

LA RENCONTRE EN VERGER AVEC CEDRIC GUILLEAUME

Hamois—24 Septembre 2024

Cédric, indépendant basé à Hamois, est responsable de la gestion des vergers de la ferme d'Augustin Emsens, une exploitation de 300 ha en polyculture qui combine élevage ovin, grandes cultures et des vergers. On compte environ 4 000 arbres hautes tiges, plantés selon des modèles agroforestiers ou pâturés par des animaux. Le verger conservatoire, planté en 2015, a d'abord été pâturé par des bovins puis par des moutons, nécessitant l'adaptation des protections des arbres, avec une maille fine pour les moutons. Les arbres sont espacés de 15 mètres, soit 50 arbres par hectare, avec deux arbres par variété.

L'objectif initial des agriculteurs était d'utiliser efficacement leurs terres, en conservant la possibilité de faucher le foin et de laisser pâturer les animaux, ce qui explique l'espacement entre les arbres. Ils ont également des vergers intégrés aux grandes cultures, avec un espacement de 36 mètres dédié aux cultures céréalières et une bande de 5 mètres pour les arbres, ce qui crée une rangée d'arbres tous les 41 mètres. Cédric gère l'entretien de ces bandes arborées avec les moutons pour désherber.



FORMATION POMOLOGIE

L'OUTIL BIODOMESTICA

Cédric Guillaume, formateur chez Diversifruits ASBL, a animé un atelier consacré à l'identification des variétés de pommes en utilisant l'outil **Biodomestica**, qui recense 120 variétés de pommes, anciennes et modernes, communes en Wallonie. Au centre de recherche de Gembloux, les vergers conservatoires abritent plus de 1000 variétés, dont une cinquantaine de variétés classées dans les Ressources Génétiques Fruitières (RGF), des variétés anciennes remises en lumière par le centre. Certaines de ces variétés sont aujourd'hui disponibles chez des pépiniéristes.

L'objectif de l'atelier était d'apprendre à identifier les pommes en se basant sur des critères précis. Cédric a expliqué qu'un échantillon représentatif et l'expertise humaine restent essentiels, même si Biodomestica est un outil précieux. Il a souligné l'importance d'observer non seulement le fruit, mais aussi l'arbre, son âge, sa taille, et son environnement (terroir). Pour obtenir une identification fiable, il est conseillé d'examiner un panel d'au moins 10 pommes et d'en faire une moyenne. En tout, **26 critères** peuvent être utilisés pour identifier une pomme, avec un accent particulier sur le goût, à condition que le fruit soit bien mûr.

Retrouvez l'outil d'identification ici : <https://rwdf.cra.wallonie.be/>

PRESENCE OU ABSENCE DE STRIES

La pomme présente d'abord une couleur de fond, qui est sa teinte naturelle lorsqu'elle n'a pas encore été exposée à la lumière. Cependant, certaines variétés développent une deuxième coloration, souvent appelée "couleur de la joue", sous l'effet de la lumière directe. Cette nuance apparaît généralement sur la partie du fruit la plus exposée au soleil, créant un contraste avec la couleur de fond.

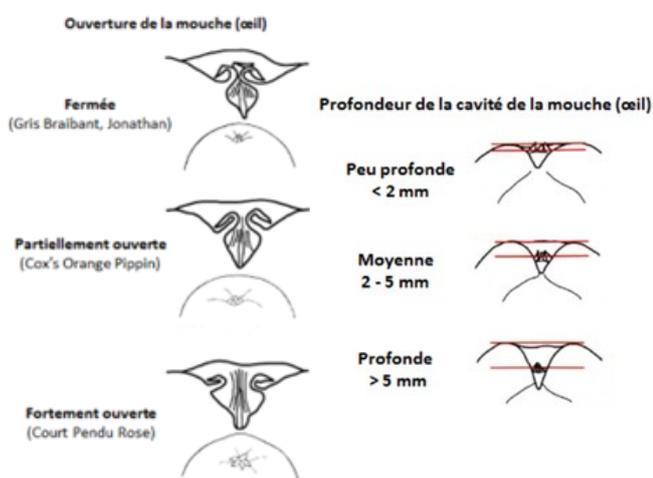


Pour Cédric, ce critère de la "couleur de la joue" peut être difficile à utiliser pour l'identification, car il varie beaucoup selon l'exposition du fruit et n'est pas toujours évident à repérer, sauf lorsqu'il est particulièrement marqué. Cette couleur secondaire ne doit pas être confondue avec les stries, qui sont des lignes naturelles présentes sur la peau de certaines pommes et constituent un critère distinct et plus fiable pour différencier les variétés.

