

**Voici des questions qui nous sont fréquemment posées,  
nous nous sommes dit que des réponses rédigées  
pourraient intéresser plusieurs personnes avec lesquelles nous n'avons pas  
l'occasion de discuter.**

**Question 1 : Comment faites-vous, sans traitement, pour avoir des pommes pareilles ?**

Sachez que les pommes très petites, fendues ou piquées par les frelons et les oiseaux... nous les retirons pour le jus, dès la cueillette ; vous n'avez donc pas sous les yeux tout l'éventail des pommes qui sont à l'arbre. Et puis, quand nous vendons une caisse, nous venons de la préparer, c'est-à-dire que nous l'avons remplie en puisant dans un palox (caisse de 350kg) de pommes sorties du frigo et nous avons retiré les pommes abîmées.

Par ailleurs, ce n'est pas parce que des pommes sont "moches" qu'elles sont plus saines, il ne faudrait pas compenser les préjugés du consommateur irréfléchi (beau=bon) par des préjugés en sens inverse (cabossé, irrégulier=bio).

Sachez surtout qu'agriculture biologique ne veut pas dire agriculture sans traitement, mais sans produit chimique de synthèse. C'est un peu comme en médecine, quelqu'un qui ne se soignerait pas avec des antibiotiques et à qui on dirait "mais alors, tu ne prends pas de médicaments ?" L'industrie chimique moderne a fini par disqualifier les mots "traitement" et "atomiseur" (la fameuse machine à pulvériser dans les vergers, tant diabolisée par les medias). Ce n'est pas de traiter et d'utiliser un atomiseur qui est un problème, ce sont les produits utilisés qui peuvent l'être, leur matière active, leur molécule. En agriculture on lutte contre les ravageurs et les maladies notamment avec des traitements. En conventionnel, la majorité écrasante des produits de traitement sont des molécules de synthèse. En agriculture biologique, c'est interdit. Les traitements admis en agriculture biologique sont, par exemple, des éléments chimiques naturels (cuivre et soufre), des produits issus de plantes, de l'argile (qui d'ailleurs peut laisser des traces visibles sur les fruits mais totalement inoffensives).

Autre aspect fondamental en agriculture biologique : on soigne le sol au sens où on en prend soin ; c'est un milieu vivant et non un simple support ; on n'apporte pas de fertilisants tout faits, on aide le sol à rester fertile, on le nourrit. Là non plus, aucun engrais chimique de synthèse n'est admis.

**Question 2 : Comment conservez-vous vos pommes aussi longtemps après qu'elles sont cueillies ?**

A part certaines variétés souvent très précoces, la pomme est un fruit qui se garde naturellement longtemps, à l'opposé de la pêche ou de la fraise par exemple. Il y a même de nombreuses variétés peu fragiles dont les fruits tombés par terre se gardent des mois dans l'herbe, avec de la pourriture au gré des blessures par les animaux (rongeurs, oiseaux) ou des trop fortes gelées. A la base, c'est un fruit d'hiver car il se garde bien. D'ailleurs, tant qu'il ne fait pas plus froid que -5°C, nos pommes se maintiennent sans problème dehors, c'est bien mieux que dans un garage pas très frais et mal aéré.

Le frais constant allonge les aptitudes naturelles de la pomme à se conserver, c'est la technique de la chambre froide classique à 2 ou 4°C, et c'est le moyen que nous utilisons. Communément on appelle les chambres les "frigo".

Il existe d'autres techniques (que nous n'utilisons pas) qui optimisent encore les aptitudes de la pomme à se conserver : atmosphère contrôlée (retrait de l'oxygène dans la chambre froide), smartfresh... mais c'est très complexe à expliquer et certains documentaires peu rigoureux ont semé la confusion sur la question.

