

Guide

de création & d'entretien
d'un verger dans le Perche



Guide

de création & d'entretien
d'un verger dans le Perche



Préface

Croquants, parfumés, juteux ou fondants, les fruits du verger sont un réel plaisir à partager en famille ou entre amis. Les vergers font partie intégrante des paysages et de la culture percheronne. Si jadis les pommiers et poiriers haute-tige couvraient prairies et terres agricoles de la région, aujourd'hui ils se font de plus en plus rares. L'évolution des pratiques agricoles et de la consommation expliquent en grande partie leur régression.

Mais n'oublions pas les vergers, sous toutes leurs formes, ni les espèces et les variétés fruitières du Perche. Ils constituent un véritable patrimoine environnemental, culturel et économique : réservoirs de la diversité des espèces et variétés fruitières, habitats pour de nombreuses espèces, dont la chouette chevêche, ressources économiques et objets de nombreux savoir-faire percherons.

Ces vergers ont participé à la renommée du Perche avec le cidre du Perrier, exporté jusqu'à la cour du Tsar de Russie, et ils continuent à renforcer la notoriété de notre terroir avec le Pommeau et le Calvados AOC Normandie, le jus de pomme marqué Parc et le projet de cidre AOC Perche.

Qu'il s'agisse d'un verger haute-tige ou basse-tige, de quelques arbres fruitiers ou d'un seul en espalier, chacun peut contribuer, à son niveau, et en fonction de la place dont il dispose, au maintien et à l'entretien d'un verger existant, à la plantation d'un nouveau verger ou à la plantation d'un arbre fruitier.

Un verger c'est, à terme, le plaisir de croquer dans une savoureuse pomme de Coudre ou poire Giroufle, pouvoir consommer ses fruits tout au long de l'année, faire des confitures ou de la compote, fabriquer son jus de pommes, son cidre...

C'est tout le sens de ce guide que de vous accompagner dans cette démarche, avec les conseils des nombreux partenaires du Parc qui travaillent sur le sujet et qui ont rendu possible la réalisation de ce document.

Des initiatives locales en faveur de la sauvegarde et de la valorisation des vergers et des variétés fruitières locales se font de plus en plus nombreuses. Souhaitons-leur longue vie et gageons que cet ouvrage vous donne envie d'agir à votre tour.

Jean-Pierre GÉRONDEAU

Président du Parc naturel régional du Perche

Sommaire

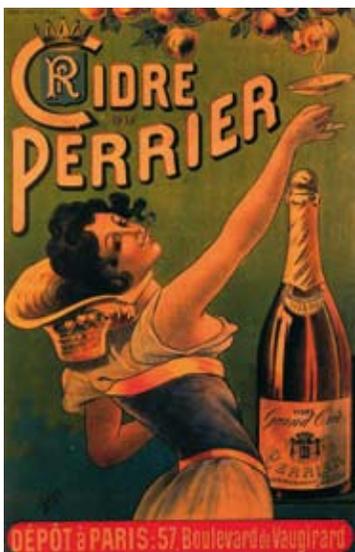
| | |
|---|----|
| Quelques éléments d’histoire | 8 |
| Pourquoi planter des vergers? | 9 |
| Les fruitiers dans le paysage du Perche | 10 |
| Comment créer son verger?..... | 14 |
| Choisir les espèces et les variétés à planter | 15 |
| Les autres fruitiers qui ont leur place au verger | 17 |
| Choisir l’emplacement | 18 |
| Choisir la forme de ses arbres | 19 |
| Les étapes de la plantation | 21 |
| Comment entretenir son verger?..... | 24 |
| Faut-il tailler les arbres fruitiers?..... | 25 |
| Pourquoi et comment greffer?..... | 26 |
| Que faire de sa récolte? | 27 |
| Calendrier au verger | 28 |
| Personnes et organismes ressources | 30 |
| Quelques ouvrages pour aller plus loin | 32 |

Quelques éléments d'histoire

Vers le XVI^e siècle, les vergers se développent dans le Perche, d'abord plantés au sein des domaines religieux ou nobles. Les XVII^e et XVIII^e siècles voient les vergers se répandre dans toute la campagne percheronne. Ils forment aujourd'hui encore un élément identitaire du paysage.

Au XIX^e siècle, l'arrivée du chemin de fer permet aux fruits produits dans les vergers percherons d'alimenter les Halles de Paris, participant ainsi à la renommée du Perche.

À cette époque, le cidre, boisson populaire, se boit dans toutes les fermes. C'est aussi un produit de qualité, avec notamment le cidre du Perrier des frères Rotrou, à Dorceau, qui participe au large rayonnement du Perche.



L'abbaye de Thiron au XVII^e siècle

Dès la fin de la Première Guerre mondiale, plusieurs facteurs vont participer au déclin et à la transformation des vergers percherons :

- la mécanisation et la modernisation de l'agriculture qui ont conduit à l'arrachage de fruitiers et à la réduction des surfaces en vergers ;
- l'importante diminution de la consommation de cidre et l'arrêt de la production d'alcool d'État qui ont entraîné un manque de débouchés pour les vergers traditionnels ;
- l'adaptation des vergers du Perche aux exigences de la production industrielle qui a favorisé le développement de vergers basse-tige.

Pourquoi planter des vergers ?

Les vergers percherons et la diversité des variétés locales constituent un patrimoine unique et irremplaçable dont la préservation et la transmission nous concernent tous. Le maintien de ce patrimoine participe à la qualité de l'environnement et de notre cadre de vie.

