FRUITS & VERGERS

EN PAYS DE LA VALLÉE DE MONTLUÇON ET DU CHER

FRUITS & VERGERS

EN PAYS DE LA VALLÉE DE MONTLUÇON ET DU CHER

Ce livret s'inscrit dans une opération intitulée "**Ateliers du paysage en Pays de la vallée de Montluçon et du Cher : vergers remarquables et variétés fruitières du bocage**". Conduite par la **Communauté d'agglomération montluçonnaise** entre 2010 et 2012, cette initiative a bénéficié du programme de soutien au développement rural LEADER **Pays de la Vallée de Montluçon et du Cher** ainsi que de l'accompagnement de la région Auvergne dans le cadre du contrat Nature et Paysages.

La communauté d'agglomération de Montluçon a confié la mise en œuvre de cette opération au Conservatoire d'Espaces Naturels Auvergne (CEN Auvergne). Les actions menées avaient pour objectifs de :

- Décrire l'histoire fruitière du Pays de la vallée de Montluçon en réalisant notamment un inventaire des variétés fruitières locales.
- Caractériser le verger du domaine des Réaux, propriété de la ville de Montluçon, et faire des propositions pour le mettre en valeur
- Sensibiliser la population au patrimoine fruitier local
- Valoriser les variétés fruitières locales en relançant leur multiplication auprès des pépiniéristes et des producteurs de fruits.

Deux documents ont été rédigés : "**Le verger du domaine des Réaux (Montluçon 03) – état des lieux et perspectives**" et "**Le patrimoine fruitier du Pays de la vallée de Montluçon et du Cher**". Ces derniers sont disponibles et consultables auprès du service environnement de la communauté d'agglomération de Montluçon.

Ce livret présente sous forme synthétique les principaux éléments détaillés dans ces documents.

RÉALISATION

Conception et rédaction
Conservatoire d'Espaces Naturels AUVERGNE

Design graphique
XXI communication
l'agence pure créative

Crédits photos
Conservatoire d'Espaces Naturels AUVERGNE

SOMMAIRE

page 4 ..... Connaissez-vous le patrimoine fruitier ?

page 5 ..... Les secrets du pré verger

page 6 ..... Les vergers du pays de Montluçon

page 8 ..... Un petit air de midi du côté de Mamignolles

page 10 ..... Les variétés fruitières du Pays de Montluçon

page 11 ..... Des cerises emblématiques : Armistice et Auvergnate

page 12 ..... Des poires emblématiques : Sucré vert de Montluçon et Citron Madeleine

page 13 ..... Des poires emblématiques : Pormoin et poire des Mazes

page 14 ..... Des pommes emblématiques : Drap d'or de Courçais et pomme de Chou

page 15 ..... Des pommes emblématiques : Pomme de Feu et Pointue de Chancaud

page 16 ..... Des pommes emblématiques : Pomme d'oignon et Lombard

page 17 ..... Des pommes emblématiques : Pomme des moissons et Fleuri tard

page 18 ..... Des pommes emblématiques : Servant et Reinette de mai

page 19 ..... Des prunes emblématiques : Couille de jo et Sainte Catherine

page 20 ..... Liste des variétés de diffusion "locale"

page 22 ..... Liste des variétés de large diffusion

page 24 ..... Planter un verger

page 26 ..... Entretenir un verger

page 28 ..... Des projets d'avenir

page 29 ..... Un verger remarquable ouvert à tous : le verger des Réaux à Montluçon

CONNAISSEZ-VOUS LE PATRIMOINE FRUITIER ?

Savez-vous qu'il existe en France près de 4 000 variétés de pommes !!! Aujourd'hui seulement quelques dizaines sont produites et commercialisées. Abandonnées par les producteurs depuis les années 1950, ces variétés anciennes de pommes, mais aussi d'autres fruits, sont pour la plupart menacées d'extinction.

Attention fragile ! variété fruitière

Semer des pépins ou des noyaux ne permet pas d'obtenir un arbre qui donnera exactement les mêmes fruits. En effet lorsque l'abeille butine un verger en fleurs, elle va d'arbres en arbres et contribue à mélanger les pollens de différentes variétés. Gage d'une très bonne pollinisation et donc de fruits abondants, ce phénomène induit néanmoins la création d'embryons "hybrides" dans les pépins ou les noyaux.

Prenons un exemple

Il n'existe plus qu'un pommier de la variété pomme d'api. Si on laisse ce pommier évoluer librement, il va donner naissance à une descendance par semis qui ne sera pas de la pomme d'api et le jour où ce pommier mourra la variété pomme d'api disparaîtra pour toujours.

