



Planter et entretenir les arbres fruitiers

Guide technique



Parc
naturel
régional
Oise - Pays de France

Édito

Sur le territoire du Parc naturel régional Oise - Pays de France, les vergers traditionnels sont en forte régression. Le déclin des activités arboricoles et de la valorisation des vergers haute-tige s'accompagne d'une perte importante en terme de patrimoine. En effet, les vergers sont porteurs de nombreux enjeux patrimoniaux. Ils constituent un habitat pour de nombreuses espèces animales et végétales, dont la Chouette chevêche, espèce en déclin en Europe comme en France (où elle figure sur la liste orange des espèces menacées) et considérée comme vulnérable dans notre région. Les vergers se composent de nombreuses essences locales et anciennes, qui sont un patrimoine génétique à préserver, et la base de savoir-faire traditionnels à valoriser. Les vergers contribuent à la diversité des paysages du territoire et au caractère pittoresque de certains secteurs du Parc. Par ailleurs, produire ces fruits participe à la logique de recentrage géographique de notre alimentation et donc de réduction des transports et des emballages.

Par la plantation d'un arbre, chacun peut contribuer à la préservation du patrimoine fruitier et à la biodiversité tout en agrémentant son cadre de vie. Pas besoin d'être spécialiste ni de disposer de surfaces importantes !

Au travers de ce guide, le Parc naturel régional a souhaité porter à la connaissance de ses habitants les résultats de l'inventaire des arbres fruitiers réalisé en 2007-2008. Il dispense des conseils simples pour entreprendre dans de bonnes conditions la plantation d'arbres fruitiers. Le néophyte y apprendra également comment entretenir ses plantations ou restaurer de vieux arbres, et gérer l'ensemble de manière écologique. Alors n'hésitez plus et bonne plantation !

Isabelle VILAREM

Élue référente vergers
du Parc naturel régional
Oise - Pays de France

Sommaire

Planter et entretenir les arbres fruitiers

| | |
|--|-------|
| FICHE 1 : | p. 2 |
| Concevoir son verger | |
| FICHE 2 : | p. 5 |
| Choisir les arbres | |
| FICHE 3 : | p. 13 |
| Planter | |
| FICHE 4 : | p. 15 |
| Protéger les arbres efficacement | |
| FICHE 5 : | p. 18 |
| Entretenir en favorisant la biodiversité | |
| FICHE 6 : | p. 20 |
| Notions pour envisager la taille | |
| FICHE 7 : | p. 22 |
| Tailler les arbres fruitiers de basse-tige | |
| FICHE 8 : | p. 25 |
| Tailler les arbres fruitiers de haute-tige | |
| FICHE 9 : | p. 27 |
| Restaurer un arbre fruitier délaissé | |
| FICHE 10 : | p. 28 |
| Valoriser les fruits | |

Où planter ?

La plantation d'arbres fruitiers nécessite le respect de quelques principes simples répondant aux besoins vitaux des arbres :

- L'arbre a besoin de lumière pour croître : préférer une situation ensoleillée et éviter les lieux ombragés.
- Les arbres doivent être protégés des vents violents : les lieux trop ventés sont à éviter.
- Pour un bon développement du système racinaire : éviter les lieux trop humides qui sont asphyxiants tels que les fonds de vallon.
- Pour une bonne alimentation en eau : éviter les sols trop secs, tels que les sols sablonneux.
- Enfin les sols trop calcaires ne conviennent pas au poirier.

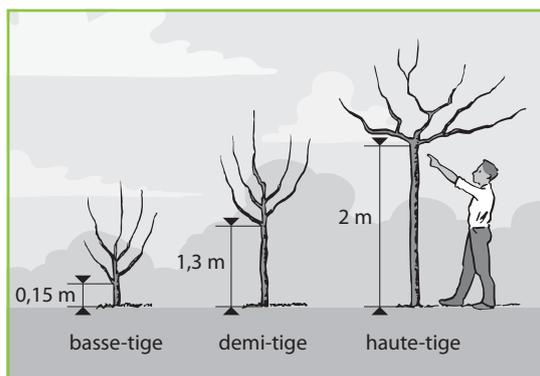


LE CONSEIL DE PICATOU

- Une manière de bien choisir son lieu de plantation est d'observer les plantations effectuées dans les environs et d'interroger les riverains pour connaître les lieux propices.
- Une analyse de sol permettra de connaître les qualités du sol, son aptitude à la culture des arbres fruitiers, et éviter ainsi les mauvaises surprises.

2

Haute-tige, demi-tige ou basse-tige ?



Dessin comparatif d'un arbre fruitier de haute-tige, de demi-tige et de basse-tige

Un arbre fruitier de haute-tige possède un tronc sans ramification sur une hauteur de 2 m environ, hauteur à laquelle est greffée la variété dont on souhaite récolter les fruits. Le porte-greffe est franc et de forte vigueur. Un pommier de haute-tige peut atteindre 8 m de hauteur, un poirier 15 m, un prunier 8 m et un cerisier 15 m.

Un arbre de demi-tige est généralement greffé sur le même porte-greffe que précédemment mais à une hauteur de 1,50 m environ.

Un arbre de basse-tige est greffé à une hauteur de 15 cm environ. Les différents modes de conduites permettent d'envisager des formes et des encombrements variés. Le porte-greffe est de vigueur très inférieure à celle de l'espèce. Pour le pommier, les plus utilisés sont le M9 et le Pajam. Pour le poirier, le cognassier BA 29 reste la référence.

La forme paysagère la plus emblématique du territoire du Parc naturel régional Oise - Pays de France est la forme haute-tige. Toutefois, elle nécessite de grands espaces. Dans les jardins, les arbres de basse-tige sont souvent plus adaptés.

BON À SAVOIR

- L'encombrement d'un arbre fruitier de haute-tige et de demi-tige est identique. Seule la hauteur de greffage diffère et, à l'âge adulte, une différence de 50 cm pour la cueillette des fruits est négligeable. Par contre, pour l'entretien du sol, cette différence prend toute son importance : le passage sous les arbres de haute-tige est plus aisé.
- L'arbre fruitier de haute-tige est le seul compatible avec le pâturage des animaux.

Distances de plantation entre les arbres

Pour les formes de haute-tige et demi-tige :

Le respect de distances minimales de plantation est impératif sous peine de voir le verger dépérir à l'âge adulte du fait d'une concurrence entre les arbres pour l'accès aux ressources nutritives et à la lumière. Ces distances tiennent compte de l'encombrement de l'arbre à l'âge adulte. Elles dépendent de l'espèce et de la forme choisie.

À l'âge adulte, un pommier de haute-tige s'étend de 4 à 6 m autour de son tronc. Il est donc indis-

pensable de respecter une distance minimale de plantation de 10 m entre deux sujets. Un pommier demi-tige prendra autant de place qu'un pommier de haute-tige car la vigueur du porte-greffe est identique.

Ces distances valent aussi bien pour les arbres plantés en verger que pour les arbres plantés en simple alignement.

| | Distances minimales de plantation | Distances de plantation conseillées |
|----------|-----------------------------------|-------------------------------------|
| Poirier | 12 mètres | 15 mètres |
| Pommier | 10 mètres | 12 mètres |
| Cerisier | 12 mètres | 15 mètres |
| Prunier | 8 mètres | 10 mètres |

Pour les formes de basse-tige :

L'encombrement d'un arbre de basse-tige est moindre mais variable suivant la conduite choisie (cf. Fiche 7).

Pour les pommiers et les poiriers conduits en axes ou en fuseaux, une distance de 4 à 5 m est à prévoir sur le rang entre les arbres.

Pour les formes palissées, les arbres peuvent être beaucoup plus proches encore : de 60 cm sur le rang entre des cordons verticaux et des U simples, à 120 cm sur le rang pour des U doubles et des palmettes Verrier à quatre branches.

Entre les rangs, une distance d'au moins 2 m est à prévoir pour permettre l'entretien. Dans la mesure du possible, les rangs seront orientés nord-sud afin de favoriser la pénétration de la lumière.



LE CONSEIL DE PICATOU

- Dans le cas d'une plantation en substitution d'arbres morts dans un verger ancien, il n'est pas souhaitable de replanter à l'emplacement d'un arbre précédent. Le sol a été affaibli et la décomposition des anciennes racines est encore en cours. Il est préférable de replanter dans les intervalles sans oublier de respecter les distances minimales de plantation.

3

Distances de plantation à la limite de propriété

Pour éviter les conflits avec le voisinage, il est également important de respecter des distances minimales entre les arbres plantés et les limites de propriété.

Ainsi, dans un verger haute-tige ou demi-tige, il est recommandé de laisser une distance minimale de 7 m entre les arbres et la limite de la parcelle. Si le verger est bordé d'une haie, prévoir 5 m entre la haie et la limite du houppier des arbres : soit 10 à 11 m entre le tronc et la limite pour un pommier, et 11 à 13 m pour un poirier.

En alignement, prévoir une bande en herbe d'au moins 3 m de large au pied des arbres de haute-tige ou de demi-tige (1,50 m de part et d'autre du tronc) quand la plantation est réalisée en milieu de parcelle.

À SAVOIR ÉGALEMENT

- Si les branches empiètent sur sa propriété, votre voisin peut vous contraindre à les couper mais ne peut le faire lui-même.
- En revanche, si ce sont les racines qui empiètent sur sa propriété, il peut les couper lui-même sous réserve que cela ne remette pas en cause la survie de l'arbre.
- Votre voisin peut ramasser les fruits de votre arbre s'ils sont tombés au sol sur sa propriété mais ne peut les cueillir dans l'arbre.



© S. Drocourt - PNR0PF

Jeune verger à Surveilliers

4

En contexte agricole ou en bordure de chemin ou de route, une bande de 5 m de large (2,50 m de part et d'autre du tronc) semble être un minimum pour ne pas blesser les racines, le tronc ou les branches lors du passage des véhicules et engins agricoles, et assurer la sécurité des usagers.

Pour mémoire, le Code civil prévoit que votre voisin peut exiger que « les arbres, arbrisseaux et arbustes, plantés à une distance moindre que la distance légale, soient arrachés ou réduits à la hauteur déterminée », soit 50 cm pour les arbres de moins de 2 m de hauteur à l'âge adulte et 2 m pour les arbres de plus de 2 m de hauteur.

