

# Montagne de Reims

GUIDE PRATIQUE



Créer et entretenir un verger



AGIR ENSEMBLE à TOUS POINTS DE VUE

# Pourquoi créer un verger ?

Créer un verger dans son jardin est une aventure enthousiasmante. Les raisons peuvent être multiples : rendre son jardin plus attrayant et productif, avoir le plaisir de cueillir des fruits directement de son arbre, manger des fruits de saison, cuisiner, partager des moments en famille, entre amis, transmettre des savoir-faire, participer à la préservation des fruits locaux, prendre le temps d'observer les saisons...

L'appellation Verger Conservatoire est utilisée quand les variétés choisies sont authentifiées et inventoriées par une association pomologique ou par un organisme spécialisé : notamment pour des fruits locaux, d'autrefois...

Sans prétendre créer un verger conservatoire, vous avez tout intérêt à choisir des variétés de fruits adaptées aux conditions climatiques locales et convenant à un verger amateur. Créer son verger, permet aussi de sauvegarder des fruits «en voie de disparition» et de créer de la biodiversité.

Pour les connaître adressez-vous à une association pomologique ou à un professionnel en mesure de répondre à votre attente.

Ce livret a pour but de vous aider à débiter et vous accompagner, pas à pas, dans la création de votre verger.

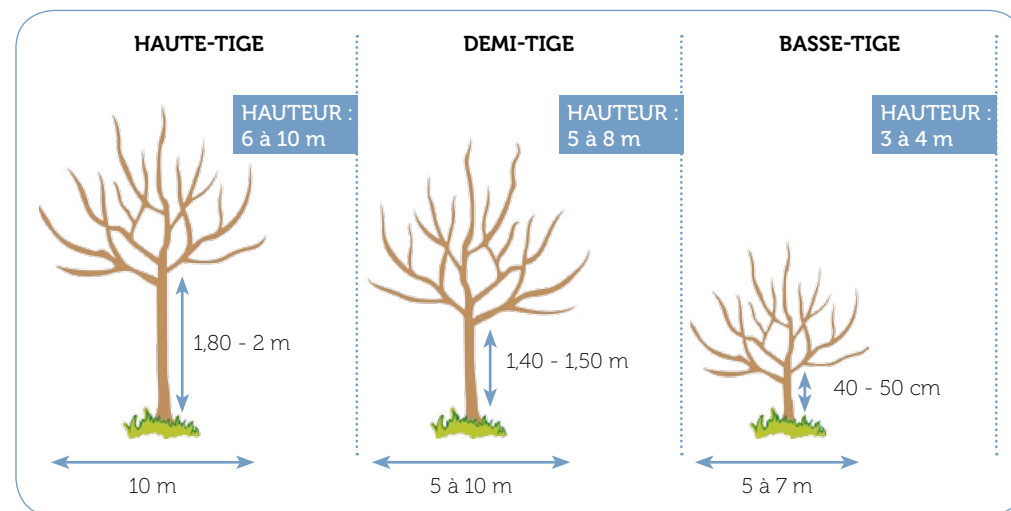


## I. DÉBUTER AVEC UN ARBRE FRUITIER

**Disposer d'un arbre fruitier vous permettra de renouer avec la nature, cependant, pour mettre toutes les chances de votre côté, certaines précautions sont à respecter et quelques règles à suivre.**

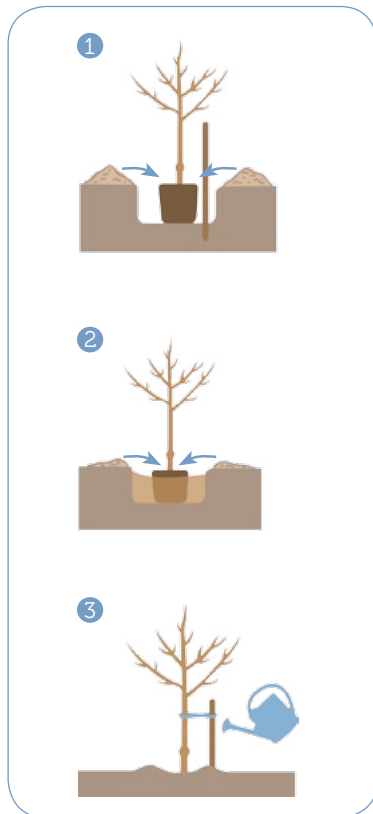
### Il faut :

