**Grégory Donzé, arboriculteur, Genève**

*(La version orale fait foi)*

Une petite histoire de l’arboriculture et un avenir possible.

Tout d’abord, je tiens à préciser que, tout comme mes collègues, je me retrouve assez dans la vision des promoteurs de ces deux initiatives. Une agriculture qui fournit des produits sains, en quantité, tout en réduisant ces impacts sur l’environnement, en prenant en compte les grandes problématiques de notre siècle que sont le changement climatique et le déclin de la biodiversité. Mais les propositions de ces initiatives sont contreproductives car trop extrêmes et ne décloisonnant pas le regard sur les impacts à plus large échelle.

Depuis le début de ma formation, ces thématiques me tiennent à cœur, et la première chose à faire selon moi, est de se former sur ces sujets ; on n’a jamais fini d’apprendre (c’est pour ça que je pense que ces points doivent prendre plus de place dans les programmes enseignés dans nos écoles d’agriculture)

L’arboriculture est une des branches de l’agriculture suisse qui a le plus poussé à l’adoption de la production intégrée. Et ce depuis les années 70 déjà. Cette évolution s’est faite par les producteurs, car ils remarquaient d’eux-mêmes que le modèle qu’ils suivaient les menait dans le mur, avec d’énormes problèmes d’acariens par exemple et ce, malgré les traitements à répétition. C’était le début de ce que l’on appelle la production intégrée, qui est depuis connue et reconnue partout dans le monde de l’arboriculture. Cette production intégrée, qui nous a amené les connaissances pour travailler avec les typhlodromes, qui mangent les acariens ou encore la confusion sexuelle, qui permet de ne plus traiter contre le carpocapse des pommes ; et j’en passe. Ces techniques que les promoteurs du OUI mettent sans cesse en avant, eh bien, ça vient de chez nous.

Lors de différents voyages en Europe, plusieurs arboriculteurs (un peu plus âgés que moi du coup) m’ont parlé de leurs voyages chez les arboriculteurs suisses, dans les années 80, et de la dynamique vertueuse que ça avait amené chez eux en lançant des programmes tout aussi ambitieux dans leur région.

Plus tard, avec le développement de l’informatique et des connaissances sur les maladies et les ravageurs, ce sont les modèles de risque qui sont arrivés et qui nous ont permis de réduire encore nos interventions. Principalement pour la tavelure, en pouvant cibler les traitements au meilleur moment.

Mais ce n’est pas pour autant que nous nous reposons sur nos lauriers. Nous continuons d’innover avec différents projets et essais ; des bandes fleuries dans les vergers par exemple, pour favoriser davantage les insectes auxiliaires.

Ou encore, notre projet le plus ambitieux ; une gestion très novatrice de la protection contre les maladies, avec des programmes très bas intrants. Pour faire simple ; cette façon de faire vise à utiliser, en début de saisons, des produits de synthèse, car c’est le moment de l’année ou le risque est énorme. Surtout cette année, avec les précipitations abondantes des mois d’avril et de mai. Ensuite, lorsque les gros risques sont passés, nous travaillons avec des produits Bio. La protection doit continuer, car les champignons responsables de la pourriture sur les fruits en conservation s’installent déjà au verger. Ça a l’air simple dit comme ça, mais cela demande d’être extrêmement pointu. Car si la maladie s’installe, les produits bio ne sont pas assez efficaces pour bloquer les maladies en été et elles pullulent, ce qui augmente le risque pour l’année qui suit. Et bien sûr, ce sont les risques de casse au stockage qui augmentent, d’autant plus lors de conditions automnales humides et de récoltes sous la pluie. C’est pour ça que, se passer de produits de synthèse chaque année et partout, n’est peut-être pas une bonne idée.

Une fois ces fruits cueillis, la partie n’est donc pas terminée. Et les moyens post-récoltes, qui doivent être mis en œuvre pour garantir une bonne conservation, sont énormes : Eau chaude, atmosphère contrôlée, gestion dynamique de la teneur en oxygène des frigos et sans doute à l’avenir, contrôle à l’entrée du stockage pour repérer la présence de spores risquant de favoriser les pourritures. Toutes des techniques qui ne peuvent pas être mises en œuvre sur des petits domaines en vente directe mais plutôt sur des circuits alimentant la grande distribution.

Cet avenir plus pointu, nous y croyons, mais difficilement pour tout le monde et tout le temps et en tout cas pas à prix constant. Et pas sur que les petits puissent suivre le rythme.

Nous sommes ambitieux et voulons un choix de culture dynamique, varié et flexible pour s’adapter aux conditions différentes en fonction des années et régions.

Pour que cette belle histoire puisse continuer, en ne laissant personne sur le carreau, nous votons 2x non le 13 juin et nous n’arrêterons pas de progresser !