

Lunel Les producteurs de fruits misent sur le kaki

AMÉLIE GIRARD
24/06/2011, 06 h 00



Matthieu Bouniol (à gauche), technicien, et Stéphane Nardy, président du CEHM.(© D.R)

Le kaki est-il en passe de devenir à la mode dans les assiettes des Héraultais ? C'est déjà le cas de l'autre côté des Pyrénées et sa filière de commercialisation, très dynamique, permet d'écouler les 200 000 tonnes de kakis espagnols produits chaque année. Inspirés par ce modèle, la chambre d'agriculture de l'Hérault et le CEHM (centre expérimental horticole de Marsillargues) se lancent dans la production expérimentale de kakis. Ils souhaitent réintroduire la culture de ce fruit dans les départements du pourtour méditerranéen où il a quasiment disparu des vergers.

Sur un demi-hectare, le CEHM est chargé de mener une étude sur seize variétés de kakis en culture bio. "Le but est de sélectionner les variétés assez productives pour être rentables pour les producteurs et avec une grande qualité gustative. Il faut aussi que le fruit ait une belle couleur, qu'il soit ferme et facile à manger", détaille Stéphane Nardy, président du CEHM. Le but étant également de proposer un produit différent de celui du marché espagnol pour se démarquer.

Pour arriver à ce résultat, six années de travail seront nécessaires. "Nous planterons les arbres cet automne. Ils donneront leurs premiers fruits dans deux ans", précise Matthieu Bouniol, technicien d'expérimentation au CEHM. Ensuite, trois à quatre années de récoltes seront nécessaires pour sélectionner le ou les variétés répondant aux critères.

Plusieurs producteurs ont déjà montré un vif intérêt pour cette culture et quelques vergers seront plantés chez des volontaires avant la fin de l'expérimentation. "Pour eux, le kaki est simple à cultiver et s'intègre très bien dans le calendrier de récoltes puisqu'il se ramasse d'octobre à décembre, juste après les pommes", souligne le président du CEHM.

Quant aux consommateurs, Stéphane Nardy ne doute pas qu'ils seront séduits par le fruit. "Je pense que les consommateurs vont redécouvrir le kaki. Ce ne sera plus ce fruit mou, baveux, âpre mais un fruit ferme, croquant comme une pomme." Si le kaki peut se manger en mordant tout simplement dedans, il peut également se déguster en petits cubes à l'apéritif ou encore chaud avec du coulis de chocolat. Mais patience, les premiers kakis héraultais ne seront pas sur les marchés avant quatre à cinq ans.