

LA RENCONTRE EN VERGER CHEZ GUILLAUME BERBERS

La Pommeraie, Gembloux : 22 novembre 2024

Néophytes dans le domaine agricole, et après quelques années de maraîchage, Guillaume Berbers et sa femme ont repris la gestion du verger en 2023. Les premiers arbres fruitiers du vieux verger étaient des hautes tiges et avaient été plantés en 1936. Guillaume a travaillé d'abord en tant qu'ouvrier dans le verger pendant un an pour découvrir le métier.

Les fruits de son verger sont destinés à la table essentiellement, à côté de quelques transformations. Il n'est pas membre de la CRIE mais a choisi de vendre en direct dans leur magasin ou à 70 à 80% des pommes sont vendues directement dans leur magasin, le reste aux magasins du coin ; pour les poires une petite quantité est vendue dans leur magasin et dans les magasins locaux, le reste à un grossiste bio.



L'arboriculteur explique que les différents éléments attractifs lors de la reprise du projet étaient que le verger soit :

- bio : il est bio depuis 2017 ;
- à taille humaine : il s'étend sur 12 ha (8 ha de poires, 4ha de pommes) ;
- bien localisé : il est situé sur un grand axe routier et un point de vente existait déjà.

Un autre avantage du verger est que l'ensemble est en un bloc : l'arboriculteur ne doit jamais emprunter la route de puis le hangar pour aller chercher une machine, aller au verger, faire le plein, ramener les fruits,... Il n'y a pas de transfert de pallox sur des remorques,... cela optimise son énergie et son temps !

POMMIERS ET POIRIERS EN BASSE TIGE

Les variétés de pommes sont nombreuses : 18 variétés au total, dont des variétés hâtives et tardives, pour garantir une belle diversité aux clients ; mais également pour étaler les cueillettes et pouvoir proposer des fruits le plus longtemps possible. Quelques variétés citées sont la Pinova, Wellant, Junka, Santana, Natyra, Rubinette (pomme phare de la Pommeraie), Candy, rosa, Rubens, Reinette étoilées.

A côté des pommiers, ce sont 5 à 6 variétés de poires qui s'étaient sur 8 ha. Parmi ces variétés, nous retrouvons 2 ha de Conférence, des Doyenné, des Beurré Hardy, Concorde et Durondeau, et quelques variétés de poires à cuire vendues au magasin uniquement.

Guillaume clame que la diversité de variétés assure une bonne pollinisation.

Les plus jeunes arbres ont 6 ans : la Natyra qui est une variété résistante. Cependant il a l'impression que la

résistance est moins forte qu'au début...

Il continuera en basse tige car tout son verger est implanté sur base de ce mode de croissance. Il rajoute : « Les hautes tiges, c'est bien mais c'est long ! » Si il plante des hautes tiges comme cela, il devra attendre longtemps avant d'avoir des récoltes. Par ailleurs, en basses tiges, les arbres sont plus concentrés donc la récolte est plus « simple ».

GESTION DES MENACES EN VERGER BIO

Guillaume gère ses vergers selon la certification bio, tout en essayant d'aller au-delà du label en termes écologiques.

ANTICIPER AU MAXIMUM LES MALADIES

Selon l'arboriculteur, en bio ce qui est peut être contraignant c'est **la lutte contre maladies** : les arboriculteurs bio sont en effet très limités par rapport à ce qu'ils peuvent utiliser comme fongicides. En bio, il faut savoir traiter au plus juste avant l'infection (qui arrive avec la pluie) ou au plus près après l'infection. Cela requiert une vigilance non-stop. Il utilise contre le mildiou du cuivre en préventif et à des doses homéopathiques (4kg/ha/an). Pour contrer la tavelure, l'oïdium et le chancre, il utilise du soufre et du bicarbonate. Les deux fongicides sont utilisés en curatif sur feuillage mouillé à raison de 5 kg/ha. Lors d'années difficiles comme cette année, il n'a pas cessé de pleuvoir, ce qui l'a contraint à multiplier les traitements. Il s'en passerait bien : en effet, à côté de la compaction des sols créée par le passage des machines, traiter est extrêmement chronophage : il lui faut 7 heures pour traiter l'ensemble de ses arbres.

