



DOSSIER RÉALISÉ PAR PHILIPPE VAN ASSCHE, BEN, JULIE DEVÈS ET RIMA

DECRESCENDO, ALLEGRO, FORTE

Ce dossier est la suite d'une série d'investigations que nous avons déjà menée sur le thème de la pomme. Nous vous proposons ici de traiter du « *sans traitement*. » Du Kazakhstan à la Corrèze, nous allons orchestrer un voyage dans l'espace et le temps à la poursuite du fruit défendu. Un fruit qui n'a pas attendu la chimie pour se reproduire et se diversifier. Nous allons vous jouer une petite musique sympathique sans ignorer pour autant le brouhaha fait parfois par ce fruit, surtout polémique en Corrèze¹. État de la partition avant les violons.

LA FAUSSE NOTE

On ne peut pas faire un dossier sur la culture de la pomme en Corrèze sans donner vent de la polémique qui sourd. Un reportage d'*Envoyé Spécial* diffusé sur France 2 en mars 2015 « Peut-on encore manger des pommes ? »² a mis les pieds dans le plat. Ton grave et musique oppressante, il fait le dessin au crayon rouge d'un triangle de la mort entre Pompadour, Lubersac, Allasac. La réponse à la question du danger est sans appel, preuve scientifique à l'appui. Oui, danger pour les producteurs, oui danger pour les riverains, oui danger pour les consommateurs. Mangeant des pommes, il faut bien vouloir manger aussi des pesticides, fongicides, conservateurs ou retirer un petit centimètre du fruit en même temps que la pelure. Mais cette intervention médiatique a sacrifié la responsabilité au sensationnel. Comme d'habitude. Elle a porté préjudice non seulement aux producteurs pollueurs déjà bien culpabilisés mais aussi à l'ensemble des personnes qui depuis parfois des générations tentent de perpétuer de bonnes pratiques pour les hommes et l'environnement. Néanmoins en mettant les *pieds dans le plat*, elle a eu la vertu de nommer le problème à échelle nationale. La parole a enfin été donnée aux riverains qui se battent légitimement pour vivre dans un environnement sain. L'alerte des médecins du Limousin sur la dangerosité des pesticides a pu être amplifiée. L'omerta aurait-elle été brisée ?

CACOPHONIQUE

La Trousse Corrèzienne, localement, a, elle aussi, contribué depuis sa création à mettre en lumière les associations et les personnes qui s'engagent pour retrouver conscience dans la raison du « tout

chimique. » Nous nous appelions encore *Corrèze en Action*³. Une époque que les lecteurs de moins de un an ne peuvent pas connaître. Nous avons rencontré le Dr Joseph Mazé, du collectif *Alerte médecins pesticides* qui comporte aujourd'hui 1630 médecins signataires. Il nous avait permis de faire le point sur le danger des molécules utilisées dans les traitements, identifiées comme perturbateurs endocriniens. Il nous avait parlé aussi de la difficulté pour des professionnels de santé, même armés d'un rapport de l'INSERM⁴, d'alerter les pouvoirs publics et de se faire entendre localement par les premières victimes : les producteurs. Un autre entretien avec Fabrice Micouraud de *ONGF Allasac*⁵ faisait l'état des lieux des nuisances pour les riverains et là encore de la difficulté à dialoguer. Nous avons aussi retranscrit une réunion publique, *Impact sur la santé des pesticides*, qui avait fait salle comble à Allasac. Nous avons pu y constater l'impuissance et le désengagement de ceux qui désiraient être nos élus. Et puis il y a eu la non-manifestation contre les pesticides en mars 2015, annulée en dernière minute par les organisateurs qui affirmaient avoir été menacés par des représentants du monde agricole qui souhaitaient faire le coup de force. Un dommage de plus dans la nécessité du débat.

