

LABEL QUALITÉ PLUS

CAHIER DES CHARGES

Vergers vivants

Version 3.0



ASBL Diversifruits
Rue de Coppin, 20
5100 Jambes
Fabrice de Bellefroid & Marc Lateur
info@diversifruits.be

Table des matières

Références législatives.....	3
Glossaire.....	3
1 Préambule	8
2 Identification du promoteur	10
3 Dénomination de produits	10
4 Méthode de production	10
4.1 Espèces	10
4.2 Exploitation	10
4.3 Vergers hautes tiges	11
4.4 Fruits de vergers hautes tiges	14
4.4.1 Récolte des fruits	14
4.4.2 Stockage des fruits	14
4.4.3 Tri des fruits	15
4.5 Commercialisation	15
4.6 Transformation	16
5 Traçabilité et documentation qualité	17
6 Procédures de contrôle	18
7 Différenciation	19
8 Annexes	21
8.1 Liste positive des produits phytopharmaceutiques	21
8.2 Plan minimal de contrôle	21

Références législatives

- Code wallon de l’Agriculture, articles D.6, § 1^{er} et 4, D.7, D.17, D.61, D.179 à D.183 et D.426, § 2, 3.
- Arrêté royal du 21 février 2005 réglementant la dissémination volontaire dans l'environnement ainsi que la mise sur le marché d'organismes génétiquement modifiés ou de produits en contenant.
- Arrêté du Gouvernement wallon du 15 mai 2014 instaurant le système régional de qualité différenciée pour les produits agricoles et les denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant sur la fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 1107/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques et abrogeant les directives 79/117/CEE et 91/414/CEE du Conseil.
- Règlement (UE) n° 528/2012 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2012 concernant la mise à disposition sur le marché et l’utilisation des produits biocides.
- Arrêté du Gouvernement wallon du 24 novembre 2016 définissant les régions agricoles présentes sur le territoire de la Région wallonne.
- Règlement délégué (UE) n°2019/428 de la Commission du 12 juillet 2018 modifiant le règlement d'exécution (UE) n°543/2011 en ce qui concerne les normes de commercialisation dans le secteur des fruits et légumes.
- Règlement (UE) n° 2019/1009 du Parlement européen et du conseil du 5 juin 2019 établissant les règles relatives à la mise à disposition sur le marché des fertilisants UE, modifiant les règlements (CE) n° 1069/2009 et (CE) n° 1107/2009 et abrogeant le règlement (CE) n° 2003/2003.

Glossaire

- **Administration** : Direction de la Qualité et du Bien-être animal du Département du Développement, de la Ruralité, des Cours d’Eau et du Bien-être animal du Service public de Wallonie – Agriculture, Ressources naturelles et Environnement.
- **AFSCA** : Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire.
- **Amendement minéral basique** : fertilisant UE ayant pour fonction de corriger l’acidité du sol. Un amendement minéral basique contient des oxydes, des hydroxydes, des carbonates ou des silicates de calcium (Ca) ou de magnésium (Mg) [Règlement (UE) n° 2019/1009].
- **Arbre ou buisson demi tiges** : arbre greffé sur un sujet porte-greffe semi-vigoureux, ne nécessitant pas de tuteur à l’âge adulte et dont les premières branches latérales se situent à minimum 1 m du sol. Un arbre demi tiges greffé sur des sujets porte-greffes vigoureux ou semi-vigoureux pour autant qu’ils atteignent au minimum 70 % de la vigueur d'un franc, planté à des distances de plantation également similaires à celles des arbres hautes tiges et produisant des fruits de qualité identique, est assimilé à un arbre hautes tiges.

- **Arbre hautes tiges** : arbre greffé sur un sujet porte-greffe de forte vigueur l’amenant à tendre vers une hauteur maximale équivalente à celle d’un individu sauvage de la même espèce à son âge adulte (pommier sauvage : 12 m ; poirier sauvage : 15 m ; cerisier sauvage : 25 m ; prunier sauvage : 10 m ; noyer commun : 25 à 30 m ; châtaigner : 30 à 40 m). Dans tous les cas, ces arbres sont suffisamment vigoureux pour leur permettre d’être autonomes, frugaux et d’avoir un ancrage racinaire tel qu’ils ne dépendent plus d’un tuteur et d’un désherbage à leur pied à l’âge adulte.
- **ASBL** : association sans but lucratif.
- **BCE** : Banque-Carrefour des Entreprises.
- **Biostimulant des végétaux** : il s’agit d’un fertilisant UE ayant pour fonction de stimuler les processus de nutrition des végétaux indépendamment des éléments nutritifs qu’il contient, dans le seul but d’améliorer une ou plusieurs des caractéristiques suivantes des végétaux ou de leur rhizosphère :
 - a) l’efficacité d’utilisation des éléments nutritifs ;
 - b) la tolérance au stress abiotique ;
 - c) les caractéristiques qualitatives ; ou
 - d) la disponibilité des éléments nutritifs confinés dans le sol et la rhizosphère [Règlement (UE) n° 2019/1009].
- **Cueillette** : opération consistant à cueillir à la main les fruits sur l’arbre.
- **CRA-W** : Centre wallon de Recherches agronomiques.
- **Degré Brix** : la mesure du degré Brix représente le pourcentage de matière sèche soluble et peut être assimilée à la teneur en saccharose d’un milieu donné. Cette concentration est exprimée en pourcentage massique d’équivalent saccharose. Un degré Brix correspond à un gramme de saccharose pour 100 grammes de l’échantillon considéré.
- **Entretien des arbres** : suivi régulier comprenant la conduite, la taille, l’élagage, le désherbage, l’enlèvement des rejets de porte-greffes et des repousses sur le tronc, la protection contre le bétail, la protection contre le gibier, le monitoring de la santé des arbres... de façon à ce qu’ils puissent continuer à exercer leurs fonctions sans être menacés.
- **Fertilisant** : une substance, un mélange, un micro-organisme ou toute autre matière appliqués ou destinés à être appliqués sur des végétaux ou leur rhizosphère ou sur des champignons ou leur mycosphère, ou destinés à constituer la rhizosphère ou la mycosphère, seuls ou mélangés avec une autre matière, dans le but d’apporter aux végétaux ou aux champignons des éléments nutritifs ou d’améliorer leur efficacité nutritionnelle [Règlement (UE) n° 2019/1009].
- **Fruit à usage culinaire** : fruit (de conservation ou prêt à manger) destiné à être transformé en cuisine (compote, dessert...) par le consommateur final.
- **Fruit de conservation** : fruit (pomme ou poire) cueilli non mûr mais se détachant pour être mis en conservation. Il peut être vendu comme tel directement au consommateur final avec une information précise sur sa conservation.
- **Fruit de table** : fruit (de conservation ou prêt à manger) destiné à être consommé sans transformation (i.e. en l’état).
- **Fruit prêt à manger** : fruit qui a atteint son optimum de maturité.

