



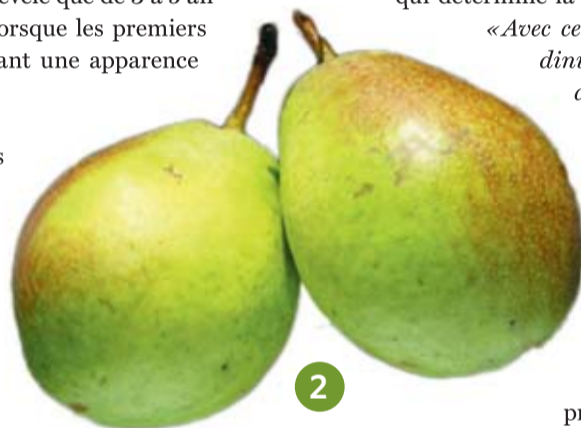
## Nos arbres fruitiers enfin labellisés

Robustes et de fruits goûteux, les vieilles variétés fruitières wallonnes sont plébiscitées par le jardinier amateur. La charte Certifruit voit le jour pour en garantir la qualité variétale.

Samedi matin, le soleil amène les chalands à déambuler de bonne heure dans les allées du marché horticole. Un plan de cultures automnales à la main, une dame s'enquiert de la provenance des arbres fruitiers wallons pour lesquels elle s'apprête à passer commande. Un pommer Reinette étoilée et un autre Gueule-de-Mouton, des variétés typiques de notre région qui ont accompagné son enfance. « Trouver ces arbres n'est pas chose aisée. Par deux fois déjà, des pépiniéristes m'ont trompée sur la variété fruitière. » Les déconvenues dans ce domaine sont légion. La duperie ne se révèle que de 3 à 5 années après la plantation, lorsque les premiers fruits voient le jour, révélant une apparence qui n'est pas celle espérée.



Sommes-nous dès lors contraints de devoir compter sur la providence pour que la variété de pommiers, poiriers, cerisiers ou pruniers que l'on achète soit bien celle que l'on désire? C'était le cas jusqu'en 2014. Cet automne annonce la naissance de la charte Certifruit, bébé du Centre wallon de recherches agronomiques de Gembloux (CRA-W) et d'une dizaine de pépiniéristes passionnés de notre terroir. Elle concerne exclusivement 31 variétés fruitières régionales, issues du verger conservatoire du CRA-W.



2

3

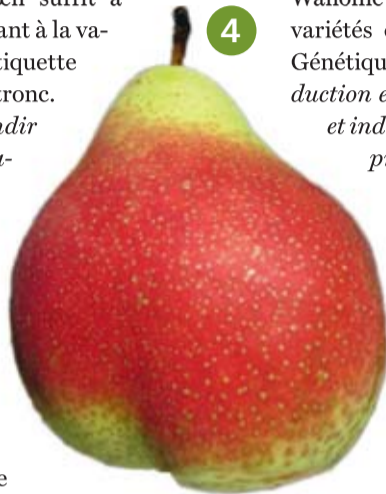
En signant la charte, les 13 pépiniéristes belges adhérents s'engagent à respecter le temps des cultures mais surtout à se fournir en bois de greffé certifié pour reproduire les arbres. Qu'est-ce au juste? A la base de chaque variété fruitière wallonne, il y a un arbre avec des propriétés particulières apparu un jour dans un jardin. Toute la descendance, conçue par les mains expertes des greffeurs pépiniéristes, provient de cet arbre exceptionnel. Pour éviter de perdre ou d'abîmer ce patrimoine génétique unique, l'arbre variétal est dupliqué et conservé au Centre d'essais horticoles de

Désormais, un seul coup d'œil suffit à l'acheteur pour être rassuré quant à la variété de l'arbre fruitier. Une étiquette spéciale ceinture le petit tronc.

« Elle a été conçue pour grandir avec l'arbre. A la façon d'un bracelet pour un festival: une fois ôtée, il est impossible de la remettre », explique Marc Evelette, horticulteur. La traçabilité est totale. Le producteur est identifiable par son code AFSCA. Le numéro de l'arbre et l'année de la greffe sont repris à côté des informations concernant le processus de greffage. On y trouve le nom de la variété, par exemple Reinette

étoilée, le type d'entre-greffe utilisé (la partie centrale du pommier) et ensuite le porte-greffe, qui détermine la taille future de l'arbre.

« Avec ces informations, le jardinier amateur est protégé des pépiniéristes frauduleux. Il peut enfin être certain de la variété de l'arbre qu'il achète », commente Frédéric Doezen, pépiniériste à Louveigné. Il est l'une des chevilles ouvrières de ce premier label européen d'arbres fruitiers du terroir.



4

une texture et un croquant si différents de ceux des fruits de grande surface », ajoute Marc Evelette. Avec 23 autres horticulteurs, il fait partie des revendeurs wallons sélectionnés pour vendre les arbres labellisés Certifruit. La filière se

veut irréprochable d'amont en aval, de la conception des arbres aux conseils sur la plantation et la conservation des fruits. Pour promouvoir ce retour aux vieilles variétés, elle a opté pour des partenaires revendeurs amoureux de leur terroir.



6



5

Wallonie (CEHW). Ce sont les pieds-mères des variétés dites 'RGF - Gembloux' (Ressources Génétiques Fruitières). « Ce matériel de reproduction est impeccable: les arbres sont parfaits et indemnes de virus et de maladies. C'est auprès du CEHW que nous faisons nos demandes de bois de greffé pour multiplier les arbres fruitiers du terroir », ajoute Frédéric Doezen.

