

## LA RENCONTRE EN VERGER CHEZ PAULA DEFRESNE ET FABRICE DE BELLEFROID

Awans : 11 avril 2024

Paula Defresne a hérité des vergers Al'Savate de ses parents. Il s'agit de vergers hautes- tiges conservatoires transmis de générations en générations. Les vergers datent du 18 ième siècle : on peut les retrouver sur les cartes de Ferraris (1770). Les variétés ont été sélectionnées pour avoir des fruits tout au long de l'année. C'est un verger familial avec une grande variété de fruits qui sont à maturité de juin à décembre. Il y a des arbres d'une 100aine d'années. Les vergers sont pâturés par des vaches et poules sans aucun traitement. Ce sont des arbres vigoureux et adaptés aux terroirs. Il y a un grand choix de variétés. Il y a 27 variétés de poires, 42 variétés de pommes, une 10aine de prunes et 5 à 6 de cerises, 5 à 6 de châtaignes et de noix. Les vergers forment un écosystème en lui-même avec la flore herbacée, les haies,... Paula a toute une série de techniques pour conserver et transformer les fruits certifiés bio qu'elle commercialise en circuit-court.



### AMÉNAGEMENTS POUR FAVORISER LES AUXILIAIRES

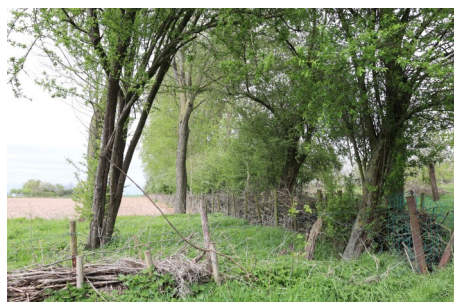
Dans les vergers d'Al'Savate, il y a pas mal d'abris naturels pour les auxiliaires comme des **nichoirs**, des **cavités** dans les arbres, des **tas de branches**,... Peu d'aménagements ont été installés par l'homme. Parfois ils laissent du bois mort, car l'écosystème bois mort est un écosystème qui manque dans les endroits travaillés par l'homme. La biodiversité est importante pour favoriser les auxiliaires.

Peu de ravageurs parviennent à prendre le dessus. Les populations de ravageurs sont très virulentes pendant 4 et 5 ans et ensuite il y a une régulation.

### GESTION DES INSECTES RAVAGEURS

Au niveau des ravageurs, les principaux sont les vers dans les fruits (carpocapse). Le carpocapse est rarement là avant le 1 mai. Il y a plusieurs générations jusqu'à la récolte. En arboriculture fruitière on utilise

un virus qui tue le carpocapse. Des oiseaux spécifiques, comme la mésange, peuvent être accueillis dans le verger pour contrôler les carpocapses. La **mésange bleue** contrôle les coléoptères et la **mésange charbonnière** contrôle les chenilles. Le problème du carpocapse c'est que c'est un papillon nocturne et donc ce sont les **chauves-souris** (sans doute 3 espèces dans le verger) qui régulent le plus le carpocapse. Les chiroptères s'abritent dans les cavités naturelles. Les **forficules ou perce-oreilles** sont aussi des prédateurs du carpocapse. On peut mettre des pots en terre cuite pour les accueillir. Ce sont des insectes nocturnes qui s'abritent dans les pommes. On peut mettre des bandes en carton autour des arbres pour les piéger. L'année dernière en cerise et prunes c'était une très bonne année niveau insectes mais pas en pommes. Paula explique qu'ils ont de plus en plus de **poules** qui régulent certains ravageurs. Il y a également des **haies sèches avec bois de taille**, qui servent d'abris aux



batraciens, oiseaux,... et qui servent à protéger le verger des cultures voisines (dérives de pulvérisation de pesticides,...).

### GESTION DU CAMPAGNOL

Le **pâturage** est important pour gérer l'herbe et le campagnol qui peut faire des ravages au niveau des racines des arbres. Le poids et le mouvement des animaux créent des vibrations dans le sol. Paula met les vaches laitières (génisses) de la ferme de Cyrille Larock sous ses arbres. Cependant, il faut enlever les vaches quand on cueille les fruits avec des clôtures mobiles. Des arbres avec des **racines pas trop appétentes** sont aussi nécessaires pour éviter le campagnol. Par exemple, en basse tige le sujet porte-greffe M9 est considéré comme être de la praline pour les campagnols. Les campagnols mangent aussi les racines de pissenlit au mois de février/mars, les mois où il y a le plus de dégâts par des campagnols.



### GESTION DES MALADIES

Au niveau des maladies, aucune ne pose de problème aux producteurs accueillants. La tavelure fait des taches sur les fruits mais s'ils prennent le pli de l'expliquer au consommateur, il n'y a pas de soucis. Il y a aussi des maladies de conservation sur certaines variétés (taches brunes).