- **Fruit de transformation** : fruit vendu pour la transformation à un transformateur professionnel.
- **Gestionnaire** : personne physique ou morale qui est propriétaire de la production et qui assure le suivi du verger, de sa mise en place à sa valorisation. Il peut réaliser lui-même tout ou une partie de ce suivi ou en déléguer tout ou une partie, pour autant qu'il reste le responsable des actions menées. La récolte, le stockage et la transformation font partie des activités induites que peut également assurer le gestionnaire, tant que ces activités concernent uniquement les fruits des productions dont il est propriétaire. Le gestionnaire peut réaliser exceptionnellement une activité d'achat/vente de fruits « Vergers vivants » moyennant le respect de la condition imposée à l'article 43. Dans tous les cas, le gestionnaire est responsable du respect des exigences en matière de commercialisation.
- **Haie mixte libre** : haie (bande arbustive) composée de nombreuses essences (minimum 3 essences différentes) et dont la croissance n'est limitée que par un entretien occasionnel.
- **OCI** : organisme certificateur indépendant.
- **OGM** : organisme génétiquement modifié.
- **Période de conversion** : période de trois saisons de production s'écoulant entre l'audit initial réalisé par l'organisme certificateur indépendant et le moment où la production du verger peut être certifiée et vendue sous la dénomination du cahier des charges. Durant celle-ci, les exigences du cahier des charges sont appliquées.
- **Plan de verger** : documents imprimés ou numériques constitués d'un plan permettant de se repérer dans le verger et d'une liste indiquant les espèces et variétés fruitières du verger. La superficie du verger et/ou ses dimensions sont précisées sur le plan. Toute information complémentaire utile peut y être ajoutée (sujet porte-greffe...). Le plan de verger reprend également l'écartement entre les arbres (dans et entre les lignes) ainsi que les emplacements précis (dans et entre les lignes) et les surfaces des aménagements et des refuges pour la biodiversité. Si le verger est subdivisé en plusieurs parcelles, celles-ci sont clairement identifiables sur le plan.
- **Pré-visite** : visite de contrôle et de conseils effectuée par l'ASBL Diversifruits lors de la candidature d'un nouveau verger.
- **Produits phytopharmaceutiques** : produits, sous la forme dans laquelle ils sont livrés à l'utilisateur, composés de substances actives, phytoprotecteurs ou synergistes, ou en contenant, et destinés à l'un des usages suivants :
 - a) protéger les végétaux ou les produits végétaux contre tous les organismes nuisibles ou prévenir l'action de ceux-ci, sauf si ces produits sont censés être utilisés principalement pour des raisons d'hygiène plutôt que pour la protection des végétaux ou des produits végétaux ;
 - b) exercer une action sur les processus vitaux des végétaux, telles les substances, autres que les substances nutritives, exerçant une action sur leur croissance ;
 - c) assurer la conservation des produits végétaux, pour autant que ces substances ou produits ne fassent pas l'objet de dispositions communautaires particulières concernant les agents conservateurs ;
 - d) détruire les végétaux ou les parties de végétaux indésirables, à l'exception des algues à moins que les produits ne soient appliqués sur le sol ou l'eau pour protéger les végétaux ;

- e) freiner ou prévenir une croissance indésirable des végétaux, à l'exception des algues à moins que les produits ne soient appliqués sur le sol ou l'eau pour protéger les végétaux [Règlement (CE) n° 1107/2009].
- **Ramassage** : opération consistant à ramasser les fruits tombés naturellement ou par gaulage.
- **Récolte** : opération consistant à récolter les fruits d'un ou plusieurs arbres par technique de cueillette ou ramassage.
- **Récolteur** : personne physique ou morale qui exerce une activité de récolte des fruits de vergers pour un ou plusieurs gestionnaires et au cours de laquelle il devient propriétaire du fruit. Le stockage fait partie des activités induites que peut assurer le récolteur, tant que cette activité concerne uniquement les fruits dont il est propriétaire. L'achat/vente de fruits fait également partie des activités induites que peut réaliser le récolteur. Dans tous les cas, le récolteur est responsable du respect des exigences en matière de commercialisation.
- **Secouage manuel** : action de secouer réalisée uniquement grâce à la force des bras.
- **Secouage mécanique** : action de secouer réalisée grâce à la force d'une machine.
- **Services écosystémiques** : les services écosystémiques représentent la contribution qu'apportent les écosystèmes au bien-être de l'être humain. Ils incluent les services de production (fourniture d'aliments, de combustibles et de matériaux), les services de régulation (épuration de l'air et de l'eau, protection contre les inondations, pollinisation, contrôle des ravageurs, parasites et maladies) et les services culturels (patrimoine, loisir).
- **Substance de base** : il s'agit d'une substance active :
 - a) qui n'est pas une substance préoccupante ; et
 - b) qui n'est pas intrinsèquement capable de provoquer des effets perturbateurs sur le système endocrinien, des effets neurotoxiques ou des effets immunotoxiques ; et
 - c) dont la destination principale n'est pas d'être utilisée à des fins phytosanitaires, mais qui est néanmoins utile dans la protection phytosanitaire, soit directement, soit dans un produit constitué par la substance et un simple diluant ; et
 - d) qui n'est pas mise sur le marché en tant que produit phytopharmaceutique [Règlement (CE) n° 1107/2009].
- **Sujet porte-greffe** : les arbres fruitiers sont le plus souvent greffés. Les arbres hautes tiges sont greffés sur sujets porte-greffes vigoureux ou de vigueur moyenne de façon à répondre à la définition de l'arbre hautes tiges et de l'arbre demi tiges vigoureux du présent glossaire. Les sujets porte-greffes de faible vigueur donnent des basses tiges, des buissons ou certains demi tiges de faible vigueur qui ne sont pas certifiés par le présent cahier des charges.
- **Test de l'amidon** : il consiste à observer, pour les fruits à pépins, la transformation graduelle de l'amidon en sucres solubles en trempant les fruits coupés dans une solution d'iode (iodure de potassium). L'amidon présent dans la chair se colore en bleu foncé suivant un motif caractéristique du degré de maturité des fruits.
- **Traitement phytosanitaire** : tout traitement faisant usage de produits phytopharmaceutiques.

- **Transformateur** : personne physique ou morale qui exerce une activité de transformation de fruits dont il est propriétaire. La récolte et le stockage font partie des activités induites que peut également assurer le transformateur, tant que ces activités concernent uniquement les fruits dont il est propriétaire. L'achat/vente de fruits fait également partie des activités induites que peut réaliser le transformateur. Dans tous les cas, le transformateur est responsable du respect des exigences en matière de commercialisation.
- **ULO** : Ultra Low Oxygen. Il s'agit d'une technique de conservation consistant à placer les fruits dans une chambre froide dont l'atmosphère a une teneur en oxygène réduite.
- **Variétés robustes** : variétés fruitières qui ont été évaluées durant un minimum de 7 à 10 années dans des vergers non traités et qui expriment de bonnes capacités d'adaptation aux stress en lien avec le climat, les principales maladies et ravageurs. Ces capacités doivent être suffisamment durables dans le temps et ne pas dépendre exclusivement de gènes majeurs qui confèrent une résistance totale mais souvent éphémère. Sont surtout visées des variétés qui possèdent des capacités de tolérance aux maladies et ravageurs et qui sont à priori mieux adaptées à des modes de production sans intrant. Un grand nombre d'anciennes variétés fruitières de nos régions peuvent répondre à ces critères lorsqu'elles ont été évaluées de façon systématique et sélectionnées pour ces critères associés à d'autres – agronomiques, conduite des arbres, maturité, qualités des fruits pour divers usages... Notons que cela est vrai pour autant que les variétés soient adaptées aux conditions topo-pédo-climatiques du lieu de plantation de l'arbre.
- **Variété d'obtention** : variété résultant d'un processus de sélection mené par un obtenteur (personne ou institution) qui en revendique la paternité.
- **Vergers hautes tiges** : les vergers hautes tiges forment des écosystèmes dynamiques. Il en existe au moins deux types : les vergers traditionnels et les vergers agroforestiers. Les vergers hautes tiges traditionnels sont des vergers pâturés ou tondus. Les vergers agroforestiers sont des alignements d'arbres fruitiers associés à des cultures (céréales, maraîchages, etc.). Les arbres des vergers hautes tiges ont des couronnes maintenues suffisamment hautes pour permettre le pâturage ou la tonte sans abîmer les branches. Ils sont plantés suffisamment écartés pour que les couronnes ne se touchent pas à l'âge adulte, ce qui permet une bonne aération et une conduite sans traitement phytosanitaire. Les fruits des vergers hautes tiges sont des fruits de variétés robustes ou montrant des prédispositions à être considérées comme robustes.
- **Visite de suivi** : visite de contrôle et de conseils effectuée par l'ASBL Diversifruits au moins tous les 5 ans à partir de l'audit initial réalisé par l'organisme certificateur indépendant.

1 Préambule

Vergers vivants, un cahier des charges exigeant tourné vers demain

Le verger hautes tiges défendu par ce cahier des charges est constitué d'arbres autonomes, inclus dans un écosystème dynamique, portant des fruits de variétés robustes, tolérantes aux maladies et d'origine ancienne ou de création récente. Les variétés d'obtention en essais, inconnues ou non encore répertoriées, montrant des prédispositions à être considérées comme robustes, pourront être acceptées sous réserve d'une dérogation, dans le but de promouvoir la diversité génétique du patrimoine fruitier. Cette diversité génétique est indispensable pour permettre une adaptation à un environnement en plein bouleversement.

