



33^e ArboRencontre de Seine-et-Marne « Arbres fruitiers et vergers urbains »

Synthèse de la rencontre technique organisée le 12 juin 2018 à Villiers-en-Bière par le CAUE 77 en partenariat avec la commune, l'association Les Croqueurs de pommes et la société française d'arboriculture.

Après une courte introduction de Gilles Gatteau, maire de Villiers-en-Bière et de Grégoire Dutertre directrice du CAUE 77, la parole a été donnée aux professionnels invités pour cette ArboRencontre.

Les variétés fruitières anciennes locales, une richesse à préserver

Pascal Papelard, président de l'association des Croqueurs de pommes de la Brie et du Gâtinais, pépinières de la Brie Houdry, Saint-Siméon (Seine-et-Marne)

Dans son intervention, Pascal Papelard a d'abord rappelé les origines asiatiques du pommier cultivé, *Malus domestica Borkh*, venu des confins de la Chine et du Kazakhstan par la Route de la soie. C'est la technique de la greffe, apparue il y a 7 000 ans environ en Mésopotamie, qui a permis de multiplier les variétés. Dans la Brie et le Gâtinais, l'association des Croqueurs de pommes a identifié environ vingt-cinq variétés de pommes, dix de poires et cinq variétés de fruits à noyaux (voir encadré). Les fruits peuvent avoir de multiples usages (ou fins) : fruit de table, jus puis cidre pour les pommes ou poiré pour les poires, fruit à cuire.

« Les variétés locales présentent l'avantage d'être bien adaptées aux conditions pédologiques locales d'une région et au climat. En Brie et en Gâtinais on trouve des sols lourds et argileux ou des sols sableux selon les secteurs », souligne-t-il. Certaines variétés ont une floraison tardive (17 mai pour Vérité, 20 mai pour Gros Barré, 6 juin pour Gendreville), ce qui leur permet de ne pas subir les dernières gelées. En outre, les fruits ne seront pas encore formés lors du premier envol du carpocapse, un ravageur dont la larve se développe dans les fruits et peut causer d'importants dégâts. En revanche, la production – de 300 à 450 kg pour un arbre de plein vent âgé d'une vingtaine d'années – est souvent alternante pour les pommiers (production une année sur deux), les calibres divers pour une même espèce et la conservation parfois limitée. Un ensemble de contraintes qui a conduit à évincer ces variétés locales des productions intensives, développées ces dernières décennies.

Aujourd'hui, la préservation de ces variétés est considérée comme primordiale pour conserver une diversité génétique indispensable à la création variétale. D'autant que ces espèces présentent des qualités intéressantes tant sur le plan du goût – loin des stan-

Principales variétés de la Brie et du Gâtinais Pommes :

Faro, Barré, Gros Barré, Vérité, Michelotte Gendreville, Bondy, Feuilemorte, Sebin Belle Joséphine (conservation un à deux mois maxi), Marie Madeleine, Datte Nouvelle France, Locard vert-jaune, Fleuritard, Ravailac Colapuy, Barré d'Anjou, Calville de Dantzig Rousseau, Bassard, Court Pendu Rouge.

Poires :

Chat rôti, Martin sec de Provins (conservation deux à trois semaines), Messire Jean d'hiver, Poire d'Angleterre, Poire d'Angoisse, Carisi, Poire de Carrière (utilisée dans les basses-cours pour apporter des vitamines avant l'hiver), Sirole.

Fruits à noyaux :

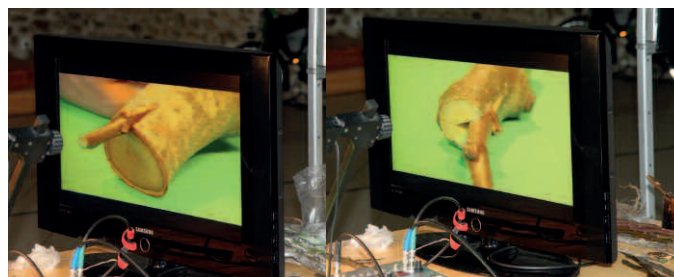
Prune Bonne de Bry (confiture), prune diaprée bleue, diaprée rouge, prune de Coulommiers. Cerise Montmorency de Sauvigny.

dards uniformisés des variétés commerciales souvent issues d'une même origine – que de la résistance aux maladies ou de l'adaptation au terroir. Ainsi, l'Inra d'Angers utilise les deux mille variétés de pommes qu'elle possède pour développer les variétés de demain. Depuis 2013, avec ses partenaires (dont l'association des Croqueurs de pommes) elle s'emploie à caractériser génétiquement les variétés anciennes dans le cadre du projet CorePom. Près de quatre mille ont été ainsi identifiées. Pour certaines d'entre elles, elles portent plus de dix noms différents selon leur région de production !

