

Au Verger de Crigne, le choix de la variété

Christian et Catherine Garcin ont converti leur verger au bio en 2017, et en ont profité pour diversifier variétés de pommes et poires, et produits. Ils ont obtenu une médaille d'or pour leur jus de pomme fermier au Concours général agricole.

Christian Garcin est issu d'une longue lignée d'agriculteurs. « Ma famille est à Vitrolles depuis 1800, après avoir été à Upaix et, avant 1700, mes ancêtres étaient installés à Ventavon », détaille-t-il. Depuis 1985, c'est lui qui poursuit l'histoire du « Verger de Crigne », sur un domaine passé à l'arboriculture dans les années 60. Avec son épouse, ils ont entamé leur conversion au bio en 2017. « Le conventionnel devenait de plus en plus difficile économiquement, mais c'est aussi agréable de changer de façon de faire », explique Catherine Garcin. Du coup, fini le quasi-monopole de la golden, qui a laissé de la place à une dizaine d'autres variétés de pommes, par le biais du greffage. « On essaie d'avoir des goûts différents et des saveurs intéressantes », complète Christian. « Grâce à cette diversité de variétés, on échelonne aussi les périodes de cueillette, à partir de la mi-août. » Le couple cultive par ailleurs trois variétés de poires, qui représentent 10 à 20% de la production.

Le domaine se distingue également en multipliant les produits dérivés : compote, cidre, vinaigre de cidre... Et bien évidemment jus

de fruit, dont le jus de pommes fermier qui a reçu la médaille d'or au Concours général agricole, cette année. « Nous le produisons à la ferme, avec un pressoir manuel », relève Catherine. « En général, on y travaille une fois par semaine, pendant l'hiver. Dans un pressoir, on peut mettre 200 kg de fruits et, quand tout va bien, on obtient 100 litres de jus. On fait cinq pressoirs dans la journée. » Jus de pomme, de poire, pomme-coing... « On mélange différentes variétés, des sucrées, des plus acidulées, pour obtenir un goût intéressant », précise Christian Garcin. « On le pasteurise dès le lendemain, après



8 médailles à Paris pour des produits de l'Agglo

Cinq producteurs de l'Agglomération ont décroché huit médailles (dont six en or) au Concours général agricole cette année.

Outre le Verger de Crigne et la conserverie « Les délices de la Durance » (lire en page 8), le Domaine de Tresbaudon (Tallard) a réalisé un triplé en or (pour son rosé, son rouge M de Manon et son blanc viognier) auquel s'ajoute l'argent pour son muscat de Tonin, Sacré Willy (Tallard) a obtenu l'or pour sa crème au four au caramel et l'apiculteur Joël Borel (Gap) a décroché une nouvelle médaille d'or pour son miel polyfloral clair.

l'avoir laissé reposer un jour. » Cela permet de valoriser des fruits plus difficiles à vendre.

Pour la commercialisation, la vente directe, réalisée sur l'exploitation à Plan de Vitrolles, sur les marchés de Barcelonnette et de Saint-Bonnet-en-Champsaur et sur le site Pourdebon.com, « représente 10 à 20% du volume mais davantage en chiffre d'affaires », se félicite l'agriculteur. L'industrie agroalimentaire fait aussi partie des débouchés du Verger de Crigne.

Au-delà de l'activité fruitière, le domaine exploite 5 hectares de céréales (blé, épeautre, seigle). Une partie de la récolte est transformée en farine, tandis que le reste des céréales est vendu en gros. « On essaie de revenir vers de la variété ancienne », signale Christian Garcin. « Entre les fruits et les céréales, j'aime bien arriver à une autonomie et presque retrouver une agriculture de l'ancien temps sans se priver pour autant des apports de la modernité. »