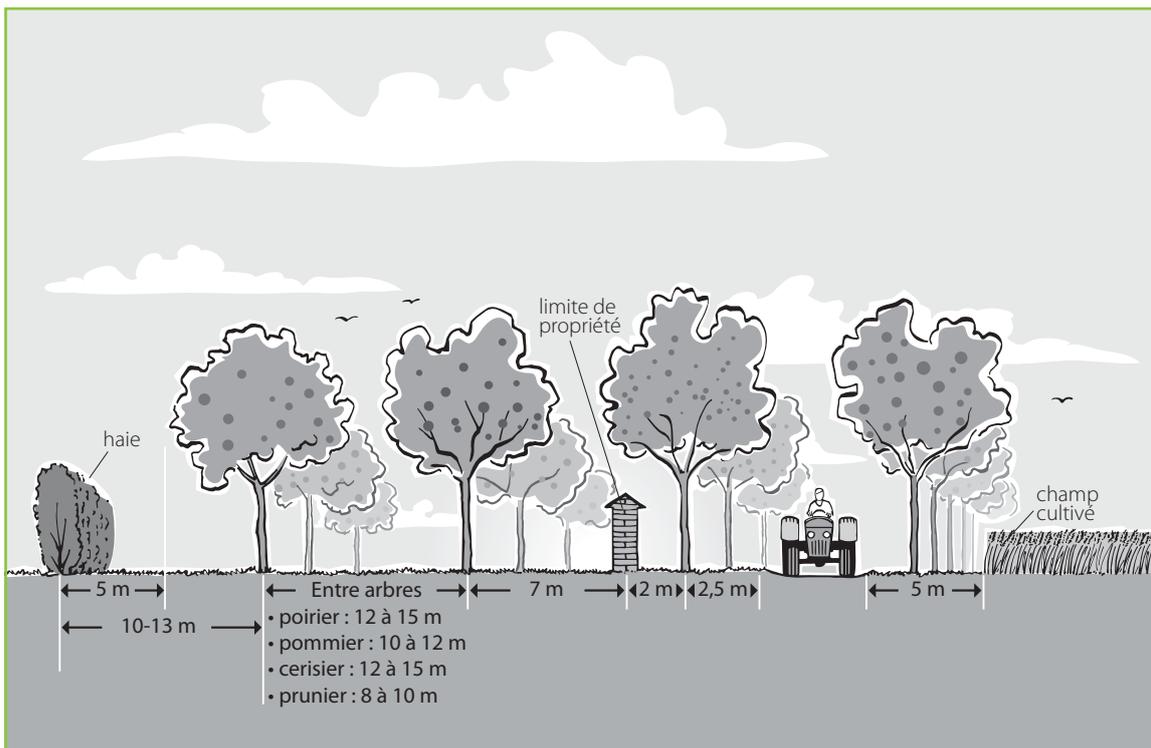


Schéma des distances de plantation à respecter

Fiche 2

Choisir les arbres

Quelles espèces ?

D'une manière générale, les espèces adaptées au climat de la région sont à privilégier : poiriers, pommiers, cerisiers, pruniers.

Quelles variétés ?

De même, les variétés locales ou cultivées traditionnellement dans la région sont à privilégier car elles sont adaptées au climat et à la nature du sol.

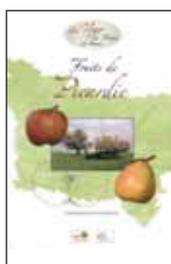
Après quoi, le choix est fait en fonction des usages souhaités (cuisine, jus, cidre, poiré, à croquer...), des dates de récolte et de maturité.

Ci-après sont présentées les variétés recensées sur le territoire du Parc naturel régional Oise - Pays de France lors de l'inventaire réalisé en 2007-2008. Le tableau présente leur origine, leur utilisation, les caractéristiques du fruit, les dates de récolte et de consommation.

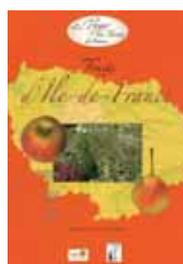
Légende :

-  : Variété à consommer crue
-  : Variété à consommer cuite
-  : Variété servant pour la fabrication de jus de fruits ou de cidre

Pour plus de détails sur ces variétés, vous pouvez vous reporter aux ouvrages suivants :



Fruits de Picardie
ISBN 978-2-9514620-4-5



Fruits d'Ile-de-France
ISBN 978-2-9514620-8-3



LE CONSEIL DE PICATOU

Les variétés les plus anciennes peuvent être plus difficiles à trouver. Adressez-vous à votre pépiniériste ou au Parc qui vous orientera.



Pomme "Colapuy"

© S. Drocourt - PNRDPF

5



Poire "Jeanne d'Arc"

© S. Drocourt - PNRDPF



Prune "Domino"

© S. Drocourt - PNRDPF



Pomme "Reinette Abry"



Poire "Épine Dumas"

© S. Drocourt - PNRDPF

© S. Drocourt - PNRDPF

Variétés de pommes régionales d'Ile-de-France et de Picardie observées sur le territoire du Parc naturel régional Oise - Pays de France

| Variété | Origine | Utilisation | Caractéristiques du fruit | Récolte | Consommation |
|-----------------------------------|---|-------------|---|-----------------------------|--------------------|
| Belle de Pontoise | Pontoise, Val d'Oise, 1869 | | Très gros, jaune pâle lavé et strié de rouge, chair dense, blanche, fine, juteuse sucrée et acidulée. | Début octobre | Décembre-janvier |
| Bondy | Ile-de-France, avant 17 ^e s. | | Moyen, jaune lavé de rouge, chair blanche, juteuse, parfumée. | Fin octobre | Jusqu'en avril |
| Cateau | France | | Moyen, jaune, chair juteuse et acidulée. | Fin octobre | Jusqu'en mai |
| Châtaignier | France | | Moyen, jaune lavé et strié de rouge, chair blanche, acidulée. | Fin octobre | Jusqu'en avril |
| Colapuy | Crimée | | Moyen, cylindrique, rouge foncé, chair juteuse, sucrée, acidulée, parfumée. | Fin octobre | Jusqu'en avril |
| Court-pendu Rosa de l'Oise | Oise | | Moyen, aplati, jaune lavé de rouge, chair ferme, sucrée. | Début novembre | Jusqu'en avril |
| De Salé | Picardie | | Moyen, sphérique, jaune lavé de rose et résillé de fauve, chair blanche, fine et sucrée. | Début novembre | Jusqu'en mai |
| Faro | Ile-de-France | | Moyen, rouge, chair blanche, juteuse, sucrée. | Fin octobre | Jusqu'en mai |
| Gendreville | Seine et Marne (Brie) | | Assez gros, rouge, chair fine, juteuse, acidulée. | Fin octobre, début novembre | Jusqu'en mai |
| Jacques Lebel | Amiens, 1825 | | Assez gros, aplati, jaune-vert lavé et strié de rouge, chair tendre, acidulée. | Fin août | Jusqu'en octobre |
| Jean Huré | Ile-de-France, avant 1800 | | Moyen, jaunâtre, lavé de rose, plaqué de fauve, chair juteuse, sucrée, acidulée, parfumée. | Début novembre | Décembre-janvier |
| Jeanne Hardy | Versailles, 1878 | | Très gros, jaune lavé de rose, chair blanche, juteuse, sucrée, parfumée. | Septembre | Octobre à décembre |
| Joséphine / Belle Joséphine | Ile-de-France (Brie) | | Assez gros, globalement rouge, chair ferme et juteuse. | Octobre | Novembre à janvier |
| Ravilla | Inconnue | | Moyen, jaune lavé de rouge. | Fin septembre | Novembre-décembre |
| Ravaillac | Région Centre | | Petit, fond jaune lavé et strié de rouge, chair blanche, juteuse, sucrée. | Début octobre | Novembre-décembre |
| Reinette Abry | Montlignon, Val d'Oise | | Moyen, jaune piqueté de fauve, chair blanche, juteuse, sucrée, acidulée. | Début octobre | Novembre-décembre |
| Reinette Clermontoise/Faux Canada | Clermont, Oise, fin 19 ^e s. | | Moyen, arrondi, jaune résillé de fauve, chair blanche, ferme, fine, sucrée et acidulée. | Octobre | Novembre à janvier |

Autres variétés de pommes observées sur le territoire du Parc naturel régional Oise - Pays de France

| Variété | Origine | Utilisation | Caractéristiques du fruit | Récolte | Consommation |
|----------------------------------|--|---|---|-----------------------------|--------------------|
| Arlet | Suisse, 1984 |  | Assez gros, rouge, arrondi, chair fine et sucrée. | Début octobre | Novembre à janvier |
| Belle de Boskoop | Pays-Bas, 1856 |  | Gros, lavé de rouge et recouvert de brun, chair sucrée et acide. | Début octobre | Novembre à mars |
| Belle Fleur | France |  | Gros, jaune lavé et strié de rouge, chair jaune sucrée, parfumée. | Septembre. | Septembre-octobre |
| Belle Fleur Double | France |  | Gros, jaune lavé de rouge, chair jaune, sucrée, acidulée, parfumée. | Fin septembre | Octobre-novembre |
| Belle Fleur Jaune/Lineous Pippin | USA, 18 ^e s. |  | Gros, allongé, jaune parfois lavé de rose, chair jaune, sucrée, parfumée. | Début octobre | Décembre à février |
| Bénédictin | Incertaine (Normandie ?) |  | Gros, jaune lavé de rouge à œil caractéristique, chair blanche, fine, parfumée. | Septembre | Octobre |
| Borovitsky | Incertaine (Pologne ?) |  | Moyen, jaune clair strié de rouge, chair acidulée et parfumée. | Août | Août |
| Calville Blanc d'Hiver/Calville | France, avant 17 ^e s. |  | Gros, côtelé, jaune, chair fine, juteuse, sucrée, très parfumée. | Octobre | Décembre à avril |
| Court-pendu rouge | Avant 1613 |  | Moyen, aplati, épiderme rugueux, lavé de rouge, chair jaune, parfumée. | Fin octobre | Jusqu'en mars |
| Cox Orange | Angleterre, 1830 |  | Moyen, jaune lavé et strié de rouge, chair fine, très parfumée. | Fin septembre | Octobre à janvier |
| Elstar | Pays-Bas, 1972 |  | Moyen, arrondi, rouge, chair juteuse, sucrée et acidulée. | Fin septembre | Novembre-décembre |
| Golden | USA, 1890 |  | Moyen, jaune, chair jaune, juteuse, sucrée, parfumée. | Début octobre | Janvier à mars |
| Grand Alexandre | Incertaine (Ukraine ?, fin 18 ^e s. ?) |  | Très gros, jaune lavé de rouge, chair blanche, fine, douce. | Début septembre | Septembre-octobre |
| Granny Smith | Australie, 1868 |  | Moyen, vert (jaune à maturité), chair acidulée. | Fin octobre, début novembre | Jusqu'en avril |
| Jonagored | Belgique, 1985 |  | Gros, rouge, chair jaune, juteuse et sucrée. | Octobre | Janvier à mars |
| Jonathan | USA, 1826 |  | Petit, rouge, chair blanche, juteuse, sucrée et parfumée. | Début octobre | Novembre à janvier |
| Hent | Angleterre, 1974 |  | Moyen, arrondi, rouge, chair blanche, croquante, sucrée, parfumée. | Mi-octobre | Novembre à février |
| Melrose | USA, 1937 |  | Gros, rouge-rose, chair croquante, juteuse et sucrée. | Octobre | Jusqu'en mars |
| La Nationale | 1871, St-Romain-au Mont-d'Or (Rhône) |  | Assez gros, arrondi, rouge, chair ferme et juteuse. | Fin octobre, début novembre | Jusqu'en mai |
| Ontario | Canada, 1820 |  | Moyen, jaune pâle lavé de rose, chair très juteuse, acidulée. | Fin octobre, début novembre | Mars à juin |
| Peasgood Nonsuch | Angleterre, 1858 |  | Très gros, jaune pâle lavé et strié de rose, chair douce, un peu acidulée. | Septembre | Octobre-novembre |
| Queen Cox | Angleterre, 1853 |  | Comme Cox Orange en plus coloré. | Fin septembre | Octobre à janvier |
| Rambour | France |  | Moyen, jaune lavé et strié de rouge, chair parfumée. | Septembre | Jusqu'en avril |
| Rambour Rouge | Inconnue |  | Gros, rouge strié, chair fondant à la cuisson. | Mi-septembre | Octobre |
| Reine des Reinettes | France, 18 ^e s. |  | Moyen, jaune lavé d'orange, chair fine, parfumée. | Septembre | Novembre à mars |

