Voyage d'études en Suisse

Du 25 au 26 juin 2018

-

Compte-rendu :

Labélisation des fruits des vergers hautes tiges

Soutenu par l'**Agence pour l'Entreprise & l'Innovation (AEI)**
dans le cadre de son plan d'actions « Filières et circuits courts 2017-2019 »

Table des matières

1 Contexte 3
2 Conférence « Projet Verger+ » Fondation Rurale Inter-Jurassienne 4
2.1 La Fondation Rurale Interjurasienne 4
2.2 Les paiements directs suisse 5
2.3 Le projet Verger+ 7
3 La Bergerie : ferme d'élevage et de production de fruits hautes tiges 11
4 Baumhaus & Archehof 12
4.1 Haute tige Suisse et le partenariat avec les supermarchés Coop 12
4.2 L'exploitation « Baumhaus & Archehof » 14
5 Muff Mosterei 16
6 Distillerie Seetal GmbH 17
7 Quelques perspectives en Wallonie 18

1 Contexte

Ce voyage d'études a été organisé dans le cadre du projet Diversifruits financé par l'Agence pour l'Entreprise et l'Innovation afin de développer la filière économique de valorisation des fruits des vergers hautes tiges en Wallonie. Une des actions du projet Diversifruits est d'analyser la logique de structuration de la filière « Hautes Tiges Suisses » mise en place depuis plusieurs années.

L'objectif de ce voyage est d'approfondir notre expertise sur les nouveaux acteurs et produits potentiels de la transformation/distribution/commercialisation des fruits de vergers hautes tiges et d'identifier les leviers favorisant le développement de ces acteurs. Pour ce faire, il y a lieu de diagnostiquer globalement la dynamique territoriale présente en Suisse. Cela permettra d'enrichir la réflexion sur la mise en place d'un label en Wallonie. Ce label serait une des solutions afin de permettre aux producteurs et transformateurs de mieux valoriser leurs produits issus de vergers hautes tiges. Il permettrait également aux consommateurs d'avoir une meilleure information sur ces fruits de qualité différenciée.

Un autre élément intéressant dans notre voyage sera d'aborder la problématique de la cueillette en hauteur. La Suisse étant un précurseur de la cueillette à l'aide d'échelles hydrauliques, il est intéressant d'analyser l'efficience de cette machine pour en vulgariser son utilité auprès de nos producteurs. Cueillir à l'échelle classique devient problématique aujourd'hui vu les contraintes financières que les assureurs imposent aux producteurs pour la sécurité de leurs travailleurs.

Une thématique qui a également été développée lors de ce voyage est la valorisation des fruits en boissons alcoolisées. La Suisse ayant des accises sur l'alcool plus faibles qu'en Belgique, cette valorisation est particulièrement mieux développée que chez nous. En effet, les accises nationales belges portent sur le jus et plus modestement le cidre. Cela entraine des contraintes sur le développement de ces produits. Nos filières fruitières doivent donc rivaliser avec d'autres pays ayant des accises moins contraignantes à un moment où la filière belge a été déstabilisée suite à l'embargo russe.

Une dernière thématique à analyser porte sur les aides et compensations financières dont bénéficient les agriculteurs suisses pour renouveler et maintenir leur patrimoine fruitier haute tige. Avoir ce regard helvétique peut nous aider à réorienter les aides de la PAC à la production de fruits de vergers hautes tiges en Wallonie. En effet, celles-ci sont aujourd'hui insuffisantes pour relancer la dynamique économique autour de la production de fruits des vergers hautes tiges. Seules les aides en agriculture biologique aident de manière suffisante l'arboriculture fruitière. Toutefois, cette aide impose un minimum de 250 arbres par hectare, une densité trop importante pour des vergers hautes tiges.

Figure 1. Verger de l'exploitation fruitière « Baumhaus & Archehof » à Hildisrieden (© B. Cerisier)

2 Conférence « Projet Verger+ » Fondation Rurale Inter-Jurassienne

Victor Egger
Responsable de la station d'arboriculture
Conseils, expertises et développement
Fondation Rurale Interjurassienne
Courtemelon / CP 65
2852 Courtételle
T +41 32 420 74 35
Site : https://www.frij.ch

Victor Egger (© F. Van Roozendael)

2.1 La Fondation Rurale Interjurasienne

La Fondation Rurale Interjurassienne (FRIJ) est basée sur deux sites, un à Courtételle et un autre à Loveresse. Une conférence nous a été donnée à Courtételle par Victor Egger, responsable de la Station d'arboriculture de la FRIJ. Située dans l'ancienne école d'arboriculture depuis 1911, la FRIJ donne des formations aux élèves suivant un cursus en apprentissage mais également des formations continues aux agriculteurs ainsi que des conseils agricoles (céréale, élevage et arboriculture). La Station d'arboriculture travaille sur le maintien des vergers traditionnels et conseille les agriculteurs sur les techniques de transformation.

Dans la définition du verger, la FRIJ distingue le verger hautes tiges du verger piéton. Le verger hautes tiges est voué à la production de fruits de transformation pour des marchés de niche (jus, eau de vie, fruit séché, compote, sirop) et à la production de fruits de table pour la vente directe en circuit-court. Ce type de verger donne droit à un système de compensation financière orienté vers des objectifs écologiques mais également de maintien du paysage et d'amélioration de l'environnement. L'autre type de verger, le verger piéton, est une culture fruitière à haute densité de production par hectare pour laquelle l'agriculteur doit développer des connaissances spécifiques liées aux référentiels de culture. Cette culture nécessite beaucoup de main d'œuvre et génère un facteur déterminant pour la viabilité économique vu les hauts niveaux de rendement et les subventions octroyées. Celles-ci sont fixées à partir de densités fixées (300 arbres par hectare au moins s'il s'agit de pommiers, de poiriers, de pruniers, de cognassiers, de kiwis et de sureaux ; 200 arbres par hectare au moins s'il s'agit d'abricotiers et de pêchers ; 100 arbres par hectare au moins s'il s'agit de cerisiers et de noyers). Cette culture fruitière subventionnée ne met en valeur qu'une dizaine de variétés fruitières. Il s'agit des variétés fruitières standards ayant une bonne productivité, un attrait commercial fort et de très bonnes performances de conservation en chambre froide.

