

LA RENCONTRE EN VERGER CHEZ SERGE FALLON

Eghezée : 28 mai 2024

Les vergers de la Vallée, c'est une histoire de famille ! Serge a repris la gestion des vergers que son père avait plantés en 1968. Presque 60 ans plus tard, c'est Gaspard et Daphné, ses deux enfants, qui se préparent à reprendre à leur tour l'exploitation familiale.

Les fruitiers s'étendent sur 28 ha, dont 17 ha de poires basse tige en conversion (3ème année-1700 arbres/ha en moyenne) et 11 ha de pommes basse tige bio (2200 arbres/ha en moyenne). Certains arbres ont 50-60 ans et produiront encore environ 20 ans !



HISTORIQUE DE LA CONVERSION

Les fruitiers ont été gérés de manière conventionnelle jusqu'à 1988, année charnière où ils ont commencé à vouloir réduire les traitements chimiques. Inspirés par des collègues suisses, ils se sont lancés dans la lutte intégrée. Concrètement, ils ont commencé à davantage observer leurs vergers, à y introduire des insectes auxiliaires si nécessaire et à utiliser la méthode de confusion sexuelle contre certains insectes ravageurs. Ils ont évolué avec le GAWI, dont Serge est le président, et il y a une dizaine d'années ils sont passés à "zéro résidus de pesticides" pour finalement convertir leurs parcelles de pommiers au bio il y a 8 ans.

VALORISATION

Les fruits sont vendus en circuit-court : à des coopératives (85%) ou à la ferme (15%-pour les pommes plus abimées). Le circuit-court est le réseau de valorisation le plus pérenne selon lui. En effet, la vente à des criées n'est pas rentable.

CHOIX DES VARIÉTÉS

Avant de se convertir au bio, ils travaillaient essentiellement avec des variétés classiques telles que la Jonagold, la Elstar, la Gala, ou encore la Boscoop. Leur passage au bio les a amenés à travailler avec des variétés beaucoup plus résistantes à la tavelure et à l'oïdium (variétés de Gembloux). Serge est convaincu que le choix de variétés résistantes est l'avenir des vergers bio!

La Ducasse par exemple, a été créée à Gembloux (M. Lateur) et est très intéressante à cultiver : bonne conservation jusqu'à 4-5 degrés et jusqu'au mois

d'avril et gardant sa fermeté, très bon goût, bonne résistance et bon rendement. Cette variété est un mélange entre la Reine des Reinettes et la Rubinola. Les arbres Ducasse sont très droits, il faut par conséquent arquer les branches au risque qu'elles ne deviennent trop fortes et cassantes sous le poids des pommes. L'arquage donne une forme plus arrondie aux arbres. Reste à voir si cette variété n'est pas trop alternante.



La Natyra est une variété que Serge affectionne également : une variété résistante, très bonne, qui conserve bien (jusqu'au mois de janvier). C'est une variété française qui ne demande presque pas de traitement car elle est très résistante.

Une autre variété des Fallon est la Pirouette : une variété fort résistante, qui se conserve maximum jusqu'au mois de décembre. Elle est très productive cette année-ci (jusqu'à 5 pommes sur le bouton terminal!).

Petite anecdote : pour créer une nouvelle variété, le département de Marc Lateur (création variétale à Gembloux) a dû semer 96 000 pépins, pour finalement obtenir une variété qui tient la route. Pour

arriver à créer une nouvelle variété qui possède des caractéristiques intéressantes pour le producteur, cela demande des années de travail!

GESTION DES MALADIES

La tavelure est la principale menace lors de météos pluvieuses comme cette année. Ils doivent alors traiter avec des substances à base de soufre et de bicarbonate de potassium.

L'oïdium est également problématique et pour le contrer, ils utilisent du soufre. La solution la plus efficace est d'éliminer les feuilles et de les brûler.

Pour prévenir l'apparition du chanvre, du cuivre est traité en début de saison.

GESTION DES INSECTES RAVAGEURS

Au niveau des ravageurs, le plus gros problème en pomme est le puceron. Un autre ravageur commun est le carpocapse contre lequel ils utilisent la stratégie de la confusion sexuelle.

Serge rajoute : "Quand on fait du bio, il faut accepter qu'il y ait un peu de dégâts". Ils vendent une partie à la ferme, ce qui facilite la vente des fruits abimés par les insectes (et maladies).