| Variété | Origine | Utilisation | Caractéristiques du fruit | Récolte | Consommation |
|--------------------------------------|------------------------------------|-------------|---|-----------------------------|--------------------|
| Reinette Baumann | Belgique, vers 1800 | ✂ | Moyen, rouge, chair ferme, acidulée, parfumée. | Octobre | Décembre à mars |
| Reinette Blanche du Canada | France, avant 1771 | ✂ | Gros, jaune piqueté de brun, chair sucrée, acidulée, parfumée. | Octobre | Décembre à mars |
| Reinette Clochard | France | ✂ | Moyen, jaune ponctué de roux, chair serrée, fine, juteuse, sucrée et parfumée. | Octobre | Décembre à février |
| Reinette de Caux | Pays-Bas, début 19 ^e s. | ✂ | Moyen, arrondi, abondamment lavé et strié de rouge, chair fine, ferme, sucrée et acidulée. | Octobre | Jusqu'en avril |
| Reinette de France | France | ✂ 🍲 | Gros, jaune lavé de rouge et plaqué de fauve, chair jaune, ferme, sucrée et acidulée. | Fin octobre | Jusqu'en avril |
| Reinette du Mans | Sartre | ✂ | Moyen, conique, jaune à maturité, chair blanche, fine, très juteuse, parfumée. | Fin octobre | Février à avril |
| Reinette Etoilée | Inconnue, avant 1830 | ✂ | Petit, rouge piqueté de lenticelles en forme d'étoiles, chair blanche, sucrée, parfumée. | Fin octobre | Décembre à février |
| Reinette Grise de Saintonge | France | ✂ | Gros, bronzé, chair jaune acidulée. | Octobre | Jusqu'en avril |
| Reinette Grise du Canada/Canada Gris | France | ✂ | Gros, brun, chair jaunâtre, fine, acidulée, parfumée. | Octobre | Décembre à mars |
| Réteau | France | ✂ | Moyen, jaune lavé de rouge et marbré de brun, chair blanchâtre, juteuse, sucrée. | Fin septembre | Novembre-décembre |
| Royale d'Angleterre | Inconnue | ✂ 🍲 | Très gros, vert-jaune lavé et strié de rouge, chair juteuse, sucrée et parfumée. | Septembre | Octobre-novembre |
| Starking | USA, 1921 | ✂ | Gros, côtelé, rouge, chair jaune, juteuse et sucrée. | Fin octobre | Janvier à mars |
| Suntan | Angleterre, 1955 | ✂ | Moyen, aplati, jaune lavé et strié de rouge, liégeux, chair ferme, croquante, acidulée, parfumée. | Début octobre | Novembre à février |
| Transparente Blanche/Pomme d'août | Russie | ✂ | Petit, blanc clair, chair blanche, juteuse, acidulée, parfumée. | Août | Août |
| Transparente de Croncels | Troyes, Aube, 1869 | ✂ | Gros, jaune pâle, lavé de rose, chair jaunâtre, fine, juteuse, acidulée, parfumée. | Fin août | Septembre |
| Wellsur Delicious | USA, 1953 | ✂ | Comme Starking en plus coloré. | Fin octobre | Janvier à mars |
| Winston | Angleterre, 1920 | ✂ | Moyen, conique, jaune lavé de rouge, chair juteuse et sucrée. | Fin octobre, début novembre | Jusqu'en avril |
| Winter Banana | USA, 1876 | ✂ | Gros, jaune pâle lavé de rouge, chair juteuse, sucrée, acidulée, léger parfum de banane. | Fin octobre | Novembre-décembre |



Cerise "Coeur" dite "Verberie"



Prune "Reine Claude"



© S. Drouot - PNRDPF

Vieux verger de poiriers à Mareil-en-France

Variétés de pommes à cidre observées sur le territoire du Parc naturel régional Oise - Pays de France

9

| Variété | Origine | Utilisation | Caractéristiques du fruit | Récolte | Consommation |
|--------------|---------------------------|-------------|--|----------------|-------------------|
| Jean Huré | Ile-de-France, avant 1800 | | Moyen, jaunâtre, lavé de rose, plaqué de fauve, chair juteuse, sucrée, acidulée, parfumée. | Début novembre | Décembre-janvier |
| Marie Ménard | Côtes d'Armor, vers 1910 | | Assez gros, allongé, amère. | Mi-octobre | Novembre |
| Michelin | Yvetot, France | | Petit, conique, vert pâle, chair douce très sucrée. | Fin octobre | Novembre-décembre |
| Vilbery | France | | Moyen, lavé de rouge, chair très amère. | Début novembre | Décembre-janvier |

Variétés de pommes citées par les habitants mais non trouvées sur le territoire du Parc naturel régional Oise - Pays de France

| Variété | Origine | Utilisation | Caractéristiques du fruit | Récolte | Consommation |
|---------------------------------|----------------------------------|-------------|--|----------------|--------------------|
| Duret | Oise | | Moyen, vert-jaune, liégeux, chair fine, ferme, juteuse. | Début Novembre | Jusqu'en avril |
| Gaillardo | Inconnue | | Non décrite | - | - |
| Monstrueuse Pippin/Gloria Mundi | USA, vers 1800 | | Enorme, vert-jaune, chair mi-fine, mi-tendre, juteuse, acidulée. | Octobre | Novembre à janvier |
| Rambour d'été | Inconnue | | Moyen, arrondi-conique, jaune blanchâtre lavé et strié de rouge, chair sucrée, acidulée. | Août | Septembre |
| Rambour d'hiver | France, avant 17 ^e s. | | Gros, chair tendre, sucrée et acidulée. | Octobre | Décembre à février |

Variétés de poires de table observées sur le territoire du Parc naturel régional Oise - Pays de France

| Variété | Origine | Utilisation | Caractéristiques du fruit | Récolte | Consommation |
|-----------------------------|---|---|--|------------------------------|---------------------------|
| Belle de Bruxelles | Incertaine (Allemagne ? 18 ^e s. ?) |  | Gros, sphérique, jaune parfois lavé de rose, chair fine, sucrée. | Fin août, début septembre | Septembre |
| Bergamotte Esperen | Belgique, vers 1820 |  | Moyen, jaune piqueté de brun, chair fine, très juteuse, sucrée, acidulée, parfumée. | Fin octobre, début novembre | Mars-avril |
| Beurré Alexandre Lucas | Blois, vers 1870 |  | Gros, jaune pointillé de fauve, chair très juteuse et sucrée. | Fin octobre | Novembre-décembre |
| Beurré Clairgeau | Nantes, vers 1838 |  | Gros, brun-vert, lavé de rouge, chair juteuse et sucrée, légèrement parfumée. | Octobre | Novembre-décembre |
| Beurré d'Apremont | Apremont, Haute-Saône, avant 1835 |  | Moyen, bronzé, chair jaunâtre, juteuse, sucrée. | Début octobre | Octobre-novembre |
| Beurré Durondeau | Belgique, 1811 |  | Assez gros, brun, chair juteuse, sucrée, parfumée. | Fin septembre | Octobre |
| Beurré Hardy | Boulogne-sur-Mer, avant 1830 |  | Assez gros, brun, chair blanche, fine, très juteuse, parfumée. | Septembre | Septembre-octobre |
| Beurré Lebrun | Troyes, 1856 |  | Très gros, très allongé, jaune, chair fine, très juteuse, sucrée et parfumée. | Septembre | Septembre-octobre |
| Beurré Précocé Morettini | Italie, 1956 |  | Gros, parfumé, chair blanche. | Août | Septembre |
| Beurré Superfin | Angers, 1844 |  | Assez gros, jaune lavé de rouge, chair blanche, fine, juteuse, parfumée. | Septembre | Septembre-octobre |
| Boussoch / Doyenné Boussoch | Belgique, vers 1800 |  | Gros, jaune lavé de rose, chair blanche très juteuse, sucrée, acidulée. | Fin août | Septembre |
| Clapp's Favourite | USA, 1860 |  | Gros, ovoïde allongé, fortement lavé de rouge, chair sucrée, très juteuse. | Août | Fin août, début septembre |
| Comice | Angers, 1849 |  | Gros, jaune lavé de rouge, chair fine, juteuse, sucrée et parfumée. | Octobre | Octobre-novembre |
| Comtesse de Paris | Dreux, 1882 |  | Gros, ovoïde, jaune-vert fortement pointillé, chair fine, très juteuse. | Octobre | Novembre-décembre |
| Conférence | Angleterre, 1885 |  | Moyen, allongé, vert, chair fine, juteuse et sucrée. | Septembre | Jusqu'en novembre |
| Curé/Belle Andrine | Indre, 1760 |   | Très gros, allongé, jaune-vert lavé de rose, chair mi-fine, juteuse, sucrée, parfumée. | Fin octobre, début novembre | Novembre-décembre |
| Duchesse d'Angoulême | Cherré, Maine et Loire, 18 ^e s. |  | Très gros, bosselé, jaune parsemé de brun, chair mi-fine, juteuse et sucrée. | Octobre | Octobre-novembre |
| Epine du Mas | Environs de Rochechouart, Haute-Vienne, vers 1800 |  | Moyen, ovoïde, jaune lavé de rouge, chair mi-fine, juteuse et sucrée. | Fin septembre, début octobre | Octobre |
| Jeanne d'Arc | Rouen, 1885 |  | Gros, jaune-verdâtre taché et marbré de fauve, chair fine, juteuse, sucrée, acidulée. | Octobre | Octobre-novembre |
| Louisebonne d'Avranches | Avranches, Manche, 1780 |  | Moyen, ovoïde, jaune-vert lavé de rose, chair fine, juteuse, sucrée, acidulée, parfumée. | Début septembre | Septembre |
| Nouveau Poiteau | Belgique, 1843 |  | Gros, brun-verdâtre, chair fine, parfumée. | Octobre | Octobre |
| Passe-Crassane | Rouen, 1855 |  | Gros, arrondi, jaune tacheté de fauve, chair fine, très juteuse, acidulée, parfumée. | Fin octobre, début novembre | Janvier-mars |
| Saint Michel | Nantes, 18 ^e s. |  | Gros, vert-jaunâtre, chair fine, peu juteuse, très sucrée. | Septembre | Septembre, début octobre |
| Soldat Laboureur | Belgique, 1820 |  | Moyen, jaune marbré de fauve, chair mi-fine, très juteuse, sucrée, parfumée. | Fin octobre | Novembre-décembre |

| | | | | | |
|---------------------------------------|-----------------------|---|---|----------|------------------|
| Triomphe de Vienne | Vienne, Isère, 1874 |  | Gros, jaune recouvert de brun, chair fine, juteuse, sucrée et parfumée. | Fin août | Septembre |
| Williams | Angleterre, vers 1800 |  | Moyen, jaune, chair fine, juteuse, sucrée, musquée. | Fin août | Septembre |
| Williams Duchesse / Pitmaston Duchess | Angleterre, 1841 |  | Très gros, jaune, chair blanche, fine, juteuse, acidulée. | Octobre | Octobre-novembre |
| Williams Rose | Inconnue |  | Comme Williams mais coloré en rose. | Fin août | Septembre |

Variétés de poires à poiré ou à cuire observées sur le territoire du Parc naturel régional Oise - Pays de France

| Variété | Origine | Utilisation | Caractéristiques du fruit | Récolte | Consommation |
|-------------------------|------------------------------------|---|--|-----------------------------|-------------------|
| Baptisto | Inconnue |  | Moyen, jaune-vert parfois lavé de rose, abondamment recouvert de liège, chair grossière, juteuse, sucrée, astringente. | Mi-septembre | Septembre |
| Bocage Gris | Inconnue |  | Moyen, bronzé, chair grossière, juteuse, acidulée. | Fin octobre, début novembre | Hiver |
| Carési/Carisi | Inconnue, avant 17 ^e s. |  | Petit à gros, vert parfois lavé de rose, chair grossière, très juteuse, très astringente. | Fin octobre, début novembre | Novembre |
| Catillac | France, avant 17 ^e s. |  | Très gros, jaunâtre lavé de rose, chair grossière, peu juteuse, légèrement astringente. | Fin octobre, début novembre | Janvier à avril |
| Curé/Belle Andrine | Indre, 1760 |    | Très gros, allongé, jaune-vert lavé de rose, chair mi-fine, juteuse, sucrée, parfumée. | Fin octobre, début novembre | Novembre-décembre |
| Fusée/Certeau d'Automne | Inconnue |  | Moyen, fuselé, jaune ponctué de brun et lavé de rouge, chair grossière, juteuse, parfumée. | Fin septembre | Octobre |
| Poire d'Oignon | Inconnue |   | Petit, jaunâtre, chair grossière, peu juteuse, sucrée. | Fin août, septembre | Septembre |



