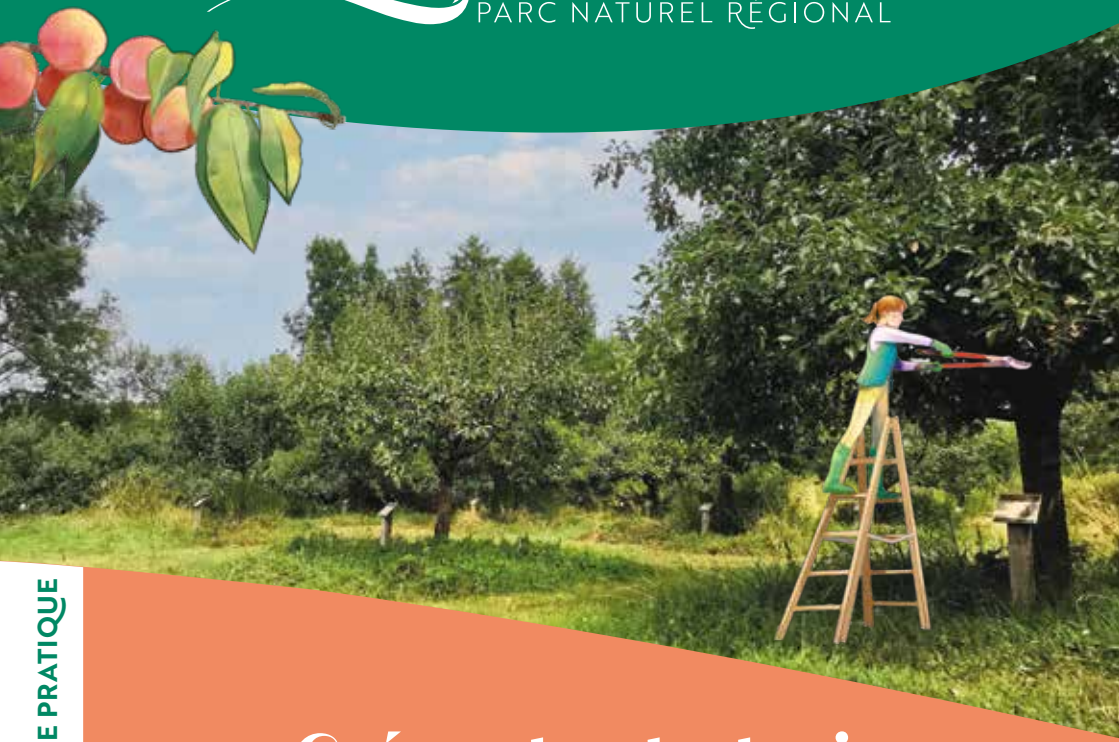
Montagne de Reims
PARC NATUREL RÉGIONAL



GUIDE PRATIQUE

Créer et entretenir un verger

Une autre vie s'invente ici

Parc naturel régional de la Montagne de Reims

Caroline Benoît

Présidente du Parc naturel régional de la Montagne de Reims

Les vergers ont, par bien des aspects, de grands avantages écologiques, économiques, agronomiques et paysagers. Ils ont toujours fait partie du paysage de la Montagne de Reims, historiquement pour la production de fruits rustiques et de variétés réputées pour leur qualité. Ils ont progressivement disparu des coteaux au profit du vignoble, mais quelques vergers subsistent encore.

Parmi ses missions, le Parc naturel régional de la Montagne de Reims étudie, protège et valorise les milieux naturels de notre territoire pour favoriser la biodiversité. Dans le cadre de la préservation et de la restauration de la Trame Verte et Bleue, le Parc fait paraître un guide technique à propos des vergers conservatoires à destination des particuliers, des collectivités, des entreprises et des agriculteurs.

Afin de préserver la biodiversité indigène et le patrimoine fruitier du territoire de la Montagne de Reims, les variétés fruitières locales et régionales vous sont présentées dans ce livret. Au fil des pages, vous pourrez découvrir les différents services rendus par les vergers et apprendre à concevoir, planter et entretenir des arbres fruitiers rustiques et adaptés au territoire.

Édition du Syndicat Mixte de Gestion
du Parc naturel régional de la Montagne de Reims
Chemin de Nanteuil 51480 Pourcy

Directeur de publication Caroline BENOIT
Responsable de publication Olaf HOLM
Conception Rédaction Alexandra PINELLE
Illustrations Estelle RATTIER
Design graphique okowoko.fr
Impression Nord'Imprim

Ce document est imprimé sur du papier certifié FSC,
issu de forêts gérées durablement,
avec des encres à base végétale, par un imprimeur imprim'vert

Dépôt légal 2022

Sommaire

Qu'est-ce qu'un verger ? 4
Les vergers sur le territoire du Parc 4
Verger conservatoire 5
Verger de production 5
Verger familial 5
Arbres fruitiers en agri-viticulture 5
Les vergers dans le paysage 6
La biodiversité au verger 8
De l'arbre fruitier au verger diversifié 10
Anatomie d'un arbre fruitier 10
Différentes formes d'arbres fruitiers 11
Au verger, pas de fruits sans pollinisation ! 12
Multiplier les arbres fruitiers 14
Concevoir un verger et planter un arbre fruitier 18
Entretien des arbres fruitiers 20
Une année au verger 22
Les vergers conservatoires 24
Variétés de cerises 25
Variétés de prunes 26
Variétés de poires 28
Variétés de pommes 30
Variété de pêche 33
Utilisation et conservation des fruits du verger 34
Des arbres fruitiers, mais pas qu'au verger ! 36
Agroforesterie fruitière 36
Fruits sauvages comestibles 37
Haies fruitières 37
Lexique 38
Pour aller plus loin 39

Qu'est-ce qu'un verger ?

Un verger est un espace sur lequel sont plantés plusieurs arbres fruitiers afin d'en récolter les fruits. En fonction du type de verger, il peut y avoir plusieurs espèces d'arbres fruitiers et plusieurs variétés pour chacune d'entre elles.
Les vergers se présentent sous différentes appellations en fonction de leur conception, de leur taille et de l'utilisation de leurs fruits.
Créer un verger dans son jardin ou sur une parcelle dédiée revêt bien des avantages : rendre son jardin plus attractif pour la petite faune sauvage, cueillir ses propres fruits directement sur les arbres fruitiers, participer à la préservation du patrimoine fruitier local, faire perdurer les savoir-faire locaux, ...

LES VERGERS SUR LE TERRITOIRE DU PARC

Une grande partie du territoire est dédié à la culture d'un fruit symbolique de la région champenoise : le raisin.
Avec l'évolution des pratiques viticoles, les vergers d'arbres fruitiers que l'on trouvait autrefois sur le territoire ont progressivement disparu. Quelques arbres fruitiers ont persisté aux angles perdus des rangs de vignes.

Aujourd'hui, les vergers sont principalement représentés par des arbres fruitiers dans les jardins des particuliers et quelques vergers familiaux situés entre vignes et villages.
Historiquement, la Champagne a toujours été jalonnée de vergers et d'arbres fruitiers dispersés. L'arboriculture fruitière n'y a jamais été la seule culture, mais elle a été suffisamment importante pour laisser des traces jusque dans les noms de certaines communes comme Prunay (« pays des prunes ») et Cerseuil (« cerises le seuil »). On y produisait donc des prunes, des cerises, mais aussi des pommes et des poires à couteau et à cidre.

Afin de produire davantage de raisin, les vergers ont progressivement été remplacés au profit du vignoble champenois. Certains vergers ont été conservés, souvent en dehors du vignoble où ils ne gênaient pas la productivité de la vigne.

Verger conservatoire

Espace de culture arboricole planté d'arbres fruitiers de variétés patrimoniales, ayant tendance à disparaître. Ces variétés locales et anciennes sont souvent très rares dans les jardins familiaux ou les vergers de production. Elles sont conservées afin de préserver le patrimoine culturel et la diversité génétique d'un territoire.

Verger de production

Les arbres fruitiers sont tous de même hauteur, de la haute-tige à l'***arbre palissé****, et plantés en lignes dans de grandes parcelles agricoles. L'entretien des arbres et de la parcelle ainsi que la récolte y sont alors facilités. L'objectif de ces vergers est de produire des fruits en grande quantité destinés à la commercialisation.

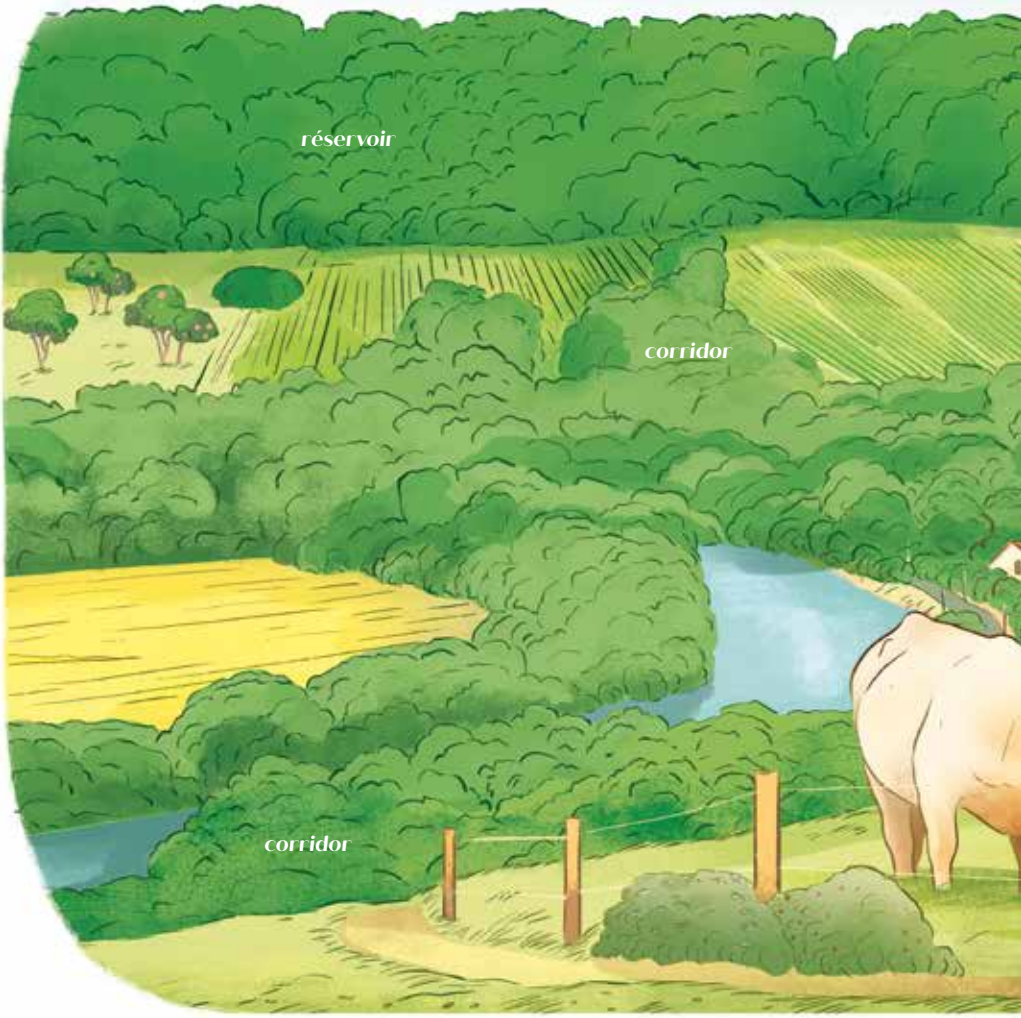
Verger familial

Qu'ils soient plantés sur une parcelle dédiée ou dans un jardin familial, les arbres fruitiers de ces vergers sont destinés à la consommation par les particuliers. Ces vergers sont souvent plus petits et adaptés à la récolte par les propriétaires (arbres de différentes hauteurs et de forme variable, par exemple).

