



# PRÉSENTATION DE LA VARIÉTÉ BIO 'DUCASSE'

1 ER DÉCEMBRE 2023  
ROB THE GOURMET'S MARKET

Avec le soutien de



# LE GROUPEMENT “POMMES ET POIRES DE WALLONIE”

---

Suite à la crise de l'énergie, le secteur de l'arboriculture fruitière belge a connu d'importantes difficultés en 2022. Ces difficultés se sont ajoutées à celles déjà rencontrées depuis plusieurs années par le secteur à savoir : les conséquences de la crise de l'embargo russe en 2014 sur les exportations agroalimentaires européennes mais aussi les normes croissantes en matière sociale et environnementale notamment. La hausse générale des coûts peut mener à un déséquilibre important entre le prix de vente et le prix de production (source : Collège des Producteurs).

Même si des mesures de soutien ont été prises par le Ministre de l'Agriculture et des Indépendants David Clarinval suite à la déclaration de « crise » du secteur de l'arboriculture fruitière en novembre 2022 (facilités de paiement des cotisations sociales), la création d'un groupement de producteurs a été initié par l'Interprofession Fruits et Légumes de Wallonie (IFEL-W) au printemps de l'année 2023, avec le soutien de CEPIFRUIT\* (GAWI\*\* et CEF\*\*\*).

Le groupement de producteurs « Pommes et Poires de Wallonie » a ainsi été créé en juin 2023 et est pour l'instant constitué de 12 producteurs. Le projet « Pommes et Poires de Wallonie » a pour objectifs d'accroître la visibilité et la dynamique commerciale, et d'augmenter la part de marché en GMS des pommes et des poires cultivées en Wallonie.

C'est donc pour mettre en avant la nouvelle variété de pomme bio wallonne 'Ducasse' qu'un évènement de présentation est organisé ce vendredi 1er décembre 2023 de 10h30 à 12h. Celui-ci a lieu chez Rob The Gourmet's Market à Bruxelles. Cet évènement est organisé avec le soutien du plan de relance de la Wallonie dans le cadre du projet « Mettre en place une interface entre producteurs et distribution » et de l'Agence pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité en Wallonie (APAQ-W).

Lors de cet évènement, le chef de cuisine de Rob proposera des dégustations de recettes chaudes et froides, afin de faire découvrir les qualités gustatives supérieures de cette pomme sous toutes ses formes, crue ou cuite.

Nous espérons que vous aussi trouverez cette initiative inspirante pour le secteur des fruits et légumes wallons et vous remercions d'avance de votre présence lors de cette journée importante pour nos producteurs wallons de pommes et de poires.

\*CEPIFRUIT : Ligue Royale Pomologique de Wallonie - Centre Pilote fruitier pour le développement et la vulgarisation en arboriculture fruitière

\*\*GAWI : Groupement des Arboriculteurs Wallons pratiquant la production Intégrée ou la production Biologique

\*\*\*CEF : Centre Fruitier Wallon



# LA PRODUCTION FRUITIÈRE EN WALLONIE

---

Les vergers professionnels de pommes et de poires sont principalement situés en région liégeoise et namuroise. En Wallonie, la superficie totale occupée par l'arboriculture fruitière couverte (basses tiges) est estimée à 1.450 hectares, soit environ 85 producteurs professionnels. Sur ces 1.450 hectares, 500 hectares sont des vergers de pommiers, 850 hectares de poiriers et environ 80 hectares de fruits à noyaux (cerises, prunes, abricots).



Au niveau des rendements de production, cela représente environ 32.000 tonnes de poires (60% de la production fruitière totale wallonne) et 15.000 tonnes pour les pommes (30% de la production fruitière totale wallonne).



Les pommes et les poires sont principalement vendues en circuits longs, dans la grande distribution, qui impose des critères très exigeants de qualité et de fraîcheur.

Une partie de ces fruits est également destinée à l'exportation (70% de la production de poires) ou est transformée en jus ou compotes (30% de la production de pommes).

(sources : APAQ-W, CEF et FWH)

# LA VARIÉTÉ WALLONNE 'DUCASSE'

---

## Une variété gustative peu sensible à la tavelure

La variété 'Ducasse' est une pomme de table originale et très aromatique, de haute qualité gustative et de très bonne conservation. Cette variété a été obtenue par le Centre Wallon de Recherches Agronomiques de Gembloux (CRA-W) et a été sélectionnée conjointement par les producteurs Bio du groupement transfrontaliers NOVAFRUITS et ceux du Groupement d'Arboriculteurs pratiquant en Wallonie les techniques Intégrées et biologiques (GAWI), en collaboration avec le Centre Fruitier Wallon (CEF), dans le cadre d'un programme de sélection participative coordonné par le CRA-W et le Centre Régional de Ressources Génétiques (CRRG -Hauts de France). Le groupement NOVAFRUITS a été mis en place en 2014 et regroupe des producteurs français et wallons certifiés en Production Biologique pour toutes leurs productions fruitières.

La variété 'Ducasse' est issue du croisement entre 'Reinette Libotte', une ancienne variété wallonne peu sensible à la tavelure - sous-type de la 'Reine des Reinettes' et la variété 'Rubinola' - un hybride complexe - possédant le gène Vf de résistance aux souches communes de la tavelure.