La base de la gestion du verger repose sur l'établissement d'un écosystème diversifié et résilient, un choix judicieux des espèces, sujets porte-greffes, variétés et distances de plantation ainsi qu'une gestion judicieuse des arbres et du couvert herbagé (essentiellement du pâturage). C'est à ces seules conditions que le « zéro traitement phytosanitaire » est rendu possible. L'écosystème dynamique est créé grâce, entre autres, à la diversité des espèces et/ou des variétés présentes au sein du verger et aux aménagements pour la biodiversité.

En résumé, les exigences reprises dans ce cahier des charges ont pour but d'établir une base permettant la mise en place d'un mode de production dans lequel l'arboriculteur se donne l'opportunité de ne pas traiter. À ces exigences, viennent se superposer une série de bonnes pratiques, à mettre en œuvre de manière adaptée dans chaque modèle de vergers hautes tiges. Ces bonnes pratiques sont à acquérir par le gestionnaire. Les visites et autres activités menées par l'ASBL Diversifruits sont les unes comme les autres des occasions pour se faire conseiller et accompagner.

Enfin, concernant l'entrée dans le cahier des charges, le gestionnaire de verger est libre de s'inscrire dans la démarche quel que soit l'âge du verger. Cependant, une fois certifié, il est tenu d'en respecter toutes les exigences, pour tous les arbres concernés par le cahier des charges et constituant le verger. Une éventuelle période de conversion est imposée (cf. Art. 54).

Les vergers hautes tiges, une voie de diversification

Le mode de production de fruits tel qu'envisagé dans le cahier des charges considère le verger hautes tiges comme une nouvelle possibilité de diversification pour les producteurs. L'arboriculture n'est donc pas envisagée comme une spéculation unique. S'il ne permet pas de dégager à lui seul un revenu suffisant pour vivre, le verger hautes tiges permet de dégager une plus-value supplémentaire par rapport à un terrain déjà utilisé comme pâture ou terre de culture.

En diversifiant ses activités, le producteur ajoute de la résilience à son système de production. Il sera moins dépendant des aléas climatiques ou du marché grâce à un revenu ne dépendant pas que d'une seule production. Au-delà de l'aspect économique, l'implantation d'arbres fruitiers permettra d'apporter de la matière organique à une culture, de l'ombrage au bétail, etc. Inversement, l'association avec du pâturage permettra d'assurer naturellement la tonte et la fumure du verger et participera à la régulation des maladies et ravageurs.

Les vergers hautes tiges, de multiples valorisations

Le cahier des charges encourage à valoriser la production de fruits en tenant compte de tous les débouchés possibles (fruits de table et de transformation) afin d'optimiser la rentabilité du verger. En d'autres mots, le cahier des charges encourage la valorisation de chaque fruit à son optimum économique, en combinant une valorisation en fruits de transformation et en fruits de table en fonction de la qualité de la production obtenue. Actuellement, c'est dans cette configuration que la meilleure rentabilité du verger est observée.

Supports disponibles

En plus du cahier des charges à proprement parler, d'autres documents utiles sont mis à disposition des futurs adhérents. Il est fortement recommandé de les consulter avant de se lancer dans la démarche. Ces documents seront amenés à être revus périodiquement. Il s'agit, entre autres, du règlement de certification « Vergers vivants », d'un guide reprenant les bonnes pratiques concernant la culture hautes tiges et d'une fiche synthétisant quelques éléments économiques relatifs à la démarche (implantation d'un verger, entretien, récolte, adhésion au cahier des charges...).

Tous ces documents dans leur version actualisée sont disponibles sur le site www.vergers-vivants.be.

2 Identification du promoteur

Art. 1. Le promoteur du cahier des charges est l'ASBL Diversifruits, située rue de Coppin n° 20 à 5100 Jambes, ci-après dénommée « l'ASBL ». L'ASBL est joignable par mail, à l'adresse suivante : info@diversifruits.be.

3 Dénomination de produits

Art. 2. Les fruits issus de ce cahier des charges portent la dénomination « Vergers vivants ».

Art. 3. Le logo des fruits et des produits transformés certifiés est présenté ci-dessous (Figure 1). Il est également décliné en différentes variantes (traduction en Néerlandais et version bilingue). Ces dernières sont disponibles dans la documentation qualité mentionnée au chapitre 5 (document n° 1).



Figure 1. Logo « Vergers vivants »

4 Méthode de production

Le cahier des charges porte sur la production, la transformation et la commercialisation de fruits issus de vergers hautes tiges.

4.1 Espèces

Art. 4. Les espèces fruitières concernées sont les pommiers (*Malus domestica* Borkh.), les poiriers (*Pyrus communis* L.), les cerisiers (cerises douces et acides) (*Prunus avium* (L.) L. et *Prunus cerasus* L.) et les pruniers (*Prunus domestica* L. et *Prunus insititia* L.). Les noyers (*Juglans regia* L.) et les châtaigniers (*Castanea sativa* Mill.) font également partie du cahier des charges.

4.2 Exploitation

Art. 5. § 1^{er}. Le caractère familial de l'exploitation agricole est assuré par le fait que, pour la production de fruits issus de vergers hautes tiges, le chef d'exploitation et sa famille sont indépendants économiquement, prennent les décisions, contrôlent la gestion et fournissent l'essentiel du capital et du travail par l'utilisation d'une main d'œuvre assimilée au chef d'exploitation et à ses parents aux premier et deuxième degrés. À ce titre, le chef d'exploitation est à la fois :

- gestionnaire du verger hautes tiges ;
- responsable de l'entretien et de l'aménagement du verger ;
- enregistré à l'AFSCA¹ pour son activité de production de fruits ;
- enregistré à la Banque-Carrefour des Entreprises¹ avec une activité (code Nacebel) correspondant à la culture de fruits à pépins et à noyaux.

¹ Ou équivalent pour les gestionnaires de vergers situés en dehors de la Belgique.

	Cahier des charges Vergers vivants	Version 3.0 p. 11 / 25
---	---	---------------------------

§ 2. Étant donné que le verger hautes tiges s’insère dans les exploitations comme une diversification et vu les surcharges ponctuelles de travail inhérentes au secteur, il est accepté que le gestionnaire fasse appel à des prestataires de service ou de la main d’œuvre afin de déléguer certaines tâches, mais toujours sous sa responsabilité.

§ 3. En cas de recours à de la main d’œuvre, celle-ci est déclarée et couverte par une assurance.

Art. 6. Le gestionnaire respecte le Guide sectoriel G-040 (Guide sectoriel pour la production primaire, Module A « Production végétale »).

4.3 Vergers hautes tiges

Art. 7. Chaque verger fait l’objet d’une identification spécifique et non équivoque, consignée sur un plan par le gestionnaire. Le plan de verger est constitué d’un plan similaire à celui présenté dans la documentation qualité mentionnée au chapitre 5 (document n° 3) et d’une liste reprenant, entre autres, les espèces et variétés. Le verger peut être subdivisé, à l’appréciation du gestionnaire, en différentes parcelles. Deux vergers sont considérés comme distincts s’ils ne possèdent pas de parcelles contiguës. Une copie de chaque plan de verger est fournie à l’ASBL par le gestionnaire. Le plan actualisé est envoyé systématiquement à l’ASBL et à l’organisme certificateur indépendant (OCI) agréé pour le cahier des charges au plus tard deux mois après que des modifications ont impliqué au minimum 5 % de la surface du verger (mortalité, replantation, sur-greffage, aménagements pour la biodiversité...).

§ 2. Le plan de verger identifie chaque arbre et sa variété de manière non équivoque. Si le gestionnaire a un doute quant à l’identification certaine d’une variété, des échantillons de fruits sont envoyés au CRA-W accompagnés de la fiche d’identification mentionnée ci-dessous.

§ 3. Vu l’état des connaissances, l’exigence d’identification de la variété ne concerne ni les noyers, ni les châtaigniers.

Art. 8. Le plan de verger est accompagné d’un document tenu à jour présentant les différents intervenants actifs dans le verger. S’y trouvent consignées des informations pratiques telles que les identités, rôles et responsabilités du propriétaire terrien, du gestionnaire, du récolteur, des autres opérateurs potentiels (entretien du verger, propriétaire du bétail qui pâture...). À titre d’exemple, un modèle de document est présenté dans la documentation qualité décrite au chapitre 5 (document n° 2).