Variétés de poires citées par les habitants du territoire du Parc naturel régional Oise - Pays de France

| Variété | Origine | Utilisation | Caractéristiques du fruit | Récolte | Consommation |
|--|-----------------------|---|--|-----------------------------|--------------------|
| Bési de Chaumontel/Poire de Chaumontel | Chaumontel, vers 1660 |  | Gros, jaune lavé de rouge, chair blanche, juteuse et parfumée. | Fin octobre | Novembre à janvier |
| Beurré d'Anjou (Nec Plus Ultra Meuris) | Belgique, vers 1820 |  | Assez gros, jaune pâle lavé de rouge, chair très juteuse, très sucrée et parfumée. | Octobre | Octobre-novembre |
| Dorée de Bourgogne | Inconnue |  | Non décrite | - | - |
| Doyenné G Truffaut | Inconnue |  | Non décrite | - | - |
| Olivier de Serres | Rouen, 1851 |  | Moyen, brun, arrondi, blanche, fine, très juteuse, parfumée. | Fin octobre, début novembre | Janvier à mars |
| Pisserese | Inconnue |  | Petit, vert-jaune, chair très juteuse, très sucrée. | Août | Août |

Variétés de prunes

observées sur le territoire du Parc naturel régional Oise - Pays de France

| Variété | Origine | Caractéristiques du fruit | Maturité |
|------------------------------------|------------------------------------|--|---------------------------|
| Domino | Inconnue | Petit, rond, bleu-noir, pruiné, chair verdâtre, légèrement acidulée, noyau adhérent. | Fin août, début septembre |
| Goutte d'or/Coe's Golden Drop | Angleterre, fin 18 ^e s. | Très gros, oblong, jaune, chair juteuse, sucrée et parfumée. | Septembre |
| Mirabelle de Nancy | Inconnue | Petit, rond, jaune pointillé de rouge, chair parfumée. | Août |
| Monsieur hâtif | Vallée de Montmorency | Assez gros, arrondi, bleuté, chair juteuse, tendre, parfumée, noyau non adhérent. | Fin juillet |
| Prune du 14 juillet | Pontpoint | Petit, ovoïde allongé, jaune piqueté de rouge, un peu pruiné, chair juteuse, acidulée. | Mi-juillet |
| Quetsche | Inconnue | Gros, ovoïde, bleu-noir, pruiné, chair acidulée. | Septembre |
| Reine Claude | Inconnue | Assez gros, rond, vert lavé de rose-violacé, recouvert de pruine blanchâtre, chair sucrée et parfumée, noyau non adhérent. | Août |
| Reine Claude Tardive de Chambourcy | Fourqueux, Yvelines, 1885 | Assez gros, vert recouvert de pruine bleutée, chair sucrée et parfumée. | Fin septembre |
| Reine Claude Violette | Inconnue, 18 ^e s. | Assez gros, violet, pruiné, chair sucrée et parfumée. | Fin août |
| Reine Claude de Bavière | Belgique, vers 1832 | Assez gros, jaune verdâtre, chair sucrée et parfumée. | Fin septembre |
| Reine Claude d'Oullins | France, 1860 | Gros, ovoïde, jaune doré lavé de rose, pruiné, chair sucrée et parfumée. | Fin juillet, début août |

12

Variétés de cerises

observées sur le territoire du Parc naturel régional Oise - Pays de France

| Variété | Origine | Caractéristiques du fruit | Maturité |
|--------------------|------------------------------|--|---------------------|
| Anglaise | Incertaine (Angleterre ?) | Moyen, sphérique, rouge vif, chair transparente, acidulée. | Juin |
| Bigarreau Jaune | Allemagne, vers 1798 | Gros, cordiforme, jaune, chair ferme, sucrée et relevée. | Début juillet |
| Bigarreau Moreau | France, vers 1895 | Gros, rouge foncé, chair ferme, sucrée. | Fin mai, début juin |
| Bigarreau Napoléon | Allemagne | Gros, cordiforme, rose lavé de rouge, chair blanchâtre, croquante, très sucrée à jus incolore. | Fin juillet |
| Bigarreau Van | Canada | Gros, arrondi, rouge, chair ferme, sucrée et juteuse. | Début juillet |
| Cœur | Inconnue | Gros, cordiforme, rouge presque noir, chair rouge à jus très coloré, excellente. | Fin juin |
| Early Rivers | Angleterre, 1869 | Gros, arrondi, noir, chair rouge foncée, très sucrée, relevée. | Fin mai, début juin |
| Hedelfingen | Allemagne | Moyen, cordiforme allongé, rouge, chair juteuse et sucrée. | Fin juin |
| Montmorency | Inconnue | Moyen, sphérique, rouge-rose, transparent, chair blanc-jaunâtre à jus incolore, acide. | Début juillet |
| Reine Hortense | Neuilly-sur-Seine, vers 1838 | Gros, ovoïde, rouge sur fond jaune, chair transparente à jus incolore, acidulé. | Mi à fin juin |
| Royale | Incertaine (Angleterre ?) | Gros, rouge presque noir, chair pourpre à jus coloré, très sucrée, acidulée. | Début juillet |

Les plantations d'arbres fruitiers s'effectuent en automne, de novembre à décembre, pour favoriser l'enracinement. Elles restent néanmoins possibles jusqu'en mars hors période de gel. Pour envisager une plantation dans de bonnes conditions, un minimum de matériel est à prévoir. Une fois le matériel réuni, la plantation peut commencer.

Le matériel à prévoir

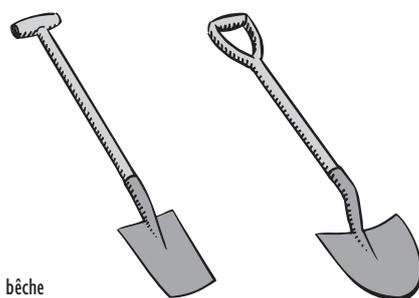
Pelle bêche et pelle : La première sert à creuser le trou de plantation, la seconde à le reboucher.

Sécateur et outils de taille : Ils servent à préparer les racines et à réaliser la taille de formation (cf. Fiche 6).

Pralin : Le pralin évite le contact des racines avec l'air en favorisant l'adhérence avec le sol. Il se compose d'un mélange d'eau, de terre argileuse et de bouse de vache ou de compost. Proportion : $\frac{3}{4}$ argile, $\frac{1}{4}$ bouse ou compost.

Tuteur et attache : Ils doivent empêcher l'arbre de ployer sous le vent mais en aucun cas être une béquille.

Compost : Il apporte des éléments nutritifs à l'arbre et facilite ainsi sa reprise.



Pelle bêche

Pelle

Paillage : Il permet de limiter la pousse d'herbes concurrentes au pied de l'arbre les premières années. Il peut s'acheter dans le commerce (feutre végétal, fibres, etc.) ou se fabriquer à la maison en broyant des branches. Il doit être biodégradable.

Protection : Pour éviter les dégâts des animaux et des machines, il est indispensable de toujours protéger le tronc. La protection sera adaptée en fonction du contexte de plantation (cf. Fiche 4).

Les étapes de la plantation

1. Préparer quelques semaines à l'avance un trou large (un mètre de côté) et profond de 50 cm.



2. Habiller les racines de l'arbre : couper les extrémités des racines en conservant le chevelu (les petites radicelles) et en supprimant celles qui sont abîmées.



3. Tremper les racines dans le pralin préalablement préparé.



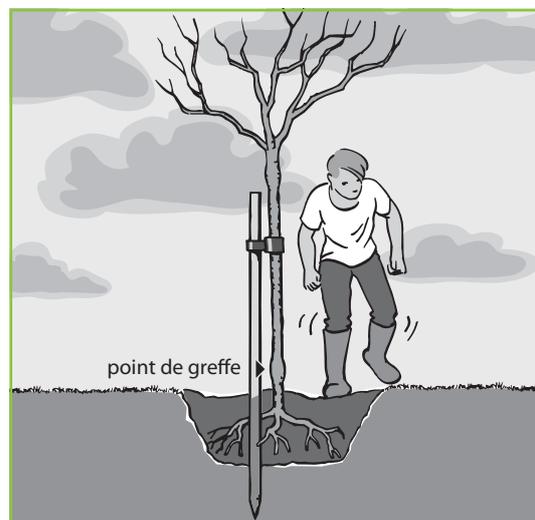
4. Positionner l'arbre sur une petite butte de terreau.

5. Enfoncer le tuteur à côté de l'arbre, sous le vent dominant, et de manière à ce que les branches ne frottent pas contre le tuteur.

6. Relier l'arbre au tuteur à l'aide de l'attache en veillant à ne pas trop serrer (l'arbre doit pouvoir gigoter).

7. Reboucher le trou en veillant à garder le point de greffe au dessus du niveau du sol.

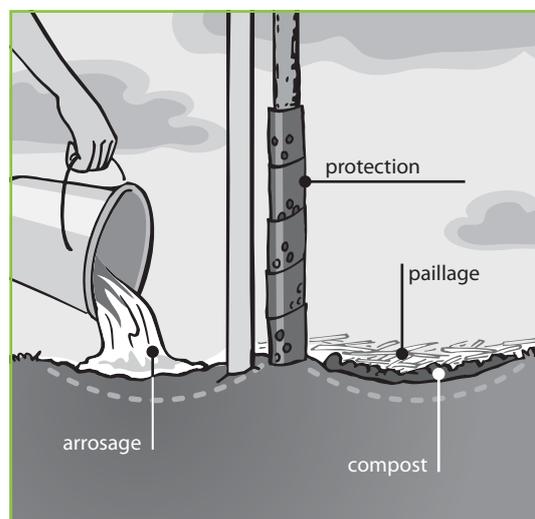
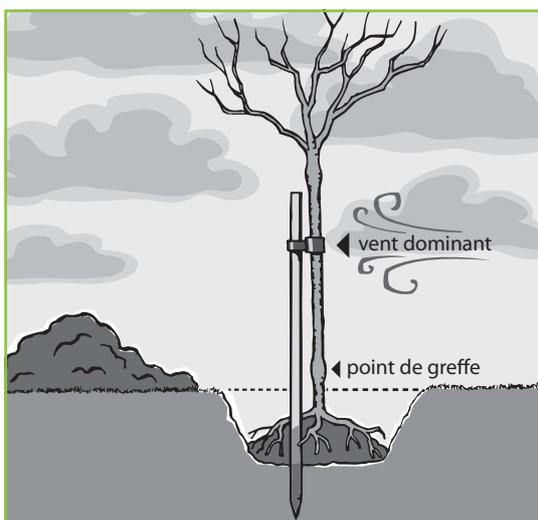
8. Tasser le sol et former une petite cuvette en couronne autour du pied de l'arbre. Cela facilitera l'arrosage tout en évitant que l'eau ne stagne au niveau du tronc lors de fortes pluies.