BROUHAHA

Ce que passe sous silence le reportage de France 2 pour mieux désigner de méchants pomiculteurs, c'est l'essentiel : la complexité de la situation, la responsabilité d'un Groupement d'Intérêt Economique (GIE) comme celui de Perlim, l'impuissance des pouvoirs publics et la pression des grands groupes de distribution qui alimentent encore la grande ma-

jeurité d'une population crédule. Perlim : ou comment une poignée de pomiculteurs s'organisent collectivement pour valoriser leur production en créant, au bout du compte, une usine à gaz⁶. Ce GIE est devenu le relais impossible de cahiers des charges multiples et contradictoires et le grand manitou des modes de production, à la solde des grands groupes de distribution. Chacun sait que la façon de produire qui prime en ce domaine n'est pas AB. Le GIE a largement contribué en Corrèze à l'industrialisation d'une production qui a entraîné le développement de la monoculture et une production intensive impliquant l'intensification des traitements chimiques. Sur ce dernier point, la tendance est au retournement de veste. Comme nous l'indiquons, la direction du groupe rêve de permaculture... industrielle. Mais « la propreté » nouvellement impulsée par les distributeurs comporte un prix qui a du mal à entrer dans le plan économique du bas coût. Les producteurs en sont les victimes, encore. Ils tirent la langue. Le verger aux pommes d'or n'est plus.

La transition est inéluctable. Elle sera radicale ou pas. En tout cas, ce qui est certain, c'est qu'elle se nourrira de bonnes pratiques plus respectueuses de l'environnement, parfois ancestrales. Ce dossier tente de mettre en lumière quelques démarches engagées en Corrèze pour faire face au blocage, parfois même à la faillite annoncée et affronter résolument l'avenir... Qu'est-ce qui se jouera après les tambours assourdissants de l'industrialisation ?

1 - Cf « La pomme, fruit défendu » *Corrèze en Action* N°-1
 2 - Disponible sur internet : <http://bit.ly/1dICdj1>
 3 - Cf *Corrèze en action* N°-4 de l'été 2014
 4 - Institut National de la Santé et de la Recherche Médicale – rapport téléchargeable : <http://bit.ly/1mrlK5c>
 5 - ONGF : <http://www.ongf.org/a-propos>
 6 - Cf « Perlim au pays des sorciers », LTC N°0, page 3

LES ORIGINES DE LA POMME¹

Saint-Jal, à une dizaine de kilomètres au sud-est d'Uzerche, le 2 juillet. L'association Peuples et Culture projette un documentaire passionnant sur les pommiers du Kazakhstan.

IL ÉTAIT UNE FOIS LA POMME

Les pommiers du Kazakhstan : association incongrue d'un fruit on ne peut plus commun et d'un pays qui ne fait pas résonner grand-chose de connu. On voit les montagnes du Tian Shan, à la frontière de la Chine et du Kirghizistan. Les flancs de ces dernières sont couverts de forêts primaires dont l'espèce dominante est un pommier sauvage appelé *Malus Siversii*, 165 millions d'années au compteur. Il existe une dizaine d'espèces de pommiers sauvages recensés dans le monde, mais leurs fruits n'ont pas grand-chose à voir avec celui que l'on connaît aujourd'hui. Ils sont proches de la taille d'une cerise. Leur goût est très amer, astringent ou acide. Pas vraiment un feu d'artifice gustatif. Sur nos coteaux célestes du Kazakhstan, certains arbres dépassent les trente mètres de haut et trois cents ans d'âge. Difficilement comparables avec le pommier de chez nous qui culmine à une dizaine de mètres et a une centaine d'années d'espérance de vie. Mais plus important encore que sa taille ou sa longévité, *Malus siversii* a une caractéristique exceptionnelle : certains de ses fruits sauvages seraient très proches de ceux de *Malus Domestica*, l'espèce mère de toutes les variétés cultivées d'aujourd'hui. Sucrés, juteux, d'une taille correcte... Même un chercheur de l'INRA reconnaît

que ces fruits sauvages sont tout à fait adaptés au goût contemporain. C'est servi sur un plateau : impossible de ne pas se prendre les pieds dans le cliqué du jardin d'Eden et de la pomme originelle...

COMMENT L'INRA EST TOMBÉ DEDANS

Mais si un chercheur de l'INRA prend le temps d'aller se balader dans les forêts vierges du Kazakhstan, ce n'est ni par simple curiosité botanique, ni suite à une crise arborico-mystique.