Pour faire face à ce problème, le génie humain a développé des techniques pour multiplier des arbres fruitiers à l'identique : c'est le cas du greffage qui est maîtrisé depuis l'époque romaine. La méthode consiste à prélever un rameau de bois, le greffon, sur un arbre que l'on souhaite multiplier et l'insérer sur un jeune arbre support compatible dit porte-greffe. Ainsi la très grande majorité des arbres fruitiers qui nous entourent ne sont pas spontanés mais résultent d'une parfaite domestication par l'homme.

greffe en couronne

Des fruits comme héritage

Depuis plus de 2000 ans, l'Homme a sélectionné dans son environnement proche ou au cours de ses voyages des variétés fruitières qu'il a ensuite multiplié. Dans chaque terroir il existe ainsi des variétés bien adaptées répondant à des usages locaux et qui se sont transmises de génération en génération pendant des siècles. Moins nécessaire dans notre société de consommation, la transmission paysanne de cet héritage est aujourd'hui interrompue. Seules quelques personnes souvent âgées peuvent encore témoigner et nous transmettre leur connaissance.

verger des Réaux à Montluçon

Pourtant cette biodiversité fruitière, avec des variétés résistantes, à maturité échelonnée, pourrait bien être très précieuse pour l'avenir. En effet on découvre aujourd'hui les limites du modèle dominant de production fruitière qui nécessite des dizaines de traitements chimiques de synthèse et des chambres froides très gourmandes en énergie.

Heureusement des structures notamment associatives œuvrent à la sauvegarde du patrimoine fruitier.

LES SECRETS DU PRÉ VERGER

Il existe de multiples formes d'arbres fruitiers. Traditionnellement, ils étaient cultivés dans des prés vergers, système doublement productif permettant avec des arbres fruitiers de grande taille, d'exploiter la prairie. Autrefois indispensable, chaque ferme possédait son petit pré verger. Jusqu'au XXe siècle, la production fruitière fut même massivement assurée par ces prés vergers. Ce n'est qu'à partir des années 1950 que les vergers de production se sont densifiés d'abord sous la forme de gobelets puis de haies fruitières, aujourd'hui généralisées chez les producteurs professionnels. Hormis dans les régions à forte tradition cidricole (Normandie, Bretagne), les producteurs ne plantent plus aujourd'hui de prés vergers.

Néanmoins, grâce à leur longue durée de vie, les prés vergers sont encore présents dans certains territoires. Vieillissants, bien souvent plus entretenus et gênants pour les machines agricoles modernes, ils disparaissent à petit feu du paysage. Pourtant ces prés vergers présentent de multiples facettes qui dépassent le simple fait de produire des fruits.

Un trésor de variétés locales

C'est dans les prés vergers que l'on va retrouver les variétés rustiques d'autrefois. Différentes d'un terroir à l'autre, ces variétés le sont aussi au sein d'un même verger surtout lorsqu'il s'agit d'un verger vivrier : couleur, forme, goût, date de maturité, aptitude à la conservation, autant de caractères qui permettent de les distinguer les unes des autres.

Un atout paysager

Dénudé l'hiver, rose au printemps, blanc à la floraison, vert l'été et flammé l'automne… tout un panel de couleur qui égaye nos paysages d'autant plus que les prés vergers se situent bien souvent dans des lieux où le regard est attiré, comme les bords de parcelles, les ruptures de pente ou la proximité des habitations.

Un refuge de biodiversité

Peu mécanisable et dépourvu de traitements, le pré verger constitue un écosystème à part entière. La prairie naturelle et son cortège de plantes dépassant facilement la trentaine d'espèces favorisent l'abondance d'insectes dont certains limitent les pullulations de ravageurs. Une trentaine d'oiseaux nichent fréquemment dans les pré-vergers en utilisant très souvent les cavités dans les troncs épais : Chouettes chevêche et hulotte, Pics (Torcol…), Huppe fasciée, Mésanges, Sitelle torchepot, Etourneau sansonnet, Grimpereau des jardins, Rouge-queue à front blanc… La Buse et les Pies-grièches utilisent les fruitiers comme postes de chasses (rongeurs). La Huppe fasciée et les Grives se nourrissent à terre de gros insectes. Les Pics et le Grimpereau des jardins trouvent quantité d'invertébrés dans le bois, tandis que les Mésanges chassent plus dans le feuillage.
Tout comme le Lérot, le Loir et les Mustélidés, le Hérisson n'est pas rare sous les arbres fruitiers où il apprécie les fruits tombés au sol. Les Chauves-souris sont les mammifères emblématiques des prés vergers qui leur offrent des cavités et une nourriture importante (insectes).
Enfin, les prés vergers, tout comme les haies, offrent un lieu d'abri et de repos aux espèces lors de leurs déplacements : ils participent à la trame verte et au maintien de corridors écologiques entre les espaces naturels.

Une mine de savoir-faire

Outre la taille et la greffe, savoir-faire propres à la conduite du verger, il existe également toute une connaissance liée à l'usage des variétés. Dans les prés vergers notamment vivriers nombreuses sont les variétés. Certaines sont mûres très tôt mais ne se conservent pas (pomme des moissons) d'autres sont immangeables à la cueillette mais mûrissent dans l'hiver et se conservent d'une année sur l'autre. Certaines sont plus adaptées pour la confection de cidre, d'autres pour la pâtisserie, d'autres encore pour le séchage… Ainsi les paysans d'autrefois consommaient des fruits toute l'année sous différentes formes sans l'aide de la fée électricité.

