



- L'ACTU
- LSA EXPERT
- ÉVÉNEMENTS ET FORMATIONS
- FRANCHISE
- ÉQUIPEMENT DE MAGASIN
- LIVRES BLANCS
- WEBINARS
- EMPLOI

Marchés

- Accueil
- Univers Produits
- MDD - marques de distributeur
- PGC - Produit de grande consommation



[Dossier] Fruits et légumes : face au bio, l'émergence des labels alternatifs 1 / 1

Accueil LSA

Au Verger de la Blottière, des pommes cultivées sans pesticides de synthèse

MORGAN LECLERC. | PESTICIDES, FRUITS ET LÉGUMES, DOSSIER

PUBLIÉ LE 04/09/2019

TWITTER

FACEBOOK

LINKEDIN

GOOGLE +

DOSSIER **À Saint-Georges-des-Gardes, Le Verger de la Blottière cultive désormais sans pesticides de synthèse 10 hectares de pommes. Reportage dans le Val de Loire.**



SOMMAIRE DU DOSSIER

Les chiffres

Au Verger de la Blottière, des pommes cultivées sans pesticides de synthèse

- 44 M € de CA
- 50 000 tonnes de pommes et 7 000 tonnes de poires par an
- 350 collaborateurs
- 2 marques : Le Verger de la Blottière pour la France et **Apple Bird** pour l'import/export
- 640 hectares de vergers dont 240 en propre
- 300 cueilleurs employés chaque année
- 70 % des ventes réalisées en GMS et auprès des grossistes, 30 % à l'export
- 3 sites, dont une filiale au Chili (Andinexia)

Source : Le Verger de la Blottière

Ce matin du mois de juillet, Pierre-Yves Girard, responsable du verger, passe de rang en rang. D'abord les poires, pour s'assurer que les feuilles des arbres restent bien recouvertes d'une fine couche d'argile. « Cela permet de lutter efficacement contre les ravageurs et, donc, de diminuer le recours aux insecticides », explique-t-il. Mais c'est un peu plus loin, sur une autre parcelle de 10 hectares, qu'il s'attarde ce matin.

Nous sommes dans Le Verger de la Blottière, non loin de Cholet. L'entreprise familiale créée en 1961 par Ferdinand Socheleau est désormais dirigée par ses deux petits-fils, David et Quentin Socheleau. De 5 hectares de pommiers dans le Maine-et-Loire à ses débuts, Le Verger de la Blottière s'étend aujourd'hui sur 640 hectares, dont 240 hectares en propre. Avec 140 producteurs partenaires, Le Verger de la Blottière commercialise chaque année 50 000 tonnes de pommes et 7 000 tonnes de poires.

Une affaire d'équilibre

À Saint-Georges-des-Gardes, les pommes sont maintenant cultivées sans aucun pesticide de synthèse sur une parcelle de 10 hectares. « L'objectif est d'augmenter nos surfaces au fur et à mesure des années, en fonction du potentiel du marché », annonce Camille Marques, responsable marketing de l'entreprise. Afin de mener à bien cette production, trois variétés ont été sélectionnées : la Granny, la Gala et la Jonagored, commercialisées dès ce mois de septembre. Comme pour les poiriers, les feuilles de pommiers sont protégées par une fine couche d'argile. Pour éliminer les pucerons, Pierre-Yves Girard a également recours à un insecticide naturel d'origine végétale, le NeemAzal.

Le cuivre, lui, permet de combattre les maladies cryptogamiques causées par des champignons, dont la tavelure. Tous les cinq rangs, une jachère fleurie est plantée. De quoi attirer les insectes auxiliaires (coccinelles, guêpes...) qui peuvent ainsi se régaler de pucerons et de psylla, insectes ravageurs. « Tout est affaire d'équilibre. Certaines choses peuvent être mises en place mais sans garantie de résultat avant cinq ans. Pour avancer, il faut, je pense, accepter un certain pourcentage de perte », indique modestement Pierre-Yves Girard.

En haut des arbres fruitiers, on peut apercevoir des nichoirs à mésanges en terre cuite. Les premiers ont été installés à partir de 1994. On en compte désormais 900 avec un taux d'occupation de 70 %. Leur forme a été soigneusement étudiée afin de n'accueillir que des mésanges. À partir de mai, les oiseaux nourrissent leurs petits de parasites des pommes, les larves de carpocapses. « Cette méthode est très efficace pour limiter naturellement le nombre de ravageurs », assure Pierre-Yves Girard.

