



Diversifruits, une filière économique au service du patrimoine naturel

Benjamin Cerisier, Diversifruits

Un patrimoine oublié remis au goût du jour

Depuis quelques années, le patrimoine fruitier wallon haute tige sensibilise de plus en plus les consommateurs et transformateurs. Des pressoirs à jus émergent dans nos campagnes. Les cidreries et siroperies artisanales refont fureur et les particuliers retroussent leurs manches pour aller glaner les fruits des vieux vergers abandonnés. Cet engouement tombe à pic vu l'état du patrimoine fruitier haute tige wallon. En 1943, les recensements agricoles comptabilisaient plus de 70.000 ha dans toute la Belgique. Actuellement, la surface totale des vergers hautes tiges devrait tourner autour des 4.000 ha. Il n'y a plus de recensement pour ce type de spéculation agricole étant donné la concurrence massive de la production de fruits basses tiges, plus facile pour la récolte, plus productive mais offrant une moindre qualité. Ce déclin est une perte majeure pour ce patrimoine biologique, un patrimoine que les générations passées nous ont légué avec passion.

Dans un contexte de changement climatique et d'érosion majeure de la biodiversité, réintégrer des arbres dans nos pâtures est nécessaire en vue de renforcer les capacités écosystémiques

des agrosystèmes. La multifonctionnalité des services rendus par les arbres fruitiers est considérable pour nos écosystèmes. Elle permet d'augmenter la présence des auxiliaires comme le lérot, la chouette chevêche et les pollinisateurs. Les vergers hautes tiges structurent nos paysages et permettent à la faune sauvage de trouver refuge et nourriture. Points de stockage de carbone, refuges pour la faune sauvage, protections du bétail, zones d'infiltration des eaux dans le sol et d'amélioration du taux de carbone du sol, les vergers hautes tiges répondent directement aux enjeux environnementaux.

La qualité d'un fruit de variété ancienne, produit en haute tige, est nettement supérieure à celle d'un fruit de variété standard. La culture des fruits hautes tiges ne demande pas de traitement. Ayant été sélectionnées il y a des siècles et dans des conditions environnementales difficiles, ces variétés se sont bien adaptées à notre climat. Cette rusticité entraîne une qualité gustative propre à notre terroir. De plus, elles développent des qualités nutritionnelles exceptionnelles. Elles

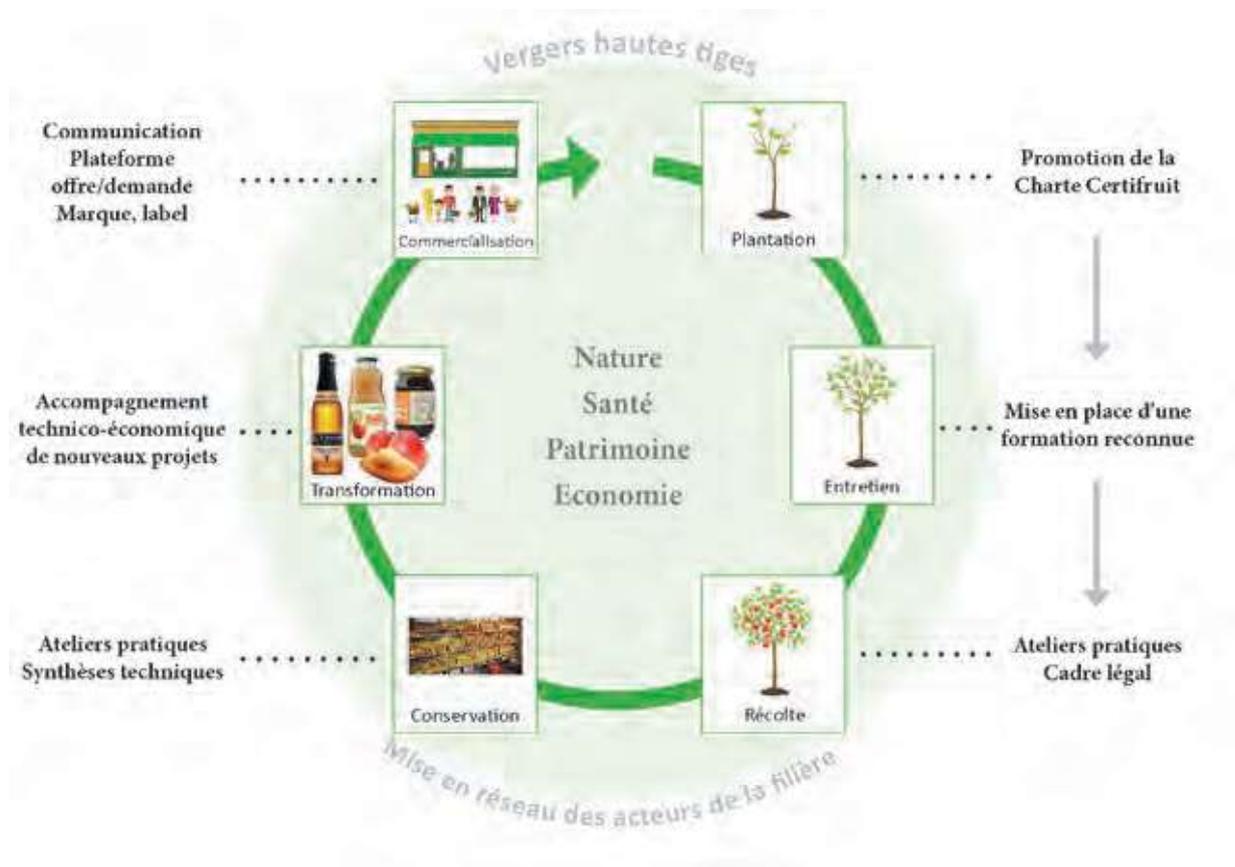
peuvent également avoir une longue capacité de conservation en cave et sans l'usage d'énergie frigorifique. Fruits de table ou fruits de transformation, ces variétés conviennent pour une multitude d'usages.

