

“Nous en avons mis entre 60 et 70 tonnes à la poubelle”

70 tonnes de pommes c’est ce que Nathalie Bachelet et son mari ont été obligés de mettre à la poubelle en 2019. Ils tiennent une exploitation biologique de fruits multiples située à Jumièges en Normandie. Ils affrontent les intempéries sur leurs deux hectares de terrain en utilisant des solutions naturelles. Ils cultivent les fruits tout autant essentiels, qu’agréables au palet !

Comment aimez-vous manger les pommes ?

Je les mange aussi bien crues que cuites. Je les aime autant juteuses qu’acidulées. C’est le fruit, avec l’orange, que je mange toute l’année.

Vous étiez chimiste, pourquoi vous êtes-vous reconvertie ?

Quand je l’ai rencontré, mon mari s’est passionné pour la culture du fruit. Il travaillait alors en usine. Il a tout entrepris pour se mettre à son compte et y est finalement parvenu. Il a créé une petite exploitation pour lui, non viable économiquement. De ce fait, il a continué à travailler en intérim. Nous avons plus tard acquis l’exploitation de producteurs qui partaient en retraite. La seule condition fut que je participe avec lui, à cette entreprise. Le travail nécessaire était trop important pour une seule personne.

Avez-vous replanté des arbres depuis ?

Notre verger doit être en perpétuel renouvellement et dans cette optique nous plantons des arbres tous les ans. Notre exploitation est constituée de trois parcelles d’âges différents : la nôtre, plantée à notre arrivée, âgée de dix-sept ans à ce jour, une deuxième de vingt ans et une dernière de quarante ans.

Quels sont les variétés que vous vendez rapidement ?

Il y a les pommes d’automne, les Cox’s Orange et les Reinettes qui se vendent jusqu’au 15 décembre. D’autres variétés vont suivre, Boskoop et Carmine qui sont stockables jusqu’en mars et avril. Viendront enfin les Merlijn et les Gold qui pourront être conservées jusqu’au mois d’août.

Quels moyens de conservation utilisez-vous ?

Nous utilisons une chambre froide stable à 3°C. Aucun produit n’est ajouté. Grâce à cela, nous arrivons à les vendre sans problème jusqu’en juin. De ce fait, nous connaissons les variétés qui se vendent rapidement.

Quels sont les impacts du réchauffement climatique et comment les surmontez-vous ?

Pendant les périodes froides, nous mettons des bougies dans les champs contre le gel. Une méthode très coûteuse. Une autre solution serait l’arrosage, qui reste encore trop cher. Elle n’est pas dans nos projets.

Pour protéger les pommiers de la grêle, mon mari a installé des filets durant l’année 2008. Par la suite, nous avons couvert une superficie de trente ares en deux mois et demi. Ce fut rude. Seuls 40% de nos pommiers sont sous filets. En 2019, beaucoup de grêle est tombée. Sur les pommiers non protégés seuls 30% des fruits étaient valables à la vente.

Enfin nous utilisons la confusion sexuelle afin de protéger les pommes. Elle repose sur le principe de répandre des hormones de papillons et d'empêcher la reproduction de ces derniers. L'augmentation de la température réduit le degré d'efficacité de la technique. Cette méthode nous évite d'avoir recours aux traitements chimiques. Les pertes en pommes étaient de 35% en 2019. Ceci nous fait hésiter à passer aux traitements chimiques.

70% des pommes jetées l'année dernière dû à la grêle, combien cela représente en tonnes ?

Au mois d'août nous en avons mis entre 60 et 70 tonnes à la poubelle. Nous ne pouvions rien y faire, une fois grêlés, les pommes pourrissent.

Que ressentez-vous quand vous devez jeter autant de tonnes de pommes ?

Cela nous fait mal au cœur. Nous avons engagé trois employés pendant trois semaines pour faire tomber les pommes abîmées, sous peine de laisser pourrir tous les autres fruits de l'arbre et, au final, tout mettre à la poubelle. C'est ça le plus dur.

L'aspect et la forme d'une pomme conditionne-t-elle son achat ?

Beaucoup de nos clients se fient à l'aspect extérieur. La rondeur et la coloration influent beaucoup sur l'achat. Une pomme grêlée ne se vendra qu'un 1 € le kilo au lieu de 2,20 €. Seul un client sur vingt accepte d'acheter des pommes grêlées. Certains ne veulent même pas les utiliser à des fins pâtisseries.

Est-ce que l'AMAP vous apporte une aide que ce soit sur le plan personnel ou commercial ?

La raison de rejoindre une AMAP n'est pas commerciale, c'est vraiment une histoire personnelle. Cela nous fait plaisir ! C'est sympathique, je trouve que l'ambiance y est bonne et le contact humain chaleureux. Cela ne nous apporte vraiment rien économiquement, une goutte d'eau dirons-nous. Mais j'aime beaucoup le fonctionnement.

Est-ce que l'AMAP vous évite de gaspiller des fruits ?

L'AMAP m'a dit que je pouvais leur donner ce qu'il m'arrangeait. Je ne me suis pas résolu à le faire, c'est tout moi. Je ne mets dans les paniers que des fruits corrects. Toutefois il m'arrive de donner aux adhérents des variétés petites et d'autres grandes. J'essaie de nuancer pour ne pas rester sur une taille standard. Je sers les membres de l'AMAP comme si je servais les clients du marché.