Un patrimoine environnemental pour le Perche

Le verger est un élément identitaire du paysage percheron. Il constitue un habitat naturel pour de nombreuses espèces animales et végétales. C'est un lieu de conservation et de développement de la biodiversité fruitière du Perche.

Un patrimoine économique et culturel du Perche

Les vergers permettent une valorisation économique des fruits à travers

des produits locaux, principalement cidricoles : jus de pomme, cidre, Pommeau, Calvados, vinaigre, gelée. Les variétés traditionnelles du Perche présentent une grande diversité. Elles sont généralement rustiques et souvent destinées à de multiples usages : fruits à croquer, à cuisiner, à transformer... De nombreux savoir-faire et usages percherons d'hier et d'aujourd'hui sont liés aux vergers.

La contribution des vergers familiaux

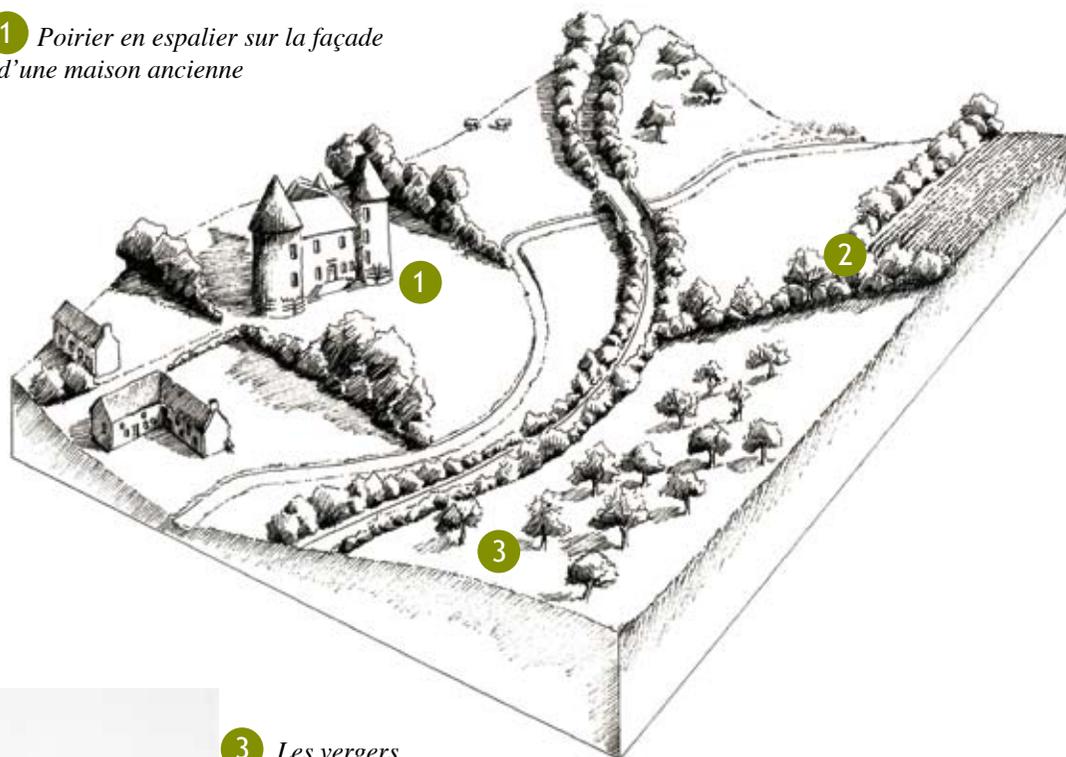
La création d'un verger familial permet à chacun de participer à la conservation des espèces et des variétés fruitières locales, au maintien de l'identité des paysages et à la pérennisation des savoir-faire, tout en retrouvant le plaisir de consommer sa propre récolte.



Les fruitiers dans le paysage du Perche



1 Poirier en espalier sur la façade d'une maison ancienne



2 Les fruitiers sauvages entrent dans la composition de nombreuses haies du Perche.



3 Les vergers haute-tige occupaient autrefois de nombreux champs et pâtures du Perche. Il en reste des témoins dans le paysage.