Art. 9. § 1^{er}. Concernant les pommes, poires, prunes et cerises, les variétés principales autorisées sont les variétés « RGF-Gembloux » et « Trad RGF », dont la liste est disponible via l’URL suivant : <https://certifruit.be/liste-des-varietes/> ainsi que toutes les autres variétés anciennes wallonnes et transfrontalières telles que reprises dans la liste actualisée chaque année, disponible à l’annexe 3 du formulaire de subventions à la plantation (<http://biodiversite.wallonie.be/fr/subventions-a-la-plantation.html?IDC=6057>) et dans le livret « Hauts-de-France - Les variétés fruitières de notre région », excepté celles avec la mention « Variété à conduire uniquement en basses-tiges », édité par le Centre régional de ressources génétiques (<https://www.enrx.fr/document/les-varietes-fruitieres-de-notre-region/>). D’autres variétés robustes ou montrant des prédispositions à être considérées comme robustes (telles que les variétés d’obtention en essais, les variétés inconnues ou non encore répertoriées) peuvent faire l’objet d’une dérogation accordée par l’ASBL, sur base d’une expertise réalisée par le CRA-W, à la seule condition qu’avec ces variétés, le verger puisse être conduit selon les exigences du cahier des charges. Les variétés inconnues ou non encore répertoriées font, cependant, l’objet d’une demande d’identification auprès du CRA-W dès que possible. L’identification est requise pour la commercialisation des fruits sous la dénomination du cahier des

charges. Pour ce faire, le gestionnaire envoie des échantillons de fruits munis du formulaire de demande d'identification disponible sur le site de Diversifruits (<http://www.diversifruits.be/choix-des-varieacuteteacutes.html>). Le CRA-W lui renvoie un document précisant le nom des variétés. Si la variété n'est pas connue par le CRA-W mais que celui-ci reconnaît son intérêt, un nom « provisoire » est proposé en accord avec le gestionnaire.

§ 2. Concernant les noix et châtaignes, vu l'état des connaissances, toutes les variétés sont actuellement autorisées car elles peuvent être conduites selon les exigences du cahier des charges.

Art. 10. En terme de diversité, il existe un minimum de 5 variétés différentes de l'espèce dominante présente dans le verger.

Art. 11. Les fruits ne peuvent provenir d'organismes génétiquement modifiés (OGM) tels que définis à l'article 2, 2° de l'arrêté royal du 21 février 2005.

Art. 12. § 1^{er}. Toute intervention réalisée dans le verger (fumure, entretien des arbres et des aménagements de biodiversité, piégeages, pâturage, suivi sanitaire, observations...) fait l'objet d'un enregistrement, rendu disponible par le gestionnaire, dans un registre spécifique tel que celui présenté dans la documentation qualité mentionnée au chapitre 5 (document n° 4) ou dans tout registre équivalent pour autant que l'information soit rapidement et facilement disponible pour l'OCI agréé.

§ 2. Tous les documents relatifs au verger (plan, facture, attestation, autorisation, etc.) sont à conserver minimum 10 ans à des fins de contrôle. L'ASBL peut demander d'autres renseignements utiles dans un but de recherche scientifique.

Art. 13. § 1^{er}. Les arbres sont entretenus régulièrement, tel que défini dans le glossaire.

§ 2. Ils sont plantés suffisamment écartés et élagués régulièrement de façon appropriée afin de leur permettre un bon ensoleillement et une bonne aération, qui sont les conditions optimales pour leur conduite sans traitement phytosanitaire.

Art. 14. Aucun traitement phytosanitaire des arbres fruitiers du verger, tel que défini dans le glossaire, n'est autorisé. Par conséquent, l'utilisation des substances de base dans le respect de l'autorisation prévue est autorisée.

Art. 15. § 1^{er}. Une utilisation raisonnée des fertilisants est pratiquée. Cette utilisation est fondée sur les résultats d'une analyse standard (N, P, K, pH, taux de carbone, calcium, magnésium, humus) de la couche arable, effectuée tous les 4 à 5 ans. Ce justificatif est annexé à la fiche de suivi.

§ 2. Les fertilisants provenant d'effluents d'élevage (fumiers, lisiers et composts) issus d'élevages certifiés en agriculture biologique sont utilisés en priorité, tout comme certains amendements minéraux basiques (calcaire broyé, dolomie broyée, chaux) et les biostimulants des végétaux. À défaut, seuls les fertilisants autorisés en agriculture biologique peuvent être utilisés, moyennant un justificatif attestant de la nécessité de recourir à ces produits.

Art. 16. § 1^{er}. Pour les vergers pâturés, des précautions particulières sont prises par le gestionnaire afin d'assurer l'hygiène sanitaire des fruits en prévision de la récolte (i.e. éviter la présence de particules d'excréments des animaux en pâture).

§ 2. Le gestionnaire enregistre également, sur la fiche de suivi ou en annexe de celle-ci, les informations relatives aux traitements des animaux qui pâturent (traitement antiparasitaire, vermifuge, traitement médicamenteux...) ainsi qu'aux traitements appliqués à la strate herbacée.

Art. 17. Les vergers agroforestiers sont autorisés si les parcelles sont certifiées en agriculture biologique.

Art. 18. § 1^{er}. Des aménagements en faveur de la biodiversité sont réalisés au sein et/ou autour des vergers afin d'accueillir l'ensemble des auxiliaires. Par « autour du verger », il faut comprendre que la plupart des aménagements se trouvent à une distance maximale de 30 m, à compter de la limite du verger telle que définie dans le plan. Toutefois, cette distance maximale est portée à 100 m pour les mares, les friches et les bandes fleuries ; à 200 m pour les nichoirs à chouette Chevêche et à 500 m pour les nichoirs à chouette Effraie et à faucon Crécerelle. Pour être valable, cette zone supplémentaire fait partie de la propriété ou sa gestion est assurée par le gestionnaire du verger. La diversité des aménagements est indispensable car elle permet d'augmenter la richesse spécifique de l'écosystème verger et d'améliorer sa résilience et sa productivité. Le document n°5 de la documentation qualité, mentionnée au chapitre 5, présente l'ensemble des aménagements (obligatoires et non obligatoires) ainsi que les conditions à respecter en termes de nombre, de taille, d'entretien...

§ 2. Pour les vergers traditionnels, les aménagements suivants sont obligatoires :

- présence de minimum 7 nichoirs à passereaux ;
- présence d'une haie mixte sur minimum 50 % du périmètre du verger dont, si possible, une partie de celle-ci est une haie libre.

Si une lisière forestière composée de feuillus borde une partie de la parcelle du verger, celle-ci peut être comptabilisée comme longueur de haie.

Une dérogation, relative à la hauteur, la longueur ou la mixité, peut être accordée par l'ASBL dans certains cas particuliers (par exemple, si la hauteur de la haie doit être contrôlée en raison de prescriptions imposées par le code rural, des règlements provinciaux, des problèmes de voisinage, si les potentialités topographiques restreignent les possibilités d'implantation de haie...). Pour ce faire, le gestionnaire prépare un justificatif argumenté ainsi qu'un plan d'actions présentant les évolutions éventuelles pour les 3 prochaines années. Ces documents font partie intégrante de la demande d'adhésion mentionnée à l'article 52 § 1^{er}.

§ 3. Pour les vergers agroforestiers, le gestionnaire amène de la biodiversité aux pieds des arbres (i.e. moins de 20 m) dans les lignes par des aménagements tels qu'une strate herbacée à la flore diversifiée (i.e. comptant au moins 10 espèces végétales indigènes et, si possible, d'écotypes locaux qui fleurissent de façon étalée dans la saison), des arbustes fruitiers... De plus, la présence de minimum 7 nichoirs à passereaux est également obligatoire.

§ 4. En plus des aménagements obligatoires, au moins trois aménagements différents, présentés dans la liste du document n°5 de la documentation qualité, sont mis en application dans les vergers de 1 à 60 arbres. Au-delà de 60 arbres, un aménagement supplémentaire (identique ou différent) par tranche de 20 arbres est ajouté dans le verger. Une dérogation peut être introduite auprès de l'administration via l'ASBL concernant le nombre total d'aménagements à avoir pour les vergers faisant partie d'un protocole d'essai.