Pour accueillir les auxiliaires dans les parcelles, Serge a mis en place des nichoirs et des perchoirs. Il a également implanté des haies et des arbres en bordure des parcelles, qui participent à l'équilibre naturel des populations d'insectes.



Quand les méthodes préventives ne suffisent pas, contre les pucerons, il utilise l'huile essentielle de neem.

Pour contrer le carpocapse, insecte qui pique dans les fruits, la famille Fallon utilise la confusion sexuelle. Il s'agit d'installer des pièges à phéromones qui diffusent la phéromone de la femelle, ce qui perturbe le vol des

mâles et par conséquent la reproduction. Si malgré l'utilisation de phéromones il y a plus de 10 vols par semaine pendant 2 semaines d'affilée, il faut traiter avec un produit spécifique bio. Cette année, ils testent les puffers/sprays à phéromones, à la place des boîtes à phéromones. Dès le 1er mai, ils en placent 2 à 3 par ha (plutôt que 1 tous les 4-5 arbres pour les boîtes à phéromones). Les puffers sont agrémentés d'un minuteur qui diffuse le produit tous les x temps.

L'année passée, dans un nouveau verger, ils ont intégré un prédateur de l'araignée rouge, le typhlodrome (un acarien prédateur d'acariens phytophages nuisibles). Pour ce faire, une branche de vignes suisses (vieux verger) a été introduite sur chaque arbre dans le verger.

Un autre ravageur, qui sévit particulièrement en poirier est le psylle du poirier. Cet insecte se nourrit du bout des pousses et la larve dégage du miellat noir qui coule sur les poires. En bio, il semblerait qu'il y ait moins de problème de psylle qu'en conventionnel ; une raison suggérée par Serge serait la présence plus forte de prédateurs dans l'environnement (grâce aux haies,...). Par ailleurs, l'utilisation excessive de fumier en conventionnel favoriserait la croissance des pousses, ce qui attirerait d'autant plus de psylles.

GESTION DES PLUS GROS RAVAGEURS

Serge est confronté à des problèmes de rates dans ses vergers : chaque année il doit remplacer des arbres. Il pose des pièges à rates et des filets contre les lapins. Il est favorable aux renards qui sont de très bons régulateurs des populations de campagnols.

FERTILISATION

Comme fertilisant, Serge utilise de l'engrais bio à base de farine de sang 300kg/ha (l'équivalent de 30 unités d'azote). Ce fertilisant a beaucoup de mal à se décomposer. Il faut le mettre très tôt, au mois de décembre-janvier pour qu'il apporte au mois d'avril. Comme en bio, il faut passer avec les herbes et la débroussailleuse, il faut que le fertilisant soit décomposé avant et qu'il pleuve pour qu'il s'imprègne bien dans le sol.

FILETS ANTI-GRÊLE

Les problèmes de grêle mènent parfois au déclassement des fruits, surtout dans les coopératives et autres commerces. Des filets anti-grêle sont installés à la plantation. Solution onéreuse mais efficace : en plus de protéger les feuilles de la grêle, elle permet de gagner 1 degré dans l'écosystème verger. Lors des étés chauds, elle permet de faire écran et protéger les fruits de rayons lumineux excessifs.



DISTANCES DE PLANTATION

Pour optimiser la quantité de lumière qui arrive sur les fruits, les lignes de pommiers sont plantées à 3.50 m l'un de l'autre, les poiriers avec 4 m entre chaque ligne. Dans les deux cas, un espace de 1.25 m est respecté entre les plants. Serge rajoute qu'en bio il vaut mieux planter un peu plus rapproché (sans exagérer!), pour réduire la concurrence du gazon et des mauvaises herbes.

CUEILLETTE ET CONSERVATION

Cette année, la cueillette aura lieu très tôt, vers le 15-20 août. En effet, la floraison cette année était en avance (fin mars). La date de cueillette dépendra de la date de floraison mais également de la météo : un printemps et un été chauds avancent la date de cueillette puisque le fruit est mûr plus tôt. Le moment de la cueillette est important et influence la conservation des fruits : cueillir trop tard risque d'entraver la conservation des fruits. La manière de cueillir et la météo (plus ou moins humide) lors de la cueillette influencent également la conservation. Les pommes et poires sont conservées dans des grands frigos.

