



Le jardin fruitier de Marc Fasol et Marc Lateur

En un siècle à peine, des centaines de variétés fruitières sont tombées dans l'oubli. La grande illusion qui aveugla les arboriculteurs fruitiers, dans les années septante, fut presque apocalyptique pour notre patrimoine wallon. Fort heureusement, quelques esprits lucides emmenés par Charles Populer, organisèrent l'arche de Noé de nos poiriers et de nos pommiers. Voilà l'aventure que nous racontent Marc Fasol et Marc Lateur, avec les heureuses conséquences qu'elle a, aujourd'hui, pour nous tous...

Par Dominique Parizel

"Il en va de la croissance - et de la décroissance - comme des changements climatiques, proclame Marc Fasol : soit nous nous en occupons nous-mêmes, soit bien la nature le fera à notre place et ce sera le chaos. Personnellement, je pencherais plutôt pour le chaos vu notre incapacité actuelle à gérer nos émissions de gaz à effet de serre. Je m'intéresse beaucoup au *buen vivir*, le bien vivre tel que l'entendent les indigènes amérindiens, c'est-à-dire comment vivre en plénitude avec les autres et avec l'environnement. Ils ont inventé cette alternative nouvelle face aux modèles de développement qui ne correspondent pas à leurs cultures et qui leur sont imposés alors qu'ils n'avaient tout juste rien demandé. On ne parle de développement, dans les langues indiennes, que s'agissant des enfants. Pour le reste, il n'est question que d'harmonie avec la nature et au sein de la communauté car on ne peut pas vivre bien si les autres vivent mal..."

L'aventure de la sauvegarde des fruitiers wallons

Nos anciennes variétés fruitières, n'en déplaise à Marc, échappèrent heureusement au chaos car, depuis plus de trente ans, le Centre de Recherches Agronomiques (CRA) de Gembloux travaille à leur sauvegarde, visitant les quatre coins de notre pays, scrutant les vieux vergers et les vieilles collections afin de créer une collection conservatoire...

"La première étape, explique Marc Fasol, fut vraiment du sauve-qui-peut car le temps nécessaire au travail avait déjà vu disparaître de nombreuses variétés ! Il fallut prélever du bois de greffe et le greffer sur des porte-greffes, dans un nouveau verger. Au début, Charles Populer, le précurseur, le visionnaire, répondit à une nostalgie du public car on ne croyait, à cette époque, qu'à l'essor de quelques variétés productives. Mais les gens ont d'emblée très bien réagi et l'expérience fut un vrai succès. Le CRA fut assailli d'échantillons mais aussi de questions innombrables tant le public prit soudain la mesure de l'ampleur de la perte. Et c'était, en effet, une érosion intolérable de notre biodiversité cultivée : au XIXe siècle, la Belgique avait créé jusqu'à onze cents variétés de poires. Les Belges furent les créateurs de la poire moderne, la fameuse 'beurrée' qui fondait littéralement dans la bouche et qui connut un succès énorme parce qu'à l'époque, les gens n'avaient plus de dents dès quarante ans et étaient incapables de mordre dans un fruit. Ces poires ont donc fait le tour du monde..."

Le livre des deux Marc n'est pas qu'un précis d'histoire ; il propose également des fruitiers adaptés au climat du nord de la France et de la Belgique, alors que les variétés et les espèces - pommier, poirier, prunier, pêcher, cerisier, néflier, cognassier - décrites dans la plupart des

magazines qui viennent de France ne correspondent que très rarement à notre climat. Mais, chût, Marc Fasol est intarissable...

"Dans un deuxième temps, explique-t-il avec passion, les variétés retrouvées furent soigneusement étudiées car tout ce qui est ancien n'est pas forcément bon. Les critères anciens ne sont pas forcément les critères modernes. Des variétés étaient obtenues par des bourgeois ou par des curés, et ne correspondaient pas nécessairement au goût populaire ; d'autres furent obtenues au fil des siècles par des agriculteurs qui vivaient toujours largement en autarcie. Des prés-vergers hautes tiges s'étaient alors autour des fermes villageoises ; dans certaines régions, chaque village avait sa siroperie car il était important de tout récupérer. Les poires cailloux, qui étaient immangeables à la main, étaient transformées dans d'immenses cuves en cuivre. Bref, les variétés bourgeoises coexistaient avec les variétés paysannes qui étaient parfois très anciennes, sélectionnées de génération en génération, principalement sur base de leur résistance et de leurs qualités de conservation..."

Gembloux mit donc toutes ces variétés en vergers conservatoires, puis en vergers d'évaluation. Tout fut fiché sur une durée de sept ans : port de l'arbre et sensibilité aux maladies, couleur, goût et texture des fruits, comportement en cave, utilisations possibles, etc. L'évaluation fut particulièrement minutieuse afin de proposer aux particuliers un choix de variétés baptisées RGF - pour Ressources Génétiques Fruitières. Avis donc à tous ceux qui désirent planter aujourd'hui des arbres fruitiers...

Un choix à l'intention des particuliers

"D'où la troisième phase du travail, embraie Marc Fasol, qui consista à proposer un choix variétal aux particuliers. Des variétés nouvelles furent créées sur base du patrimoine génétique retrouvé afin de satisfaire les producteurs bio notamment qui demandent des variétés répondant aux attentes du marché. Gembloux a donc réalisé d'innombrables croisements afin d'y parvenir. Les jardiniers qui cultivent chez eux le font rarement pour le malin plaisir de pulvériser des produits suspects sur leurs arbres. Reste cependant à admettre que l'arbre parfait, le fruit parfait, n'existent évidemment pas et que les maladies font partie de la nature, de même que les prédateurs et les insectes dits nuisibles. Le but n'est pas de les éradiquer - il n'y a d'ailleurs aucun produit miracle qui le permette -, mais d'être simplement à même de réguler leur présence pour que la production n'en souffre pas."