9. Arroser abondamment (10 à 20 litres par arbre) pour finir de tasser le sol.

10. Apporter un peu de fumier décomposé ou de compost en surface.

11. Pailler le pied de l'arbre sur toute la surface du trou de plantation.



14



LE CONSEIL DE PICATOU

- Ne jamais mettre de fumier en contact avec les racines.
- Ne jamais enterrer ou laisser s'enterrer le point de greffe.
- Toujours arroser au moment de la plantation même s'il pleut.
- Toujours protéger le tronc pour éviter les dégâts des animaux et des machines.
- Veiller à ne pas trop serrer les attaches.

12. Effectuer une taille de formation (cf. Fiche 6).

13. Mettre en place les protections appropriées (cf. Fiche 4).

Les jeunes arbres pourront nécessiter un arrosage les premières années pour aider à l'installation. À l'âge adulte, ce ne sera plus nécessaire.

Le tuteur devra être retiré après quelques années quand le système racinaire sera bien installé.

La protection des arbres est primordiale et jamais superflue. Un arbre correctement planté et bien entretenu est toujours susceptible de subir des blessures graves liées soit aux animaux, qu'ils soient sauvages ou domestiques, par frottement du tronc ou écorçage, soit liées à des accidents lors de l'entretien du sol au pied de l'arbre. Dans tous les cas, ces blessures affaiblissent l'arbre, le rendent plus sensible aux maladies et peuvent, à terme, entraîner sa mort.

Quelle que soit la forme de l'arbre et le lieu de plantation

La base du tronc des jeunes arbres est à entourer d'un manchon en plastique qui limite les blessures liées à l'entretien du pied de l'arbre et les dégâts causés par les lapins.

Pour les arbres fruitiers de haute-tige en espace agricole

1. Contre les chevreuils, utiliser du grillage fin de 1,50 m de hauteur maintenu par des piquets.

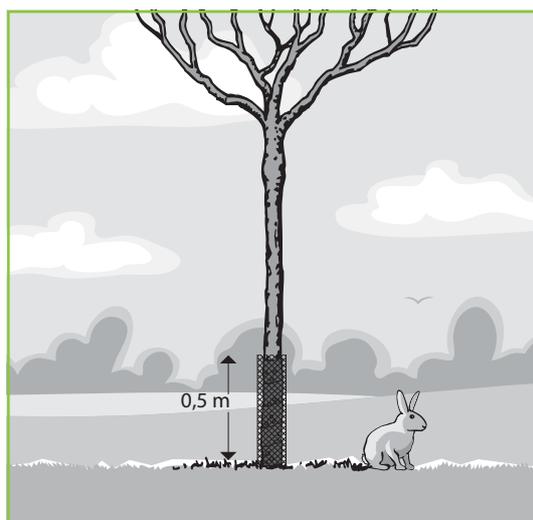
2. Si le verger est pâturé par des bovins ou des ovins, et contre les cerfs, on peut opter :

- soit pour un corset métallique haut de 1,80 m maintenu par un tuteur solide (par exemple un pieu de 3 m enterré d'un mètre dans le sol) et entouré de fil de fer barbelé,
- soit pour un enclos de 3 ou 4 pieux de bois à un mètre du tronc et reliés entre eux par du grillage ou du barbelé sur 1,80 m de haut.

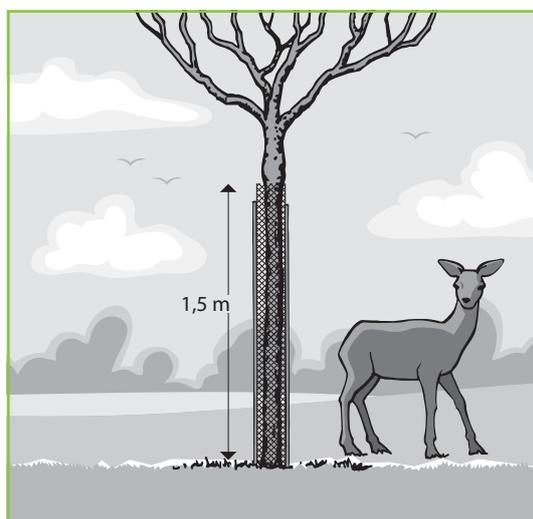


LE CONSEIL DE PICATOU

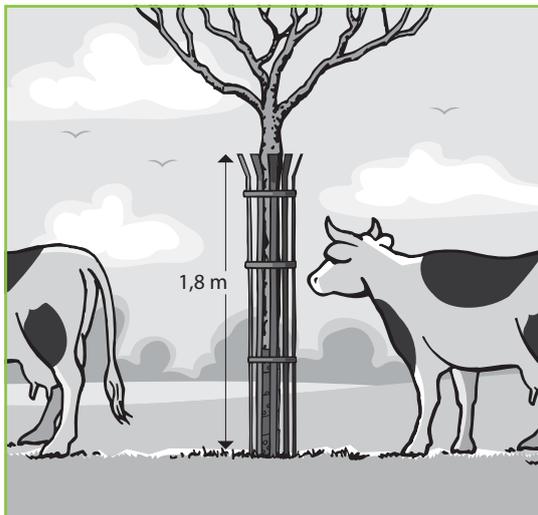
- Veiller à ce que les protections ne blessent pas les arbres par frottement.



Protection contre les lapins



Protection contre les chevreuils



Protection pour bovins et ovins

Ces protections sont destinées à rester en place environ quinze ans, jusqu'à ce que les arbres soient

suffisamment solides pour résister à la poussée du bétail.

Pour les vergers de haute-tige pâturés par des chevaux

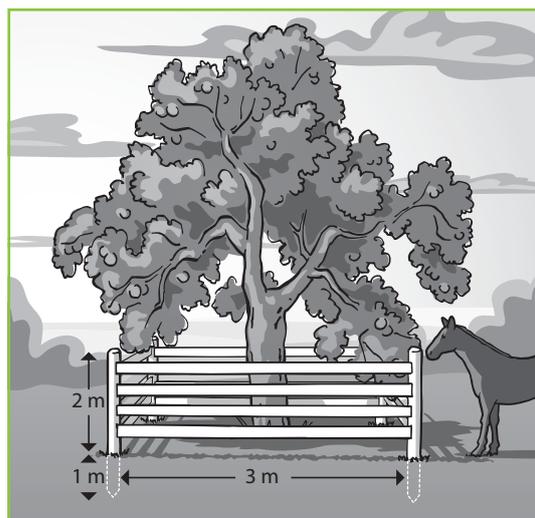
Quel que soit l'âge des arbres fruitiers, les arbres doivent être efficacement protégés des chevaux. Il faut absolument empêcher les chevaux de grignoter l'écorce du tronc et des branches charpentières.

Au contraire des ovins et des bovins, le cheval ronge l'écorce des arbres jusqu'à les faire mourir. Son cou lui permet d'atteindre le tronc ou les branches jusqu'à 1 m ou 1,50 m de distance et jusqu'à 2,50 m de hauteur.

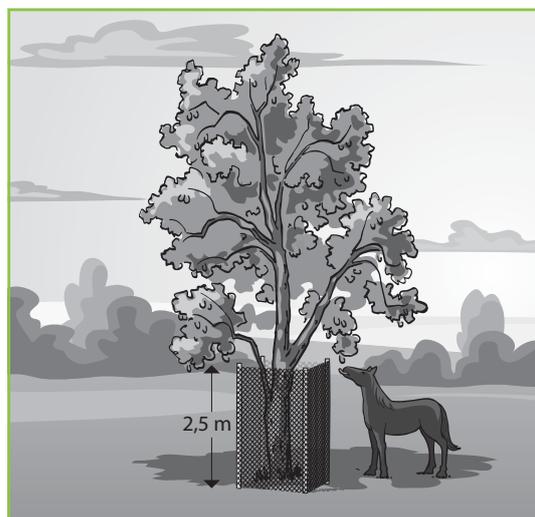
Dans le cas de vergers existants, les protections doivent être posées avant de mettre les chevaux à pâturer.

Même greffé à plus de 2 m du sol, le port du pommier retombant fait que ses branches charpentières sont à moins de 2,50 m du sol. La seule protection efficace consiste alors à entourer chaque pommier d'un enclos de 3 m par 3 m sur une hauteur de 2 m. Il faudra intervenir une fois l'an pour débroussailler le pied de l'arbre. La perte de terrain par arbre est de 9 m².

Le poirier a un port érigé et ses branches charpentières partent souvent directement en hauteur, hors d'atteinte des dents du cheval. Dans ce cas, la pose de grillage fin jusqu'à 2,50 m de haut le long du tronc doit être suffisante.



Pommiers : protection contre les chevaux



Poiriers : protection contre les chevaux



Jeune plantation à Ver-sur-Launette

Dans le cas de nouvelles plantations, la conception des plantations sera à adapter pour limiter les risques de dégâts.

Ainsi, dans le choix des espèces, la plantation de pommiers apparaît compromise, à moins d'effectuer les plantations entre les îlots de pâture ou d'accepter une perte de surface importante. La plantation de poiriers est préférable pour autant que la forme des arbres (hauteur de greffage à 2 m minimum, disposition des charpentières) et les protections mises en place soient adaptées.

Lorsque la surface de plantation est suffisante (2 hectares minimum), il est recommandé de disposer les arbres en alignement entre les îlots de pâture. L'alignement est alors doublé de part et d'autre d'une clôture linéaire située à 1,50 m du tronc des arbres.

Lorsque la surface est réduite, il est préférable de planter peu d'arbres mais de bien les protéger. Ces protections seront toujours constituées de 3 ou 4 pieux plantés à 1,50 m du tronc et reliés par des lisses de bois sur une hauteur de 2 m.



Protection contre les chevaux

Elle doivent rester en place pendant les quinze premières années puis être remplacées par les dispositifs décrits ci-avant pour les vergers existants.

L'entretien du pied des arbres est particulièrement important les premières années afin de limiter la concurrence de l'herbe et de favoriser leur croissance. C'est pourquoi il est recommandé de pailler (cf. Fiche 3). Une fois l'arbre installé, l'entretien reste toutefois nécessaire. Il est mis en œuvre en veillant à ne pas blesser le tronc de l'arbre (cf. Fiche 4). D'une manière générale, l'emploi de produits chimiques est à éviter et même à proscrire. Utiliser les techniques d'entretien mécanique et de lutte biologique sont des gestes simples qui permettent de favoriser la biodiversité.

L'entretien mécanique

Pour l'entretien du pied des arbres, l'herbe est coupée mécaniquement.

Dans le verger de haute-tige non pâturé, pratiquer un maximum de deux fauches par an pour favoriser la biodiversité floristique.

Au jardin, les produits de tonte pourront être remis au pied des arbres de manière à limiter la repousse de l'herbe et à apporter des éléments nutritifs aux arbres.

18



LE CONSEIL DE PICATOU

Conserver une ou plusieurs petites surfaces fauchées plus tardivement afin de créer des refuges pour la faune auxiliaire du verger.



Verger haute-tige à Lassy

© PNRDPF

L'ensachage des fruits

Cette technique est réservée aux petites formes et permet de limiter l'emploi de produits chimiques. Elle consiste à envelopper les fruits d'un sac en papier opaque une fois l'éclaircissage terminé (cf. Fiche 7). Ils seront ainsi protégés des insectes (carpocapse) et des maladies cryptogamiques (tavelure).



Tavelure

© S. Drocourt - PNRDPF



Des méthodes de lutte biologique : plantes compagnes et insectes auxiliaires



© P. MOUTON



Au jardin, l'installation de « plantes compagnes » est particulièrement intéressante. Une « plante compagne » est une espèce végétale qui interagit avec d'autres plantes ou des animaux. Par exemple : en dégageant des odeurs ou des gaz, elles repoussent certains parasites ; elles favorisent la présence d'insectes dits « auxiliaires » qui sont des prédateurs naturels d'insectes ravageurs ; par la libération de substances racinaires, elles permettent de retarder (ou d'activer) la croissance des plantes voisines.