Ce que nos chercheurs trouvent, c'est que certains des plus beaux spécimens de ces pommes seraient potentiellement "commercialisables". Il ne s'agit pas de venir récolter et vendre directement les pommes sauvages du Tian Shan, du moins, pas encore. Mais comme toutes les plantes sauvages, *Malus Siversii* est beaucoup plus résistante aux agressions extérieures comme les maladies ou les champignons, y compris à celui qui pose le plus de problèmes aux pomiculteurs aujourd'hui : la tavelure. En effet, en sélectionnant et renforçant certains caractères, par exemple le goût ou la taille des fruits, on en perd d'autres. C'est pourquoi la dizaine de variétés la plus cultivée ne peut se passer de béquilles chimiques. Mais la proximité de certains *Malus Siversii* avec *Malus Domestica* les rend ainsi utilisables pour la sélection de nouvelles variétés de pommes, qui auraient à la fois les caractéristiques gustatives de la pomme cultivée et la ré-

sistance de la pomme sauvage. Et qui dit résistance, dit moins - voire pas - de pesticides : révolutionnaire, dans le monde de la pomiculture !

LA POMME QUI A VU L'OURS

Certains des chercheurs pionniers dans le domaine ont eu une intuition qui a désormais été génétiquement prouvée : notre pomme cultivée viendrait en droite ligne des forêts vierges - aujourd'hui menacées - du Tian Shan. Reste à comprendre pourquoi *Maalus Siversii* a évolué ainsi dans le Tian Shan, alors que ce n'est arrivé nulle part ailleurs dans le monde avec les autres espèces de pommiers sauvages? Dans le film, l'un des pommiers est orné d'une grande balafre verticale. La marque d'un ours, qui vit dans cette région et peut dévorer les pommes d'un arbre entier dans la journée. Évidemment, il les préfère grosses, bien juteuses et sucrées. Une fois qu'il s'est gavé des délicieux fruits, les pépins se retrouvent dans un substrat de croissance parfait : ses excréments. Depuis des millénaires, cet ours a favorisé et donc, sélectionné, ses pommes préférées. Jusqu'à ce qu'elles partent en voyage sur la route de la soie. Sans ce gastronome, la pomme cultivée, le troisième fruit le plus consommé au monde et le premier en Europe, n'aurait jamais existé.

1 - Titre du documentaire de Catherine Peix

LES CROQUEURS DE POMME

ENTRETIEN AVEC GEORGES FRAYSSE, SECRÉTAIRE DES CROQUEURS DE POMME DE CORRÈZE.

Nous sommes dans un verger conservatoire de variétés anciennes de pommes. Il a été planté par les membres de notre association, les Croqueurs de Pommes, depuis 2004 dans le but de valoriser les fruitiers anciens de notre terroir. Aujourd'hui, en plus de la pépinière de 250 arbres, environ 300 arbres sont en production. Il y a un patrimoine fruitier très important en Corrèze. Le nom de notre association fait référence à la pomme, mais on conserve en fait des variétés de tous types de fruits comestibles. Dans ce verger, on a donc aussi une trentaine de variétés de poiriers ainsi que des pêchers, des pruniers et des cerisiers. Il n'y a pratiquement jamais eu de traitements jusqu'à maintenant. Ce qui nous permet d'observer les effets quand on s'en passe.

Nous avons commencé en 2004, et aujourd'hui nous avons 200 adhérents, qui représentent environ 180 vergers familiaux. Au total, on compte 10 000 arbres qui ont été plantés chez des croqueurs, qui viennent repeupler notre paysage fruitier corrézien.

Ce qui domine dans le verger, c'est la pomme. Sur 300 arbres, on a 200 pommiers qui représentent plus d'une centaine de variétés de pommes différentes. Parmi celles-là, près de 80 ont été identifiées comme endémiques au département, c'est-à-dire venant de Corrèze. Rechercher, reconnaître, décrire, identifier les arbres, observer leur floraison, leurs fruits, les goûter et conserver ces anciennes variétés, c'est le cœur de notre activité. Il s'agit donc d'être constamment à l'affût, pour trouver et identifier de nouvelles variétés de pommes anciennes. Lorsqu'on juge une variété apte à être conservée, on la greffe dans notre pépinière, puis on plante cette variété dans le verger pour la sauvegarder.

