

BURDINNE

Une culture de baies de goji unique en Belgique

À Marneffe, Angélique cultive des baies de goji depuis deux ans. Une initiative originale pour une culture à grande échelle unique chez nous.

• Céline DEMELENNE

Les baies de goji, ce sont ces petits fruits rouges-orangés originaires de Chine, plébiscités pour leurs propriétés antioxydantes. Élevées au rang de « superaliments », ces baies contiendraient, à elles seules, 22 minéraux et oligo-éléments. Loin des vallées asiatiques, elles se cultivent également près de chez nous, à Marneffe. Convaincue par l'intérêt nutritionnel de ces aliments, Angélique Gouppy s'est lancée dans l'aventure, il y a maintenant deux ans. « L'un de nos amis a eu un cancer, et pour éviter que la maladie ne se manifeste à nouveau, son diététicien lui a notamment conseillé de manger des baies de goji. À ce moment-là, avec mon conjoint, on s'est dit qu'on allait en consommer aussi. On est partis des petites baies de goji que l'on trouve en magasin biologique, et on a décidé de faire germer des graines. » Aujourd'hui, à côté de ses framboisiers, le couple compte ainsi 1 000 plants de baies de goji, qui composent la seule grande culture de Belgique.

Avancer pas à pas

Si elle semble désormais tout connaître de ce fruit atypique, Angélique l'avoue volontiers : cette culture a nécessité quelques expérimentations. « Il est clair qu'au dé-



Ces plants de baies de goji, Angélique Gouppy en cultive environ 1 000 chez elle.

part, on a fait quelques erreurs, sourit la jeune femme. Le fait de mettre de la paille au pied des plants, c'était une aubaine pour les rongeurs qui ont creusé de belles galeries ! On a vraiment évolué par essai-erreur. » Et la qualité du terroir a fait le reste. « En Chine, les baies de goji sont cultivées en vallée, donc ici, on a vraiment

le terrain parfait. Et la pluie, elles adorent ça ! Grâce à notre terroir, on obtient même une baie plus sucrée qu'en Chine. » Dans son travail, Angélique privilégie par ailleurs les produits transformés. « Comme les framboises, les baies de goji fraîches ne se conservent pas très longtemps. Les transformer, c'est un moyen d'as-

surer leur conservation. » Fruits secs, confitures ou barres chocolatées, toutes les préparations sont artisanales. « Pour mes confitures, j'utilise même une ancienne bassine en cuivre ! » Passionnée de nature et d'artisanat, Angélique a des projets plein la tête. Son objectif ? Transmettre ce savoir aux plus jeunes. « J'ai une petite collaboration avec l'école de Marneffe. Faire découvrir cette nature et ces traditions, c'est une idée qui me plaît ! » ■

► « Les délices d'Angélique », rue Hébrét 9 à Marneffe. Ouvert le samedi de 14h à 18h.

Un médicament naturel ?

Très à la mode, les baies de goji posséderaient de nombreuses vertus. Anticancer, elles permettraient également de réguler le taux de diabète. Mais Angélique se veut prudente, principalement pour les personnes souffrantes. « Il ne faut pas arrêter son traitement médicamenteux pour autant. Les baies de goji se prennent en

complément. » Et pour le consommateur lambda, il importe de procéder par étapes. « L'intégration d'un nouveau fruit dans son alimentation, ça doit se faire progressivement. Je conseille environ 10 grammes de baies par jour. Il ne faut pas en manger en très grandes quantités, car sinon, les baies de goji deviennent un peu irritantes. »

LA BAIE DE GOJI

22

minéraux et oligo-éléments