Enfin, il faut savoir que dans un palox de Pinova qui sort de frigo en février, la part de

pommes abîmées que nous écartons est considérable (jusqu'à 30%). On vend les rescapées. En agriculture biologique, il faut intégrer la perte d'une partie de la récolte, ce qui n'est pas du tout la démarche de l'agriculture conventionnelle. En bio il n'y a pas de produits chimiques de synthèse, on le redit. Donc pas de conservateurs. Or la plupart des pourritures sont le résultat de maladies de conservation dues à des champignons microscopiques ; en conventionnel, on les contre par des fongicides de synthèse pulvérisés l'été sur les fruits, pas en bio. Donc oui, on a des pommes à vendre jusque tard au printemps mais au prix d'une perte importante de fruits dont le consommateur ne se rend pas compte.

### **Question 3 : Comment se fait-il que vous ayez des fruits tous les ans alors que les pommiers que j'ai ne donnent pas régulièrement ?**

Naturellement, le pommier alterne, c'est-à-dire qu'il produit un an sur deux. La fonction de reproduction (fruit) l'emporte une année, celle de croissance et vigueur (bois) l'emporte l'année d'après. Par un jeu d'hormones internes à l'arbre, des bourgeons à fruit et des bourgeons à bois sont élaborés un an à l'avance en des proportions qui alternent. Ainsi, une année A1 où le pommier porte d'innombrables pommes fécondées au printemps, est enclenchée une commande de bourgeons à bois pour l'année A2 ; le pommier ne fleurira donc pas autant cette année A2, ce qui provoquera la commande inverse l'année A3 ; c'est l'induction florale, si vous voulez chercher plus d'informations scientifiques.

Par conséquent tout le travail du pommiculteur consiste à atténuer le plus possible ce cycle naturel d'alternance du pommier par la façon de le tailler l'hiver et par l'éclaircissage des fruits en juin.

### **Question 4 : Pourquoi n'avez-vous pas choisi des variétés anciennes ?**

Il faut se garder de l'idée qui voudrait que biologique corresponde forcément à traditionnel, ancien, voire sauvage. Les variétés que nous avons plantées ont été élaborées il y a quelques décennies par la recherche agronomique classique. Le procédé, c'est le croisement d'espèces par pollinisation choisie, comme ce que l'homme a fait de façon plus empirique depuis les débuts de l'agriculture. Aucune variété de pommes anciennes n'est sauvage, elles sont toutes le résultat de cette très longue sélection opérée par l'homme, dans son intérêt.

Les variétés que nous avons plantées combinent plusieurs qualités : rusticité (résistance aux maladies, tavelure en particulier, donc peau assez épaisse), saveur, fertilité (production généreuse, alternance maîtrisable, mise à fruit de l'arbre jeune), conservation.

En parallèle au trio Pinova, Opal et Délice d'Or, nous avons planté un demi hectare de Sainte Germaine (appelées aussi Pommes de l'Estre, en oc "las letras") ; c'est une variété ancienne très connue et appréciée en Limousin, une pomme tardive, savoureuse et qui se garde longtemps mais dont l'alternance est très compliquée à maîtriser. Et il faut compter de nombreuses années après la plantation pour que l'arbre se mette sérieusement à produire ; soyez patients, on en aura bientôt...

### **Question 5 : Quelle allure a votre verger ?**

Le Verger biologique de Permangle fait 2,5ha, il est sur une parcelle que nous avons réussi à acheter à 3 km de chez nous, bordée sur deux côtés par des bois, sur les deux autres par une route au-delà de laquelle ce sont des prés.

Pour la taille, l'éclaircissage manuel, la cueillette, autant d'opérations très coûteuses en temps de travail, il faut des arbres le moins haut possible, le moins touffu possible. Pour les pulvérisations, les déplacements de palox, le passage de la sarcluse mécanique, le pliage et dépliage des filets, il ne faut pas d'entrave au tracteur. D'où la disposition en haies parallèles. Le brave pommier de 60 ans, magnifique avec sa cime à 7/8 m de haut, sa frondaison de 10 m de diamètre, c'est économiquement impensable, sauf à ramasser les pommes par terre pour en faire du jus ou du cidre,

quand il veut bien en donner.

