

Gilles et Sylvie Casty ont laissé leurs anciens métiers pour se consacrer à la culture de grenadiers en agriculture biologique, à Ornaisons. De la peau du fruit jusqu'aux pépins, une ribambelle de produits alimentaires et cosmétiques sont produits à partir de ce fruit, via la marque 'LaRouge d'Oc' par la SCEA Vitalie Fruits.

AUDE

LaRouge d'Oc, "pourquoi pas nous ?"

Avant d'être producteurs de grenades, Gilles enseignait au collège de Lézignan-Corbières quand Sylvie était sage-femme au Département de l'Aude. C'est en aidant à la plantation des amandiers de leur voisin, Marc Berthomieu, en reconversion vers l'amandiculture, que le couple a eu une révélation. "Nous avons trouvé son projet plein de sens, nous nous sommes sentis bien dans cet environnement. Nous nous sommes dits : pourquoi pas nous ?"

Le couple achète plusieurs parcelles en 2017 et plante 3 hectares de plants de grenadiers d'un an d'une même variété andalouse, un verger orienté dans le sens du vent du nord. Les 2 400 arbres – qui ont plusieurs troncs – sont plantés en espalier pour qu'ils puissent se développer le long des fils de fer, et sont espacés d'1,50 mètre et de 4 m entre les rangées. "C'est un arbre rustique qui se débrouille seul. Les premières années, il faut arroser, et nous apportons de la matière organique par le paillage au bois raméal fragmenté", explique le couple qui a continué de travailler durant trois années, jusqu'à ce que les arbres entrent en production. "Au début, nous avons découvert la croissance de l'arbre et les effets du gel. Le

grenadier a cette capacité à pouvoir repartir."

Si au départ Gilles et Sylvie ne pensaient commercialiser que les fruits frais, les multiples idées de diversification ont rapidement germé. Les fruits fendus sur l'arbre ont trouvé leur place dans la confection de jus de fruits par le prestataire 'Sibio' de Thuir (66), tout comme des sirops et gelées, puis en bière blanche à la grenade brassée par la Citadine, à Carcassonne. "C'est une bonne bière avec 10 % de grenade. Elle a l'astringence du fruit en fin de bouche et n'est pas sucrée." Ou encore un vinaigre par la vinaigrerie Granhota de Coursan et enfin, un effervescent 'Bulles de grenades', produit avec du jus et de l'eau gazeifiée, coup de cœur du jury de la Chambre d'agriculture de l'Aude en 2023. Des idées, le couple en a à foison, et elles fonctionnent toutes. Dernier produit en vogue, confectionné par les mains de Sylvie, la mēlasse : "C'est un concentré fort du jus, un condiment très utilisé dans la cuisine levantine qui adoucit et acidifie les plats. Cela rappelle un vieux vinaigre balsamique."

Tout valoriser

Les grenades – qui sont récoltées de septembre à novembre par

leur quatre bras et l'aide familiale – trouvent aussi leur place dans les cosmétiques, avec un hydrolat 100 % grenade produit par la distillation de la peau du fruit, et un sérum visage produit à partir d'huile de pépins de grenade. "Nous trouvons dommage de jeter tous ces pépins sans les valoriser. Nous les faisons presser par un autre producteur de grenade. L'huile de grenade est la seule qui contient l'oméga-5, ce qui fait qu'elle est très recherchée."

Une huile pour le corps et des savons sont également produits à partir des grenades par un laboratoire local. Diversifier autant implique "une gestion très coordonnée qui prend beaucoup de temps", mais permet "d'avoir une gamme très diverse et ainsi un public large, et de valoriser toutes les parties du fruit, de la peau aux pépins". Un fruit qui se valorise sous toutes ses formes, à tel point que les fleurs et même l'écorce leur ont déjà été demandées. "Nous avons pris un risque calculé, c'est un choix. Être en mono produit nous a imposé de vraiment réfléchir à une gamme. Réfléchir à de nouveaux produits et créer des recettes est passionnant. Maintenant, les produits cosmétiques nous ouvrent les portes des salons de bien-être."

Pour commercialiser sa gamme de produits, le couple fait de nombreux marchés, tels que ceux d'Olonzac, d'Agel, de Béziers ou encore le marché bio de Narbonne. Cette année, ils seront également présents au salon Primevère à Lyon, celui de la gastronomie de Monte-Carlo à Monaco, et au Régat de Toulouse. Leurs produits sont également vendus dans plusieurs magasins paysans et servis dans quelques restaurants.

Alors que Sylvie est en parallèle énergétique, et Gilles maire d'Ornaisons depuis 2014, le couple – qui gère la récolte, la comptabilité, les marchés, les livraisons – est parvenu à bloquer cinq jours de repos prochainement. "La limite de l'exercice est là, c'est beaucoup d'énergie. Nous adorons ce que nous faisons, autant la production que les marchés, mais nous recherchons tout de même des



Les grenadiers peuvent être victimes de plusieurs ravageurs comme la zeuzère, un insecte xylophage – "parfois lorsqu'on taille les branches elles sont vides à l'intérieur, car le bois a été rongé" – ou le champignon *Alternaria* qui entraîne la pourriture du fruit.

débouchés commerciaux moins chronophages. Nous cherchons aussi un distributeur pour notre boisson effervescente", expliquent-ils.

Tout à deux

"Dans de nombreuses cultures et religions, la grenade représente l'abondance, la fertilité, la fécondité et la générosité. Elle est très représentée dans l'art pictural aussi et elle nous inspire beaucoup", décrit Gilles, qui se sent "bien au milieu de [ses] fruits". Avec un espace de stockage, un fourgon et un pick-up, Gilles et Sylvie ne travaillent qu'à deux. En février et mars, les arbres sont taillés pour éclaircir l'intérieur, les feuilles font leur arrivée, ainsi que les splendides fleurs rouge-orangé aux mois de mai et juin. S'ensuit l'apparition des fruits qui se développent jusqu'en septembre. Enfin, la récolte a lieu jusqu'au début du mois de novembre.

"C'est un fruit qui craint le vent et nous pouvons être embêtés", sourcille le couple qui a planté, en même temps que le verger, une haie composée d'amandiers, de mûriers, de poivres des moines, d'arbusiers et de chênes pour y pallier. "J'ai beaucoup appris de l'agriculture, je comprends mieux à présent les préoccupations, les incertitudes météorologiques et les caprices des végétaux. L'agriculture forge une philosophie de vie et nous ramène à l'humilité, parce que nous ne maîtrisons pas grand-chose. Même si nous utilisons le matériel le plus sophistiqué

possible, il faut seulement deux heures de gel dans la nuit pour que tout soit réduit à néant, et cela nous remet à notre place sur la planète. Au début, cela suscitait du scepticisme dans notre entourage, car c'était nouveau. Aujourd'hui, ils se rendent compte que nous pouvons sortir de beaux produits et que c'est peut-être une piste de diversification pour la viticulture." ■

Justine Bonnery



Les CHIFFRES clés

- Installation en 2017
- 2 400 arbres sur 3 hectares
- 7 hectares non cultivés
- 70 000 € d'investissement, dont 16 000 € pour les plants
- Les producteurs de grenades sont représentés par 2 structures : la Fédération des producteurs de grenade du Sud (FPG Sud) et le Syndicat France Grenade



L'arille est le fruit qui constelle la grenade, avec une peau très fine et le jus à l'intérieur. "La légende dit qu'il y a autant d'arilles dans une grenade que de jours dans l'année."