

Introduction et contextualisation

Un contexte agricole Wallon (Belge) bien connu : sur les 30 dernières années, on assiste à une diminution drastique du nombre d'emplois (- 180 000) et de fermes (- 67 %). La spéculation foncière (le prix des terres a triplé sur cette même période), le remplacement des fermes au profit d'entreprises de travaux agricoles, l'uniformisation des cultures et des paysages, ont aussi entraîné une « perte des savoirs et des savoir-faire ».

Un contexte personnel : d'abord, un changement nécessaire de vie (professionnelle), un retour à la terre, à la formation initiale en agronomie. Ensuite, la rencontre avec la coopérative des Compagnons de la Terre (CDLT), suivie d'un engagement fort en son sein, initialement en tant que référent agroforestier, par après en charge du développement des cultures fruitières.

La coopérative, source d'innovations

Parmi les intérêts reconnus aux coopératives, le développement de projets innovants est fondateur de mon engagement : « Tout est possible », semble être la devise des CDLT. Y compris dans son modèle agricole original.

Semblant pérenne à première vue (manquant pourtant de validation extérieure, créé et initialement déployé en « autarcie cognitive »), la remise en cause des éléments de ce modèle, à commencer par le verger intensif linéaire, a été source de longues et vaines discussions internes. La mise en place d'une « intelligence collective » véritablement ouverte (à des tiers) a finalement permis d'aboutir à un modèle innovant de verger linéaire inséré dans le maraîchage.

Cette première étape passée, il devenait possible de proposer des alternatives plus réalistes au projet de départ.

La coopérative, source d'enseignement

L'ACI (Alliance Coopérative Internationale) a déterminé 7 principes des coopératives. Le cinquième principe, intitulé « Éducation, formation et information », se définit comme suit :

Les coopératives fournissent à leurs membres, leurs dirigeants élus, leurs gestionnaires et leurs employés, l'éducation et la formation requises pour pouvoir contribuer effectivement au développement de leur coopérative.

Après deux premières vies professionnelles largement consacrées à la formation de publics variés, la continuité dans l'acquisition et le partage de compétences et connaissances est une évidence dans le cadre d'un engagement dans le monde associatif. L'objectif majeur de ce portfolio est donc de présenter des itinéraires techniques en production fruitière et pour certains, de décrire leur mise en place sur le terrain.

Démarche poursuivie et résultats obtenus

Le défi intellectuel sous jacent à toute forme d'innovation est d'y apporter la crédibilité nécessaire pour concrétiser l'idée originale en une réalité « sur le terrain ». La démarche entreprise pour valider et développer les projets de production fruitière des CDLT est fondamentalement transversale : elle fait appel à des ressources locales, des scientifiques, des techniciens, des enseignants / experts et privilégie les rencontres directes, et sur le terrain.

Le premier verger

Porteur (et non concepteur) du modèle initial à travers un groupe de travail « agroforesterie », la démarche de validation a commencé en mai 2016 par la rencontre d'arboriculteurs. Le premier, Mr Jules Henry, propriétaire du plus grand verger « en qualité différenciée » du Pays de Herve, et petit-fils du créateur de la pomme « Henry », nous a ouvert son verger extensif pâturé et montré ce qu'il voulait bien, comprenez ses réussites. Nous sommes cependant repartis avec sa liste de variétés locales en pommes et poires connues pour leur bonne résistance aux maladies. Mais sans le moindre argument en faveur de notre verger linéaire à écartements réduits. Et avec une vision bien noire de la production en bio de fruits sur des basses tiges.

Le deuxième arboriculteur rencontré, Mr Marc Delvaux, a un parcours pour le moins particulier. Producteur intensif conventionnel au départ, il est passé à la production bio, pour finalement arriver à ne plus traiter du tout (une partie de) son verger. Homme passionné et pragmatique, il a apporté un élément décisif dans la concrétisation du modèle théorique : introduire un prunier entre deux arbres haute-tige, pommiers et /ou poiriers (les arbres sont plantés sur un rang de 60 m de long, à une distance de 8 mètres les uns des autres). En effet, après 25 à 30 ans, les pruniers disparaissent naturellement, laissant *in fine* des pommiers et des poiriers distants de 16 mètres, écartement classique des vergers du Pays de Herve.