Comment planter les arbres fruitiers ?

Eric Dumont-Baltet, pépinières Baltet, Buchères (Aube)

Eric Dumont-Baltet est l'actuel représentant des célèbres pépinières Baltet, dont l'histoire remonte au XVI^e siècle. Il est l'arrière-petit-fils de Charles Baltet à qui l'on doit de nombreux ouvrages d'horticulture et la création, avec son frère Ernest, de nombreuses



variétés de rosiers, lilas, dahlias et arbres fruitiers. Parmi les variétés fruitières les plus connues, on trouve la pomme Transparente de Croncels et la poire Docteur Jules Guyot. Charles Baltet est aussi à l'origine du sauvetage de la vigne française, en préconisant le greffage des cépages français sur des porte-greffes américains, résistants au phylloxera. Aujourd'hui la pépinière s'étend sur 10 ha et propose près de 280 variétés cultivées en bio. Eric Dulmont-Baltet rappelle qu'avant de planter il faut choisir la bonne espèce ! Comme pour toute plantation ligneuse, mettre la bonne espèce au bon endroit nécessite une réflexion sur le contexte pédoclimatique, la place disponible, mais doit aussi tenir compte des personnes qui vont assurer la gestion. En effet, si toute plantation exige un travail dans les règles de l'art, certaines formes nécessiteront un suivi plus régulier que d'autres et des compétences spécifiques. C'est en particulier le cas des formes palissées. Outre la maîtrise des opérations de taille et de ligatures, la réussite de la gestion de ces formes passe aussi par une attention portée aux supports utilisés. Les poteaux, murs et fils doivent être capables de supporter des poids importants lorsque les sujets seront en pleine production.

À noter aussi que les porte-greffes les plus couramment utilisés ne sont pas adaptés aux sols calcaires. Pour ces derniers, il convient d'échanger avec les producteurs pour obtenir des plants adaptés à ce contexte particulier.

Les recommandations sur la plantation à proprement parler portent d'abord sur la période préférentielle de plantation, de fin octobre à avril pour des arbres en racines nues, en dehors des

périodes de gel ou de pluies intenses, avant les pluies d'automne pour les sols humides et argileux. S'il n'est pas possible de planter à réception des sujets, il est impératif de les placer en jauge le plus rapidement possible. Le trou de plantation doit être d'un tiers supérieur aux dimensions du système racinaire qui reste essentiellement superficiel chez les fruitiers. Bien sûr, les parois du trou de plantation doivent être travaillées. Un apport de fumier de vache bien décomposé au fond du trou (sans toucher les racines) et un mélange de 1/3 de compost pour 2/3 de terre constituent des apports adéquats pour une bonne reprise. La poudre de basalte favorise la vie microbienne du sol. L'habillage des racines avec un sécateur tranchant permet de supprimer les éléments abîmés à l'arrachage. Il doit être suivi d'un pralinage ou embouage pour protéger le système racinaire.

Attention, le point de greffe ne doit jamais être enterré ! Et l'étiquette de la variété doit être retirée de l'arbre sous peine de condamner une branche par strangulation. Enfin, un arrosage est recommandé les premières années après la plantation.

L'art de la greffe

Denis-Jacques Chevalier, pépiniériste, greffeur, auteur

La greffe est une forme de multiplication végétative et le résultat de la blessure de deux végétaux (le greffon et le porte-greffe) suivi de leur union. Elle permet d'obtenir un individu identique au greffon mais en utilisant un autre individu – le porte-greffe – plus adapté au sol, plus résistant aux maladies que la variété fruitière que l'on souhaite voir fructifier ou permettant une production plus rapide.

