

Pommes et Poires de Wallonie



Ouverture de la saison 2023

28 SEPTEMBRE 2023 - GLONS

Avec le soutien de



LE GROUPEMENT

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. C'est suite au succès du ravier « Fraises de Wallonie » (créé en 2020) et du groupement de producteurs « Asperges de Wallonie » (créé en 2022), qui ont largement démontré leur impact sur la mise en avant de la production wallonne et sur la stimulation de la demande que le projet est né. 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 production de pommes et poires en Wallonie qu'un évènement de lancement de la saison de « Pommes et Poires de Wallonie » est organisé ce jeudi 28 septembre 2023 de 11h à 14h. Celui-ci a lieu chez le producteur Philippe Hustin, situé à Glons en Province de Liège (voir Les producteurs adhérents).

Cet évènement est organisé avec le soutien de l'Agence pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité en Wallonie (APAQ-W). Dans ce contexte, le chef Gérald Watelet proposera des dégustations de pommes et de poires de Wallonie sous forme de recettes sucrées et salées.

Cette journée marque le début d'une aventure que nous voyons enrichissante à plus d'un titre, et déjà, nous souhaitons remercier toutes les personnes qui ont contribué à ce premier succès.

*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



LES CRITÈRES D'ADHÉSION

A la création du groupement, les producteurs ont convenu de manière concertée de **respecter les engagements** suivants :

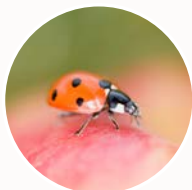
1. Parcelles localisées en **Wallonie**
2. **Certification** VEGAPLAN/GLOBALGAP ou BIO
3. **Suivi technique** par les conseillers du centre pilote CEPIFRUIT (CEF/GAWI)
4. Fruits de **1ère Qualité**
 - Attention apportée aux **variétés spéciales** (niveau de tolérance par rapport à certaines maladies ou autres paramètres)
 - **Fiches Qualité IFEL-W** garantissant la top qualité
5. **Emballage commun avec visuel transversal** (charte graphique)
 - Version « Emballé »: barquettes 6 pommes ou 6 poires avec étiquette commune « Pommes et Poires de Wallonie »
 - Version « Vrac »: plateaux un rang agrémentés d'un complexe identifiant « Pommes et Poires de Wallonie »
6. **Prix de vente concerté** entre les producteurs et les metteurs en marché
7. Utilisation de la **charte « RESPECT »** (voir ci-après)
8. **Communication commune**
 - Via le site web www.ifel-w.be, la page Facebook Pommes et Poires de Wallonie, utilisation de la charte graphique
 - Lancement de saison chez un producteur



LA CHARTE R.E.S.P.E.C.T.

La volonté de communiquer de manière conjointe a conduit à élaborer une stratégie menant à la charte **RESPECT**. Chaque lettre du mot **RESPECT** est déclinée en une valeur ou un engagement mis en avant par les producteurs adhérents au groupement :

- **Régional**: les producteurs de Pommes et Poires de Wallonie s'engagent à cultiver sur des parcelles localisées sur le territoire wallon.
- **Environnement**: les producteurs de Pommes et Poires de Wallonie respectent scrupuleusement les bonnes pratiques de la lutte intégrée qui mettent en œuvre le respect de pratiques agricoles plus vertueuses vis-à-vis de l'environnement (insectes bénéfiques, auxiliaires, pollinisateurs, eaux de surface et souterraines...).
- **Santé**: la préservation de la santé des producteurs, des riverains des zones de productions et des consommateurs, est un paramètre incontournable, démarche dans laquelle les producteurs du groupement se sont engagés.
- **Producteur**: il est l'acteur central, celui qui garantit un produit local de qualité aux consommateurs, qui lui permet d'être rémunéré de manière correcte et adéquate lors de la vente de ses produits.
- **Ecoresponsable**: les producteurs du groupement s'engagent dans un ensemble d'actions visant à limiter les impacts de leur activité sur l'environnement, par le biais de pratiques agricoles plus vertueuses mais aussi une gestion de la logistique à un niveau local et régional.
- **Consommateur**: toute la démarche permet aux consommateurs wallons d'acheter des pommes et poires de leur région, favorisant une arboriculture de qualité, et soutenant une économie écoresponsable et locale.
- **Terroir**: la garantie de l'origine wallonne met en avant le lien avec notre terroir exceptionnel garant d'une très haute qualité gustative, en partie liée à la récolte à pleine maturité des pommes et poires commercialisées par le groupement.



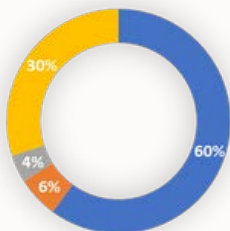
LA PRODUCTION FRUITIÈRE EN WALLONIE

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).



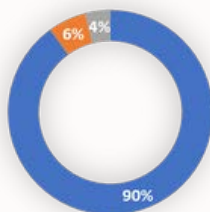
Au niveau des rendements de production, cela représente environ 32.000 tonnes de poires (60% de la production fruitière totale wallonne) et 15.000 tonnes pour les pommes (30% de la production fruitière totale wallonne).

Production wallonne de pommes



■ Jonagold ■ Golden ■ Boskoop ■ Autres (Braeburn, Kanzi, Elstar, Gala,...)

Production wallonne de poires



■ Conférence ■ Doyenné du Comice ■ Autres

LA PRODUCTION FRUITIÈRE EN WALLONIE

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).

Parallèlement aux vergers basses tiges, la filière vergers hautes tiges contribue à une production locale de fruits, tout en améliorant la diversité et la préservation du paysage agricole.