En août 2016, la participation à deux journées de formation consacrées aux vergers, organisées au CRA-W par l'asbl DEVENIRS, m'a permis de rencontrer Mr Laurent Jamar (CRA-W, Unité Amélioration des espèces et biodiversité). Formation à très haute valeur ajoutée, couvrant tous les aspects de la plantation d'un verger, du choix des variétés jusqu'aux apports en biodiversité des vergers conduits en bio. Point de départ de la mise en place technique du verger, avec les bons conseils pour la protection des arbres (contre campagnols et gibier), les tuteurs (en acacia), etc. Ces journées m'ont permis également de me constituer un carnet d'adresses de personnes ressources pour le suivi du verger.

Ce premier contact avec le CRA-W a aussi été l'occasion de faire connaître notre projet auprès du CRA-W qui, je l'espère, sera le partenaire indispensable à la validation scientifique de notre modèle fruitier. Sa version finale est inspirée des travaux récents du programme Interreg IV « TransBioFruit », qui regroupait entre autres le CRA-W et BIOWALLONIE.

Dans le courant du mois de septembre, disposant de tous les éléments techniques, les appels d'offre ont été lancés vers les différents fournisseurs, pour des livraisons attendues au 1^{er} novembre au plus tard.

Plus tard, en octobre, j'ai retrouvé Marc Delvaux à la « Fête de la pomme à Modave » pour y vendre avec lui les productions de pommes et poires de ses vergers non traités. J'y ai découvert les motivations d'achat des consommateurs, depuis les habitués qui ont réservé leurs 30 kilos de « Booskop », jusqu'aux jeunes mamans, attirées par les petites pommes rouges qui iront très bien dans les boîtes à tartines de leurs enfants. J'ai aussi été conforté dans mon choix des variétés pour les vergers des CDLT, en constatant que les variétés (traditionnelles) les plus demandées par les clients sont en bonne partie celles que j'ai retenues.

Début novembre, un agronome du programme Interreg « Life Pays Mosan » est venu former à la plantation la cinquantaine de bénévoles des CDLT qui s'étaient engagés à planter les 350 arbres du premier verger. A cette occasion, des fiches techniques ont été rédigées pour

chacune des étapes (réception des plants, mise en jauge, cage contre les campagnols, ...) afin que les bénévoles puissent s'approprier la technique et être relativement autonomes.

Fiches techniques consacrées à la plantation d'un verger bio

Une quinzaine de documents ont été rédigés pour élaborer ce premier verger : choix des variétés, usage des fruits par variété, fiches techniques de plantation, analyse SWOT, tableau des coûts ... Tous n'ont pas fait l'objet d'une fiche du portfolio (voir les fiches n° 01, 02, 05, 06). Les documents déjà disponibles ont été rassemblés dans une version préliminaire du « Guide de plantation du verger des Compagnons de la Terre », qui sera finalisé en 2017, pour la plantation du 2^e verger. Le tableur Excell (fiche n° 11) mis au point dans le cadre de ce portfolio a déjà permis d'en calculer le coût.

La culture de petits fruits rouges

Chez les consommateurs de produits bio, la consommation de fruits est plus importante que chez les consommateurs de produits conventionnels. Or la culture de petits fruits rouges est largement déficitaire en région wallonne, et même si le secteur est en croissance depuis 2014 (fiche n° 13), la superficie cultivée en bio est très faible (+/- 30 ha en fraises et 5 ha pour les autres fruits rouges).

Après une année 2016 médiocre pour les producteurs de fraises en plein air, en bio ou en conventionnel, (aucune récolte pour Cédric Saccone à la Ferme au Moulin, Pousset, sur ½ hectare en bio), les discussions avec des producteurs de fruits rouges (Edouard Menet, fiche n° 12, Yves de Tender, fiche n°15) m'ont définitivement convaincu de ne pas engager de production de fraises en plein air. Les problèmes culturels sont maintenant trop nombreux : campagnols qui dévorent les jeunes plants, champignons qui s'attaquent aux racines et aux fruits ... avec, au final, une production qui peut être nulle et des plants à remplacer chaque année. C'est sous serre que la production de fraises en bio sera réalisée aux CDLT (août 2017).