En plus du verger piéton, la FRIJ souhaite également promouvoir les vergers traditionnels ainsi que les variétés locales afin de sauvegarder ce patrimoine fruitier. En Suisse, une prise de conscience a été prise sur la disparition des vergers traditionnels. La cause de cette disparition fût multiple :

1. Mutation de l'agriculture engendrant mécanisation, spécialisation et intensification ;
2. Arrachage soutenu par la régie fédérale des alcools afin de lutter contre la surproduction d'alcool indigène et l'alcoolisme ;
3. Urbanisation détruisant le bocage et les ceintures de vergers autour des villages ;
4. Changements d'alimentation et des modes de consommation ;
5. Conversion de l'arboriculture fruitière haute tige en basse tige.

2.2 Les paiements directs suisse

En Suisse, 80% des vergers traditionnels ont disparu entre 1951 et 2001. Suite à ces mutations de l'agriculture, la confédération Helvétique a développé une politique agricole permettant la conservation de la biodiversité suisse.

La mise en place de surfaces de promotion de la biodiversité (SPB) fait partie des « Prestations écologiques requises » (PER) définies dans l'ordonnance sur les paiements directs (OPD). Les PER constituent un programme environnemental obligatoire pour l'obtention de paiements directs. Les exploitations agricoles doivent consacrer au moins 7% de leur surface agricole utile à des SPB (source : http://www.bff-spb.ch/).

Figure 2. Politique agricole Suisse (source : V. Egger)

Dans son ordonnance des paiements directs aux agriculteurs, le gouvernement suisse définit l'arbre fruitier haute tige comme ceci : les arbres fruitiers hautes tiges sont les arbres fruitiers à noyau et à pépin ainsi que les noyers et les châtaigniers. Ces arbres sont entretenus et ils se situent en surface agricole utile. La hauteur du tronc se situe entre 1,2m minimum pour les fruits à noyau et 1,6m minimum pour les autres.

Le paiement direct à un agriculteur pour un verger hautes tiges dépend de plusieurs paramètres :

1. Le verger doit avoir plus de 10 arbres ;
2. 1ère contribution, Qualité I : Le verger est situé dans une surface de promotion de la biodiversité (SPB) ;
3. 2ème contribution, Qualité II : Le verger présente des aménagements qui permettent d'augmenter la biodiversité ;
4. 3ème contribution : le verger a un intérêt paysager et participe au maillage écologique ;
5. 4ème contribution : les vergers sont parfois soutenus financièrement par les cantons, communes ou d'autres institutions.

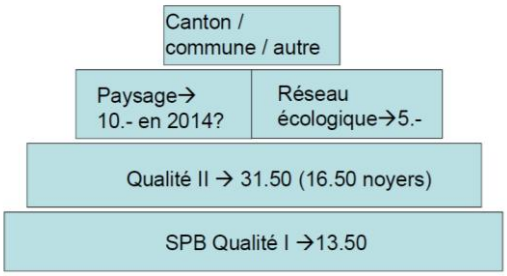

Figure 3. Différents types de contribution 1fr suisse = 0,88€ (source : V. Egger)

Ces paiements directs permettent d'obtenir un montant de 60 fr/arbre (52,8 €/arbre) sans prendre en compte le soutien des cantons, des communes ou d'autres institutions.

Voici les distances de plantation d'arbres fruitiers hautes tiges conseillés par la FRIJ :

Tableau 1. Ecartement conseillé aux agriculteurs par la FRIJ

Espèces	Ecartement dans la ligne	Ecartement dans l'interligne (Min - Max)
Pommier	9 m	10 à 24 m
Poirier	10 m	10 à 24 m
Prunier	6 m	10 à 24 m
Cerisier	12 m	10 à 24 m
Noyer	14 m	10 à 24 m

Des critères d'entretien des arbres fruitiers hautes tiges ont été imposés depuis le 1er janvier 2018 pour pouvoir obtenir ces contributions à la biodiversité. Cet entretien est maintenant devenu obligatoire durant les 10 premières années après la plantation. Un organisme de contrôle vérifie régulièrement le bon respect de cet entretien. Avant qu'un arbre puisse atteindre un âge avancé à partir duquel sa valeur écologique augmente, il est nécessaire de l'entretenir pour assurer son développement, maximiser sa longévité et donc préserver et valoriser le patrimoine subventionné. Selon la fiche technique « Entretien dans les règles de l'art des arbres fruitiers haute-tige » de Agridea (voir en annexe), les critères à remplir sont énumérés dans l'annexe 4 de l'ODP :

> *Un entretien des arbres conformément aux règles de l'art doit être effectué jusqu'à la 10e année suivant leur plantation. Cet entretien comprend la taille de mise en forme, l'élagage, la protection du tronc et des racines, une fumure adaptée aux besoins, ainsi qu'une lutte appropriée contre les organismes nuisibles particulièrement dangereux conformément aux instructions des services phytosanitaires cantonaux.*

En raison de la disposition concernant la fumure adaptée aux besoins, l'article 55, al. 7, OPD a été modifié comme suit :

> *Si une surface visée à l'al. 1, let. a [prairie extensive], comprend des arbres faisant l'objet d'une fumure, la surface déterminante pour la contribution est réduite d'un are par arbre concerné. Sont exceptés les arbres fruitiers haute-tige au pied desquels du fumier ou du compost peuvent être déposés jusqu'à la 10e année suivant leur plantation.*

Pour les arbres du niveau de qualité II, une taille des arbres conformément aux règles de l'art est aussi requise après la 10ème année suivant leur plantation (annexe 4, chiffre 12. 2. 6, OPD). La lutte appropriée contre les organismes nuisibles particulièrement dangereux conformément aux instructions des services phytosanitaires cantonaux doit toujours être effectuée (annexe 4, chiffre 12.1. 5, OPD).