- vérifier que votre sol est de bonne qualité, sinon, ne pas hésiter à l'amender,
- choisir une exposition ensoleillée, abritée des vents dominants qui favorisera une saine maturation des fruits,
- prévoir une distance adaptée : éviter de planter trop près de votre maison, de celle du voisin ou de le mettre en concurrence avec un autre arbre. Les arbres hautes tiges ou demi-tiges nécessitent plus d'espace que les arbres buissonnants ou palissés,
- opter pour un arbre adapté à votre région, à votre climat, votre terre et votre sous-sol,
- tenir compte de la période de production et choisir des variétés locales.



### Conseils :

- demander au pépiniériste quel sera le développement futur de l'arbre que vous aurez choisi. Il est le seul à pouvoir répondre à cette question car il connaît les caractéristiques du sujet ;
- visiter des vergers conservatoires pour mieux définir vos besoins et avoir des idées ;
- prendre rendez-vous dès l'automne chez un pépiniériste de votre région pour mieux choisir vos variétés. Certains organisent des dégustations de fruits ;
- planter les arbres fruitiers de préférence à l'automne ou au début de l'hiver, hors période de gel, neige ou fortes pluies.



### Conseils pour planter :

- si possible ouvrir le trou 2 à 3 semaines avant la plantation, aussi large que profond (60/60/60cms) et réserver la terre extraite. Remplir le trou de plantation avec du terreau, mélange de terre, de compost et d'un engrais organique de fond.
- prévoir d'enfoncer un tuteur au milieu du trou, avant la mise en place de l'arbre. Le tuteur doit être placé du côté des vents dominants, l'ouest dans notre région.
- placer le fruitier, sur une petite butte de terre douce que vous aurez réalisée au centre du trou. La profondeur à laquelle placer les racines est déterminée par le bourrelet de greffe (renflement cicatriciel bien visible sur le tronc), qui doit arriver juste après quelques centimètre au dessus du niveau du sol.
- enfin, aménager au pied de l'arbre une cuvette, pour faciliter les arrosages.



**Taille de formation** : elle est indispensable les premières années et lui donne une forme équilibrée et aérée.

**Taille de fructification** : elle favorise la formation des fruits. Elle sert à supprimer les branches mortes, trop basses ainsi que les gourmands (branches qui poussent verticalement à partir du tronc ou des charpentières).

**Alors à vos sécateurs, de préférence en mars pour «les pépins» et à la fin de l'été juste après la récolte pour les «noyaux».**

### Conseil pour le protéger:

Créer de la biodiversité autour de l'arbre. Installer des nichoirs, des hôtels à insectes, un compostage, des fleurs, des fruits ou des légumes...

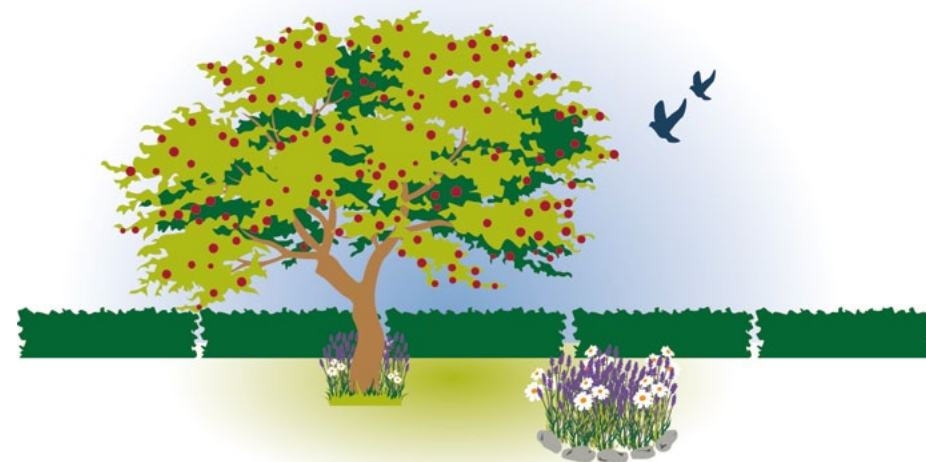
Si votre arbre est malade, prenez conseil auprès de votre pépiniériste et privilégiez les traitements naturels. En tant qu'amateur, renoncez aux traitements chimiques. D'ailleurs, un bon choix de variété limitera les maladies.

