

LA RENCONTRE EN VERGER AVEC CEDRIC GUILLEAUME

Barsy : 8 octobre 2024

Le 8 octobre 2024, nous avons eu la chance d'être accueilli au sein des vergers de la Ferme de Froidefontaine, avant de visiter la cidrerie du Condroz qui est installée dans les bâtiments de la ferme.

Cédric Guillaume nous a fait débuter la matinée au pied des arbres fruitiers, avec la volonté de nous faire découvrir la fabrication du cidre depuis le produit brut (la pomme) jusqu'au produit fini (le cidre).



Dans une partie du verger visitée, les variétés sont exclusivement tardives : elles ne sont pas récoltées avant la mi-octobre en général. Les variétés présentes sont la Reinette de Waleffe, la Gris Braibant, la Gueule de mouton,...

DEUX ÉPISODES DE CHUTE DE FRUITS

Cédric explique qu'il y a deux chutes de fruits après la floraison.

Une première chute au stade de nouaison en juin :

Une grande quantité de petites pommes tombent en juin (70-80% de la totalité des fruits en moyenne).

Par ailleurs, Cédric rajoute si 5-10% des fleurs arrivent à maturité c'est un bon rapport. En effet, une proportion de 20% serait trop élevée : cela voudrait dire qu'on risque d'avoir plein de petits fruits si la nouaison a lieu. Cette grande quantité de fruits auraient tendance à épuiser l'arbre et les fruits récoltés contiendraient très probablement peu de sucres et peu d'arômes.

Une deuxième chute vers la mi-septembre (fruits tardifs), fin août (fruits de mi saison) ou vers le 10 août (fruit hâtifs) **en fonction de la période de maturité de la variété.**



Une partie des fruits chute (5-10-15% des fruits) : ce sont les fruits véreux ou en d'autres termes les fruits qui ont été attaqués par le carpocapse.

NB : Dans le sud de la France, 90% des fruits sont véreux car ils sont attaqués par le carpocapse qui se développe davantage en lien avec le dérèglement climatique!

LE PÂTURAGE COMME LEVIER DE GESTION DES RAVAGEURS ET MALADIES

Lors de cette deuxième chute de fruits, dans le cas de pré-vergers pâturés, les animaux (moutons ou vaches) sont encore généralement dans les prés à cette période et mangent les fruits au sol, dont ceux qui contiennent des carpocapses, ainsi que des spores de tavelure, de moniliose et autres maladies. La gestion de l'enherbement par les animaux dans les vergers permet donc de casser le cycle des carpocapses. Le pâturage représente ainsi une alternative aux insecticides efficace, en plus de contrôler la pousse de l'herbe.

Cédric conseille de créer un vide sanitaire de 3 semaines dans les vergers avant la récolte des pommes. L'idéal est d'enlever le bétail vers le 25 septembre ; à ce moment-là, les premiers fruits seront tombés et auront été mangés.

Éventuellement après le bétail, surtout si c'est du bovin, on conseille de passer la débouseuse ou la faucheuse de refus (quand il n'y a pas eu assez de pâturage) pour ne pas que des bouses soient retrouvées 3 semaines après et pour avoir un verger propre lors de la récolte.

Lors de la récolte 3 semaines après, les fruits pourris se feront rares et l'herbe aura un peu repoussé. La situation est alors idéale pour amortir les chocs dus à la chute et conserver les fruits ! De plus, l'herbe crée un peu d'ombre et d'humidité pour le fruit. L'idéal est d'avoir 10-12 cm d'herbe lors de la chute des fruits.

La récolte a donc finalement lieu entre début octobre à fin octobre-début novembre.

Ensuite, l'optimum est de réintroduire le bétail au pré-verger durant 15 jours à 3 semaines, à condition que le sol soit portant ! En effet si le sol est trop mou, le piétinement des animaux risque de créer des asphyxies racinaires en compactant les racines du sol. Et ce même avec les moutons : en effet la pression du piétinement d'un mouton au sol est pire que celui d'une vache ! Le mouton est en effet plus lourd au cm² qu'un bovin !