LUTTE CONTRE LE CARPOCAPSE ET LE CAMPAGNOL

Pour contrer les ravageurs, et principalement le carpocapse, Guillaume utilise la confusion sexuelle via des dispositifs de phéromones installés dans le verger. Les hormones peuvent être diffusées à partir de fils imprégnés de phéromones et installés 1 arbre sur 2 ou 3, ou via des puffs/aérosols dispersés dans le verger qui envoient le soir des nuages de phéromones. Pour faire face aux campagnols, l'arboriculteur a disposé des perchoirs à rapaces (une quinzaine qu'il compte doubler cette année), des nichoirs à chouette effraie et crécerelle, dans le but d'atteindre un nettoyage naturel de la passerelle.

GESTION DE L'ENHERBEMENT

Une autre grande contrainte selon l'arboriculteur est l'entretien du pré-verger, et plus particulièrement les bandes enherbées en-dessous des arbres : il faut les entretenir de manière mécanique (avec une fraise ou une lame) ou manuellement. Le but est de légèrement déraciner l'herbe ou les adventices et l'idéal est qu'il fasse ensuite sec pour qu'elles se dessèchent et meurent.

Il a travaillé jusqu'ici avec une machine de désherbage mécanique frontale qui ne travaille que d'un côté ; la prochaine étape est de trouver une machine qui travaille des deux côtés. La machine possède un bras télescopique qui lui permet de régler la largeur de travail. Une fraise rotative y est intégrée. L'herbe ne doit pas être trop dense aussinon le palpeur se déclenche tout de suite : si l'enherbement est trop important, il passe passage au préalable à la débroussailluse.

L'idéal est d'avoir deux types de machines désherbantes, qui fonctionnent différemment, et de passer avec chacune de manière alterne. Par exemple, il pourrait utiliser des fils tournants à la place de la fraise lors de certains passages. Attention par contre de ne pas trop travailler le sol en hiver : les nids de perces-oreilles, des auxiliaires en or pour les arboriculteurs, risquent d'être détruits ! Généralement, Guillaume tond une dernière fois début novembre.

L'année passée, Guillaume a fait venir des moutons dans le vieux verger de poires après la récolte (des Sambre et Meuse). Il a laissé les moutons jusqu'à fin février, moment où les premiers bourgeons commencent à sortir et période où il n'y a plus assez à manger au sol. Guillaume rajoute qu'il faut régulièrement surveiller que les moutons n'endommagent les arbres et par précaution il ne fait jamais pâturer dans les jeunes arbres, seulement dans les vieux qui présentent déjà une bonne écorce. Il a trouvé l'expérience concluante et compte la répéter cette année.

Il est important d'avoir un verger propre pour deux raisons : pour limiter la concurrence racinaire entre la végétation et les arbres fruitiers et pour réduire la densité de végétation au pied des arbres qui peut servir de refuge aux campagnols (les rapaces les repérant moins bien dans une touffe d'herbes).

CONTRER L'EFFET DU GEL ET DE LA GRÊLE

Certains arboriculteurs disposent des brulots, mais cette technique est onéreuse et chronophage. D'autres exploitations à plus grande échelle placent une éolienne forcée qui brasse de l'air au-dessus des arbres et réduit ainsi les risques d'apparition du gel. Une autre méthode est de passer avec des canons à chaleurs dans les lignes vers 5-6h du matin. Guillaume a opté pour une méthode à son échelle : il traite en préventif 2-3 jours avant le coup de froid avec une algue (Feelgreen) qui fait rentrer l'arbre en stress, ce qui fait qu'il se protège. Cela fonctionne avec des températures gélives de -4 ou -5 degrés maximum. L'arboriculteur accepte également d'avoir un peu de pertes.

