



# ATELIER CONSTANT BERGER

Structuration de la filière fruiticole en hautes tiges dans le Pays de Herve  
via la création d'un centre de transformation de fruits.

**Adresse :** Rue de Herve 102b Battice

**Coordonnées :** Adeline Constant - 0497845892 - [adeline@atelier-constantberger.be](mailto:adeline@atelier-constantberger.be)

## Description du projet :

L'Atelier Constant Berger réunit un pressoir, une cidrerie et une distillerie à Battice, au Pays de Herve. La mission de l'Atelier est d'encourager la culture de fruits en hautes tiges, qui est locale, extensive et naturellement résiliente. Tous nos produits sont réalisés à partir de fruits de vergers hautes tiges non traités. Les fruits proviennent de chez une centaine de fournisseurs particuliers et agriculteurs de la région. Nous encourageons aussi l'auto-consommation en permettant à des citoyens de réaliser du jus à partir de leurs propres fruits. En multipliant les pistes de transformations, nous permettons la création d'une nouvelle filière fruiticole durable.

8 NOVEMBRE 2022 À NAMUR  
ÉVÉNEMENT INTER-PROJETS  
RELOCALISATION:  
État des lieux  
et avancées

## Les principales avancées de votre projet en 10 lignes

La gamme de produits de l'Atelier Constant Berger s'est élargie et nous avons initié plusieurs collaborations : le jus de pomme-sureau, les coffrets cadeaux Loccio, le cidre Magma, les cocktails Boteye, l'hybride bière-cidre avec l'Ermitage, etc. Le nombre de fournisseurs de fruits (cerises, prunes, mirabelles, pommes et coings) est passé de 70 à 100. La plupart des fournisseurs sont des particuliers et des agriculteurs de la région. Nous avons doublé notre volume de fruits de vergers hautes tiges achetés (de 23 tonnes en 2020 à 56 tonnes en 2022). Le nombre de clients au pressoir a presque doublé (de 350 en 2020 à 650 personnes en 2022). Nous avons pressé 200 tonnes de fruits "à façon" en 2022 contre 140 en 2020. Depuis notre existence, de nombreux vergers hautes tiges ont été implantés dans un rayon de 50km autour de notre Atelier.

## La réalisation majeure

Il est possible de produire des fruits de manière durable et d'impliquer des acteurs comme des particuliers (fournisseurs et auto-consommateurs) et des agriculteurs (en activité de diversification) dans la nouvelle filière.

## Ressources que vous êtes disposés à partager

Si d'autres personnes veulent se lancer dans la transformation de fruits, nous échangerons volontiers nos recherches en termes d'équipements.

## Partenariats actuels

GAL Pays de Herve.  
Réseau de fournisseurs de fruits de vergers hautes tiges.  
Sébastien Pirotte, expert en plantation.  
Diversifruits.

## Besoins en nouveaux partenariats :

De nouveaux partenaires commerciaux (épiceries, magasins à la ferme, horeca et collectivités) qui voudraient commercialiser nos produits.

46  
projets  
pour relocaliser  
l'alimentation  
en wallonie

