

# MERCREDI 24 SEPTEMBRE 2014

## Visite aux vergers de Sennevières

Lorsqu'elle descend de sa voiture dans laquelle l'autoradio diffuse la 5<sup>ème</sup> de Beethoven, vous savez « pompompom ! », Ghislaine notre animatrice « gentille à croquer » recense la vingtaine de personnes qu'elle est chargée d'emmener aux vergers de Sennevières, non loin de Chèvreville « Biquette city » pour les anglo-saxons.

A notre arrivée à la ferme, madame Odile Prot la propriétaire nous accueille et nous présente monsieur Gesquière, précieux collaborateur. Nous nous retrouvons au cœur du verger. Des allées à perte de vue, des pommiers croulant sous le poids des fruits. Explications, questions, réponses, nous apprenons tous les secrets d'un métier plus technique qu'il n'y paraît. Belle de Boskoop, Elstar, Gala, Canada, Golden, Granny... Pour une bonne conservation, toutes ces variétés doivent être cueillies précautionneusement avec la queue ; ce n'est déjà pas si facile que ça avec la main, pensent certains ! La bonne humeur règne dans le groupe, on se fend la poire.

Les traitements insecticides sont remplacés lorsque c'est possible par la biologie. C'est ainsi que l'on introduit dans les rangées d'arbres de petits insectes qui se délectent de leurs congénères parasites. Entre eux, c'est la pomme de discorde ! On occupe parfois ces sans-gêne avec des femelles infécondes ce qui évite leur prolifération. Tout ce savoir-faire nous est distillé par monsieur Gesquière dont les connaissances en la matière rempliraient largement les étagères de nos bibliothèques. Respect !

Cueillette et mise en caisse représentent 40 à 70 tonnes à l'hectare. C'est plus fort qu'eux, les cueilleurs il faut toujours qu'ils en fassent des tonnes ! Nous rejoignons les bâtiments en longeant une pâture où quelques poules, des oies et deux ânes pourtant pas fiers, nous regardent avec des daims ! Les petits daims ont du succès auprès des femmes ; il faut reconnaître qu'ils sont trognons.

Après ce bol d'air, nous pénétrons dans l'unité de conditionnement où s'affairent des chariots élévateurs et quelques femmes devant des tapis qui n'en finissent pas de balader des pommes. Les caisses de fruits sont immergées dans une piscine par un robot. Partant du principe que tout corps plongé dans un liquide reçoit une poussée verticale... (Surtout s'il sait nager !), une farandole de pommes rejoint sans le moindre flottement les tapis menant au lavage, séchage, tri selon le gabarit, et mise en barquettes pour la commercialisation. Ces installations sont soigneusement entretenues afin d'éviter le moindre pépin (technique évidemment !)

La visite des immenses frigos de conservation où la température n'excède pas les 3 degrés jette un froid sur le groupe, mais la sympathique collation qui nous est offerte avant notre départ - dégustations de pommes, tartes maison, jus de pomme, cidre - régale les palais et permet aux jambes les plus fourbues de se reposer. Quelques emplettes au magasin gorgé de produits locaux concluent notre visite.

A notre retour, c'est Maurice Chevalier qui s'époumone via l'autoradio de Ghislaine : « Ma pom, me, c'est touaaaaa ! » Nous regagnons tranquillement Trumilly.

Personnellement, ce bel après-midi de septembre au milieu des pommes m'a fichu une pêche d'enfer. Pêche d'enfer, pomme d'Adam, allez comprendre. En tous cas, désormais Sennevières n'est plus pour nous un endroit paumé !

Merci à madame Prot et messieurs Gesquière et Dousami pour leur gentillesse et leur professionnalisme.

**Dernière nouvelle** : Des chercheurs auraient greffé un poirier sur un caoutchouc dans l'espoir d'obtenir une récolte de poires à lavements. C'est beau l'arboriculture !

**Texte créé sur ordinateur Mac de chez « Apple »**

**Récit de Gérard Bertuzzi**