Dans un petit jardin, ces plantes peuvent être mises en place directement au pied de l'arbre. Elles seront alors choisies pérennes ou bisannuelles pour limiter le travail du sol et les blessures aux racines. Si le jardin est plus grand, elles peuvent être implantées entre les arbres (zone florale) ou en limite de parcelle (haie).

Les plantes aromatiques (santoline, rue, lavande, romarin, sauge, menthe...), les plantes de la famille de l'ail (ciboulette, échalote, oignon, ail...), les composées et les ombellifères, les légumineuses (haricot, pois, trèfle, luzerne...) et les crucifères (moutarde, alysse...) sont particulièrement indiquées.

19

Accueillir la chouette Chevêche

Les vergers pâturés sont un habitat recherché par certaines espèces comme la chouette Chevêche.

Les vieux arbres des vergers de haute-tige traditionnels offrent à la Chevêche le gîte dans les cavités de leur tronc. Elle peut recourir à des arbres non fruitiers présentant des cavités (arbres têtards, etc.) ou à des cavités non naturelles (vieux bâtiments).

L'herbe rase offerte par le pâturage permet à la Chevêche de chasser petits rongeurs et insectes. L'herbe tondu des jardins peut également être un lieu de chasse propice.

Dans un jeune verger, la présence de la Chevêche peut donc être envisagée au travers de la pose de nichoirs et par un entretien régulier de l'herbe.



Avant d'entreprendre la taille des arbres, il est important d'en reconnaître les différents organes, de savoir quel matériel utiliser et comment couper une branche.

Les organes des poiriers et des pommiers

1. **Œil** : aussi appelé bourgeon.

2. **Rameau à bois** : issu d'un œil à bois, il ne porte que des yeux à bois.

3. **Coursonne** : branche taillée courte qui porte les fruits.

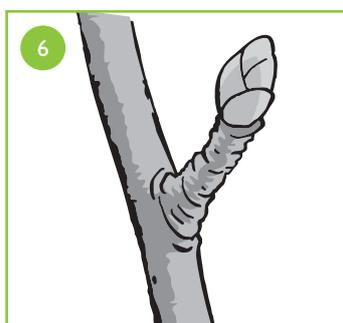
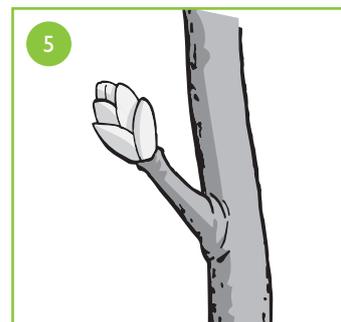
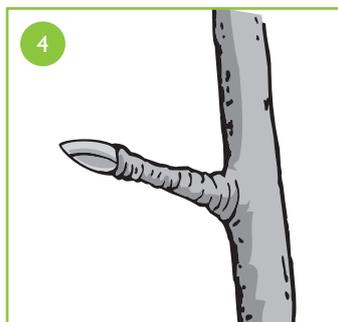
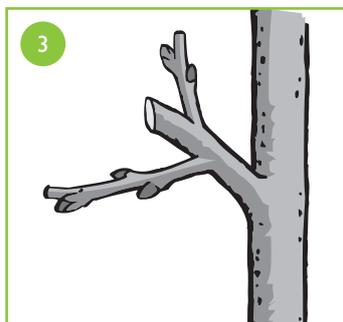
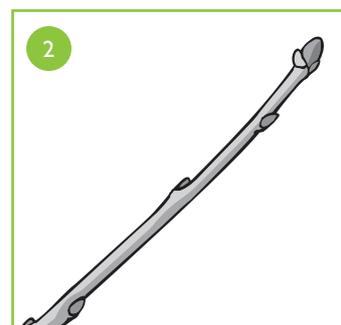
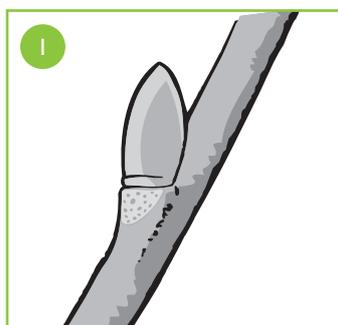
4. **Dard** : court rameau (1-5 cm) terminé par un bouton à bois. Il peut évoluer soit en rameau soit en bouton à fleur.

5. **Bouton à fleur** : bourgeon d'où vont sortir les fleurs.

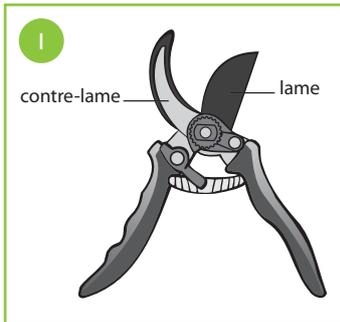
6. **Lambourde** : court rameau (3-5 cm) à base ridée portant un bouton à fleur.

7. **Bourse** : lambourde ayant produit des fruits.

8. **Brindille** : rameau mince et court (15 cm) souvent terminé par un bouton à fleur (brindille couronnée).

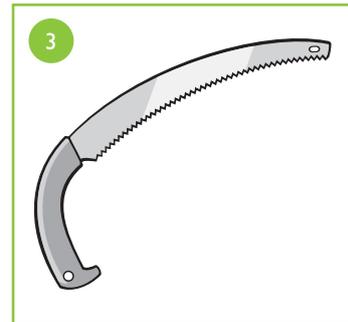


Le matériel



1. **Sécateur** : il permet de couper les branches jusqu'à 2 cm de diamètre. Il doit être ergonomique et à contre-lame aiguë. Le sécateur à enclume est à proscrire car il écrase le rameau lors de la coupe. La lame est toujours positionnée du côté de la partie conservée.

2. **Ébrancheur (sécateur de force)** : il permet de couper des branches de diamètre plus important sans utiliser de scie et de couper en hauteur sans nécessiter d'échelle.



3. **Scie d'élagage** : contrairement à la scie égoïne, elle s'utilise en tirant l'outil vers soi. Elle permet des coupes précises d'un diamètre plus important que le sécateur (plus de 2 cm).

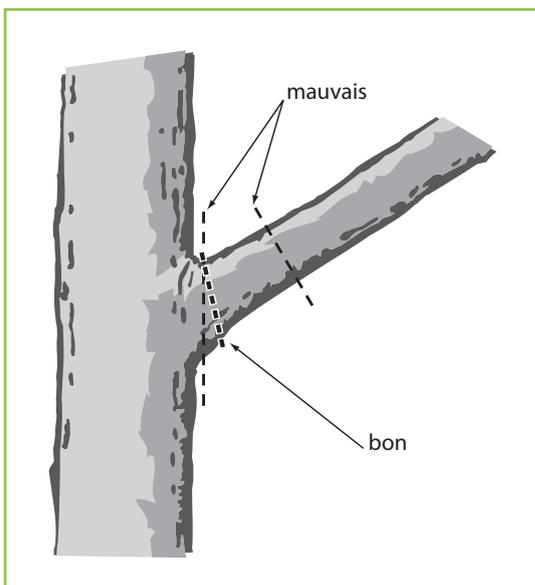
4. **Un escabeau ou une échelle** : ils sont indispensables pour envisager la taille.

BON À SAVOIR

- Le matériel de coupe doit être désinfecté entre chaque arbre pour éviter de transmettre les maladies.

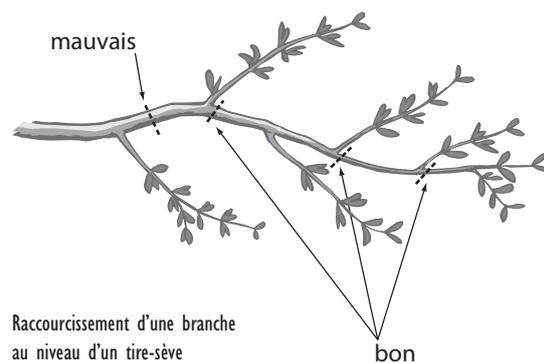
Comment couper une branche ?

Une bonne coupe doit permettre à l'arbre de cicatriser correctement en favorisant le recouvrement de la plaie par le bourrelet cicatriciel. Si la branche est coupée trop loin, le bourrelet ne pourra pas se refermer. Si la coupe est trop proche du tronc, le bourrelet mettra beaucoup trop de temps à se refermer et la pourriture risque de s'installer.



Angle de coupe à respecter

La coupe d'une branche se fait toujours au niveau de l'insertion d'une autre branche qui servira de « tire-sève » : il ne faut jamais couper une branche par le milieu. Le tire-sève doit avoir un diamètre d'au moins un tiers de celui de la branche coupée.



Raccourcissement d'une branche au niveau d'un tire-sève



LE CONSEIL DE PICATOU

- La taille nécessite de prendre du recul : n'hésitez pas à descendre régulièrement au sol pour visualiser l'avancement des coupes et juger de l'équilibre de la ramure.
- Argumenter toujours le choix d'une coupe.

Dans un jardin, on peut vouloir planter des arbres fruitiers de petite forme, peu encombrants, afin de faciliter les travaux d'entretien et de cueillette. Les modes de conduites et les formes sont variés.

Les formes palissées anciennes

Ces formes sont les plus travaillées et sont intéressantes sur le plan esthétique. La forme des arbres est primordiale et la taille des rameaux fructifères minutieuse. Les branches sont obligatoirement dirigées le long d'armatures constituées de fils de fer et de lattes de bois.

La formation est réalisée progressivement de manière à obtenir un coursonnage (branchaison) régulier « en arêtes de poisson » le long des charpentières.

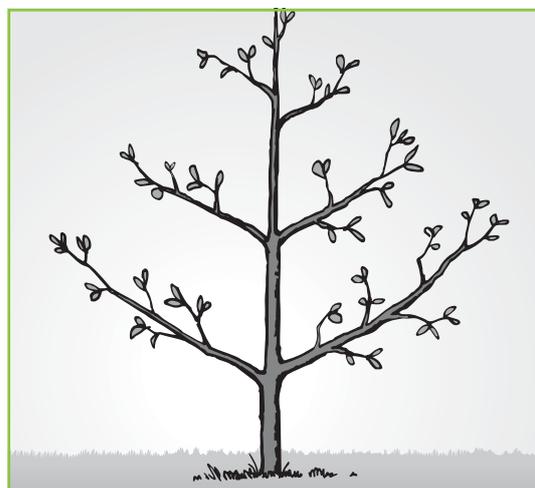
22



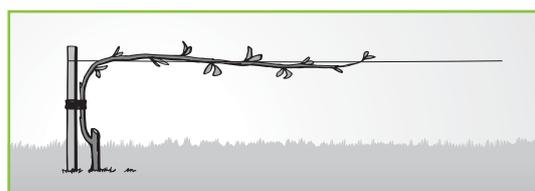
Palmette en U (simple, double)



Palmette Verrier



Palmette oblique



Cordon simple



Cordon double



LE CONSEIL DE PICATOU

En pépinière, il est possible de trouver des pommiers et des poiriers préformés.

La taille des formes palissées anciennes



La taille trigemme :

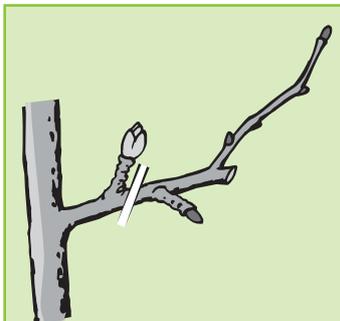
Les formes palissées anciennes nécessitent une taille de fructification particulière : la taille trigemme (ou à trois yeux). Celle-ci s'applique uniquement aux ramifications fruitières, les coursonnes (et non aux branches charpentières).

