

## Sorties Scolaires en AET

Dans le cadre de l'option AET (Agronomie, économie, territoires), nous avons réalisé un voyage de 3 jours sur le thème du verger mais aussi sur d'autres thèmes abordés dans l'année comme la biodiversité.

Le lundi nous avons observé grâce à une balade en bateau, la biodiversité de Dinan, et aussi le paysage de la vallée de La Rance, ainsi que l'histoire de ce territoire rural et marin avec Amaury, animateur nature de la Maison de la Rance de Dinan. Puis nous avons visité le Musée du Cidre où nous avons vu les machines et étapes de la fabrication du cidre, les différentes variétés de pommes... permettant de réaliser le cidre. Notamment à travers l'histoire d'une exploitation familiale cidricole réputée de Pleudihen sur Rance.



Le mardi nous avons commencé la journée à l'écomusée, la ferme de la Bintinais. Nous avons observé entre autres des vaches (Froment du Léon, Pie Noir, Armoricaïne), qui sont des espèces locales et rustiques, des poules (Coucou de Rennes), des moutons d'Ouessant, des porcs Blanc de l'Ouest... Nous avons aussi rencontré la responsable verger de l'écomusée qui nous a montré comment lutter contre le gui et comment greffer un pommier entre autres.

Nous avons ensuite visité le verger des Coudréaux à Feins et rencontré sa gérante, Rachel Marquet. Elle a pris le temps de nous expliquer son travail, sa lutte contre les ravageurs des vergers, son travail rythmé par les saisons mais aussi les nombreuses facettes de son métier, de la récolte à la mécanique en passant par le côté commercial.

Présentation :

Le verger des Coudréaux est un domaine de 6Ha cultivés en agriculture biologique, qui produit quelques 30 tonnes par hectares de pommes, ensuite utilisées pour la consommation telle quelle (pomme à croquer) mais aussi une partie pour faire du jus de pommes. Une année au verger :

Les pommiers sont des arbres qui peuvent vivre plutôt longtemps : en effet, Mme Marquet avait des pommiers plantés en 1974, qui produisent encore ! Les jeunes arbres, appelés scions, sont plantés entre les mois de novembre et janvier. Le temps du développement dure environ 4 ans, puis ils sont pleinement productifs. La récolte des pommes se fait entre septembre et décembre, selon les variétés. Rachel Marquet possède 13 variétés dans son verger.



Mais entre la plantation et la récolte des pommes, les pommiers nécessitent de l'attention et des soins : éclaircissement, désherbage, apports de minéraux, mais aussi lutte contre les nuisibles : gui, insectes ravageurs, chevreuils... Rachel Marquet vend ensuite ses pommes à la Biocoop, à mangerbio.com ou à des particuliers. Nous avons vu que son travail nécessite une organisation et une implication énormes, Rachel ne compte pas ses heures. C'est un métier difficile qui dépend de la météo, des clients... et dans lequel on apprend chaque jour, auprès d'autres agriculteurs ou de spécialistes par exemple. Nous avons appris beaucoup de choses qui nous permettront d'améliorer le verger du lycée, objet de notre projet de cette année en AET, et nous avons même dégusté le jus de pomme des Coudréaux que nous vous invitons à aller goûter à votre tour 😊

Le mercredi nous avons traversé la baie du Mont St Michel, l'occasion pour nous d'observer des oiseaux très différents de ceux du Rheu, ainsi que des œufs de sèches, de raies et même de requins. On a aussi pu goûter aux plantes halophytes de la Baie.





Bonne dégustation de salicorne, oreille de cochon...