Pour la framboise, les perspectives sont nettement plus réjouissantes !

« La framboise est un fruit fantasmé ! » C'est par ces mots qu'Yves de Tender (Framboiserie de Malmédy) a commencé à me parler des framboises, sa grande réussite, dans une région qui a priori serait celle de la myrtille. Consommateur de ses produits, j'ai pu apprécier sa démarche entrepreneuriale menée depuis 20 ans pour arriver à une production de qualité, qui se vend par le « bouche à oreille », sans le moindre marketing (fiche n° 15). Les échanges techniques et la visite de son verger ont donné lieu à une fiche de culture du framboisier remontant (fiche n° 14). Cette culture sera mise en place à petite échelle en mai 2017 aux CDLT, pour apprentissage, avant de la développer sur 70 ares en 2018.

Diversification des fruits rouges : les baies de Goji

La rencontre avec la surprenante Angélique Gouppy, gérante de « La framboise et le goji d'Angélique » (fiche n°16) m'a fait découvrir une culture qui m'était totalement inconnue : la baie de goji. La baie de goji ou baie du lyciet (*Lycium barbarum*) est originaire de Chine où elle est abondamment utilisée depuis plusieurs millénaires pour ses vertus médicinales. Elle est censée stimuler l'énergie vitale, et est une source d'antioxydants et de vitamines. Classiquement vendue sous forme de baies séchées, c'est un marché niché identifié par Biowallonie. Culture très peu présente en Wallonie actuellement, mais suivie par plusieurs producteurs de petits fruits rouges.

Dans la recherche de cultures pérennes par les Compagnons de la Terre, le Goji est un candidat intéressant.

La culture de la baie de Goji

La culture du Lyciet commun est a priori facile : elle n'a pas ou peu de ravageurs / maladies (hormis campagnols), les oiseaux ne semblent pas s'intéresser à ses fruits et, dans le modèle cultural des CDLT, elle peut s'intercaler dans le maraichage, en lieu et place de la vigne (fiche n° 07 : modèle cultural initial).

Avant d'envisager une plantation significative, il convenait de réaliser une fiche de culture, inédite, rassemblant les informations disponibles chez Angélique et décrivant ses pratiques culturales. C'est l'objet de la fiche n° 17.

La fiche culturelle établie et validée par Angélique (qui dispose désormais d'un document technique crédibilisant sa culture, au moins auprès des banques), j'ai entrepris la recherche de plants. S'il était évident que les boutures d'un an vendues par Angélique (plants acclimatés au climat local) avaient leur place, j'ai trouvé intéressant de les planter en compagnie de plants de deux autres variétés, « *Big Lifebery* » et « *Instant Succes* », vendus par des pépiniéristes sur commande. Pour chaque origine, 50 pieds ont été plantés, ces 150 plants formant ainsi le seul essai cultural comparatif de baies de Goji en région wallonne (fiche n° 18). Un tableau du coût de mise en place de la culture est également proposé.

La rhubarbe

Autre fruit (ou légume pour certains) très attendu à la sortie de l'hiver par les consommateurs : la rhubarbe.

Tout comme la baie de Goji, la culture de la rhubarbe est réputée facile : peu de ravageurs, peu d'entretien, récolte aisée, ... Elle peut être mise en place sur de petites superficies, comme des espaces perdus (typiquement entre les serres) et elle est à développer en production bio.

Après rédaction d'une fiche de culture (fiche n° 19), une première plantation de 144 plants a été réalisée, avec des plants bio (provenant du « Jardin de Bellecourt ») de deux variétés différentes, « *Victoria* » et « *Frambozen* ». La production significative est attendue pour 2019. Un tableau du coût de mise en place de la culture est également proposé (fiche n° 20).