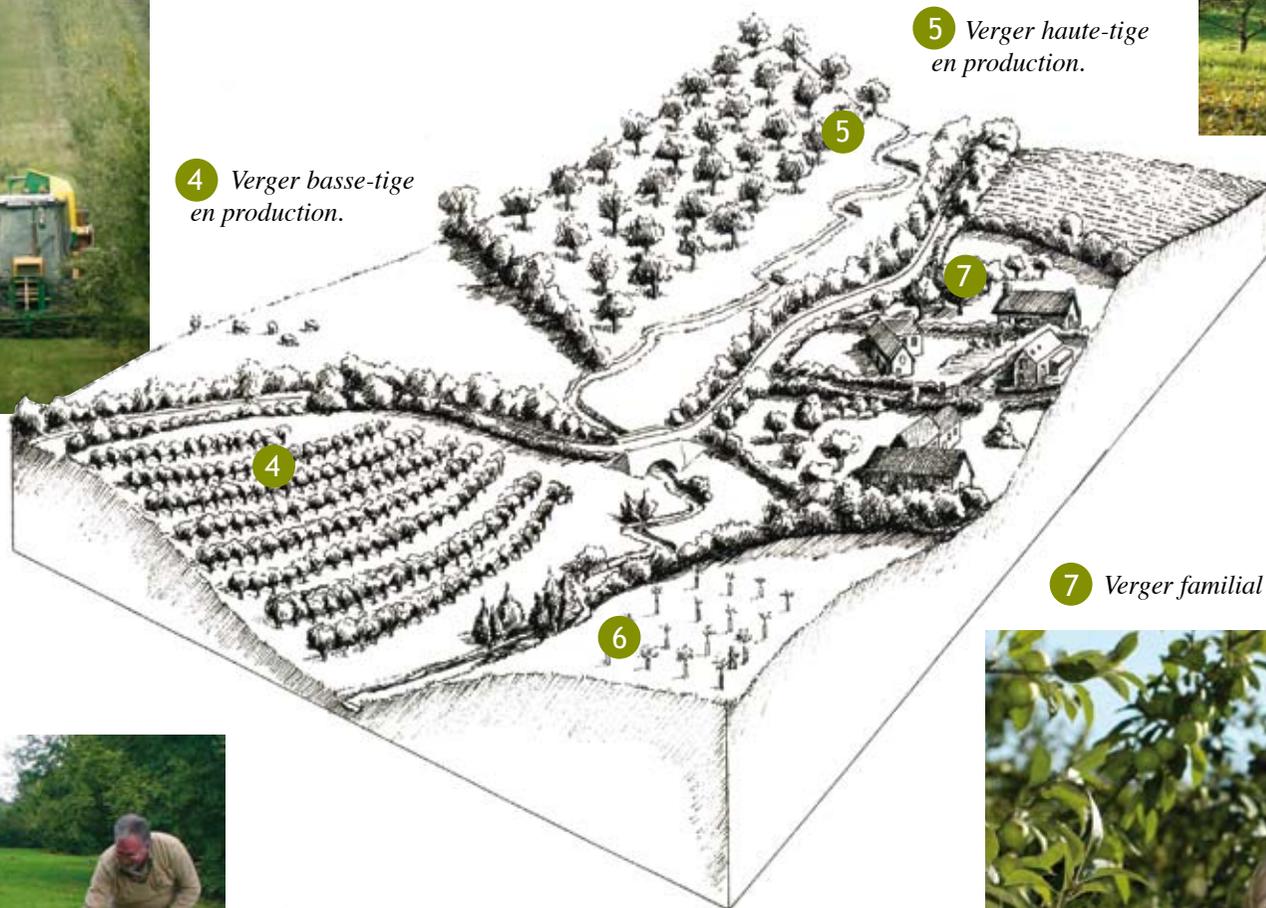
La chouette chevêche, hôte privilégié des vergers

La chouette chevêche (*Athene noctua*), espèce protégée au niveau national, est la plus petite chouette du Perche. Elle recherche les cavités des vieux troncs ou des bâtisses pour construire son nid et chasse dans des terrains de végétation rase. Alliant le gîte et le couvert, les vergers traditionnels hautes-tiges pâturés sont des terrains privilégiés pour l'accueillir.

Les fruitiers dans le paysage du Perche

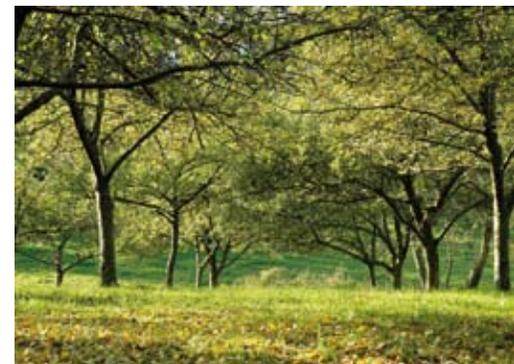


4 Verger basse-tige en production.



5 Verger haute-tige en production.

7 Verger familial



6 Verger de sauvegarde, ici en cours de plantation.



Comment créer son verger ?

Les questions à se poser avant de planter

- Quel est l'espace disponible : quelques mètres carrés ou quelques hectares ?
- Quels est le type de sol et l'orientation du terrain ? Ce sont des facteurs importants pour la mise en œuvre du verger.
- Quel temps puis-je consacrer au verger pour l'entretien, la récolte... ? Le suivi au fil des saisons est indispensable les premières années suivant la plantation.
- Quelle utilisation faire des fruits ? Il faut savoir qu'un fruitier adulte produit entre 5 et 200 kg de fruits en fonction de sa forme.

Pour le choix des variétés, tenir compte de :

- la vigueur : elle influence la forme de l'arbre, le choix du porte-greffe et la distance de plantation ;
- la résistance aux maladies : tavelure, chancre...
- les qualités du fruit : sucré, juteux, acidulé, amer, fondant, croquant, ferme...
- le calibre du fruit : gros, moyen ou petit ;
- la période de maturité pour la cueillette et la consommation : été, automne ou hiver ;
- la durée de conservation des fruits ;
- l'usage : fruits à croquer, à confiture, de conserves, à jus, à cidre...



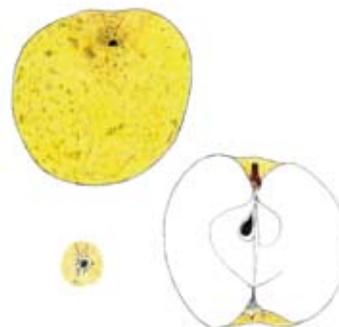
Choisir les espèces et les variétés à planter

Pommier

- **Sols** : les sols du Perche lui conviennent, mais doivent être drainants.
- **Orientation** : sud-ouest avec abri naturel (haie) côté nord-est pour le protéger des vents froids. S'accommode bien du climat percheron.
- **Arbre** : peut atteindre 12 m de haut s'il s'agit d'un arbre de plein vent.