§ 5. L'entretien des aménagements, tel qu'explicité dans le document n°5 de la documentation qualité, est obligatoire.

§ 6. Il est interdit de détruire des zones humides existantes ou un microrelief intéressant pour la biodiversité (ornière, fossé...).

Art. 19. Si des arbres sur sujet porte-greffe de faible vigueur ou de variétés non acceptées ou non encore identifiées (cf. Art. 9) sont présents dans le verger, leurs fruits ne peuvent pas être commercialisés sous la dénomination « Vergers vivants ». La présence de ces arbres doit être justifiée

auprès de l'ASBL par le gestionnaire. Ces arbres sont identifiés et repris sur le plan de verger de manière non équivoque.

Art. 20. § 1^{er}. Si une des limites du verger (telles que définies dans le plan) est adjacente à une parcelle d'une culture sarclée, une haie continue de minimum 1,8 m de haut et 0,5 m de large protège obligatoirement, sur toute la longueur du côté adjacent, du risque de résidus sur les fruits. À défaut d'atteindre ces dimensions, la haie doit déjà être implantée et doit présenter des signes de reprise lors de l'audit initial.

§ 2. Si cette parcelle possède le même gestionnaire que le verger et qu'elle est certifiée en agriculture biologique, une dérogation relative à la présence de la haie peut être accordée par l'ASBL.

4.4 Fruits de vergers hautes tiges

4.4.1 Récolte des fruits

Art. 21. L'opérateur pratiquant la récolte respecte le Guide sectoriel relatif à son secteur d'activité.

Art. 22. Il prévient l'OCI agréé par le moyen convenu (mail, sms...) au minimum 48 h avant le début de la période de récolte de chaque espèce. Les tableaux, présentés dans la documentation qualité décrite au chapitre 5 (document n° 6), reprennent, à titre d'information, les listes des variétés les plus communes ainsi que leur période de récolte et de consommation.

Art. 23. La cueillette se réalise obligatoirement à la main, avec tout moyen permettant d'atteindre les fruits, de manière à garantir l'absence de coups.

Art. 24. § 1^{er}. Pour proposer aux consommateurs des fruits prêts à manger à leur optimum de qualité, l'opérateur pratiquant la récolte cueille les fruits juste avant leur maturité complète. Il existe différents moyens pour déterminer la maturité complète tels que la fermeté des fruits (pénétrömètre), des tests organoleptiques, le test de l'amidon, la mesure du degré Brix. Au minimum, l'opérateur est tenu d'utiliser la méthode des tests organoleptiques pour évaluer la maturité. Il est toutefois conseillé d'utiliser la mesure du degré Brix ou l'évaluation de la fermeté du fruit via pénétrömètre en complément de l'évaluation organoleptique. Pour les fruits de conservation, la cueillette s'effectue bien avant la maturité complète (i.e. dans les quelques jours qui suivent le moment où les premières pommes et poires non-véreuses ont commencé à tomber).

§ 2. Le contrôle de la maturité des fruits fait l'objet d'un enregistrement dans la fiche de suivi du verger mentionnant la date du contrôle, la variété testée, le moyen de contrôle et le résultat.

Art. 25. Lors de la récolte, seul le secouage manuel est autorisé. Pour ce faire, l'utilisation d'une gaule est possible. Le secouage mécanique est, par contre, interdit.

Art. 26. Le ramassage des fruits se réalise à la main ou à la récolteuse mécanique. Les fruits ramassés sont uniquement destinés à la transformation.

Art. 27. Les fruits des arbres mentionnés à l'article 19 sont récoltés dans des cageots différents et identifiables. Les informations suivantes (verger, parcelle, identification du/des arbre(s), date(s) de récolte) sont enregistrées et disponibles sur ces cageots.

Art. 28. La main d'œuvre nécessaire à la récolte est déclarée et couverte par une assurance.

4.4.2 Stockage des fruits

Art. 29. L'opérateur qui réalise le stockage respecte le Guide sectoriel relatif à son secteur d'activité.

Art. 30. § 1^{er}. La méthode de stockage naturelle est privilégiée. Les tableaux de la documentation qualité décrite au chapitre 5 (document n° 6) renseignent des indications de période de consommation. En effet, en fonction des capacités de conservation des variétés, du lieu et de l'année de culture ainsi que des conditions de cueillette, les fruits ont un certain potentiel de conservation. Certaines variétés ont des propriétés de conservation telles que leurs fruits ne nécessitent pas de stockage en frigo ou via d'autres méthodes énergivores. Il est à noter que certaines variétés se conservent moins bien lorsqu'elles sont stockées en chambre froide. Toutefois, le stockage des fruits en frigo ou le refroidissement temporaire du local de stockage (par exemple, lorsque la température extérieure ne permet pas le refroidissement naturel du lieu de stockage) est toléré.

§ 2. Quelle que soit la méthode, le stockage se réalise sans jamais nuire à la qualité des fruits nécessaire à leur usage ou mener à leur sur-maturité.

Art. 31. Les fruits ne subissent aucun traitement (i.e. produits de conservation) et sont stockés dans une atmosphère non modifiée (les méthodes Ultra Low Oxygen (ULO) et SmartFresh² sont, entre autres, interdites). Par ailleurs, tout système d'aide à la conservation ne faisant pas intervenir de techniques artificielles énergivores, ni de produits de synthèse, est en principe acceptable et fait l'objet d'une demande préalable à l'ASBL. Il s'agit, par exemple, de palox hermétiques munis de membranes semi-perméables permettant d'obtenir de façon naturelle un meilleur équilibre gazeux – type « Janny »).

Art. 32. Les fruits altérés et trop mûres sont retirés de l'endroit de stockage lors des suivis réguliers.

Art. 33. Les fruits des arbres, mentionnés à l'article 19, sont stockés dans des cageots différents et identifiables. Les informations suivantes (verger, parcelle, identification du/des arbre(s), date(s) de récolte) sont enregistrées et disponibles sur ces cageots.

4.4.3 *Tri des fruits*

Art. 34. Le tri des fruits peut s'effectuer à différents moments (lors de la récolte et/ou lors du stockage).

Art. 35. § 1^{er}. Les fruits sont classés en trois catégories :

- fruit de table : fruit cueilli, sans blessure et avec son pédoncule (excepté pour les prunes) ;
- fruit à usage culinaire : fruit cueilli avec défaut et mauvaise coloration ;
- fruit de transformation : fruit tombé et ramassé ne présentant aucune trace de pourritures. Il est recommandé de le transformer endéans les 3 jours qui suivent son ramassage.

§ 2. Un fruit de table peut être déclassé vers la catégorie « fruit à usage culinaire » ou « fruit de transformation ». Un fruit à usage culinaire peut être déclassé vers la catégorie « fruit de transformation ».

Art. 36. Pour les fruits de table, dans le respect du règlement délégué (UE) n°2019/428, une variabilité des calibres, représentative de la production d'un arbre hautes tiges, est souhaitée.

4.5 Commercialisation

Art. 37. L'opérateur responsable de la commercialisation est libre de choisir ses canaux de commercialisation (vente directe...). Pour le fruit de table, quand l'information est disponible, il tend à respecter le calendrier de vente établi sur base de la période de cueillette des diverses espèces et

² Préparation commerciale à base de produits phytopharmaceutiques de synthèse.

variétés mentionnée dans les tableaux de la documentation qualité décrite au chapitre 5 (document n° 6).

Art. 38. Lors de la commercialisation des fruits certifiés, le logo « Vergers vivants » (Figure 1) et ses différentes variantes (document n° 1 de la documentation qualité) peuvent être utilisés sur les emballages, les supports de vente et la publicité.

Art. 39. Lors de la commercialisation des fruits de table et à usage culinaire, les informations de la variété, de l'usage du fruit et de la période de consommation suivent les fruits afin d'être disponibles pour le consommateur final. Ces informations proviennent des différents documents de référence publiés par le CRA-W. Si la variété n'est pas reprise dans ces documents, les informations connues à son sujet sont préalablement soumises à l'ASBL, afin de valider la source et d'éviter la circulation d'informations différentes au sujet d'une même variété. Cette exigence concerne également les noix et les châtaignes, sauf si l'information n'est pas disponible.