Saint-Désiré

LES VERGERS DU PAYS DE MONTLUÇON

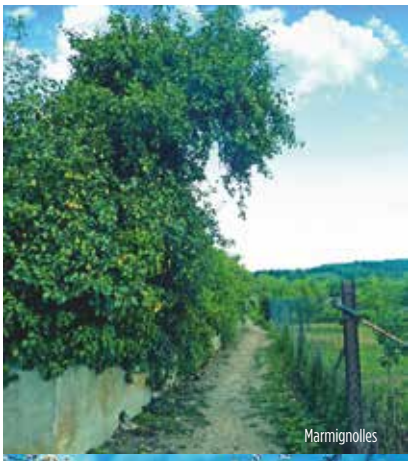
Comme dans tous les terroirs de France on retrouve sur le Pays de la vallée de Montluçon et du Cher des petits vergers familiaux qui servaient et alimentent toujours les familles d'agriculteurs ou les propriétaires urbains. Le pommier et le poirier sont les fruitiers les plus représentés dans ces vergers mais le cerisier, le prunier ne sont pas rares et dans une moindre mesure le châtaignier, le noyer ou encore le néflier sont également présents. Dans un contexte urbain ou en situation abritée comme dans le jardin par exemple, il existe aussi des fruitiers plus "exotiques" comme le pêcher, l'amandier, l'abricotier, le figuier et même le plaqueminier produisant les fameux "kakis".

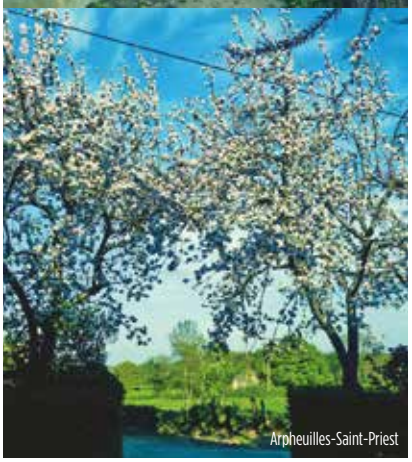
Arpheuilles-Saint-Priest

Courçais

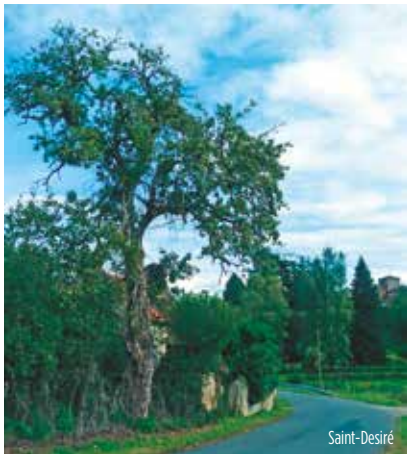
Creuilles

On retrouve aussi, quoique réduit aujourd'hui à quelques parcelles ou de simples souvenirs, une tradition de la culture fruitière autour de Montluçon. Formant comme une "ceinture verte" autour de la ville, arboriculteurs mais aussi maraîchers produisaient des fruits et légumes variés abondants et de qualité commercialisés sur les marchés locaux mais aussi bien plus lointains. Cette tradition fruitière locale est abordée dans les pages suivantes.


Marmignolles


Arpheuilles-Saint-Priest

L'ouche...
un endroit privilégié pour le verger
Les secteurs les plus riches en prés vergers concernent les cantons d'Huriel et de Marcillat-en-Combraille. Composés d'une dizaine d'arbres les vergers sont bien souvent plantés non loin des habitations dans un petit pré, "l'ouche", lieu privilégié pour l'installation de la volaille, du rucher, mais aussi des quelques vaches laitières.


Saint-Desiré

La bouchure "fruitée"
L'arbre fruitier est également très présent sur le territoire non pas sous forme de vergers mais à l'état d'arbre isolé ou d'arbres regroupés par 2 ou 3 et plantés dans la bouchure, terme local employé pour désigner la haie.

Le creuiller,
point commun de
nombreux vergers du territoire
Le creuiller est un pommier sauvage local produisant de toutes petites pommes très acides mais qui est un excellent porte-greffe. Grâce à sa grande vigueur, il permet de former des arbres avec un tronc très haut pouvant être plantés dans un pré ou dans une haie tout en préservant les fruits du bétail.

Amandier à Domérat

Châtaigniers à Saint-Desiré

Domérat

Des fragments de châtaigneraies
Saint-Désiré, Viplaix et même Quinssaines ou Saint-Victor sont des communes où subsistent des boisements de châtaigniers produisant de jolis fruits. Nombreux étaient autrefois les montluçonnais qui chaque automne partaient à la cueillette "sauvage" des châtaignes.

Comme en Normandie
La vigne était très présente sur le territoire mais se limitait aux coteaux sablonneux et bien exposés bordant la vallée du Cher (Domérat, Désertines, Saint-Victor, Estivareilles...). Ailleurs et jusque dans les années 1970, plusieurs ateliers de fabrication de cidre existaient (Terjat, Durdat-Larequille, Courçais...) et permettaient aux paysans de transformer pommes et poires en boisson alcoolisée consommée quotidiennement en lieu et place du vin.