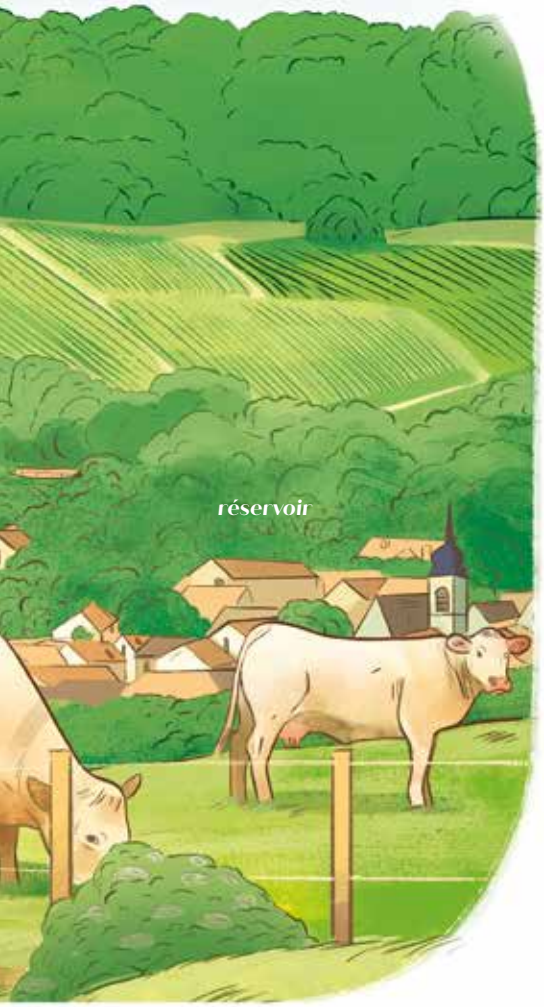
Arbres fruitiers en agri-viticulture

La culture d'arbres fruitiers peut être couplée à un autre type de culture. Les fruitiers peuvent être plantés en lignes dans les champs, sur des parcelles inexploitées autour des vignes, ou encore sous forme de prés-vergers. Dans ce dernier type de culture, les arbres apportent de l'ombre aux vaches, aux moutons ou aux poules.

Les vergers dans le paysage



Les vergers sont des espaces riches en ressources pour la faune et la flore. Ils sont à la fois des **corridors écologiques** et des **réservoirs de biodiversité.**



Réservoir de biodiversité
Espace dans lequel les espèces, rares ou communes, sont les plus nombreuses et diversifiées. Les habitats naturels présents dans ces réservoirs sont suffisamment grands pour être fonctionnels et permettent aux espèces d'effectuer tout ou partie de leur cycle de vie. Ces espaces abritent des noyaux de populations qui peuvent se disperser via les corridors écologiques.

Corridor écologique
Zone naturelle assurant la connexion entre des réservoirs de biodiversité et offrant aux espèces animales et végétales des conditions favorables à leurs déplacements et à leur dispersion. Les corridors écologiques peuvent être terrestres, aquatiques, de grande ou de petite taille, et de nature variée (successions de plusieurs ***habitats**** dans un même corridor).

La biodiversité au verger

les 3 niches écologiques au verger :

LE HOUPPIER

LE TRONC

LA STRATE HERBACÉE

1 **Vieux arbres fruitiers :** cavités favorables à la nidification d'espèces comme la Chevêche d'Athéna (prédatrice de petits mammifères), les pics, les grimpereaux… ou encore les chauves-souris

2 **Nichoir à oiseaux :** création de zones de nidification supplémentaires

3 **Différentes variétés fruitières :** diversité génétique, meilleure résistance

4 **Tas de bois :** accueil de nombreuses espèces comme le Hérisson d'Europe

5 ***Houppiers* des arbres :** source de nourriture pour les insectes qui attirent les passereaux et les chauves-souris pour s'en nourrir et y nicher

6 **Haie champêtre *indigène* :** accueil de nombreuses espèces, limitation du vent, corridor écologique

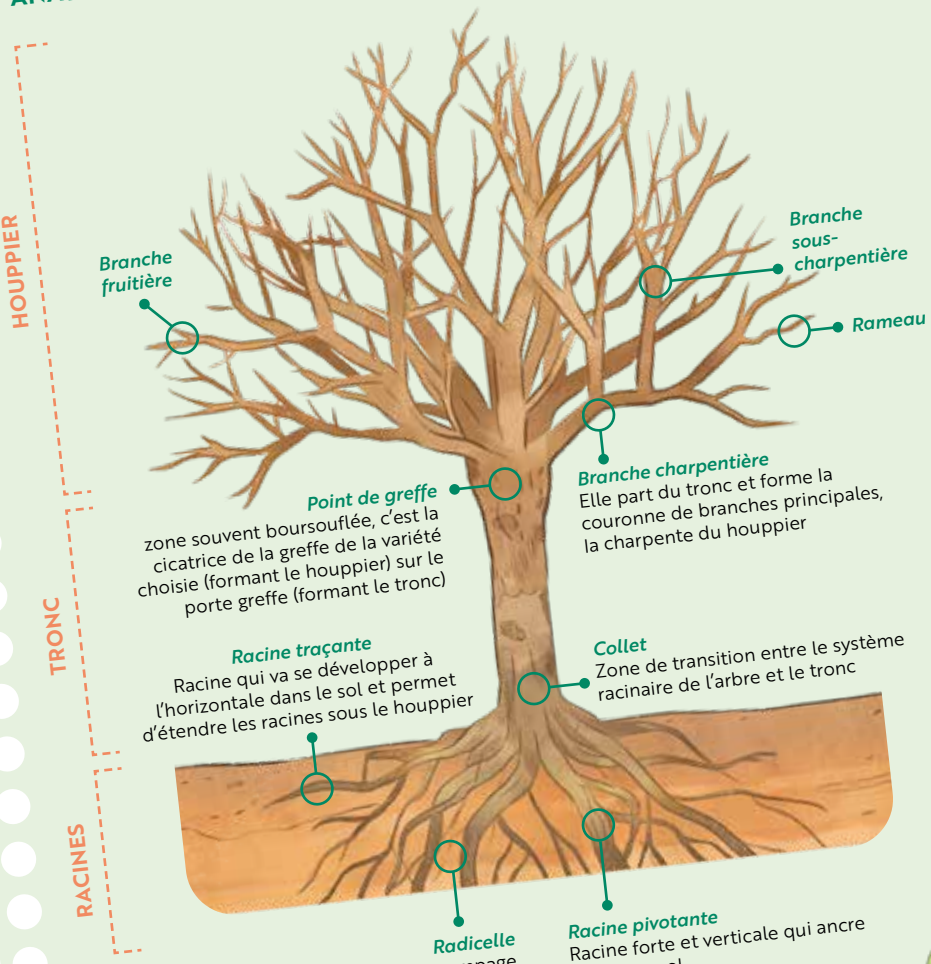
7 **Prairie fleurie :** développement d'espèces herbacées sauvages favorables aux pollinisateurs sauvages, oiseaux et petits mammifères

8 ***Fauche tardive* :** maintien du couvert végétal, accueil de nombreuses espèces d'insectes, d'oiseaux comme la Huppe fasciée, amélioration de la ***faune du sol***

9 **Murets et tas de pierres :** milieux accueillants pour de nombreuses espèces (lézards, Orvet fragile, …)

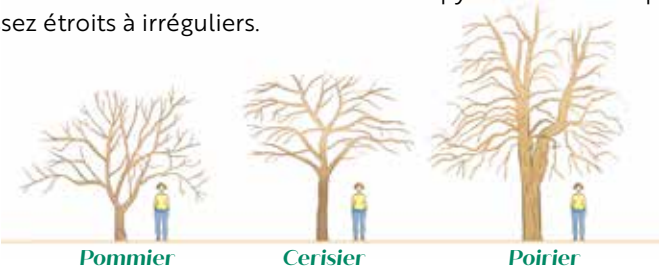
De l'arbre fruitier au verger diversifié

ANATOMIE D'UN ARBRE FRUITIER

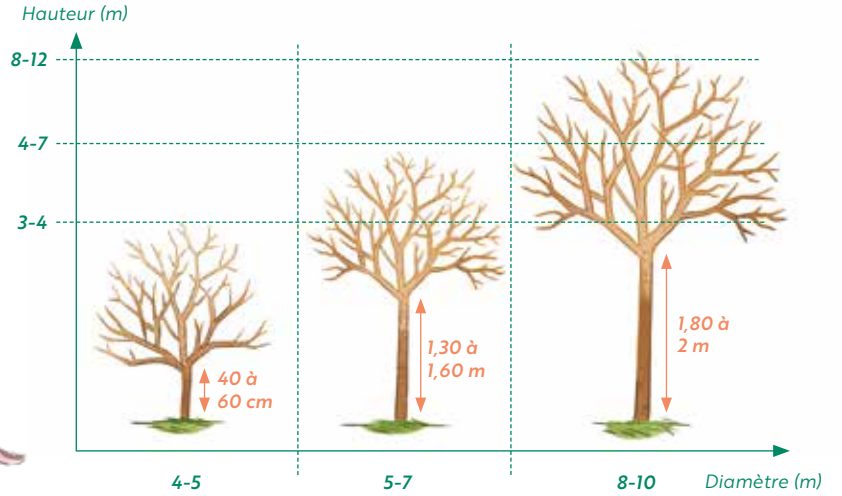


DIFFÉRENTES SILHOUETTES D'ARBRES FRUITIERS

Pour **bien prévoir l'emplacement** des arbres fruitiers à planter au jardin ou au verger, il faut aussi tenir compte de la **forme** inhérente au type d'arbre. Les pommiers ont un houppier plutôt compact et irrégulier, tandis que les cerisiers sont plus hauts et à houppier plus lâche.
Les poiriers ont tendance à suivre une forme pyramidale et les pruniers sont assez étroits à irréguliers.



