

# Pomme BIO, quel défi !

**Trop difficile, la pomiculture biologique au Québec? Plusieurs s'y intéressent, peu s'y lancent et très peu réussissent. Pourquoi?**



**D'**un côté, une vue panoramique qui s'étire jusqu'à Montréal. De l'autre, un verger aux pommiers encore bien fournis à la mi-octobre, surplombé d'une curieuse « machine à faire du vent ».

Nous sommes au Verger biologique Maniadakis, au sommet d'une colline à Franklin Centre, au sud-ouest du Québec. Emmanuel et Penny Maniadakis y cultivent Honey Crisp, Cortland, Smoothie et autres variétés populaires, sur quatre hectares en régie biologique.

Les pommes sont impeccables. Sucrées, croquantes et sans traces de tavelure. Un vrai tour de force, quand on connaît les défis phytosanitaires que même les producteurs en régie conventionnelle doivent surmonter.

Le jeu en vaut-il la chandelle? « C'est très difficile, admet Manuel Maniadakis. Nous avons fait de nombreux essais et erreurs. Ça prend des années avant de tout maîtriser. »

La production de pommes biologiques au Québec, c'est « l'ombre d'une poussière », pour reprendre les mots de l'expert en pomiculture au MAPAQ, Paul Émile Yelle. Il n'y aurait qu'une douzaine de producteurs.

Obtenir une pomme biologique d'apparence équivalente à une pomme conventionnelle est si difficile que la plupart sont transformées sur place, en vinaigre, jus ou cidre. Les Maniadakis sont à peu près les seuls à produire un volume significatif de pommes vendues fraîches, d'une qualité tout à fait exemplaire.

## Difficultés de la régie biologique

La pomiculture biologique au Québec se bute à de nombreux obstacles. Le premier est cette idée qu'il suffit de laisser à lui-même un verger pour qu'il produise des pommes saines. Ceux qui se renseignent auprès du MAPAQ avec comme projet de se lancer en pomiculture, notamment en achetant un verger ancien, sont vite mis en garde sur les difficultés phytosanitaires qui les attendent.

Les averses régulières et la chaleur de l'été font du Québec un paradis pour la tavelure et les insectes, qui raffolent aussi bien du feuillage que du fruit. Arroser avec des fongicides et pesticides biologiques demande plus de travail et surtout, une connaissance encore plus approfondie de l'écosystème d'un verger.

**Emmanuel et Penny Maniadakis sont producteurs de pommes à Franklin Centre depuis plus de 15 ans. Ils ont obtenu leur certification biologique en 2008, après plusieurs années d'essais et erreurs.**



Dans ces conditions, difficile de faire compétition aux pommes biologiques de la Colombie-Britannique ou de l'État de Washington. Les pommes de l'Ouest sont cultivées dans des vallées au climat désertique, avec irrigation. Le climat sec et les hautes montagnes environnantes font obstacle aux insectes et aux maladies fongiques.

Les coûts de production au Québec sont élevés, de sorte que le consommateur doit être disposé à payer plus cher pour une pomme à la fois biologique et locale. En comparaison, les pommes locales conventionnelles se vendent souvent plus de la moitié moins cher, au grand plaisir de la grande majorité des consommateurs.

Le dernier grand défi est celui de la distribution. La vente à la ferme et l'autocueillette demeurent encore les principaux débouchés. Certains vendent dans quelques magasins d'alimentation biologique. Mais dans l'ensemble, la production au Québec est beaucoup trop petite pour que s'organise une distribution qui atteindrait la plupart des fruiteries et des chaînes d'épicerie.

Au Verger biologique Maniadakis, la production annuelle ne trouve pas toute preneur. Pas question de

baisser le prix. Après avoir investi massivement dans le développement du verger, voici qu'on développe une expérience agrotouristique plus complète.

« Nous allons produire le premier cidre de glace biologique au Québec », annonce Penny Maniadakis. Ceux qui viennent de loin pour cueillir des pommes biologiques pourront, dès 2011, repartir avec du jus de pomme, du cidre de glace et d'autres produits de la pomme et la poire.

### Choisir les bonnes variétés

D'autres pomiculteurs au Québec ont amorcé un virage biologique récemment, notamment avec l'aide du programme Innovbio, du MAPAQ. Un choix fondamental se présente à eux d'emblée : produire des variétés populaires en régie biologique intensive ou choisir les variétés résistantes à la tavelure.

Les Maniadakis ont choisi la première option. Il est beaucoup plus facile de vendre une variété de pomme déjà connue, plutôt que d'établir un nouveau marché pour une variété inconnue, explique Emmanuel. Pour

**Le Verger biologique Maniadakis est le premier au Québec à s'équiper d'un « aspiropulseur ». Comme dans les vignobles, il sert à protéger du gel. Cette année, il a servi au printemps, ce qui a permis aux pommes de rester accrochées aux arbres tard en octobre.**



**La filière des pommes biologiques est encore trop petite pour qu'une distribution efficace s'organise. La plupart sont vendues à la ferme, à l'autocueillette, ou transformées en produit du terroir. Certaines aboutissent dans les paniers biologiques du programme d'agriculture soutenue par la communauté**

démontrer à quel point son savoir-faire en régie biologique s'est raffiné, il a même planté des variétés réputées sensibles à la tavelure et aux insectes.

La deuxième approche est celle du verger « de collection », composé de variétés patrimoniales, sélectionnées pour leur résistance à la tavelure et aux insectes. Selon Paul Émile Yelle, ces pommes se vendront dans un contexte de vente accompagnée, à la ferme ou au marché public, là où le ven-

### **Pommes biologiques, plus saines ?**

Dans le cas d'Emmanuel Maniadakis, la conversion au biologique a été salutaire. Migraines et vomissements l'assaillaient, au point de songer sérieusement à vendre son verger. « Les intrants chimiques sont du poison, dit-il. En petite quantité, ça tue les insectes. En grande quantité, ça tue un humain. »

On pourrait débattre longuement de la valeur nutritive, de la salubrité et de l'impact environnemental des pommes biologiques et conventionnelles. D'après les recherches des Maniadakis, les pommes biologiques seraient beaucoup plus riches en micronutriments. Il demeure que la plupart des consommateurs s'intéressent rarement à des aspects aussi pointus de leur alimentation.



leur peut intervenir pour informer et faire goûter.

C'est cette direction qu'a choisie le Centre d'expertise et de transfert technologique en agriculture biologique (CETAB), au Cégep de Victoriaville. Le professeur

du département d'agriculture, Yves Auger, a repéré en divers endroits au Québec, des pommiers de plus de 40 variétés résistantes à la tavelure.

Sur ce lot, une douzaine présente un bon potentiel de rendement et de mise en marché. Cette année, cinq d'entre elles subiront des tests de goût en laboratoire et sur des lieux de vente de produits biologiques. L'an prochain, les plus prometteuses seront implantées sur un site que les Frères du Sacré-Cœur ont cédé à la Ville de Victoriaville.

L'essor de la pomme biologique au Québec dépendra aussi d'une meilleure distribution et de plus grands efforts de sensibilisation des consommateurs, selon l'analyse de Paul Émile Yelle. « Il y a un intérêt à produire de la pomme biologique au Québec, mais je ne crois pas que cette production atteindra de grandes proportions. Elle demeurera un défi pour producteurs convaincus. » 🍏

**La régie biologique peut donner une excellente qualité de pommes fraîches, mais elle exige un suivi très intense. Emmanuel Maniadakis taille ses pommiers avec soin, afin que les arrosages soient les plus efficaces possibles.**