



PORTRAIT

De la fleur au fruit

Prisca Sallets, Biowallonie

À Warsage, dans la commune de Dalhem en province de Liège, la famille Laduron produit des fruits certifiés bio, ainsi qu'une gamme de produits à partir de leurs fruits : du jus, du sirop, des compotes et des confitures. Récemment, des légumes sont venus compléter la gamme produite sur place.

Pierre-Marie a été professeur en horticulture durant 10 ans. Il a repris le verger familial en 1994. Il l'a converti au bio petit à petit, et aujourd'hui le verger familial fait partie des rares vergers bio en Wallonie. Ils ont continué leur démarche en s'inscrivant également dans la biodynamie, les fruits sont donc certifiés Demeter. L'activité familiale se développe depuis quelques années. En effet, son épouse, Carine, a rejoint le projet et tient la nouvelle épicerie bio depuis bientôt quatre ans. La vente directe leur permet d'écouler 15% de leur production. Ensuite, 20% part chez des épiceries et d'autres magasins bio de proximité. Le reste est écoulé via la société Biovibe bvba créée par plusieurs producteurs dont ils font partie. Biovibe, dont le client principal est Biofresh, commercialise uniquement des produits belges ou néerlandais 100% biologiques. Depuis trois ans, Jean-Pierre, leur fils, a commencé la production de légumes sur la ferme, ce qui vient compléter la gamme dans leur épicerie. Des tunnels ont été installés à l'arrière du magasin.

Les vergers de la famille Laduron comprennent dix hectares de fruitiers avec une vingtaine de variétés de pommes différentes et pas loin d'une quinzaine de variétés de poires. Avant tout, ils ont opté pour les variétés classiques exigées par la grande distribution, c'est-à-dire la Jonagold, l'Elstar et la Boskoop pour les pommes ; la Doyenné et la Conférence pour les poires. Cependant, une multitude d'autres variétés ont été sélectionnées – pour cultiver des variétés moins sensibles aux maladies – et sont pro-

posées en vente directe, en vue de garder une diversité de goût.

La gestion des maladies et des ravageurs est un élément essentiel dans la réussite d'un verger bio. Pierre-Marie insiste sur la difficulté de cet enjeu en production fruitière bio, comparé aux autres secteurs agricoles biologiques. En effet, ils sont face à des cultures pérennes qui ne jouissent pas des bienfaits de la rotation. Les problèmes phytosanitaires majeurs rencontrés par Pierre-Marie dans son verger sont le campagnol ainsi que la tavelure.

Malgré la biodiversité importante déjà présente sur le site, pour gérer la crise campagnol et réduire la pression de ce rongeur, ils sont contraints d'engager une personne à mi-temps pendant 8 mois de l'année. Suite à une étude par des chercheurs de l'ULG, la population a été estimée par hectare à environ 5.000 campagnols des champs et 500 campagnols terrestres. Aucun produit rodenticide n'étant autorisé en extérieur, ils pratiquent le piégeage à l'aide de pièges-guillottes (Topcat) et de seaux avec appât, utilisent un détonateur qui abîme les galeries des rongeurs (Rodenator, Warenator), posent des barrières anti-campagnols ainsi que des nichoirs et perchoirs pour rapaces. Il est à noter que la destruction des galeries ne permet pas directement de réduire la population, mais qu'il faut impérativement la faire suivre d'un piégeage assidu car, en creusant de nouvelles galeries, les campagnols sont plus facilement détectables et donc attrapables.

Face à la tavelure, maladie qui déprécie la production, la rendant très difficilement commercialisable, Pierre-Marie est obligé de pratiquer une série de traitements pour limiter au maximum son apparition. Comme tous les producteurs professionnels de pommes et poires, il utilise le logiciel RIMpro pour déterminer le meilleur moment et la dose adéquate du traitement contre la tavelure. Pour limiter les dégâts, Pierre-Marie utilise le

cuivre, le soufre, la bouillie sulfocalcique et du bicarbonate de potassium, comme expliqué dans le focus arboriculture de ce dossier.

Au niveau de la réglementation des produits phytosanitaires, Pierre-Marie déplore le manque d'harmonisation dans l'homologation des produits phytosanitaires autorisés en bio dans les différents pays membres de l'Union européenne. En effet, cette situation entraîne une concurrence déloyale entre producteurs de pays européens différents, vu que l'échelle de commercialisation les confronte directement aux pommes et poires importées.

Après toutes ces années d'expérience, la famille ne cesse de tester de nouvelles alternatives, et c'est ainsi que de nouveaux projets voient le jour ! La dernière nouveauté est la création d'un verger de pommiers demi-tiges avec sept nouvelles variétés ayant une tolérance contre la tavelure. Ces variétés sont issues des programmes de sélection de deux institutions, le CRA-W et le CRRG (Centre régional de ressource génétique du Nord-Pas-de-Calais). Différents producteurs wallons et français se sont fédérés en créant l'association Novafruits – patrimoine et créations partagés (projet interreg entre le nord de la France et la Wallonie (CRA-W)). La Coxybelle est la première obtention de ce projet. Ce verger ne devrait recevoir, a priori, plus que 5 à 7 traitements cryptogamiques par an. Dans ce verger, ils introduiront également un troupeau de brebis de race Shropshire. Pour cette nouvelle plantation, une barrière anti-campagnols a été installée et cernera l'ensemble du verger pour éviter l'entrée des rongeurs. Toutefois, il n'est pas question de baisser la garde car il faut continuer le piégeage à l'intérieur de la zone.