Ce projet wallon répond à une demande de plus en plus forte émanant des particuliers pour un retour aux vieilles variétés de fruits.

« Pour beaucoup, tout commence souvent en dégustant des fruits du jardin offerts par les voisins ou des amis. C'est ainsi qu'ils découvrent une nouvelle saveur,

LAETITIA THEUNIS

1. Pomme 'Gueule de Mouton'
2. Poire 'Précoce Henin'
3. Pomme 'Radoux'
4. Poire 'Saint Mathieu'
5. Pomme 'Reinette Etoilée'
6. Prune 'Prune du Prince'

L.T.

### Les variétés rustiques sont robustes

Eviter l'usage des pesticides au jardin, c'est un autre but de la démarche Certifruit. Parmi les 31 anciennes variétés du terroir labellisées, il y a 18 variétés de pommes, 5 de poires, 4 de prunes, 3 de cerises et une de pêche. Robustes et typiques de nos régions, elles sont naturellement tolérantes aux parasites et aux champignons, comme la tavelure et le chancre.

« Ce sont des variétés spéciales et goûteuses ainsi que de culture facile. De plus, pas besoin de traitements chimiques pour avoir de beaux fruits. En effet, ces variétés sont issues de la sélection ancestrale opérée par les paysans durant les deux derniers siècles. En l'absence de pesticides et de frigo performant, ils ne gardaient que les variétés rustiques à haut rendement, résistantes aux maladies et aux fruits dotés d'une longue durée de conservation », explique Yves Lateur, directeur de l'Unité Amélioration des Espèces et Biodiversité au CRA-W. « Les 31 fruits labellisés ont été sélectionnés par nos agronomes, après avoir passé au crible les caractéristiques de toutes les variétés anciennes. Un travail de longue haleine car notre patrimoine fruitier est extrêmement riche. Rien qu'en pommes, notre collection compte plus de 1500 variétés wallonnes! Il y en a également 1200 de poires, 350 de prunes et 90 de cerises. »

## Un commerce équitable de chez nous

On l'associe traditionnellement aux pays du Sud. Mais peu à peu, le commerce équitable s'insinue dans le terroir belge.

Des produits 100 % équitables issus de nos régions prennent doucement place dans les étals des magasins Oxfam. En plus des bières artisanales, on y trouve du sirop de Liège fabriqué au départ de pommes et poires de nos vergers ainsi que de la confiture de groseilles à maquereau.

Le commerce équitable n'est pas une notion dévolue exclusivement aux pays du Sud. Chez nous, on parle plutôt de commerce équitable de proximité, lequel « puise sa légitimité dans la relocalisation de l'économie, les circuits courts et dans une lutte contre les excès de la globalisation », selon la définition donnée par le secteur Trade for Development Centre de la CTB (coopération technique belge). Ce dernier vient d'effectuer un sondage révélant qu'un peu plus de la moitié (54 %) des personnes interrogées souhaitent que le commerce équitable concerne également les agriculteurs belges, particulièrement affectés depuis quelque temps.

En Belgique, la démarche équitable est encore timide mais des entrepreneurs s'y frottent peu à peu. C'est le cas de Niccolo Fer-

ro, gérant de la toute jeune plate-forme bruxelloise d'e-commerce Campesiño, spécialisée dans la vente directe de produits sains en provenance de petites fermes bio de notre pays. Chef cuisinier de premier métier, il a le respect du bon produit et des artisans. « Je tiens à payer le prix juste pour le travail fourni. Ma marge sur les ventes n'est que de 15 %, bien loin des pratiques outrancières de la filière des supermarchés. Par exemple, pour un litre de lait vendu à 1 € en grandes surfaces, le producteur laitier touche 0,10 €. Chez moi, il a 0,85 € dans sa poche. » Une démarche dans la veine de Fairebel. Le premier label de lait solidaire belge est né en 2009 en réponse à la crise laitière.

Autre point allant dans le sens de la démarche équitable chez Campesiño : on y veille à éviter la concurrence malsaine. « Si je suis satisfait d'un producteur et que sa gamme de produits spécifiques est suffisamment large, je vais pérenniser notre collaboration. » Une action salvatrice pour le petit producteur qui évite ainsi de se retrouver avec des produits frais impossibles à écouler. Enfin, parce que derrière un fromage affiné se cache un artisan passionné, « Je tiens à mettre les producteurs en valeur, tout en sensibilisant au labeur qu'a nécessité la production des merveilles gastronomiques de notre pays. »



Fairebel est le premier label de lait solidaire belge.

Le regain d'intérêt pour les produits du terroir et l'attrait croissant pour les circuits courts laissent entrevoir un bel avenir pour le commerce équitable belge.

LAETITIA THEUNIS

Voulez-vous mener des actions environnementales avec votre association dans le Fabuleux Jardin du Soir ? >  
Envoyez votre proposition à [fabuleuxjardin@windbag.be](mailto:fabuleuxjardin@windbag.be)



[www.facebook.com/DemainTerre](http://www.facebook.com/DemainTerre)  
[twitter.com/Demain\\_La\\_Terre](https://twitter.com/Demain_La_Terre)  
Plus d'infos sur [www.lesoir.be/demainlaterre](http://www.lesoir.be/demainlaterre)

En collaboration avec