À l'image de ces nichoirs, Le Verger de la Blottière tente ainsi d'inscrire sa production dans le respect de l'environnement. Un engagement qui ne date pas d'hier. L'entreprise familiale a cofondé en 2004 l'association Demain la Terre, qui réunit 13 adhérents (et très bientôt le producteur d'endives **Perle du Nord**) autour d'une démarche écologique. À l'origine club de réflexion de dirigeants d'entreprises de fruits et légumes, l'association s'est dotée à partir de 2010 d'une charte imposant des objectifs précis et mesurables, selon huit grands thèmes économiques, sociaux et environnementaux. Pour David

Une marche franchissable

Depuis 2018, Le Verger de la Blottière est également devenu le premier pomiculteur à être certifié HVE. « Ce label est de plus en plus demandé par les enseignes, mais avec les pratiques déjà en vigueur, la marche à franchir n'était pas grande », reconnaît David Socheleau. Avec la maîtrise de ces techniques alternatives aux traitements phytosanitaires, l'entreprise a ainsi pu développer 16 variétés de pommes et 5 de poires. « En plus des variétés classiques et rustiques, nous produisons en exclusivité pour le marché français la pomme Antarès, dont 100 % des volumes sont labellisés Vergers écoresponsables », insiste Camille Marques.

Le développement variétal concerne aussi la poire. Le Verger de la Blottière en est le deuxième producteur en France après AZ, implanté dans le Sud. Alors que la production française est en recul – l'entrée en production des vergers de poires est plus longue que pour la pomme, un producteur devant attendre au moins cinq ans pour réaliser sa première récolte –, Le Verger de la Blottière mise sur de nouvelles variétés pour accroître ses volumes. En 2011, il a ainsi lancé sous licence hollandaise la Sweet Sensation, à la face rose et à la chair parfumée. L'entreprise du Maine-et-Loire s'apprête aussi à proposer, aux côtés de deux autres opérateurs, la Qtee, dont la taille et la fermeté permettraient de développer une consommation snacking. Mais comme pour les pommes, pas question de transiger avec la préservation de l'environnement.

Deux sites de production

C'est à Saint-Georges-des-Gardes, en Pays de la Loire, que Le Verger de la Blottière est implanté depuis presque soixante ans. Il s'étend aujourd'hui sur plus de 600 hectares. L'entreprise compte aussi un autre site de production dans la Sarthe, dédié aux pommes.



Des filets anti-grêle et antigel

Les vergers sont protégés par des filets anti-grêle et antigel. Lorsqu'au moment de la floraison, en avril, les températures s'approchent de - 1° C, des bougies sont installées dans les allées afin de réchauffer l'air.



Observateur aguerri

Pierre-Yves Girard est le responsable du verger. Il a formé son équipe à l'observation. Tous les dix jours, elle scrute minutieusement les arbres fruitiers afin de détecter les maladies et la présence de ravageurs.



Des nichoirs à mésanges

Ils participent à la lutte contre un parasite de la pomme, les larves de carpocapses, qui servent de nourriture aux petits des mésanges. Les premiers nichoirs ont été installés en 1994. Leur taux d'occupation s'élève à 70 %.



Des fruits responsables

L'entreprise produit 16 variétés de pommes et 5 de poires. Elle cultive en exclusivité la pomme Antarès, lancée en 2006, dont tous les volumes sont Vergers écoresponsables.



Ici et ailleurs

Entreprise familiale depuis trois générations, Le Verger de la Blottière envoie 70 % de sa production à la grande distribution française et se tourne aussi vers l'export.



Le chiffre

- 70% des ventes réalisées en GMS et auprès des grossistes, 30 % à l'export 3 sites, dont une filiale au Chili (Andinexia)

Source : Le Verger de la Blottière



[Dossier] Fruits et légumes : face au bio, l'émergence des labels alternatifs 1 / 1

VOUS LISEZ UN ARTICLE DE LSA N° 2569



A LA UNE

20 remèdes pour relancer l'hypermarché

[Découvrir les articles de ce numéro](#)

[Consulter les archives 2019 de LSA](#)