## II. ENTREtenir UN ARBRE FRUITIER

**L'entretien d'un arbre fruitier est primordial et nécessite du temps.**

### Il faut :

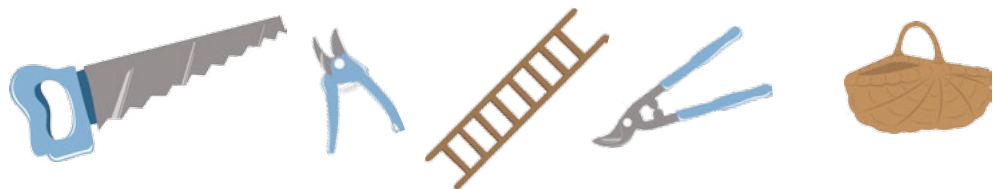
- arroser davantage la première année, soit une fois par semaine. Ensuite, surveiller son évolution en particulier en été ou lors de fortes chaleurs. Apporter l'eau au pied de l'arbre, ainsi elle ira directement aux racines,
- fertiliser naturellement le sol est important pour assurer la bonne santé de votre arbre. La fertilisation est à réaliser en hiver et peut être faite à partir de fumier décomposé ou de compost enrichi. Ces fertilisants doivent être enterrés superficiellement au pied de l'arbre,
- tailler un arbre fruitier c'est connaître quelques règles de bases. La taille favorise la floraison de l'arbre, lui donne une forme et améliore sa fructification.



## Choix des outils :

Quelques règles de bases d'hygiène et de sécurité sont importantes.

- veillez à nettoyer et désinfecter vos outils, sécateurs, coupe-souche afin d'éviter la prolifération des maladies !
- si vous avez choisi des arbres dont le développement est limité vous n'aurez que très rarement besoin d'utiliser une échelle. Prenez alors un modèle adapté. Évitez de grimper sur un arbre fruitier. Par exemple, les branches des cerisiers sont très fragiles et cassent subitement. Gare aux chutes !



## III. TRANSFORMER LES FRUITS

**Du fait des périodes de maturité et de conservation des différents fruits, il est possible d'en déguster dès la fin mai avec les cerises et cela jusqu'au mois de mai de l'année suivante pour certaines variétés de pommes.**

Mais il existe aussi de nombreuses manières de conserver et de transformer les fruits :

La conservation de certaines variétés de pommes ou de poires : les fruits sains doivent être stockés dans une pièce fraîche, sombre et aérée, à l'abri du gel et à une température inférieure à 12°C, comme une cave ou un cellier. Ils peuvent être entreposés les uns à côté des autres dans des cagettes ou des étagères. Ils pourront ainsi être consommés au-delà de la période de récolte. Mais chaque variété a une période de conservation et de consommation qui lui est propre.

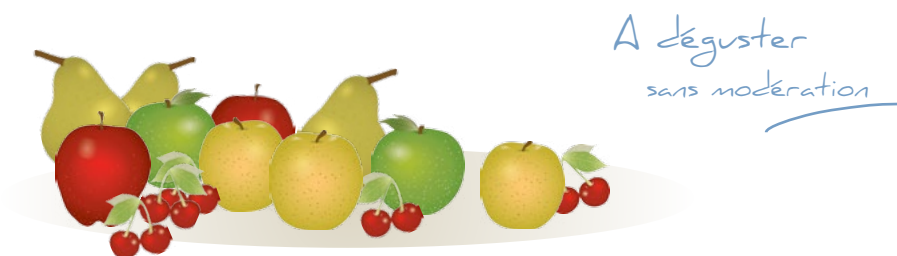
**On peut également envisager leur transformation.**



### La transformation des fruits :

- **La pasteurisation du jus** : elle permet une longue conservation des jus de fruits. Cela consiste à faire chauffer le jus à une température de 75°C pendant quelques minutes. Si vous disposez de quantités suffisantes vous pouvez vous adresser à un professionnel qui effectue le pressage, la mise en bouteille et la pasteurisation à un prix tout à fait abordable. Faire du jus de fruits nécessite un broyeur à fruits et un pressoir.

