



Rémi Hogge ou la naissance d'une vocation : « J'aime les framboises... et on n'en trouve jamais de bonnes dans les grandes surfaces ! »

FRAMBOISIÈRE DE ROSMEL LA ROLLS DES FRUITS ROUGES

À Battice, au cœur du plateau de Herve, l'exploitation, qui compte pas moins de 6 000 plants répartis sur un demi-hectare, est en pleine effervescence : la récolte vient de commencer.

Par Philippe Fiévet

Ingénieur agronome diplômé de Gembloux, Rémi Hogge n'avait pas imaginé poursuivre l'exploitation familiale, longtemps dévolue à la production laitière. «Lorsque mon oncle a pris sa pension en 2002, j'ai pourtant décidé de reprendre la ferme et les terrains.» Mais pas question de relancer les activités précédentes, à peine rémunératrices et soumises aux aléas du marché et des quotas. «Mais pourquoi la framboise?» lui demande-t-on. La réponse fuse, toute simple : «Parce que j'aime les framboises et qu'on n'en trouve jamais de bonnes dans les grandes surfaces!»

Dès lors, il installe avec l'aide de son père une infrastructure couverte destinée à faire grandir ses six mille plants, mis en terre l'année suivante et ainsi protégés des frimas et de l'humidité. Dès 2004, une première récolte donne un rendement de cinq tonnes, avec uniquement une variété canadienne haut de gamme : «La Tulameen, la Rolls-Royce de la framboise! Elle est résistante au froid et donne de gros fruits assez sucrés et très gustatifs. En outre, elle a l'avantage d'être vigoureuse, drageonnante, et d'offrir une importante production de gros fruits coniques d'un poids moyen de six grammes. Le seul inconvénient de cette variété, la plus cultivée en Wallonie, réside dans son entrée en production tardive, puisque les premiers fruits ne seront récoltés au plus tôt qu'à la mi-juin.»

Les premières années, le producteur avait cru pouvoir écouler sa marchandise dans les criées flamandes. «Mais le prix qu'on m'en donnait était dérisoire : 30 cents le ravier, alors que je le retrouvais sur les étals des magasins à 2,50 euros!» Il change alors de stratégie et, en 2010, investit dans un nouveau bâtiment afin de s'orienter vers la vente directe. Aujourd'hui, à Battice, rue

Rosmel — d'où le nom de Framboisière de Rosmel —, toute la production est en vente dans le magasin où l'on trouve également fraises, cerises, groseilles, myrtilles et petits fruits provenant de la propriété. Les framboises sont disponibles en ravier de 125 g ou en caissettes d'un kilo, voire d'un kilo et demi. «C'est le premier choix, mais nous vendons aussi des sachets en vrac destinés aux confitures ou à la fabrication de coulis, de glaces et de gelées. Ils reviennent à 10 euros le kilo, contre 15 euros pour les framboises de dégustation.»

Comme Rémi Hogge est le seul producteur de framboises de la région, on vient de partout lui en acheter, que ce soit de Bruxelles, de Tournai ou d'Arlon. «Il y a pas mal de particuliers, mais j'ai aussi des pâtisseries, des glaciers et même des restaurateurs des environs.» Et d'ajouter qu'une partie de la production est aussi transformée sur place, dans un atelier agréé par l'AFSCA d'où sortent confitures, gelées et coulis. Le temps des framboises, concomitant à celui des cerises, est assez éphémère : deux mois tout au plus. La cueillette est effectuée le plus souvent au mois de juin, parfois en

juillet, comme cette année, où la récolte est abondante en dépit des fortes pluies. «La framboise est un fruit délicat qui craint la chaleur et peut subir des attaques d'acariens. Par ailleurs, il faut la protéger des pluies, qui peuvent provoquer des moisissures. Avec les 20 °C ou 22 °C en moyenne que nous avons eus, et pas trop de soleil,

les fruits sont au mieux de leur forme. Nous travaillons dans le respect de la nature et la pulvérisation est réduite au minimum avec des produits autorisés pour l'agriculture bio, et ce toujours avant que le fruit ne se forme. Après, nous nous abstenons.»

Rémi Hogge est un des rares producteurs de framboises de Wallonie, contrairement à la Flandre, où la culture s'est développée de manière intensive et industrielle pour la grande distribution et l'export. «Mais ce ne sont vraiment pas des fruits savoureux car, là-bas, le but recherché est uniquement le rendement.» Or, c'est bien connu, la qualité est souvent inversement proportionnelle à la quantité... Notre producteur de Rosmel en apporte chaque année la preuve juteuse avec le top de la framboise, un fruit au sommet de sa saveur! =

Une partie de la production est transformée sur place dans un atelier où sont fabriqués confitures, gelées et coulis



De la cueillette à la vente, dans le respect total du consommateur.