Reinette dorée

- Chair** : blanche, croquante
- Saveur** : agréablement sucrée
- Maturité** : de décembre à mars
- Usage** : à couteau



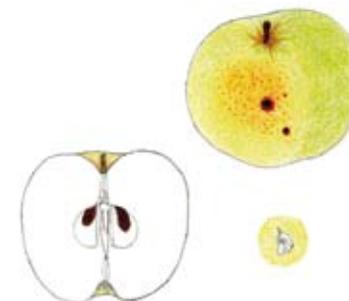
Pomme de Coudre

- Chair** : blanche verdâtre, croquante et goûteuse
- Saveur** : sucrée, légèrement acidulée
- Maturité** : de décembre à avril
- Usage** : pomme à deux fins (à couteau et à cidre)



Bedan

- Chair** : blanche, croquante et assez juteuse
- Saveur** : douce-amère et très aromatique
- Maturité** : novembre - décembre
- Usage** : pomme à cidre



Poirier

● **Sols** : profonds, riches et frais. Certaines variétés, telles les Saugets, s'accommodent bien d'un sol humide.

● **Orientation** : nécessite un bon ensoleillement. Le climat percheron lui convient bien.

● **Arbre** : peut atteindre 15 m et plus s'il s'agit d'un arbre de plein vent.

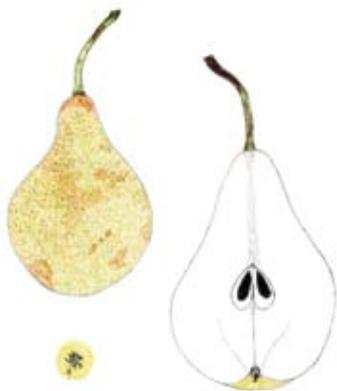
Beurré d'Angleterre

Chair : blanche, fine, juteuse, parfois granuleuse

Saveur : sucrée

Maturité : septembre - octobre

Usage : poire à couteau



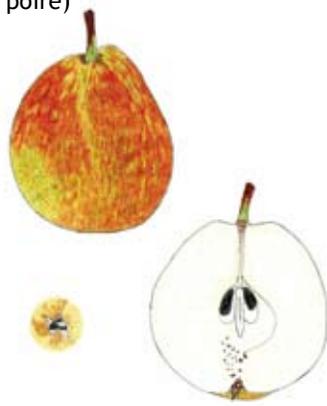
Giroufle

Chair : blanche - jaunâtre, fondante et juteuse

Saveur : sucrée, très parfumée

Maturité : fin août, mi-septembre, conservation de courte durée

Usage : poire à deux fins (à couteau et à poiré)



Gros Carési

Chair : blanche, granuleuse, juteuse, astringente

Maturité : mi-novembre

Usage : poire à poiré



Les autres fruitiers qui ont leur place au verger

Prunier, cognassier, néflier, noisetier et merisier

Ces espèces sont indigènes du Perche et sont présentes dans les haies fruitières.

Châtaignier

Il s'accommode bien du climat percheron, mais ne pousse que sur les sols de sables marneux.

Noyer

Il est bien adapté aux sols et au climat percherons. Le noyer commun ne nécessite pas d'être greffé.

Cerisier

Une exception dans notre région. Seules quelques variétés tardives, telles les Guignes jaunes et noires, supportent les printemps froids et humides du Perche.

Pêcher et abricotier

Ces arbres ne sont adaptés ni au climat ni au sol du Perche. Cependant, en situation chaude et protégée, il est possible d'obtenir des récoltes, surtout s'il s'agit de pêches de vigne (pêchers issus de noyaux et rarement greffés).

Le cormier

un arbre à sauvegarder

Présent autrefois dans toutes les haies fruitières, le cormier ou *Sorbus domestica* a été peu à peu oublié, alors que la culture du pommier et du poirier prenait son envol. En effet, sa croissance lente et sa longue mise à fruit sont difficilement compatibles avec la notion de productivité. Pourtant, le cormier est un arbre facile à vivre qui, une fois acclimaté à son environnement, ne nécessite que très peu de soins.

Les cornes peuvent être mangées blettes, pressées en jus ou fermentées pour faire du cormé. Le bois de cormier, connu pour la finesse de son grain et ses excellentes propriétés mécaniques, est aujourd'hui encore un des plus précieux et recherchés d'Europe.



Choisir l'emplacement

L'emplacement idéal du verger

- Ensoleillé pour favoriser la bonne maturation des fruits;
- Abrité des vents dominants (rôle de la haie);
- Si le terrain est en pente, préférer le haut de la pente, orienté autant que possible vers le sud-ouest.

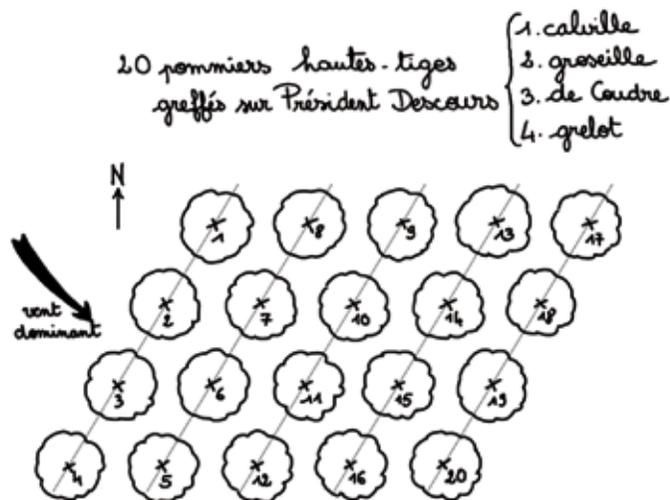
Les endroits à éviter

- Les fonds humides et les zones fortement ombragées;
- Les expositions au nord ou nord-est, qui sont froides et humides.