« NOUS NE SOMMES PAS DES PÉPINIÉRISTES »

Le second aspect de notre travail est de promouvoir cette pomme auprès du public, et d'encourager les gens à la planter dans les jardins, de façon à développer les vergers familiaux de variétés locales.

On leur fournit alors le porte-greffe, on les initie à la greffe : on prend les greffons dans le verger, on fait la greffe ensemble puis la personne le plante chez elle. C'est la meilleure façon de trouver des arbres adaptés à son secteur, parfois de manière très précise, puisqu'on arrive à travailler par cantons.

Nous ne sommes pas des pépiniéristes ou des arboriculteurs professionnels. Donc nous avons mis en place des partenariats avec des gens qui font ce type d'activités, en plus d'être Croqueurs, de façon à pouvoir trouver ces variétés dans le commerce. On fournit les greffons, que nous avons validés au niveau de l'origine au préalable. Si on a un doute concernant une variété, on fait un génotypage : on envoie un échantillon de feuilles à l'INRA¹ à Angers, qui nous précise l'identité génétique du fruit. De cette façon on sait si cette variété vient spécifiquement de chez nous ou si elle a déjà été identifiée dans d'autres régions de France. Ceci nous permet d'avoir une sécurité sur l'appellation qu'on donne à la pomme.

Une autre de nos activités consiste à faire des séances de dégustations lors des diverses manifestations - une trentaine environ - auxquelles nous participons dans l'année. Enfin, nous organisons des rencontres avec des écoles et des EHPAD².

« LES GENS TRANSPORTAIENT LES GREFFONS »

Cela nous permet de rencontrer les anciens, qui nous racontent comment c'était autrefois. Il faut savoir que la trace des fruits dans notre région est très ancienne. On l'estime à une centaine d'années avant Jésus Christ. Dans tous les villages, existait une activité commerciale autour de la pomme, avec des ramasseurs itinérants. Il y avait alors des arbres fruitiers dans toutes les parcelles, on cultivait même des céréales entre les arbres : c'est l'agroforesterie, qui date en fait de l'époque des romains.

La prédominance des pommiers s'explique : suite au phylloxera, dans les années 1860, les nombreux viticulteurs de Corrèze ont du se reconverter. Ils ont sou-

vent choisi la pomme car à l'époque les villes étaient très demandeuses de fruits. On s'est ainsi retrouvé avec un terroir couvert de vergers. La pomme a aussi été le fruitier dominant, parce que le pommier est un arbre très rustique, dont le fruit se conserve bien - on peut en manger de juillet à mai - et très facile à greffer. Les gens transportaient les greffons lorsqu'ils se déplaçaient. Ils allaient faire les foins en Auvergne ou construire des villes un peu partout en France - c'est le cas des maçons du Limousin - et sur leur chemin ils s'arrêtaient, goûtaient des pommes et prenaient une branche de leur pommier préféré pour le greffer une fois de retour à la maison.

« DES PÉRIODES D'ARRACHAGE SYSTÉMATIQUE »

Sur ces chemins empruntés par les travailleurs, on retrouve des variétés de pommes originaires de Corrèze, mais qui ont changé de nom. Par exemple lorsque Turgot était intendant du Roi en Limousin, il a goûté la Sainte Germaine, qui est originaire de Saint-Germain-les-Vergnes. Lorsqu'il a demandé quelle était cette pomme, on lui a dit que c'était la pomme « de l'estre », parce qu'elle était sur la « fenestre ». Elle a été implantée au verger du Roi sous ce nom, d'où son appellation officielle, elle a ensuite été diffusée partout en France. Puis dans les années 50, il y a eu des périodes d'arrachage systématique des arbres à cause de la mécanisation et du remembrement, alors ces variétés ont commencé à disparaître.

Dans un futur proche, nous espérons pouvoir trouver plus de variétés anciennes sur les petits marchés de proximité, afin de relancer progressivement leur consommation et donc de replanter les arbres qui vont avec. Ça aidera à diffuser notre passion pour ces variétés malheureusement oubliées.

