

DE SAISON La courte saison des cerises a commencé et les amateurs, panier en main, se pressent chez Bertrand et Martine Cheseaux. Car les petits fruits rouges et dodus s'accordent particulièrement bien à l'autocueillette.

Les cerises des vergers d'Aigle et d'Yvorne, un délice à cueillir soi-même



Les pluies de début juin ont laissé des traces sur les chkalovs, que Bertrand et Martine Cheseaux ont déclassées en «cerises à confiture» – les fruits étant restés sains. Une aubaine pour les amateurs de ce fruit rouge et sucré dont la saveur n'a pas été altérée. Les sweet early, les prochaines à arriver à maturité, sont heureusement intactes.



© PHOTOS MATHIEU RÖD

Même au milieu de la plaine du Rhône, aux portes d'Aigle, le soleil ne tape pas trop dur en ce milieu de matinée. Entre les deux longues rangées de cerisiers du verger de Bertrand et Martine Cheseaux, on s'active déjà: des gamins se barbouillent les mains autant que la bouche, et les paniers – tupperwares ou sachets font aussi l'affaire – se remplissent peu à peu de fruits rouges et brillants. Bref, l'image d'Épinal est complète! Ou presque: contre les arbres prodigieux, aucune échelle branlante sur laquelle grimper pour atteindre les fruits... Elle n'est heureusement pas nécessaire, les cerisiers ne faisant que 2 à 3 m de hauteur; tous ont été patiemment taillés pour garder une dimension raisonnable et adaptée à leur vocation, l'autocueillette. Qui ne s'accommoderait guère de hautes tiges, pas plus que des imposantes palissades des cultures fruitières classiques.

«Les premières années surtout, la taille est cruciale, car le cerisier est un arbre vigoureux, dont le calibre des branches augmente très rapidement, et qui a tendance à se développer surtout à son sommet», explique Bertrand Cheseaux, tandis que son épouse circule entre les arbres et les cueilleuses et cueilleurs, plaisantant et échangeant quelques mots avec les uns et les autres, avant de peser le résultat de leur travail et d'en encaisser le prix.

Fruit de l'enfance

«Les gens ont un rapport très sentimental à la cerise, fruit associé à l'enfance, à la maraude, à l'été... Ils ne cueillent pas dans les règles de l'art en gardant le pédoncule sur le fruit, mais c'est sans importance du moment que celui-ci est mangé dans les jours qui suivent», sourit le producteur. La saison de la cerise est aussi courte que le

fruit est délicieux. Les Cheseaux l'étirent à quatre semaines, en jouant sur les différents rythmes de maturité d'une dizaine de variétés. La première à mûrir, en juin, est la burlat, très appréciée; un mois plus tard, la kordia vient clore le défilé. Entre les deux se succèdent les sweet early, valerij chkalov, merchant, masdel, techlovan, summit et christiana; toutes sont des bigarreaux déclinant la palette des rouges, du vermillon à l'écarlate. «J'ai aussi deux griottiers Pro Specie Rara, et j'ai ajouté une ligne de cerises noires à confiture, pour répondre à la demande, précise Bertrand Cheseaux. Les différences de goûts peuvent être considérables, de l'acidulé au très doux et charnu. Personnellement, j'ai un faible pour la techlovan et la kordia.»

Oiseaux, mouches et grêle

À l'instar des autres fruits à noyau, la cerise a la réputation de ne pas être facile à cultiver; sujette à la moniliose et à la maladie criblée, causées par des champignons, il faut la traiter à la floraison. L'arboriculteur fait d'ailleurs le maximum pour réduire le recours aux produits de synthèse, utilisant les préparations bios chaque fois que c'est possible; et entre les arbres, l'herbe pousse désormais presque sans entrave. Mais c'est surtout la drosophile du cerisier, ou mouche Suzuki, qui peut poser problème. «Elle est arrivée en Suisse quelques mois après qu'on a planté nos arbres! Heureusement, les filets se sont avérés efficaces.» Leurs mailles fines

SUR LE GÂTEAU... OU SUR L'ARBRE!

Dodue et juteuse, la cerise donne le meilleur de son arôme à pleine maturité, crue et tout juste dépendue de l'arbre, quitte à se teinter les doigts de rouge – d'autant qu'elle ne se conserve guère au-delà de quelques jours, surtout si on en a arraché le pédoncule à la cueillette (et comme tout le monde le fait...). Source de vitamines A et C et d'antioxydants, elle est assez riche en glucides (15 g/100 g environ) et en pectine – ce qui en fait une candidate intéressante pour les confitures. En s'associant avec le fructose qu'elle contient, le sucre blanc la rend d'ailleurs plus digeste.

protègent aussi les drupes (le nom botanique des fruits à noyau) de la grêle et de la voracité des oiseaux.

En revanche, la pluie passe à travers – et peut faire éclater la peau des fruits mûrs ou presque mûrs. Il y a une semaine, les chkalovs ont ainsi pâti des fortes pluies de juin. «On a perdu environ 5% de la récolte au total, mais cela reste tolérable. Nous pourrions protéger les arbres par des bâches, comme le font souvent ceux dont les fruits sont destinés aux circuits de distribution classiques, mais je ne l'envisage pas, en tout cas pas pour le moment: imaginez, faire de l'autocueillette sous plastique en plein soleil de juillet! Il faut que cela reste un plaisir», conclut Bertrand Cheseaux.

BLAISE GUIGNARD

+ D'INFOS Rte d'Évian 32, 1860 Aigle – Autocueillette de 9 h à 11 h 30, du lundi au vendredi selon la maturité des fruits. www.vergers.ch

LE PRODUCTEUR BERTRAND CHESEAUX

C'est dès le début des années 90 que Bertrand Cheseaux a repris le domaine arboricole développé par son père dans les années 60 entre Aigle et Yvorne. Une dizaine d'hectares où la pomme règne en maîtresse, mais pas sans partage, puisque 50 sortes de fruits poussent sur cette plaine ensoleillée. Les quelque 150 cerisiers qui occupent près de 4000 m² de terrain ont été plantés en 2011 et 2015, avec dès le départ l'idée de les réserver à l'autocueillette en complément de la vente directe des pommes. «La saison des cerises tombant pile entre le moment où les pommes de l'année précédente arrivent en rupture de stock et le début de la récolte de septembre, l'autocueillette permet de maintenir l'attention des clients», précise l'arboriculteur, membre de l'association Marché Paysan. Huit ans plus tard, le bilan de l'expérience est très positif: «L'autocueillette attire une autre clientèle que la vente directe, plus familiale, observe-t-il. On apprécie beaucoup cette dimension conviviale et on peut se permettre un peu plus de décontraction, puisque cela reste une activité annexe pour nous.»

+ D'INFOS www.marchepaysan.ch

