


**RENCONTRE**

## Croquons local avec les pommes du Val Vion !

**Christophe Deloraine, 47 ans, produit des pommes et des poires avec son beau-frère depuis 1993 à la ferme du Val Vion à Beauquesne. Inscrit dans une démarche de circuits-courts, il vend ses produits sur les marchés, mais aussi dans les collèges du département et sur le site [somme-produitslocaux.fr](http://somme-produitslocaux.fr) depuis son ouverture en 2013.**

**VES →** Pouvez-vous présenter votre exploitation et sa production ?

**C.D. :** Mon beau-frère Jacques Sénéchal et moi-même avons une exploitation de 178 hectares avec près de 5 hectares de verger. Nous produisons des variétés de pommes diverses : golden, melrose, jonagold, idared... Il y a treize variétés, ce qui permet de répondre aux goûts de notre clientèle : certains préfèrent les fruits acidulés, d'autres acides et chaque variété résiste plus ou moins bien à la cuisson. Cela nous permet également d'étaler la floraison pour une meilleure pollinisation et la récolte.

**VES →** Pourquoi avoir choisi la vente en circuits-courts ?

**C.D. :** Cela me permet de suivre mon produit de A à Z, j'ai la possibilité de produire et d'aller directement jusqu'au consommateur. C'est ce qui est le plus intéressant dans mon métier. Même si cela prend du temps, j'ai vraiment plaisir à rencontrer les clients. C'est aussi le moyen de défendre notre agriculture en présentant nos méthodes de travail et en négociant les prix nous-mêmes.

**VES →** Que vous apporte la vente de vos produits en restauration collective et sur le site [somme-produitslocaux.fr](http://somme-produitslocaux.fr) ?

**C.D. :** J'ai bénéficié de l'accompagnement de la Chambre d'agriculture et du Conseil départemental pour la mise en relation et la vente vers ces nouveaux débouchés. Cela représente aujourd'hui 10% du chiffre d'affaires du verger. La vente auprès des collèges est un véritable succès et c'est intéressant de travailler avec des professionnels. Avec les circuits-courts, on habitue les jeunes à consommer les produits proches de chez eux - et on espère qu'ils garderont ce goût en mémoire pour se tourner vers nos produits une fois plus âgés -, et, pour les cuisiniers, c'est la sûreté d'un produit local, de pouvoir discuter avec le



© CB

producteur en cas de besoin. Avec « Mon marché en ligne », le but est d'attirer progressivement une nouvelle clientèle qui commande ses produits sur internet.

**VES →** Préparez-vous de nouveaux produits à la vente ?

**C.D. :** Afin de commercialiser toute la récolte, une partie des pommes avec des défauts, hors calibrages, sont transformées en jus de pomme via la plateforme technologique à Dury. Nous bénéficions ainsi du savoir-faire de leur laboratoire. Cette année, nous diversifions nos produits avec également des gelées de pomme, un produit que nous savons apprécié des clients. ■ **Gwendoline Yzèbe**