En fonction de l'usage et de la place disponible, les arbres fruitiers peuvent être conduits sous différentes formes : libres, palissées, colonnaires, etc. Suivant la forme choisie, il faudra veiller à espacer suffisamment les arbres pour une **bonne aération du verger** et un passage confortable dans les allées. Les **formes libres** présentées ci-dessus, sont les plus **intéressantes pour la biodiversité**.



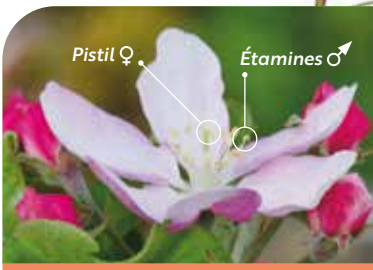
Basse-tige
Forme courante dans les vergers de production ; elle permet une récolte facilitée dans les jardins familiaux mais complique l'entretien sous l'arbre.

Demi-tige
Forme la plus courante dans les jardins familiaux car l'arbre n'est ni trop haut pour la récolte, ni trop bas pour l'entretien.

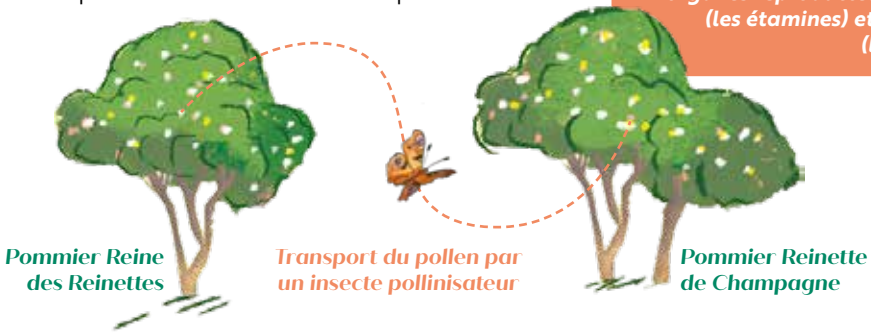
Haute-tige
Forme la plus haute (plein vent), courante dans les vergers de cerisiers. C'est la forme à planter dans un pré verger avec des animaux et la plus favorable au développement de la biodiversité .

Au verger, pas de fruits sans pollinisation

Chez les plantes à fleurs, dont font partie les arbres fruitiers, la reproduction est assurée par pollinisation. Le ***pollen**** des ***étamines**** d'une fleur est transporté jusqu'au ***pistil**** d'une autre fleur. Dans le cas des arbres fruitiers, on parle de pollinisation entomophile : le transport du pollen est assuré par des insectes. La relation entre les insectes pollinisateurs et les arbres fruitiers est un ***mutualisme****. En effet, les insectes se nourrissent d'une partie du pollen et en déposent sur les autres fleurs qu'ils visitent.



Les arbres fruitiers cités dans ce guide sont des plantes hermaphrodites : leurs fleurs possèdent à la fois les organes reproducteurs mâle (les étamines) et femelle (le pistil).



La plupart des cerisiers, pommiers, pruniers et poiriers nécessite une **pollinisation croisée** : ce sont des arbres ***autostériles****. Pour que les fleurs d'un arbre produisent des fruits, il faut qu'elles aient reçu le pollen provenant des fleurs d'un arbre voisin de variété différente. Il est donc préférable de planter plusieurs arbres autostériles au jardin et de favoriser des variétés fruitières pollinisatrices (certaines variétés sont à associer de préférence pour une meilleur production de fruits).

Nombre de variétés de pruniers, mais aussi le pêcher de vigne et quelques cerisiers sont ***autofertiles**** : ils produiront des fruits même si leurs fleurs sont pollinisées avec le pollen de leurs propres fleurs. Il est donc possible de planter un seul arbre fruitier autofertile au jardin, bien qu'en planter plusieurs augmentera la production fruitière.

LES INSECTES, INDISPENSABLES POLLINISATEURS AU VERGER

La pollinisation au verger est dépendante de **nombreuses espèces d'insectes**. On compte parmi elles plusieurs espèces d'abeilles, principales butineuses au verger, mais également des guêpes, des osmies, des syrphes et des bourdons, entre autres.
Au-delà de la pollinisation, certains insectes sont présents pour **se nourrir des ravageurs** qui s'attaquent aux arbres fruitiers. Ainsi, les larves de syrphes et les coccinelles indigènes mangent les pucerons. Ils permettent ainsi de réguler les populations de ces insectes ravageurs d'arbres fruitiers, sans les éradiquer pour autant.

Coccinelle à 7 points

Osmie rousse

Syrphe

LES CLÉS D'UNE POLLINISATION OPTIMALE !

Favoriser la diversité d'insectes en plantant des **plantes aromatiques**, en laissant les **hautes herbes** pousser dans une partie du verger (à éviter au pied des jeunes arbres plus sensibles aux pathogènes) ou en installant des **refuges** pour la faune est donc favorable à une bonne pollinisation !

Les **conditions climatiques** jouent aussi un rôle prépondérant pendant la **floraison** : températures douces, absence d'événements très pluvieux, orageux ou de grêle, bon ensoleillement, faible exposition aux vents.

Les **distances entre arbres fruitiers** à polliniser et arbres pollinisateurs sont aussi à prendre en considération. S'ils sont trop éloignés, les insectes ne transporteront pas le pollen d'un arbre à l'autre. L'idéal est de ne pas dépasser 15 à 20 mètres.

Les **périodes de floraison** des arbres pollinisateurs et pollinisés doivent concorder pour que les fleurs soient matures au même moment.

Multiplier les arbres fruitiers

LE SEMIS

Lorsque l'on sème un pépin ou un noyau issu d'un arbre fruitier de variété **autofertile**, il y a de grandes chances que le futur arbre fruitier soit de la même variété que l'arbre parent.
En revanche, à cause de la pollinisation croisée, un pépin ou un noyau issu d'un arbre fruitier autostérile comportera le mélange des caractéristiques génétiques de l'arbre pollinisateur et de l'arbre pollinisé.

LA GREFFE

Afin de préserver les caractéristiques d'une variété, il faut réaliser une greffe : on prélève un ***greffon**** sur un arbre en bonne santé et on le met en contact avec un ***porte-greffe**** choisi pour sa rusticité, sa hauteur à maturité ou sa tolérance à certains sols. On obtient donc un arbre dont la partie basse (tronc et racines) est adaptée au climat et au sol en place et dont la partie haute, le houppier, produit des fruits ayant gardé les caractéristiques que l'on a sélectionnées.

Les porte-greffes et les greffons doivent être **compatibles**. On ne peut pas greffer un arbre à noyau sur un arbre à pépins, ni l'inverse. C'est le porte-greffe qui induira la vigueur de l'arbre : la hauteur du tronc et la hauteur de l'arbre à maturité. On peut greffer les variétés fruitières « sur franc », c'est-à-dire une variété de pomme sur un pommier sauvage (ou issu de semis), ou bien sur un porte-greffe créé (MM106 pour un pommier demi-tige ou M9 pour un pommier basse-tige, par exemple). Le poirier peut aussi être greffé sur du cognassier, le prunier sur du prunellier, ou encore le pêcher sur du prunier, etc.

La greffe en couronne

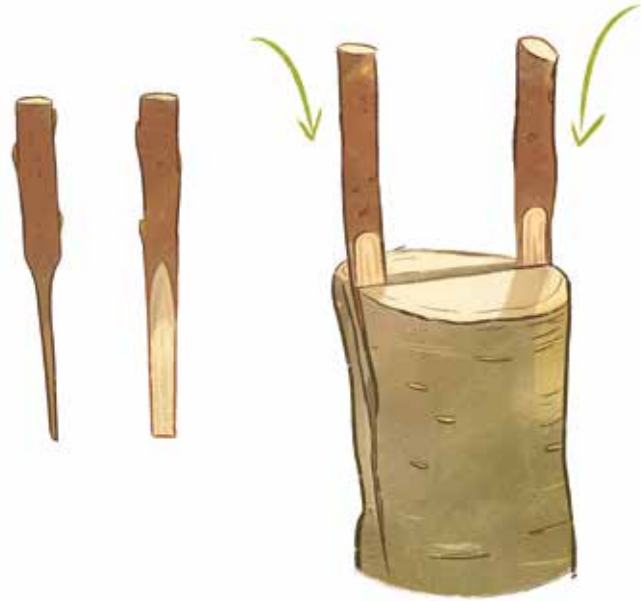
Cette méthode se pratique sur un porte-greffe de plus de 5 cm de diamètre, au printemps (avril-mai) et permet notamment la restauration de vieux arbres. Chaque greffon est intégré entre l'écorce et le bois du porte-greffe.

La méthode :

- Recouper le porte-greffe en surface
- Raccourcir le greffon en laissant 2 à 3 yeux et le couper en bas dans la longueur jusqu'au premier ***œil****
- Faire une encoche dans l'écorce du porte-greffe de même hauteur que celle du greffon
- Décoller légèrement l'écorce d'un côté de l'encoche
- Insérer le greffon dans l'encoche en plaçant le bourgeon du bas vers l'extérieur
- Ajouter du mastic à greffer, puis du ruban ou du raphia, tout autour du greffon et sur la coupe du porte-greffe.

La greffe en fente

Cette méthode se pratique sur des porte-greffes de 5 cm de diamètre maximum, au printemps pour les arbres à pépins et à la fin de l'été pour les arbres à noyaux.

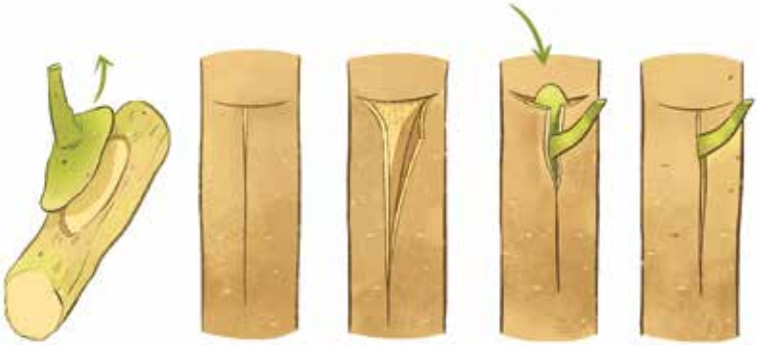


La méthode :

- Recouper le porte-greffe en surface pour rafraîchir la zone de greffe
- Raccourcir le greffon en laissant 2 à 3 yeux (environ 5 cm) et le couper en bas en biseau sur 2 faces jusqu'au premier œil
- Sur le porte-greffe, faire une encoche verticale de même longueur que le biseau du greffon
- Insérer le greffon dans l'encoche jusqu'au premier œil
- Ajouter du mastic à greffer tout autour du greffon et sur la coupe du porte-greffe
- Ajouter du ruban à greffer ou du raphia pour entourer la zone de greffage et serrer.