La zone de l'arbre qui intéresse pour le greffage est le cambium, méristème secondaire qui assure la croissance en épaisseur d'un rameau. Ces couches de cellules produisent vers l'extérieur le liber (phloème secondaire), tissu dans lequel circule la sève élaborée, et vers l'intérieur le bois ou xylème secondaire dans lequel circule la sève brute. Par-dessus, on trouve le périderme, composé du liège (ou suber) à l'extérieur et du phelloderme à l'intérieur. Ils sont produits par une autre couche de cellules, l'assise subéro-phellodermique (ou phellogène).

Dès que l'on provoque une blessure, l'arbre fruitier réagit en obstruant ses vaisseaux par un phénomène de thyllose puis vient la callose. Le cal est constitué de cellules du parenchyme du liber qui se sont différenciées et qui ont la capacité de se diviser à nouveau pour former un méristème cambial. Lors du greffage, les cals du porte-greffe et celui du greffon sont en contact étroit. Les nouveaux cambiums créés dans chacun des cals vont finir par se rejoindre, permettant le lien entre les deux éléments de la greffe et la création de nouveaux vaisseaux du bois. Dans le même

L'association Les Croqueurs de pommes

Le mouvement est né dans la région de Belfort à la fin des années 70. Son objectif est de contribuer à la sauvegarde des variétés fruitières régionales et locales en voie de disparition, de promouvoir les variétés fruitières méritantes, d'informer et de sensibiliser (bulletin, publication d'ouvrages et de documents).

L'association propose des animations diverses – cours de greffe et de taille, plantation et entretien des arbres – à destination du grand public, des scolaires, des communes et des entreprises. À ce jour, elle regroupe soixante-trois associations et près 8 200 adhérents.

Site Internet : <https://croqueurs-national.fr/>



temps, un nouveau phellogène se constitue, il va protéger la zone de greffe. Les conditions de la réussite du greffage sont liées à la compatibilité greffon/porte-greffe, à la qualité du greffon avec un diamètre et une longueur suffisants et un plan de coupe plan et à la formation d'un bon cal ce qui implique que le greffon soit riche en eau et en sucres. Le choix du type de greffe dépend principalement des aptitudes du greffeur qui doit réaliser une coupe du greffon et du porte-greffe permettant une parfaite mise en contact des tissus cambiaux. Ce choix dépend également du coût (de la rapidité d'exécution, lorsqu'on doit greffer un grand nombre de sujets), de l'état végétatif, du rapport entre la taille du greffon et du porte-greffe, du genre concerné. La greffe à l'anglaise simple est sans doute l'une des plus faciles à réaliser. Elle se pratique sur rameaux, greffon et porte-greffe ayant un diamètre similaire – la longueur de la coupe, qui permet la mise en contact, étant de 2 à 3 fois le diamètre du greffon.

Il ne s'agit ici que d'un bref résumé de la présentation de Denis-Jacques Chevalier, qui a été suivie d'une démonstration de greffe sur table. Pour en savoir plus, consulter les documents en ligne et son site Internet greffe, greffons, greffer.

Former, restructurer, faire fructifier... Les différents types de taille fruitière

François Moulin, ancien responsable du verger du Potager du Roi à Versailles

On distingue deux grandes familles de fruitiers, **les fruitiers de plein vent et les formes architecturées** dont les formes palissées sur un support. Pour ces dernières, il faut notamment distinguer les espaliers – contre un mur – et les contre-espaliers, s'appuyant sur une armature de fils et de poteaux. Si tous les fruitiers nécessitent un suivi régulier – tailles de formation puis d'entretien – certains travaux sont spécifiques aux arbres architecturés et aux formes palissées et exigent une grande technicité. La durée de formation d'un fruitier palissé peut prendre entre 10 et 15 ans. L'entretien des formes de plein vent est moins contraignant mais s'avère néanmoins nécessaire.