Pêchers à Saint-Victor

UN PETIT AIR DU MIDI DU CÔTÉ DE MARMIGNOLLES

Au XIXe siècle, la vigne était omniprésente sur le territoire et notamment à Domérat (jusqu'à 2000 hectares). À cette époque, la production et le commerce de fruits locaux étaient peu développés hormis la noix sur Saint-Victor (jusqu'à 40 tonnes/an), la châtaigne sur Quinssaines (jusqu'à 12 tonnes/an) et la prune sur Domérat (jusqu'à 60 tonnes/an).
À la fin du siècle, la vigne est ravagée par phylloexa et certains vignerons de Désertines, ruinés, plantent des arbres fruitiers, cerisiers d'abord puis pêchers et poiriers. Dans les années 1920, quatre producteurs de Saint-Victor, Mrs Vincent, Passat, Labreure et Fontbonnat, commandent en vallée du Rhône un wagon entier de pêchers. C'est le début d'une grande histoire !

Info ou intox :
Certains anciens prétendent aujourd'hui que le chénopode, l'armoise ou l'amarante bien connues des jardiniers comme des mauvaises herbes envahissantes sont arrivés avec la paille qui protégeait les pêchers du froid dans le wagon.

Dès les années 30, les services agricoles de l'Allier décrivent une production de 700 tonnes de cerises et de 1500 tonnes de pêches en grande majorité issue du bassin de Montluçon.

À partir de Montluçon, la vallée du Cher s'élargit. Il existe à l'est de la rivière un petit plateau principalement sablonneux correspondant à une ancienne terrasse alluviale du Cher. Prenant naissance sur les hauteurs de Nerdre et Rimard (Montluçon), ce plateau se poursuit jusqu'à Reugny en passant par Marmignolles (Désertines), les Varennes, Bel Air, le Pont des Nautes, Nafour, Champblanc (Saint-Victor) et le Cluzeau (Estivareilles).
Abrité des gelées tardives et avec un sol se réchauffant rapidement au printemps, ce terroir est très favorable à la culture des fruitiers comme le cerisier, le pêcher et le poirier.

Après guerre, les plantations s'accélèrent. De nombreux paysans se lancent dans la culture de cerisier et du pêcher. Le territoire abrite alors plus d'une vingtaine de producteurs dont certains sont aussi installés sur les hauteurs du bassin de Montluçon (quartier Buffon, villages de Sault à Prémilhat, de Prunet et Vignoux à Domérat, de la Croze à Huriel). Un

syndicat des producteurs de fruits de la région de Saint-Victor et Désertines est créé en 1959. L'association des Amis des Arbres de Montluçon fondée en 1943, participe à la formation des ouvriers et paysan et organise des commandes d'arbres et d'explosifs pour les plantations.

A retenir :
58 hectares de vergers sur le canton de Montluçon-est en 1970 dont 19 hectares de pêchers

LA VIE

Montluçon, capitale du fruit à noyau

De magnifiques plantations de pêchers permettent de l'affirmer

par le Professeur CONRAD

Deux producteurs majeurs !

- Mr Martignon à Marmignolles, dont le verger était le plus grand du département et qui produisait jusqu'à 40 tonnes de cerises par an (parfois 1 tonne/jour).
- Mrs Labreure père et fils, arboriculteurs et apiculteurs dont les vergers de pêchers produisaient jusqu'à 30 tonnes de pêches par an.

Les débouchés pour les fruits étaient nombreux. Outre les marchés de la région, il existait de nombreux épiciers sédentaires ou parcourant les campagnes. Les pensions de curistes à Néris-les-Bains, Evaux-les-Bains, l'hôpital et la caserne de Montluçon s'approvisionnaient localement. Mieux, des grossistes passaient de ferme en ferme pour acheter les fruits et les cerises notamment. À Marmignolles, tout le monde possédait des cerisiers dont certains, énormes, produisaient plus de 500 kg de cerises par an.

INSOLITE

Des chaufferettes pour tempérer les fraîches nuits de printemps

De la gelée blanche, encore hier, à certains endroits

L'alignement des chaufferettes dans le verger

Les récoltes noires...

La cueillette s'effectuerait souvent tôt le matin avant de partir à l'usine et les femmes y participaient en nombre. Le soir, les plateaux étaient entreposés dans la rue et ramassés par les marchands contre reçu, générant ainsi un complément de revenu.

Mr Merlin, grossiste local, dont le quartier général était le bistrot de la mère Godignon, expédiait les cerises de Marmignolles par camion entier jusque sur Limoges ou Paris. Mr Veschambres, mandataire aux Halles à Paris s'approvisionnait en cerises, pêches, pommes et poires.

Aujourd'hui cette histoire fruitière est difficile à croire. L'ancienne ceinture verte de Montluçon où s'imbriquaient vignes, potagers et vergers est devenue une zone pavillonnaire très recherchée. Les agriculteurs se sont orientés vers l'élevage et la culture céréalière. Un seul arboriculteur est encore en activité sur le bassin mais à l'heure où les circuits courts reviennent au goût du jour, le glorieux passé fruitier de Montluçon pourrait renaître !