1 - INRA : Institut National de Recherche Agronomique
2 - EHPAD : Établissements d'Hébergement pour Personnes Âgées Dépendantes

POMICULTURE 19 : HÉRITAGE ET TRANSITION

L'histoire que nous allons retracer à grand trait dans ce court article est réelle mais livrée sous couvert d'anonymat. Nous appellerons notre interlocuteur Georges. Son histoire comporte une part de commun pour nombre de petits pomiculteurs corréziens. Elle est aussi singulière. Elle raconte une transition.

LES ANNÉES GOLDEN

D'une ferme classique plutôt tournée vers l'élevage, le père de Georges développe dans les années soixante-dix une partie pommiers en réduisant l'élevage. C'est la tendance générale. Le fils s'installe en 1997. L'élevage n'est pas son truc, il arrête au bout de cinq ans. Par contre, il aime la pomme. Il continue donc en ce domaine à sa manière : arrache quelques Golden et plante de la Sainte-Germaine, plus résistante et locale. Georges, tout en restant membre de la coopérative fruitière locale, commence à faire un peu de vente directe et quelques marchés. À hauteur de 10% du chiffre d'affaire, c'est possible. Quand ce n'est pas suffisant, il rachète à la coopérative ses pommes en « brut de cueille » au même prix¹. Le gros avantage des coopératives c'est le stockage. Elles ont des surfaces importantes et la possibilité de calibrer. Quand Georges reprend la production paternelle c'est douze hectares de verger, soit environ 200 tonnes de Golden qu'il doit écouler fin septembre ! Impossible.

1972, LA TRADITION NE PAYE PLUS

Georges nous raconte sa Golden. Celle des origines, la 1972. « Elle a été une très bonne pomme, croquante, sucrée, juteuse et que l'on pouvait conserver un an. En juillet tu peux encore en vendre qui sortent des frigos et sans traitement de conservation ». À côté, les nouvelles goldens lui paraissent comme des bimbos insipides, belles mais sans saveur. Elles ont effectivement surtout été engendrées pour l'esthétique rosée de leur pelure. Georges n'a pas voulu s'y lancer : « Je suis resté classique. Mais je me suis planté sur toutes les lignes ». Effectivement, en coopérative la pomme est calibrée puis triée par choix, c'est à dire par couleur : vert, blanc, violet (eh oui!), jaune, rosé... La golden 1972 est capricieuse : elle ne rosit pas sur mesure. Et Georges limite les engrais chimiques. Résultat : il a assez peu de rosé et pas de gros calibre. Au bout du compte son pool² est

inférieur à la moyenne. L'achat de ses pommes ne couvre pas ses charges. Et Georges rigole quand je lui parle de salaire : il n'est même pas question de cela ! « J'ai un pool à 29 centimes et un coût de production à 32 centimes le kilo »... Souci !

VERS AUTRE CHOSE

« En faisant les marchés on se rend compte que la clientèle demande quelque chose de différent ». Tout le bruit médiatique sur les dangers de la production conventionnelle invite Georges à imaginer un autre avenir. « Le bio ce n'était pas dans ma mentalité ». Georges reconnaît l'avancée mais préfère aller directement vers l'exigence d'une pomme zéro traitement. Il y a cinq ans, il plante une « collection » de 45 pommiers plein vent, autant de variétés différentes. Deux ans après, il enracine un verger en axe qu'il mènera sans pesticides. Une expérimentation grandeur nature. « J'ai testé des variétés anciennes mais aussi des nouvelles dites résistantes » : Opale, Pitchounette, Doriane, Museau de lièvre, Pâte de loup, Reinette de Saintonge... Et si certaines sortent du lot, la nature n'a pas notre notion productive de la perfection. La pitchounette est indemne de puceron, n'a pas de tavelure, mais comme son nom l'indique, c'est une très petite pomme qui offre un rendement à sa taille, environ 600 kilos hectare. Comparé au 35 tonnes du conventionnel : changement de calibre ! Mais le verger est encore jeune.

