

VAL AU PERCHE

Cidrerie traditionnelle du Perche

ACCUEILLIR LA BIODIVERSITÉ AU VERGER

Pour obtenir des produits de qualité



Visites possibles sur demande
Boutique sur place
Bâtiments HQE

L'ESSENTIEL

Dans le Perche, le domaine de l'Hermitière abrite une exploitation hors du commun. Les producteurs de cidre choisissent de mettre en œuvre des pratiques agroécologiques et de préservation de la biodiversité dans leur verger haute-tige et basse-tige. Ils éliminent les produits phytosanitaires peu à peu et prennent toutes les mesures favorisant la régulation naturelle du verger : choix des variétés, aménagements et pratiques durables pour attirer une multitude d'espèces et obtenir un écosystème équilibré permettant de pallier aux maladies, aux attaques de ravageurs et d'obtenir une production de pommes résistantes et gustatives.

EN CHIFFRES

22

hectares

200

tonnes
de pommes
par an

15 000

bouteilles
par mois

L'ORIGINE DU PROJET

En 1990, le jeune couple de producteurs s'installe à l'Hermitière. Le lait et les cultures, jusqu'alors productions principales de l'exploitation, ne les attirent pas. C'est donc vers la production cidricole que les époux décident de s'orienter, avec un verger de pommiers de quelques hectares. Au départ, "le terrain ressemble à de la moquette" raconte Dominique Plessis : une pelouse monochrome et sans vie. Rapidement, des légumineuses et du blé sont enterrés sur place pour nourrir le sol. Et peu à peu, la prairie prend forme. Le verger est en production chimique, et cela ne convient pas aux producteurs, pour des raisons professionnelles et personnelles. Quand arrive sur le marché un nouvel engin permettant de récolter les pommes directement sur l'herbe et d'éviter l'utilisation de désherbants, les arboriculteurs en font l'acquisition et décident de limiter les intrants en modifiant leurs pratiques.



En arrivant dans le verger, le visiteur est surpris par le bourdonnement important des nombreux insectes et le chant des oiseaux.

L'ACTION PAS À PAS

CHOISIR LES VARIÉTÉS ADAPTÉES AU TERRITOIRE

Dès les premiers renouvellements d'arbres, des variétés locales sont systématiquement plantées sur les parcelles de l'exploitation. Ce sont des variétés tardives : Rousse de l'Orne, Atroche, Marnière, Doux Normandie, Bouet de Bonnetable, Bedan, Tardive de la Sarthe, Saint-Hilaire. Elles sont mieux adaptées aux conditions climatiques du territoire et sont plus résistantes aux maladies et aux ravageurs que les variétés conventionnelles. Dans le monde fruitier, la question de la résistance est cruciale. La vingtaine de variétés plantées dans l'exploitation participe également à la sauvegarde et à la valorisation des variétés anciennes du Perche. Mais c'est aussi une affaire de goût, ces variétés typiques offrent des saveurs spécifiques aux produits finis.

Les arbres sont plantés peu à peu, formant des vergers basse-tige sur un bon nombre de parcelles. Un espacement suffisant est laissé entre les rangs et les arbres pour favoriser leur développement (en étant au soleil), limiter les attaques et s'assurer de leur croissance tout en ne compromettant pas la productivité à l'hectare. Des vergers haute-tige sont également installés.

ÊTRE AUDACIEUX ET PERSÉVÉRANT

Quand les exploitants décident de se convertir au bio en 2008, les professionnels techniques qui les accompagnent, leur déconseillent fortement : "*le bio, c'est la mort certaine !*". Les arbres des vergers basse-tige ont la particularité d'être très proches les uns des autres pour utiliser les parcelles au maximum. Cette proximité est propice au développement de maladies ou à l'attaque de ravageurs. Face à cette réalité, les accompagnants techniques refusent de les épauler et les agriculteurs se lancent seuls en se documentant et en observant leur verger. Dans un premier temps, ils limitent les doses d'intrants phytosanitaires, puis les éliminent. Dès l'année suivante, une attaque d'hoplocampes, un ravageur qui pond au printemps dans la fleur du pommier et dont la larve grignote ensuite la pomme, pourrait donner raison aux techniciens : 60 % de la production est perdue. Le bilan est lourd, mais les exploitants restent pragmatiques et décident de continuer, car une année ne suffit pas pour laisser les espèces s'autoréguler naturellement et obtenir un écosystème équilibré.