Comparativement aux subventions données aux vergers basses tiges suisses, les subventions données aux vergers hautes tiges sont bien supérieures.

2.3 Le projet Verger+

Le verger hautes tiges présente dans le canton du Jura une densité qui n'existe plus ailleurs en Suisse romande. Il a une valeur patrimoniale et culturelle importante. Il présente également des intérêts en termes de paysage, d'environnement, de maintien de la biodiversité et d'agritourisme. Il représente une source de revenus non négligeable pour une partie des agriculteurs.

Cette importance du patrimoine verger haute tige jurassien a nécessité la mise en place du projet Verger+ qui vise à maintenir, mettre en valeur, renouveler et développer les vergers hautes tiges dans le patrimoine rural de la région. Le projet se subdivise en 3 objectifs sectoriels déclinés en 5 axes de travail :

- **AGRICULTURE :** dynamiser l'intérêt du verger haute tige et en assurer la rentabilité ;
- **PAYSAGES :** maintenir et augmenter le nombre d'arbres, leur qualité et leur diversité ;
- **ENVIRONNEMENT :** maintenir et augmenter la biodiversité fruitière et indigène de l'écosystème verger haute tige.

1. Mettre en valeur les produits

- Face à l'abandon des fruits des vergers, le projet met en place des moyens humains et des techniques d'aide à la récolte afin d'augmenter le rendement et la quantité de fruits récoltés, leur valorisation par l'acquisition d'outils de récolte collectif, le soutien financier pour l'achat de matériel de récolte, la recherche de main d'œuvre disponible (étudiants, etc.), l'amélioration du lien entre l'offre (vergers non récoltés) et la demande (transformateurs) par la mise en place d'un **service de récolte.** Tous ces moyens mis en place améliorent considérablement les échanges commerciaux entre les producteurs et les transformateurs ;

- Les structures de transformation manquent d'investissement pour leur modernisation et leur mise en conformité aux normes en la matière. De plus, la création d'un ou plusieurs lieux de transformation collectifs permettrait de développer la transformation. Plusieurs mesures ont été activées comme le soutien technique et financier de l'adaptation et mise en conformité des lieux de transformation et des équipements individuels, l'organisation de lieux de transformation en réseau, la promotion des services proposés par ces lieux de transformation, la formation à la production de jus, la description des utilisations possible des variétés locales. Le soutien financier a été organisé de manière à ce que chaque porteur de projet trouve lui-même son système de financement. Cette prise en main permet de renforcer l'appropriation du projet par ce dernier ;

- La distribution des fruits frais et transformés n'est pas assez développée. Afin de positionner les produits élaborés dans les circuits de distribution, il convient de mettre en place la filière de distribution. Une étude de marché a donc été effectuée afin de définir les canaux d'écoulement pour les produits transformés. La communication sur le produit a été mise en avant par l'utilisation de différentes marques (marque Jura et Jura Bernois, label haute-tige, etc.). L'offre et la demande ont été mise en lien et un lieu de vente collectif type « maison des fruits et verger du Jura » a été conçu. Une étude sur le packaging a également été réalisée afin de s'adapter à la demande.

Figure 4. Distribution de jus de pomme du terroir « Regio garantie » aux voyageurs transitant dans les gares romandes (source : Agirinfo)

2. Pérenniser les vergers

- Le recensement des arbres fruitiers fait apparaître une disparition importante et régulière du capital verger mais également un entretien insuffisant des arbres. Afin d'enrayer cette disparition et d'activer le renouvellement du patrimoine, un service de conseil et d'aide à la décision est proposé actuellement aux agriculteurs. Les plantations, le renouvellement et l'entretien des vergers sont cofinancés par l'établissement de contrat avec les bénéficiaires. Un réseau de prestataires de service en vergers est également en développement ;

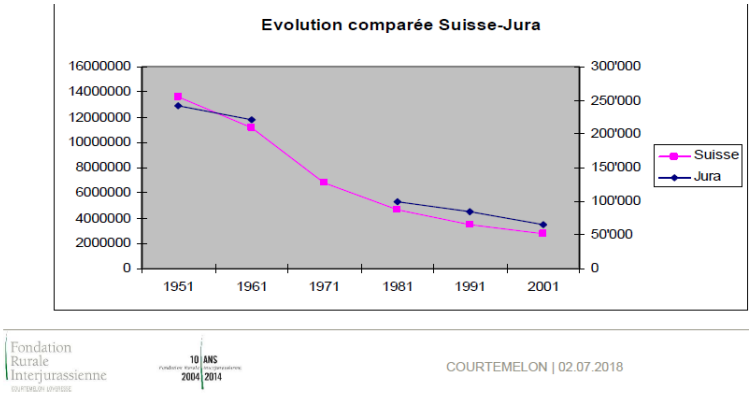

Figure 5. Evolution comparée Suisse-Jura du nombre d'arbre fruitier depuis 1951

- Tous les agriculteurs ne sont pas au courant des conditions d'octroi des paiements directs pour les hautes tiges. Afin de pérenniser ce patrimoine, le projet vise à concevoir et à distribuer une fiche d'information sur ces conditions d'octroi ;

- La mise en réseau des vergers est une des priorités afin de préserver une faune diversifiée et typique des vergers. La région de la Baroche, où la densité de verger est très élevée, a été ciblée pour améliorer le maillage écologique de ces vergers. Le projet Vergers+ a proposé un projet de subventionnement à l'Etat. Plusieurs rencontres et sensibilisations ont été organisées afin de déceler les agriculteurs intéressés par ce projet. Plusieurs contrats ont été signés en vue d'établir cette mise en réseau (renouvellement des vergers, restauration des vieux arbres, installations de nichoirs et perchoirs, aménagements écologiques). Aujourd'hui, 206 hectares de compensation écologique et 18.000 arbres sont identifiés dans la région de la Baroche.

