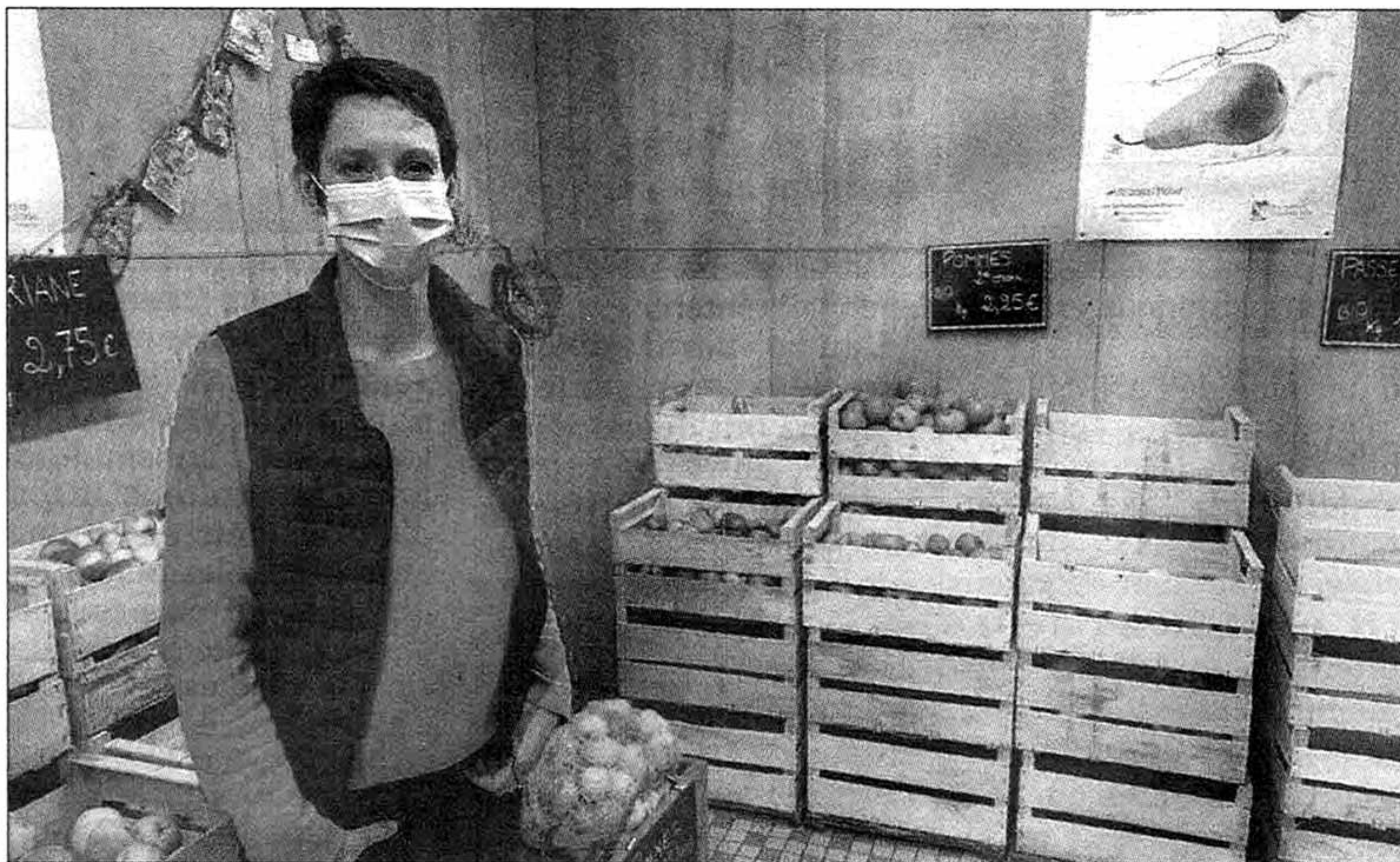


# La relève est assurée au Clos de Rochy



Pauline, ravie de sa reconversion avec son frère.

À Dicy, Charny Orée-de-Puisaye, les vergers du Clos de Rochy cultivent pommes et poires sur 15 hectares, le tout en bio, depuis plus de 40 ans. Depuis peu, la relève est clairement assurée, avec l'arrivée de Pauline.

« En 1955, mon papi, Jean Gois, a commencé à planter des pommiers. Il avait une vision moderne de l'agriculture, mais il savait qu'il fallait remplacer les pommiers qu'il arrachait. En 1975, mon père Jean-Marie a repris. Il a

lancé la transformation en cidre et jus de pomme. Et il a passé le verger en bio, ce qui était utopiste à l'époque ! Puis la ferme céréalière ».

## Depuis mai dernier

Pauline, elle, est la dernière arrivée sur l'exploitation, officiellement en mai dernier. « Armand, mon frère, a suivi des études agricoles avec une spécialisation en bio. Il a repris la ferme céréalière en 2018, mais ne voulait pas reprendre le verger.

Moi, je ne voulais pas que ça s'arrête. Alors, après dix ans dans la fonction publique, je suis remontée du Sud avec mon mari qui, lui, a repris l'entreprise familiale sylvicole à Aillant. Sur le verger, je m'occupe de la partie communication et commercialisation ».

Pauline Gois dit tout son amour pour ce terroir. « Ce sont d'anciennes terres à vigne. Les pommes ont vraiment un goût très parfumé. Et puis, on a la chance à Dicy d'avoir

autour de nous d'autres agricultures en bio. Donc, les apiculteurs mettent leurs ruches ici. Il n'y a pas de mortalité et beaucoup de pollinisation. Il y a un vrai terroir et un vrai savoir-faire. À l'époque du bio et du local, il fallait poursuivre ».

## Un vrai terroir

En mars, Pauline et Armand ont replanté un hectare de pommiers et 2.500 poiriers. Cependant, cela reste juste. Pauline confie : « On a davantage de demandes que ce qu'on peut proposer. On ne livre que la cuisine centrale d'Auxerre... Et puis l'on a des clients qui viennent de Montargis, de Seine-et-Marne. Certains font deux heures de route ! Une pomme se gardant des mois, ils en prennent 20, voire 30 kg. Et pourtant, ici même, beaucoup ne connaissent pas notre boutique et tous les produits de terroir que nous proposons, miel, pâtés, farine, fromage, œufs, légumes. Et bien sûr, 25 variétés de pommes et cinq variétés de poires ».