La greffe en écusson

Cette méthode consiste à greffer sur le porte-greffe sans forcément le recouper, de juillet à septembre. La tige greffée doit être jeune et de faible diamètre.



La méthode :

- Prélever un bourgeon au niveau d'une feuille, en ne prenant que l'écorce, pas le bois
- Couper la feuille pour la greffe
- Sur le porte-greffe, faire une encoche en forme de T et décoller légèrement l'écorce autour de l'encoche
- Insérer le greffon dans l'encoche sous l'écorce et refermer les parois
- Ajouter du mastic à greffer, puis du ruban ou du raphia, tout autour du greffon et sur la coupe du porte-greffe, en veillant à laisser l'œil à l'air libre.

Concevoir un verger...

Attention à la nature du sol de votre verger !
Tous les arbres fruitiers ne poussent pas dans les mêmes sols. Généralement, il faut favoriser une exposition ensoleillée, abritée des vents dominants.

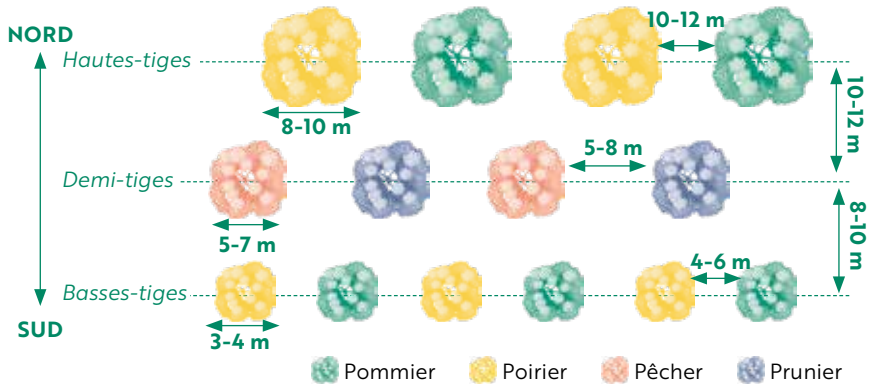
Les **cerisiers** n'aiment pas avoir les pieds dans l'eau, on évitera donc les fonds de vallée ou les bords de cours d'eau pour ceux-ci.

Les **poiriers** quant à eux, ne s'implantent pas bien en sols calcaires c'est pourquoi les variétés de poires anciennes sont greffées sur un porte-greffe tolérant au calcaire, comme le cognassier par exemple.

Les **pommiers** et les **pruniers** sont assez tolérants en ce qui concerne la nature du sol, ils seront même plutôt sensibles dans les sols trop légers à siliceux.

Les **pêchers** préféreront les sols secs, argilo-calcaires et une situation abritée.

Ces différences peuvent être prises en compte pour la position des arbres les uns par rapport aux autres, en fonction de l'**exposition au vent et au soleil**. On positionnera les **grands sujets au nord** et les **plus petits au sud** pour éviter l'ombre portée sur les plus petits arbres fruitiers.



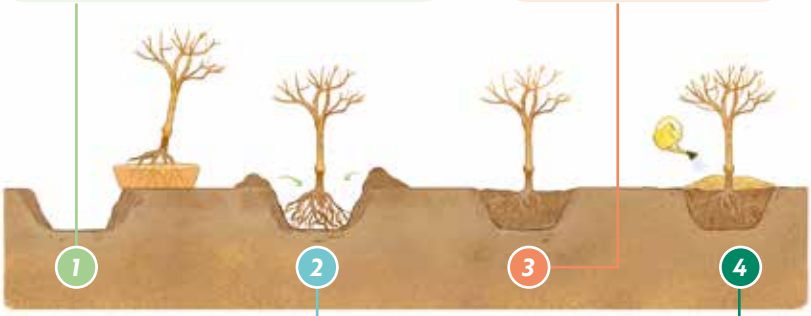
Dans un **verger de production**, on plante généralement les arbres regroupés **par espèces** et par variétés pour plus d'aisance à l'entretien et à la récolte.

Dans un **verger familial**, on peut planter les arbres fruitiers **en mélange** pour diminuer la transmission des maladies entre arbres voisins.

... et planter un arbre fruitier

1 *Creuser un trou d'au moins 60 cm en tous sens pour accueillir les racines du jeune arbre fruitier, si possible 2 à 3 semaines avant la plantation.*
Praliner les racines afin d'éviter qu'elles ne se dessèchent au contact de l'air dans le sol, à la plantation. Le pralinage consiste à faire tremper le système racinaire pendant quelques dizaines de minutes dans un mélange de terre de jardin, de terreau (ou compost mûr, ou fumier,...) et d'eau, en proportions égales.

3 *Reboucher le trou de plantation avec le reste de pralin et la terre issue du trou sans enfouir le collet. Aménager une cuvette autour du tronc pour faciliter la pénétration de l'eau sur place. L'arbre doit être bien droit et ses racines doivent pointer vers le bas.*



2 *Placer l'arbre dans le trou en veillant à ce que les racines ne soient pas écrasées contre les parois, ni recourbées vers l'intérieur, pour favoriser l'expansion de celles-ci vers l'extérieur. Le collet doit être situé juste au-dessus du niveau du sol.*
Pour les arbres fruitiers demi-tige et basse-tige, ajouter un tuteur après avoir positionné l'arbre en passant entre les racines, proche du tronc et du côté des vents dominants.

4 *Arroser abondamment à la plantation, un arrosoir entier pour un arbre fruitier. Pailler autour du pied de l'arbre afin d'éviter le dessèchement de la terre et l'évaporation de l'eau. Le paillage va également permettre de limiter le développement de plantes herbacées au pied de l'arbre qui pourraient lui faire concurrence pour la ressource en eau du sol.*

Entretenir les arbres fruitiers

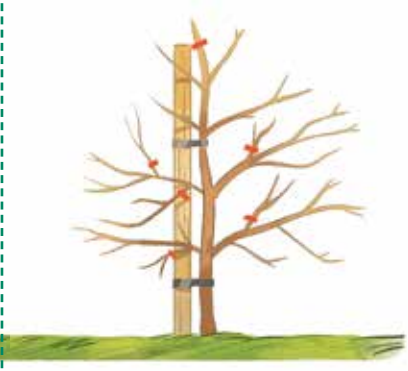
Durant les premières années après la plantation, il est important de veiller à **arroser** le jeune arbre fruitier en été ou lors d'épisodes de fortes chaleurs et de sécheresse. Le paillage permet ici de maintenir le sol frais et humide entre deux épisodes de pluie ou arrosages.
Pour favoriser le bon développement de l'arbre, on peut **amender le sol** en surface sous le paillage avec du terreau, du compost mûr ou du fumier décomposé. Les éléments nutritifs pour l'arbre fruitier pourront descendre dans le sol jusqu'aux racines au fil des arrosages ou des pluies.

Les jeunes arbres fruitiers peuvent être **taillés** pour adopter une forme spécifique, c'est la **taille de formation** (en « gobelet » par exemple). Ensuite, une taille peut être appliquée chaque année pour augmenter la production de fruits, c'est la **taille de fructification**. S'il n'est pas taillé pour être formé, un arbre fruitier aura tendance à développer une branche principale verticale, de laquelle pourront partir les branches secondaires et donner un port conique à l'arbre.

TAILLE DE FORMATION

Choisir les branches principales à conserver, celles à 45° vers le haut. Retirer les branches trop basses et celles qui se croisent ou rentrent vers l'intérieur.

TAILLE DE FRUCTIFICATION



Supprimer les branches mortes, trop basses, et les gourmands. Supprimer les petites branches à l'intérieur du houppier et les brindilles sans bourgeons à fleurs.

La **taille** se pratique **majoritairement en hiver** car les branches sont plus visibles et plus accessibles. À cette saison, l'arbre est en période de repos et supporte mieux la taille, même sévère. On peut aussi **« tailler en vert »** les arbres les plus vigoureux, c'est-à-dire couper quelques branches mal placées ou des gourmands, de juillet à septembre, pour favoriser les plus gros fruits et éviter le ***phénomène d'alternance****.

coupe-branches

Arbres à pépins : ils sont généralement taillés en fin d'hiver,

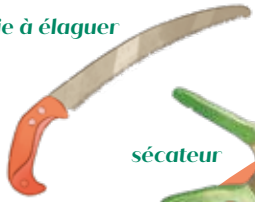
Arbres à noyaux : ils peuvent être taillés en fin d'été après la récolte.

Lors de la taille, positionner le **sécateur** au-dessus d'un bourgeon pointant vers l'extérieur et vers le haut. Pour les plus grosses branches, utiliser un **coupe-branche** ou une **scie à élaguer**. Dans les deux cas, la position de l'outil influe sur la bonne santé de la branche : veiller à positionner la lame fine et tranchante du côté de la branche restant sur l'arbre et la lame épaisse du côté de la partie coupée de la branche. Cette dernière a pour effet d'écraser le bois et rend difficile la cicatrisation ; mieux vaut écraser la branche à couper !

Pour une **bonne coupe**, la position du sécateur n'est pas la seule chose à prendre en compte. La distance à laquelle il faut couper est aussi importante :

Bonne coupe — *Bonne coupe : un bourrelet cicatriciel va se former* — *Coupe trop éloignée du tronc : chicots* — *Coupe trop rapprochée : l'écorce manque et favorise les infections*

