

La Restauration des vieux fruitiers haute-tige

Notre attachement aux vieux arbres fruitiers est fort ; est-ce par les souvenirs d'enfants qu'ils rappellent, leur caractère patrimonial et familial, la saveur de variétés anciennes devenues rares ? Sans doute un petit peu de tout cela.

Il y a seulement 50 ans, il n'était pas de ferme sans son verger haute-tige, greffé dans les haies ou en pré-verger près de l'habitat. Aujourd'hui, l'état de ce verger est dégradé, bien souvent par vieillissement et abandon de l'entretien. C'est souvent « la mort dans l'âme » que l'on se résout à les arracher. On aimerait bien conserver ces fruits devenus pour la plupart introuvables dans les commerces et sur les marchés... mais comment s'y prendre ?

Tant qu'il y a de la sève, on peut tenter de relancer la végétation par une taille de restauration. Cela fonctionne souvent et donne au pire quelques greffons qui permettent de conserver la variété en greffant sur des jeunes arbres. L'arrachage pour replantation doit être l'ultime recours.

La taille de restauration, « facile à dire », mais quelles branches couper, combien et comment ? Quelques principes généraux de restauration, facilement applicables, peuvent s'employer sur tous les fruitiers hautes tiges, qu'il soient pommiers, poiriers ou de fruits à noyaux.



**Pommier âgé avant
taille de restauration**

Le gui et le lierre ont colonisé la tête de l'arbre, le branchage est dense et la lumière a du mal à arriver au cœur de l'arbre. Tout cela favorise le développement de champignons et de parasites.



**Le même pommier après
taille de restauration**

Le gui et le lierre ont été supprimés, le cœur de l'arbre a été fortement éclairci. L'air et la lumière vont mieux circuler ; l'arbre devient plus sain et les fruits produits mûriront mieux. Ils seront aussi plus gros, moins parasités.

Comment pratiquer?

- Tout d'abord couper toutes les branches atteintes par des parasites (chancre, gui vers de bois...) et couper aussi toutes les branches cassées, abîmées et partant en dessous de la greffe...



Lierre

Gui

Chancre

Bois mort



Dégagement du cœur de l'arbre

- Supprimer ensuite les branches qui partent d'un côté pour se développer de l'autre côté de l'arbre (pas de croisements dans l'arbre) ainsi que toutes les branches qui retombent.
- Dégager complètement le cœur de l'arbre.
- Enfin, équilibrer la répartition des rameaux et laisser suffisamment d'espace entre les branches pour une bonne circulation d'air et une pénétration importante de la lumière.
- Evacuer et détruire tout le branchage parasité.

Dans tout les cas, il n'est pas surprenant que l'on retire jusqu'aux 2/3 du volume de branches



Taille respectant le bourrelet cicatriciel

Où couper?

On coupe la branche ; soit à sa base en respectant le bourrelet cicatriciel, soit à l'intersection d'une autre branche. Il n'est jamais bon de tailler au milieu des rameaux.

A quelle époque et avec quels outils?

La taille de restauration des fruitiers se pratique en hiver. On utilise des outils adaptés aux besoins de coupe : un sécateur ébrancheur pour les petits rameaux et une petite tronçonneuse pour les plus grosses branches. Pour les grosses branches, il est préférable de réduire leur longueur avant de faire la coupe finale puis rafraîchir les bords de la plaie avec une serpette ou un couteau bien aiguisé. Pour finir on peut appliquer du mastic à cicatiser.



Taille à la perche élagieuse

Contacts:



Croqueurs de Pommes de l'Anjou
15 rue Sydney Bechet 49000 Angers
tel: 02 41 66 91 54

**Mission
Bocage**

Mission Bocage - Maison de Pays
49600 Beaupréau - tel: 02 41 71 77 50
mission-bocage@pays-des-mauges.com

Lettre d'information de la CRAPE / CAPPE 49 du
Pays des Mauges - mai 2006