Le Georget, Saint patron des biachets :
Saint-Georges dit Georget délivra la commune de Désertines de la terrible Sarpin voulante qui terrorisait les habitants. En son honneur, existait jusque dans les années 1970 une procession chaque 23 avril jour de la Saint Georges. Si la floraison de la vigne et des fruitiers était détruite par le gel, la statue du Georget était humiliée et fouettée d'orties et de genêts. Dans le cas contraire, on lui lavait les pieds avec le meilleur vin.

Saint-Victor - Bel Air en 1960 et 2010

LES “VARIÉTÉS FRUITIÈRES DU PAYS DE MONTLUÇON”

Un inventaire fruitier conduit entre 2010 et 2012 a permis d’établir une liste de variétés qualifiées de “variétés fruitières du Pays de Montluçon”. Une variété est considérée comme telle lorsqu’il est mis en évidence qu’elle était :

- cultivée abondamment sur le territoire, c’est-à-dire au moins sur plusieurs villages ou communes : c’est **le caractère géographique.**
- cultivée avant l’avènement de l’arboriculture moderne et ses quelques variétés identiques sur tout le territoire national, c’est-à-dire avant les années 1950 : **c’est le caractère historique.**

Cet inventaire s’appuie sur un travail de recherche dans les ressources documentaires (livres de pomologie, enquêtes agricoles) mais aussi et surtout sur des enquêtes auprès de personnes ressources du territoire.

Parmi les “variétés fruitières du Pays de Montluçon”, on peut retrouver des variétés communes de très large diffusion à l’échelle nationale ou plus et qui sont peu spécifiques du territoire. C’est le cas de la pomme Reine des reinettes ou de la pêche Amsden et bien d’autres variétés encore même si elles présentent toutes un lien géographique et historique avec le territoire.

Afin de distinguer parmi les “variétés fruitières du Pays de Montluçon” celles qui sont particulièrement emblématiques et qui présentent un enjeu de conservation majeur de celles plus courantes et non menacées, il est précisé une notion de diffusion de la variété qui peut être locale, nationale voire même internationale.

Fin 2012, les “variétés fruitières du Pays de Montluçon” connues sont au nombre de 92.
Parmi elles, 37 sont de diffusion locale et spécifiques du Pays de la vallée de Montluçon et du Cher. On recense ainsi 18 pommes, 10 poires, 3 cerises, 3 châtaignes, 2 prunes, une amande et une pêche.

À noter que certaines ont été recensées sans qu’aucun arbre ne soit pour l’heure connu sur le territoire. C’est le cas des cerises “Biachette” et “Précoce de Beaufrant”, des poires “Jouanet” et “de Bruyère”, de la pomme “Saint-Laurent”, de la pêche “Admirable jaune ou pêche des Perroux” et des châtaignes “Torse” et “Saint-Michel”.

Saint-désiré

L’inventaire se poursuit !
Vous connaissez des variétés locales, des vergers anciens, des personnes-ressources… vous pouvez contribuer à sauvegarder le patrimoine fruitier local !

Contactez le CEN Auvergne
Moulin de la Croûte - Rue Léon Versepuy - 63200 Riom
www.cen-auvergne.fr

Membre du réseau des Conservatoires d’Espaces Naturels, www.enf-conservatoires.org

Conservatoire d’espaces naturels Auvergne

DES CERISES EMBLÉMATIQUES

Cerise Armistice

Bocage bourbonnais
Environs de Montluçon (03)
(Désertines, Saint-Victor)

Portrait du fruit

- Forme : calibre moyen, arrondie vu de face avec une légère forme de cœur, parfois dissymétrique vue du pédoncule.
- Peau : rouge foncé, sillon dorsal peu visible, suture ventrale peu visible, point pistillaire en creux très net.
- Pédoncule : longueur moyenne.
- Chair : rouge, ferme, jus coloré abondant, sucrée.
- Qualité : très bonne.
- Usage : à croquer, à cuire (conserves).
- Maturité et conservation : début juin, époque bigarreau Burlat.

Informations diverses

- Variété peu sensible à l'éclatement mais qui a parfois tendance à pourrir en paquets sur l'arbre.
- L'origine de cette variété est inconnue mais il est probable qu'elle fut introduite dans la région (plantation ou greffage) dans les hivers qui ont suivi l'armistice de la première guerre mondiale. Les greffons ont-ils été rapportés par un soldat de retour du front ? Le mystère est entier.
- Autrefois très répandue sur les communes de Désertines (Marmignolles) et Saint-Victor, on ne connaît aujourd'hui plus qu'un seul arbre. Ce dernier, situé à Marmignolles, est probablement âgé de près de 100 ans dixit son propriétaire. Il est en très mauvais état mais produit toujours des fruits délicieux et pourrait être un des premiers Armistice plantés sur le territoire.