scie à élaguer



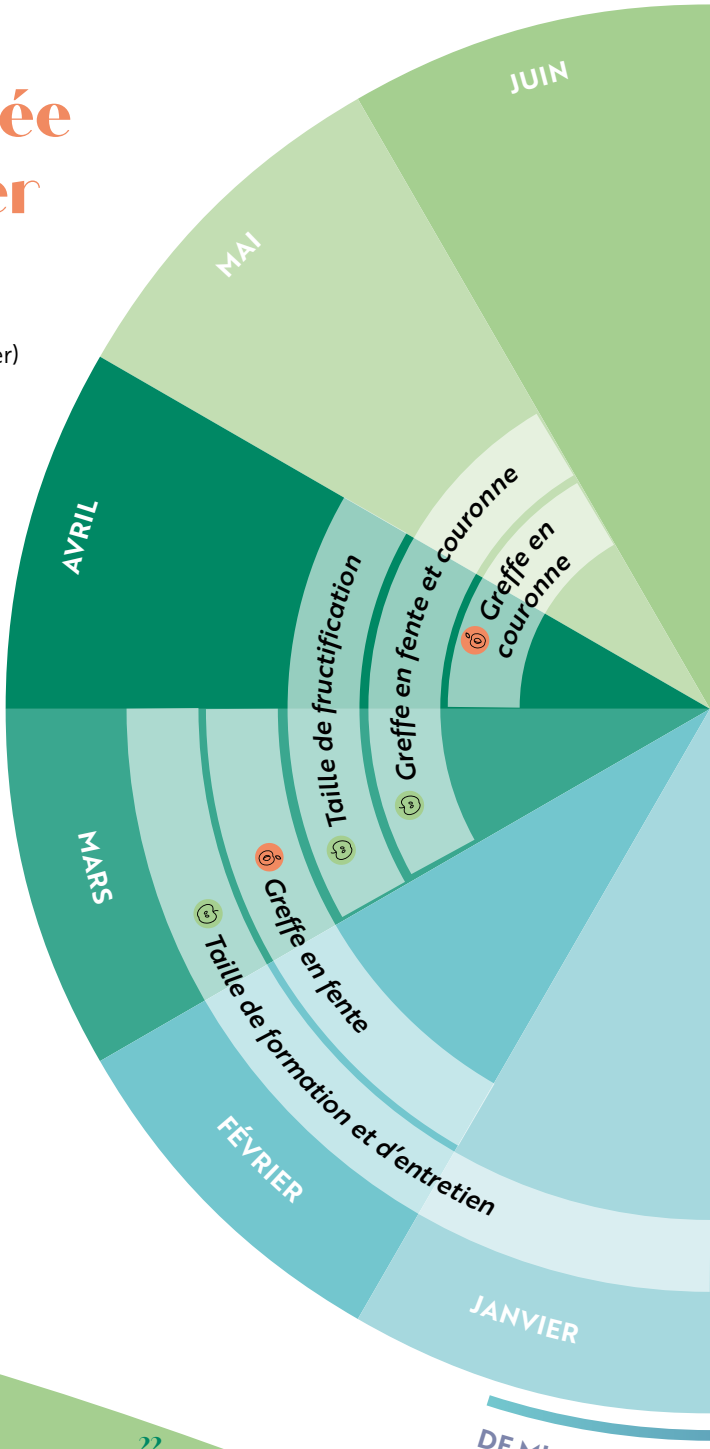
sécateur

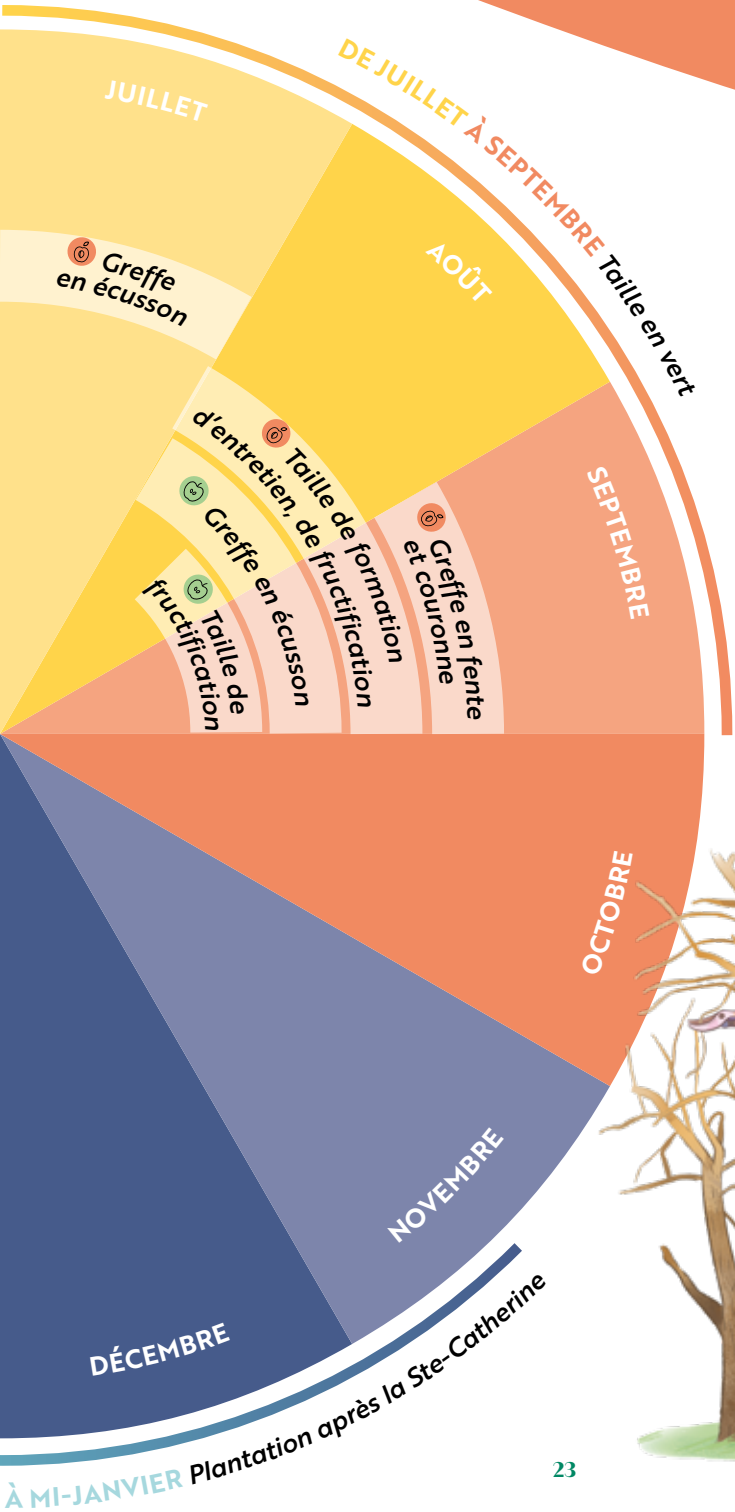
Après la taille d'un arbre fruitier et avant de passer au suivant, **il faut bien désinfecter ses outils**, à l'alcool par exemple. Cela évite toute transmission de pathogènes d'un arbre à l'autre.

Une année au verger

Arbres à noyau
(cerisier, prunier, pêcher)

Arbres à pépins
(pommier, poirier)




DE JUILLET À SEPTEMBRE Taille en vert
JUILLET
Greffe en écusson
AOÛT
Taille de formation d'entretien, de fructification
Greffe en écusson
Taille de fructification
SEPTEMBRE
Greffe en fente et couronne
OCTOBRE
NOVEMBRE
DÉCEMBRE
À MI-JANVIER Plantation après la Ste-Catherine

Les vergers conservatoires

Dans toutes les régions, les fruits ont été **sélectionnés** au fil du temps pour leurs qualités : résistance aux maladies, goût, bonne conservation dans le temps, récolte conséquente, etc.

Ces **variétés locales** ont l'avantage d'être **bien adaptées** aux conditions environnementales de leur territoire. Elles ont pourtant tendance à se perdre avec l'uniformisation des variétés présentées aux consommateurs : on produit moins de variétés différentes, mais les plus rentables (arbres productifs, variétés sucrées, peu acides et qui plaisent à la majorité des consommateurs).

De nos jours, on trouve encore des **variétés anciennes et locales** de fruits dans les anciens vergers, dans les jardins de campagne ou dans les vergers conservatoires. Plusieurs variétés anciennes et locales ont été répertoriées et sont présentées dans la suite de ce guide.

Variétés anciennes de cerises

Le cerisier aime les sols frais mais pas humides. Il se plaît au soleil, dans une bonne terre de jardin, légère, et à l'abri des vents froids pour limiter le dégâts occasionnés par les gelées tardives sur les fleurs. Peu de cerisiers sont autofertiles ; il faudra en installer au moins deux à floraisons simultanées.

Variété	Période de floraison	Pollinisation	Récolte	Fruits	Conservation	Usage
Anglaise hâtive	mars-avril	autofertile	juin	Peau rouge vif. Chair transparente acidulée. Gros fruits ronds, aplatis aux deux pôles.	mars - avril	pâtisserie
Bigarreau Blanc de Champagne (1)	mars-avril	Bigarreau Burlat	juillet	Peau fine, transparente à jaune clair. Chair ferme, blanc-crème, bien parfumée et sucrée, peu acidulée. Gros fruits.	mars - avril	de table
Bigarreau Burlat	mars-avril	Anglaise hâtive, Napoléon, Reverchon	mai-juin	Fruits rouge foncé. Chair ferme, juteuse, sucrée. Très gros fruits.	mars - avril	de table
Bigarreaux Cœur de Pigeon	avril	autofertile, Anglaise hâtive	juin	Peau rouge à rosée. Chair blanche, très ferme. Très gros fruits.	avril	de table
Griotte du Nord (2)	avril	autofertile	juillet	Peau rouge vif à pourpre. Chair mi-ferme, jus très coloré. Goût très acidulé, légèrement sucré. Fruits de taille moyenne.	avril	confiture, conserve
Hâtive de Prin	mars-avril	autofertile	Fin mai	Peau fine, rouge foncé. Chair rose foncé, très juteuse. Saveur acidulée et sucrée. Gros fruits, aplatis du côté du sillon.	fin mai	pâtisserie
Marmotte	mars-avril	Bigarreau Burlat	juin-juillet	Epiderme rouge foncé et brillant. Chair abondante, ferme, croquante, sucrée et acidulée. Très gros fruits en forme de cœur.	juin - juillet	de table, pâtisserie
Montmorency de Sauvigny	avril	autofertile	juin-juillet	Peau fine, rouge vif à pourpre. Chair fine, transparente à jaune, assez sucrée, acidulée, juteuse. Fruits assez gros.	juin - juillet	pâtisserie, confitures, eau de vie

(1) Variété sensible aux mouches et pucerons ; (2) Variété sensible à la moniliose

LUMIÈRE SUR ...

La cerise Bigarreau blanc de Champagne

Variété bien rustique supportant des températures descendant jusque -20°C. Sa production est abondante. L'arbre est bien vigoureux, au port très érigé avec une ramification moyenne. Le bois est foncé. Cette variété présente une bonne résistance aux maladies mais est assez sensible aux pucerons et mouche de la cerise. La floraison apparait au mois d'avril, recouvrant l'arbre d'un manteau de fleurs blanches délicates très décoratives. Le fruit est en forme de cœur, jaune clair, à chair jaunâtre, ferme, sucrée, parfumée. Sa couleur pâle le rend peu appétissant pour les oiseaux. Cette variété se récolte mi-juin à fin juin.

Variétés anciennes de prunes

Le prunier est un arbre fruitier rustique (jusqu'à -15°C) à installer au soleil ou à mi-ombre. Un sol non pauvre et de richesse moyenne à bonne est idéal, pas trop sec à frais de préférence. Le calcaire ne pose aucun problème au prunier.