Art. 40. En cas de période de conversion, les fruits issus de la 2^e ou de la 3^e saison de conversion peuvent être commercialisés sous la dénomination « Vergers vivants en conversion ». Le logo « Vergers vivants » (Figure 1) et ses variantes (document n° 1 de la documentation qualité) ne peuvent pas être utilisés sur les emballages et la publicité.

Art. 41. Le gestionnaire s'engage à commercialiser un minimum de 20 % de sa production certifiée sous la dénomination « Vergers vivants ». L'opérateur responsable de la mise sur le marché s'engage à vendre un minimum de 20 % de ses achats de fruits certifiés « Vergers vivants » sous la dénomination du cahier des charges.

Art. 42. Le gestionnaire maîtrise son prix de vente, variable d'une année à l'autre, et s'engage à fixer un prix couvrant au minimum les coûts de production et de main d'œuvre.

Art. 43. § 1^{er}. Si, de manière exceptionnelle, le gestionnaire a besoin d'acheter des fruits certifiés « Vergers vivants » afin d'assurer la continuité de son activité commerciale, il est tenu de le notifier à l'OCI agréé au moyen du formulaire de notification présenté dans la documentation qualité décrite au chapitre 5 (document n° 7), au plus tard dans les deux mois suivant le premier achat.

§ 2. Une telle notification ne peut se répéter que 2 fois de manière consécutive. Au-delà, le gestionnaire se voit adjoindre automatiquement le statut complémentaire adéquat.

4.6 Transformation

Art. 44. § 1^{er}. L'opérateur qui réalise la transformation respecte le Guide sectoriel relatif à son secteur d'activité.

§ 2. Dans le cas où le gestionnaire sous-traite l'activité de transformation, il s'assure du respect des exigences imposées dans ce chapitre 4.6. Si l'opération de transformation n'a pas lieu chez le gestionnaire ou en sa présence, il fait signer par le sous-traitant la déclaration sur l'honneur dûment complétée et la consigne. Cette déclaration est présentée dans la documentation qualité mentionnée au chapitre 5 (document n° 8).

Art. 45. Un tri est nécessaire avant toute transformation, de façon à éliminer les fruits abîmés.

Art. 46. Les produits transformés sont, entre autres, le jus, la compote, le cidre, le sirop, le vinaigre, les eaux de vie, les fruits séchés, les gelées et confitures, les fruits au sirop de sucre, les fruits au vinaigre, la pâte de fruit...

Art. 47. § 1^{er}. La totalité des fruits (pomme, poire, prune, cerise, noix et châtaigne) entrant dans la composition du produit transformé est certifiée « Vergers vivants ». De plus, la fiche technique de tous les produits transformés de fruits certifiés « Vergers vivants » est soumise à l'accord préalable de l'ASBL Ces documents font partie intégrante de la demande d'adhésion mentionnée à l'article 52 § 1^{er} et § 4. L'opérateur réalisant une activité de transformation s'engage à informer dans les plus brefs délais l'ASBL en cas de modification des fiches techniques existantes ou en cas de création de nouveaux produits transformés.

§ 2. Les produits transformés, respectant les exigences du cahier des charges, peuvent utiliser la mention « Produit à partir de fruits certifiés Vergers vivants » et le logo « Vergers vivants » (Figure 1) ou ses différentes variantes (document n°1 de la documentation qualité mentionnée au chapitre 5) pour faire référence au label (sur les emballages et la publicité).

§ 3. Si une partie des fruits (pomme, poire, prune, cerise, noix et châtaigne) entrant dans la composition d'un produit transformé est en 2^e ou 3^e année de conversion, le produit transformé peut utiliser la mention « Produit à partir de fruits en conversion vers Vergers vivants ». Le logo « Vergers vivants » (Figure 1) et ses différentes variantes (document n° 1 de la documentation qualité) ne peuvent pas être utilisés sur les emballages et la publicité.

5 Traçabilité et documentation qualité

Art. 48. La traçabilité des fruits de vergers hautes tiges est assurée par le strict respect de la législation en vigueur.

Art. 49. Chaque opérateur prend les précautions nécessaires afin d'éviter de mélanger les fruits certifiés et ceux qui ne le sont pas. Il s'assure également de ne pas mélanger les variétés lorsqu'il s'agit de fruits de table ou à usage culinaire.

Art. 50. Lors de la récolte, la traçabilité est assurée par variété pour chaque variété présente dans le verger dans le cas des fruits de table et à usage culinaire. Elle est assurée, au minimum, par verger dans les cas de fruits de transformation. Les mesures sont prises pour garantir, le cas échéant, l'exclusion des fruits des arbres mentionnés à l'article 19.

Art. 51. En plus des annexes du cahier des charges, il existe une documentation qualité complémentaire, mise à jour par le promoteur. Cette documentation est disponible sur le site www.vergers-vivants.be et comprend les documents suivants :

1. Variantes du logo « Vergers vivants » ;
2. Modèle de document sur les rôles et responsabilités des intervenants du verger ;
3. Exemple de plan de verger ;
4. Fiche de suivi des Vergers vivants ;
5. Aménagements en faveur de la biodiversité ;
6. Périodes de récolte et de consommation des variétés les plus courantes ;
7. Formulaire de notification d'achats de fruits « Vergers vivants » ;
8. Déclaration du sous-traitant pour la transformation.

6 Procédures de contrôle

Art. 52. § 1^{er}. Pour tout verger candidat, le gestionnaire se fait préalablement connaître auprès de l'ASBL en remplissant un formulaire de demande d'adhésion. En cas de recevabilité de la demande, l'ASBL procède à une pré-visite visant à réaliser un premier contrôle du verger. Sur base de la demande d'adhésion et de l'éventuelle pré-visite, l'ASBL rédige un avis circonstancié. L'avis remis par l'ASBL n'est pas contraignant. Le gestionnaire prend ensuite contact avec l'OCI pour la certification officielle du verger en lui transmettant l'avis circonstancié rédigé par l'ASBL. L'audit initial de certification par l'OCI se réalise au plus tard un an après la remise de l'avis circonstancié par l'ASBL.

§ 2. Une visite de suivi des vergers certifiés est effectuée par l'ASBL au moins tous les 5 ans.

§ 3. Les visites réalisées par l'ASBL peuvent être l'occasion pour le gestionnaire d'échanger sur le verger et d'obtenir des conseils.

§ 4. Les autres opérateurs (récolteur et transformateur) se font également préalablement connaître auprès de l'ASBL en remplissant un formulaire de demande d'adhésion spécifique. Cette étape se réalise avant de prendre contact avec l'OCI agréé.

Art. 53. Chaque opérateur notifie son activité auprès de l'OCI agréé. Il autorise l'OCI à réaliser en sa présence tous les contrôles nécessaires, tels que prévus dans le plan minimal de contrôle repris à l'annexe 8.2 (p. 21).

Art. 54. § 1^{er}. À priori, une période de conversion de 3 saisons de production (juin-novembre) est appliquée à tout nouveau verger candidat. Elle prend effet à partir de la première visite de l'OCI : si celle-ci a lieu avant le 31 mai, la saison de production de cette même année civile compte comme première saison de conversion. Peuvent être exemptés de la période de conversion les vergers qui sont certifiés en agriculture biologique au moment de l'audit initial ou ceux dont l'historique en matière de gestion phytosanitaire peut être retracé sur 3 ans, dans les deux cas, à la seule condition de l'acceptation par l'OCI du cahier de traitement ou équivalent.

§ 2. Durant la période de conversion, l'ASBL se réserve le droit de réaliser des visites de suivi.

7 Différenciation

Ce chapitre résume le respect des principes du système régional de qualité différenciée par le cahier des charges.

Tout d'abord, le **caractère familial des exploitations** est assuré par le respect de l'article 5, tandis que l'article 11 garantit l'**absence de recours à des organismes génétiquement modifiés**.

Ensuite, la **plus-value pour le gestionnaire** est assurée par sa maîtrise totale du prix de vente, couvrant au moins les coûts de production et de main d'œuvre, comme défini à l'article 42.