Les tailles de formation permettent de guider le jeune arbre et ses charpentières selon les objectifs de formes fixés. **Les tailles d'entretien** ont pour objectif de favoriser l'aération et l'apport de lumière au sein du houppier et de permettre la fructification et la maturation des fruits. La connaissance des stades phénolo-

giques des arbres fruitiers ainsi que des différents organes aériens – bourgeons à fruits, œil à bois, coursonnes, dards, tronc, charpentières et sous-charpentières, etc. – est indispensable pour réaliser des tailles correctes sur les arbres fruitiers, souligne François Moulin. En période hivernale, les tailles de fructification permettent d'obtenir le meilleur équilibre possible entre végétation et production. En ne conservant qu'un à deux boutons à fruits maximum par coursonne, on évite la surproduction et le phénomène d'alternance. Elle se pratique sur des branches fruitières dont la formation est en voie d'achèvement.

L'entretien hivernal sert aussi à apprécier l'état sanitaire des arbres, en surveillant la présence de ravageurs et maladies et si besoin, à supprimer le bois mort et à soigner les chancres. Cette période est également propice pour vérifier les supports sur lesquels se développent les formes palissées, treilles, lattes de bois, fil... Pour les arbres de plein vent, la taille peut permettre d'éclaircir la silhouette sans affecter la charpente principale, en supprimant des branches et rameaux secondaires.

Les opérations de printemps (mars/avril) s'attachent à supprimer les fleurs des extrémités sur les jeunes charpentières pour favoriser le développement de rameaux vigoureux et robustes.

Entre mai et juillet, vient le temps des opérations de pincements et de palissage pour les formes palissées. Le pincement se pratique sur toute forme architecturée et concerne les rameaux de deux ans et favorise une bonne végétation et l'allongement de la jeune charpentièrè.

Pour les formes palissées, les rameaux des extrémités des jeunes charpentières doivent être fixés deux à trois fois durant la saison de végétation. Le raphia végétal est alors intéressant pour sa solidité et sa souplesse, sans risquer de blesser les jeunes rameaux.

L'éclaircissage concerne de nombreuses espèces fruitières et en particulier les poiriers, pommiers et pêchers. Il consiste à sélectionner, sur les bouquets de jeunes fruits, les plus beaux éléments – souvent les fruits du centre pour le pommier, ceux à l'extérieur pour les poiriers – afin de permettre ensuite un bon développement de ceux-ci.

La taille en vert ou taille d'été sert à éliminer la végétation superflue et à diminuer certains risques sanitaires (maladies cryptogamiques, insectes parasites).

La surveillance annuelle des collets et points de greffe permet d'éliminer rapidement les éventuels drageons qui auraient pu se développer durant la saison.

L'ensachage et le marquage des fruits sont des techniques ancestrales utilisées pour des productions de luxe.

Des poires au poiré

Jean-Michel Legros, responsable technique des Croqueurs de pommes de la Brie et du Gâtinais

Le poiré est obtenu à partir de jus fermenté de poires. Après distillation, il peut fournir une eau de vie d'une grande finesse. La tradition des boissons fermentées – bière, cidre, poiré, vin – était bien ancrée dans les provinces au XIX^e siècle et jusqu'à la fin de la seconde guerre mondiale, car l'eau potable n'était pas présente partout. Le caractère effervescent du poiré n'est devenu systématique qu'avec le développement de la fabrication de bouteilles en verre résistantes en séries et l'utilisation du bouchon de liège, permettant de réaliser une deuxième fermentation en récipient

fermé. Cela a également permis le développement de poiré de qualité, avec des variétés de poires spécifiques qui ne sont pas les mêmes que les variétés à couteau. Parmi celles les plus prisées figurent les poires dites de sauge pour lesquelles Louis Girardin, spécialiste du sujet au XIX^e, distingue cinq variétés. Les poiriers de sauge (*Pyrus salvifolia*) font partie du patrimoine Gâtinais mais on trouve aussi le poirier de Carisi. La rareté des témoignages, l'absence de production à grande échelle et l'intérêt moindre pour le poiré rendent complexe la recherche pour Jean-Michel Legros. Il existe toutefois quelques points positifs : l'existence d'un verger conservatoire dans le Loiret à Château-Renard, la grande longévité des poiriers et la persistance de haies plantées de poiriers dans les secteurs où les terres sont ingrates et ont échappé au remembrement. En effet, les atouts des poiriers à poiré sont multiples : grande longévité, supporte la plupart des sols même les plus pauvres, nécessite peu d'entretien, floraison précoce mais ne craignant pas les gelées, production élevée avec un jus facile à extraire, alternance peu marquée. En outre, son port érigé le rend intéressant en plantation d'alignement de bord de route et son bois est recherché.