3. Sensibiliser les communes et la population

- Afin d'enrayer la disparition des ceintures de vergers autour des villages, le Projet Verger+ sensibilise les administrations communales afin de leur faire prendre conscience de l'importance de ceux-ci. Pour ce faire, les communes sont informées des résultats des inventaires et peuvent les introduire dans leur gestion du territoire. Ainsi, les zones de vergers sont intégrées directement dans les plans d'aménagement et parfois de nouveaux vergers sont créés pour rappeler leur présence au sein même du village ;

- Le patrimoine verger disparaissant, certains savoirs disparaissent également. Pour contrecarrer cela, le projet a mis sur pied une plateforme d'information, de conseils et de formation à l'intention des particuliers dans les domaines de l'arboriculture et de la biodiversité en verger. Des formations sont disponibles pour tous les niveaux de compétence (sensibilisation, information, formation de base et formation pour professionnels). Un bulletin d'informations arboricoles a également été créé pour les particuliers ainsi que la mise en ligne d'outils d'information et de fiches techniques ;

- Les écoles manifestent également un intérêt pour de la formation et de l'information dans le domaine de la nature et de l'agriculture. Le projet propose des actions de sensibilisation autour du verger (plantation d'arbres, découverte du verger et de sa biodiversité, dégustation de produits des vergers, etc.). Les cantines des écoles sont aussi une opportunité pour valoriser les produits des vergers (jus de pomme, fruits frais, fruits séchés, compotes).

4. Promouvoir dans l'offre touristique

Il existe un intérêt touristique grandissant pour l'agriculture paysanne et la nature en général. Les fruits des vergers hautes tiges attirent grâce à leur goût. Les paysages façonnés par les vergers constituent un attrait certain dans le Canton du Jura. La mise en valeur de ces attraits dans l'offre touristique constitue un réel enjeu pour le Canton et les agriculteurs. Verger+ a élaboré un chemin des vergers et en fait la promotion via les acteurs du tourisme. Le projet propose également aux agriculteurs de faire louer et d'acheter des arbres à la clientèle urbaine contre la possibilité de récolter des fruits ou d'avoir en échange une bouteille de jus par exemple. Ce type de parrainage permet aux urbains de venir visiter les vergers et de prendre conscience de la qualité de cette arboriculture. Le projet organise ainsi des offres touristiques saisonnières en organisant des activités spécifiques comme la récolte de Damassons rouges, la dégustation de nouveaux millésimes d'eau de vie, la dégustation d'autres produits du verger ou encore la visite des vergers.

Figure 6. Prune de variété Damasson rouge dans le verger de Rolf et Edith Amstutz Moser (© F. Van Roozendael)

5. Suivre l'évolution des vergers

L'agrosystème verger est encore trop peu connu. Pour participer au maintien de cet écosystème, il est important de l'étudier et de suivre son évolution. Le suivi du verger jurassien a nécessité la mise en place d'un nouveau recensement de tous les arbres fruitiers du canton. Ce travail a duré 1 an et demi avec 2.500 heures de travail. Une équipe de 7 personnes y a participé. Il faut compter environ 1 à 2 jours de travail par village. De ce recensement, 100.000 informations ont été récoltées dont : 84.119 arbres fruitiers hautes tiges, 7.000 arbres disparus depuis 1998, 9.000 informations sur les parcelles. Toutes ces données ont permis de :

1. Décrire précisément l'agrosystème typique des vergers ;
2. Permettre la mise en place d'un dispositif de surveillance sanitaire ;
3. Soutenir et participer aux démarches d'observation et de contrôle de la qualité environnementale des vergers, notamment de gestion faunistique et floristique ;
4. Etablir un modèle de gestion économique des vergers.

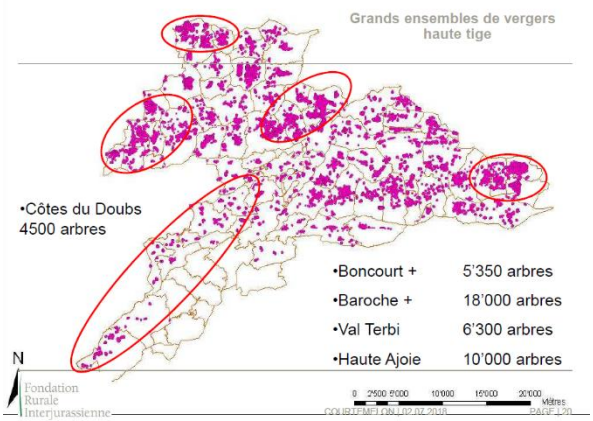

Figure 7. Résultat de l'inventaire identifiant les grands ensembles de vergers haute tige dans le Canton du Jura (source : V. Egger)

Verger+ a également travaillé sur l'élaboration d'une AOP pour l'eau de vie « Damassine ». La démarche visait à :

- Maintenir une tradition et un savoir-faire local ;
- Augmenter la qualité du produit ;
- Permettre aux producteurs de maintenir un coût intéressant pour leur eau-de-vie ;
- Augmenter la visibilité du produit.

