

# SYNTHÈSE DE LA VISITE NESO

**Chez : Sylvie Forel et Etienne Lehuger à : Saint-Grégoire, le 30 juin 2018**  
**Activité : Production de pommes à couteaux, jus et cidre biologiques**

## Projet de vie, itinéraire et installation

Etienne et Sylvie se sont installés sur des terres familiales (parents d'Etienne), de manière très progressive. Le verger à cidre est planté en 1995, ils l'entretiennent pendant 3 ans, tout en travaillant à l'extérieur, le temps que les pommiers commencent à produire. Le verger de pommes à couteau est planté en 99-2000.

Etienne s'installe en entreprise individuelle en 1998 et démarre la conversion en bio des terres. Sylvie est toujours salariée à l'extérieur.

En 2002, elle devient salariée de la structure agricole. Ils s'associent en 2008.

La production phare (et de cœur) est celle de cidre et de jus. Ils proposent toutefois de la pomme à couteau (à déguster crue), indispensable pour les clients. Depuis 2-3 ans, ils développent une prestation de pressage auprès des associations locales, une source de diversification intéressante et amenée à prendre de l'ampleur.

## Transmission à la ferme

Sylvie est à quelques années de la retraite, elle doit la prendre avant Etienne. Leur fils projette de reprendre la suite, en se laissant les quelques années qui restent pour acquérir de l'expérience dans d'autres structures.

## Surface

**Au siège social :**  
11 ha p. à cidre et jus, 2 ha de p. à couteau  
**A Feins et Montreuil :**  
6 ha en p. à cidre et jus, 7 ha en prairie en location à un agriculteur.

## Production/vente

55 T pommes à couteau  
35000 L de cidre  
35000 L de jus de pomme  
1000 bt de vinaigre de cidre  
Fabrication de jus pour tiers

## Données économiques

400000 € CA / an  
30% de taux d'endettement (faible)  
Pas ou peu d'aides.

## Conduite du verger

Un verger est planté pour environ 30 ans. Il commence à produire vers la troisième année. Les pommiers étant auto-stériles, il est nécessaire d'avoir plusieurs variétés dans son verger. Au cours d'une année, différentes actions se succèdent :

En hiver, c'est la **taille** : l'objectif est de laisser passer l'air et le soleil dans l'arbre. On enlève les branches qui se superposent et on favorise celles qui « tombent » car ce sont sur celles-là que les fruits vont pousser. La taille s'étale sur 4 mois environ.

Au printemps, c'est l'**éclaircissage**. Le principe consiste à retirer des fruits naissants. Il a deux objectifs : réduire le nombre de fruits pour en augmenter la taille (moins de fruits mais plus gros) et limiter les écarts de productivité entre deux années. En effet, la présence de beaucoup de fruits déclenche une hormone qui favorisera la croissance du bois l'année suivante, au détriment des fruits. Le fait d'éclaircir limite donc cette action et lisse la production entre les années.

L'éclaircissage est aussi le moment où l'on retire les pucerons et où on repère les maladies pour prévoir les traitements qu'il y aura à faire l'année suivante. La durée de l'éclaircissage est variable, elle se termine au plus tard mi-juin.

Les **traitements biologiques**. Ils ont lieu l'hiver, principalement pour lutter contre les champignons (tavelure, oïdium, chancres) et l'anthracnose (charançon qui pond dans le bourgeon en fin d'hiver). Les derniers traitements sont réalisés en juin. Les traitements contre les champignons sont appliqués tous les 10 jours.

La **récolte** : elle s'effectue de fin août à décembre, en fonction des variétés (des plus précoces aux plus tardives).

## Les débouchés

**Vente directe :** Brin d'Herbe, à la ferme – 1/3 de la production.  
**Circuits courts :** manger Bio 35, restaurants, Biocoop – 2/3 de la production.  
**Grossistes :** uniquement les années très productives.

**Pour en savoir plus : Les vergers de l'Îlle – Sylvie Forel et Etienne Lehuger – La Fouinardière – 35750 Saint-Grégoire**

**Tél : 06 79 10 77 18 (Etienne) et 07 88 24 69 19 (Sylvie)**  
**lacidrerie@lesvergersdelille.fr – www.lesvergersdelille.fr**

## NATUREL

### Description / Qualités

- Verger conduit en agriculture biologique.
- Aujourd'hui, approche biodynamique dans un esprit de recherche de cohérence globale du système 12 variétés pommiers à cidre / 12 variétés de pommiers à couteau.
- Parcelles enherbées et entourées de haies pour favoriser la présence des auxiliaires de culture (faune qui va limiter les ravageurs et autres parasites des arbres).
- Eclaircissage manuel des arbres (chimique en agriculture conventionnelle).
- Lutte contre le carpocapse par la confusion sexuelle (diffusion d'hormones sexuelles qui désorientent les mâles et empêchent de rencontrer les femelles).

### Améliorations possibles

Poursuivre l'approche biodynamique et continuer à faire ses propres traitements.

## ÉNERGIE

### Descriptions / Qualités

- **Panneaux photovoltaïques sur le toit du hangar :** autonomie en électricité.
- **Consommation d'eau :** forage le système d'irrigation est mis en place mais principalement pour s'assurer contre la sécheresse, lavage fruits et bâtiments.
- **Appartenance au réseau Distro :** réseau breton de récupération des bouteilles vides pour réutilisation.

### Améliorations possibles

Poursuivre le lavage des bouteilles et le travail avec le réseau Distro pour augmenter encore la part des bouteilles réutilisées.



## ORIGINE

### Descriptions / Qualités

- Approvisionnement en intrants, produits de traitements Bio et emballages à la CAMN (Coopérative Agricole des Maraîchers Nantais).
- **Approvisionnement en bouteilles :** France si disponible
- Approvisionnement en fruits congelés pour jus mixtes, pommes/cassis, citron... pour l'élargissement de la gamme (DHP entreprise française qui se fournit en Europe, Pologne, Finlande...) – pas de disponibilité locale – voire française.

### Améliorations possibles

Des améliorations seraient théoriquement possibles pour relocaliser l'approvisionnement en fruits pour les jus mixtes. Ex: travailler avec des producteurs locaux, produire ses propres petits fruits. Mais techniquement irréalisable : pas de producteurs locaux avec production suffisante.

## SOCIAL

### Descriptions / Qualités

- 2 associés, un salarié à temps plein toute l'année, des saisonniers : 2 à 5 pour la récolte et la transformation (oct-déc), 1 pour la taille, de 2 à 8 pour l'éclaircissage. Salaire des associés : 2000 € / mois.
- 3 semaines de vacances en juillet, en saison, 60h / semaine.
- Difficulté à gérer la production croissante.
- Pas assez de coordination et organisation entre les associés.
- Répartition du travail segmentée entre les 2 associés : Etienne : traitements bio classiques, matériel, construction du bâtiment, administratif, prestation pressage / Sylvie : conduite des vergers, traitement biodynamiques, production du cidre, commercialisation.
- 2 activités hébergées sur la ferme : un menuisier et un acheteur / revendeur de produits équitables.

### Améliorations possibles

- Instaurer plus d'espaces d'échange et de coordination entre associés et le salarié à l'année ; en saison, avec les saisonniers.
- Réfléchir à l'évolution de l'organisation du travail ; en lien avec la production croissante, pour éviter la surcharge physique et mentale des associés.

