

Un verger conservatoire pour sauvegarder notre terroir

BIODIVERSITÉ Le greffage est utilisé pour reproduire les variétés d'arbres fruitiers

► L'un des plus vastes vergers conservatoires de Wallonie se tient dans le pays de Herve. ► Les Amis de la Terre y transmettent l'art ancestral du greffage.

REPORTAGE

Certains ont le compas dans l'œil. D'un geste vif et contrôlé, Jacques Delhez tranche la branche prélevée sur le pommier à reproduire. L'acte est parfait : le biseau du greffon est similaire tant en longueur qu'en diamètre à l'autre biseau coupé, quant à lui, dans un frêle tronc appelé porte-greffe. Alors que les deux biseaux s'épousent, les encoches incisées dans l'un et l'autre s'emboîtent impeccablement. Un élastique spécial vient les ligaturer et maintenir la greffe. « Photosensible, il se dégradera au bout d'un mois », précise-t-il au petit groupe pressé autour de lui pour ne rien perdre de la précision des gestes. On sera fixé d'ici 2 à 3 semaines : si la branche pousse de 3 centimètres, c'est que la greffe a pris. »

Depuis des millénaires, le greffage printanier est utilisé pour reproduire les variétés locales d'arbres fruitiers. Mais à l'ère où nos étals sont monopolisés à 89 % par 5 variétés de pommes commerciales – la jonagold et son mutant, la jonagored, y occupent 70 % de l'espace –, ce geste ancestral tend à se perdre. Pour le perpétuer, Jacques Delhez, membre de l'ASBL Les amis de la Terre, l'enseigne avec passion au cœur du Verger conservatoire de Soumagne.

Géré par une douzaine de bénévoles de l'ASBL, ce domaine vallonné jouxtant les voies du TGV est l'un des plus vastes vergers wallons dédiés à la sauvegarde des variétés de fruits de notre terroir. Sur 6 hectares, quelque 183 pommiers, poiriers et cerisiers de variétés typiques du Pays de Herve se dressent depuis 2008 sur leur « haute

tige ». Sous cette expression se cache la hauteur de l'arbre adulte (plus de 2 mètres), mais aussi la vigueur du porte-greffe. « Alors qu'un haute tige peut espérer vivre 100 ans ; la durée de vie d'un arbre nain, comme les basse tige des vergers commerciaux, n'excédera pas 20 à 25 ans », précise Jacques Delhez qui possède, par hobby, son propre verger de 3 hectares avec 114 variétés locales haute tige. Cette différence d'espérance de vie se répercute par des habitats perdus pour la faune du bocage (voir encadrés), dont la biodiversité périclité depuis une quarantaine d'années.

« Si la branche pousse de 3 centimètres, c'est que la greffe a pris »

JACQUES DELHEZ, LES AMIS DE LA TERRE

« A cette époque-là, pour permettre le passage des grosses machines de l'agriculture intensive, les agriculteurs percevaient des primes pour arracher arbres fruitiers et haies, explique Pascal Hauteclair, de Natagora. Désormais, les derniers vieux vergers haute tige arrivent en fin de vie. »

C'est pour empêcher la biodiversité bocagère de tomber dans l'oubli que le Verger conservatoire de Soumagne arbore la plupart des variétés fruitières bien connues autrefois. Toutes sont issues de la vaste collection de fruitiers locaux du Centre wallon de recherches agronomiques de Gembloux. « Si certaines variétés sont délicieuses à croquer, d'autres étaient utilisées pour la production de sirop et de pectine, explique Jacques Delhez. Même si ces dernières n'ont pas bon goût, on les conserve tout de même car elles font partie de la diversité du terroir. »

Un autre but avoué du Verger conservatoire est de réapprendre au public le goût des fruits. Dans nos étals, en plus d'un physique avenant et d'un calibre identique, les pommes ont un goût standardisé. Et pourtant, en ce début avril, quel délice de croquer dans une gueule de mouton. Au sein du



Au verger conservatoire de Soumagne, le greffage printanier est utilisé. Un geste ancestral qui tend à se perdre. © MT PAYS DE HERVE.

BIODIVERSITÉ EN DANGER

Un nid pour la chouette chevêche

Les vergers haute tige – habitat et zone de ponte favoris de la chouette chevêche – ont perdu quelque 99 % de leur superficie depuis 1950. Pour pallier le cruel manque de cavités naturelles, des nichoirs artificiels sont placés dans les vergers conservatoires par des associations de naturalistes. De quoi freiner le déclin dramatique des populations de chouettes chevêches, rapace nocturne cavernicole strictement protégé en Wallonie. Se délectant essentiellement de campagnols, de mulots et de taupes, elle est un allié efficace dans la lutte contre les ravageurs.



