

Expérience unique au verger biologique de l'île Saint-Bernard!

(Châteauguay, le 20 août 2014) – Héritage Saint-Bernard est fier d'inviter la population à découvrir le verger de l'île Saint-Bernard et à se délecter de ses sublimes fruits désormais certifiés biologiques par Ecocert Canada! Situé aux abords du refuge faunique Marguerite-D'Youville, à l'embouchure du lac Saint-Louis et de la rivière Châteauguay, le verger bénéficie d'une situation géographique à faire rougir toutes les pommes! Expérience unique garantie pour toute cette année avec en plus, le marché Pommes et Saveurs qui se tiendra sur deux week-ends. Héritage Saint-Bernard tient d'ailleurs à remercier la Ville de Châteauguay, le député provincial Pierre Moreau et la CRÉ de la Vallée-du-Haut-Saint-Laurent qui rendent possible le marché Pommes et Saveurs.

Samedi 20 septembre, une date à retenir!

L'autocueillette débutera le samedi 20 septembre et sera d'une durée approximative de deux semaines. Durant cette période, le verger sera ouvert de 9 h à 16 h sept jours semaine. Le marché Pommes et Saveurs se tiendra les week-ends du 20 et 21 septembre ainsi que les 27 et 28 septembre, de 10 h à 16 h. Une dizaine de producteurs de la région seront réunis pour faire connaître leurs délicieux produits aux milliers de passants : produits de la pomme, vin et cidre, fromage, confiserie, et bien plus! Un accordéoniste déambulera dans le verger et une artiste maquillera les enfants. Des tours en tracteur et des aires de jeux pour les enfants seront offerts pour l'occasion. Finalement, une balade en famille dans les sentiers du refuge faunique Marguerite-D'Youville pour admirer les couleurs complétera à merveille une journée complète d'activités sur l'île Saint-Bernard! Le prix pour un sac de 10 livres est 12 \$ et le sac de 20 livres est 20 \$.

Long processus de certification biologique

Maintenant propriété de la Ville de Châteauguay depuis 2011, le verger de l'île est cultivé de manière écologique pour une quatrième année consécutive par l'équipe d'Héritage Saint-Bernard, accompagnée d'une agronome spécialisée dans la culture biologique. Après toutes ces années d'efforts, la certification biologique d'Ecocert Canada a enfin été attribuée au verger de l'île, qui compte maintenant près de 1 000 arbres et offre une grande variété de pommes.

Le processus de certification biologique a poussé l'équipe à trouver des alternatives aux méthodes dites « conventionnelles » pour contrer les maladies, réduire les ravages produits par certains insectes et améliorer le rendement et la production du verger.

À titre d'exemple, parmi la quinzaine de variétés de pommes au verger de l'île, on compte entre autres les populaires *Spartan*, *Lobo*, *Empire* et *Délicieuse*. Au fil des ans, de nouvelles variétés sont graduellement intégrées au verger parce qu'elles sont reconnues pour leur résistance à diverses formes de maladies, telle la tavelure du pommier, causée par un champignon créant des lésions noires ou brunes à la surface des bourgeons, des feuilles ou des fruits. Ces nouvelles sortes de pommes nécessitent moins de surveillance et d'interventions de la part de l'équipe. Les sortes *Liberty* et *Eden* par exemple remplacent progressivement la *McIntosh* qui elle, est plus fragile à la tavelure. Quant à elle, la *Cortland*, bien sensible à la maladie, est troquée pour la *Jonafree*.

En ce qui concerne le contrôle des insectes ravageurs, comme les végétaux ont la chance de croître en bordure d'un site naturel protégé, des centaines d'oiseaux insectivores agissent comme alliés naturels en contrôlant ces petits parasites indésirables dans une culture semblable. À cet effet, près de 20 nichoirs sont installés au pourtour du verger afin d'inciter les espèces insectivores comme les hirondelles, troglodytes et merlebleus à

s'y approcher et y chasser. Par ailleurs, loin d'être nuisibles, d'autres petites bestioles résidant aussi sur l'île Saint-Bernard jouent le rôle de pollinisateurs et favorisent année après année l'émergence de pommes.

C'est le cas des milliers d'abeilles qui ont récemment été intégrées dans le projet afin de soutenir et d'améliorer la pollinisation des fleurs de pommier faite par les insectes déjà présents. L'an dernier, les apiculteurs Frédéric Martineau et Isabelle Byette, artisans de la région, ont installé quelque 30 ruches d'Abeilles domestiques dans le verger de l'île. À ce nombre, une vingtaine de ruches additionnelles ont été introduites ce printemps, à temps pour la période de floraison des arbres fruitiers. En plus de compter sur ces alliés pour la production des pommes, un miel unique bien de chez nous sera offert à la boutique du verger lors de la période de l'autocueillette.

L'ensemble de ces mesures alternatives apportées au fil des dernières années démarque déjà le verger de l'île qui offre désormais des pommes biologiques de grande qualité, spécialement juteuses et goûteuses. La qualité du sol et la chaleur créée par le lac Saint-Louis sont d'autres facteurs naturels qui ajoutent à la spécificité de cette pommeraie unique, tout comme la distance qui nous sépare des autres vergers, évitant ainsi la transmission de maladies. Au grand bonheur de l'équipe, des cueilleurs et de la nature, le transfert vers l'entretien biologique porte fruit : les récoltes dépassent les standards des autres vergers qui utilisent encore des moyens conventionnels de culture.

Info : 450 698-3133 – www.ilesaintbernard.qc.ca

-30-

Source : Marie-Hélène Dorais, Héritage Saint-Bernard, 450 698-3133 – marie.dorais@heritagestbernard.qc.ca

Photos : les crédits sont inscrits à même le nom des photos.