Parmi les plantations intéressantes et accessibles, Jean-Michel Legros cite l'alignement privé de vieux poiriers Carisi sur l'allée qui mène au château de Maurevert dans la commune de Chaumes-en-Brie, ainsi que la plantation de la D215 à Choisy-en-Brie comportant 96 poiriers à poiré plantés en 2003.

Le patrimoine fruitier du Gâtinais et ses environs limitrophes représente une richesse de variétés de poires à poiré exceptionnelle qui mériterait une AOC !

Une liste des variétés de poirier Sauger et autres variétés à poiré, ainsi que de producteurs et pépiniéristes est proposée dans la présentation exhaustive de Jean-Michel Legros disponible sur le site du CAUE 77.

Les actions du Parc naturel régional du Gâtinais pour promouvoir les fruitiers

Julie Maratrat, chargée de mission Patrimoine naturel, PNR du Gâtinais

Couvrant 69 communes des départements de Seine-et-Marne et de l'Essonne, le PNR du Gâtinais est constitué d'un territoire rural avec 80 % de villages de moins de 1 500 habitants. Cette région possède un riche passé d'arboriculture fruitière comme en témoignent les photos aériennes des années 1950. Les arbres fruitiers font partie du patrimoine historique et culturel, et contribuent à l'identité paysagère du Gâtinais. En outre, ils favorisent le maintien de continuités écologiques et de la biodiversité car ils recèlent une grande richesse génétique.

Cependant, en un demi siècle, nombre de vergers ont été laissés à l'abandon ou arrachés, du fait principalement de l'extension de l'urbanisation et des évolutions des pratiques agricoles, devenues plus intensives. Un déclin également lié à la perte de savoir-faire pour la valorisation des fruits.

Afin d'enrayer cette tendance, le PNR s'est engagé dans plusieurs actions portant sur la connaissance de l'existant et le développement de nouvelles plantations.

Une étude sur la conservation et la valorisation du patrimoine cultivé, comportant notamment un inventaire des variétés de pommes et poires, a été menée avec des communes volontaires



et l'association des Croqueurs de pommes (programme européen Leader). 1 167 vergers, plus de 5 100 arbres dont un cinquième âgés de plus de cinquante ans ont été recensés.

Pour préserver les vergers existants, le parc a travaillé avec les communes pour protéger ces derniers dans les documents d'urbanisme, par exemple au titre des espaces boisés classés, dans le cadre de la révision des PLU. D'autres actions ont porté sur la formation à l'entretien des vergers et à la valorisation des produits (jus, cidre, confiture...). Depuis 2013 près de 400 personnes ont été sensibilisées ! Pour encourager les propriétaires de vergers anciens dans cette voie, le PNR a investi dans un pressoir mobile qui permet de transformer des pommes et des poires en pasteurisant directement les jus. Installé sur une remorque, il peut être emprunté gratuitement par les communes après une petite formation sur son utilisation. Des ateliers de transformation sont également organisés avec des identifications, concours de tartes, pressage de pommes...



L'autre axe fort du PNR est aussi de favoriser la création de nouveaux vergers, notamment en intégrant des fruitiers dans les projets d'aménagement sur les espaces publics des communes avec les conseils d'un paysagiste du PNR. Le parc choisit les variétés en partenariat avec l'association des Croqueurs de pommes et fournit les arbres et les tuteurs. À ce jour, dix-huit projets ont permis la plantation de près de deux cents arbres fruitiers, notamment sur la commune de Villiers-en-Bière.

Les fruitiers de Villiers-en-Bière

Violaine Gatteau adjointe au maire et Philippe Dothée, conseiller, tous deux chargés de l'environnement et de l'aménagement paysager au sein de la commune de Villiers-en-Bière, ainsi que Julie Maratrat, chargée de mission Patrimoine naturel au sein du PNR du Gâtinais ont animé la visite réalisée sur le terrain à l'issue des exposés. Celle-ci a permis de découvrir les plantations de fruitiers réalisées sur la commune (cerisiers, pommiers et poiriers) et de voir le pressoir mobile mis à disposition par le PNR pour les communes. ■

Yaël Haddad

Journaliste paysage-horticulture