

Avec ses pois mange-tout, le domaine de Bois-Genoud voit la vie en vert



DE SAISON

Du côté de Crissier (VD), Mirjam Zarantonello et son équipe ont semé plusieurs lignes de pois mange-tout, dont une sous serre. Facile à entretenir, cette culture très appréciée sur les marchés nécessite beaucoup de travail manuel lors de la récolte.

TEXTE Margaux Mauran
PHOTOS Valentin Flauraud



Sur l'une des parcelles de la ferme de Bois-Genoud, de délicates fleurs violettes sont chahutées par le vent: les plantes qui les supportent mesurent déjà près de 50 cm et trois fils tendus parallèlement au sol sont prêts à les guider pendant leur croissance, jusqu'à 2 m de haut. En effet, cette variété de pois mange-tout, la friedla welten, produira bientôt de généreuses gousses.

«On a semé cette ligne à la toute fin de l'automne, explique la productrice Mirjam Zarantonello. Les jeunes plantes résistent au gel, mais si elles ont déjà beaucoup poussé, elles y sont trop exposées et risquent de périr. Semer plus tard n'est pas idéal non plus, cette culture ne tolérant pas les grosses chaleurs.» D'ici peu, la légumineuse installée en pleine terre s'épanouira donc dans un climat de fin de printemps.

Des gousses furtives

Pour découvrir des pois mange-tout suffisamment mûrs pour être cueillis, il faut se diriger vers l'un des tunnels du domaine. «Ici, la récolte a lieu depuis le début du mois mai, soit une dizaine de semaines après que nous les avons semés, indique la maraîchère. Cela nous permet de proposer à la clientèle un produit attrayant qui marque le début de la belle saison.»

Les anglophones parlent d'ailleurs de snow pea, les pois des neiges: ils arrivent tôt, alors que l'hiver se termine à peine. À la ferme de Bois-Genoud, les plus précoces appartiennent à la variété norli.

Si les pois mange-tout ne demandent pas de soin particulier pendant la culture, il n'y a qu'à observer l'équipe dénicher les

légumineuses pour comprendre que la récolte nécessite patience et attention. En effet, les gousses étant de la même couleur que les plantes et les tiges, un coup d'œil ne suffit pas: les cueilleurs et les cueilleuses doivent parcourir de leurs mains les plantes pour mener la récolte à bien. «C'est important de prendre le temps de prélever les gousses au fur et à mesure, relève Mirjam Zarantonello. Car nous souhaitons proposer des jeunes légumes-fruits très tendres.»

Fine membrane

Petits pois et pois mange-tout sont des légumineuses, tout comme les haricots, les pois chiches, les lentilles ou encore les fèves. L'une des principales différences entre les petits pois et les pois mange-tout réside dans leur gousse: celle des premiers est constituée de «parchemin», une membrane ligneuse particulièrement dure qui n'est pas comestible.

Celle des pois mange-tout est en revanche si mince que les rayons du soleil la traversent, nous laissant alors apercevoir ses fines nervures et les pois qu'elle contient. Aussi, les petits pois se récoltent à pleine maturité, contrairement aux pois mange-tout, et sont plus sucrés.

Un délice accessible

En cuisine, les pois mange-tout, aussi appelés pois gourmands, se laissent apprêter facilement: il suffit d'enlever l'une de leurs extrémités, et éventuellement les quelques fils qui s'en détacheraient. Ils peuvent ainsi parfumer un risotto, même s'ils sont un peu durs, se déguster à peine cuits à la vapeur ou à la poêle, voire crus, lorsqu'ils sont très jeunes.



La productrice

Mirjam Zarantonello

Depuis 2009, l'agricultrice loue le domaine agricole de Bois-Genoud. Elle y cultive 10 hectares en biodynamie. La majeure partie de la surface est consacrée à des prairies dont profitent des vaches allaitantes, des moutons ainsi que des poules, et 2 hectares sont destinés à des cultures maraîchères variées. Mirjam Zarantonello emploie deux personnes à l'année, et quatre l'été. Le site comporte aussi l'école Steiner.



La récolte des gousses demande de l'attention: les pois mange-tout étant du même vert que les feuilles et les tiges, l'équipe du domaine de Bois-Genoud doit utiliser ses mains autant que ses yeux pour les dénicher et les cueillir.

Ces appétissantes gousses se vendent en quelques heures au marché et les restaurants en commandent également. «Pendant la saison, nous n'en produisons que quelques dizaines de kilos, précise la productrice. Nous craignons en effet toujours de ne pas arriver à les récolter à temps. Mais dans l'idéal, nous souhaiterions honorer toutes les demandes.»

Grâce à des lignes semées de manière échelonnées, les pois mange-tout de la ferme de Bois-Genoud seront disponibles jusqu'au début de l'été. «Du fait que la saison de production soit courte, ils ont encore plus de succès», s'enthousiasme Mirjam Zarantonello.