1^{er} hiver
Pas de bouton à fleur



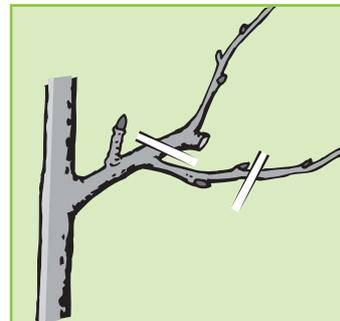
Tailler au-dessus de trois yeux bien formés.

2^e hiver, 1^{er} CAS (idéal) :
1 bouton à fleur



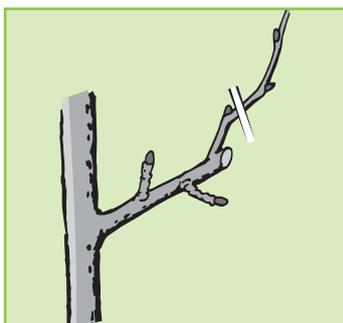
Tailler derrière le bouton à fleur.

2^e hiver, 2^e CAS :
1 dard et 2 rameaux à bois



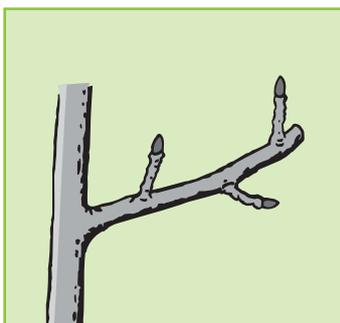
Conserver le rameau le plus proche de la branche charpentière et le tailler à deux yeux. Couper à ras le rameau le plus éloigné.

2^e hiver, 3^e CAS :
2 dards et 1 rameau à bois



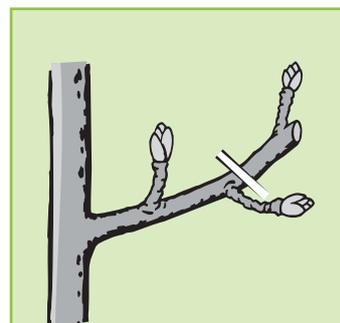
Couper le rameau à bois à un œil.

2^e hiver, 4^e CAS :
3 dards



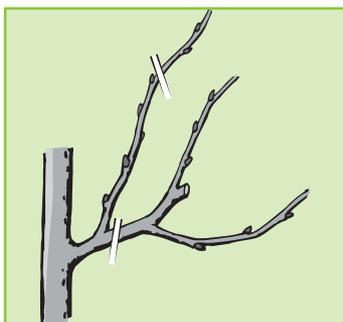
Laisser tel quel et attendre l'hiver suivant.

2^e hiver, 5^e CAS :
3 boutons à fleur



Tailler derrière le deuxième.

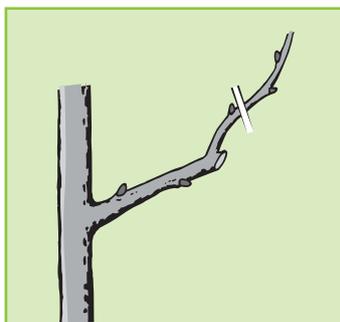
2^e hiver, 6^e CAS :
3 rameaux à bois



La taille à trois yeux n'était pas adaptée (arbre trop vigoureux).

Conserver le rameau le plus proche de la branche charpentière en le taillant à cinq yeux.

2^e hiver, 7^e CAS (idéal) :
1 seul rameau à bois



Le tailler à un œil.

Le 7^e cas présenté ici est idéal. Dans la réalité, les arbres peuvent être plus ou moins vigoureux et nécessiter d'être taillés plus ou moins long : plus l'arbre est vigoureux, plus il faut tailler long (à 4, 5 ou 6 yeux).

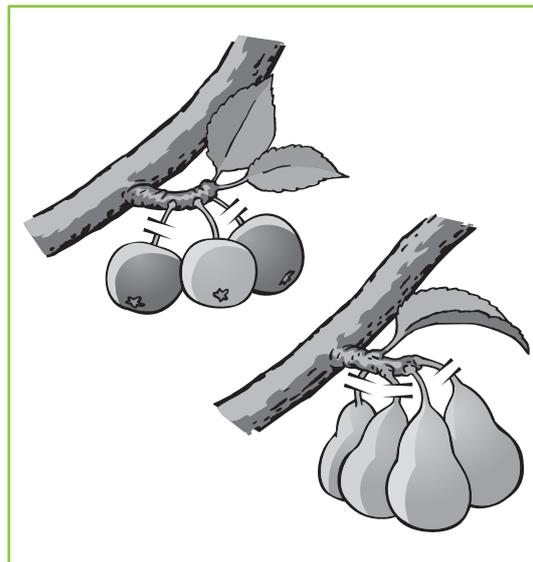
En fin de formation, les formes palissées peuvent atteindre plus de 2 m de haut suivant la vigueur de l'arbre. Vouloir les rabattre avant qu'elles n'aient atteint leur hauteur naturelle peut provoquer une réaction difficile à maîtriser et nuire au maintien de la forme initiale.

Le pincement et la taille en vert :

Sur les formes palissées, il est indispensable d'effectuer en cours de végétation des opérations complémentaires à la taille trigemme hivernale : les pincements et la taille en vert.

Les pincements consistent à sectionner l'extrémité des pousses de l'année, afin de favoriser les organes de la base. En mai et juin, les rameaux accompagnant les fruits sont pincés à deux feuilles après le fruit. Les rameaux trop vigoureux sont pincés à cinq ou six feuilles, sans compter les feuilles en rosette de la base.

La taille en vert s'effectue de juillet à septembre sur les arbres vigoureux afin de les affaiblir. Elle consiste à simplifier les coursonnes trop vigoureuses en éliminant les pousses anticipées de l'année et tailler à quatre ou cinq feuilles le rameau conservé.



Éclaircissage des fruits

L'éclaircissage :

Au printemps, l'éclaircissage des fruits est indispensable sur les petites formes pour avoir des fruits de calibre suffisant. Il consiste à décharger l'arbre d'une trop grande quantité de fruit. Pour ce faire, en mai (poires) ou en juin (pommes), lorsque les fruits ont atteint la grosseur d'une noix, conserver un ou deux fruits par bouquets, en privilégiant ceux qui sont sains et les mieux formés. Chez le pommier, on conservera de préférence les fruits situés au centre du bouquet.

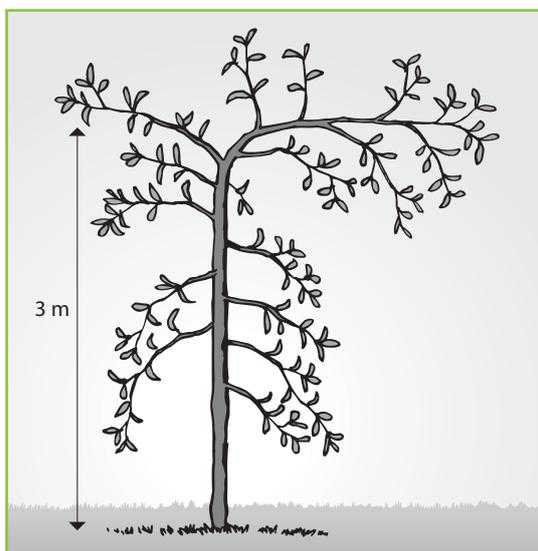


LE CONSEIL DE PICATOU

- Attention à ne jamais pincer les prolongements des charpentières.
- Attention à ne jamais tailler en vert les prolongements des charpentières.

Les modes de conduites récents

A la différence des formes palissées anciennes, les modes de conduite récents favorisent le développement naturel de l'arbre et réduisent au minimum les opérations de taille au profit de techniques d'arcure et d'extinction. Ce mode de conduite est utilisé dans les vergers commerciaux.



Conduite en solaxe

A la plantation, ne pas rabattre le plant et positionner le point de greffe à 15 cm au dessus du sol. La première année, supprimer les anticipés (pousses de la même année que l'axe) sur l'axe jusqu'à 1 m du sol et éliminer les fruits.

Au cours des années suivantes, ne pas tailler : laisser l'arbre se développer tout en arquant les branches concurrentes de l'axe principal et celles qui sont suffisamment fortes. La fructification va s'installer naturellement et finir par bloquer d'elle-même la croissance de l'arbre (à 3 m de hauteur environ). La limitation de la hauteur de l'arbre sera favorisée par le pliage de l'axe.

Les arcures vont provoquer l'apparition de gourmands qu'il faudra supprimer au cours de l'été.

Les branches fruitières n'étant pas taillées, deux opérations vont permettre de réguler la production pour éviter l'alternance.

En fin d'hiver, l'extinction consiste à éliminer les coursonnes mal placées (sous les rameaux) et en surnombre.

Au printemps, l'éclaircissage sera réalisé de la même manière que pour les formes palissées anciennes.

Pour les arbres fruitiers de haute-tige, la taille sera envisagée différemment en fonction de l'âge de l'arbre. Les quinze premières années, la taille mise en œuvre est dite de formation. Elle n'a pas pour objet de favoriser la production de fruits mais uniquement de donner sa forme à l'arbre. Les tailles d'entretien sont ensuite limitées.

La taille de formation

Les arbres fruitiers de haute-tige achetés en pépinière sont généralement préformés en gobelet : l'arbre présente un petit nombre de branches charpentières (trois, la première année) disposées en couronne autour du tronc. Cette méthode est traditionnellement utilisée pour former tous les

arbres fruitiers. Une fois l'arbre formé, elle oblige à intervenir régulièrement pour éviter que l'arbre ne se regarnisse en son centre. Plus récemment, ont été développées des techniques respectant la tendance naturelle des arbres à avoir un axe dominant.

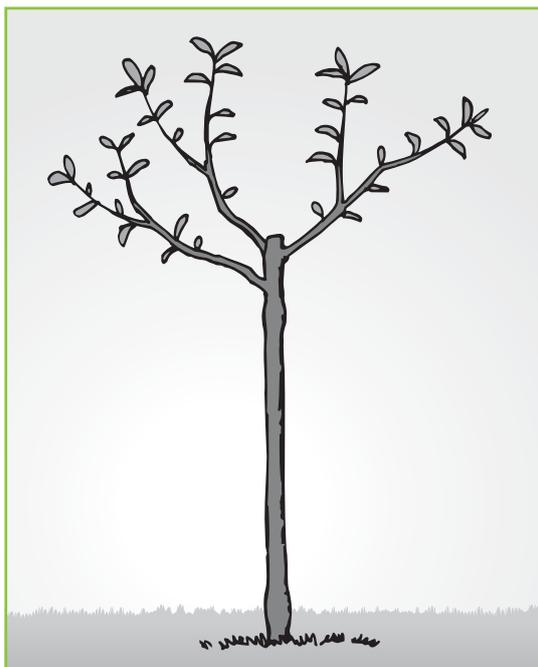


Deux types de taille sont donc envisageables soit pour achever la formation du gobelet soit pour modifier cette forme.

