

## Les traitements

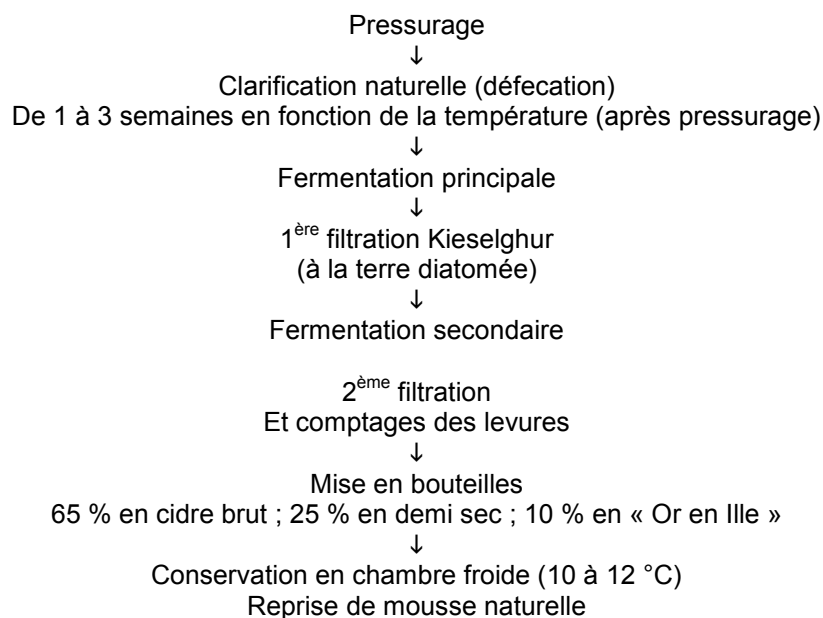
Pour obtenir des pommes sans tâche et sans trou comme le demandent les consommateurs, il est très difficile de se passer de traitement. Etienne Lehuger utilise des produits primaires (issus de la roche) qui sont homologués par le cahier des charges de l'agriculture biologique. Il arrête tous les traitements en juin.

Les produits utilisés sont des produits de contact, c'est-à-dire qu'ils ne rentrent pas directement dans la plante et qu'à chaque pluie, le produit est lessivé. Il faut alors refaire un passage de produit après chaque pluie pour à nouveau protéger les arbres (au printemps).

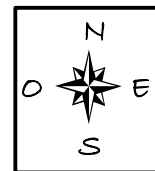
En agriculture conventionnelle, les molécules des produits de traitement utilisés entrent dans le végétal et agissent pendant 3 semaines. Le nombre de passage de traitement plus élevé qu'en bio (jusqu'à 40 en conventionnel pour 16 en bio) s'explique par l'utilisation de désherbant, d'engrais foliaire, de traitement en juillet et en août, par la fragilisation des arbres car ils sont sollicités de manière intensive, etc.

Les produits sont utilisés en préventif et à micro-doses. En bio les produits de chimiques en cas de maladie ou d'invasion de ravageurs sont interdits. Il faut alors maîtriser ces risques avant leur apparition.

## La fabrication du cidre



Pour en savoir plus : Etienne LEHUGER et Sylvie FOREL  
Tél : 02.99.66 09 42



## Synthèse de la visite NESO

Chez Etienne LEHUGER et Sylvie FOREL

À St Grégoire, le 1er mars 2008

Activité : Producteur et transformateur de pommes bio

N : Naturel - E : Energie - S : Social - O : Origine

### Contexte et étapes de l'installation

Le projet d'installation a débuté sur des parcelles familiales. Etienne et Sylvie avaient peu de terres à disposition, il fallait donc imaginer un projet qui nécessitait peu de surface. Le travail d'un verger permettait à la fois de produire, de transformer et de vendre, c'est ce qui a plus à Etienne et Sylvie.

Choix de diversification des débouchés grâce à une ferme multi-produits (pommes, cidre, jus de pommes...) pour éviter les mauvaises années

La conversion à l'agriculture bio a commencé en 1998. La production de pommes à couteau en plus des boissons semblait indispensable pour attirer la clientèle : c'est les produits d'appel de la ferme. Depuis 2002, Etienne et Sylvie font de la vente à la ferme le samedi après-midi pendant la saison des pommes.