Aujourd'hui, la production belge de fruits de basse tige est essentiellement vouée aux fruits de table. Les transformateurs industriels wallons importent des fruits de l'étranger sous forme de concentré pour combler ce manque. Néanmoins, la concurrence internationale étant très importante, le prix des concentrés est très faible et suscite la convoitise. Toutefois, la qualité du produit haute tige dépasse largement la qualité des concentrés. Le CRA-W précise qu'un fruit de variété ancienne cultivé en haute tige développe une concentration en vitamine C et en antioxydants beaucoup plus élevée qu'un fruit de variété standard cultivé en basse tige. Privilégier la qualité plutôt que la quantité, tel est le maître mot pour réduire le gaspillage alimentaire et les problèmes de santé public.

Les vergers hautes tiges sont encore visibles dans les zones rurales de Wallonie. Épargnés par l'urbanisation massive, les petits villages wallons ont préservé quelques ceintures de verger entourant les villages. Autrefois, ces ceintures étaient de précieuses ressources en sucre. Les Parcs naturels de Wallonie ont réalisé un recensement de ces vergers. L'offre et l'approvisionnement en fruits est maintenant en partie identifiée. L'année 2017 a vu la production fruitière fortement impactée par le gel. Beaucoup de transformateurs artisanaux en ont ressenti l'impact. Comme quoi, la ressource fruitière haute tige devient



précieuse et est fortement demandée. Une reinette étoilée s'est vendue en 2017 à 7,25 €/kg. Le fruit haute tige, qui s'appelait à l'époque « le fruit démocratique », va-t-il devenir un produit de luxe ?



Une nécessaire structuration de la filière

Afin de redonner une plus-value à la filière, il y a lieu de vulgariser les résultats de la recherche sur l'importance des fruits wallons cultivés en haute tige. La charte de qualité Certifruit est un premier pas vers la sauvegarde de ce patrimoine. Elle a été mise en place par le CRA-W, en partenariat avec le Fédération wallonne horticole (FWH), le Centre d'Essais horticoles de Wallonie (CEHW) et le Collège des Producteurs. Elle vise à diffuser les variétés sélectionnées par le CRA-W, qui travaille sur un programme de recherches depuis 1975, pour sauvegarder et valoriser le patrimoine fruitier d'anciennes variétés de nos régions.

Ce travail de sélection est bien connu du grand public par la diffusion des variétés dites « de Gembloux ».

L'équipe du CRA-W a mis en avant plus de 80 variétés, reconnues originales et adaptées à nos contextes climatiques belges. Elles sont donc peu sensibles aux maladies et possèdent des caractéristiques organoleptiques intéressantes. Ce travail de sélection a été réalisé sur une collection de plus de 1.000 variétés prospectées dans nos campagnes belges. Depuis quelques années, ces variétés anciennes sont disponibles auprès des

pépiniéristes, sous l'appellation Certifruit. Une liste d'artisans greffeurs et des revendeurs d'arbres Certifruit est disponible sur le site





Afin d'élargir cette chartre de qualité, le projet Diversifruits a proposé au Comité de gestion Certifruit d'intégrer les artisans planteurs et élaqueurs. La proposition a été acceptée pour assurer une plantation de qualité et un bon entretien des arbres. L'objectif est de former et de certifier des entrepreneurs désireux de se spécialiser dans l'arboriculture fruitière haute tige. Une formation encadrée par le Centre de Recherche agronomique de Gembloux permettra à ces entreprises d'être visibles. Toutes les personnes voulant planter un verger pourront trouver des entreprises sur le site Certifruit.