OUVERTURE ET PROFONDEUR DE L'ŒIL OU DE LA MOUCHE

L'ouverture de l'œil, également appelée "mouche", est l'un des critères essentiels pour l'identification des variétés de pommes. L'œil est la petite cavité située à l'extrémité de la pomme, opposée au pédoncule, là où se trouvaient les sépales de la fleur. Lorsqu'on parle de l'ouverture de l'œil, on fait référence à la manière dont les segments ou lobes de cette cavité sont disposés : ils peuvent être largement ouverts, légèrement entrouverts ou complètement fermés

La profondeur de l'œil, également appelée "cavité de la mouche", est un autre critère important pour l'identification des variétés de pommes. La profondeur de cette cavité peut varier considérablement d'une variété à l'autre.

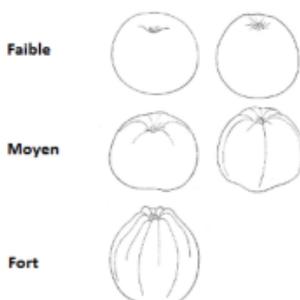


PRESENCE DE CÔTE SUR TOUT OU UNE PARTIE DU FRUIT

Les côtes sont des lignes surélevées ou des bosses visibles sur la surface du fruit, qui peuvent varier en taille et en disposition. Certaines pommes présentent ces côtes de manière prononcée sur toute leur surface, tandis que d'autres ne les ont que sur une partie du fruit, généralement autour de l'œil ou du pédoncule.

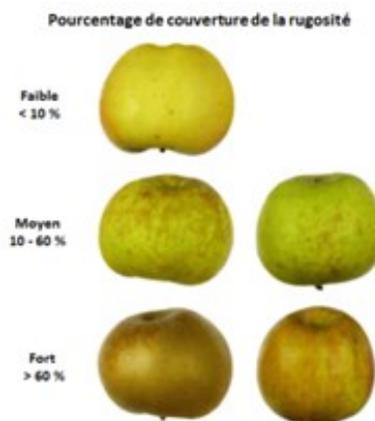
Ces côtes peuvent être régulières, donnant au fruit une forme légèrement anguleuse, ou plus irrégulières, créant des bosses sur certaines zones. Ce critère est particulièrement utile car il est facilement observable et stable tout au long de la vie du fruit, contrairement à des

Présence de côte sur tout ou une partie du fruit



POURCENTAGE DE COUVERTURE DE RUGOSITE

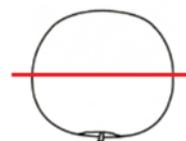
La rugosité de la peau se réfère à la texture granuleuse ou abrasive que l'on peut sentir au toucher. Cette rugosité peut affecter une petite portion du fruit ou, dans certains cas, s'étendre sur presque toute sa surface. Lorsqu'on dit qu'une pomme est "grise", cela signifie généralement qu'elle présente une texture rugueuse, souvent visible sous la forme d'une peau terne et légèrement rugueuse. En passant la main sur la surface de la pomme, une texture qui "gratte" indique une rugosité notable



NOMBRE DE PEPINS

Le nombre de pépins est un critère qui peut varier d'une variété de pomme à l'autre. Par exemple, la "Belle Fleur simple", une variété diploïde, produit généralement beaucoup de pépins, tandis que la "Belle Fleur double", une variété triploïde, en contient très peu. Ce nombre de pépins, qui est influencé par la génétique de la variété, peut donc être un indice révélateur lorsqu'il s'agit de différencier des variétés de pommes proches mais génétiquement distinctes.

Coupez votre fruit à l'équateur
comme indiqué ci-dessous.



Comptez le nombre de pépins.
Est-il inférieur à 5?
Répondez par Oui ou Non

LONGEUR DU PEDONCULE

Il s'agit de la queue de la pomme. C'est un critère très difficile car entre une pomme à l'autre il peut y avoir une grande différence de longueur. Le standard utilisé est le suivant : Court (<5 mm), moyen (5-15mm), long (15-25 mm) et très long (>25 mm)

DEGUSTATION DES POMMES : UN EXERCICE SUBJECTIF

La dégustation des pommes est une expérience profondément personnelle, influencée par notre éducation, notre histoire et nos souvenirs gustatifs. Elle est donc par nature subjective. Lors d'une dégustation, on évalue souvent les arômes, en se basant sur ce que le goût nous rappelle : "Cela me fait penser à..." Chaque personne peut percevoir des arômes différents en fonction de ses propres références et sensibilités. Les variétés plus riches en polyphénols offriront des saveurs plus complexes, parfois plus astringentes, tandis que les variétés modernes seront souvent perçues comme plus sucrées et moins intenses.



LES QUALITES NUTRITIONNELLES DES POMMES

Les pommes, en fonction de leurs variétés, présentent des différences marquées sur le plan nutritionnel, notamment en ce qui concerne leur teneur en polyphénols. Les variétés de pommes plus rugueuses, souvent appelées pommes "grises" en raison de leur peau texturée, sont généralement beaucoup plus riches en polyphénols. Ces composés sont des antioxydants naturels qui jouent un rôle important dans la santé humaine, en particulier pour la prévention des maladies cardiovasculaires et la réduction des inflammations. Cependant, les polyphénols donnent aussi aux pommes une certaine astringence et amertume.



