

LA RENCONTRE EN VERGER CHEZ PIERRE MARIE LADURON

Dalhem : 4 Juin 2024

Pierre-Marie Laduron est un arboriculteur de Warsage (Dalhem). Son grand-père cultivait déjà des fruits en bio avant que ce ne soit reconnu. La ferme familiale a été reprise par Pierre-Marie en 1996 et est certifiée bio depuis 2003. Il cultive principalement des pommes et des poires, ainsi que quelques fruits à noyaux. En collaboration avec son fils Jean-Pierre, il produit également des légumes entre les saisons, vendus dans leur magasin familial « De la fleur au fruit ».

Pierre-Marie a aussi enseigné l'horticulture pendant 20 ans, et a été un précurseur du bio dans l'enseignement, malgré les critiques des inspecteurs. En 1996, il devient indépendant tout en maintenant un lien avec l'enseignement. Aujourd'hui, son exploitation comprend 10 hectares.



Pierre-Marie fait face à plusieurs défis dans sa pratique de l'arboriculture biologique. La sécheresse et l'apport d'azote au bon moment sont deux problématiques complexes en bio. Les conditions climatiques extrêmes, comme la grêle ou la canicule, posent des difficultés supplémentaires.

Un autre problème majeur est la question du prix et de la main-d'œuvre à l'échelle européenne. Les coûts de production en bio sont souvent élevés, et Pierre-Marie déplore les paradoxes des labels bio européens, comme le traitement différencié du cuivre selon les pays ou la différence du prix de la main d'œuvre.

VARIÉTÉS

En arboriculture, la rotation des cultures est difficile à mettre en œuvre. Pour réduire les risques de maladies, Pierre-Marie Laduron cherche à diversifier ses plantations en introduisant de nombreuses variétés de fruits adaptées aux conditions locales et aux attentes du marché. Pierre-Marie a un faible pour la variété de poire "Ducasse", connue pour sa grande résistance aux aléas climatiques et sa capacité de conservation. Côté pommes, il cultive plusieurs variétés comme la Decosta, la Boskoop, la Santana, l'Elise, la Delbard et la James Grieve, qui offrent chacune des caractéristiques uniques. Pour les poires, il privilégie également des variétés comme la Conférence, la Durondeau, et le Doyenné, reconnues pour leur goût et leur qualité.

RAVAGEURS ET MALADIES

Face aux campagnols, ils utilisent le système "Rodelator", qui injecte un mélange de propane et d'oxygène dans leurs galeries pour détruire les principaux tunnels.

Sur les petits chemins, dès qu'un campagnol est repéré, des pièges sont immédiatement installés. Afin de limiter leur présence, l'équipe fauche régulièrement l'herbe entre les lignes de fruitiers. Sur certaines parcelles, les poules et les oies prennent même le relais et aident à maintenir les zones dégagées. Récemment, une barrière anti-rongeurs en caoutchouc a été mise en place autour du terrain, en complément des pièges déjà installés.

Pierre-Marie expérimente également l'utilisation de poules sous les arbres fruitiers pour lutter contre les insectes nuisibles et certaines maladies. Sur une parcelle, il teste l'introduction de ces poules qui consomment les insectes indésirables et aident ainsi à protéger les arbres. Cependant, les renards et les chiens de la région ont causé des pertes importantes, dévorant plus de 200 poules en deux ans. Ces poules, achetées d'occasion à 4 euros pièce chez Jean, un agriculteur bio, passent leur fin de vie dans les vergers de Pierre-Marie. Elles produisent beaucoup d'œufs, mais il ne peut pas les vendre en raison des problèmes de certification, car les poules sous des arbres fruitiers ne rentrent dans aucune catégorie officielle de production.

Pour contrôler des maladies comme l'oïdium, Pierre-Marie privilégie des méthodes manuelles, telles que la taille et l'élimination des branches infectées, en limitant au maximum les traitements chimiques ou les pulvérisations. Il favorise également les auxiliaires, comme les insectes utiles, grâce à une biodiversité riche et variée sur l'exploitation.

CONSERVATION DES FRUITS

Des cueilleurs saisonniers récoltent les fruits de la mi-août jusqu'en novembre. Par la suite, des trieurs sélectionnent chaque fruit avec soin. Les pommes sont ensuite stockées dans des palox : de grandes caisses en plastique. Ces palox sont entreposés dans de vastes chambres froides, qui sont alimentées par des panneaux solaires pendant la journée. Les fruits peuvent ainsi être conservés jusqu'en mars, en fonction des ventes.

La ferme dispose de deux réfrigérateurs : l'un est dédié aux poires et l'autre aux pommes. Bien que l'hydrométrie soit la même dans les deux réfrigérateurs, les températures ne le sont pas. Les poires, étant généralement plus sucrées et riches en fructose et glucose, peuvent être conservées à une température légèrement plus basse, entre $-0,8^{\circ}\text{C}$ et $-1,2^{\circ}\text{C}$.