Organisation du verger

- Établir un plan du verger et le tenir régulièrement à jour;
- Pour une bonne circulation de l'air et des engins d'entretien, respecter une distance minimum entre les arbres de 2 à 12 m et plus en fonction de la forme des arbres (voir page suivante);
- Planter à distance des limites de propriété, en respectant la réglementation en vigueur;
- Prévoir quelques variétés fruitières pollinisatrices indispensables pour une bonne fructification.

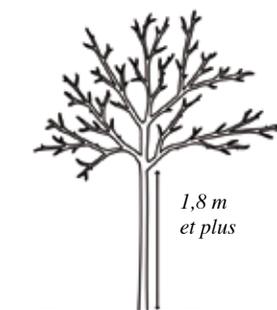
Exemple de plan de verger



Choisir la forme de ses arbres

On peut différencier les formes suivant la hauteur de leur tronc :

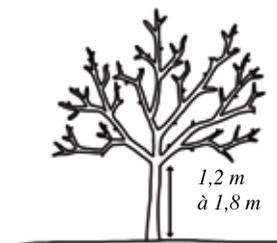
Haute-tige



● Les demi et hautes-tiges, aussi appelés arbres de plein vent, nécessitent beaucoup d'espace mais un entretien moindre. La distance minimale entre chaque arbre est de 6 à 8 m pour les demi-tiges et de 8 à 12 m pour les hautes-tiges. Après leur formation, ces arbres sont à tailler environ tous les 3 ou 4 ans. En pleine production, les récoltes atteignent approximativement de 80 à 200 kg de fruits par arbre et par an. La forme haute-tige est la forme traditionnellement répandue des vergers dans le Perche.

● Les basses-tiges sont moins consommateurs d'espace, mais doivent être taillés plus souvent. Il faut compter un espacement d'environ 4 à 6 m entre ces arbres. En pleine production, les récoltes atteignent de 10 à 50 kg de fruits par arbre.

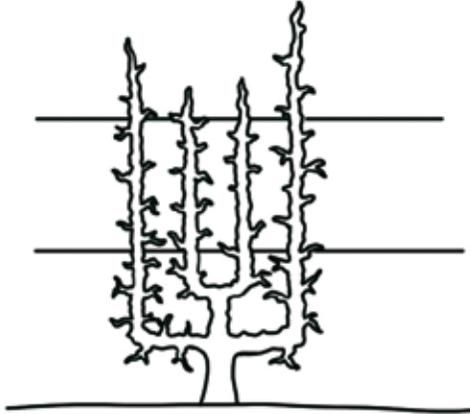
Demi-tige



Basse-tige



Les palmettes



Les cordons

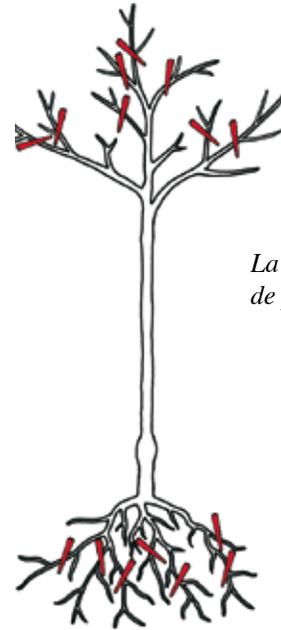


Ces formes conviennent parfaitement aux petits jardins mais doivent être entretenues très régulièrement pour conserver leur structure. Elles produisent chaque année environ 5 à 30 kg de fruits. Prévoir un espacement minimal entre chaque arbre de 2 à 4 m.

Les étapes de la plantation

PRÉPARER LA PLANTATION

Un verger peut être créé à partir d'arbres déjà greffés ou de portes-greffes qui seront greffés au printemps, un an après la plantation. Dans les deux cas, les conditions de plantation seront les mêmes.



La taille de plantation

L'achat de l'arbre greffé ou du porte-greffe

● Anticiper sa commande chez le pépiniériste (surtout si la variété est peu courante);

● S'il n'est pas planté dans l'immédiat, mettre le sujet en jauge, c'est-à-dire le disposer dans du sable et l'arroser abondamment.

Trou de plantation

● Préparer le trou à l'avance, 1 à 2 mois dans l'idéal;

● Adapter sa dimension à celle des racines de l'arbre;

● Ajouter un amendement⁽¹⁾ bien décomposé, à mélanger avec la terre, pour éviter tout contact direct avec les racines.

Période de plantation

● Plantez les arbres fruitiers en fin d'automne ou au début de l'hiver. Pensez au vieil adage : « A la Sainte Catherine tout arbre prend racine »;

● Ne pas planter en période de fort gel, ni dans un terrain détrempé.

