas besoin d'interférence, aiment les sols pauvres et sablonneux, tolèrent la sécheresse, produisent des fruits la première année après la plantation, ont tendance à trop produire et leurs branches plient sous le poids des fruits; elles sont faciles à polliniser, mais il faut planter deux variétés. Les deux variétés favorites sont la Manor et la

Kappa (rouges et jaunes).

Le kiwi – kolo, krupno, plante hermaphrodite – très vigoureux, tolère l'ombre, pousse en zone 2, adapté aux climats nordiques. Ils ont été vendus comme des « kiwis-raisins » chez Loblaws cet été. Les fruits sont plus sucrés et moins acides que les kiwis, poussent où rien d'autre ne pousse; alors, assurez-vous d'avoir des plants mâles, un pour chaque 10 plants femelles.

Les mûres blanches : les baies sortent en juin; elles sont fragiles, très sucrées, juteuses, excellentes fraîches ou transformées. Les oiseaux en raffolent; elles sont donc une culture-appât pour les oiseaux, chevreuils et rats laveurs.

La Chalef d'automne (*Elaeagnus umbellata*): Elle fixe l'oxygène, sa capacité d'absorption d'oxygène est supérieure à celle des argousiers, elle pend de l'arbuste tard en saison.

Les fraises « Sparkle » : les meilleures vendeuses sur le marché. Il s'agit d'une nouvelle variété de fraise remontante. L'« Albion » est la meilleure variété.

Les bleuets : les faire pousser en plasticulture. La variété « Patriot » donne de gros fruits. Ken ne s'est pas beaucoup penché sur la culture des bleuets, puisque plusieurs en parlent et qu'ils sont d'ailleurs déjà populaires.

Les noisettes : Les noisetiers servent de brise-vent pour les baies, en particulier pour les bleuets. Elles apportent plus de bénéfices que les bleuets qu'elles protègent.