### Le parcellaire

La ferme est répartie en 2 lieux de production (Montreuil sur Ille, Feins et St Grégoire) parmi lesquelles seule une parcelle est réservée pour les pommes à couteaux. Chaque parcelle a des caractéristiques différentes nécessitant pour chacune un travail adapté. Par exemple, les terres de Montreuil sur Ille ont un faible potentiel. Il est donc inutile de vouloir pousser la production sur ce site car les rendements ne seraient pas meilleurs.

En ce qui concerne St Grégoire, la menace de l'urbanisation ne fait pour le moment pas partie des préoccupations d'Etienne et Sylvie étant donné que rien n'est prévu sur le SCOT.

### Quelques données de présentation

#### Surface

11 ha éloignés  
2,7 ha à quelques km  
15 ha sur le site

#### Matériel et Bâtiment

• 1 hangar de stockage et de fabrication des produits

#### Production et vente

• 40 T de pommes à couteau/an  
• 70 à 100 T de pommes nécessaires par an pour la transformation  
• Vente à Brin d'herbe, à la ferme, dans les biocoops, superette locale, restaurants, crêperies et dans des paniers en collaboration avec d'autres producteurs bio. S'il y a du surplus, il est vendu à une centrale d'achat.

#### Données économiques

• 20 à 30% du chiffre d'affaire réalisé avec Brin d'herbe  
• Aucune subvention de l'Etat

## Descriptions / Qualités

*Naturel*

- 2 sites de production avec 2 qualités de terre différentes
- Implantation de haies diversifiées (chêne, châtaigner, charmilles, houx...) autour de chaque verger à St Grégoire pour faire une protection contre le vent et créer des refuges pour les animaux
- Eclaircissage manuel des arbres (chimique en agriculture conventionnelle)
- Variétés de pommes à couteau inconnues du grand public mais résistantes aux maladies (tavelure notamment pour certaines)
- Lutte contre le carpocapse en posant sur les arbres des liens imbibés d'hormones femelles ce qui empêchent les mâles de retrouver les femelles et donc évite leur reproduction

## Amélioration possible

*Naturel*

- Réfléchir à l'introduction de petits animaux dans le verger

## Descriptions / Qualités

*Origine*

- Potasse, Magnésie, Chaux
- Achat de compost (200g / arbre)
- Les pommiers sont traités avec des produits homologués par le cahier des charges bio :
  - une quinzaine de « traitements » par an pour les pommes à couteau (en fonction des années)
  - 3 « traitements » par an pour les pommes à cidre

## Amélioration possible

*Origine*

- Continuer à apporter des petites doses répétées de produits uniquement en cas de besoin

## Descriptions / Qualités

*Energie*

- L'irrigation est en cours d'installation pour limiter l'utilisation du tracteur en passant certains traitements par l'irrigation
- L'eau de pluie est récupérée pour laver les pommes. Cette eau est ensuite réutilisée pour irriguer le verger.
- 15 à 20 000 bouteilles par an sont rapportées par les consommateurs. Elles sont envoyées dans l'entreprise de nettoyage la plus proche (Guingamp). Peu de gains au niveau économique.
- Une partie du bois va être récupéré pour chauffer la maison d'Etienne. Jusque là, il était perdu.

## Amélioration possible

*Energie*

- Voir avec d'autres producteurs s'il est possible de mettre en place un système de nettoyage des bouteilles plus proche

## Descriptions / Qualités

*Social*

- Relations difficiles avec le voisinage à cause de la pression foncière qui existe : Etienne souhaite prendre de nouvelles terres qui se libèrent mais les autres producteurs, possédant déjà beaucoup d'hectares et ayant plus de poids prennent tout ce qui est disponible
- Des journées « Pommé » sont organisées pour permettre de préserver notre patrimoine culturel
- Etienne Lehuger fait partie d'un groupe « arboriculteurs bio ouest » qui regroupe une dizaine de producteurs qui se rencontrent pour échanger sur leurs techniques de travail
- Accueil régulier de stagiaires et de groupes scolaires pour transmettre le métier.
- En été, des saisonniers sont embauchés et sont rémunérés au SMIC + 10% pour les encourager à revenir d'une année sur l'autre
- Pendant la saison, les consommateurs sont invités à venir acheter des pommes directement sur le lieu de production

