

25 avril 2024—Havelange

Bruno a repris la ferme en '85. Après 10 ans d'exploitation conventionnelle, il a converti la ferme en bio en '94. Il produisait principalement des céréales et a développé en parallèle un moulin et une boulangerie (Agribio). Il a finalement vendu la société et a planté des vergers en 2016, inspiré par les chasseurs cueilleurs d'antan. Il a planté 20ha de fruitiers sous lesquelles des moutons broutent. Il y a des poiriers (une 20aine de variétés), des prunes (une 12aine de variétés), des pommes et des cerises. Bruno développe également la production de petits fruits. Son objectif est de cueillir des fruits tout au long de l'année : du mois de mai au mois de novembre.



LE DÉVELOPPEMENT DE LA BIODIVERSITÉ

Pour Bruno, un projet de verger c'est à la fois augmenter la productivité et la biodiversité. Planter un verger, c'est recréer tout un biotope : diversité dans les variétés d'arbres, installation de structures d'accueil pour la faune auxiliaire (haies, nichoirs, perchoirs...), installer une mare. Cette volonté s'est couplé avec son envie de replanter des arbres dans cette région. Selon lui, morceler les parcelles avec des haies pour ne pas avoir de parcelles de plus de 7 ha. est important. Bruno a choisi de planter des fruitiers hautes tiges qui, par leur port haut, présentent une moindre vulnérabilité face aux ravageurs et maladies. Par conséquent il a pu s'affranchir de pesticides dans ses parcelles.



TRAVAUX DANS LE VERGER

PLANTATION

Au début, le verger a été planté en lignes pour envisager la culture de céréales entre les lignes. La plantation est définie par ce schéma répétitif : un haute-tige et 3 demi-tiges. Avec le temps, les céréales ont été remplacées par des prairies pâturées par des moutons.

TAILLE

Chaque année, les arbres sont taillés en axe central. D'ailleurs, le CRA-w étudie la croissances des arbres en fonction de la taille réalisée sur des poiriers demi-tiges, ¾ tiges et hautes tiges. Les jeunes poiriers sont conduit par des tuteurs (bois de bambou) car l'axe central est faible. Les premières années, Bruno arrache les fruits pour que l'arbre fasse du bois.

GESTION AU PIED DE L'ARBRE

Bruno arrose ses jeunes arbres durant les premières années. Il a remarqué une nette amélioration dans la croissance. En pâturant, les moutons entretiennent les champs ainsi que les pieds des arbres. Bruno fauche également si nécessaire avec un intercept.



CHOIX DES VARIÉTÉS ET DIVERSIFICATION

A côté des nombreuses variétés de pommes, poires, prunes et cerises, Bruno a pour intention de tester toute une série de petits fruits et y consacre une partie de son terrain.

Il a planté des **camérisiers** en 2022. C'est une espèce originaire des pays de l'Est et de la famille des chèvrefeuilles. Le camérisier se plaît dans différents types de sol, et n'a pour l'instant aucune maladie ou ravageur connu dans nos régions. Gustativement proche de la myrtille, on peut la valoriser en confitures, jus, vin, ou fruit sec.



On la retrouve au Japon et au Canada. Elle pousse naturellement comme la myrtille, mais les anciennes variétés ne sont pas bonnes à manger. C'est pourquoi, les pays de l'Est ainsi que le Canada ont fait de la sélection vers des fruits plus gros et un goût un peu moins amer. Le camérisier a une taille équivalente à celle d'un gros groseiller.



Au Japon, on l'appelle l'ascap = petit cadeau au bout d'une branche. Il fait partie des superfruits : très riche en antioxydants, vitamine C... C'est un fruit qui arrive en même temps que les fraises. Bruno a planté deux variétés hâtives et deux variétés plus tardives. Il faut les planter par deux variétés pour la pollinisation. C'est une plante qui tient bien au gel. Actuellement, c'est la plus grande plantation en Wallonie. Elle ne souffre pas de dégâts de campagnols. Un géotextile écologique et biodégradable a été mis à l'implantation. Bruno a aussi essayé le paillage avec de la laine de mouton, mais l'idéal serait de la feutrer.

VALORISATION DES FRUITS

Dans un premier temps, il faut considérer le verger comme un « plus » au niveau de la ferme, étant donné que les fruitiers mettent plusieurs années à produire.

Les fruits sont valorisés via la coopérative Reinette & Co. qui est une coopérative de valorisation de pommes, poires, prunes issues de vergers hautes tiges non traités (Jean van de Put, Sylvain Trigalet, Cécile Thibaut). Ils valorisent les fruits qui proviennent de l'écosystème pré-verger. Les fruits sont valorisés en fruits de table et fruits de transformation. Dans ce style de verger, il y a beaucoup de fruits qui sont sains au niveau alimentaire mais au niveau visuel n'attirent pas le consommateur (exemple la tavelure). En général, 1/3 des fruits sont valorisés comme fruits de table et 2/3 en fruits de transformation. La proportion dépend en général de la météo.



Dans le passé, l'état a subventionné l'arrachage de vergers car ils n'étaient pas bien valorisés. On trouve encore des reliquats d'anciens vergers de variétés anciennes. Maintenant, il existe des subventions pour la plantation de nouveaux vergers et le CRAW travaille sur les anciennes variétés (Marc Lateur principalement sur la pomme et poire).

L'asbl Diversifruit développe depuis 2017 des initiatives pour valoriser les fruits hautes tiges. Il y a plusieurs initiatives territoriales pour valoriser les fruits des vergers hautes tiges : la Cidrierie du Condroz (fruits de Hesbaye et Condroz), l'Atelier Constant Berger (Pays de Herve - jus), Les vergers du Val Mosan (commercialise différents produits) et le Pressoir d'Hortus (Famenne, Ardennes). L'approche territoriale n'est économiquement pas toujours simple. L'objectif de la coopérative est de fédérer un groupement de producteurs haute tige.

La particularité, c'est qu'il n'y a aucun traitement phytosanitaire sur les vergers. Des variétés tolérantes aux maladies sont choisies (avec un seuil de tolérance aux maladies et ravageurs). Une biodiversité maximale y est développée avec un stockage de CO₂, des paysages à déguster et une diversification agricole résiliente.

La coopérative collabore avec deux gros planteurs en région wallonne (Cédric Guillaume et Sébastien Pirotte), des producteurs et des saisonniers.

Elle travaille au développement d'une marque leader pour vergers haute-tige en Belgique. La récolte est achetée sur pied au producteur. Au niveau de la logistique et vente, c'est Reinette and Co. qui s'en occupe. Il y a tout un travail de sensibilisation des consommateurs et magasins sur les variétés anciennes.

Au niveau produits, il y a les fruits de table, jus, cidre/poiré, compotes, fruits séchées, sirop de liège, ... Il y a une certification bio sur certains vergers.

D'autres services en vergers sont proposés comme la taille, l'entretien, le ramassage à façon,...

La coopérative commercialise un produit différent du basse tige (dans la plupart des cas traité en bio (produits naturels) et conventionnel). Le travail de sensibilisation est donc énorme.