TONDRE PEU, FAUCHER RAREMENT AU VERGER

Pour trouver un équilibre, il faut agir... et patienter puisque toutes les espèces ne reviennent pas en même temps. Pour attirer les auxiliaires nécessaires et respecter la chaîne alimentaire naturelle, il faut aménager des zones refuges pour leur offrir le gîte et le couvert. Sous les rangées de pommiers, l'herbe est tondue uniquement deux fois par an (avril et fin août ou mi-septembre), quand elle n'est pas trop haute afin d'obtenir un mulching. Paillis protecteur contre la sécheresse ou les gels tardifs, engrais naturel, il accueille aussi de nombreux insectes, butineurs et auxiliaires. Les deux extrémités de chaque rangée d'arbres du verger ne sont jamais tondues pour éviter de broyer les invertébrés, et des bandes enherbées à proximité du verger sont fauchées une seule fois par

an. Ces habitats abritent un bon nombre d'auxiliaires qui vont agir naturellement contre les ravageurs du verger. Mieux, ces espaces disposent d'une grande diversité (petits mammifères, oiseaux, reptiles, amphibiens, arthropodes phytophages, entomophages et recycleurs) qui reviennent peu à peu, jusqu'à former un écosystème cohérent et équilibré, doté d'une solide capacité de régulation. En sus, une reprise de l'activité plus rapide au printemps.

POSER DES NICHOURS, GÎTES ET PERCHOIRS

De nombreux types de nichoirs sont disposés parmi les rangées d'arbres du verger afin d'attirer durablement les oiseaux. On compte cinq nichoirs par hectare, tous occupés. Des gîtes à insectes, gîte à forficules sont également disséminés. Quelques mâts pour les rapaces - le haut de la chaîne alimentaire - sont aussi dressés. Grâce à ces perchoirs, la chasse aux rongeurs dans les vergers devient plus attractive pour ces oiseaux prédateurs. La suppression d'un seul maillon peut conduire à la régression des animaux qui s'en nourrissent et déstabiliser le verger.

FAVORISER LES ZONES SANCTUAIRES SUR TOUTE L'EXPLOITATION

Le bon équilibre écologique dépend aussi des terrains entourant les vergers. Les arboriculteurs laissent de nombreux espaces "naturels" sur toute l'exploitation : bosquets, étang, parcelles en friche, prairies extensives, etc. Un bois borde également le domaine. La multiplicité de ces écosystèmes participe au maintien de la bonne santé du verger.

RÉCOLTER LES POMMES

La récolte des fruits démarre mi-octobre et se prolonge jusqu'à fin décembre. Le paillis naturel sous les rangées d'arbres sert de réceptacle pour la récolte des pommes. Les anciens ramassaient les fruits juste avant maturité et les stockaient en sacs pendant plusieurs semaines avant de les passer au pressoir. Aujourd'hui, grâce aux machines utilisées, les fruits mûrissent sur l'arbre, puis tombent sur le tapis d'herbe tondue et arrivent à maturité au verger. Toutes les pommes ne sont pas récoltées car "*il faut laisser sa part à l'écosystème*" : de nombreuses espèces d'oiseaux se nourrissent des pommes mûres, qui constituent une ressource alimentaire importante entre novembre et mars. S'il n'y a plus de pommes, les oiseaux s'en vont et c'est tout l'écosystème qui dérape. Les fruits récoltés sont mis en remorque et acheminés directement au pressoir afin d'être travaillés immédiatement.

UNE AOP POUR LE CIDRE DU PERCHE

En juin 2022, le « Cidre du Perche » est officiellement reconnu en Appellation d'origine protégée (AOP). Une belle reconnaissance européenne pour le savoir-faire de 7 producteurs percherons - bientôt 8 - qui arrive moins de deux ans après l'obtention de l'appellation d'origine contrôlée (AOC), sa version nationale. Ce signe officiel garantit que toutes les étapes d'élaboration du produit (production et transformation) sont réalisées dans une zone géographique déterminée, selon un savoir-faire reconnu et un cahier des charges particulier, le tout contrôlé par les pouvoirs publics et des organismes tiers indépendants. Cette AOP est la quatrième pour la filière cidricole normande, après les cidres du Pays d'Auge (2006), du Cotentin (2018) et le Poiré Domfront (2006).

Pour les accompagner, les producteurs récoltants peuvent compter sur le CICD, Comité de soutien aux appellations d'origine cidricoles de Normandie et du Maine (11 appellations). Fédérant au total 3 300 producteurs, cette association réalise les missions d'animation des associations et syndicats de producteurs bénéficiant d'une ou plusieurs appellations d'origine et de suivi des contrôles liés aux AOC/AOP.

