

pas d'ici



Bientôt des avocats, de la goyave et des mangues ?

AGRICULTURE Plus de chaleur et de soleil permettrait d'implanter de nouvelles cultures dans le futur

Le réchauffement engagé promet au Lot-et-Garonne dans un futur proche un climat digne de celui de Valence en Espagne. Or, l'amateur de la géographie espagnole sait pertinemment que la région valencienne est celle de « las hortas », l'un des berceaux agricoles les plus productifs du pays. À quelque chose, malheur est bon, paraît-il. L'agriculture devra s'adapter avec cette opportunité de produire en plus grande quantité et d'étoffer ses productions. Lesquelles ?

Il suffit de jeter un œil sur la nature de ce qui se produit dans le sud de l'Espagne pour se donner une idée des potentialités : avocats, olives, agrumes, goyaves, amandes, mangues, pistaches, arachides, noix de Lara, grenades, figues de Barbarie, quinoa, etc. Des agriculteurs ont déjà fait ce pari (lire par ailleurs). L'évolution des productions agricoles est d'ailleurs séculaire. La tomate, la pomme de terre, les poivrons, le tabac et plus récemment le kiwi, pour ne citer que ces espèces, ont été importées d'autres continents. Jean-Michel Delmas, ancien président de la Chambre d'agriculture, coauteur d'un rapport sur le changement climatique, a beaucoup voyagé avec l'IPA (International Prune associa-



En Espagne, la diversité des productions n'est plus à démontrer.

PHOTO ARCHIVES

tion). De ces voyages, il a ramené des souvenirs qui lui font dire que le Lot-et-Garonne pourrait bien tirer son épingle du jeu.

L'exemple chilien

« Quand je suis allé au Chili, qui a aujourd'hui le climat qu'on nous promet, j'ai été frappé de voir alignés les uns à côté des autres des vergers de poiriers, de pruniers, de pommiers voisinant avec des vergers d'avocats, d'agrumes et des raisins cultivés en pergolas » décrit-il, enthousiaste. « Une température plus clémente et un plus grand ensoleillement autorisent cette diversité de cultures. Sans compter que ces facteurs permettent de décupler les rendements. Les Chiliens font 200 quintaux de maïs

à l'hectare quand nous autres, et encore, sur de très bonnes terres, plafonnons à 100 quintaux ! Et que dire des Californiens qui font cinq à six récoltes de luzerne par an ? Tout cela, ce sera du domaine du possible dans 30 ans. Mais à une condition : il faudra de l'eau et donc des capacités autrement plus importantes qu'aujourd'hui. Le Chili, la Californie et le sud de l'Espagne sont de grands irrigants ! Allez voir dans ces pays où il n'y pas d'eau, c'est le désert ! Le problème, c'est qu'en Aquitaine et plus généralement en France, on n'a pas pris la mesure des enjeux. Et c'est cette absence d'intelligence, d'anticipation qui, en plus du réchauffement climatique, est l'autre péril. ... »

Bastien Souperbie



Les fruits sont encore verts mais certains jeunes arbres sont déjà bien chargés.

Des oranges en Marmandais

MONTPOUILLAN

Daniel Cordazzo produit une tonne d'oranges et 250 kilos de citrons par an, sous ses serres uniquement chauffées par les rayons du soleil

Des orangers sur le sol marmandais, on ne le verra jamais. À l'image de Bourvil - qui lui parlait de l'Irlande - d'aucuns ont jugé l'idée de Daniel Cordazzo improbable. Des oranges qui poussent en Lot-et-Garonne ? Une lubie, lui a-t-on à maintes reprises signifié. Pourtant, le Montpouillanais, amateur de défis, a osé et réussi le pari de faire pousser ces agrumes chez lui, à quelques kilomètres de Marmande.

Producteur de fraises et d'oignons, le maraîcher récolte tous les ans une tonne d'oranges et 250 kilos de citrons. Sous ses serres, des abris froids, Daniel Cordazzo fait aussi pousser des clémentines, mandarines et, en plus petite quantité, pour sa consommation personnelle, des ananas, des goyaves, des mains de Bouddha, des avocats, du café. « Je suis passionné de plantes et fruits exotiques. » L'agriculteur à la retraite teste sans cesse. Et rencontre assez peu de difficultés. « Pour l'instant, il n'y a que les mangues que je ne parviens pas à cultiver. Pour le reste, c'est devenu simple car nous vivons des hivers de plus en plus courts, et de moins en



Daniel Cordazzo est passionné de fruits exotiques qu'il fait pousser sous ses serres. PHOTO É. V.

moins froids. ... » L'oranger résiste jusqu'à -7 degrés, le fruit, entre 0 et -1.

Hivers de plus en plus courts

« Sous mes serres, les rayons de soleil suffisent. Et si les températures chutent, j'ai installé un système de chauffage antigel qui se déclenche automatiquement à partir de -7. »

Doté d'un sol drainant adapté, Daniel Cordazzo traite peu ses orangers et citronniers. « J'utilise des huiles blanches et du savon noir pour lutter contre la cochenille. C'est tout. » Sans point de vente, il propose à ses clients de venir cueillir le fruit sur l'arbre de décembre à mai. Et écoule sa production à Pessac, chez un ami grossiste, deux fois par an. « Certains repartent

avec trente kilos de marchandise. Cela fonctionne beaucoup par bouche à oreille. Car mes fruits sont de qualité. Ils mûrissent sur l'arbre, et sont ramassés à point, contrairement aux grandes surfaces. »

Daniel Cordazzo s'est intéressé aux agrumes voilà trente ans. Il en connaît aujourd'hui chaque détail. Il fait ainsi venir du Portugal des plants d'oranges de variétés naveline, lane late et washington. Chez les citrons, les caviar et autres eureka sont ses chouchous. « Des fruits très prisés par les chefs. ... », Daniel Cordazzo ne compte pas s'arrêter en si bon chemin. « À terme, j'aimerais atteindre les quatre tonnes d'oranges par an. »

Élodie Viguier

choix du bio

tes intensités. « Cela fonctionne comme le vin, précise Carole Delbreil, juré au concours général au Salon de l'agriculture. À terme, nous voudrions produire des huiles monovariétales, encore plus typées. »

L'ancienne enseignante est aussi responsable de la sélection, de l'achat et de l'assemblage d'huiles produites en Occitanie, qu'une autre société créée par le couple, Autour de l'olivier, se charge de commercialiser. « Le but était de se faire connaître et de dégager un complément de revenus. Aujourd'hui, ça marche très bien », raconte Philippe de Faucamberge. Les erreurs

de débutants oubliées, le couple sait désormais comment procéder et conseiller aux particuliers les variétés qui se pollinisent entre elles et commercialise ses bouturages qu'il confie à des éleveurs spécialisés. « Nous vendons environ 500 arbres par an, il y a de plus en plus de demandes », assure l'entrepreneur qui garantit aux propriétaires tentés eux aussi par l'aventure un accompagnement, l'enseignement des principes de la taille et un accès gratuit au moulin. « Sinon, il ne tournerait qu'une fois par an pour nous. Ça fait cher l'investissement. ... »

J. P.