

Angélique et son mari cultivent le goji à Marneffe !

Ces fruits sont réputés pour leurs vertus

Angélique Gouppy et son mari, Rudi Toussaint se sont lancés dans une culture encore peu connue en Belgique. Chez eux, à Marneffe (Burdinne), ils ont un champ de baies de goji. Un fruit à déguster nature ou en confitures, très bon pour la santé.

Les baies de goji, vous connaissez ? Ces petits fruits rouges possèdent de nombreuses vertus, comme nous l'indique Angélique Gouppy, 27 ans. « *Il s'agit de ce qu'on nomme un alicament qui fait partie des 10 super-fruits. C'est un antioxydant. On le prend après un cancer ou pour d'autres maladies. Une dame avait arrêté ses médicaments contre le psoriasis et en trois mois, elle était guérie grâce aux baies de goji* ». Et la jeune femme de Marneffe sait de quoi elle parle, puisqu'elle et son mari ont craqué pour ce

fruit. Il y a cinq ans, ils ont décidé de se lancer et de le cultiver. Et il y a deux ans, leurs plants ont commencé à fructifier. Selon Angélique, ils sont les uniques cultivateurs de ce fruit dans la région « *et nous sommes les seuls en Belgique je pense* ». Pourtant, ces baies ne sont pas si

« CES FRUITS SONT D'ORIGINE TIBÉTAINE ET SUPPORTENT BIEN NOS TEMPÉRATURES »

compliquées à cultiver. D'origine tibétaine, elles supportent très bien les températures belges. « *Nous avons une culture de mille pieds* », ajoute la Burdinnoise. Et pour étendre leur activité, elle et son mari, Rudi Toussaint

ont également décidé de se lancer dans la culture de framboises. « *Nous avons remarqué qu'il n'y avait pas de framboiseraie dans la région. De plus, les framboises se cultivent de la même manière que le goji* ».

Comme les framboises, beaucoup plus connues, ces baies peuvent se manger à même l'arbuste. Mais Angélique en fait également de bonnes confitures. Le goût ? Sucré, un peu comme de la confiture de figes. À mettre sur sa tartine ou encore sur une bonne tranche de foie gras. Quant aux framboises, Angélique les transforme également en confitures, mais aussi en gelées et en liqueurs.

« *Ces fruits sont bios, et tout est fait maison, de A à Z, même les étiquettes. Je cuis les confitures dans une bassine en cuivre, à l'an-*



Angélique Gouppy nous montre les baies de goji. ■ DT

cienne ». Elle et son mari sont actuellement en pré-activité. Angélique vient de terminer une formation en agriculture biologique à Gembloux. Actuellement au chômage, elle fait connaître son activité notamment à travers les brocantes. « *On me pose plein de questions sur le goji* », sourit-elle. Au mois d'avril, elle souhaiterait se lancer comme indépendante à temps plein. Elle travaillerait

ainsi avec Rudi qui a une formation de chocolatier. « *Nous sommes soutenus par notre bourgmestre, par l'ADL, par le parc naturel de la Burdinale-Mehaigne... pour ouvrir un petit magasin, chez nous, nous proposons nos produits locaux avec les liqueurs, confitures, chocolats...* », s'enthousiasme Angélique Gouppy. Un magasin qui, à coup sûr, ravira nos papilles. ■