L'habillage ou taille de plantation

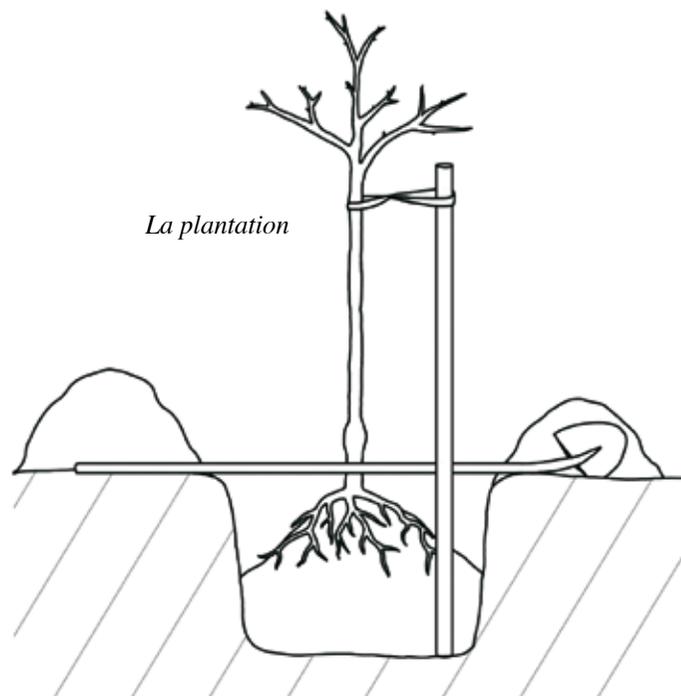
● Rafraîchir le système racinaire, voire réduire légèrement la longueur des rameaux, si cela n'a pas été fait à l'achat;

● Attention, la tête des scions⁽²⁾ ne doit jamais être raccourcie (sauf palmette).

⁽¹⁾ amendement : substance organique ou minérale (compost...) incorporée au sol pour en améliorer les qualités physiques et chimiques.

⁽²⁾ scion : jeune sujet formé d'une seule tige principale.

PLANTER



1. Pralinage (si possible)

Tremper les racines dans un mélange de terre argileuse, d'eau, voire de bouse de vache fraîche. Il facilite l'adhérence des racines et la reprise.

2. Tuteurage

Positionner le tuteur face au vent et vérifier sa stabilité avant d'y attacher l'arbre. Mais attention à ce qu'il ne frotte pas contre le tuteur.

3. Positionnement de l'arbre

Les racines doivent être bien étalées et le collet⁽¹⁾ doit impérativement se trouver à 10 cm au-dessus du sol.

4. Comblement du trou

Respecter le sens des couches du sol. Après ajout de l'amendement, remettre d'abord la terre décompactée du sous-sol au fond du trou et celle de surface sur le dessus, puis tasser légèrement.

5. Arrosage

Par tous les temps, apporter au minimum 20 litres d'eau au jeune arbre à la plantation. L'eau permet à la terre de se tasser et évite la formation de poches d'air, source de maladies.

⁽¹⁾ collet : correspond chez le fruitier à la boursouffure du point de greffage, au niveau de la jonction entre les racines et le tronc.

RÉUSSIR LA PLANTATION ET LE SUIVI

Lors de la plantation

- Pratiquer une cuvette autour de l'arbre qui permettra de recueillir l'eau de pluie et d'arrosage, sauf lorsque le terrain est fortement argileux ;
- Ne jamais enterrer le collet de l'arbre. Penser que la terre va se tasser au fil du temps.
- Si le sol est argileux, prendre soin de positionner les racines sur un monticule de terre et non à plat au fond du trou.

Au cours des deux années suivantes

- La pose d'un paillis au pied de l'arbre permet de réduire l'évaporation de l'eau d'arrosage et de limiter la pousse de l'herbe ;
- À partir de mars-avril, arroser régulièrement en fonction des besoins.
 - En terrain lourd : beaucoup d'eau en peu de fois.
 - En terrain léger ou sableux : plus fréquemment avec peu d'eau à la fois.
- Protéger le tronc contre les prédateurs (chevaux, lapins ou autres rongeurs...) et éventuellement contre le gel et le soleil qui brûlent les écorces.



Comment entretenir son verger ?

L'entretien régulier des arbres

- Enlever les branches mortes : tout ce qui est sec, dépourvu de feuilles et de bourgeons ;
- Éliminer la mousse, le lierre et le gui ;
- Tailler tous les rejets de végétation qui sortent de la terre au niveau du collet ;
- Supprimer les pousses du tronc situées sous les branches charpentières, a fortiori si elles sont en dessous du point de greffage ;
- Surveiller l'état sanitaire de l'arbre : champignons, maladies, insectes...



S'il existe des animaux nuisibles pour le verger, la majorité d'entre eux sont de précieux auxiliaires pour la bonne santé des fruitiers :

- La chouette et la couleuvre, grandes consommatrices de rongeurs ;
- Les oiseaux, la chauve-souris et le lézard, grands amateurs d'insectes ;
- Les coccinelles, forficules (perce-oreille), carabes et bien d'autres prédateurs de pucerons ;
- L'abeille et divers bourdons, pollinisateurs indispensables à la fructification.

Veillez à leur offrir de bonnes conditions pour qu'ils s'installent au verger (un tas de pierres, des nichoirs...). Vous n'aurez ainsi pas besoin d'utiliser de produits phytosanitaires.

Faut-il tailler les arbres fruitiers ?

Pour une bonne fructification, la taille est nécessaire. Elle se pratique de préférence en fin d'hiver et jusqu'en mars-avril dans le Perche, toujours hors des périodes de fort gel.