Pour la création de cet AOP, Verger+ a commencé par mettre sur pied un groupe de réflexion. Ce groupe a dû travailler sur les critères de typicité régionale du produit afin de prouver l'originalité du produit. Une étude démologique et historique a été réalisée afin d'argumenter le savoir-faire ancestral jurassien. Suite à ces études, la rédaction du cahier des charges a pu définir le territoire de production et de transformation, les techniques de production et de transformation ainsi que le conditionnement dans les "règles de l'art", l'étiquetage et la qualité du produit. Celui-ci a été validé par l'OFAG après une longue procédure de validation.

La station d'arboriculture a travaillé sur un système de calcul du coût de production pour la vente des distillées. Ce système est repris dans un fichier Excel où tout une série de libellés sont à remplir. Ces libellés reprennent les charges de l'entreprise, les prétentions salariales ainsi que les capacités de production et le rendement par type de produit distillé. Ce système permet au producteur de fixer le prix de vente de sa bouteille afin de pouvoir en retirer un prix juste.

Le projet Vergers+ vise véritablement à outiller la filière pour lui redonner un dynamisme territorial. Le conseil est primordial afin de donner aux agriculteurs toutes les clés en main pour le développement de la filière. Avant toute chose, l'agriculteur doit savoir définir ce qu'il veut. Quel savoir-faire peut-il développer ? Quel produit va-t-il valoriser ? De quelle manière va-t-il le distribuer ? Comment va-t-il s'adapter aux exigences des consommateurs ? Toutes ces questions sont à définir avant de se lancer dans un projet de verger. La FRIJ a développé des outils d'aide à la décision pour que chaque agriculteur puisse prendre en main son projet dès son origine.

Damassine
Appellation d'origine protégée
AOP

3 La Bergerie : ferme d'élevage et de production de fruits hautes tiges

Famille Rolf et Edith Amstutz Moser
Mormont 51
2922 Courchavon
Gsm : +41.32.466.58.73
Site : https://www.gitelabergerie.ch/

Rolf Amstutz Moser (© F. Van Roozendael)

Anciennement, l'activité principale de la ferme de la famille Amstutz Moser était orientée vers l'élevage bovin pour la production de lait. Aujourd'hui, celle-ci s'est convertie dans l'agritourisme, les activités forestières, l'élevage de mouton et la production de fruits dont principalement le Damasson rouge transformé en eau de vie. Leur production de prunes en haute tige non-mécanisée et la récolte manuelle font de leur eau de vie un véritable produit artisanal.

La ferme possède 100 Damassiniers avec une production moyenne de 100 kg/arbre. Selon Rolf Amstutz Moser, ce sont les plus vieux arbres qui produisent les meilleurs fruits.

La conduite de leur arbre consiste à préserver une flèche dans la continuité de l'axe de l'arbre tout en gardant des charpentières en son cœur. La taille consiste à raccourcir les charpentières en leur tiers supérieur pour les renouveler et les renforcer.

Trois semaines avant la récolte, Rolf tond le verger. Ensuite, juste avant la première chute des prunes, il fixe des filets en-dessous des arbres. Ces filets sont en hauteur pour éviter que les fruits ne tombent au sol. Avant de distiller, il laisse les fruits fermenter en tonneau pendant quelques mois.

Figure 9. Raccourcissement des charpentières en leur tiers suppérieurs (©B. Cerisier)

Figure 8. Damassinier non formé et resté à l'état sauvage (© B. Cerisier)

4 Baumhaus & Archehof

Urs und Barbara Amrein
Neuhof 1
6024 Hildisrieden
Tel. : +41.41.460.11.35
Site : http://www.baumhaus.ch/

Urs Amrein (© B. Cerisier)

4.1 Haute tige Suisse et le partenariat avec les supermarchés Coop

Le label permet la distinction des produits venant de fruits cultivés en vergers hautes tiges des autres provenant de fruits cultivés en vergers basses tiges. Grâce à cette distinction, le consommateur sait que le produit acheté contient exclusivement des fruits de vergers hautes tiges. Les fruits issus d'arbres à hautes tiges sont des produits naturels d'excellente qualité. En effet, les variétés anciennes de pommes et de poires ont une teneur en acide et en sucre plus élevée que les fruits de table actuels, ce qui donne à leur moût des saveurs plus riches et plus intenses. Les cerises et les pruneaux issus d'arbres à hautes tiges sont certes un peu plus petits que ceux issus de cultures intensives, mais ils sont fraîchement cueillis et s'avèrent parfaits pour la préparation de tartes, yogourts et confitures.

Les vergers hautes tiges donnent une réelle plus-value aux paysages et aux écosystèmes. Ils entourent les fermes et les villages, bordent les routes et sentiers ou structurent le paysage. Leur culture est bien différente des arbres fruitiers basses tiges implantés dans des vergers denses et fermés. Les vergers hautes tiges attirent non seulement chauves-souris, gliridés, hérissons, papillons, coléoptères et abeilles, mais constituent aussi un habitat essentiel pour les oiseaux tels que la chevêche, le torcol ou le pivert.

Aujourd'hui, avec l'évolution des techniques de récolte, la culture moderne de fruits de vergers hautes tiges devient rentable par la réduction de la charge de travail grâce aux ramasseuses mécaniques, aux secoueurs et aux échelles hydrauliques mobiles. De nouvelles opportunités de marketing se réalisent par la transformation artisanale et la vente directe à la ferme. De nouvelles initiatives régionales (telles que les parcs naturels) offrent également un potentiel supplémentaire pour le marketing et la collaboration avec les secteurs de la restauration et du tourisme.

