



Castella Romain, Losey Michel

Modification de la loi sur l'agriculture fribourgeoise pour faciliter la création de nouveaux vergers et de cultures pérennes spéciales

Cosignataires : 8	Réception du dépôt : 13.05.16	Transmission au CE : 24.06.16
	Réception du développement : 17.06.16	

Dépôt

Nous demandons par cette motion d'introduire un nouvel alinéa sous le chapitre IV concernant le fonds rural cantonal et d'y introduire la possibilité de soutenir la création de nouveaux vergers et de la mise en place de cultures pérennes spéciales. Cette aide financière devra être conditionnée à différents paramètres; notamment que l'exploitation soit reconnue par le canton et qu'une surface minimale soit concernée. Le demandeur doit fournir la preuve de connaissances professionnelles spécifiques en matière arboricole soit par un CFC d'agriculteur ou par un suivi de cours arboricoles spécifiques. Le montant du prêt ne dépassera pas les 50 % du coût d'investissement total. Nous demandons également un remboursement différé jusqu'à la première récolte de la culture en question.

La raison principale de notre motion réside dans le fait que la demande pour notre célèbre *Poire à Botzi* (AOP), unique et emblématique de notre canton, est de plus en plus conséquente et que la production actuelle ne suffit plus à satisfaire le marché. Pour les producteurs intéressés, l'investissement est lourd et important. La production n'intervient qu'à partir de la cinquième, voire sixième année d'implantation. Avec la possibilité de pouvoir disposer d'un soutien initial remboursable après la première récolte de la nouvelle production, le producteur évite ainsi des soucis financiers initiaux conséquents et incitera indéniablement à la création de nouvelles surfaces à l'avenir. Cette mesure encouragera également la diversification des exploitations fribourgeoises afin d'évoluer vers de nouvelles productions en adéquation avec le marché.

Développement

L'Union fruitière fribourgeoise (UFF) a été fondée en 1976 dans le but de promouvoir l'arboriculture fruitière dans le canton de Fribourg. Elle contribue notamment au développement des productions, la mise en valeur et l'écoulement des fruits par la création de labels et d'appellations d'origine protégées (AOP). Comme l'UFF regroupe toute la filière, de la production (d'arbres et de fruits) à la commercialisation, elle est, de ce fait, l'interprofession pour la *Poire à Botzi* (AOP). L'UFF compte actuellement 62 membres actifs, dont 9 membres collectifs comme les sociétés d'arboriculture des différents districts du canton de Fribourg et l'Union des paysans fribourgeois.

La *Poire à Botzi* (AOP) regroupe actuellement 20 producteurs, 4 transformateurs, 3 pépinières. Environ 3'300 poiriers en culture sur une surface totale de 4 ha de vergers répartis entre 440 m et 820 m d'altitude dans l'aire géographique de production limitée au canton de Fribourg y compris les enclaves bernoises de Clavaleyres et de Münchenwiler, les districts d'Avenches et de Payerne et les communes d'Yvonand et de Dompierre du canton de Vaud.

Une étude conduite par M. Peter Enz au Jardin botanique de Fribourg sur plusieurs années (de 1985 à 1995) a permis de prouver qu'il existe en réalité un seul type de *Poire à Botzi*. Suite à un appel dans les journaux en 1985, M. Peter Enz reçoit environ 140 échantillons de *Poire à Botzi* provenant de l'ensemble du canton de Fribourg et même au-delà. Différentes formes et couleurs sont présentes, il y en a des blanches, des jaunes, des vertes, des grises et même des rouges. Après une sélection de 16 types distincts, le greffage sur un porte-greffe identique et leur plantation et mise en culture au Jardin botanique de Fribourg sur la même parcelle, tous les 16 poiriers produisent quelques années plus tard des poires toutes identiques. Ceci a permis de prouver, contrairement à ce qui est mentionné par différents pomologues, qu'il existe en réalité une seule et unique variété dont les caractéristiques et la couleur peuvent varier légèrement en fonction de l'âge de l'arbre, du type de sol, du porte-greffe et de l'altitude (exposition). Depuis la création de la *Poire à Botzi*

(AOP) en 2007, un collège de sélectionneurs, regroupant les pépiniéristes de la zone AOP et des spécialistes de l'arboriculture, est le seul organe habilité à attester de l'authenticité des fruits.