Cerise Auvergnate

Bocage bourbonnais
Environs de Montluçon (03)
(Désertines, Saint-Victor)

Portrait du fruit

- Forme : plutôt petite, aplatie vue de face, dissymétrique vue du pédoncule.
- Peau : rouge foncé, sillon dorsal peu visible, suture ventrale visible, point pistillaire en creux.
- Pédoncule : longueur moyenne
- Chair : rouge, tendre, jus coloré abondant, sucrée acidulée.
- Qualité : bonne.
- Usage : à cuire (pâtisseries, conserves confitures, eau-de-vie) voir à croquer lorsque le fruit est bien mûr.
- Maturité et conservation : fin juin.

Informations diverses

- Arbre appelé "Auvergnatier", caractéristique avec un port très érigé et une grosse feuille d'un vert très prononcé. L'arbre quoique non buissonnant est de taille assez modeste.
- Aucun élément venant confirmer l'origine auvergnate de cette cerise n'a pu être recueilli. Néanmoins, dans le Puy-de-Dôme, une variété de cerise greffée et très répandue appelée "Merise" donne des fruits sensiblement équivalents et l'arbre présente de nombreuses similitudes (coloration du feuillage notamment).
- Variété signalée à plusieurs reprises sur les communes de Montluçon, Désertines et Saint-Victor.
- Variété idéale et très utilisée pour la confection du "milla" ou "milliard" aux cerises car les fruits juteux et à chair tendre sont sucrés et acidulés.
- Variété peu sensible à la mouche de la cerise bien que de maturité plutôt tardive.

DES POIRES EMBLÉMATIQUES

Poire Sucrée vert de Montluçon

Bocage bourbonnais

Portrait du fruit

- Forme : assez gros, convexe, pointue vers le pédoncule, contour régulier.
- Peau : lisse, vert clair légèrement jaune à maturité parfois rose orangé à l'insolation, souvent parcourue de marbrures couleur liège.
- Pédoncule : très long souvent courbe au sommet, fin.
- Œil : grand, mi-clos à ouvert dans une cavité peu profonde, évasée à pourtour plat.
- Chair : jaune, assez ferme, fine et fondante sucrée, très juteuse
- Qualité : excellente.
- Usage : à croquer, à cuire, à presser.
- Maturité et conservation : automne début d'hiver.

Bibliographie

- Enquête communale sur les variétés de poires : Société d'horticulture de l'Allier-commission pomologique 1859.
- L'agriculture du département de l'Allier Lucien BIDET 1936.

Informations diverses

- Poire très croquante et excellente même verte d'où son nom de Sucrée vert. Elle est également très appréciée en poire cuite car elle reste ferme à la cuisson ce qui est idéal pour les poires au vin ou mieux pour les gâteaux. "Le pâté aux poires" (ou "poirat" ou "picanchagne" bien que cette dernière appellation semble attribuée à tort car elle correspond à une autre spécialité locale à base de pommes) est une spécialité de la région de Montluçon qui se présente sous la forme d'une tourte de pâte enfermant des poires Sucrée vert qui cuisent à l'étouffée et sur lesquelles on étale en fin de cuisson de la crème fraîche (voire quelques larmes d'eau-de-vie).
- Variété trouvée en 1812 dans une haie de jardin attenant au collège de Montluçon (03) par le jardinier de l'établissement, Mr Rochet. Cette poire a parfois été appelée Sucrée vert de Rochet.
- Nombreux arbres encore présents à et dans les environs de Montluçon. Il existe toujours des producteurs qui la commercialisent sur les marchés locaux.
- Les poires Sucrée vert ne sont pas toujours identiques d'un arbre à l'autre. Certains arbres poussent spontanément sans greffage, la qualité gustative est donc variable. L'arbre est productif, peu alternant, peu sensible aux maladies et convient à toutes les expositions.
- Synonyme : Sucrée vert, Sucrée de Montluçon, Sucrée de Rochet.
- Variété répandue dans toute la France notamment dans la région de Lyon (Ecully...) où elle fut autrefois abondamment cultivée.

Poire Citron Madeleine

Bocage bourbonnais
Environs de Montluçon (03)

Portrait du fruit

- Forme : taille plutôt petite, profil convexe, tronquée vers le pédoncule, à contour régulier
- Peau : lisse, verte légèrement jaune.
- Pédoncule : long et droit inséré dans une cavité profonde et évasée.
- Œil : grand ouvert dans une cavité peu profonde très évasée à pourtour mamelonné
- Chair : blanche, tendre, fine et sucrée.
- Qualité : bonne.

- Usage : croquer, à cuire.
- Maturité et conservation : août.

Bibliographie

- Enquête communale sur les variétés de poires : Société d'horticulture de l'Allier-commission pomologique 1859.
- L'agriculture du département de l'Allier Lucien BIDET 1936.

Informations diverses

- Cette variété est décrite dans l'enquête communale de la Société d'horticulture de l'Allier comme de deuxième qualité tout comme et c'est étonnant, la Sucrée vert de Montluçon. Lucien Bidet en 1936 la décrit comme une variété locale de la région de Montluçon bien acclimatée et productive.
- Un seul arbre de cette variété a été retrouvé à Marmignolles sur la commune de Désertines dans une vieille vigne. Son propriétaire, Mr Georges FONTBONNAT la juge de bonne qualité mais "moins bonne" que la Duchesse. À noter que des témoignages parlent de poire citron sur Ainay-le-château ou de poire Madeleine sur Saint-Désiré, signalements qui pourraient correspondre mais pour lesquels aujourd'hui il n'existe malheureusement plus d'arbres connus.