Les différents types de taille de l'arbre fruitier

- **La taille de formation** se pratique environ pendant les 4 années qui suivent la plantation. Elle permet de former la charpente de l'arbre.
- **La taille d'entretien** se pratique à partir de la 5^e année, afin de maintenir la forme de l'arbre et de favoriser la pénétration de la lumière au cœur de l'arbre.
- **La taille de fructification** se pratique régulièrement, dès que l'arbre commence à produire, afin de favoriser la mise à fruit. Elle n'est pas toujours nécessaire et varie selon les espèces et selon la forme de l'arbre.



Pourquoi et comment greffer ?

Il existe plusieurs techniques de multiplication des variétés. Pour les fruitiers, la greffe est la technique la plus employée et la plus efficace, notamment pour certaines espèces comme le pommier et le poirier.

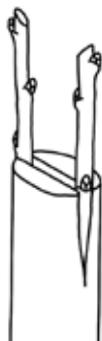


Les différentes techniques de greffes

Il en existe un très grand nombre: anglaise, en fente, en couronne... On les classe selon le type de greffon utilisé :

- Le greffon est un rameau

Exemple : la greffe en fente



- Le greffon est un bourgeon

Exemple : la greffe en écusson



La greffe permet de :

- Multiplier une variété ;
- Restaurer ou rééquilibrer la charpente défectueuse d'un arbre fruitier ;
- Assurer la pérennité et la sauvegarde d'une variété.

Que faire de sa récolte ?

Quelques usages et plaisirs autour des fruits

Conservation sa récolte

Il y a de nombreuses manières de conserver sa récolte pour la savourer tout au long de l'année :

- Stocker les fruits dans un fruitier, une pièce sombre, aérée et froide, afin de savourer ses fruits crus ;
- Faire des conserves pour garder sa récolte plusieurs années ;
- Cuisiner des confitures, des gelées à étaler sur les crêpes, les tartines du petit-déjeuner ou à incorporer dans les desserts ;
- Sécher les fruits pour les déguster nature ou cuisinés ;
- Faire des pâtes de fruits à emporter partout.



Les fruits cuisinés

Quelle soit sucrée ou salée, la cuisine a toujours utilisé les fruits. Quelques plats typiques du Perche :

- Le boudin noir aux pommes
- La tarte aux fruits
- Les bourdons ou bourdelots
- Les poires au vinaigre

Les fruits pressés... et fermentés

Presser ses fruits pour en faire du jus pasteurisé ou du jus fermenté (cidre, poiré...) devient accessible à tous, grâce aux presses ambulantes et à des associations (voir p. 30-31).



Calendrier au verger

Janvier – février

- Temps de repos des arbres ;
- Taille de formation et de fructification, dès la fin du gel et jusqu'en mars ;
- Nettoyer tronc et charpente pour éliminer insectes, lichens et gui ;
- Supprimer toutes les branches mortes.

Mars – avril

- Floraison des espèces et des variétés les plus précoces ;
- Multiplication par greffe : en couronne, en fente, en incrustation ou à l'anglaise ;
- Arrosage des jeunes plants.



Mai – juin

- Récolte des premières cerises ;
- Palissage en espalier ;
- Lors de la formation des fruits, enlever ceux qui sont en surnombre (éclaircissage) pour limiter l'alternance de production des arbres ;
- Préparation du fruitier où seront stockées vos prochaines récoltes.



Juillet – août

- Greffe en écusson après le 15 août ;
- Biner, arroser, pailler, pour prévenir la déshydratation, limiter l'évaporation ;
- Récolte des petits fruits rouges (framboises, groseilles, cassis) et des cerises ;
- Premières transformations des fruits : confitures, jus, conserves...



Septembre – octobre

- Récolte des pommes, des poires et des prunes ;
- Préparer les trous des futures plantations ;
- Stockage des premières récoltes de pommes et de poires ;
- Transformation des fruits en confitures, jus, conserves...



Novembre – décembre

- Période idéale pour les plantations des arbres à racines nues ;
- Récolte des variétés de pommes tardives et des coings ;
- Amendements organiques avant le gel du sol ;
- Pose des nichoirs ou des abris pour accueillir la faune auxiliaire au verger ;
- Activités et festivités dans le verger liées à la pomme et au cidre (voir l'agenda du Perche sur www.parc-naturel-perche.fr).

Stages, animations, bourses aux greffons et foires

Plus de renseignements sur :

- Le site des croqueurs de pommes www.croqueurs-de-pommes.asso.fr
- Le site du Parc avec l'agenda du Perche www.parc-naturel-perche.fr
- Le site de l'Écomusée du Perche www.ecomuseeduperche.fr

Personnes et organismes ressources

Ce document a notamment été réalisé grâce à la participation et aux travaux des organismes et

associations qui travaillent sur le thème des vergers dans le Perche. Qu'ils en soient remerciés.



ASSOCIATION NATIONALE DES CROQUEURS DE POMMES

Connaissance des variétés fruitières locales, conseils aux amateurs, appui à la création de vergers de sauvegarde, stages d'initiation aux techniques de taille et de greffage, documentations thématiques (greffe, taille, entretien, variétés locales...).

Croqueurs de Pommes des Collines du Perche - Présidente : Maïté DODIN, Tél. : 02 43 71 50 09
www.croqueurs-de-pommes.asso.fr



PARC NATUREL RÉGIONAL DU PERCHE

Animations à la Maison du Parc (greffe, taille...), soutien à la filière cidricole (projet cidre AOC Perche), appui à la création de vergers de sauvegarde, conseils, soutien à la plantation de haies.

