

Les vergers Annevillais

Anneville Ambourville



Cinq générations de la **famille LEFEBVRE** se succèdent depuis 1985 aux **vergers Annevillais**. Eric a fait le choix de travailler avec le distributeur **Rodafruits**, qui nous approvisionne en fruits et légumes pour la cuisine centrale.

Les arbres fruitiers en fleurs



Pommes et poires

Depuis 60 ans, l'entreprise familiale travaille en culture raisonnée sur ses 9 hectares de pommiers et 2,5 hectares de poiriers, cerisiers, pruniers, fraisiers et framboisiers. Le verger comprend plus de 15 variétés de pommes et de poires différentes.

Quatre années après la plantation des arbres, la récolte peut commencer. Elle est réalisée à la main par 40 saisonniers venant des alentours. Une fois récoltées, les pommes et les poires sont pesées et triées à la main. C'est 250 tonnes par an, qui vont être livrées et commercialisées uniquement en Normandie.

Les plantations



Visite des fraisiers





Stockage avant livraison



Taillage à la main

Lors de notre visite les arbres étaient en fleurs et en cours de taillage à la main. L'exploitation produit également des fraises. Elles sont plantées en août et en septembre sous une serre de 2 500m².

En pleine saison les fraises sont ramassées toutes les 48h à la main pour garantir une maturité optimale. Le système d'arrosage est en circuit fermé pour éviter le gaspillage de l'eau. Il y a 6 variétés de fraises au verger.



Présentation de la serre

Retrouvez leurs pommes et les poires dans vos assiettes !

LEUR LOCALISATION :



Karim NEDJARI

Karim, responsable approvisionnement à la cuisine centrale Newrest à Barentin en visite aux vergers Annevillais.

Sa mission : Réaliser les commandes et réceptionner les marchandises de la cuisine centrale en relation avec l'ensemble de nos fournisseurs.