Les fruits des vergers "hautes tiges" sont des fruits de variétés anciennes, robustes et tolérantes aux maladies. Ils offrent une grande diversité de qualités gustatives mais des rendements assez aléatoires et sont le plus souvent destinés à la transformation (jus, cidre, sirop, ...) ou à la vente directe à la ferme.



(sources : APAQ-W, CEF et FWH)

LES EMBALLAGES ET PLV



Plateau poires vrac avec complexe



Barquette 6 fruits avec étiquette



Visuel présentant les 3 piliers de la charte RESPECT



Plateau pommes avec complexe et pancarte IFEL-W



Recettes/Flyer A5

LES PRODUCTEURS ADHÉRENTS

Province du Hainaut

1. Les Vergers de Brunehaut

Sébastien Dewaele

7620 Brunehaut

www.lesvergersdebrunehaut.be



Province de Namur

2. Les Vergers de la Vallée

Serge Fallon

5310 Eghezée

www.vergersdelavallee.be



3. Les Fruits du Verger

Geoffroy Cornet

5081 La Bruyère

www.lesfruitsduverger.be



Province de Liège

4. Buttiens Fruits S.A.

Bruno Buttiens

4537 Verlaine

www.buttiens-fruits.com



5. Hustin Fruits

Philippe Hustin

4690 Glons

www.hustinfruits.com



6. La Ferme Streef

Laurent Streef

4340 Awans

www.adl-awans.be



LES PRODUCTEURS ADHÉRENTS

7. La Pommeraie du Moulin

Jean-Luc Dardenne

4219 Meffe

8. Les Vergers de Sonkeu

Philippe Snoeck

4633 Melen

www.lesvergersdesonkeu.be



9. Exploitation Leclerc

Georges Leclerc

4607 Dalhem



Exploitation Leclerc

10. La Ferme Tilkin

Damien Tilkin

4682 Heure-Le-Romain

11. Heggen Fruits

Vincent Heggen

4607 Dalhem

12. Profructis sprl

Xavier Regout

4608 Neufchâteau

RECETTES

Tarte fine poires-Roquefort

6 pers. - 35 min.



Ingrédients:

150 gr de Roquefort
2 poires
200 gr de farine
100 gr de beurre
5 verres d'eau
30 gr de crème fraîche liquide
1 c. à c. de miel
thym, sel, poivre

Préparation:

- Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).
- Écraser le roquefort et le mélanger avec la crème fraîche. Saler et poivrer
- Laver les poires et les couper en lamelles.
- Préparer la pâte brisée du bout des doigts (farine et sel + beurre puis eau)
- Étaler la pâte sur une plaque de four chemisée de papier de cuisson et la piquer avec une fourchette.
- Étaler de la crème au roquefort sur la pâte, déposer les lamelles de poires, répartir le thym finement ciselé et arroser d'un filet de miel.
- Enfourner pour 20 min.
- Servir chaud ou tiède accompagné d'une salade verte assaisonnée.

Découvrez les
recettes de
l'IFEL-W
www.ifel-w.be



RECETTES

Moelleux pommes-cannelle

8 pers. - 45 min.



Ingrédients:

- 150 g de farine
- 130 g de sucre en poudre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 c. à c. rases de cannelle en poudre
- 3 œufs
- 130 g de beurre fondu
- 2 pommes
- 3 c. à s. de raisins secs
- 3 c. à s. de rhum
- 50 g d'amandes effilées

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Beurrer et fariner un moule à manqué d'environ 26 cm.
- Faire fondre doucement le beurre au bain marie ou au micro-ondes.
- Mélanger la farine, la cannelle, le sucre et la levure (et une pincée de sel si le beurre est doux).
- Ajouter les œufs un à un puis le beurre fondu .
- Dans une poêle, sans matière grasse, faire légèrement griller les amandes effilées. Attention : remuer et surveiller attentivement car elles brûlent très vite.
- Eplucher les pommes, les couper en quatre et ôter le cœur et les pépins. Découper les quartiers de pommes en petits dés d'environ 1 cm.
- Ajouter les dés de pommes à la pâte ainsi que les amandes grillées et les raisins trempés dans le rhum et 3 cuillères du "jus" de trempage.
- Verser l'appareil dans le moule et cuire au four environ 30 minutes.
- Vérifier la cuisson en piquant le cœur du gâteau avec une lame : si elle ressort sèche, c'est cuit.

CONTACTS

IFEL-W – Interprofession Fruits et Légumes de Wallonie

Coordinateur : Jacinto PALMA DIAS – jpalmadias@ifel-w.be

Assistante administrative : Valérie LESOIL – admin@ifel-w.be

Chargée de projet qualité : Valérie-Anne DUMONT – vdumont@ifel-w.be

Chargée de projet logistique : Donatienne ARLOTTI – darlotti@ifel-w.be

Chargé de projet “Ecophyto” : Oliver AMAND – oamand@ifel-w.be

CEPIFRUIT – Centre Pilote fruitier pour le développement et la vulgarisation en arboriculture fruitière

CEF – Centre Fruitier Wallon : Olivier WARNIER – cef.fruit@gmail.com

GAWI – Groupement des Arboriculteurs Wallons pratiquant la production Intégrée ou la production Biologique : Philippe THIRY – gawi.thiry@asblgawi.com

FWH – Fédération Wallonne horticole

Secrétaire générale : Claude VANHEMELEN – 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

**Retrouvez-nous sur Facebook Pommes et Poires de Wallonie et visitez
notre page web www.pommesetpoiresdewallonie.be**