D'autre part, l'**équilibre entre le développement de l'activité et le respect des attentes sociétales** est assuré par les services écosystémiques rendus par les vergers hautes tiges. En effet, en plus de leur rôle de production, les vergers hautes tiges fournissent des services culturels et de régulation.

Leurs services de régulation résident notamment dans leur capacité à stimuler la vie du sol, favorable aux processus de fertilité, ainsi qu'à favoriser l'infiltration des eaux de pluie. Ils constituent également une zone de refuge et de ressources aussi bien pour la diversité spécifique que pour les auxiliaires de culture, nécessaires à l'ensemble des productions agricoles. Les vergers hautes tiges participent aussi à la création de microclimats permettant de tempérer les conditions climatiques extrêmes sur les cultures ou le bétail. De plus, l'empreinte carbone de ces vergers est limitée vu la faible utilisation d'engins mécanisés et le stockage de carbone réalisé par les arbres. À plus large échelle, les vergers hautes tiges contribuent au maillage écologique, indispensable au maintien de la biodiversité. Il va sans dire que ces vergers hautes tiges et le mode de production qui y est lié ont pour résultats un **impact positif sur l'environnement et le bien-être animal**.

Les vergers hautes tiges assurent également des services culturels en participant à rendre les paysages plus attrayants et conviviaux pour les différents usagers du territoire (habitants, agriculteurs, voyageurs...). Ils peuvent également être un lieu de rencontre, de cohésion et d'animation scientifique ou culturelle. Ils font partie de l'identité et du patrimoine du territoire. En ce sens, ils contribuent également au **bien-être humain**.

D'un point de vue économique, les vergers hautes tiges offrent une possibilité de diversification agricole. Ils créent une plus-value pour la terre et de la résilience face aux aléas environnementaux et sociétaux. Ils présentent une diversité variétale fruitière adaptée aux contextes pédoclimatiques du territoire, dotée de multiples usages et de qualité différenciée.

Finalement, le mode de production des fruits issus de vergers hautes tiges constitue le critère de différenciation majeur de ce cahier des charges. En plus des bénéfices cités ci-avant, ce mode de production contribue à favoriser un **impact positif sur la santé humaine et la qualité sanitaire des produits**. En effet, aucun traitement phytosanitaire des arbres fruitiers n'est autorisé (Art. 14). Cette conduite est rendue possible par la mise en place d'un écosystème dynamique, constitué d'arbres autonomes, portant des fruits de variétés robustes ou montrant des prédispositions à être considérées comme robustes et tolérantes aux maladies. La base de la gestion du verger repose sur l'établissement d'un écosystème diversifié et résilient, un choix judicieux des espèces, sujets porte-greffes, variétés et distances de plantation ainsi qu'une gestion judicieuse des arbres et du couvert herbagé (essentiellement du pâturage). Aussi, un usage raisonné des amendements minéraux et apports organiques est pratiqué (Art. 15) et une grande attention est portée sur les aménagements en faveur de la biodiversité (Art. 18).

Références et sources d'inspiration :

- Bouten R., Artru S., Claessens H., Dufrêne M., Reubens B., Garré S., Lassois L., 2016. *L'agroforesterie en Belgique : atouts et freins dans le paysage agricole moderne*. Forêt Nature, n°138, pp. 12-22.
- Coppée J.-L. & Noiret C., 2001. *L'arboriculture fruitière en haute-tige, une voie de diversification agricole en région herbagère.*, Coll. Les livrets de l'agriculture. Namur : Service public de Wallonie, n°6, 53 p.
- Fasol M. & Lateur M., 2011. *Le jardin fruitier*. Neufchâteau : Weyrich Edition, 159 p.
- Coulon F. & Pointereau P., 2017. *Concevoir son pré-verger et valoriser ses fruits*. Toulouse : Solagro, 16 p.
- Béral C., Andueza D., Ginane C., Bernard M., Liagre F., Girardin N., Emile J.-C., Novak S., Grandgirard D., Deiss V., Bizeray D., Moreau J.-C., Pottier E., Thiery M. & Rocher A., 2018. *Agroforesterie en système d'élevage ovin : étude de son potentiel dans le cadre de l'adaptation au changement climatique*. 158 p. Disponible sur : <https://parasol.projet-agroforesterie.net/>

8 Annexes

8.1 Liste positive³ des produits phytopharmaceutiques

Aucun produit phytopharmaceutique n'est autorisé (cf. Art. 14).

8.2 Plan minimal de contrôle

Type de contrôle	Fréquence minimum	Critères contrôlés	Articles	Mode d'inspection
Gestion du verger				
Pré visite par l'ASBL	1 / opérateur candidat / verger	Caractère familial	Art. 5	Documentaire et terrain
		Respect du Guide sectoriel G-040	Art. 6	
Visite de suivi par l'ASBL	1 / opérateur / 1/3 des vergers / 5 ans ⁴	Espèces fruitières	Art. 4	Terrain
		Identification et plan de verger	Art. 7 et Art. 8	Documentaire et terrain
		Respect des variétés, dérogation par l'ASBL et identification des variétés par le CRA-W si nécessaire	Art. 9	
		Diversité de variétés	Art. 10	
		Enregistrement des interventions réalisées	Art. 12	Documentaire
		Entretien régulier et écartement et élagage appropriés des arbres (conduite sans traitement phytosanitaire)	Art. 13	Documentaire et terrain
		Absence de traitement phytosanitaire des arbres	Art. 14	
		Utilisation raisonnée des fertilisants autorisés, basée sur des résultats analytiques (analyse tous les 4-5 ans)	Art. 15	
Vergers pâturés : - précautions à prendre pour l'hygiène en vue de la récolte - enregistrement des informations de traitement (animaux et strate herbacée)	Art. 16			
Parcelles certifiées en agriculture biologique pour les vergers agroforestiers	Art. 17	Documentaire		

³ Tout ce qui ne figure pas explicitement dans cette liste est interdit.

⁴ Les visites de suivi, pour les gestionnaires possédant plusieurs vergers certifiés, s'effectuent sur 1/3 des vergers. Tous les 5 ans, le choix des vergers visités est réalisé par l'ASBL.



Cahier des charges Vergers vivants

Version 3.0

p. 22 / 25

Type de contrôle	Fréquence minimum	Critères contrôlés	Articles	Mode d'inspection
Pré visite par l'ASBL	1 / opérateur candidat / verger	Aménagements en faveur de la biodiversité : - gestion des aménagements - aménagements obligatoires pour les vergers traditionnels - aménagements obligatoires pour les vergers agroforestiers - aménagements complémentaires - entretien obligatoire - interdiction de destruction des zones humides ou d'un microrelief intéressant	Art. 18	Documentaire et terrain
Visite de suivi par l'ASBL	1 / opérateur / 1/3 des vergers / 5 ans ⁵	Présence de sujets porte-greffes de faible vigueur, de variétés non acceptées ou non encore identifiées	Art. 19	
		Présence de haies en cas de verger adjacent à une culture sarclée	Art. 20	
Audit initial	1 / opérateur à l'inscription / verger	Caractère familial	Art. 5	Documentaire et terrain
		Avis circonstancié de l'ASBL	Art. 52 § 1 ^{er}	Documentaire
		Respect du Guide sectoriel G-040	Art. 6	Documentaire et terrain
		Espèces fruitières	Art. 4	Terrain
		Identification et plan de verger	Art. 7 et Art. 8	Documentaire et terrain
		Respect des variétés, dérogation par l'ASBL et identification des variétés par le CRA-W si nécessaire	Art. 9	
		Diversité de variétés	Art. 10	
Audit périodique	1 / opérateur / min. 1/3 des vergers / 3 ans ⁷	Absence de fruits provenant d'OGM	Art. 11	
Inspection inopinée ⁶	15 % des opérateurs/an	Enregistrement des interventions réalisées	Art. 12	Documentaire
		Entretien régulier et écartement et élagage appropriés des arbres (conduite sans traitement phytosanitaire)	Art. 13	Documentaire et terrain
		Absence de traitement phytosanitaire des arbres	Art. 14	
		Utilisation raisonnée des fertilisants autorisés, basée sur des résultats analytiques (analyse tous les 4-5 ans)	Art. 15	
		Vergers pâturés : - précautions à prendre pour l'hygiène en vue de la récolte - enregistrement des informations de traitement (animaux et strate herbacée)	Art. 16	

⁵ Les visites de suivi, pour les gestionnaires possédant plusieurs vergers certifiés, s'effectuent sur 1/3 des vergers. Tous les 5 ans, le choix des vergers visités est réalisé par l'ASBL.