Contre la grêle plus spécifiquement, des filets anti-grêles peuvent être placés mais ils doivent l'être au moment de l'implantation du verger. C'est une méthode énergivore et onéreuse.



RYTHME DE TRAVAIL AU FIL DES SAISONS

- ◆ **Fin aout à fin octobre** : récolte. En parallèle : triage et commercialisation.
- ◆ **Fin novembre à début décembre** : triage, commercialisation, entretien au verger. Début de la taille.
- ◆ **Fin février à début mars** : suivi sanitaire, traitements préventifs surtout d'abord pour la tavelure. Traitements à répéter jusqu'au dernier moment.

EGRAINAGE

Au mois de juillet, Guillaume égraine ses fruitiers : si les arbres sont trop chargés, il retire certains fruits pour en garder finalement 2 à 3 par fleur. Au final, lors de la récolte, il aura le même tonnage et moins de fruits – donc moins de travail de récolte. L'égrainage se fait manuellement.

CUEILLETTE

La cueillette des poires est réalisée en une fois : les fruits sont cueillis depuis le sol un à un et stockés dans les pallox directement, suivis derrière par la plateforme de récolte.

La cueillette des pommes est bouclée en minimum 2 ou 3 passages : un premier passage depuis le sol permet de récolter les fruits les plus jolis, puis les têtes des arbres sont récoltées et finalement ils terminent par 1 ou 2 passages depuis le sol.

Les fruits qui sont tombés restent au sol, ils ne sont pas exportés et pourrissent sur place.

CONSERVATION DES FRUITS

Les pommes sont conservées à 2 degrés tandis que les poires sont conservées à 0.5 degrés ; la raison de cette différence est qu'il a de grandes quantités de poires qu'il essaye de stocker le plus longtemps possible. Guillaume explique que certains arboriculteurs travaillent en atmosphère modifiée (remplacement de l'O₂ par de l'azote par exemple) : le fruit ne se dégrade alors presque plus, ce qui permet de les conserver très longtemps

Cependant il n'a pas le volume suffisant pour mettre en place cette méthode et passé le mois de février, ils ont du boulot dehors donc ils n'auraient plus le temps pour trier et vendre des fruits longuement conservés.

La qualité de la cueillette est essentielle pour assurer une bonne conservation : il faut bien trier, bien garder la queue,... de plus on ne cueille pas quand il pleut ! Il faut également faire attention de ne pas presser le fruit quand on vide les pallox, au risque de voir apparaître des marques de doigts sur les fruits après 2 jours au frigo. Par précaution, il ne trie jamais de grandes quantités à l'avance pour éviter que les fruits ne s'abiment avec la manipulation de la machine de tri.

L'ancienne propriétaire du verger lui a toujours dit : « le frigo c'est pas un hôpital » : s'il y a de la tavelure, la maladie continuera à se développer dedans ; un fruit peut donc contaminer tout le reste du pallox, d'où l'importance de bien trier à la cueillette les fruits véreux ou malades.

TRANSFORMATIONS DIVERSES

Guillaume transforme ses fruits en jus de pommes-poires ; la proportion dépend des années, mais en général les jus contiennent 70% de pommes et 30% de poires.

Leur sirop artisanal est composé de 80% de poires et 20% de pommes. Il travaille avec la siroperie artisanale d'Aubel qui façonne à l'ancienne avec des grands chaudrons.

Il a également 20 ares de vignes : 10 ares de Chardonnay et 10 de Pinot noir. Il en fait du vin et du crémant, à façon : il amène son raisin à un vigneron qui a surdimensionné son chai pour ouvrir la cuvaison à d'autres producteurs.

Ils produisent également du vin de fruits (vin de poire) et des confitures.