Variété	Période de floraison	Pollinisation	Récolte	Fruits	Conservation	Usage
Prune du Pape	mars	autofertile	juillet	Fruits violet-rouge, pruiné bleuté avec quelques lenticelles. Chair jaune veinée de rouge, parfumée, sucrée, très juteuse. Très gros fruits, longs et asymétriques.	-	de table
Damas de Septembre	mars	autofertile	fin août début septembre	Epiderme de couleur sombre, pruiné bleuté. Chair jaune à orangée, sucrée et acidulé. Petits fruits oblongues à sphériques.	-	à sécher, à cuire ou à eau-de-vie
Mirabelle de Metz	avril	autofertile, Reine-Claude dorée, Reine Claude d'Oullins	mi-août	Peau fine, jaune d'or, pigmentée de rose à l'insolation. Chair fine, ferme, jaune-orangée, sucrée, très parfumée et juteuse. Petits fruits globuleux à sillon prononcé.	-	à cuire, à eau-de-vie
Mirabelle de Nancy	fin mars	autofertile, Reine-Claude dorée, Reine Claude d'Oullins	fin août début septembre	Epiderme jaune orangé pigmenté de rose. Chair juteuse et sucrée. Fruits de calibre moyen.	-	tartes et confitures
Noberte	mars	autofertile	fin septembre	Peau lisse bleu foncé. Chair jaune à vert translucide, très juteuse et très sucrée. Fruits de calibre moyen, arrondis.	-	tartes et confitures
Monsieur hâtif	avril	autofertile, Reine Claude de Bavay	début août	Peau violet foncé, recouverte de pruine. Chair jaune verdâtre, tendre, sucrée, parfumée et bien juteuse. Gros fruits globuleux, déprimés au sommet.	-	compotes, tartes et confitures
Prune impériale de Boursault	avril	autofertile	début juillet	Peau lisse, violette, recouverte de pruine. Chair légèrement sucrée et très parfumée. Petits fruits, globuleux, nombreux sur l'arbre.	-	tartes et confitures
Quetsche blanche	fin mars	autofertile	fin août à septembre	Epiderme jaune clair tâché de rouge clair. Chair parfumée, sucrée et légèrement acidulée. Fruits assez gros, ovoïdes et nombreux sur l'arbre.	-	tartes et confitures

Variété	Période de floraison	Pollinisation	Récolte	Fruits	Conservation	Usage
Quetsche d'Alsace	fin mars - début avril	autofertile	début septembre	Peau rouge-pourpre, violacée à bleue-noire recouverte de pruine. Chair vert-jaune, translucide, juteuse, ferme et sucrée. Gros fruits allongés, ovoïdes.	début octobre	à sécher, à cuire ou à eau-de-vie
Reine Claude de Bavay	fin mars	autofertile	septembre	Peau verte à jaunâtre, pruineuse. Chair juteuse, jaune à verte, translucide. Gros fruits.	-	à cuire, tartes et confitures
Reine Claude dorée	avril	Reine claude de Bavay, Reine claude d'Oulins, Mirabelle de Nancy	mi-août	Epiderme jaune verdâtre puis doré à maturité. Chair ferme, très parfumée, bien sucrée et très juteuse. Gros fruits arrondis.	-	de table, à cuire, à sécher, à eau-de-vie
Reine Claude d'Oullins	avril	autofertile	fin juillet à début août	Epiderme vert virant au doré à maturité. Chair jaune, ferme, juteuse, bien parfumée et très sucrée. Gros fruits sphériques.	-	de table, à cuire, à sécher, à eau-de-vie

LUMIÈRE SUR ...

La Prune impériale de Boursault

Originaire de la Vallée de la Marne entre Épernay et Dormans, cette prune existait déjà en 1822.
Dans la région de Châtillon-sur-Marne, on en parlait sous son nom de Diaprée violette, vulgairement appelée « impériale ». L'arbre est très productif.
Le fruit est petit et globuleux. La peau est lisse, violette, recouverte de ***pruine****. La chair est légèrement sucrée et très parfumée, elle se dénoyaute facilement. Fruit très hâtif, mûr début juillet. Elle est prisée pour les confitures et pâtisseries.
Dans la vallée de la Marne, sur les territoires de Boursault, Œuilly, Vauciennes, Cormoyeux et Châtillon-sur-Marne, on trouve encore de ces arbres à l'état spontané ou dans les vergers.

Variétés anciennes de poires

Le poirier s'épanouit dans une terre peu calcaire, saine, profonde et pas trop humide. Une exposition ensoleillée favorise la mise à fruits, comme la proximité d'autres variétés de poires.

Variété	Période de floraison	Pollinisation	Récolte	Fruits	Conservation	Usage
Bergamote	mars-avril	autofertile	août-septembre	Peau verte. Chair légère, sucrée, juteuse et finement granuleuse. Fruits de taille moyenne, arrondis à légèrement aplatis.	novembre	de table, compote
Beurré de Naghin (1)	mars-avril	autofertile	octobre-novembre	Peau vert clair à jaune, tachée de roux à maturité. Chair blanche, fine et fondante, juteuse et sucrée, acidulée mais peu parfumée. Gros fruits tronqués aux extrémités.	février-mars	de table
Certeau d'Automne (1)	avril	autofertile	octobre à décembre	Peau vert clair ponctuée de vert foncé à maturité. Chair blanche à verdâtre, croquante puis fondante à maturité, juteuse au parfum agréable. Fruits gros et allongés.	février	à cuire
Chrétien rouge	avril	Conférence, Doyenné du Comice	août-septembre	Epiderme rouge vineux. Chair blanchâtre, fine, très sucrée, très juteuse, très parfumée, fondante et musquée. Fruits gros à moyens, ovoïdes, réguliers.	-	de table, compote, à cuire
Comtesse de Paris	avril	Louise Bonne d'Avranches	novembre-décembre	Epiderme jaune teinté de fauve. Chair sucrée, mi-fine. Fruits de taille moyenne.	-	de table, compote, à cuire
Conférence (1)	mars-avril	Williams, Doyenné du Comice	octobre-novembre	Epiderme jaune paille et fauve. Chair saumonée, fondante et parfumée. Fruits de taille moyenne.	-	de table, compote, à cuire
de Curé	avril	Williams, Conférence, Comtesse de Paris	novembre	Epiderme vert marbré de rouille, couvert de haut en bas par une ligne fauve (souvent). Chair blanche et cassante, un peu granuleuse, juteuse. Gros fruits allongés.	janvier - février	de table, compote, à cuire
Doyenné du Comice	avril	Conférence, Williams	fin septembre	Epiderme jaune clair lavé de rouge vermillon. Chair fondante, juteuse, sucrée et parfumée. Gros fruits.	octobre - décembre	de table, compote, à cuire

Variété	Période de floraison	Pollinisation	Récolte	Fruits	Conservation	Usage
Jeanne d'Arc (1)	mars	autofertile (Louise Bonne d'Avranches, Williams)	octobre à décembre	Epiderme jaune mat pigmenté. Chair sucrée et acidulée. Fruits très nombreux, de taille moyenne, de forme ronde aplatie.	novembre - décembre	de table, compote, pâtisserie
Jules Guyot	avril	Williams, Conférence	juillet-août	Epiderme jaune, teinté de rose à maturité chair fine et juteuse, fondante, assez sucrée et parfumée. Gros fruits allongés.	août - septembre	de table, compote, pâtisserie
Louise Bonne d'Avranches (1)	mars	Williams, Conférence, Beurré Hardy	septembre	Epiderme jaune-vert, rosé à l'insolation, couvert de points brun clair. Chair blanchâtre, très juteuse, sucrée, fine et fondante. Assez gros fruits ovoïdes asymétriques.	décembre - janvier	de table, compote, pâtisserie
Poire Coing (2)	avril	Conférence	novembre	Epiderme régulier jaune citron. Chair ferme, sucrée, parfumée, peu juteuse. Fruits ventrus, bosselés qui, selon les terroirs, peuvent ressembler à des coings.	-	de table, à cuire
Poire de Livre	mai-juin	-	novembre	Peau rude, épaisse, verte puis jaune doré, pointillée de gris. Chair grossière, cassante, acidulée et âpre. Très gros fruits.	mars - avril	compote, à cuire
Rousselet de Reims	avril	Conférence	fin août et septembre	Epiderme épais, jaune-verdâtre, taché de gris-roux. Chair blanche, fine, presque fondante, sucrée et musquée. Fruits petits à moyens, turbinés et ventrus.	-	de table, confiserie, conserve

(1) Variété résistante à la tavelure ; (2) Variété sensible à la tavelure et la moniliose

LUMIÈRE SUR ...

La poire Rousselet de Reims

Déjà existante en 1650, abondante en Champagne dans les temps anciens, le fruit est petit, vert foncé avec une zone rouge brune côté soleil, jaunissant un peu vers la maturité. La chair est de couleur crème, mi-fine, à saveur sucrée et musquée bien appréciée. C'est une poire mollissant assez vite à la conservation mais qui peut être séchée ou cuite.
Poirier vigoureux et fertile, maturité septembre dans sa région d'origine.

Variétés anciennes de pommes

Une terre profonde, fraîche et neutre est idéale pour le pommier. Peu exigeant, une situation ensoleillée favorise la production de fruits. Rustique jusqu'à -15°C, les variétés à floraison précoce peuvent souffrir des gelées tardives.

Variété	Période de floraison	Pollinisation	Récolte	Fruits	Conservation	Usage
Api étoilé	avril-mai	Belle de Pontoise	décembre	Epiderme jaune-vert, nuancé de rouge brique au soleil. Chair blanche croquante, acidulée, rafraîchissante. Fruits de taille moyenne à 5 côtes.	décembre à mai	à couteau, à cuire
Belle de Boskoop	avril	Reine des Reinettes	octobre-novembre	Peau verte teintée de rouge. Chair croquante et acidulée. Gros fruits.	janvier	à couteau, à cuire
Belle de Pontoise	mai	Reinette Baumann	octobre	Epiderme vert-brun teinté de rouge, parsemé de points clairs. Chair blanche, ferme, fine, sucrée et juteuse, acidulée. Gros fruits sphériques, irréguliers et aplatis.	décembre	à couteau, à cuire
Belle-Fleur d'Argonne (1)	mi-mai	Transparente de Crocnels	Début octobre	Peau brillante, jaune paille devenant rouge tâchée de jaune. Chair tendre, juteuse, très sucrée et parfumée. Très gros fruits, irréguliers et plissés au sommet.	Fin novembre (devient farineuse)	à couteau, à cuire, pâtisserie
Calville du Roi	mai	Reine des Reinettes	novembre	Peau lisse, jaune citron passant au jaune-brun. Chair jaunâtre assez ferme et croquante. Fruits volumineux, côtelés et aplatis aux extrémités.	février à avril	à couteau
Cloche ardennaise	avril-mai	Reine des Reinettes	fin octobre	Peau d'abord vert pâle puis jaune marbré de carmin. Chair blanche, juteuse et ferme (longtemps). Fruits assez gros, allongés et ventrus, évoquant une cloche.	Novembre à mai	à couteau, à cuire et à jus
Court Pendu rose	avril	Reinette étoilée, Beille-Fleur	fin octobre	Epiderme vert-jaune, marbré et strié de rouge, nombreuses lenticelles. Chair très sucrée, musquée, parfumée et peu juteuse. Fruits moyens à petits, aplatis.	mars à avril	à couteau, à cuire
Douce amère	juin	-	novembre	Epiderme lavé de jaune, rayé de rouge. Chair sucrée, douce et légèrement amère. Fruits de taille moyenne, pourtour irrégulier, souvent 1 côté plus gros que l'autre.	janvier à décembre	à jus, à cidre