Afin de rendre visibles auprès des consommateurs les fruits issus de vergers hautes tiges, il y a lieu d'identifier ceux-ci et de leur octroyer un label de qualité. Sans cela, la réalité risque d'être faussée. Souvent, des fruits de variété standard sont vendus sous une appellation de fruits de variété ancienne. Le patrimoine ayant quasi disparu ainsi que le savoir pomologique de nos anciens, peu de gens sont en mesure d'identifier les variétés. L'usurpation devient donc très facile. Il est donc nécessaire de protéger l'appellation. Un projet de création d'une appellation différenciée est en cours et devrait voir le jour bientôt. Ce label protégera le travail des artisans transformateurs de fruits issus d'arbres hautes tiges. Le consommateur aura une meilleure vue d'ensemble et une assurance sur la provenance du produit qu'il achète.

Afin d'accompagner et de dynamiser la filière de transformation, un appel à projets a été lancé fin 2017 à toutes les personnes souhaitant développer un projet de valorisation des fruits de vergers hautes tiges, en circuit

court. Concrètement, l'idée est d'accompagner ces personnes afin d'améliorer leur viabilité économique. Dix-huit projets ont été sélectionnés. Ils seront coachés par l'équipe pluridisciplinaire de Diversifruits (CRA-W, Crédal, FPNW, DiversiFerm). Ils bénéficieront d'un accompagnement personnalisé en vue de réaliser un plan d'affaires. La rentabilité de leur modèle économique sera évaluée. Toute un ensemble de formations spécifiques relatives aux coopératives, à la spécificité de la culture de vergers hautes tiges, aux aspects juridiques de la commercialisation, aux respects des normes sanitaires et à la recherche de financements seront mis en œuvre. Les lauréats seront également invités à rejoindre un réseau d'acteurs qui se mobilisent pour la valorisation des vergers hautes tiges (invitation aux activités, conseils techniques de professionnels et chercheurs, mutualisation et réseautage, etc.).

Afin de préserver le patrimoine encore sur pied, il y a lieu de restaurer les derniers vergers hautes tiges et de démontrer leur rentabilité. Les transformateurs recherchent ces fruits et il faut leur assurer un approvisionnement. Ce travail de restauration va permettre la réémergence de l'agroforesterie fruitière en Wallonie, essentielle pour renforcer nos écosystèmes. De nouvelles plantations sont en cours, mais il faudra attendre une période de 15 ans avant une mise à fruits suffisante. Au-delà des Parcs naturels, un travail de prospection est donc nécessaire afin de restaurer les anciens arbres fruitiers qui peuvent encore produire des fruits sur plusieurs dizaines d'années. Un pommier bien entretenu peut vivre jusqu'à plus de 120 ans.

Aujourd'hui, il est donc nécessaire de préserver les vergers hautes tiges par une valorisation économique de leurs produits. Dans l'économie de marché dans laquelle nous vivons, nous ne pouvons promouvoir un patrimoine naturel sans le doter d'une réelle valorisation économique. Le projet Diversifruits vise au développement d'une filière locale complète, allant de la plantation à la commercialisation. Pour assurer l'accessibilité aux consommateurs en fruits locaux de qualité, la filière doit bénéficier d'une structure solide lui permettant de référencer et de fédérer l'ensemble des acteurs qui valorisent la production en circuit court. Afin de restaurer notre patrimoine fruitier haute tige, redonnons-lui un attrait en le rendant accessible aux consommateurs et aux transformateurs !

Contact Diversifruits

081/30.21.81

info@fpnw.be — www.fpnw.be

**molens - moulins
DEDOBBELEER**

**le numéro 1 en
alimentation animale
biologique**

Pour tous les animaux (bovins,
porcs, volailles, ovins, caprins,
équidés,...)

Calcul de rations

Condiments minéraux

Aliments complets ou mélange de
matières premières

Achat de céréales panifiables,
fourragères et en reconversion

Conseils de diversifications

Moulins Dedobbeleer
Graankaai - 1500 Halle
Tel : 02/356.50.12.
Fax : 02/356.93.55.
info@dedobbeleermills.be