D'accord, Marc ! Mais que doit faire le particulier qui veut un pommier dans son jardin ? Doit-il aller chercher un greffon à Gembloux ?

"Personnellement, je conseillerais d'abord de regarder attentivement le choix variétal qui est proposé dans notre bouquin ! Quant au CRA de Gembloux, il s'agit d'un centre de recherches financé par l'Etat qui ne vend évidemment rien du tout. Fort heureusement, le CRA a passé des contrats avec des pépiniéristes qui cultivent ces variétés dans des conditions extrêmement précises, dont l'étiquetage évidemment. C'est très important car, jusqu'à présent, le particulier n'avait guère d'autre choix que d'acheter un chat dans un sac ! Quand on lui vend un tronc avec des racines, on peut aisément lui prétendre qu'il s'agit de telle ou telle variété. On ne voit pas les feuilles et, dans le cas des hautes tiges, aucun fruit n'apparaît avant sept ou huit ans. L'étiquetage doit donc être le plus complet possible, indiquant notamment la nature du porte-greffe. Le pépiniériste doit également informer l'acheteur de ce qu'il y a greffé et lui donner une garantie concernant la variété. Que voulez-vous faire, après quelques années, si vous récoltez des '*Golden délicious*' alors que vous aviez acheté une '*Reinette étoilée*' ? Voilà donc pourquoi il faut rechercher les pépiniéristes qui proposent les variétés RGF. Attention, le pépiniériste n'est pas une profession protégée si bien que bon nombre de grandes surfaces se proclament pépiniéristes mais ne greffent évidemment rien du tout. Elles se bornent à acheter

en gros, généralement dans des pays de l'est, des choses qui deviennent souvent ingérables dans un jardin..."

Mieux connaître les variétés locales

Au fil du temps, le CRA de Gembloux prit conscience de la grande fragilité de son jardin conservatoire. De plus, les variétés étaient souvent évaluées dans un terroir qui n'était pas le leur, alors qu'elles avaient parfois déjà disparu de ce terroir d'origine. Il était donc essentiel de conserver les variétés dans leurs conditions propres, ce qui favorisa l'émergence d'un réseau de vergers conservatoires, souvent gérés par des associations locales, qui acquièrent aussi une vocation didactique absolument primordiale.

"Ces vergers sont irremplaçables pour sauvegarder ce qui reste de mémoire au niveau local, se réjouit Marc Fasol. Certains vergers organisent également des maraudes gratuites qui permettent aux gens de goûter les fruits avant d'implanter une variété chez eux. Car connaître les variétés en fonction de leurs usages est également fondamental. Le Belge moyen a une fâcheuse tendance à faire de la compote avec tout ce qui lui tombe sous la main. Depuis peu, la mode est également aux jus de pommes, ce qui est une bonne chose, avec ce problème que tout le monde débarque en même temps dans les trop rares pressoirs. Personnellement, je recommande également la culture de variétés tardives. Ce sont celles qui se conservent le mieux. Car il fut également nécessaire de réapprendre aux gens à conserver leurs fruits ; cette habitude s'est perdue dès qu'on a trouvé de tout, tout le temps, dans les supermarchés. Mais tous ces fruits qui viennent d'ailleurs et de partout sont évidemment un véritable scandale écologique ! L'alternative consiste à conserver des pommes et des poires d'hiver, soigneusement sélectionnées, dans des celliers à fruits judicieusement installés, dans des endroits ni trop humides, ni trop secs, ni exposés aux mauvaises odeurs, etc. Dans de bonnes conditions, on aura ainsi des fruits frais jusqu'en avril. Et comme les variétés précoces arrivent fin juillet, il est possible de manger des fruits frais durant les trois quarts de l'année. L'intervalle est justement la période où peuvent être récoltés les petits fruits..."

Marc le profane + Marc le spécialiste

Attention ! L'ouvrage des deux Marc n'est pas un précis d'arboriculture à l'usage des professionnels.

"Notre livre, dit Marc Fasol, relate les expériences vécues par un profane - moi ! - et qui sont susceptibles d'intéresser tous ceux qui veulent planter des fruitiers dans leur jardin. Je ne suis pas un spécialiste des fruits ; j'ai juste rédigé le livre et j'ai pris toutes les photos. Mais tout ce qui est écrit a été soigneusement relu et cautionné par l'autre Marc, Marc Lateur qui apporte la garantie scientifique et recueille ainsi les fruits de l'immense travail qui a été réalisé au CRA de Gembloux. Marc Lateur est un véritable militant du zéro pesticides - ce qui n'est pas une mince affaire dans le monde de l'arboriculture fruitière ! -, et le courant a très vite passé entre nous... Reste que le vrai spécialiste, c'est lui ! Moi, dit Marc Fasol, je suis juste un humble vulgarisateur qui a cherché à rendre le sujet un peu plus sexy..."

Le jardin fruitier, par Marc Fasol et Marc Lateur, éditions Weyrich, octobre 2011, 158 pages.

En vente à la librairie de *Nature & Progrès*, 26 euros.