Variété	Période de floraison	Pollinisation	Récolte	Fruits	Conservation	Usage
Faro	avril	autofertile	octobre	Peau verte à rouge avec des lenticelles claires. Chair blanche veinée de vert, juteuse, sucrée, croquante et parfumée. Fruits moyens, aplatis, réguliers.	janvier à mars	à couteau, à pâtisserie et à cidre
Grand Alexandre	avril	autofertile	septembre	Peau verte blanchâtre à jaune pâle teintée de carmin. Chair fine et sucrée, acidulée. Très gros fruits.	novembre à décembre	à couteau
Gros croquet	avril-mai	Reine des Reinettes	octobre	Epiderme jaune-verdâtre à lenticelles grises, lavé de rouge à l'insolation. Chair ferme, croquante, sucrée et acidulée, moyennement juteuse. Gros fruits arrondis.	décembre	à couteau, à cuire, à pâtisserie
Gros locard	mai	Reine des Reinettes	octobre	Peau mince, lisse, vert-jaunâtre, rosée à l'insolation. Chair blanche, mi-fine, juteuse, acidulée, sucrée, peu parfumée. Gros fruits peu aplatis à irréguliers.	décembre à janvier	à couteau, à cuire et à jus
Jean Tondeur	fin mai début juin	-	fin octobre	Peau jaune clair lavé de rouge à l'insolation. Chair ferme, juteuse et acidulée. Fruits moyens à petis, de forme globuleuse, plus ou moins régulière, légèrement aplatie.	jusqu'en mars	à couteau, à cuire
Jolibois (1)	mai	-	novembre	Epiderme jaune paille lavé de rouge, à l'insolation. Chair mi-croquante, bien juteuse, très sucrée et très parfumée. Gros fruits cylindriques.	jusqu'en mai	à jus, à cidre, à couteau
Michelotte	mai	-	novembre	Peau rouge à jaune striée de vermillon, un peu rugueuse. Chair juteuse, sucrée et acidulée. Fruits petits et ronds.	jusqu'en février	à cidre, à couteau
Pomme de Châtaignier	avril-mai	-	novembre	Peau lisse, jaune clair recouverte de rouge au soleil. Chair fine, cassante, juteuse, sucrée et acidulée. Fruits moyens, sphériques et un peu aplatis aux pôles.	décembre à février	à cuire, à couteau, à cidre
Rambour d'été	mai	-	aout	Peau jaune-blanc lavée de rouge-brun clair à l'insolation. Chair fine, tendre, peu sucrée, agréablement acidulée. Fruits volumineux, coniques et raccourcis.	septembre	à couteau, à cuire
Rambour d'hiver (2)	mai	Reine des Reinettes	fin octobre	Fruit jaune strié carmin, recouvert d'une pruine. Chair juteuse et sucrée. Gros fruits aplatis, bosselés, irréguliers.	jusqu'en avril	à cuire, à couteau, à jus
Reine des Reinettes	avril	Calville blanc, Reinette de Caux.	septembre	Fruit jaune strié de rouge. Chair fine, croquante et sucrée. Fruits moyens.	septembre à fin octobre	à couteau

Variété	Période de floraison	Pollinisation	Récolte	Fruits	Conservation	Usage
Reinette blanche du Canada (1)	mi-avril	Calville Blanc, Court Pendu, Reine des Reinettes	octobre	Fruit gris-verdâtre. Chair ferme et parfumée. Gros fruits.	novembre à mars	à couteau, à cuire, à pâtisserie
Reinette de Champagne (3)	avril	Reine des Reinettes, Cloche ardennaise	novembre	Peau fine et brillante, jaune à vert clair. Chair blanche, ferme et juteuse, peu sucrée et acidulée, parfumée. Fruits moyens, aplatis, possédant 5 larges côtes peu prononcées.	décembre à mai	à couteau, à cuire
Reinette du Mans (1)	fin mai début juin	autofertile, Reine des Reinettes, Faro	novembre	Peau fine, lisse d'un jaune clair à complète maturité. Chair blanche, fine, sucrée, cassante, très juteuse et parfumée. Fruits moyens, un peu déprimés, plus larges que hauts.	jusqu'en mai	à couteau, à cuire
Reinette étoilé (4)	fin avril	Court pendu, Double Belle Fleur	fin octobre	Peau lisse à fond jaunâtre, lavée de carmin foncé. Chair mi-juteuse, sucrée, acidulée, ferme, possédant un parfum exquis. Fruits moyens, globuleux, assez irréguliers.	jusqu'en janvier	à couteau, à cuire
Sans pareille de Peasgood (5)	avril-mai	Golden Delicious	août-septembre	Peau couleur paille marbrée de brun-roux au soleil. Chair croquante puis fondante, très juteuse, sucrée, légèrement acidulée et bien parfumée. Très grosses pommes.	septembre à novembre	à couteau, à cuire, à jus
Signé Tillisch	début mai	-	septembre octobre	Peau jaune-vert pâle nuancée de rose à l'insolation. Chair blanche, croquante, sucrée, un peu acidulée, parfumée et très savoureuse. Gros fruits très côtelés.	jusqu'en mars	à couteau, à cuire
Sucrée verte	mi-mai	-	fin octobre	Epiderme lisse, d'un beau vert, moucheté de rose à l'insolation. Chair croquante, blanche-jaunâtre, juteuse, sucrée et parfumée. Gros fruits réguliers et sphériques.	jusqu'en mai	à couteau, à cidre
Transparente blanche	avril	Cloche ardennaise, Reine des Reinettes, Transparente de Croncels	août	Peau blanc-verdâtre, lisse et fine, ponctuée de vert au sommet. Chair blanche, fine, croquante, très sucrée et un peu acidulée. Gros fruits arrondis, parfois coniques.	septembre	à cuire
Transparente de Croncels (6)	avril	Cloche ardennaise, Transparente blanche	fin août à septembre	Peau blanche-jaunâtre, orange à l'insolation. Chair croquante, juteuse et acidulée. Gros fruits réguliers, arrondis, aplatis au sommet.	novembre	à couteau

(1) résistant à la tavelure ; (2) sensible au carpocapse et à l'oïdium ; (3) sensible à la tavelure et au chancre ; (4) résiste au chancre ; (5) sensible à la moniliose ; (6) sensible à la tavelure, à l'oïdium et à la moniliose

LUMIÈRE SUR ...

La Reinette de Champagne

Aussi appelée Reinette Blanche et Plate de Champagne, elle semble avoir été découverte en 1799.

Le fruit est de taille moyenne, aplati aux pôles et de forme régulière. La peau est mince, brillante, légèrement grasse, passant de vert à jaune paille à maturité. La chair est blanche, fine, cassante, juteuse, peu sucrée et acidulée.

Cette variété de pomme est très tardive ; elle se mange à partir de décembre et se conserve en cellier sans se rider jusqu'en mai.

Pomme assez bonne mangée crue, elle est excellente à la cuisson et très appréciée pour les tartes et les compotes.

Variété ancienne de pêche

Un sol sec conviendra bien au pêcher, ni trop riche ni trop pauvre, et équilibré.
Il s'épanouit au soleil, à l'abri des vents froids, contre un mur exposé au sud, par exemple.
Rustique jusqu'à -15°C, il craint pourtant les gelées tardives.

Variété	Période de floraison	Pollinisation	Récolte	Fruits	Conservation	Usage
Pêche de Vigne	Avril	autofertile	août-septembre	Peau verdâtre, tachée de rouge au soleil. Chair blanche parfois sanguine, fine, fondante, sucrée. Fruits de taille moyenne, arrondis, réguliers à sillon bien marqué.	août - septembre	de table, compotes, confitures

Le Pêcher de vigne n'est pas une variété fruitière au sens propre.

Il découle de l'espèce *Prunus persica* ; il y a autant de Pêchers de vigne qu'il y a de noyaux plantés. On l'appelle ainsi parce qu'il était associé autrefois à la culture de la vigne, avant que la mécanisation ne lui fasse concurrence. On le trouvait communément entre les parcelles de vignes et en bout de rang.

Il se fait rare aujourd'hui, subsistant quelque peu dans les vergers de particuliers. Il est recommandé de le planter en situation abritée car il est sensible aux gelées printanières.

Utilisation et conservation des fruits du verger

Les différentes variétés fruitières arrivent à maturité dès fin mai pour la cerise Hâtive de Prin et jusqu'à la fin de l'hiver pour la pomme Belle Fleur d'Argonne, par exemple.
On peut donc récolter des fruits toute l'année, si les variétés plantées sont choisies dans ce sens.

1. LA RÉCOLTE !

Pour la récolte, une **échelle** stable, un **panier** et un **cueille-fruits** seront les bienvenus.
Lorsque les fruits sont mûrs, ils se détachent assez facilement.
Il faut éviter de choquer les fruits, de la cueillette au stockage, pour limiter les impacts qui engendreraient un pourrissement.

2. LE STOCKAGE

Les variétés fruitières qui se conservent dans le temps peuvent être **stockées** dans certaines conditions. Les fruits doivent être **à l'abri du gel** mais aussi **de la chaleur**. Une cave peut être trop humide et un grenier trop sec. Le stockage à **l'obscurité** dans un cellier non chauffé (entre 8 et 12° C idéalement) et **ventilé** permettra une bonne conservation et évitera le pourrissement des fruits. Il faut aussi veiller à **écarter les fruits** les uns des autres lorsqu'ils sont entreposés dans des clayettes : si un fruit moisit, il contaminera tous ses voisins par simple contact.
Enfin, il faut régulièrement **inspecter les fruits** et retirer ceux qui ramollissent pour les consommer, et ceux qui commencent à pourrir pour maintenir un stockage sain.
Les fruits, notamment les cerises et les prunes, peuvent aussi être **congelés**.

3. LA CONSERVATION

Pour profiter de tous les nutriments, vitamines et minéraux présents dans les fruits, mieux vaut les **consommer frais et crus**.
Entiers et à croquer, ou en jus pressé avant dégustation, les fruits du verger peuvent se consommer sans grande transformation.
Pour en profiter plus longtemps, il est possible de **faire sécher** des tranches de fruits à l'aide d'un four, d'un déshydrateur ou d'un séchoir solaire. Elles seront placées ensuite dans des pots hermétiques et conservées durant 6 mois à 1 an. Les fruits séchés de cette manière conservent la plupart de leurs propriétés nutritives.
Les fruits du vergers peuvent aussi être transformés en **compotes, marmelades, gelées et confitures** pour en profiter longtemps.