LAETITIA THEUNIS

Le pique-prune, amateur de vieux arbres

Strictement protégé par la législation européenne, « le scarabée pique-prune a quasiment disparu de Belgique. En cause ? La destruction des zones de bocage, explique Pascal Hauteclair de Natagora. Il passe l'essentiel de sa vie dans les cavités naturelles des troncs des vieux arbres, essentiellement des fruitiers haute tige, là où le bois est décomposé en sciure ». La patience est de mise : c'est âgés de plus 40 ans qu'ils offrent les crevasses idéales aux pique-prunes. Ces gros coléoptères bruns, dont la taille à l'âge adulte varie entre 20 et 35 mm, sont des alliés actifs dans la décomposition du bois et le recyclage de matière organique.



Le rouge-queue, oiseau sans abri

« Les populations cavernicoles de rouges-queues à front blanc ont fort décliné à cause de la destruction des vergers », indique Pascal Hauteclair de Natagora. Lors de la reconstruction des bocages, on veille à planter des fruitiers hautes-tiges. « A l'aube de leur vie, ils sont utilisés comme poste de chant par l'accenteur mouchet et la mésange charbonnière, explique l'ASBL Les bocages. Vers l'âge de 15 ans, ils serviront de support pour la construction des nids du pinson des arbres et du chardonneret élégant. » Il faudra attendre 50 ans pour que les cavités se creusent dans les pommiers et pruniers sous l'action des champignons xylophages.



L.T.H.

La vie de nos partenaires

ENTREZ DANS LE CIRKLE VERTUEUX !

Des paniers de légumes et de fruits bio et locaux livrés chez vous, l'idée est bonne mais pas nouvelle. Une gamme de produits artisanaux belges de qualité pour compléter votre panier, c'est encore mieux. Cirkle a fait un (grand) pas plus loin et récolte désormais chez ses clients plus de 20 types de déchets différents. Les objets réutilisables sont donnés directement à des associations, le reste est envoyé à des entreprises de recyclage.

Imaginez-vous. La sonnette sonne. C'est le livreur, chargé de tout un tas de bonnes choses que vous avez commandées sur www.cirkle.be : votre panier de fruits et de légumes bio, locaux et de saison (mais sans chou rouge s'il vous plaît parce que les enfants refusent d'en avaler), quelques douceurs (vous avez toujours eu un faible pour les biscuits) et de belles noisettes d'agneau (c'est de saison). Le livreur vous tend votre caisse de denrées et repart... chargé de vos déchets. Avec Cirkle, plus besoin de vous prendre le chou avec les piles qui s'accumulent, le gsm qui ne fonctionne plus ou la bouteille d'huile usagée qui vous rappelle quinze fois par jour que vous devez vous rendre au parc à containers. Avec Cirkle, c'est le livreur qui vous en délivre.

Le cercle vertueux de l'économie circulaire

Livrer de la nourriture et récolter les déchets dans la même foulée ? Une idée peut-être pas si saugrenue qui fait le tour de nos pratiques de consommation. Le modèle développé par Cirkle s'inscrit résolument dans l'économie circulaire, inspirée du fonctionnement du cycle des écosystèmes naturels, où rien ne se perd et tout est utile.

« L'objectif de Cirkle, c'est d'offrir un accès simple et pratique à une alimentation

saine et durable. C'est d'ailleurs avec la livraison de paniers bio que tout a commencé. Mais, depuis le début, Ben Bramich, le fondateur du projet, a cherché à réduire



l'empreinte écologique de l'activité. On a commencé en limitant notre choix à des produits locaux de saison, en réutilisant les emballages et en optimisant nos trajets de livraison », explique Julie Van Rossom, chargée de communication. « Mais, à la fin de la journée, les camionnettes revenaient toujours vides. C'était une vraie

perte d'énergie. Alors on a cherché quelque chose pour les remplir au retour, quitte à se lancer dans un projet qui n'avait rien à voir avec notre vocation de base. Et on a trouvé... les déchets ! »

Des déchets qui font du bien

Du produit de consommation au déchet, il n'y avait en effet qu'un pas à franchir pour boucler la boucle : « On s'est dit qu'on pourrait récupérer les déchets recyclables et les petits objets qui peuvent être valorisés en seconde main. Du moment qu'ils tiennent dans la boîte. » La chose, concrètement, est assez simple. La caisse de livraison sert, moyennant le respect de quelques précautions, de véhicule aller et retour. Les déchets sont triés dans l'entrepôt de Cirkle et ensuite redirigés vers les associations partenaires qui vont les valoriser. « Les vêtements sont par exemple donnés aux Petits Riens, tandis que l'huile culinaire est revendue à une société qui la transforme en biodiesel. Tous les profits générés via nos collectes de déchets sont reversés à des associations caritatives. »

Aujourd'hui, Cirkle livre entre 300 et 400 ménages chaque semaine, à Bruxelles et environs. « Nous faisons nous-mêmes nos livraisons mais nous testons actuellement une formule avec Combo, le service de Bpost, qui nous permettrait d'étendre nos services au reste de la Belgique. »

Pour en savoir plus : www.cirkle.be



Julie Van Rossom