CICD : E. Mail : cicd@aocidricoles.fr - Tél. : 02 31 53 17 61



La mare abrite de nombreuses espèces d'odonates

LE PUCERON, l'ami du producteur !

Dans un verger conventionnel, les pucerons sont des ravageurs redoutés, éliminés à l'aide d'insecticides. Il faut veiller aux conditions d'application - en particulier le vent - à l'impact des traitements sur les autres insectes (auxiliaires et autres) et à la recrudescence de ravageurs après traitement quand les populations sont résistantes aux insecticides. Pas simple.

Dans les vergers de l'Hermitière, les pucerons représentent le fourrage pour de nombreux insectes (coccinelles, forficules, carabes, syrphes, araignées, etc.). Le niveau optimal de régulation est atteint lorsqu'un cortège d'organismes est présent, car leurs actions sont complémentaires. Il existe une concordance spatio-temporelle entre les pucerons et les auxiliaires qui s'en nourrissent. Sans pucerons au verger, il n'y a pas suffisamment d'auxiliaires et c'est toute la chaîne alimentaire qui en est affectée.

4 RAISONS POUR AGIR

1. PRODUIRE des produits de qualité.
2. PROTÉGER la biodiversité, les sols, la ressource en eau.
3. DONNER DU SENS à son activité.
4. PARTICIPER à la conservation du patrimoine fruitier du Perche.



Le domaine vu du ciel avec les vergers haute-tige et basse-tige, de multiples réservoirs de biodiversité (bois, étang, bandes enherbées, bosquets, parcelles en friches, prairies extensives, etc.) et au centre, atelier de transformation, espace de stockage et habitation.

POINTS DE VIGILANCE

- ▶ Avoir une connaissance parfaite de l'écosystème et observer son verger très régulièrement.
- ▶ Ne pas rester seul, échanger sur les bonnes pratiques avec d'autres producteurs.
- ▶ Laisser des pommes pour les animaux qui s'en nourrissent l'hiver.

DDTour, réservez votre visite de terrain

6 circuits AGROÉCOLOGIE chez des EXPLOITANTS AGRICOLES



Venez à la rencontre d'agriculteurs qui ont su innover et mettre en place des systèmes agricoles novateurs. Chaque parcours, d'une durée d'une demi-journée, met en avant une exploitation agricole engagée dans une transition agroécologique totale ou partielle. Agroforesterie, haies, circuits courts, pâturage tournant dynamique, autonomie alimentaire du troupeau, enjeux économiques, adaptation au changement climatique, etc. de nombreuses pratiques inspirantes sont abordées durant les visites. Circuits à la demande - Réservés aux groupes d'agriculteurs, collectivités (élus et agents), entreprises, associations et monde éducatif - 1/2 journée - Gratuit

Découvrir les **6 circuits Agroécologie**

CONTACT : Catherine LARINIER

E. Mail : ddtour@anbdd.fr - Tél. : 02 35 15 78 03

CONTACT

Dominique et Nathalie PLESSIS

Cidrierie Traditionnelle du Perche

Tronas Le Theil

61260 Val au Perche

Tél. : 02 37 49 67 30 - 06 83 77 08 07

E. Mail : cidrierie.traditionnelle.perche@gmail.com

Site web : <http://cidrierie-traditionnelle-du-perche.fr>



Nicoir à mésange
placé sur un tronc de pommier.
La mésange est insectivore en été
et devient plus végétarienne en hiver.

UN DOCUMENT pour défricher !



Concevoir son pré-verger et valoriser ses fruits

Solagro, 2017, 18 p.

Cette synthèse reprend les éléments clés méthodologiques sur le pré-verger et l'agriculture durable, tout en mettant l'accent sur la présentation d'initiatives de valorisation particulièrement réussies (atelier de transformation des fruits, labels, etc.).

PERSPECTIVES

D'ici quelques années, un des enfants des producteurs reprendra l'exploitation avec sa compagne. Ils ont déjà des projets en tête et souhaitent poursuivre la démarche en incluant de la biodynamie.

Cette fiche de la collection "Retours d'expériences : des actions pour s'inspirer !" est une publication de l'Agence Normande de la Biodiversité et du Développement Durable ANBDD, décembre 2022

Remerciements : Dominique PLESSIS (Cidrierie Traditionnelle du Perche)

Photos : ANBDD

ANBDD, L'Atrium, 115, boulevard de l'Europe 76100 ROUEN - www.anbdd.fr

Contact retours d'expériences : Catherine LARINIER : catherine.larinier@anbdd.fr - 02 35 15 78 03