



La Causette

<http://www.association-la-marmite.fr/>

Des échanges... un réseau... des projets riches sur nos territoires ruraux !!!

Interview Printemps 2014

Des glaces, des pommes...Rencontre avec Ritchie

Alors devenir paysan, ça c'est passé comment pour toi ?

“Je suis devenu paysan glacier et cidrier bio suite à plusieurs rencontres, des voyages à l'étranger et à l'aide des amis du coin. Je viens de restaurer un verger de pommiers à cidre et à jus sur la commune de Monterblanc. L'ancien propriétaire du verger est parti et le verger tombé à l'abandon pendant 6 ans...perdu en dessous une vague de ronces...ainsi le nom Le Verger Perdu. Je suis installé depuis le 1er Avril.



Parle nous de ce lieu, de ta production ?

Je suis locataire du verger et avec ma femme avons signé un bail environnemental pour le lieu, je crois que c'était le premier bail de ce type en Bretagne. La propriétaire du verger est le syndicat d'eau de Saint-Avé. Il reste sur la zone de captage de Saint Ave Meucon, une zone de 493ha sans pesticide...c'est très stricte au niveau de la réglementation environnementale.

Je viens de planter 3300 plants de petits fruits (fraises, framboises, mûre, tayberry, groseille à maquereaux, rhubarbe, cassis) et aussi des fruits méconnues comme la feijoa et la goyave de chile. C'est un projet pour la long terme et les fruits vont arriver à la maturité fur et au mesure au cours des prochaines années. Je suis seul dans l'EARL, ma femme espère de me rejoindre en deux ans.

Mon entreprise s'est lancé le 1er avril. La fabrication des glaces, des sorbets à base de nos propres fruits et sinon des fruits en bio qu'on ne trouve pas dans le coin en grosses quantités. Autrement je fais un sorbet chocolat noir avec la fleur de sel de Saint Armel et la vanille de Madagascar. Prochainement on va fabriquer des Pops !...des esquimaux bio.

Il ne faut pas oublier une production de cidre et de jus de pomme !

On vend nos produits au magasin Les Producteurs du Coin à Vannes et prochainement à l'Halle Terre Native et Le Local Bio à Séné. Autrement on fait des festivals de musique (Algues au Rythme et prochainement Mamm Douar) et des anniversaires. On cherche activement des événements et les collaborations avec des associations et d'autres producteurs! ”



Contact : <https://www.facebook.com/LeVergerPerdu>