## Des critères de sélection bien spécifiques

Le CRA-W mène depuis plusieurs décades des travaux de sauvegarde et de valorisation du patrimoine fruitier. Il a pour activités la gestion des vergers conservatoires (variétés fruitières anciennes et locales) mais également la recherche, l'obtention et/ou la sélection de nouvelles variétés issues de ce patrimoine. Ces nouvelles variétés répondent aux critères de sélection suivants : adaptées aux conditions pédoclimatiques de la région, plus robustes, tolérantes aux maladies, de bonne qualité gustative et en accord avec une arboriculture à faibles intrants compatible avec le développement durable. Les arboriculteurs wallons, membres du GAWI testent et produisent dans leurs vergers les nouvelles variétés issues de ces sélections.



# LA VARIÉTÉ WALLONNE 'DUCASSE'

---

## Une pomme wallonne issue d'un programme de sélection participative

En Wallonie, le projet de sélection participative a débuté en 2016 et a déjà permis de sélectionner deux variétés de pommes nommées ('Ducasse' et 'Coxybelle') et dont l'exclusivité décanale est accordée aux producteurs membres du GAWI et/ou de NOVAFRUITS. D'autres variétés élités potentiellement intéressantes sont toujours en expérimentation chez les producteurs.

Actuellement, grâce à ses très bonnes qualités gustatives reconnues par tous et à sa régularité de production, 'Ducasse' est la variété qui offre le plus d'avenir. Depuis 2020-2021, environ 16.000 arbres en ont été plantés chez des producteurs wallons.

Ces variétés sont principalement destinées à la vente à l'exploitation et aux circuits courts (maximum un seul intermédiaire), ainsi qu'aux magasins spécialisés livrés en direct par les producteurs tel que Rob.



# LA VARIÉTÉ WALLONNE 'DUCASSE'

---

## **Caractéristiques de la variété 'Ducasse'**

### Culture

Croissance moyenne, peu sensible à la tavelure, floraison en moyenne saison ; récolte la première quinzaine d'octobre.

### Qualité du fruit

Qualité très régulière, fruit très ferme et croquant, acidulé à la cueillette et de plus en plus sucré, chair jaunâtre – qualité gustative très régulière, qui allie des arômes, un bon équilibre acidulé/sucré et de très grandes capacités à conserver ses qualités organoleptiques après de nombreux mois de conservation, poids moyen (160-190g) et calibre petit (60 à 75 mm).

### Consommation et conservation

La 'Ducasse' se consomme à partir de novembre, elle a une très bonne tenue dans la corbeille de fruits à température ambiante.

### Utilisation

C'est une pomme de table originale et très aromatique, excellente également pour le jus, convenant aussi bien en pomme à couteau crue qu'en préparation chaude.



Pomme 'Ducasse'

# RECETTE AVEC LA 'DUCASSE'

## Tiramisu pommes-caramel beurre salé en verrines

6 pers. - 30 min.

### Ingrédients:

- 4 pommes 'Ducasse'
- 30 g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 oeufs
- 250 g de mascarpone
- 1 pincée de sel fin
- 12 biscuits type sablés bretons ou speculoos, en fonction des préférences
- 6 c. à s. de caramel au beurre salé (tout prêt ou à faire)



### Préparation:

- Peler et évider les pommes. Les tailler en dés.
- Dans une poêle, faire fondre le beurre, ajouter les morceaux de pommes et le sucre vanillé.
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'au blanchiment, puis ajouter le mascarpone et fouetter à nouveau.
- Monter les blancs en neige avec le sel et les incorporer délicatement à la préparation.
- Répartir un biscuit émietté au fond de chaque verrine, ajouter une couche de pommes cuites, napper d'une cuillère à café de caramel puis ajouter une couche de préparation au mascarpone.
- Répéter une fois la même opération puis décorer avec les dés de pommes restant et un filet de caramel.
- Réserver au réfrigérateur au minimum 3h avant de servir.

Découvrez les  
recettes de  
l'IFEL-W  
[www.ifel-w.be](http://www.ifel-w.be)



# CONTACTS

---

## **IFEL-W – Interprofession Fruits et Légumes de Wallonie**

Coordinateur : Jacinto PALMA DIAS – [jpalmadias@ifel-w.be](mailto:jpalmadias@ifel-w.be)

Chargée de projet qualité & communication : Valérie-Anne DUMONT - [vdumont@ifel-w.be](mailto:vdumont@ifel-w.be)

## **CEPIFRUIT - Centre Pilote fruitier pour le développement et la vulgarisation en arboriculture fruitière**

GAWI - Groupement des Arboriculteurs Wallons pratiquant la production Intégrée ou la production Biologique: Philippe THIRY – [gawi.thiry@asblgawi.com](mailto:gawi.thiry@asblgawi.com)

CEF – Centre Fruitier Wallon : Olivier WARNIER – [cef.fruit@gmail.com](mailto:cef.fruit@gmail.com)

## **CRA-W - Centre de Recherches Agronomiques de Gembloux**

Département sciences du vivant : Marc LATEUR - [m.lateur@cra.wallonie.be](mailto:m.lateur@cra.wallonie.be)

## **FWH – Fédération Wallonne horticole**

Secrétaire générale : Claude VANHEMELEN – [fwh@fwa.be](mailto:fwh@fwa.be)

## **APAQ-W – Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité**

Horticulture comestible : Anne-Sophie LOIS – [a.s.lois@apaqw.be](mailto:a.s.lois@apaqw.be)

**Retrouvez-nous sur Facebook Pommes et Poires de Wallonie et visitez  
notre page web [www.pommesetpoiresdewallonie.be](http://www.pommesetpoiresdewallonie.be)**

