

DU CÔTÉ ALÉMANIQUE

Le nouveau chou chou du Seeland



1. et 2. La récolte du flower sprout, issu du croisement entre choux frisé et de Bruxelles, s'étale de novembre à mars. 3. De g. à dr. Martin Tschannen, gérant de la coopérative Proveg, Peter Liem, chef de culture, et Lorenz Gutknecht, un des deux producteurs de ce nouveau légume. 4. et 5. Les inflorescences sont vendues dans les grandes surfaces et le commerce de détail.



Avec l'aide de leur coopérative, des maraîchers du Seeland se sont lancés dans la culture d'un nouveau légume d'hiver, le flower sprout. Issue du croisement entre le chou de Bruxelles et le chou frisé, cette crucifère connaît un succès grandissant en magasin.

Non, ces parcelles pourpres qui se détachent dans la grisaille hivernale du Seeland ne sont pas des champs de lavande! À Vinelz (BE), à quelques encablures du lac de Biemme, si la campagne prend des airs de Provence, c'est grâce à la couleur lilas des flower sprouts, un nouveau légume récolté et commercialisé de novembre à mars. Sa teinte mauve a de quoi surprendre, mais sa forme et l'odeur qui s'en dégage au moment de la récolte ne sont pas sans rappeler le chou de Bruxelles. Pourtant, point de petites boules vertes sur les épaisses tiges. Dans la trémie de l'automotrice de récolte qui progresse lentement entre les rangs de crucifères, ce sont des inflorescences violettes aux délicates feuilles frisées qui s'accumulent.

Nouveau dans nos campagnes et sur les étals des grandes surfaces, ce légume original fait le bonheur du maraîcher Lorenz Gutknecht ainsi que de la coopérative maraîchère Proveg, dont il est le fournisseur en flower sprouts. Une dizaine d'hectares sont aujourd'hui cultivés dans le Seeland, entre Chiètres et Morat. Derrière le nom flower sprout, qui signifie littéralement «germe de fleur», se cache un légume hybride, obtenu par croisement entre un chou frisé et un chou de Bruxelles. L'obteneur

de cette crucifère, la firme britannique Tozer Seeds, qui la commercialise depuis 2010, cherchait à développer un nouveau légume d'hiver, d'aspect et de goût plus attractif que le traditionnel chou de Bruxelles. C'est réussi!

La nouveauté paie

«C'est en 2013, lors d'un échange avec le responsable de Tozer Seeds, que j'ai découvert le flower sprout», raconte Lorenz Gutknecht. Le maraîcher d'Anet (Ins) se lance aussitôt dans sa production, persuadé que l'argument de la nouveauté lui ouvrira de nouveaux marchés. Bingo! En 2014, il parvient à en commercialiser 25 tonnes via Proveg. La coopérative convainc rapidement les distributeurs helvétiques, conquis par ce légume inédit aux qualités nutritives intéressantes, qui se conserve bien et ne demande ni à être coupé ni à être épluché. Le Bernois, dont le domaine s'étend sur une septantaine d'hectares, est aujourd'hui un des deux dépositaires du flower sprout en Suisse. Avec son collègue fribourgeois Urs Johner, de Chiètres, il est donc le seul dans notre pays à pouvoir prétendre cultiver ce

chou, dont les plantons sont mis en terre au début du mois d'avril. Une cinquantaine de tonnes de flower sprouts sont récoltées annuellement par les deux producteurs. «En termes de techniques culturales, sa production se rapproche de celle du chou de Bruxelles», résume le gérant de Proveg, Martin Tschannen. L'entretien de la culture nécessite deux sarclages. Si le flower sprout s'avère relativement bien résistant aux champignons, il est par contre assez exigeant en termes de lutte contre les insectes. «Le puceron et la mouche blanche sont nos principaux ennemis», fait remarquer Lorenz Gutknecht.

