

Graines de vie

9 février 2016



Depuis 15 ans, une petite entreprise de la région de Gesves fournit en semences bio des milliers de jardiniers et de maraîchers. Avec d'autres producteurs, Semailles se bat également pour transformer un marché ultra cadennassé et une législation au service d'une agriculture intensive et standardisée.

Haricot orteil de prêcheur, radis chandelle de feu, blonde de Laeken... Sous nos yeux défilent des fleurs (comestibles) à profusion et des légumes étonnants. Le potager de Catherine Andrianne et Olivier Van Meuter est un véritable paradis de diversité, de découvertes et de conservation. Ici, on goûte une tomate jaune nuancée de rouge, délicieusement sucrée. Là on s'étonne devant un concombre énorme à la peau brune comme craquelée par une sécheresse... Et, dans ses trois parcelles, le couple cultive fleurs et légumes bio, anciens, rares et souvent belges, pour en récolter les graines et les vendre ensuite dans des sachets estampillés au nom de son entreprise, Semailles. Le catalogue comprend plus de 600 variétés. Un quart d'entre elles sont cultivées ici, à Faulx-les-Tombes (Namur). Le reste provient de divers producteurs belges, français, allemands, suisses ou hollandais.

Un métier de maniaque

Le projet est né fin des années 90. Catherine travaille chez Nature et Progrès, où elle gère des groupements d'achats alimentaires. Parmi les membres, il y a de nombreux jardiniers. L'idée lui vient alors de joindre aux paniers des semences. Elle découvre ensuite combien il manque chez nous un semencier, surtout bio. « En rencontrant un professionnel français, je me suis rendu compte aussi de la multitude de variétés qui existaient, pour la plupart introuvables en jardinerie. » Elle se met à rassembler dans sa maison de Faulx-les-Tombes les graines de différents producteurs et à en produire elle-même quelques-unes. Des fleurs, mais aussi des tomates, qu'elle vend lors d'événements. Ensuite, elle va bénéficier d'une bourse de la Fondation Roi Baudouin, qui lui permettra de se former en France et d'étudier la faisabilité de ce qui allait devenir Semailles.

L'entreprise fête cette année ses 15 printemps, et vend 200 000 sachets par an. Une vente par correspondance ou par le biais de 80 revendeurs, ainsi que dans le magasin installé dans un hangar réaménagé à deux pas de la maison. En termes d'emplois, ils sont sept ou huit à jardiner, récolter, conditionner ou vendre, certains n'étant présents que lors des gros ruschs. « Un travail saisonnier, explique Olivier, qui a rejoint Catherine en 2003, avec parfois de gros creux financiers qui ne sont pas faciles à gérer. Mais depuis que nous avons amélioré notre système informatique, que nous tenons nos clients au courant via Facebook et notre newsletter, les ventes se répartissent mieux sur l'année. »

Il faut être rigoureux, voir un peu maniaque pour être semencier : si la première étape est la même que pour un maraîcher – planter –, le semencier se doit de désherber parfaitement et en permanence, sous peine de mélanger les graines. L'étiquetage des plants doit également être impeccable. C'est aussi un métier un peu frustrant : les légumes ne seront pas récoltés, car ils doivent bien entendu monter en fleurs. « Mais nous devons sélectionner ceux qui correspondent bien à la variété recherchée, il faut surveiller tout du long la production. Si une salade censée avoir des feuilles lisses a une feuille frisée, ou si elle ne pousse pas bien, alors on la mange ! » Tuteurer presque tout le potager est également nécessaire. Une laitue monte par exemple jusqu'à 1 m 60, il faut donc la soutenir. « La récolte se fait beaucoup plus tard que pour un maraîcher.

Une laitue reste six mois en terre, les bisannuelles c'est carrément deux ans. » Réaliser ces cultures en bio est du coup essentiel, « sinon elles sont traitées très longuement et donc en très grande quantité, avec de l'herbicide, du fongicide, du raccourcisseur de croissance pour éviter de les palisser... » Une fois les graines apparues et mûries, les plantes sont battues pour récupérer leurs semences, qui seront ensuite triées, séchées et mises en sachets après un test de germination. « Nous nous approchons autant que possible des 100 % de germination, explique Olivier Van Meuter, même si la législation ne demande pas des taux si élevés. Nous sommes une petite entreprise de proximité, donc notre pérennité est liée à la qualité de nos semences. Nous devons absolument préserver notre réputation, et celle-ci peut rapidement se perdre... »

Légumes à la mode

Fouilles dans d'anciens catalogues, recherches pour supprimer les doublons dans les noms (certaines variétés portant des noms différents suivant les régions), vérification des collections d'Etat, appels aux jardiniers amateurs ou aux semenciers retraités : Semailles travaille sur plusieurs fronts pour réhabiliter des variétés oubliées, en collaboration notamment avec le Centre régional de ressources génétiques du Nord-Pas-de-Calais et le Centre technique horticole de Gembloux. « Une semencière pensionnée de la région de Huy – là où était implanté le fameux semencier belge Gonthier –, nous a par exemple permis de retrouver plusieurs variétés locales. Un collecteur nous a également transmis un cerfeuil d'hiver de Bruxelles. Pour nous, une semence doit circuler ; nous sommes opposés au régionalisme. Une variété produite dans une région peut éventuellement pousser ailleurs, il faut juste trouver la correspondance adéquate entre le sol et la semence. »

Quel est l'intérêt de développer une si large gamme de légumes ? Pour préserver la biodiversité, qui est d'une incroyable richesse ! Et permettre aux jardiniers de découvrir « la » courge ou « le » chou qui poussera le mieux à tel endroit, avec tel climat. « Nous travaillons aujourd'hui particulièrement sur la résistance », poursuit Catherine Andrienne, montrant des tomates qui, bien que cultivées à l'extérieur, ne sont pas encore touchées par le mildiou en cette fin d'été. « Toutes nos variétés doivent aussi avoir un intérêt culinaire et gustatif. La collectionniste, ce n'est pas notre truc ! », ajoute son compagnon, expliquant combien, même dans les légumes, il y a des modes, lancées par un cuisinier ou un amateur de régimes. On n'a jamais vendu autant de choux frisés qu'aujourd'hui, à cause de la « réputation santé » faite par les Américains au chou kale, un chou en réalité bien européen... »

Les 4 000 clients de Semailles sont pour les trois quarts des jardiniers amateurs, alors que 75 % de son chiffre d'affaires proviennent des magasins. Aujourd'hui, Catherine et Olivier perçoivent un salaire correct, « mais jusqu'il y a deux ou trois ans, on gagnait moins que notre personnel, en travaillant 12 heures par jour et six jours sur sept. Il faut vraiment aimer son boulot ! », s'esclaffe Olivier qui, à plus

de 60 ans, pense tout doucement à céder son entreprise. « L'idéal serait qu'un membre de notre personnel puisse la reprendre et rester dans le même esprit, en produisant toujours des semences. Car un vendeur, il peut vendre une chose un jour, une autre chose le lendemain. Ici, comme nous produisons nous-mêmes, nous pouvons vraiment conseiller les gens en connaissance de cause. C'est ça qu'ils viennent chercher chez nous. »

Laure de Hesselle

Article publié dans le magazine [Imagine n°112](#) (novembre – décembre 2015)

En savoir plus :

Semailles, rue du Sabotier 16 bis, 5340 Faulx-Les-Tombes
www.semaille.com, 081 57 02 97 (de 9 à 12 heures)