ACTUALITÉS ~

ÉCONOMIE -

VIDÉOS ~

OPINIONS ~

CULTURE -

M LE MAG ~

SERVICES ~

0

# Y'a-t-il encore des gens dans les vergers?

La pomme est le résultat d'un irremplaçable savoir-faire. Le producteur apporte de nombreux soins à ses pommiers pour offrir aux consommateurs un fruit de qualité, bon, beau et sain. A chaque saison, un véritable travail d'orfèvre s'opère dans les vergers. Certaines étapes manuelles, comme la taille des branches, l'éclaircissage, l'effeuillage et bien sûr la récolte, sont aussi fastidieuses que déterminantes pour permettre aux pommes Pink Lady® de développer pleinement leurs arômes.









### À pleines mains

Tout commence par la plantation. Les premières années, les arbres grandissent paisiblement, nécessitant tout de même un travail manuel de palissage pour arquer les branches et obtenir une bonne répartition des fruits. Sur un verger adulte, les tâches sont nombreuses et toujours effectuées à la main. L'hiver, les branches abîmées sont supprimées et les bourgeons les mieux exposés au soleil sont minutieusement sélectionnés : ce sont eux qui donneront la future récolte. Au printemps, les abeilles s'activent pour polliniser et le producteur supprime les fleurs superflues. En été, les fruits sont éclaircis manuellement pour qu'il y ait une juste charge sur chaque branche, et les feuilles en trop sont supprimées pour permettre au soleil de passer. Alors que la plupart des variétés sont cueillies à la main entre août et octobre selon les régions, Pink Lady®, elle, prend un peu plus de temps...

Lire aussi : « C'est quoi une filière responsable ? »

### 700 heures de travail par hectare

Toutes les variétés exigent une forte implication de la part des producteurs. Mais la Pink Lady® a besoin d'encore plus d'attentions. Elle est la première à fleurir au printemps et la dernière à être récoltée : sept mois lui sont nécessaires pour mûrir parfaitement. « Elle demande 20 % de plus de main-d'œuvre qu'une autre pomme », confirme David Marchetti, producteur près de Beaucaire dans le Gard. « Le moment de la cueillette est particulièrement délicat. Les chocs peuvent entraîner des mâchures. Pour les éviter, le rythme de la récolte est ralenti, et les cueilleurs sont formés à un geste traditionnel très précautionneux. Notre objectif est de valoriser notre produit pour satisfaire le client. Le cahier des charges est très strict et les contrôles qualité sont nombreux. Certes, on ne maîtrise pas la nature mais on fait vraiment de notre mieux pour que le fruit soit le plus beau et le meilleur possible. » La mécanisation n'étant pas à l'ordre du jour, le travail manuel a de beaux jours devant lui.

Lire aussi : « Pourquoi la Pink Lady ne pousse-t-elle pas partout ? »

- Gastr

### CULTURE

- - Annonces auto
    Prix de l'immobilier

### SITES DU GROUPE

- Le Club de l'économie

### NEWSLETTERS DU MONDE

Recevoir les newsletters du Monde

### APPLICATIONS MOBILES

III Sur iPhone | Sur Android

## ABONNEMENT

- Consulter le Journal du jour

La boutique du Monde

- · Charte du Groupe
- Politique de confider
  Gestion des cookies
- · Aide (FAQ)