Afin de faire respecter la philosophie et les critères du label, les suisses ont mis en place des directives claires et des contrôles stricts. Ainsi, les produits portant le label Hautes tiges Suisse doivent satisfaire aux critères ci-dessous :

1. Des fruits produits en Suisse permettant le développement économique des agriculteurs ;
2. Des fruits provenant uniquement d'arbres à hautes tiges ;
3. Des produits fabriqués à partir de fruits d'arbres à hautes tiges. Ces arbres ont un tronc d'une hauteur minimum de 1,6 mètres pour les arbres à pépins et de 1,2 mètres pour les fruits à noyaux. Ces arbres sont, pour la plupart, d'anciennes variétés traditionnelles ;
4. Les fruits sont achetés aux producteurs à des prix justes c'est-à-dire pouvant couvrir l'entièreté des charges et apporter un bénéfice. Le surcroît de travail en matière

d'entretien et de récolte est pris en charge par le label en versant aux producteurs une prime « Hautes tiges » ;

5. En achetant des produits « Hautes tiges », les consommateurs soutiennent la plantation de nouveaux arbres à hautes tiges. En trois ans, plus de 2500 arbres ont été plantés chez les producteurs.
6. Des contrôles sont régulièrement réalisés afin de garantir que les fruits des arbres sont cueillis et transformés séparément et que les critères du cahier des charges sont respectés.

Le label vise également à préserver une tradition paysanne. L'intensification de l'agriculture et l'évolution des besoins des consommateurs ont diminué de 80% la superficie des vergers hautes tiges au cours de ces 50 dernières années. Aujourd'hui, il ne reste plus que 2,5 millions d'arbres fruitiers hautes tiges. Cependant, grâce à l'engagement du label et de leurs distributeurs, les vergers se multiplient à nouveau. Les entreprises de transformation stimulent le développement de la filière en acceptant de payer les fruits à un prix équitable pour les producteurs. Les paysans, qui travaillent sur de hautes échelles, sont ainsi indemnisés pour leur surcroît de travail et pour leur engagement en faveur de la culture fruitière traditionnelle. Mais avant toute chose, c'est le changement et la prise de conscience des consommateurs que l'on doit la viabilité économique des produits « Hautes tiges ». Sans eux, les produits ne seraient pas achetés et le label ne pourrait pas se développer.

Le label soutient activement les producteurs engagés en leur octroyant des primes à la production et leur offrant des services de commercialisation et des marchés avec le grand distributeur Coop, les commerces spécialisés, l'industrie agroalimentaire et les transformateurs. En partenariat avec Hautes tiges Suisse et avec le soutien du Fonds Coop pour le développement durable, les supermarchés Coop œuvrent depuis 2008 en faveur de la préservation et de la promotion des vergers à hautes tiges. Actuellement, Coop propose quelque 30 produits au label Hautes-tiges Suisse : jus de fruits, yogourts, tartes et pâtisseries, fruits secs et surgelés et confitures.

Actuellement, 30% des producteurs de fruits de vergers hautes tiges portent le label. Cela regroupe 800 producteurs qui fournissent leurs fruits principalement au magasin Coop. Les magasins Coop n'achètent pas directement les fruits aux producteurs. Ce sont des intermédiaires (Brauerei Unser Bier, Humbel-Spezialitaetenbrauerei, Arnold-Dettling-AG, E. Brunner AG, Mosterei-Kobelt, Ramseier-Schweiz) qui achètent ces fruits pour les transformer et les revendre aux distributeurs. Le label vit grâce aux cotisations qui s'élèvent à 40 franc suisse par an (=35,2€). En plus de cette cotisation, les producteurs paient également une participation de 2fr/100kg de fruits (=1,76€). Les magasins Coop rétribuent au label 2% de leur chiffre d'affaire qui est de 400.000 franc suisse en moyenne (=352.000€). La faible charge salariale du label (1,5 ETP) permet de payer les frais administratifs et de gestion du label.

Pour devenir distributeur direct du label, un accord de marketing direct doit être conclu avec le label pour obtenir le droit d'utiliser la marque protégée Hautes tiges Suisse. Les contrôles sont effectués tous les 4 ans par un organisme de contrôle. En tant que distributeur direct avec des ventes brutes de produits hautes tiges Suisse inférieures à 50.000 fr (44.000€), il n'y a pas de frais supplémentaires en dehors des frais d'adhésion pour les producteurs. A partir de 50.000 fr, des frais de 0,5% du chiffre d'affaires brut doivent être payés. En plus des exigences de production, les distributeurs directs doivent remplir les conditions suivantes :

1. L'étiquetage est effectué conformément aux règlements de déclaration ;
2. Les produits achetés sont marqués avec Hochstamm Suisse ;
3. Les flux de marchandises doivent être enregistrés et disponibles lors de l'inspection.

Le label assure la transparence et la crédibilité par son système de contrôle, ses lignes directrices et les normes de qualité.

Le label Hautes Tiges Suisse s'associe avec d'autres labels régionaux tel que Hochstamm-seetal, Verein "Produkte aus Naturschutz-Projekten", Verein Mosti Veltheim, Arbovitis, Hans Peter Hediger qui valorisent également la culture de fruits en vergers hautes tiges et s'engagent dans les mêmes valeurs que le Hautes Tiges Suisse.

4.2 L'exploitation « Baumhaus & Archehof »

La ferme « Baumhaus et Archehof » cultive des vergers hautes tiges et permet le pâturage des troupeaux appartenant à des éleveurs voisins. La ferme propose également des hébergements et des repas. Sur la ferme, 640 arbres sont plantés. Les subventions permettent aux agriculteurs de continuer leur activité de production. Sans cela, ils ne planteraient plus d'arbres. Ces subventions permettent un développement important des pépiniéristes producteurs d'arbres fruitiers.