L'AVENIR EST DANS LE FRUIT

Aujourd'hui Georges a deux hectares de Golden, 75 ares de Sainte-Germaine et un demi hectare de « sans pesticides ». « Je suis au plus bas en surface parce que le projet était d'avoir mon frigo et de tout vendre par moi-même ». À 35 tonnes l'hectare, trois hectares représenteraient une centaine de tonne de pommes à vendre ! Il faut être capable de le faire ou de stocker. Les banques lui refusent un investis-

sement frigo : « mes finances sont trop mauvaises et le contexte morose ». Mais Georges a testé : ses pommes se gardent bien dans une grange jusque février mars. Les frigos, il peut donc s'en passer. Un élément pour sortir du système de la coopérative et la ruine annoncée. Pourtant, à la base, l'idée était de garder une petite partie de la production en Golden et de développer en parallèle un panel de variétés. Mais la réalité va être autre : l'arrêt complet de la production de pommes Golden. Georges gardera la partie zéro pesticide et la Sainte-Germaine. Elles seront valorisées en vente directe. Un nouveau cap est pris : la qualité en place de la quantité. La pomiculture se réinvente pas à pas.

1 - Des frais de fonctionnement ou fixes s'ajoutent néanmoins.
2 - C'est le montant moyen de sa vente à la coopérative



LE PRÉ DE SAGNE : LE FUTUR DES VARIÉTÉS ANCIENNES

Le Verger du Pré de Sagne est une ferme comme on aimerait en voir beaucoup. Une dizaine d'hectares de pommiers, pour la plupart de variétés anciennes, sont parcourus par les moutons et les poules. Alléchant.

UN VERGER

Quand on demande à Martijn et Laurent l'intérêt des variétés anciennes, ils répondent goût, arômes, rusticité et étalage de la récolte. Mais surtout, qu'un système comme le leur n'est possible qu'avec ce type de variétés. Les pommes sont transformées : vinaigre, cidre, et surtout en un excellent jus qui doit son goût particulier à la diversité des variétés qui le composent. Le tout en bio. Une pépinière permet de diversifier l'activité par la vente d'arbres, mais aussi de remplacer progressivement les vieux fruitiers. Avec pour but à terme de recréer un verger de pommiers de plein vent, qui ne nécessitera plus de traitement du tout, moins d'entretien et sera mieux adapté pour les animaux. Au-delà de tout cela, la véritable spécificité de la ferme réside dans le tournant opéré depuis deux ans. Les deux associés ont décidé de se lancer dans une expérience très courante par le passé, mais trop rare dans le coin : intégrer des animaux dans le verger.

DESSOUS, DES ANIMAUX

On ne peut pas mettre n'importe quels moutons dans un verger, car ils détruisent l'écorce des arbres, sous laquelle circule la sève qui leur est vitale ; d'où la né-

cessité de trouver une race adaptée. C'est le cas des Shropshire, sélectionnés au fil des siècles pour leur bienveillance arboricole. Les poules, élevées directement sur place « sous la mère », sont de race Limousine. Une bonne race mixte - pondeuse et à viande -, parfaitement adaptée à la région, et surtout très rustique. Elles explorent bien le verger. Mais pour favoriser leurs tribulations et mieux répartir leurs fientes sur le terrain, les deux paysans leur ont construit des « poulaillers-caravanes » qu'ils déplacent régulièrement. Histoire de se faciliter un peu la vie, ces dernières comportent un système de porte à ouverture et fermeture automatique en fonction de la luminosité.

UN PREMIER BILAN

Pour l'instant, plus de temps, d'énergie et de sous ont été investis pour faire évoluer le système. La vente d'œufs et - pour la première année - de viande d'agneau n'équilibrent pas encore les coûts occasionnés, mais ça ne saurait tarder. Une évolution de taille est déjà palpable concernant l'entretien du verger : l'enherbement est toujours bien maîtrisé par les moutons, il n'y a plus à passer le gyrobroyeur (une tondeuse géante accrochée à l'arrière du tracteur).