UNE RÉCOLTE BIEN MENÉE

Les deux principes d'une récolte réussie sont la période - il faut ramasser au bon stade de maturité du fruit - et la qualité du contenant.

Il y a deux possibilités de contenant : le cageot pliable qu'on sait mettre sur palettes ou le pallox (qui peut contenir 400kg de fruits).

L'option du pallox nécessite d'être mécanisé pour pouvoir le sortir avec une charraie du verger. Cédric rajoute qu'il faut impérativement limiter le passage des machines dans le verger et choisir des machines à pneus larges pour limiter la compaction du sol dans la ligne (et l'asphyxie racinaire résultante).

TRI DES FRUITS

Après la récolte, il faut trier ! Si les volumes de fruits sont importants, il est intéressant d'investir dans un tapis roulant. Il est important de réaliser un tri rigoureux et d'éliminer tous les fruits abimés.

La patuline* est une maladie qu'il faut surveiller : l'AFSCA fait régulièrement des contrôles du champignon pour les jus dont les fruits sont tombés au sol. Dans les cas où les pommes sont cueillies à l'arbre, il y a pas ou très peu de risque de patuline.

Par ailleurs, la pasteurisation ne tue pas la patuline donc elle se retrouve dans le jus. Inversement, la fermentation alcoolique tuant la mycotoxine, elle n'est pas retrouvée dans le cidre.

Lorsque la récolte est manuelle, il est assez simple que le ramasseur estime l'état sanitaire des fruits. Un fruit piqué par un oiseau n'est pas impropre au jus ou cidre. L'objectif est d'éliminer les fruits pourris en les relançant dans la ligne derrière son passage pour ne pas passer deux fois dessus. Elles seront ensuite broyées en fin de saison ou mangées par les moutons. Cédric rajoute qu'il ne faut surtout pas les jeter au pied des arbres : cela pourrait favoriser la propagation des maladies à spores qui pourraient contaminer les arbres au printemps.

Par ailleurs il est important au niveau sanitaire de laver les fruits.

CONSERVATION DES FRUITS APRÈS RÉCOLTE

Dans le cas où les fruits ont été stockés en pallox, il faut les transformer très vite car les fruits se dégradent rapidement. Idéalement il faut les presser dans les 48h ou si le pressage n'est pas immédiat, il faut les stocker en chambre froide pour limiter l'accélération de la maturation par le froid et l'éthylène et par le manque de ventilation. Refroidir les fruits permet de gagner quelques heures ou jours de conservation !

Pour une personne qui veut lancer sa cidrerie à petite échelle, en général il faut compter une récolte une fois par semaine. De cette manière, on est certains que les variétés récoltées sont à leur optimum : elles sont tombées depuis maximum 6 jours et on peut réaliser un assemblage de variétés ou un mélange monovariétal en fonction de la maturité des fruits.



**patuline : la patuline est une mycotoxine, ou substance toxique naturelle, produite par des champignons et qui contaminent principalement les pommes.*

VISITE DE LA CIDRERIE

Des variétés pour un cidre wallon unique !

Malgré que dans tous les livres de fabrication de cidre, il est conseillé d'utiliser des variétés douces-amères, nous les wallons utilisons des pommes de table ou à croquer. Il y en a des centaines qui sont adaptées. Ces variétés ne donneront pas un cidre doux-amer comme en Bretagne ou en Angleterre mais un cidre plutôt acidulé-sucré et aromatique !

Cédric et ses collaborateurs cidriers ont testé différentes variétés gustativement (en monovariétés) et après des années de tests, ils ont replanté des variétés qu'ils savent aimer dans leur cidre !

A priori, on peut utiliser toutes les pommes pour faire du cidre, tant qu'elles sont à parfaite maturité. Il faut tout de même éviter les pommes à compote car elles sont déjà floconneuses avant d'être mures, ce qui pose un problème au pressage car elles peuvent boucher la machine. Par ailleurs, certaines variétés sont peu agréables gustativement dans le cidre à cause de leurs taux d'acidité très élevés telles que la Reinette et la Boscoop.

Pour découvrir les étapes de la transformation cidricole à la Cidrerie du Condroz, n'hésitez pas à nous contacter par mail.