L'unique variété admise pour la production de *Poire à Botzi* (AOP) est la variété "Petite poire à grappe" (version française), "Kleine Büschelbirne" (version allemande) et "Büschelbirne" (version dialecte alémanique). Cette variété est facilement reconnaissable par ses caractéristiques végétatives et fruitières qui sont les suivantes :

La variété produit des fruits en grappe. Le fruit est petit, d'un calibre de 35 à 55 mm compris. De forme ronde avec une légère cavité au pédoncule ornée d'un petit calice. Selon le porte-greffe, la qualité du sol et l'altitude, la couleur de la peau prend des teintes du vert à rouge-brun avec des joues rouges et de nombreuses lenticelles. La peau est parfois légèrement rouillée. Le pédoncule est moyen long et moyen fort. Le cœur est petit avec de petits pépins. La chair est claire à jaune foncé.

Pour les cultures fruitières, la densité maximale sera de 1'250 arbres par hectare ce qui correspond à des distances de quatre mètres entre les lignes et deux mètres entre les arbres. En haute tige, il ne faut pas dépasser la densité de 100 arbres par hectare (10 mètres par 10 mètres). Pour tous les types de culture, la taille sera minimale. Les interventions de taille se limiteront uniquement à la suppression des réitérations les plus fortes et les plus mal placées. Ceci permettra de favoriser une mise à fruit rapide et une régularité de production. La conduite en haie fruitière se caractérise par la nécessité d'arquer les branches fruitières. La protection phytosanitaire est minimale, en suivant les directives de la culture biologique ou de la production intégrée. Une attention particulière doit être portée au printemps à la protection des arbres contre la maladie de la tavelure. Les ravageurs comme les psylles du poirier seront combattus en hiver avec des argiles naturelles et un complément en été par des rinçages avec du savon potassique. Les larves du carpocapse du pommier qui sont à l'origine des fruits véreux sont combattues par un traitement à l'aide d'un insecticide naturel en juin. Tous les efforts sont portés pour créer un équilibre naturel dans les vergers afin d'orienter la lutte antiparasitaire vers des moyens préventifs.

Dans les régions les plus précoces comme au bord de la rive sud du lac de Neuchâtel, les fruits sont mûrs début août et les récoltes peuvent commencer. Plus on monte en altitude, plus la récolte sera retardée jusqu'à la mi-septembre pour les régions tardives. La date de récolte coïncide avec les dates de la Bénichon dans les différentes régions. Les fruits doivent être cueillis à la main, avec leur pédoncule, au stade optimal de maturité reconnu pour la commercialisation, soit à une richesse minimale en sucre de 11,5 % Brix. Les fruits sont calibrés entre 35 et 55 mm compris et triés pour correspondre aux critères de la *Poire à Botzi* (AOP) qui n'acceptent que les fruits indemnes de tavelure, de vers et dont la chair n'est pas pierreuse. A cause de la courte durée de conservation en fruit frais, environ un à deux mois, les fruits frais doivent, dès la récolte, être transformés en conserve. Les poires en conserve sont préparées et cuites dans un jus sucré puis stérilisées dans des bocaux ou dans des sachets en plastique mis sous vide. C'est la méthode traditionnelle dans les fermes pour conserver les *Poires à Botzi* (AOP) afin de prolonger en hiver leur utilisation comme ingrédient pour les plats cuisinés. Depuis l'obtention de l'AOP, la demande en conserves de *Poire à Botzi* (AOP) est née et n'a cessé d'augmenter dans les commerces. Actuellement, on estime la demande en bocaux à plus de 1'500 conserves par an et cinq à six tonnes de sachets sous vide destinés aux plats pré-cuisinés, à la gastronomie et à la restauration collective. On peut dire que grâce à l'AOP, ces nouveaux produits ont pu être lancés sur le marché.

Grâce à la création de l'AOP, la demande de ce fruit typiquement fribourgeois devient de plus en plus ferme. Les surfaces cultivées ne suivent malheureusement pas car l'investissement initial est élevé. Les premières récoltes n'interviennent que dès la sixième année. Il est important de pouvoir maintenir ce nouveau marché avec des alternatives d'écoulement complémentaire. L'acceptation de la motion permettra d'aider les exploitants à se lancer dans cette production et renforcer le secteur des cultures spéciales dans le canton. C'est également un moyen efficace encourageant la diversification de nos exploitations agricoles.