- **La fermentation** : elle permet de faire du cidre ou du vin. Les fruits une fois broyés sont stockés dans des tonneaux fermés afin que le sucre se transforme en alcool. L'opération nécessite plusieurs mois jusqu'à la mise en bouteille.
- **La distillation** : elle permet d'obtenir de l'eau-de-vie à partir de fruits fermentés. A consommer avec modération !
- **Les compotes, les gelées, la marmelade, la confiture, les pâtes de fruits...**
- **Les fruits secs** : on peut les faire dans un four de cuisinière, l'évaporation de l'eau contenue dans les fruits permet de les conserver.
- **Les plats cuisinés** : le boudin aux pommes, les beignets de pommes, les rabotes, les gâteaux, les fruits au sirop ou les tartes aux fruits...



### Pour aller plus loin...

- <https://croqueurs-national.fr/>
- <https://croqueurs-national.fr/associations-locales/95-plaine-de-champagne.html>
- <https://www.parc-montagnedereims.fr/>

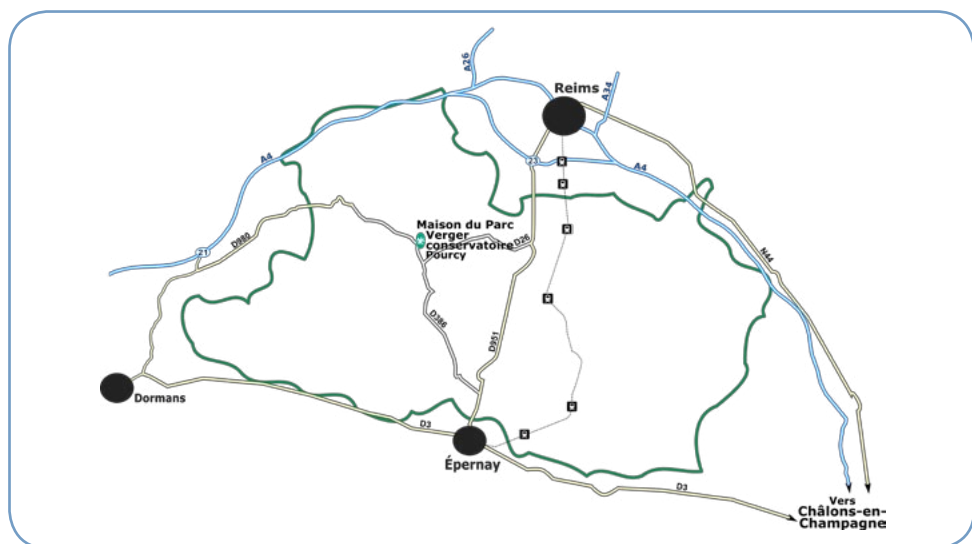
### Bibliographie

- Fruits et vergers en Montagne de Reims, le Verger conservatoire de la Maison du Parc à Pourcy, édition Pnr Montagne de Reims - Collection Connaissance et savoir-faire 2004
- A la découverte du verger, livret ressources, édition Communauté de communes de l'Argonne Ardennaise.
- Brochure technique : La taille, édition Les croqueurs de pommes, 1998

Réalisé avec la participation des Croqueurs de pommes de la Plaine Champenoise, le Parc naturel régional de la Montagne de Reims.



Ce guide pratique vous accompagnera,  
pas à pas dans la création de votre verger !



### Parc naturel régional de la Montagne de Reims

Maison du Parc, Chemin de Nanteuil, 51480 Pourcy

Tel. : 03 26 59 44 44

[contact@parc-montagnedereims.fr](mailto:contact@parc-montagnedereims.fr)

[www.parc-montagnedereims.fr](http://www.parc-montagnedereims.fr)

 @ParcMontagnedeReims



Avec le soutien de :