Figure 10. Verger haute tige Baumhaus & Archehof à Hildisrieden (© F. Van Roozendael)

En Suisse, la cueillette n'est pas rentable dû au faible prix d'achat des fruits pour la transformation et le coût élevé de la main d'œuvre. Par exemple, le prix d'achat des cerises est de 1,2 fr/kg (=1,06€) avec un rendement de 120 kg de fruits récoltés par jours et par personnes. Le chiffre d'affaire ne permet pas de payer le coût de la main d'œuvre. Ainsi, la ferme propose un système de parrainage où le parrain peut venir cueillir ses fruits chaque année. La cotisation annuelle s'élève à 90€/arbre. La subvention de l'état est de 55 fr/arbre/an (=48,4€). Ils vendent la production des arbres non parrainés à des transformateurs qui façonnent leur produit et le revendent à la ferme et via d'autres commerçants.

Tableau 2. Bilan des aides pour les arbres de l'exploitation

Nombre d'arbre	Subside	Parrainage	Gain arbre	Gain total
640	55 fr/arbre/an	90 fr/arbre/an	145 fr/arbre/an	92800 fr/an
640	48 €/arbre/an	79 €/arbre/an	128 €/arbre/an	81664 €/an

Pour améliorer le rendement à la récolte et à la taille, la ferme a investit dans un hydralada. Cet élévateur est très pratique grâce à ses multiples avantages :

1. Commandes aux pieds ;
2. Nacelle étroite ;
3. Rapidité et légèreté ;
4. Stabilité ;
5. Faible niveau sonore ;
6. Conception simple qui génère peu de pièces d'usure.

Figure 11. Hydralada non déployée (© B. Cerisier)

Les inconvénients sont les suivant :

1. Faible capacité (175 kg sur la plateforme) ;
2. Encombrante car non repliable ;
3. Rapport prix/hauteur de travail (34.000 €, hauteur 5.4 m ; 65.000 €, hauteur 8.4 m) ;
4. Pas de service après-vente chez l'importateur suisse ;
5. Pas de représentant en Belgique ;
6. Remorque spéciale pour le transport.

Figure 12. Hydralada déployée (© B. Cerisier)

Tableau 3. Comparaison des rendements à la cueillette de pomme

Type de cueillette	Rendement jour (kg/j/pers)
Mécanisée	800 à 1000 kg/j
Non mécanisée	200 à 300 kg/j

5 Muff Mosterei

Adrian und Sandra Muff
Gosperdingen 5
6027 Römerswil
Gsm : +41.79.566.98.89
Site : https://www.muff-mosterei.ch/

Adrian Muff (© F. Van Roozendael)

Muf Mosterei est une petite entreprise de transformation. Ils proposent plusieurs produits comme le jus, le jus pétillant, le cidre et la macération de fruits en fût. Leur infrastructure permet la réception des fruits très facile vu l'accès aisé à l'aire de déchargement. Les fruits sont pesés et notifiés dans un cahier (jours, nom du producteur, poids, type de transformation). Après le déchargement des fruits via le bac de réception, les fruits sont lavés et en même temps amenés dans le broyeur via une vis sans fin. Après broyage, le broyat arrive vers la presse pneumatique grâce à un système de pompage. Le jus est une première fois pasteurisé à 86°C pour ensuite être stocké dans des cubiténaires de 1000l. Ceux-ci sont stockés dans un hangar pour permettre la mise en bouteille toute l'année hors des périodes de production de fruits. A l'ouverture des cubiténaires, le jus subi un refroidissement pour faciliter la gazéification CO2 dans le cas de la fabrication de jus pétillant. Ensuite, dernière étapes avant la mise en bouteille et l'étiquetage, le jus subi une 2ème pasteurisation à 62°C.

Tableau 4. Prix de revient et prix de vente du pressoir

	Bouteille 0,5l	**Bouteille 1,5l**
Prix de revient	1,2 fr ou 1,06 €	2,3 fr ou 2,02 €
Prix de vente	2fr ou 1,76 €	3,8 fr ou 3,34 €

Figure 14. Aire de déchargement des fruits

Figure 13. Bac de réception des fruits

Figure 16. Presse pneumatique

Figure 15. Cubiténaire de 1000l

6 Distillerie Seetal GmbH

Unterebersol 11
6276 Hohenrain
Gsm : +41.79.619.14.91
Site : https://www.distillerie-seetal.ch/

L'objectif de la distillerie est de valoriser les fruits locaux en alcool. La distillerie travaille en vente directe et propose 30 produits différents (liqueurs, eau de vie). Elle emploie 3 bouilleurs de cru et 2 employés administratifs. Les rendements dépendent des années de production et donc du type de produits disponibles. Le stockage se réalise dans des cuves de 600, 800 et 1000l pendant 2 ans afin d'utiliser l'appellation « vieilli en fût ». Pour aromatiser leurs alcools, ils utilisent des épices, des plantes et des levures.

Tableau 5. Rendement de la production d'eau de vie par type de fruit

Type de fruits	Fruits frais (kg)	Rendement eau de vie (l)
Poire	15O	5
Raisin	150	10
Prune	150	8

Figure 17. Alambics

Figure 18. Eau de vie et liqueur en vente directe

7 Quelques perspectives en Wallonie

Aujourd'hui, l'enjeu est de **reconnaitre la qualité différenciée** des fruits des vergers hautes tiges afin de leur donner une réelle plus-value économique. Développer économiquement la filière de valorisation de ces fruits permettra de sauvegarder notre patrimoine fruitier haute tige indigène. L'intérêt premier de ces fruits de variétés anciennes cultivés sur des arbres hautes tiges est qu'ils sont tolérants aux maladies. Ils ne doivent donc pas être traités avec des produits phytopharmaceutiques. Ces arbres de plein vent ayant un enracinement profond arrivent à produire des fruits développant des qualités organoleptiques supérieures. De plus, ces variétés anciennes ont une large gamme d'usages souvent oubliés aujourd'hui (fruits séchés, compote, corins de prune, poires tapées, poires au vin, prunes au vinaigre, jus, cidre fermier, eau de vie, vinaigre, etc.). Ces vergers améliorent également les services écologiques des agrosystèmes. Puits de carbone, infiltration des eaux dans le sol, protection du bétail, enrichissement du sol en matière organique, refuge pour la biodiversité et amélioration du paysage sont l'ensemble des services que le verger hautes tiges développe pour l'intérêt général.