DES POIRES EMBLÉMATIQUES

Poire Pormoin

Bocage bourbonnais
Environs de Montluçon (03)

Portrait du fruit

- Forme : petite taille, arrondie, pointue au sommet, contour régulier.
- Peau : lisse, entièrement verte.
- Pédoncule : long, fin et incliné.
- Œil : grand, ouvert dans une cavité peu profonde et évasée à pourtour plat.
- Chair : verdâtre, ferme, à texture grossière voir pierreuse, sucrée avec beaucoup d'amertume et d'astringence, juteuse.
- Qualité : passable.
- Usage : à presser.
- Maturité et conservation : automne.

Bibliographie

- Jardin fruitier du Muséum-poiriers à cidre du bourbonnais Decaisne 1875.

Informations diverses

- Synonyme : Mampain, Parmain.
- C'est une variété qui était surtout utilisée pour le cidre. Le cidre pur Pormoin était très bon, se buvait comme du petit lait mais « soulait les gars rapidement » dixit Mr Coffin de Saint-Désiré. Par contre en mélange avec des pommes la Pormoin empêchait le cidre de « filer » en fermentation, c'est-à-dire de devenir comme de l'huile. A noter que les sorbes, fruits du sorbier domestique (ou cormier) étaient également utilisés dans le cidre pour les mêmes raisons.

Poire des Mazes

Bocage bourbonnais
Saint-Désiré (03)

Portrait du fruit

- Forme : petite taille, profil convexe, tronquée au sommet, contour régulier.
- Peau : lisse, verte virant au jaune à maturité.
- Pédoncule : très long, incliné.
- Œil : grand, ouvert dans une cavité profonde et évasée à pourtour plat.
- Chair : jaunâtre, tendre, fine, sucrée, assez juteuse, très parfumée.
- Qualité : bonne.
- Usage : à croquer, à cuire (pâtisseries).
- Maturité et conservation : automne.

Informations diverses

- Synonyme : verte longue.
- Le mazier en patois signifie la fourmilière. Selon son propriétaire, Mr Perrot, la sensation que procure cette poire en bouche serait la même que lorsque l'on mange une fourmi à savoir des picotements de la langue. Cette particularité expliquerait l'appellation de poire des Mazes. Il décrit également le parfum du fruit comme un goût de "fumé" équivalent au muscat lorsqu'il est bien mûr.
- Poire qui ressemble beaucoup de forme et de couleur à la poire Sucrée vert de Montluçon.

DES POMMES EMBLÉMATIQUES

Pomme de Chou

Bocage bourbonnais
Huriel, Treignat, Archignat, Saint-Martinien

Portrait du fruit

- Forme : moyen à gros, conique, aussi large que haut, à contour régulier.
- Peau : lisse, jaune pâle lavé à l'insolation sur la moitié du fruit de rouge clair à rouge foncé presque noir, stries rouges, tâche de liège pédonculaire réduite à quelques traces.
- Pédoncule : court et charnu inséré dans une cavité très profonde et évasée.
- Œil : moyen, fermé dans une cavité profonde, peu évasée à pourtour mamelonné voir côtelé.
- Chair : jaune, tendre, sucrée sans acidité, assez juteuse
- Qualité : passable.
- Usage : à cuire.
- Maturité et conservation : automne.

Bibliographie

- Au centre municipal de pomologie d'Alès (30), il existe un extrait de texte probablement issu de la société pomologique de France et datant de 1926, décrivant une pomme de chou apporté par un certain Mr Aufaure de Commentry. La description est la suivante : fruit gros à épiderme lissé, fortement carminé et strié de rouge : maturité fin septembre à février.

Informations diverses

- Variété rencontrée également dans le département de la Creuse tout proche.
- A maturité le fruit dégage un parfum abondant et agréable.

Pomme Drap d'or de Courçais

Bocage bourbonnais
Saint Désiré, Courçais, La Chapelaude...

Portrait du fruit

- Forme : calibre moyen, conique, aussi large que haut, à contour irrégulier avec des côtes très marquées.
- Peau : lisse, jaune presque entièrement lavée de rouge, rares stries, tâche de liège pédonculaire.
- Pédoncule : court et fin inséré dans une cavité très profonde et évasée.
- Œil : fermé, moyen dans une cavité peu profonde, peu évasée à pourtour côtelé.
- Chair : jaune, tendre, sucrée, parfumée, peu juteuse.
- Qualité : bonne quoique manquant parfois de jus.
- Usage : à croquer et à cuire.
- Maturité et conservation : automne début d'hiver.

Bibliographie

- L'agriculture du département de l'Allier-Lucien BIDET 1936.
- Le verger français (Société pomologique de France-1947).