À terme, la santé des arbres devrait aussi s'améliorer : les poules mangent des insectes nuisibles dans le sol. Et surtout, les moutons détruisent les feuilles tombées à l'automne en les piétinant, ce qui défavorise la tavelure à la saison suivante. Ils mangent aussi des feuilles et fruits tombés au sol, empêchent le lierre de grimper sur les arbres, et taillent le bas des branches. Un concentré de bon sens, en fait : renforcer l'équilibre écologique du lieu grâce à des recettes anciennes améliorées avec les moyens d'aujourd'hui.

LA SUITE ?

Tout d'abord reprendre en mains les fruitiers, quelque peu délaissés les derniers mois avec l'arrivée des animaux. Stabiliser le système, augmenter le cheptel de poules et de moutons pour atteindre un équilibre. Et ensuite... Pourquoi pas des cochons ? À cette idée, Martijn enthousiaste sort un livre et pointe une vieille photo en noir et blanc : « J'y avais déjà pensé : regarde ces cochons-là, ils ont été sélectionnés pour les vergers depuis des siècles ! Ils profitent des fruits qui pourrissent au sol, mais ne creusent pas trop donc ils n'abîment pas les racines des arbres. » À suivre...

LE RETOUR DU PRESSAGE À FAÇON

La cidrerie JANTY, à Condat-sur-Ganaveix, existe depuis 1920, époque au cours de laquelle Léonard Janty, ébéniste de profession, faisait une pause automnale pour presser les pommes mais « à façon » : il presse non seulement les pommes qu'il récolte, mais aussi celles des particuliers. En ces temps-là, le cidre en barrique était l'une des boissons les plus répandues. En 1948, son fils poursuit l'activité en s'équipant d'une presse hydraulique.



variétés menacées d'extinction et nécessaires à l'élaboration de ces produits : blandurette, porge, rouge des vergnes, lestre, reinette dorée...

Les pommes sont issues pour une partie de la production de leur verger mais également achetées chez les voisins agriculteurs qui ont conservé des pommiers rescapés de la mutation de l'agriculture corrézienne. Elles n'ont subi aucun traitement chimique et sont issues uniquement de pommiers « plein vents » c'est-à-dire de pommiers « haute tige » à plantation sauvage. Jean Yves explique que ces anciennes variétés ont été abandonnées car

En 1989, Jean-Yves JANTY reprend la succession de son père. Peu à peu, devant la diminution du pressage à façon, il commence à commercialiser des produits finis en bouteille (cidre brut, cidre demi-sec, jus de pomme, vinaigre) qui n'étaient jusque là élaborés que pour la consommation familiale. En 2000, suite à la tempête du siècle, plus de 50% des vieux pommiers à cidre ayant été déracinés, Jean-Yves décide de replanter un verger traditionnel regroupant toutes les anciennes

leur production alterne. Une année avec, une année sans. Mais la diversité des variétés permettait d'équilibrer chaque année. Or, les pommiers se sont mis en phase lors du coup de froid de 2012. L'an dernier, « on a travaillé à 400%. Cette année, on va se reposer ! ».

Le moteur principal de cette entreprise est la commercialisation de cidre bouché (brut et demi-sec), du vinaigre de cidre et du jus de pomme pasteurisé.

Le cidre est vraiment un produit traditionnel : la fermentation est naturelle. Il n'y a ni ajout de gaz carbonique, et il n'est pas pasteurisé. Aujourd'hui, l'activité du pressage des pommes à façon prend un nouvel élan. Les consommateurs sont de plus en plus en recherche de produits non traités. Les gens recommencent à ramener les pommes de leur vieux pommiers. La vente de caisse de pommes à croquer a aussi repris, et bien souvent il y a plus de demande que d'offre.

Bien que cette année la production s'annonce basse, la presse va reprendre son activité. L'atelier est ouvert et il est toujours possible de venir rendre visite à la famille Janty à Condat-sur-Ganaveix.



À PEINE L'OMBRE D'UN POMMIER

En 2003, Laurent et Fanette Guillaume s'installent à La Manie, petit hameau situé à Laval-sur-Luzège, avec un projet agricole comprenant une activité de production de jus de pommes. On ne compte alors qu'une dizaine de pommiers déjà présents sur site. Et pourtant... l'activité démarre dès l'année suivante, et son rendement n'a eu de cesse d'augmenter jusqu'à aujourd'hui. Mais où ont-ils trouvé les pommes nécessaires ?

