

Les fruits

Le verger

La production fruitière permet d'élargir la gamme de produits mais ne représente que 2 % du chiffre d'affaire. De cet atelier sont produits le cidre, le vinaigre et le jus de pomme, soit 8 % du chiffre d'affaire.

Le verger, très diversifié, se compose de :

- 150 pommiers (pommes à couteaux, à cidre),
- 15 cerisiers,
- 15 pruniers,
- 20 poiriers,
- 50 pieds de vigne,
- 6 abricotiers,
- 1 amandier,
- des noisetiers,
- des petits fruits : cassis, groseille...

Le cidre, boisson traditionnelle, se vend bien sur le marché (les bouteilles sont consignées). Une grande partie est auto-consommée.

Les variétés de pommes à cidre sont :

- Kermerrien
- Peau de chien
- Marie Ménard
- Douce de Coetligné
- 3 autres variétés non identifiées.

Fruits

nom vernaculaire

abricot
amande
cerise
figue
kiwi
nèfle
noisette
noix
pêche
pomme
poire
prune

nom latin

Armeniaca vulgaris
Amygdalus communis
Prunus cerasus
Ficus carica
Actinidia communis
Mespilus germanica
Corylus avellana
Juglans regia
Amygdalus persica
Malus communis
Pyrus communis
Prunus domestica

nom vernaculaire
vigne

nom latin
Vitis vinifera

Petits fruits

nom vernaculaire
cassis
groseille
mure

nom latin
Ribes nigrum
Ribes rubrum
Rubus fruticosus

Les petits fruits sont marginaux car le temps passé à la cueillette est très long. La très grande diversité du reste de la production monopolise toutes les énergies.

La conduite

Le système de Jean-François est essentiellement maraîcher et lui laisse peu de temps à consacrer à la conduite du verger. L'objectif est quand même de tailler les arbres et les traiter (problèmes de chancre, de tavelure sur les poiriers surtout) pour augmenter le rendement. Les variétés de pommes de table représentent un potentiel intéressant. 1 tonne peut être produites avec une vente facile (le double pourrait s'écouler au marché). Cela implique un devoir de suivi du verger. L'année dernière, seulement 100 kg furent cueillies. Les conditions climatiques de ces derniers printemps ont généré les interventions (lessivage des traitements) et menacer de maladie. Heureusement les poules nettoient bien. Les arbres, avant le poulailler, étaient perdus sous les herbes !

Calendrier théorique

Il concerne le verger de pomme à couteau.

Automne

Traitement à la chute des feuilles avec la Bouillie Bordelaise en prévention.

Fin d'hiver

Traitement avant l'éclosion des bourgeons avec la Bouillie Bordelaise en prévention.

Janvier à mars

Taille et simplification de certains arbres.

Travail superficiel du sol.

Apport d'un peu de compost pour les arbres hors le poulailler.

Fin août à avril de l'année suivante

Récolte sur l'arbre depuis « Précoce de juillet » jusqu'à « Rainette d'Armorique ».

Ces variétés couvrent une grande diversité d'origine : 30 variétés locales, des variétés anciennes de différentes régions de France, des variétés modernes (« Fuji », « Delbar »...).

- d'utilisation : pommes de garde, à cuire, à croquer, à compote...
- de goût : douces, croquantes, moelleuses, acidulées...
- de date de cueillette et de vente.

L'entretien du verger pour le cidre est plus aisé, les arbres étant plus résistants :

Janvier à mars

Petit élagage de rajeunissement.

Septembre à novembre

Récolte des pommes tombées à terre. Les variétés ont toutes une maturité précoce.

Pour les autres arbres fruitiers, la récolte se fait selon leurs saisons respectives. Leur production est insuffisante car les arbres sont soit vieux soit correspondent à des variétés peu adaptées au lieu. L'ensemble participe essentiellement à la beauté du site, à rendre agréable l'accueil des clients, à diversifier le biotope.