

## Avec Pom'Pomp'Pelup à Wépion, la fraise en prend pour sa pomme



Une fête de la pomme à Wépion. Le fruit d'une collaboration entre le Jardin animé et Wépion en Transition.

Oser fêter la pomme dans une localité qu'on associe davantage à la fraise: tel est le pari tenu par *Wépion en Transition* et *Jardin animé*, deux acteurs désireux de travailler sur le terrain de la citoyenneté et du développement durable. Pom'Pomp'Pelup, première édition du nom, s'est donc tenue à la Pairelle, à Wépion. Au menu: pressage de fruits, visite de verger, balade à la découverte de plantes sauvages comestibles, identification de vieilles variétés par un expert et conseils de spécialistes. Une bonne récolte.

A l'origine de cette première édition: une participation de *Jardin animé* au budget participatif 2020 de la Ville de Namur. « Depuis 2020, le collectif travaille sur un volet centré sur l'inclusion sociale entre familles, amis, primo-arrivants et personnes précarisées, explique Pierre Buffet, organisateur. L'association manquait de matériel pour récolter les fruits et les transformer de manière efficace. » La somme demandée (et obtenue) de près de 17 000€ devait servir à acquérir – notamment – un pressoir, un stérilisateur et du matériel de récolte.

Le second souhait résidait dans « l'envie de rassembler les personnes autour d'un patrimoine commun et de les sensibiliser à la biodiversité ». Le *Jardin animé* s'est donc associé avec le groupe *Wépion en Transition* pour organiser une fête de la pomme, rassemblant acteurs

locaux et spécialistes. Une fête qui précise-t-on, ne se limitera pas à un « one shot ». Les organisateurs tablent sur un rendez-vous pérenne.

Pourquoi la pomme à Wépion? Pour Alain Rondia, du CRA-W (Centre wallon de recherches agronomiques): la spécificité ne touche pas uniquement Wépion. mais toute la vallée: « c'est l'effet de la Meuse. Avec son microclimat, la zone est réputée pour la production de fruits ». Les viticulteurs ne s'y trompent d'ailleurs pas et ont renoué avec les coteaux mosans pour vivre leur passion.

Et, en matière de pommes (et de poires), le CRA-W est devenu la référence en termes de revalorisation d'anciennes variétés fruitières locales. Court-pendu noir, Marie-Joseph d'Othée ou encore Belle-fleur Large Mouche en font partie. Particularité? Des couleurs, une pelure et un calibre qui sortent souvent des standards de grande surface.

Le Centre travaille aussi à « fortifier » certaines pommes en leur apportant le patrimoine génétique d'anciennes variétés souvent plus résistantes aux maladies. « On joue un peu le rôle de l'abeille », comme Pascal Dupont, chimiste. Entre le semis et le futur producteur, une douzaine d'années est souvent nécessaire. »

Seul frein: l'aspect. Des variétés grises, un peau plus rugueuse font qu'elles n'attirent pas l'amateur.

Et pourtant, il suffit de goûter pour découvrir la différence. Un plaisir que les visiteurs présents à cette fête ont pu partager. Tout comme les conseils pratiques pour donner à son verger toutes les chances de garder ses variétés et la qualité de ses fruits.

[L'ACTUALITÉ DE NAMUR](#)