Les variétés modernes, en revanche, ont souvent une teneur plus faible en polyphénols. Cela est principalement dû à l'évolution des préférences gustatives des consommateurs, qui privilégient des pommes plus sucrées et moins amères. Par conséquent, ces variétés modernes, bien que plus douces au goût, peuvent être moins bénéfiques en termes de nutriments essentiels que les variétés traditionnelles et rustiques.

VIGUEUR DE L'ARBRE ET SON IMPORTANCE

La vigueur d'un arbre fruitier fait référence à la force et la rapidité avec lesquelles il pousse, tant en longueur qu'en largeur. Cette vigueur est principalement influencée par le système racinaire, et donc par le porte-greffe sur lequel l'arbre a été greffé. Pour observer la vigueur d'un arbre, plusieurs indicateurs sont à prendre en compte :

- **La pousse de l'année** : Les nouvelles pousses indiquent le rythme de croissance de l'arbre.
- **La couleur du feuillage** : Un feuillage vert foncé est un signe de bonne santé et de vigueur.

Le porte-greffe joue un rôle crucial dans la vigueur de l'arbre. Par exemple, les porte-greffes dits "francs", souvent des semis de la variété Bittenfelder, sont réputés pour donner des arbres vigoureux, principalement utilisés pour les hautes tiges. La différence entre un arbre à basse tige et un arbre à haute tige réside essentiellement dans la hauteur du tronc avant l'apparition des premières branches : pour les hautes tiges, cette hauteur est d'environ 1,80 mètre. Cependant, le porte-greffe peut être identique dans les deux cas.

Outre le porte-greffe, d'autres facteurs influencent la vigueur d'un arbre, notamment :

- **Le terroir** : Chaque région présente des conditions spécifiques de sol, de climat et d'altitude qui affectent la croissance des arbres.
- **Le mode de culture et le sol** : La composition du sol, le type de culture et les pratiques agricoles ont un impact direct sur la vigueur et la santé des arbres fruitiers.

Il est donc essentiel de choisir des variétés bien adaptées au terroir pour assurer la bonne croissance et la longévité des arbres.

LE VERGER CONSERVATOIRE : PRESERVATION DU PATRIMOINE FRUITIER

Le verger conservatoire dans lequel Cédric Guillaume est impliqué a pour mission de préserver le patrimoine fruitier du Condroz, une région au riche passé agricole. Ce verger, qui comprend quatre espèces de fruits (pomme, poire, prune, cerise), produit des fruits depuis maintenant deux ans. Un suivi sanitaire annuel, réalisé par le Centre de Recherches Agronomiques de Wallonie (CRA-W), permet d'évaluer la santé des feuilles et des fruits.

L'année 2024 a été particulièrement intéressante pour observer la rusticité des arbres, c'est-à-dire leur capacité à résister aux conditions climatiques locales sans recourir à des intrants chimiques. Le soin apporté aux arbres dans ce verger est minimal : pas d'intrants, une taille légère chaque année, le nettoyage des troncs et le traitement du chancre.

RECOLTE DES FRUITS : CRITERES ET METHODES

La récolte des pommes dépend de la variété et de son degré de maturité. Si la variété est connue, il est important de respecter la période optimale de récolte. Pour les variétés inconnues, plusieurs critères peuvent être pris en compte, notamment le goût du fruit. Attention, certaines variétés doivent être cueillies avant d'atteindre leur pleine maturité, car une fois mûres, elles tombent rapidement au sol.

Pour la production de jus ou de cidre, les pommes doivent être ramassées au maximum deux jours avant leur transformation pour garantir leur fraîcheur.

PROJET PARASOL

Une étude menée en Normandie, connue sous le nom de Projet **Parasol**, a exploré l'impact du pâturage sous les arbres sur la productivité laitière et le rendement en herbe. Cette étude a comparé trois types de pâturage :

- **Sous des arbres** (agroforesterie),
- **Sous des structures en parasol** (imitant l'ombre des arbres),
- **Sans ombrage** (pâturage en plein champ).



Les résultats ont montré que le pâturage sous les arbres offre plusieurs avantages, notamment un meilleur rendement laitier et une production d'herbe supérieure de 30 % par rapport aux pâturages sans ombrage.

L'ombre fournie par les arbres permet aux vaches de se protéger du stress thermique pendant les périodes chaudes, ce qui favorise leur bien-être et leur productivité. De plus, l'association d'arbres et de pâturage améliore la fertilité des sols et crée un environnement plus équilibré pour la faune et la flore, ce qui contribue à une meilleure qualité de l'herbe consommée par les animaux.

