

Portes ouvertes en Vallée du Tarn

# Une pomme pour la récré !

Faire découvrir aux petits écoliers de Millau la façon dont sont produites les pommes et leur apprendre à déguster ce petit fruit rond, aux mille couleurs et saveurs. Tels sont les objectifs affichés par Philippe Garlenq, producteur de fruits dans la Vallée du Tarn, en décidant d'ouvrir les portes de son exploitation.

Depuis mi-février jusqu'au début des vacances de carnaval, plusieurs classes vont se succéder dans les vergers de ce producteur à Boyne à une dizaine de kilomètres de Millau.

Le 15 février, 53 élèves des classes de CE1 et CE2 de l'école primaire Beauregard de Millau, accompagnés de leurs enseignants, qui ont inauguré ces portes ouvertes. Munis de bottes en caoutchouc, de vêtements de pluie et d'appareils photos, les petits arboriculteurs en herbe ne cachaient pas leur joie ni leur impatience pour approfondir leurs connaissances sur la production de pommes.

## Le vent du midi pour attacher les arbres

Première étape, la plantation de pommiers à flanc de colline où débudent les premières explications de Philippe Garlenq, qui maîtrise à merveille l'art de capturer l'attention d'une cinquantaine d'enfants. Ce producteur a opté pour une production



de qualité, durable et respectueuse de l'environnement en privilégiant une implantation espacée d'au moins un mètre cinquante entre chaque arbre et plus de 3 mètres entre les rangées. Son credo : offrir une multitude de variétés de pommes pour satisfaire les goûts des consommateurs, et développer la vente directe de proximité pour leur garantir fraîcheur et qualité.

« Pour qu'un arbre à pépin produise des fruits, il faut que les branches soient dirigées vers le bas. Pour cela, on les attache avec des rubans ou des ficelles, en prenant bien soin de ne pas trop serrer car l'arbre va grandir et on risque de le bles-

ser. Et pour éviter que le bois ne se casse pendant la manipulation, on doit pratiquer cette opération en tenant compte de la direction du vent. Le vent du midi rend les branches plus souples », raconte Philippe Garlenq. Et les questions des enfants fusent : Combien y a-t-il de pommes sur un arbre ? Pourquoi met-on des filets au pied des arbres ? Pourquoi doit-on tailler les arbres ? A quoi servent les petits nichoirs qu'on voit partout dans les arbres ?

## Des mésanges pour lutter contre les maladies

Intarissable sur le sujet Philippe Garlenq s'applique à démontrer aux enfants que son métier est étroitement lié à la nature, et que pour produire des fruits goûteux et de qualité, il faut respecter l'environnement et éviter le plus possible de recourir aux traitements chimiques de ses vergers. Il s'évertue à raisonner la conduite de son verger en usant de techniques naturelles. Alors quand arrive l'explication de la présence des nichoirs à mésanges, les élèves sont impressionnés. Ces petits oiseaux d'une vingtaine de grammes sont des ama-

teurs invétérés de pucerons et peuvent en engloutir jusqu'à 10 000 par jour pour nourrir leurs petits pendant la période d'envol (18 à 20 jours). Il n'est donc pas utile de traiter le verger. Dans le même esprit, Philippe Garlenq utilise la méthode de la confusion sexuelle. Des diffuseurs (appelés ginko) sont placés dans les arbres en début de printemps et émettent tout au long de la saison le parfum de la femelle du carpocapse (nom scientifique du papillon). Le papillon mâle désorienté ne trouve pas sa partenaire, il n'y a pas d'accouplement et donc pas de jeunes chenilles dans les arbres qui sont à l'origine des petits vers dans les fruits. Depuis qu'il utilise cette technique, cet arboriculteur a réduit à deux le nombre de traitements contre près d'une quinzaine par an auparavant.

## Des abeilles pour la pollinisation

Poursuivant ses commentaires, l'arboriculteur évoque la

présence d'une dizaine de ruches en bordure de parcelle pour favoriser la pollinisation des fruits, puis explique comment s'effectue l'éclaircissage des fruits sur les branches, et la récolte. Ensuite, les deux classes sont dirigées vers le hangar où sont stockées les pommes dans la chambre froide. Par petits groupes, les écoliers sont initiés aux travaux de calibrage, de broissage et de conditionnement des produits.

Pendant que les uns apprennent à reconnaître les différentes variétés de pommes (sucrées, acidulées, rustiques) et à différencier leur goût, les autres s'activent devant le pressoir pour boire le jus de pommes 100 % naturel.

Il existe des milliers de variétés de pommes. Philippe Garlenq en produit une vingtaine sur son exploitation. Elles sont réparties en cinq familles : «les gourmandes» les plus sucrées : Royal gala, Golden, «les parfumées» : Jonagold, «les équilibrées» : Fuji, Early red one, «les rustiques» : Chanteclerc, Reinettes grise du Canada et les «toniques».

Visiblement ravis après deux heures de visite, élèves et enseignants se sont vu offrir un panier d'une dizaine de pommes chacun.

C'est incontestable, Philippe Garlenq a gagné son pari auprès de ces enfants : la reconquête du plaisir de consommer des fruits frais, gage d'un bon équilibre nutritionnel et d'une consommation durable qui continuera sans nul doute au-delà de l'enfance.

Isabelle SICARD

Pour en savoir plus, consulter le site internet de ce producteur : [www.lesvergersdelaveyron.fr](http://www.lesvergersdelaveyron.fr)

