

## Visite du Verger Goutte d'Or – Dimanche 28 Février 2016

Nous étions 3 coordinateurs pour rendre visite à ce jeune couple de producteurs de pommes, Harm et Krysja (d'origine hollandaise comme notre producteur de jus et cidre !) et leurs 3 enfants.

Eux sont passionnés, plein d'enthousiasme et d'idées.

### L'EXPLOITATION DANS SON ENVIRONNEMENT

L'exploitation elle, se situe à une petite heure de Pessac dans une de ces belles campagnes aux lignes douces et féminines que notre pays nous offre si souvent.

Après avoir été vouée à la polyculture puis à l'élevage des moutons, jusqu'en 1995, l'exploitation se convertit petit à petit en verger puis verger bio pour obtenir le label AB en 1999.

Harm et Krysja (biologistes et sociaux économistes de formation) d'abord salariés sur l'exploitation pendant 2 ans, après 10 années dans la culture de champignons bio, sont gérants de l'exploitation depuis juillet 2015.

Le contrat de fermage est possible jusqu'à leur retraite.

Ils continuent de travailler à l'extérieur à mi-temps tout les 2 et ont conservé les 2 emplois (un couple qui fait 1 temps plein et 1 mi-temps) engagés il y a 12 ans par Yves et Emmanuelle Guibert.

La charge de travail répartie sur l'année représente 7 temps pleins ; pendant les périodes de l'éclaircissage et de la récolte, elle monte jusqu'à 12.

La transmission progressive de Yves l'ancien exploitant dont la maison se trouve sur les terres, a permis/permis le transfert de savoir, le partage d'expérience, l'échange de nouvelles idées.



L'exploitation s'étend sur 40 hectares de coteaux dont 10 sont plantés de vergers.

Les 30 autres hectares sont dévolus à la production de céréales (blés anciens, féveroles, seigle, sarrasin, tournesol) et de colza, une excellente plante mellifère, destiné à la fabrication de l'huile et son tourteau (résidu de l'extraction de l'huile) ; le reste de la plante broyé est broyé au champs.



**Blé ancien et féverole**



**Colza**

A quelques centaines de mètres au bout d'un chemin de terre nous arrivons en vue d'une belle bâtisse en pierre.



Il ne s'agit pas de leur habitation (ils vivent à quelques kilomètres de là pour l'instant dans l'attente de leur projet de construction). Elle fait office de boutique, de lieu de tri des pommes et de chambre froide pour l'entreposage temporaire de pommes.

L'essentiel des pommes est quant à lui conservé dans un espace réfrigéré dédié BIO, dans une commune voisine.

La ferme produit environ 150 tonnes de pommes ; la vente des pommes se fait par plusieurs canaux :

- en direct à la ferme,
- en AMAP,
- en magasin ou par les revendeurs des marchés
- par les grossistes.

Ils souhaitent développer au maximum les circuits courts afin à terme, de s'affranchir des grossistes ; cela leur permettrait de conserver leur identité et leur indépendance sur le choix variétal.



La calibreuse – 1 qui tri et 1 qui emballe.



La chambre froide où sont stockés les palox de pommes qui seront utilisées à court terme



## LE VERGER

Le verger, c'est une grande diversité ; des pommiers, plein des pommiers, de jeunes pommiers et de vieux pommiers, pour une douzaine de variétés mais aussi des prunes dante (pour les pruneaux), des prunes datil (variété ancienne issue de la collection du Conservatoire Végétal d'Aquitaine), des cerisiers, des cognassiers, des nashis, etc. et une grande diversité de plantes endogènes.

76 espèces herbacées ont été identifiées l'année dernière de façon informelle.

Ce recensement sera reconduit cette année de façon formelle ; il fera l'objet d'un compte rendu établi par « La réserve naturelle de l'étang de la Mazière » dans le cadre d'une prestation de service.

Au-delà de cette étude de flore, un projet d'analyse de la faune (insectes) présente dans le verger devrait être également mené. Budget estimé à 1600 €.



L'exploitation est entourée de haies, de bois qui apportent l'eau nécessaire à l'irrigation ; celle-ci est stockée dans 2 réserves d'eau.



Elles permettent 2 gros arrosages l'été sous la forme de grosses averses qui apportent environ 30 mm d'eau en une seule fois.

Ici la terre argilo calcaire et la pratique de non fauche entre mars et septembre permettent la conservation de l'eau.



La faune est diversifiée et importante semble-t-il : petits ducs, chouettes, buses, couleuvres, renards, blaireaux, taupes, chauve-souris, pics verts, etc ... limitent la propagation des nuisibles comme les mulots, les lapins.

Seuls les chevreuils n'ont pas de prédateurs c'est pourquoi les jeunes arbres sont protégés par des « arbres en fer » qui empêchent les chevreuils d'abimer les écorces ; la base des troncs est protégée par des filets pour éviter que les lapins ne grignotent les écorces.



**Filets de protection et arbre en fer qui retiennent lapins et chevreuils tentés de grignoter l'écorce des jeunes arbres**

Harm fait en sorte de ne pas laisser la terre dénudée ; le trèfle est son meilleur allié avec le mélilot qui remonte les minéraux grâce à ses racines profondes ;



### **Verger à flanc de coteau - la pente rend l'exploitation plus difficile qu'en terrain plat**

Harm ne traite qu'avec des produits autorisés en bio car on ne peut produire de pommes sans aucun traitement.

Il faut donc bien choisir :

- les produits
  - les quantités
  - les périodes
- afin de les limiter le plus possible.

Il utilise par exemple des produits naturels qu'il prépare lui-même comme une décoction d'ail de gingembre et de romarin, des purins de plantes ou à l'argile blanche pulvérisée pendant l'atomisage pour protéger les arbres et les fruits des insectes, des maladies, du soleil ;

Il est important de s'occuper également du sol car il participe aussi au bien être des arbres et donc à leur bonne santé.

Il pense constituer de petites zones de BRF dans le verger (plutôt que de le parsemer partout dans le verger car très couteux) afin de favoriser le développement des champignons (je ne parle pas les maladies cryptogamiques bien évidemment).

L'usage du soufre et de la bouillie bordelaise est si limité que l'on peut observer le développement de champignons. Il nous a par exemple montré un champignon qui poussait au pied des arbres et qui, pour lui, est un signe de bonne santé de l'écosystème que représente le verger.





Il utilise des diffuseurs de phéromones pour la tordeuse ou le carpocapse, provoquant la confusion sexuelle des insectes, ceci sous la forme de fils accrochés dans les arbres (voir fils rouges ci-dessous).



La pollinisation se fait par les bourdons et les abeilles sauvages ;

Après la floraison et la fin de la pollinisation, les filets de protection sont tendus au-dessus des arbres ce qui assure leur protection en cas de grêle.

Ci-dessous la boutique avec 1 palox par variété (grosse caisses de bois).



**Le magasin de l'exploitation**





Pour finir, une auberge espagnole bien agréable au soleil !

Les nuages revenus et la fraîcheur nous ont fait abandonner nos hôtes vers 14h.

Nous partons avec l'espoir de revenir à la floraison et/ou avant la récolte.





Marie-Pierre, Patrice et Catherine

Coordinateurs