À ne pas confondre toutefois :

Compote
Préparation obtenue par la cuisson des fruits avec une faible proportion de sucre.
Se conserve si stérilisée.

Marmelade
Produit de la cuisson des fruits entiers avec du sucre.
Sa conservation est due à la concentration du sirop obtenu.
Altère peu la saveur et la consistance du fruit.

Gelée
Produit de la cuisson du jus de fruits, auquel on ajoute une proportion de sucre égale au poids du jus.

Confiture
Produit de la cuisson de la pulpe des fruits avec une proportion de sucre supérieure au poids de la pulpe des fruits.

Il existe aussi de nombreuses recettes avec les fruits du verger : les fruits confits au sirop, les pâtes de fruits, les tartes, les beignets, ou encore les rabotes...

RECETTE DE LA RABOTE

Évider une pomme entière (et l'éplucher si vous ne souhaitez pas manger la peau). La poser sur un carré de pâte feuilletée.
Combler le cœur de la pomme avec du beurre et de la cassonade.
Rabattre les 4 coins sur le haut de la pomme pour l'enfermer et mettre au four pendant 25 minutes à 180°C.

Les pommes idéales pour cette recette : Belle Fleur, Réaux, Reinettes, Crapotte ou Michelotte

Des arbres fruitiers ...

AGROFORESTERIE FRUITIÈRE

L'agroforesterie mêle les **productions agricoles** de champs et la **production d'arbres** pour leurs produits (bois de chauffage, fourrage pour le bétail, broyat pour les plantations, etc). Mais il est aussi possible de planter des arbres fruitiers en intraparcellaire dans les champs. Cela permet d'allier la production de céréales par exemple, avec la production de fruits issus des arbres alignés. Il faut prévoir suffisamment d'espace pour les arbres et pour le passage des engins agricoles.

Ces arbres fruitiers peuvent également être plantés dans un contexte **maraîcher**. En effet, prévoir des alignements d'arbres fruitiers permet de **créer de l'ombre** dans et entre les rangs, préservant les légumes des coups de chaud en été. Ils permettent aussi de **diversifier la production** du maraîcher et de préserver les variétés anciennes et locales du territoire.

... mais pas qu'au verger !

Sureau noir

FRUITS SAUVAGES COMESTIBLES

Eglantier

Plusieurs espèces indigènes d'arbustes produisent des fruits comestibles. Le plus souvent, ces fruits sont peu goûteux lorsqu'ils sont mangés crus. Il faut les **cuire** ou les concasser pour profiter de leurs saveurs.

On peut citer le Sureau noir (*Sambucus nigra*), le Noisetier commun (*Corylus avellana*), le Prunellier (*Prunus spinosa*) ou encore l'Eglantier (*Rosa canina*).

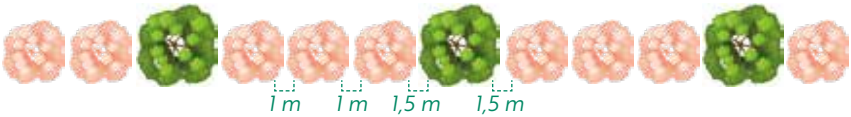
Plusieurs recettes sont faciles à réaliser avec ces fruits sauvages au gré des cueillettes et des saisons : le sirop de sureau, la poudre de noisette pour ajouter dans les pâtisseries, la tarte aux prunelles ou encore la confiture d'églantine. **Attention cependant à ne pas se tromper : certaines espèces sont comestibles et leurs cousines sont toxiques.** Si vous n'êtes pas sûr d'être en présence de la bonne espèce, abstenez-vous de récolter les fruits.

Prunellier

Noisetier

HAIES FRUITIÈRES

Les haies fruitières, ou haies comestibles, sont composées d'arbres fruitiers et d'arbustes à fruits sauvages ou de variétés cultivées. Elles présentent tous les intérêts de la haie brise-vent[1]. Ainsi, on pourra alterner les arbres et arbustes comme sur le schéma ci-dessous :



Pommier, Poirier, Prunier, Pêcher, Cerisier, Cognassier, ...

Sureau noir, Noisetier commun, ...

[1] Voir le Guide pratique *Créer et Entretenir une haie champêtre* du PNR de la Montagne de Reims

Lexique

Alternance : phénomène qui implique qu'un arbre fruitier ne produit des fruits en abondance qu'une année sur deux.

Arbre palissé : arbres fruitiers dont les branches sont guidées le long de supports métalliques et filaires pour leur donner une forme spécifique ou pour concentrer la production dans un seul plan. Les formes principales sont en cordon, en palmette, en U, ...

Autofertile : se dit d'un arbre fruitier dont les fleurs peuvent être pollinisées entre elles, provenant du même arbre.

Autostérile : se dit d'un arbre fruitier dont les fleurs doivent être pollinisées grâce aux fleurs d'un autre arbre de même espèce et de variété différente.

Charpentière : branche qui part du tronc et forme la couronne de branches principales, la charpente du houppier.

Collet : zone de transition entre le système racinaire de l'arbre et le tronc.

Etamines : organes reproducteurs mâles de la fleur qui produisent le pollen.

Fauche tardive : fauche réalisée en fin d'été, après la montée en graines des plantes herbacées pour assurer leur cycle de reproduction.

Faune du sol : aussi appelée pédofaune, elle a un rôle fondamental dans la production et l'entretien de l'humus (ex : lombrics, collemboles et nématodes).

Gourmand : fine branche à croissance rapide et verticale (jusqu'à 1 m 50 en une saison) qui ne produit pas de fruits mais sollicite beaucoup de sève au détriment des rameaux productifs.

Greffon : portion de jeune branche d'arbre fruitier d'une variété spécifique que l'on souhaite conserver et implanter sur un porte-greffe.

Habitat : en écologie, il réunit l'ensemble des espèces et leurs interactions ainsi que l'ensemble des éléments physiques et chimiques qui le composent.

Houppier : ou couronne, ensemble des branches situées au sommet du tronc.

Indigène : espèce naturellement présente sur un territoire ou sur une zone géographique depuis un temps relativement important.

Mutualisme : interaction entre plusieurs espèces vivantes qui en retirent toutes un avantage (nutrition, dispersion, protection,...)

Œil : abus de langage pour désigner un bourgeon dormant, donc pas encore développé, ou déjà engagé.

Pistil : appareil reproducteur femelle de la fleur, sur lequel le pollen est déposé (par les pollinisateurs dans le cas des arbres fruitiers).

Pollen : élément mobile produit par les étamines de la fleur et contenant les cellules reproductrices mâles de la plante (gamètes).

Porte-greffe : partie inférieure d'un arbre fruitier greffé comprenant le tronc et les racines, il est choisi pour sa tolérance à un type de sol et sa vigueur.

Pruine : couche cireuse et légèrement poudreuse qui recouvre la surface d'un organe, ici les prunes, pour les protéger contre les éléments extérieurs (lumière, humidité, etc).

Point de greffe : zone souvent boursouflée, c'est la cicatrice de la greffe de la variété choisie (formant le houppier) sur le porte-greffe (formant le tronc).

Racine traçante : racine qui va se développer à l'horizontale dans le sol et permet d'étendre les racines sous le houppier.

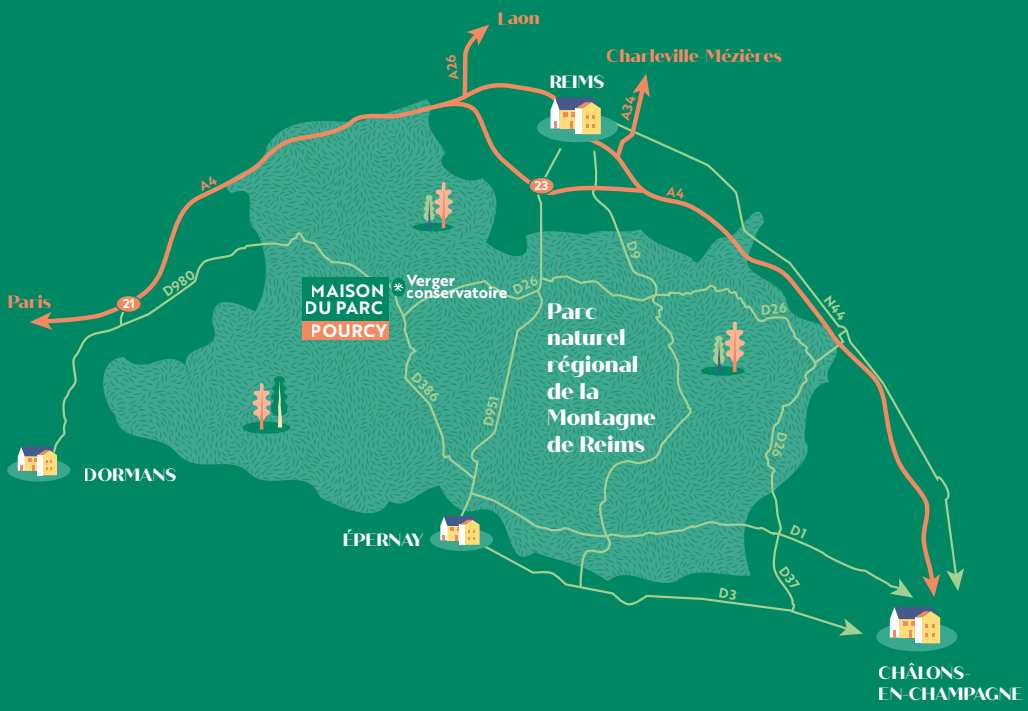
Racine pivotante : Racine forte et verticale qui ancre l'arbre au sol.

Radicelle : racines très fines permettant le pompage de l'eau et des minéraux dans le sol.

Yeux : voir ***Œil***

POUR ALLER PLUS LOIN ...

- ***Associations des Croqueurs de Pommes : https://croqueurs-national.fr***
- ***pommiers.com***
- ***pomologie.com***
- ***fruitiers.net***
- ***Créer et entretenir une haie champêtre, Guide pratique, 2020, Parc naturel régional de la Montagne de Reims.***



Montagne de Reims
PARC NATUREL RÉGIONAL

Maison du Parc
Chemin de Nanteuil | 51480 Pourcy
t. 03 26 59 44 44
contact@parc-montagnedereims.fr

www.parc-montagnedereims.fr

Retrouvez la **vidéo à propos des vergers conservatoires** sur notre chaîne Youtube « Parc naturel régional de la Montagne de Reims »

Le plan d'actions TVB 06/2020-12/2022
est cofinancé par l'Union européenne avec
le Fonds Européen de Développement Régional.

Union européenne
Fonds Européen de Développement Régional

Préfet de la Région Grand Est
Liberté
Égalité
Fraternité

La Région Grand Est

Le Département Marne

Parc naturel régional de la Montagne de Reims