



Les bonnes années, la petite rangée de cognassiers de Nicolas Pradervand offre quelque 500 kg de fruits que l'arboriculteur propose dans le magasin en libre-service du domaine, ouvert du lundi au samedi de 8h à 18h, et équipé pour le paiement par Twint.



© PHOTOS OLIVIER ÉVARD

DE SAISON Sa chair compacte conjugue la vivacité de la pomme et la suavité de la poire. Chez Nicolas Pradervand, à Signy (VD), la récolte de *Cydonia oblonga* fait le bonheur des amateurs de gelée.

Timide, le coing cache sa douceur parfumée sous une allure coriace

Sous la dure lumière de septembre, rien ne différencie à première vue cette rangée de basses tiges de celles qui l'entourent – ni le feuillage dense ni les gros fruits jaunes qui font ployer les branches sous la charge. À bien y regarder, ceux-ci ne seraient-ils pourtant pas un peu plus oblongs que leurs voisins? «Ils sont entourés de pommes golden de bonne taille, mais ce sont bel et bien des coings, confirme Nicolas Pradervand en souriant. J'ai planté mes premiers cognassiers ici il y a une quinzaine d'années. À l'origine, il ne s'agissait que de remplacer quelques poiriers en fin de vie, mais finalement, c'est devenu une petite rangée homogène. Et leurs fruits ont depuis lors pris place, aux côtés des pruneaux et des abricots, dans notre production réservée à la vente directe.»

Une rangée sur huit hectares d'arbres fruitiers divers – en premier lieu des pommiers, des poiriers, des pruneaux, des cerisiers et des abricotiers: le coing n'est pas de ceux qui

occupent le plus le pomiculteur et ses employés (trois personnes en moyenne à plein temps, avec les fluctuations propres à l'année arboricole, dont le rythme est marqué par les périodes plus intenses de la récolte et de la taille hivernale). «Mais cela reste un arbre relativement délicat, relève-t-il. Il est notamment assez sensible aux vers. Heureusement, la lutte par confusion sexuelle amène de bons résultats, même si on est quand même obligés de faire un traitement en début de saison.»

Pour l'ensemble de ses vergers, Nicolas Pradervand est toutefois parvenu à réduire fortement l'emploi de produits phytosanitaires de synthèse, en phase avec le projet Vergers vivants auquel il participe à l'instar d'autres arboriculteurs de la Côte.

Synergie payante

C'est un subtil équilibre entre la vente en gros au centre fruitier de Perroy, le magasin en libre accès de l'exploitation et le pressage

de jus de pomme dans la cidrerie du domaine qui permet ainsi au producteur de garantir des fruits autant que possible exempts de tous résidus. «Ceux qui sont trop petits pour les commerces peuvent ainsi être valorisés, souligne-t-il. Et grâce aux volumes destinés à la grande distribution, nous pouvons rationaliser le travail et augmenter la rentabilité du circuit court. Investir dans une machine à élévateur, par exemple, n'aurait pas été forcément avantageux si nous n'avions pour seul débouché que la vente directe.»

S'occuper du petit self-service demande d'ailleurs du temps et du travail. D'autant que Nicolas Pradervand y passe volontiers quelques heures le samedi matin «lorsqu'il est dans le coin», les clients appréciant ce moment de contact direct avec le producteur; le référencement sur Marché Paysan lui offre en outre une bonne visibilité.

Pressage à façon

Revenons à *Cydonia oblonga*. S'il vend les siens, l'arboriculteur de Signy s'occupe également à façon de ceux des autres. «Nous pressons en effet ceux que les particuliers nous apportent, pour en extraire un jus qui sera ensuite transformé en eau-de-vie à la distillerie de Féchy. Le pressage à froid permet d'obtenir un alcool plus fin que celui qu'on acquiert en utilisant le fruit râpé. J'avoue que je ne pensais pas qu'un fruit si dur puisse donner du jus, mais le résultat est convaincant. Avant le pressage, il faut cependant essuyer le duvet, susceptible de conférer au liquide des saveurs amères indésirables», précise-t-il.

Le pomiculteur a cueilli ses premiers coings au début de cette semaine, choisissant avec soin les plus mûrs – bien

FRUIT DE NICHE

Autrefois très répandu dans les vergers helvétiques, le cognassier les a peu à peu désertés dès la seconde moitié du XX^e siècle, victime notamment de sa sensibilité au feu bactérien, qui en fait un foyer susceptible d'infecter les pommiers et poiriers voisins. *Cydonia oblonga* – du nom de Cydon, région crétoise où poussait dans l'Antiquité une variété très appréciée du fruit – ne manque pourtant pas de qualités: riche en fibres, en cuivre et en vitamine C, il est pauvre en graisses saturées, en cholestérol et en sel. Si le coing se consomme de préférence après cuisson, certaines variétés peuvent s'en passer, grâce à une maturation plus rapide.

jaunes et dodus. «C'est une bonne année, avec beaucoup de fruits de belle taille, se réjouit-il. L'an dernier, en revanche, un gel précoce nous avait quasiment privés de toute récolte.» Jusqu'à la fin du mois de novembre environ, Nicolas Pradervand en proposera ainsi dans le petit libre-service de Signy. «Nous en pressons parfois une partie pour un jus de pomme-coing au parfum intéressant, relève-t-il. L'intérêt pour le coing coïncide avec la saison des confitures et celle du gibier, puisque ce fruit, cuit, se prête très bien à être utilisé en garniture. Mais c'est bien en gelée que la plupart des gens apprécient sa saveur. Nous en faisons d'ailleurs à partir de jus obtenu à l'extracteur à vapeur. Et je remarque que les traditionnelles pâtes de coing ont toujours leurs amateurs.»

BLAISE GUIGNARD

+ D'INFOS Rue des Fontaines 23, 1274 Signy, tél. 022 362 67 66 - www.marchepaysan.ch

LE PRODUCTEUR NICOLAS PRADERVAND

C'est en 2007 que l'agriculteur de Signy a repris l'exploitation familiale des hauteurs de Nyon, continuant à la faire évoluer d'une production plurielle vers une entreprise essentiellement arboricole. «J'ai toujours aimé les fruits, confie Nicolas Pradervand. Après ma formation en horticulture à Lullier (GE), j'ai effectué une maîtrise en arboriculture à Changins et ne me voyais pas me lancer dans autre chose.» Le fruit n'est pas une culture facile, surtout avec les contraintes liées à la réduction des produits phytosanitaires de synthèse, observe-t-il. «L'alternance naturelle des cycles de productivité, les risques liés aux accidents météorologiques comme le gel ou la grêle, l'investissement financier important à consentir, ainsi que le caractère pérenne de l'arbre sont autant d'éléments qui exigent un suivi très attentif de nos vergers.» Outre huit hectares d'arbres fruitiers basses tiges, Nicolas Pradervand exploite en outre trois hectares de vigne ainsi qu'une cidrerie à façon.