⁶ Lors des inspections inopinées, toutes les exigences ne sont pas systématiquement contrôlées. Le choix des vergers inspectés est réalisé par l'OCI.

⁷ Les audits périodiques, pour les gestionnaires possédant plusieurs vergers certifiés, s'effectuent sur minimum 1/3 des vergers. Le maximum est défini par l'OCI en fonction du nombre et de la surface totale des vergers. Tous les 3 ans, le choix des vergers audités est réalisé par l'OCI.



Cahier des charges Vergers vivants

Version 3.0

p. 23 / 25

Type de contrôle	Fréquence minimum	Critères contrôlés	Articles	Mode d'inspection
Audit initial Audit périodique Inspection inopinée ⁸	1 / opérateur à l'inscription / verger	Parcelles certifiées en agriculture biologique pour les vergers agroforestiers	Art. 17	Documentaire
		Aménagements en faveur de la biodiversité : - gestion des aménagements - aménagements obligatoires pour les vergers traditionnels - aménagements obligatoires pour les vergers agroforestiers - aménagements complémentaires - entretien obligatoire - interdiction de destruction des zones humides ou d'un microrelief intéressant	Art. 18	Documentaire et terrain
	1 / opérateur / min. 1/3 des vergers / 3 ans ⁹	Présence de sujets porte-greffes de faible vigueur, de variétés non acceptées ou non encore identifiées	Art. 19	
		Présence de haies en cas de verger adjacent à une culture sarclée	Art. 20	
		Traçabilité	Art. 48 et Art. 49	
	15 % des opérateurs / an	Absence de traitement phytosanitaire des arbres	Art. 14	Analytique ou documentaire ¹⁰
Récolte				
Audit initial Audit périodique Inspection inopinée ⁸	1 / opérateur à l'inscription	Respect du Guide sectoriel adéquat	Art. 21	Documentaire et terrain
		Alerte de l'OCI avant la période de récolte de chaque espèce	Art. 22	Documentaire
		Cueillette à la main	Art. 23	Terrain
	1 / récolteur ou transformateur / an ou 1 / gestionnaire / 3 ans	Récolte à l'optimum de qualité : - cueillette juste avant maturité complète pour les fruits prêts à manger - cueillette bien avant maturité complète pour les fruits de conservation - enregistrement du contrôle de la maturité	Art. 24	Documentaire et terrain
		Secouage manuel autorisé avec gaule (interdiction du secouage mécanique)	Art. 25	Terrain
	Ramassage manuel ou à la récolteuse mécanique	Art. 26		
	15 % des opérateurs / an	Récolte séparée (dans des cageots différents et identifiables) si nécessaire	Art. 27	Documentaire
		Main d'œuvre déclarée et couverte par une assurance	Art. 28	
Tri des fruits		[Art. 34 ; Art. 36]	Terrain	
	Traçabilité	[Art. 48 ; Art. 50]	Documentaire et terrain	

⁸ Lors des inspections inopinées, toutes les exigences ne sont pas systématiquement contrôlées. Le choix des vergers inspectés est réalisé par l'OCI.

⁹ Les audits périodiques, pour les gestionnaires possédant plusieurs vergers certifiés, s'effectuent sur minimum 1/3 des vergers. Le maximum est défini par l'OCI en fonction du nombre et de la surface totale des vergers. Tous les 3 ans, le choix des vergers audités est réalisé par l'OCI.

¹⁰ Le contrôle est documentaire si une analyse multi-résidus a déjà été réalisée sur les fruits du verger durant la même année que l'inspection et que le rapport d'analyses est disponible.



Cahier des charges Vergers vivants

Version 3.0

p. 24 / 25

Type de contrôle	Fréquence minimum	Critères contrôlés	Articles	Mode d'inspection
Stockage				
Audit initial	1 / opérateur à l'inscription	Respect du Guide sectoriel adéquat	Art. 29	Documentaire et terrain
Audit périodique	1 / récolteur ou transformateur / an	Méthode de stockage naturelle (stockage en frigo toléré) sans nuire à la qualité des fruits ou mener à leur sur-maturation	Art. 30	
	ou	Absence de traitement et atmosphère non modifiée	Art. 31	Terrain
	1 / gestionnaire / 3 ans	Suivi de l'état des fruits	Art. 32	
		Stockage dans des cageots différents et identifiables si nécessaire	Art. 33	
Inspection inopinée ¹¹	15 % des opérateurs / an	Tri des fruits	[Art. 34 ; Art. 36]	
		Traçabilité	Art. 48 et Art. 49	Documentaire et terrain
Transformation				
Audit initial	1 / opérateur à l'inscription	Respect du Guide sectoriel relatif à son secteur d'activité	Art. 44 § 1 ^{er}	Documentaire
Audit périodique	1 / transformateur / an	Déclaration du sous-traitant du gestionnaire	Art. 44 § 2	
	ou	Tri avant transformation et recommandation sur le délai de transformation	Art. 35 et Art. 45	Documentaire et terrain
	1 / gestionnaire / 3 ans	Type de produits transformés	Art. 46	
Inspection inopinée ¹¹	15 % des opérateurs / an	Utilisation à 100 % de fruits certifiés (pomme, poire, prune, cerise, noix et châtaigne)	Art. 47 § 1 ^{er}	Documentaire
		Fiche technique avalisée par l'ASBL	Art. 47 § 1 ^{er}	
		Traçabilité	Art. 48 et Art. 49	Documentaire et terrain
Commercialisation				
Audit initial	1 / opérateur à l'inscription	Libre choix de l'opérateur des canaux de commercialisation et respect du calendrier de vente	Art. 37	Documentaire et terrain
Audit périodique	1 / récolteur ou transformateur / an	Commercialisation avec les informations de variétés et de période de consommation	Art. 39	
	ou	Maîtrise du prix de vente par le gestionnaire et couverture des coûts de production et de main d'œuvre	Art. 42	Documentaire
Inspection inopinée ¹¹	1 / gestionnaire / 3 ans	Notification en cas d'achats exceptionnels de fruits par le gestionnaire	Art. 43	
	15 % des opérateurs / an			

¹¹ Lors des inspections inopinées, toutes les exigences ne sont pas systématiquement contrôlées.

Type de contrôle	Fréquence minimum	Critères contrôlés	Articles	Mode d'inspection
Audit périodique	1 / récolteur ou transformateur / an ou 1/gestionnaire/3 ans	Étiquetage des fruits	Art. 38	Terrain
		Respect de la période de conversion	Art. 40 et Art. 54	Documentaire et terrain
		% de produits commercialisés sous la dénomination	Art. 41	Documentaire
Inspection inopinée ¹²	15 % des opérateurs / an	Étiquetage de produits transformés (mention et logo)	Art. 47 § 2	Terrain
		Respect de la période de conversion pour les produits transformés	Art. 47 § 3	Documentaire et terrain
		Contrôle des volumes (fruits et produits transformés)	/	Documentaire

Les dérogations suivantes existent sur :

- l'acceptation d'autres variétés robustes ou montrant des prédispositions à être considérées comme robustes (Art. 9 § 1^{er}) ;
- le nombre total d'aménagements dans les vergers faisant partie d'un protocole d'essai (Art. 18 § 4) ;
- la présence de haie mixte dans les vergers traditionnels (Art. 18 § 2) ;
- l'existence d'une haie autour d'une culture sarclée (Art. 20).

Outre les dérogations à proprement parler, des demandes/soumissions sont à formuler à l'ASBL concernant :

- l'usage d'un système d'aide à la conservation ne faisant pas intervenir de techniques artificielles énergivores, ni de produits de synthèse (Art. 31) ;
- les informations « non officielles » sur les variétés (Art. 39).

¹² Lors des inspections inopinées, toutes les exigences ne sont pas systématiquement contrôlées.