La mise en place d'un label mettant en valeur le fruit de verger hautes tiges permettrait de développer d'avantage le renouvellement de ce patrimoine presque disparu et de fédérer les producteurs et transformateurs autour d'un produit de qualité. Le projet Diversifruits coordonne les acteurs à la rédaction d'un cahier des charges pour ce label. Ce cahier précisera les modes de culture, de cueillette et de commercialisation. Le projet Diversifruits pourrait dès lors devenir à terme l'intermédiaire entre les producteurs, coopératives, transformateurs, commerçants, collectivités et les organismes certificateurs. Identifier les produits de transformation qui pourraient obtenir un label de type AOP (cidre, vinaigre, fruits séchés, etc.) serait également nécessaire dans l'analyse globale du territoire.

Aujourd'hui, le verger hautes tiges n'est plus reconnu comme **verger de production**. Il serait intéressant de l'inclure dans une politique de soutien plus affinée et plus visible pour l'agriculteur. Le verger hautes tiges offre des fruits de qualité demandant une charge de travail plus élevée pour l'agriculteur. Les cueilleurs travaillent sur de hautes échelles et dans des vergers où la densité et le rendement à l'hectare est faible. Tout cela génère un surcroît de travail qui devrait être mieux soutenu. Les aides actuelles (subvention à la plantation, aide MAE, prime en agriculture biologique) ne sont pas de réels leviers économiques pour la filière et à la durabilité des vergers hautes tiges. En effet, les obligations d'entretien et les conseils techniques sont défaillants pour la préservation et le maintien à long terme des vergers hautes tiges. Une des solutions possibles serait de revoir les aides de la PAC relatives au verger haute tige, de mettre en place des subventions provenant d'autres institutions plus locales (communes, provinces, Parcs naturels, Intercommunales, etc.) et d'encadrer techniquement les producteurs de fruits de vergers hautes tiges (voir annexe au présent rapport : « Entretien dans les règles de l'art des arbres fruitiers haute-tige » de Agridea).

Un élément manquant fortement à la filière est le **service à la cueillette**. En effet, à l'heure de la spécialisation agricole, de nombreux agriculteurs n'ont plus le temps de valoriser les fruits de leur verger hautes tiges. Cette mission de valorisation commerciale pourrait être confiée à des organismes sociaux via un travail de collaboration et de conseil (technique de récolte et sécurité) avec le projet Diversifruits. Les Intercommunales, les Entreprises de Formation par le Travail (EFT), les Centres d'Insertion Socioprofessionnelle (CISP) et les Organismes d'Insertion Socioprofessionnelle (OISP) seraient entre autres des acteurs publics pouvant offrir une aide concrète sur le terrain.

Après ce voyage, nous constatons qu'il existe un réel soutien technique et logistique auprès des agriculteurs suisses (matériel en commun, service de récolte, étude de marché, conseil technique, conseil en technologie alimentaire, etc.). Il serait intéressant qu'un tel soutien perdure en Wallonie afin d'**accompagner en continu les producteurs et transformateurs**. Dans cette logique, le projet Diversifruits en partenariat avec le CRA-W et le Collège des producteurs propose de mettre en place

une formation à la bonne gestion d'un verger. Le projet Diversifruits de la Fédération des Parcs naturels de Wallonie pourrait à terme organiser la logistique de cette formation (mise à jour des contenus, contact avec les formateurs pour leur disponibilité, contact avec les organismes de formations wallons, rédaction des cahiers des charges, réponse aux marchés publics, contact avec les propriétaires de vergers, réseautage avec les centres de recherche belges et étrangers). Cette formation portera la marque « Certifruit » et sera reconnue par le CRA-W. Un cursus de formation plus léger sera adapté pour les particuliers, les écoles et les organismes d'éducation à l'environnement. En parallèle, DiversiFerm vient d'engager une chargée de mission dans l'accompagnement technologique dans la transformation de fruits et légumes. Cet accompagnement est essentiel pour orienter les futurs transformateurs de fruits et renforcer l'accompagnement des entrepreneurs.

Un accompagnement économique continu auprès d'agriculteurs et de transformateurs voulant s'investir dans la plantation et la transformation est essentiel pour le développement économique de ces entreprises. En ce sens, un travail de fond est également à réaliser afin de proposer au législateur de supprimer certaines **accises nationales** sur le jus et le cidre. Cela permettrait aux filières fruitières wallonnes de rivaliser avec l'Allemagne et la France à un moment où elles ont été déstabilisées suite à l'embargo russe.

Au vu de l'engouement des consommateurs pour des denrées alimentaires provenant de systèmes de production durable, le développement de la filière de valorisation des fruits de vergers hautes tiges peut répondre à cette demande et contribuer davantage à notre souveraineté alimentaire. Ce modèle d'arboriculture fruitière extensif est **une des clés à la transition de notre société.** Du point de vue agronomique, il permet d'associer plusieurs systèmes de production sur une même surface. Ce modèle améliore les conditions de culture et d'élevage mais également la résilience économique de la ferme grâce à la diversification de ses revenus. Au niveau social et culturel, le verger est souvent un lieu d'échanges, d'entraide et de transmission des savoir-faire. Le développement de cette filière est véritablement une des réponses aux enjeux économiques, sociaux et environnementaux actuels.