L'allure du Verger de Permangle est celle de tous les vergers modernes avec ses 2500 arbres à l'hectare : pommiers plantés tous les mètres en rangées distantes de 4 m ; arbres palissés, avec au-dessus un filet contre la grêle, déployé entre avril et la fin de la cueillette ; irrigation par goutte à goutte, très économe, pour des besoins ponctuels mais de moins en moins rares avec les changements climatiques (irrigation en juillet 2015 par ex, à raison de 2H/jour).

Outre les risques de sécheresse et de grêle, nous avons dû nous prémunir des chevreuils qui pullulent ici, donc le verger est entouré d'une clôture de 2 m de haut ; les lièvres, friands de jeunes écorces, ont aussi été un fléau quelques jours après la plantation de l'hiver 2011/2012 et nous avons dû mettre une gaine protectrice à chaque pommier pendant les deux premières années ; enfin, un autre fléau se profile : l'homme, quand il se fait voleur... et malheureusement ce comportement se répand ; on nous a même volé des arbres juste plantés au printemps 2012, plus d'une vingtaine.

### **Question 6 : Pourrait-on vous acheter des pommes directement dans le verger en les cueillant nous-mêmes ?**

Nous comprenons ce désir ; il est souvent exprimé par des parents soucieux que leurs enfants découvrent les gestes et l'ambiance d'une récolte, avec le plaisir indéniable de cueillir ce qu'on va manger. Mais bien des gens, faute de savoir-faire en la matière, pensent que la cueillette est une activité facile et ludique. Or, nous sommes, nous, devant des contraintes de sécurité (échelle), de législation du travail (pas de cueilleur non déclaré dans un verger), de précaution (ne pas abîmer les branches ni les fruits pas encore mûrs qu'il faut laisser à l'arbre, deux de nos variétés se cueillant en plusieurs passages). Si les gens cueillaient eux-mêmes, il faudrait que nous vendions plus cher (!) car ça nous mobiliserait pour une très faible rentabilité (encadrement, consignes, surveillance, échanges).

Mais nous réfléchissons, pour 2016 peut-être, à une journée "pédagogique" pendant laquelle, oui, les gens pourraient venir cueillir une caisse de pommes pour eux ; ça demande de trouver une organisation particulière, qui n'est pas la même chose qu'une journée "portes ouvertes" de simple visite et que nous envisageons aussi, mais pas pendant la cueillette de cette année 2015.

### **Question 7 : Pourquoi ne peut-on pas vous acheter des pommes au détail ?**

La vente au détail est un métier, celui d'épicier ou commerçant au détail. On discute beaucoup, on hésite, on se renseigne, on se ravise, on veut choisir les fruits... Les manutentions sont démultipliées. Les prix de la marchandise s'en trouvent tout à fait logiquement augmentés. Certes, vendre à la caisse nous prive de clients potentiels mais c'est en conscience que nous le choisissons : nous voulons pouvoir vivre d'une production bio tout en proposant nos fruits à des gens qui n'ont pas forcément le budget pour s'approvisionner en magasin bio.

### **Question 8 : Pourquoi n'avez-vous pas un site internet ?**

Nous avons envisagé la question et pour l'instant, nous avons décidé de ne pas en avoir, pas plus que de panneau sur le bord de la route. C'est pour préserver notre vie de famille. Nous voulons limiter les passages à l'improviste, éviter aussi des mails de gens géographiquement éloignés, qui se renseignent pour finalement se rendre compte qu'on est trop loin pour les fournir.

Par ailleurs, nous avons des pommes à vendre pendant 6 ou 7 mois environ mais, bien sûr, pas l'été, question de nature ; or bien des vacanciers remplis de bonnes intentions, veulent visiter un verger bio, voir le producteur bio et lui acheter des pommes bio... en juillet, par exemple.

Alors le bouche à oreille local, les mails et les pièces jointes, c'est parfait pour nous pour le moment. Vraiment parfait !