Quand Laurent et Fanette s'attèlent à faire revivre leur petit corps de ferme et ses presque 30 ha attenants, ils ont la vingtaine, sont créatifs, et (il le faut) motivés. Treize ans plus tard, ils gèrent une ferme en pluri-activités : lapines reproductrices en cages mobiles, élevage ovin viande et production de jus de pommes. La production de jus, jusque-là minoritaire, représente aujourd'hui un tiers de leur production agricole globale.

TROC ET GLANAGE

Dans les années qui suivent leur installation, ils plantent environ 150 arbres ; en attendant qu'ils arrivent à maturité (cette année seulement), ils ramassent leurs pommes chez des agriculteurs ou des particuliers. Ainsi, en jonglant avec les différentes variétés anciennes disponibles et leur saisonnalité, ils arrivent à étaler leur production de fin septembre à fin décembre.

C'est le système du troc qui est majoritairement adopté par les propriétaires : en échange de leurs pommes, ils se voient payés en jus de pommes pasteurisé.

Avec les années, Laurent a vu sa pratique « donner envie aux gens de garder leurs pommiers » ; il a constaté chez la plupart des personnes sollicitées un regain d'intérêt pour leurs vergers, « comme si ça leur redonnait une valeur ». Certains se sont mis

à planter des arbres ; « deux personnes ont même commencé à greffer d'anciennes variétés, les ramasser et me les amener ». Ce sont des initiatives précieuses pour la conservation d'anciennes variétés, qui donnent du baume au cœur à Laurent et donne plein sens à sa démarche. Il utilise la technique du pressage et pense que c'est aussi ça qui a remotivé de nombreuses personnes, sensibles à la préservation de savoir-faire ancestraux.

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION

En 2008, Laurent et Fanette ont construit un grand bâtiment en paille qui abrite aujourd'hui un pressoir hydraulique, ainsi qu'un pasteurisateur et une embouteilleuse. Ils vendent également du jus de pommes en frais tout au long de la saison.

La Manie, pour qui n'y est jamais allé... est un bled bien paumé. Alors pour commercialiser son jus de pommes, Laurent passe par les petites supérettes locales, un magasin de producteurs sur Limoges et par le panier paysan.

La question de la labellisation AB ne se pose pas, les pommes proviennent de trop d'endroits différents pour envisager une quelconque expertise. Restent la passion et la motivation à présent partagées pour estampiller ce délicieux jus de pommes...

OÙ TROUVER DE BONNES POMMES

ET DE BONS POMMIERS ?

LES POMMIERS DES CROQUEURS

- Verger conservatoire de St Clément
- Tous les premiers mercredi du mois, visites du verger et entretien des arbres,
- 13 novembre, fête du verger familial,
- Fin février - début mars : taille et greffe au verger des Croqueurs.
- Laurent Gaumy, pépiniériste à Troche (plus de 50 variétés anciennes en pépinière)
- Les jardins d'Ordessa, pépiniériste à Beyssac
- Verger du pré de Sagne, Pradel, Allassac
- Visite du verger avec la P'tite Fabrique Solidaire le vendredi 23 septembre à 16h30 (départ d'Uzerche, au local de la PFS, cour Jean Jaurès).

POMMES À CROQUER

- Verger du pré de Sagne, Allassac
- Les vergers bio de Vertougit à Voutezac
- Laurent Teyssandier à Lapleau
- Verger bio de Quinsac, St Yrieix la Perche (87)

POMMES À BOIRE

- Laurent Guillaume à Laval sur Luzège
- Cidrerie Janty à Condat sur Ganaveix
- Verger du pré de Sagne, Allassac
- Jus de pomme du Battement d'ailes, Cornil

RESSOURCES

Site national des Croqueurs de Pomme :

<http://bit.ly/2bbdy5a>

Roger Pouget, ingénieur agronome, a écrit un certain nombre de livres sur l'agriculture en Limousin depuis son origine.