Rendements variables

Parfaitement mécanisée, la culture du flower sprout ne requiert qu'une seule opération manuelle. Elle consiste à couper à la fin de l'été l'apex de la plante afin de forcer cette dernière à remplir sa tige et à produire des inflorescences. L'automne venu, il compose parfaitement avec les rigueurs du climat seelandais. «À la différence des choux de Bruxelles, qui explosent si les températures descendent en dessous de -6°C, le flower sprout résiste bien au gel, car ses feuilles sont aérées et l'eau n'y stagne pas», apprécie le maraîcher bernois.

Pour la récolte, qui requiert une vingtaine d'heures par hectare, Lorenz Gutknecht recourt à la même machine que pour les choux de Bruxelles. «J'ai dû cependant procéder à quelques adaptations, notamment pour éviter que les inflorescences soient soufflées par le ventilateur.» Cette année, les rendements varient entre 2 et 7 tonnes par hectare. «Cette variation s'explique par les fortes précipitations du printemps. Elles ont empêché les plants de croître correctement.»

Une fois triées chez le maraîcher, les inflorescences sont acheminées à Ried bei Kerzers dans la halle de Proveg, pour y être emballées. «En plus d'occuper une nouvelle

EN CHIFFRES

Le flower sprout, c'est:

- 10 hectares dans le Seeland.
- 50 tonnes produites par an.
- 2 producteurs et une coopérative.
- 200 hectares cultivés dans une vingtaine de pays à travers le monde.

+ D'INFOS www.flowersprout.ch, www.proveg.ch

niche commerciale, ce légume s'insère parfaitement dans le flux, apprécie Martin Tschannen. L'hiver, mis à part le rampon, le radis et le chou frisé, nous n'avions pas énormément de travail. Or on a tout intérêt à proposer du travail à nos collaborateurs toute l'année.»

Un potentiel à valoriser

Les flower sprouts sont pesés et emballés dans des sachets perforés au laser spécialement conçus pour lui. «Trouver un emballage adéquat a été un défi, reconnaît le gérant de Proveg. Le flower sprout doit tenir dans des magasins chauffés à 20°C dans une atmosphère particulièrement sèche.» Vendue comme un légume de première gamme, cette crucifère nécessite d'être lavée avant consommation. «La quatrième gamme et son rayon réfrigéré pourraient nous offrir un potentiel évident. On aurait tout à gagner à intégrer ce marché en pleine expansion.»

Avec son goût doux et sucré qui n'a rien à voir avec le chou de Bruxelles, son léger arôme de noisette à la cuisson et sa richesse en vitamines, ce légume d'hiver cumule les atouts. Malgré son prix relativement élevé – 4 fr. 50 le paquet de 250 g – le flower sprout convainc déjà nombre de consommateurs helvétiques, notamment alémaniques. «Il reste pour l'instant un produit de niche en Suisse, reconnaît Martin Tschannen, mais la demande augmente. En Angleterre, l'offre ne parvient déjà plus à couvrir la demande!»

CLAIRE MULLER ■

BON À SAVOIR

Les maraîchers investissent le marketing

Uniques dépositaires de la licence, Lorenz Gutknecht et Urs Johner sont les seuls à pouvoir prétendre produire le flower sprout en Suisse. Mais en contrepartie, c'est également à eux d'assurer le marketing de leur nouvelle production.

«Le flower sprout est intéressant pour la cuisine moderne, car il nécessite peu de préparation, possède de nombreuses qualités nutritives et a un véritable intérêt gustatif. Sa forme originale permet de décorer une assiette. Son potentiel est donc évident, se félicite Martin Tschannen.

Reste à faire connaître ce légume au consommateur et surtout à expliquer comment l'apprêter.» Ainsi, en 2016, avec le soutien de Proveg, les deux maraîchers seelandais ont investi dans un spot publicitaire destiné aux télévisions romande et alémanique, avec en vedette le lutteur bernois Christian Stucki (photo), dont la prestation mérite d'être regardée.