### PROJET DE NOUVEAU VERGER

Paula explique qu'il y a 2 vergers pour l'instant et que l'année prochaine, ils comptent planter un 3<sup>ème</sup> verger. Le mieux est de faire des semis à partir de pépins pour avoir de nouveaux plants. Des racines qui font des rejets après que l'arbre soit tombé peuvent être utilisées comme porte-greffe. Le sol caractéristique de la Hesbaye est limoneux argileux et la hauteur de l'herbe doit être gardée à 10 cm. En vue du nouveau verger, des haies ont déjà été plantées pour protéger les nouvelles plantations. Les variétés sont en général des multiplications clonales et elles

ne peuvent pas s'adapter aux changements climatiques. Certaines variétés vieillissent bien.

### CONSERVATION ET TRANSFORMATION DES FRUITS

La conservation du fruit frais en cave et du fruit transformé sont celles qui gardent le plus de nutriments. Le séchage est la première manière de conserver. La stérilisation peut se faire aussi. Certaines variétés de pommes servaient à faire les tartes.

Les fruits de Paula sont conservés dans une cave naturelle avec ventilateurs car les automnes deviennent de plus en plus chauds. La température de la cave varie de 7°C à 15°C et l'humidité de 70% à 90%. Il faut surtout éviter la condensation. Les poires sont mises en cave pour les faire murer avant de les faire sécher. Paula écoule les fruits régulièrement (fruits transformés). Pour les Reinettes Etoilées, il faut les faire rougir sur un lit de paille avec un treillis en dessous et les cueillir avant maturité.

### CUIRS DE FRUITS

Certains fruits abimés sont transformés en **cuirs de fruits**. Les fruits sont transformés en compote que Paula mixe, étale et met au séchoir sur du papier sulfurisé. Elle étale la pâte jusqu'à obtenir une feuille de cuir (3mm). Un cuir cru est séché à 40°C, une autre méthode consiste à cuire au préalable la compote à 60°C. Il y a toutes sortes d'épaisseurs. Les plus épaisses sont plus moelleuses et les plus fines sont plus croquantes.

### JUS, SIROPS ET CIDRES

Les fruits abimés au ramassage partent pour faire des **jus et sirops**. Ils sont pressés en **jus** directement après cueillette à l'Atelier Constant-Berger. Paula fait du jus de pomme/cerise, du jus de pomme/poire ou du jus de pomme simple avec plein de variétés. Il y a aussi du jus de poire Saint Remy pur. Avec les dernières pommes, Paula fait du **cidre**.

### FRUITS SÉCHÉS

Paula fait aussi des **fruits séchés** avec des fruits moins beaux pour la vente (2h pour sécher). Elle découpe les poires à la main et les pommes avec une machine. Les fruits d'anciennes variétés sont plus riches en polyphénols, le séchage à < 40°C permet de garder une partie des nutriments. Plus on sèche à

haute température moins on garde les propriétés du fruit. Pour tout ce qui est cru, il est conseillé de sécher à < 40°C (10h de séchage pour la pomme et 12h de séchage pour la poire). Paula utilise un séchoir constitué par Fabrice avec des panneaux solaires thermiques qui envoient de l'eau chaude dans un radiateur de voiture et la chaleur est propulsée dans le séchoir avec des ventilateurs d'ordinateurs. Certaines variétés brunissent rapidement et d'autres variétés non. L'oxydation permet de mieux digérer. Les cerises peuvent aussi être séchées.

### FRUITS TAPÉS

Les **fruits tapés** (pommes/poires séchées entières et épluchées). A la moitié du séchage des pommes/poires dans un four à pain, on les tape et après on les remet dans le four pour qu'elles terminent leur séchage (72 h au total). Les taper permet de faire sortir l'humidité du fruit. Cette technique permet de conserver les pommes/poires le plus longtemps possible. C'est un vieux procédé de conservation quand les pommes/poires ne peuvent pas être consommées comme des pommes de tables.

### COMMERCIALISATION DES FRUITS

Tout ce qui n'est pas vendable comme fruits à croquer est transformé en jus, sirops, fruits séchés, ... Par rapport à un verger classique, le pourcentage de fruits à croquer est très faible. La plupart des fruitiers sont taillés pour avoir des calibres optimaux en fonction de la variété. Paula organise un marché tous les deuxièmes dimanches du mois. Elle vend principalement via les GACs qui assurent un engagement des consommateurs à long terme. Elle ne met pas tous ses œufs dans le même panier. Les pommes de table sont vendues à la ferme à l'arbre de Liège ou via les GACs.



Du temps de ses parents, dans un des vergers les lignes de pruniers, pommiers,... étaient destinées à être vendues à la criée et autour de la maison c'était des variétés « plic ploc » pour la consommation de tartes, confitures,...