Maison du Parc - Courboyer
61340 Nocé, Tél. : 02 33 85 36 36
www.parc-naturel-perche.fr



ÉCOMUSÉE DU PERCHE

Animations autour des savoir-faire et du verger (greffe, taille, fabrication de cidre...), centre de ressources.

Prieuré de Sainte-Gauburge
61130 Saint-Cyr-la-Rosière
Tél. : 02 33 73 48 06
www.ecomuseeduperche.fr



ASSOCIATION LA REINETTE VERTE

Fabrication de jus de pomme pour les particuliers.

La Reinette Verte - La Cour Croissant
61340 Préaux-du-Perche
Tél. : 02 33 25 11 76
reinette.verte@wanadoo.fr



SYNDICAT CIDRICOLE DU PERCHE

Conseils aux professionnels pour les productions cidricoles (variétés, techniques...), démarche pour l'obtention d'une AOC cidre du Perche.

Maison du Parc - Courboyer
61340 Nocé, Tél. : 02 33 85 36 36

SERVICE VERGERS ET PRODUITS CIDRICOLES DE LA CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE DE NORMANDIE (CRAN) ET CHAMBRES D'AGRICULTURE DÉPARTEMENTALES



Appui technique et formations aux agriculteurs.

CRAN - 6 rue des Roquemonts
14053 Caen cedex 4
Tél. : 02 31 47 22 47
www.cran-normandie.fr

Chambre d'Agriculture de l'Orne
52 bld du 1^{er} Chasseur
61001 Alençon cedex
Tél. : 02 33 31 48 00
www.orne-agri.com



Chambre d'Agriculture de l'Eure-et-Loir
10 rue Dieudonné Costes
28024 Chartres cedex
Tél. : 02 37 24 45 45

www.eure-et-loir.chambagri.fr



LA MAISON BOTANIQUE DE BOURSAY

Animations, stages et expositions sur les richesses du monde végétal et des savoir-faire qui y sont liés.

Maison Botanique de Boursay
rue des Écoles, 41270 Boursay
Tél. : 02 54 80 92 01

Des vergers de sauvegarde

Dans le but de sauvegarder les variétés fruitières locales et de transmettre les savoir-faire liés à leur entretien et leurs usages, plusieurs associations et communes du Perche ont créé des vergers de sauvegarde :

- à Miermaigne avec l'association « Bien vivre Miermaigne »
- à Saint-Pierre-la-Bruyère avec l'association « Nature et patrimoine »
- à Margon, plantation d'un verger communal de sauvegarde
- à Mortagne-au-Perche, projet de verger communal de sauvegarde

Renseignements :

Croqueurs de Pommes et Parc naturel régional du Perche.



Quelques ouvrages pour aller plus loin...

Notes...

Les différentes espèces et variétés de fruits

Pommes et poires du Perche,
Association des Croqueurs de Pommes, 2008.

Pommes à cidre,
(J.-M.) Boré et (J.) Flekinger, INRA Editions, 1997.

Le traité du Cormier,
SEPENES Société d'Étude et de Protection de l'Environnement Nord et Est Sarthe, *coordination et textes Evelyne Moinet*, 2009.

La pomme, du fruit défendu au fruit cultivé,
Musée départemental des Arts et Traditions Populaires du Perche, exposition du 23 mai au 1^{er} novembre 1988.

L'entretien du verger

La taille des arbres fruitiers,
Association des Croqueurs de Pommes.

Vergers à l'ancienne : retrouver les savoir-faire traditionnels saison par saison,
Éric Dumont, Édition Flammarion, 2004.

Les auxiliaires du verger,
Association des Croqueurs de Pommes de l'Ouest Limousin.

Maladies et ravageurs au verger,
Association des Croqueurs de Pommes.

La greffe des arbres fruitiers,
Association des Croqueurs de Pommes.

Les fruitiers dans la haie

Guide juridique de la haie,
Parc naturel régional du Perche, 2000.

Haies du Perche, actes du colloque, Rémalard 25 novembre 2000,
Parc naturel régional du Perche, 2002.

Guide pratique des haies dans le Perche,
Parc naturel régional du Perche, 2001.

Guide des essences des haies du Perche,
Parc naturel régional du Perche, 2001.





Impression sur papier répondant à des normes environnementales

Imprimerie Bellêmeoise, novembre 2009 - 2 500 exemplaires

Crédit photographique, dessins et illustrations : carte postale La Chapelle-Montligeon collection Archives Départementales de l'Orne, David Commenchal, Association des Croqueurs de Pommes des Collines du Perche, Elisa Fiasca (dessin de couverture), Cloé Garrel, Agnès Gobillot / Journal Le Perche, Jean-Christophe Goubert, Christian Kerihuel, SEPENES / M. Papin, Parc naturel régional du Perche, Gilles Tordjeman, dessins de Gustave Courtois, propriété Croqueurs de Pommes des Collines du Perche, D.R.

Comment planter un verger et l'entretenir ?
Pourquoi conserver un vieux verger ?
Quels sont les fruitiers les mieux adaptés
au Perche ?
Comment savourer et conserver les fruits
de son verger ?

Ce guide apporte des éléments de réponse
et oriente vers les personnes ressources
tous ceux qui souhaitent se constituer un
morceau de jardin d'Eden, ou contribuer à
la sauvegarde des vergers et des variétés
traditionnelles du Perche.



Maison du Parc - Courboyer - 61 340 Nocé
tél : 02 33 85 36 36 - fax : 02 33 85 36 37
secretariat@parc-naturel-perche.fr
www.parc-naturel-perche.fr