Le deuxième verger

Le modèle cultural initial des CDLT prévoit la plantation d'environ 1000 arbres fruitiers d'ici l'horizon 2020 – 2021. Il s'agit donc d'en planter +/- 200 chaque année (ce qui est ambitieux !).

Le modèle de verger linéaire intensif développé est inhabituel et « ne rentre pas dans les cases » de l'Administration. Avant d'introduire un dossier pour le nouveau subside « Agroforestier » (AGW 08/09/2016), des compléments d'information ont donc été demandés à la DGO3. Et face à ce modèle, la DGO3 a consulté le CRA-W pour avis technique.

La réponse reçue ensuite de l'Administration est ... administrative (fiche n° 22) et ne donne pas de réponse à la demande initiale. Le dossier sera néanmoins introduit, et s'il est accepté, pourrait faire jurisprudence pour des modèles de verger non traditionnels.

Conclusions et perspectives

« Si vous trouvez que l'éducation coûte cher, essayez l'ignorance »

Cette citation, intemporelle, d'Abraham Lincoln (16^e président des Etats-Unis de 1861 à 1865), a été et reste un fil conducteur de ma vie professionnelle.

En 2015, les GMS et les magasins spécialisés (en forte croissance) représentent plus de 80 % des ventes de produits bio. La plupart des enseignes majeures de la grande distribution proposent leur gamme de produits alimentaires certifiés bio, devenus financièrement plus accessibles à un plus grand nombre. Mais quelle part de ce public connaît les (ou s'intéresse aux) conditions de production, humaine et environnementale, de ce bio « low-cost » en Espagne ou au Maghreb ?

« Bio et local, c'est idéal »

Slogan publicitaire (FNAB, France, 2016), c'est pourtant là une évidence : produire bio localement et de qualité crée de l'emploi de proximité, réduit les coûts de transport, recrée un lien entre producteur et consommateur. Mais encore faut-il que les producteurs primaires arrivent à vendre leurs productions à un prix correct.

Les circuits courts qui proposent des produits bio se développent et sont aujourd'hui largement accessibles et diversifiés : vente à la ferme, marchés, magasins de producteurs, GAC/GASAP, vente de paniers, vente en ligne ...

Une enquête (fiches n° 03 et 04) menée au profit du magasin bio/logique « Les Petits Producteurs » (LPP, Liège, hyper centre) a permis à LPP de constater que 20 % de leurs clients ne consommaient pas bio ou local avant de venir chez eux. Preuve qu'il est possible de conquérir une nouvelle clientèle et, à terme, d'élargir le modèle et de proposer une alternative porteuse de sens face aux pratiques des GMS.

A Liège encore, La Coopérative Ardente (LCA), coopérative de consommateurs, propose via un site de vente en ligne des produits alimentaires et ménagers bio locaux et/ou équitables. Le client fait ses courses en ligne et est livré à domicile ou dans un des 28 points de retrait. LCA travaille avec une cinquantaine de producteurs locaux et propose plus de 600 produits ultra frais de Wallonie. Pour LCA, la logistique est donc un défi quotidien ; j'ai réalisé pour eux une évaluation du coût de la tournée de récolte et de certaines des tournées de livraison (fiche n° 23). Ce travail a aussi permis de développer une méthodologie cartographique originale de traitements des itinéraires des tournées, basée sur des solutions informatiques gratuites, et qui sera exploitée par DIVERSIFERM pour différents projets (fiche n° 24).

Enfin, dans le cadre du marché bimensuel liégeois « Court-Circuit » (produits divers et variés issus uniquement de la province de Liège ou d'un rayon de 50 kilomètres autour de Liège), un formulaire d'enquête (fiche n° 25) a été soumis aux producteurs présents afin de calculer leur coût logistique pour participer à ce marché.

Recréer une dynamique agricole positive, (re)changer les habitudes (alimentaires et de consommation), rassembler et diffuser les savoirs, ... prend du temps. Mais relancer l'autonomie alimentaire et nourrir ses concitoyens avec des produits locaux et sains, quel bel objectif personnel et professionnel !
--