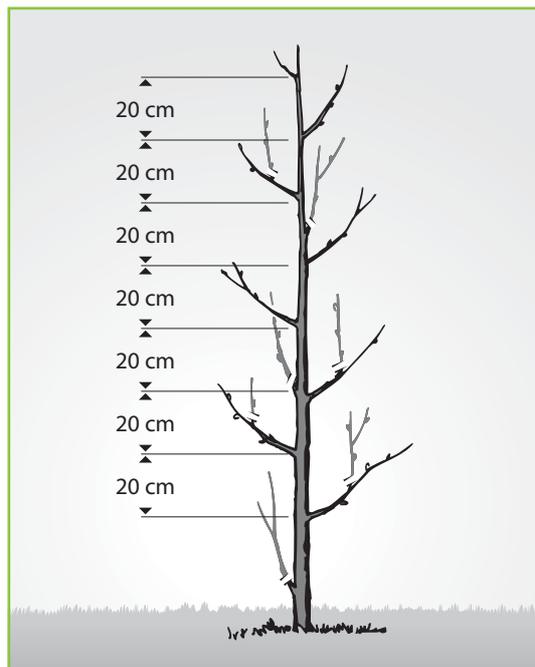
1. Pour former un gobelet, lors de la plantation, sélectionner 3 branches bien réparties autour du tronc et les couper à 30 cm environ sur un œil extérieur. Les deux yeux d'extrémité vont se développer pour donner 6 branches charpentières. Les années suivantes, laisser l'arbre se développer en évitant le regarnissage du centre de l'arbre. Éliminer tous les gourmands qui pourraient concurrencer les charpentières. Quelle que soit la taille choisie, les fruits devront être éliminés les pre-

mières années afin de favoriser le développement des branches charpentières.

2. Pour maintenir un axe principal, la branche la plus verticale sera favorisée. Préférable pour le poirier, cette taille de formation est également adaptée au pommier. Lors de la plantation, tailler les branches en conservant à la branche la plus verticale une longueur plus importante. Les années suivantes, conserver la verticalité de la flèche, supprimer les branches concurrentes à l'axe, et répartir les charpentières étagées le long du tronc, tous les 20 cm environ. La flèche finira par s'arquer naturellement.



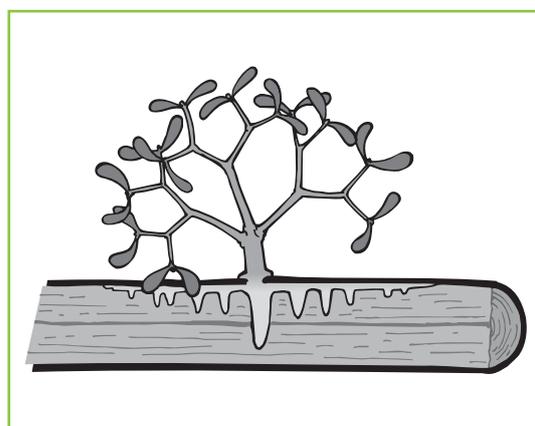
Taille en gobelet



Taille en axe vertical

La taille d'entretien

Les arbres de haute-tige ont peu besoin d'être taillés. Les interventions se limitent à l'éclaircissage de la ramure, à l'élimination du bois mort, des gourmands et des branches mal positionnées. Sauf cas de force majeure, les branches de forte section (plus de 10 cm de diamètre) ne sont pas coupées. La taille d'entretien des poiriers et des pommiers se réalise en hiver, de novembre à mars pendant le repos de la végétation. Les cerisiers sont taillés délicatement en été au moment de la récolte ou peu après afin de limiter la sécrétion de gomme. Les pruniers peuvent être taillés en hiver ou juste après la récolte. Le gui doit être ôté tous les ans sur les arbres infectés. Lorsque les branches atteintes sont rares et de faible section, il vaut mieux les couper.



Gui (avec suçoir)

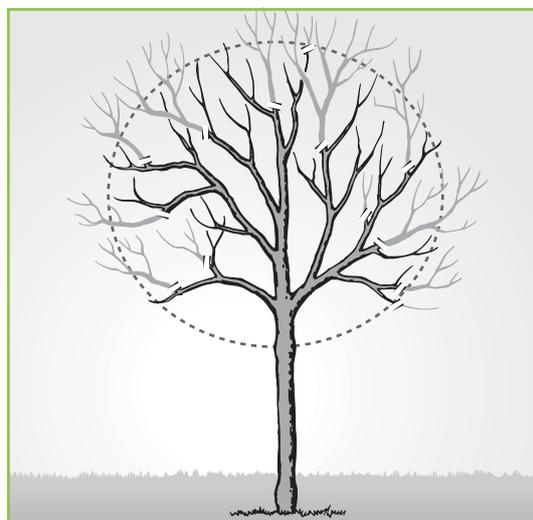
La taille d'un arbre fruitier non entretenu depuis plusieurs années requiert de la patience et une approche particulière. Afin de ne pas traumatiser l'arbre et d'optimiser ses chances de survie, la restauration doit être progressive et peut prendre plusieurs années avant que la production fruitière ne s'améliore.

Le nettoyage

Avant même de commencer à tailler les branches saines, les premières interventions à envisager consistent à « nettoyer » l'arbre :

- Couper les branches mortes.
- Oter le gui. S'il est peu présent, il vaut mieux couper les branches atteintes. S'il est bien installé, il faudra l'enlever tous les ans avant qu'il ne fructifie.
- Oter le lierre. S'il n'est pas dangereux pour l'arbre, il maintient une humidité importante et nuit à la perception de la structure de l'arbre.

Pour les interventions suivantes, les arbres supportant mal les coupes trop importantes, les interventions se feront au sécateur et à la scie.



Taille de réduction

La taille d'éclaircie

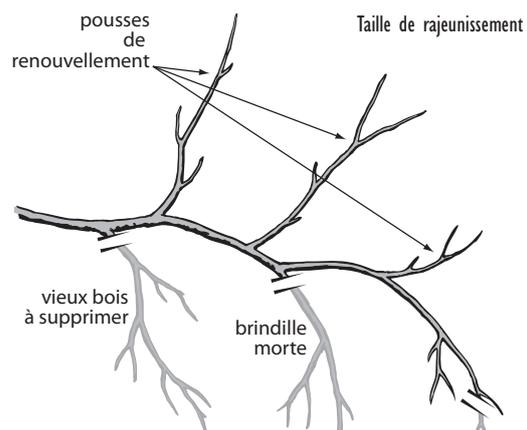
Une taille d'éclaircie est d'abord envisagée. Elle a pour but d'aérer la ramure en favorisant le passage de l'air et de la lumière. Elle est effectuée sur l'ensemble de l'arbre et pas seulement en son centre. Les branches mortes ayant déjà été éliminées, la taille s'attachera aux branches mal placées et en surnombre pour diminuer la densité du houppier. A titre d'exemple, à la fin de cette coupe, l'arbre ne compte plus de branches revenant vers l'intérieur du houppier ou de branches qui se croisent. Attention, le houppier doit rester équilibré pour ne pas déstabiliser l'arbre.

La taille de réduction

Si le volume de l'arbre reste trop important, une taille de réduction peut permettre de réduire son encombrement. Les extrémités de toutes les branches sont raccourcies en taillant sur une ramification précédente et en veillant à conserver la silhouette naturelle de l'arbre.

La taille de rajeunissement

Suite à l'éclaircie et à la réduction, les branches restantes pourront être rajeunies. La taille de rajeunissement a pour but d'anticiper le renouvellement naturel des branches en supprimant les rameaux trop âgés et en favorisant les plus jeunes. Cette coupe a lieu sur plusieurs années afin de profiter des opportunités offertes par les repousses naturelles de l'arbre suite aux autres tailles pratiquées.



La production et la consommation des fruits restent l'intérêt privilégié motivant la plantation d'arbres fruitiers. Les fruits à noyaux comme les cerises et les prunes mûrissent directement sur l'arbre et doivent être consommés ou transformés immédiatement après leur récolte. Ils ne se conservent pas. En ce qui concerne les pommes et les poires, pour pouvoir les consommer et les conserver dans de bonnes conditions, quelques précautions sont à prendre.

Récolter les fruits



28

Faut-il ramasser ou cueillir les poires et les pommes ? En fait, tout dépend de l'usage envisagé pour les fruits.

Les fruits destinés à la transformation (compote, jus, cidre, poiré, etc.) sont surtout ramassés au sol.

Pour les pommes, attendre que 50 % des fruits soient tombées à terre et secouer l'arbre.

Pour les poires, les fruits étant plus fragiles, leur ramassage est étalé dans le temps dès le début de la chute des fruits.

Dans tous les cas, seuls les fruits sains sont ramassés.

La cueillette est donc réservée aux fruits qui sont destinés à la consommation en frais.

Ils doivent être sains et ne pas avoir été choqués pour pouvoir se conserver jusqu'à leur maturité de consommation.

Ainsi, les fruits des arbres de haute-tige sont plutôt

destinés à être transformés, car plus faciles à ramasser qu'à cueillir au vu de la hauteur des arbres. Les fruits de table devant être cueillis, les petites formes sont privilégiées pour les produire.

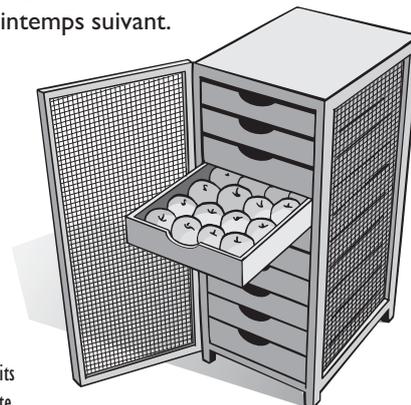
Entreposer les poires et les pommes

Le stockage des fruits se fait dans un local propre, frais et aéré, à l'abri du gel et des fortes variations de température.

Les fruits destinés à la transformation en jus, cidre ou poiré sont mis dans des sacs aérés (type sacs de pomme de terre) en attendant.

Les fruits de table doivent être étalés dans des cagets sans les entasser.

Les pommes et les poires cueillies sur l'arbre nécessitent un temps d'entreposage plus ou moins long après leur cueillette pour achever de mûrir. Les pommes et les poires d'automne se consomment une à quatre semaines après leur récolte. Pour les fruits d'hiver, il faut attendre un à trois mois. Certains se conservent jusqu'au printemps suivant.



Stockage des fruits cueillis en clayette

Contacts

Parc naturel régional Oise - Pays de France

Château de la Borne Blanche
48 rue d'Hérivaux - BP 6
60560 Orry-la-Ville
Tél. 03 44 63 65 65
Fax : 03 44 63 65 60

<http://www.parc-oise-paysdefrance.fr>

Croqueurs de Pommes d'Ile de France

24 rue Émile Zola
95600 Eaubonne
Tél. 01 39 59 14 28

<http://www.croqueurs-idf.com/>

Association I z'on creuqué eun' pomm'

41 rue de Saint Martin
60510 Laversines
Tél. 03 44 07 75 44

<http://picardie.asvft.free.fr/>

Centre régional des ressources génétiques d'Ile-de-France

(en création)

Domaine de la Grange-la-Prévôté
Avenue du 8 mai 1945
77176 Savigny-le-Temple
Tél. 01 60 63 29 40

Rédaction : Sylvain DROCOURT, pomologue
sylvain.drocourt@free.fr

Conception et réalisation :  *edi-concept*
pub@ediconcept.fr

Illustrations techniques : Antoine DELOR
antoinedelor@free.fr

Illustrations Piatou : Anne MALLIÉ
anne.mallie@free.fr

Version : août 2009



Imprimé sur papier issu de forêts gérées durablement. Le Parc naturel régional Oise - Pays de France participe à la certification PEFC.

Parc Naturel Régional Oise - Pays de France

Parc naturel régional Oise - Pays de France
Château de la Borne Blanche
48 rue d'Hérivaux - BP 6
60560 ORRY-LA-VILLE
Tél. 33 (0)3 44 63 65 65 - Fax : 33 (0)3 44 63 65 60
contact@parc-oise-paysdefrance.fr
www.parc-oise-paysdefrance.fr



* ile de France



Parc
naturel
régional
Oise - Pays de France



val
d'oise
le département