



Des trésors d'agrumes

Ce couple d'agriculteurs
offre des variétés peu
communes d'agrumes, comme
"la main de bouddha".

Bénédict et Michel Bachès explorent depuis dix ans le monde des agrumes, dont ils détiennent les plus exotiques des échantillons. Orange, clémentine, citron, cédrat, bigarade, pomelo... tout ce qui appartient au genre *Citrus* se retrouve tôt ou tard dans leurs serres. Il faut y ajouter les parents proches, comme l'épineux *Poncirus* et le précieux *Fortunella* dit kumquat, dont les asiatiques mangent le petit fruit, sans lui ôter sa peau.

"À l'origine, ma pépinière était généraliste. J'ai débuté ma collection d'agrumes au début des années 1980 avec une cinquantaine de variétés. Puis, petit à petit, j'ai laissé toutes les autres plantes de côté, pour me spécialiser, confie Michel Bachès. Depuis une décennie, nous avons introduit environ trente nouvelles variétés d'agrumes chaque année, pour les observer et les connaître. Nous nous sommes aperçu qu'il faut cultiver un certain nombre d'individus pour bien caractériser une variété et décider de l'ajouter au catalogue."

Tunnels hivernaux. La pépinière Bachès, située à Eus, au pied des Pyrénées, près de Prades, ne bénéficie pourtant pas du climat le plus propice à la tribu des *Citrus*, originaire des contrées tropicales de l'Orient. Qu'importe, nos pépiniéristes



■ Bénédicte et Michel Bachès, pépiniéristes épanouis.



■ Leur collection compte 300 agrumes.

se sont affranchis du climat, en abritant les agrumes sous des tunnels pendant la mauvaise saison... Qui est d'ailleurs aussi celle de la fructification, entre octobre et avril. Michel et Bénédicte ont aussi amélioré les techniques de greffage, désormais parfaitement maîtrisées.

"Pour mieux résister au froid, nous pratiquons la greffe sur l'oranger trèfle ou *Poncirus* : C'est un agrume très épineux et qui n'a pas peur du gel, puisqu'il pousse dans le Nord de la France et tient à -20°C. Utilisé comme porte-greffe, le *Poncirus* apporte aussi une mise à fruits très rapide, ajoute Michel. À destination des sols à forte teneur en calcaire actif, nous fournissons plutôt des plants greffés sur bigaradier."

Le génie génétique ne fait pas partie du domaine des Bachès : "Nous ne cherchons pas à mettre au point des variétés commerciales triploïdes, sans pépin et faciles à peler, comme le font les obtenteurs, disent-ils. Par des croisements spontanés, nous avons pourtant produit quelques obtentions inédites, comme 'Bénédicté', un citronnier panaché."

La main de bouddha. Afin de rencontrer d'autres collectionneurs ou pour sauver des variétés en perte de vue, le couple de pépiniéristes a parcouru la Méditerranée, la Californie, l'Asie... Au-delà de la culture, ils se sont penchés sur l'histoire et l'utilisation des agrumes à travers les âges et les civilisations. C'est ainsi qu'ils ont redécouvert le ponce de Collioure, un hybride probable entre cédrat et pomelo, qui était cultivé dans les jardins de la région de Perpignan, il y a trois siècles.

Au fil de leurs explorations, Bénédicte et Michel ont mis la main sur des formes peu ordinaires. La plus spectaculaire de leur découverte est sans doute la main de bouddha, un agrume à la forme étrange, qui semble se diviser en une douzaine de doigts. "Il n'y a pas grand-chose à man-

ger dans ce fruit, qui est dénué de pulpe. C'est sa forme qui est intéressante, son aspect est très décoratif", souligne Michel Bachès. La main de bouddha, qui appartient à la famille du cédrat, a subi une mutation naturelle. Depuis la Chine, il a été introduit en Amérique du nord, d'où il a été rapporté. Il s'agit d'une plante quasi tropicale qui réussit mieux en serre qu'à l'extérieur.

Autre curiosité diffusée par la pépinière Bachès : le combava, connu sous le nom de citron vert de La Réunion. Le fruit couvert d'une écorce grumelleuse offre un arôme puissant, richement parfumé. Parmi les perles de la pépinière, il y a aussi le limequat, résultant d'une hybridation entre citron lime et kumquat. Il résiste à -6°C, ce qui a permis sa culture sous climat un peu gélif. Ses fruits se mangent entiers, mais on peut aussi les employer comme ceux d'un citron vert.

Vente aux amateurs.

La richesse de la collection (plus de 300 agrumes et 100 oliviers) est telle que la pépinière vend ses produits par correspondance jusqu'au Portugal et en Suisse. Si les contacts avec les collectionneurs de toute la planète se révèlent enrichissants, Bénédicte et Michel Bachès ne cachent pas que vivre d'une pépinière-collection impose un rythme soutenu. En effet, les ventes aux professionnels (environ un cinquième de l'activité), et les ventes sur place seraient justes pour faire tourner la boutique, qui emploie quatre salariés.

Bénédicté et Michel se sont donc tournés vers les jardiniers et amateurs de plantes, à qui ils diffusent une sélection de 70 variétés. "Nous avons bien plus de

variétés disponibles au détail, mais souvent à quelques exemplaires, car nous ne pouvons pas tout multiplier en masse", fait observer Bénédicte, qui s'occupe plus spécialement des commandes. Les ventes se font par correspondance et sur les expositions-foires aux plantes ; des manifestations qui mènent notre couple parfois très loin, jusqu'en Bretagne ou en Ile-de-France, une trentaine de week-ends par an.

"Nous chargeons le camion le vendredi pour le décharger le lundi. Puis nous participons tous les mardis au marché de Toulouse. Nous ouvrons la pépinière au public deux jours par semaine, le mercredi et le jeudi. À part l'hiver, il n'y a pas beaucoup de temps mort !", expose

Bénédicté. Heureusement, le succès est au rendez-vous : La renommée de la pépinière Bachès n'est plus à faire. Les visites du milieu de la semaine accueillent des professionnels, des particuliers, des jardiniers-collectionneurs, des cuisiniers... Et tous sont ravis de leur visite.

Une niche fragile. Le couple Bachès à la satisfaction d'avoir suscité et accompagné de nouvelles attentes. "Depuis dix ans,

nous voyons que la demande s'est modifiée. Traditionnellement, nos clients demandaient surtout des citronniers, qui figurent parmi les agrumes les plus fragiles et les moins résistants au froid. Aujourd'hui, nous développons beaucoup les oranges et le mandarinier satsuma, qui sont moins frileux, puisqu'ils tiennent à -10°C", explique Michel.

Si leurs agrumes sont très demandés, les Bachès savent qu'il leur faut affronter la rude concurrence des pépiniéristes du Sud de l'Europe et que leur activité reste une "niche fragile".

Marianne Lison

"Avant, les citronniers dominaient. Aujourd'hui, nous développons beaucoup les oranges et le mandarinier satsuma."

Michel Bachès