



Stéphanie et Félix Cuneo ont mis en terre deux séries de cinquante plantons de melon cette année. Un nombre qu'ils vont revoir à la hausse dès l'an prochain.



© THIERRY PORCHET

DE SAISON À Mathod (VD), le domaine des familles Cuneo et Augsburgers consacre 1,5 hectare au maraîchage. Depuis cette année, la cucurbitacée a fait son arrivée dans les serres.

Le melon donne un parfum du Sud à la vaudoise Ferme Framboise

La douce lumière qui baigne les lieux laisse entrevoir la fin de la belle saison. Pourtant, en s'approchant des trois tunnels de la Ferme Framboise, de délicieuses senteurs nous ancrent bel et bien dans l'été: la production de basilic, tomates et melons bat son plein. Ces derniers sont encore rares dans les champs helvétiques, alors qu'ils sont très demandés par les consommateurs.

«Faire pousser des melons est une manière de nous diversifier et de pouvoir proposer davantage de fruits, explique Félix Cuneo, maraîcher à Mathod (VD). D'autant plus que celui-ci se cultive comme un légume, et ça, nous savons faire!»

Plante palissée

Tout part des graines: elles ont été choisies hybridées afin d'obtenir une production fiable, autant en matière de résistance aux maladies que de goût. Cette année, deux séries de cinquante plantons ont été réalisées au domaine. Et le succès étant au rendez-vous, ce nombre sera revu à la hausse l'an prochain.

Mais ici, ce n'est pas au sol et en plein champ qu'il faut chercher les melons. Sous serre, la plante qui les supporte est palissée, elle se développe accrochée à un fil. «Nous avons tenté pendant deux saisons de les faire pousser au sol, comme cela se fait généralement, indique le jeune trentenaire. Mais les deux essais se sont soldés par des attaques de souris; nous avons donc cherché d'autres solutions.»

La récolte se fait au nez

Si le palissage à cette année préservé la culture des rongeurs, cette technique s'est aussi révélée très intéressante pour plusieurs autres raisons. Les fruits ont notamment été épargnés par les moisissures. En outre, les feuilles captent plus facilement la lumière.

Le producteur y voit également l'opportunité d'étaler la récolte dans le temps. «La plante, sans entretien, fait généralement quatre ou cinq fruits. Du coup, lorsqu'un melon se forme, je me permets de couper quelques bourgeons axillaires et j'en laisse se développer plus haut sur la tige

principale. De cette manière, les melons poussent de manière échelonnée.» La Ferme Framboise peut ainsi proposer ce produit pendant près de deux mois, à partir de plantations mises en terre à deux moments différents.

D'autre part, la verticalité permet d'avoir les fruits sous les yeux. Ainsi, le moment de la cueillette peut être choisi avec précision, et le risque d'oublier un fruit caché par l'enchevêtrement de feuilles disparaît. Comme l'un des signaux de la maturité du melon est l'odeur qui s'en dégage, avoir la sphère à portée de narines est un atout. De même, l'observation de la couleur de la cucurbitacée et du craquellement de son pédoncule permet de s'assurer que le fruit est bien mûr.

Fruits vendus en direct

Afin de valoriser leur production, Félix et Stéphanie Cuneo investissent beaucoup de temps pour rendre leur magasin en libre-service attractif: l'espace de vente, une petite cabane en bois sur un bord de la cour de la ferme, commence à être connu des habitantes des alentours. «Certains clients nous ont affirmé qu'ils n'achetaient quasiment plus de fruits et légumes en grande surface grâce au libre-service. C'est très motivant!» se réjouit le Vaudois.

Pour que ce lieu reste attractif, Félix Cuneo réalise aussi des achats chez d'autres agriculteurs bios de la région. Cela permet aussi d'étoffer le stand tenu chaque samedi au marché de Lausanne. Aidés d'une employée, les maraîchers y proposent également, lorsque c'est la saison, les magnifiques

LES PRODUCTEURS STÉPHANIE ET FÉLIX CUNEO

Stéphanie Cuneo, originaire de Lausanne, est enseignante spécialisée. En travaillant au marché à Lausanne ou au sein de la ferme pédagogique Fermexplore, à Bournens (VD), elle fait perdurer son intérêt pour le monde agricole, découvert chez ses grands-parents. En 2020, son mari, originaire de Yverdon-les-Bains, termine sa thèse en psychologie et imagine se reconverter professionnellement. Un projet de couple naît alors: grâce au revenu de Stéphanie, Félix entreprend un CFC d'agriculteur dans le but de pouvoir faire vivre ensemble un domaine agricole. Ils s'installent en 2021 à la Ferme Framboise à Mathod (VD), en association avec la famille Augsburgers, et gèrent aujourd'hui le domaine tout en élevant leur fille Maloé, âgée de 9 mois.

+ D'INFOS www.lafermeframboise.ch

INTÉRÊT GRANDISSANT EN SUISSE

À l'échelle de la planète, c'est la Chine qui produit la plus grosse quantité de melons, avec plus de 10 millions de tonnes par an. La Turquie et l'Union européenne – avec l'Italie, l'Espagne et la France en tête – arrivent en deuxième position. Le Maroc, avec ses 470 000 tonnes de melons par an, reste l'un des plus gros exportateurs de ce fruit en Europe.

En Suisse, seules quelques tonnes sont produites chaque année, mais de plus en plus de paysans s'intéressent à cette culture. À la ferme de Rovéréaz, à Lausanne, Gilles Berger a par exemple mis en terre cette année 200 plantons de melons en plein champ, sur bache et sous tunnel nantais.

framboises cultivées par Anne et Roger Augsburgers, agriculteurs auxquels ils se sont associés (*lire l'encadré*).

Lorsque la culture des melons sera terminée, les tiges seront décrochées puis broyées. Ce qui est obtenu sera étalé à même le sol dans le tunnel dans le but d'amender la terre avant l'arrivée des plantons de pak-choï et de salades hivernales.

MARGAUX MAURAN