Cependant, il est crucial de s'assurer que les poires sont suffisamment mûres pour supporter cette température, car si elles sont cueillies trop tôt, elles peuvent commencer à geler et devenir inutilisables après décongélation.



À l'intérieur du réfrigérateur, on peut percevoir une odeur d'éthylène, une molécule qui accélère le mûrissement des fruits. Pour contrer cet effet, Pierre Marie utilise une machine équipée de permanganate de potassium qui absorbe l'éthylène. Le ventilateur intégré aide à la circulation de l'air pour optimiser l'absorption. Cette machine est particulièrement nécessaire pour les fruits croquants et sucrés, mais elle n'est pas requise pour les variétés comme la Ducasse.

De plus, des produits à base de chaux sont également placés dans le réfrigérateur pour absorber le dioxyde de carbone (CO_2) et maintenir un environnement optimal pour la conservation des fruits.

L'ATELIER CONSTANT BERGER



Léandre, Adeline, et Pierre-Henri collaborent sur le projet **Atelier Constant Berger**, une entreprise fondée en août 2019. Leur mission est de restaurer les vergers haute tige dans la région du Pays de Herve. Jusqu'à la fin des années 70, le verger haute tige était la norme pour la production fruitière. Ce système, appelé **poly-élevage**, combinait la culture de fruits avec l'élevage de vaches pour produire du lait, dans un paysage typique des bocages caractérisé par des parcelles entourées de haies et d'arbres.

EVOLUTION AGRICOLE

Après la Seconde Guerre mondiale, l'agriculture s'est spécialisée et intensifiée grâce à l'introduction de machines, pesticides, et fertilisants. Ce changement a permis d'augmenter les rendements, essentiels pour l'indépendance alimentaire de l'Europe, qui était alors dépendante des importations. Auparavant, les rendements étaient de 10 à 15 tonnes par hectare ; avec ces nouvelles techniques, ils ont grimpé à 80 tonnes.

LE RENOUVEAU DU VERGER HAUTE TIGE

Le système de verger haute tige a souffert du **programme de prime à l'arrachage**, qui a entraîné la disparition de nombreux arbres au profit de grandes prairies. Ce phénomène a eu des impacts négatifs sur la croissance de l'herbe, bien que l'herbe ait mieux poussé après l'arrachage. Les pratiques modernes ont démontré que le système de verger haute tige, avec pâturage, favorise une meilleure croissance de l'herbe et une plus grande résilience face aux changements climatiques. De plus, ce système contribue au bien-être animal en offrant de l'ombrage et des coupe-vents, réduisant ainsi le stress des animaux et améliorant les rendements.

Le jus est pasteurisé par **flash pasteurisation** (chauffé à 82°C pendant 1 minute, puis refroidi à 60°C), ce qui permet une conservation de deux ans, voire plusieurs décennies dans des bouteilles en verre, bien que le goût puisse s'altérer avec le temps.

Les produits sont conditionnés en barils de 200 L pasteurisés, facilitant le stockage et la production tout au long de l'année.

Les vergers basse tige conventionnels souffrent aujourd'hui de nombreuses externalités négatives, tant environnementales qu'économiques, et sont fortement dépendants des énergies fossiles. La guerre en Ukraine a exacerbé ces problèmes, soulignant la vulnérabilité de la souveraineté alimentaire face à l'inflation et à la dépendance de la chaîne de production.

Pour contrer ces problèmes, la Wallonie a lancé le projet **Yes We Plant**, offrant des primes pour la plantation de nouveaux vergers haute tige. Ce projet encourage la replantation et prévoit une augmentation de la production de pommes dans les années à venir. Actuellement, les pommes de vergers haute tige sont achetées à 0,35 €/kg, tandis que les pommes conventionnelles étaient achetées à 0,13 €/kg.

PRODUCTION ET TRANSFORMATION

L'Atelier Constant Berger se spécialise dans la transformation des fruits. Il dispose de trois halls : un pour le stockage, un pour l'embouteillage, et un pour le pressoir. Les pommes sont lavées, triées, puis broyées avec une presse à bande à un rendement de 62 à 67 %, soit 60 % après pasteurisation.

La patuline, un potentiel contaminant, est le seul élément contrôlé par l'AFSCA dans le jus de pomme.



L'Atelier Constant Berger propose également des **jus** mélangés avec d'autres fruits, comme les framboises, qui sont récoltées et transformées à des moments spécifiques. La perte d'arômes due au chauffage prolongé est compensée par une double pasteurisation qui n'exige pas de clarification, la décantation naturelle se produisant avec le temps.

Pour les **cidres et alcools**, la fermentation est effectuée de manière spontanée, suivant des méthodes traditionnelles normandes, avec une fermentation au frais pendant trois mois.