Informations diverses

- La description du Verger français ne correspond pas tout à fait au fruit récolté sur le Pays. Il est indiqué une coloration de l'épiderme fauve clair et non rouge.
- Fruits autrefois très recherchés sur les marchés locaux.
- Les vieux arbres de cette variété sont aujourd'hui très rares notamment dans la région de Saint-Désiré où ils étaient pourtant autrefois très nombreux.
- Les fruits doivent être consommés avant Noël car ils deviennent souvent farineux.

DES POMMES EMBLÉMATIQUES

Pomme de Feu

Combrailles et Combrailles bourbonnaises
cantons de Marcillat-en-Combraille, Commentry, Montaigut-en-Combraille, Saint-Gervais d'Auvergne...

Portrait du fruit

- Forme : gros, aplati, plus large que haut, à contour irrégulier.
- Peau : lisse, vert à jaune à maturité, lavé de rouge à l'insolation, sans stries, tâche de liège pédonculaire.
- Pédoncule : court et charnu inséré dans une cavité profonde et évasée.
- Œil : grand ouvert dans une cavité peu profonde, très évasée à pourtour mamelonné.
- Chair : jaune verdâtre, tendre, acidulée, assez juteuse
- Qualité : passable.
- Usage : excellente pomme à cuire voir à presser (en début de saison).
- Maturité et conservation : automne-hiver.

Bibliographie

- Malgré plusieurs tentatives d'identification, cette variété n'a pu être rapprochée d'une description pomologique ce qui laisse à croire qu'il s'agit d'une variété vraiment locale.

Informations diverses

- Synonyme : « gourlaud », « pomme à cuire », « pomme d'hiver », « bousière »
- C'est une variété très rustique qui alterne peu. Les arbres sont très vigoureux.
- Excellente pomme à cuire qui s'écrase très rapidement à la cuisson. Cette particularité est certainement à l'origine du nom de pomme de feu ; pomme qui aime être sur le feu. Variété idéale pour les compotes et les beignets.
- Traditionnellement cette variété était utilisée pour la confection du Piquanchâgne, sorte de brioche dans laquelle sont insérés des petits morceaux de pomme.

Pomme Pointue de Chancaud

Combrailles bourbonnaises
Durdat-Larequille, La Celle, Colombiers

Portrait du fruit

- Forme : calibre moyen à gros, conique, aussi large que haut, à contour régulier.
- Peau : lisse, jaune verdâtre, lavée au ¾ de rouge foncé, et striée de bordeaux, tâche de liège pédonculaire, lenticelles nombreuses grosses et grises.
- Pédoncule : court et charnu, inséré dans une cavité peu profonde et évasée.
- Œil : petit, fermé, inséré dans une cavité peu profonde, évasée à pourtour plat.
- Chair : jaune, ferme, agréablement sucré-acidulée, juteuse.
- Qualité : bonne.
- Usage : à croquer, à cuire, à presser.
- Maturité et conservation : hiver (jusqu'en mai).

Informations diverses

- Variété tolérante aux principales maladies et de floraison très tardive.
- Arbre très vigoureux peu alternant.
- Variété qui serait très locale et originaire du village de Chancaud sur la commune de La Celle (03).

DES POMMES EMBLÉMATIQUES

Pomme d'oignon

Combrailles bourbonnaises
Canton de Marcillat-en-Combraille (Arpheuilles-Saint-Priest, Durdat-Larequille, Mazirat, La Petite-Marche, Marcillat-en-Combraille)

Portrait du fruit

- Forme : calibre moyen, très aplatie, plus large que haut, à contour régulier.
- Peau : lisse, verte puis jaune à maturité ; lavée de rouge à l'insolation, tâche de liège pédonculaire, lenticelles petites rares et grises.
- Pédoncule : court et charnu inséré dans une cavité profonde et évasée.
- Œil : mi-clos, moyen dans une cavité profonde, évasée à pourtour mamelonné.
- Chair : jaune verdâtre, ferme, peu sucrée mais agréable en bouche, juteuse.
- Qualité : assez bonne.
- Usage : à croquer, à presser.
- Maturité et conservation : automne-hiver.

Bibliographie

- Le verger français (Société pomologique de France-1947) : cite une pomme d'oignon cultivée en Haute-Vienne dont la description pourrait correspondre.

Informations diverses

- Synonyme : Court pendu.
- L'appellation pomme d'oignon est à rapprocher de la forme du fruit qui, très plat, fait penser à un oignon.
- Arbre très vigoureux et très productif mais aussi très alternant.
- Variété rustique pas sensible aux maladies et aux manipulations. Cette pomme peut se ramasser au sol où elle ne pourrit pas même talée. Ramassée en plein hiver sous la neige, elle présente encore beaucoup de qualités pour faire du jus.

Pomme Lombard

Variété de diffusion nationale
Très présente dans toute l'Auvergne voire le Massif Central

Portrait du fruit

- Forme : fruit moyen, conique, plus haut que large, à contour irrégulier.
- Peau : lisse, verte, lavé d'orange à l'insolation, sans stries, tâche de liège pédonculaire.
- Pédoncule : moyen et fin inséré dans une cavité profonde et évasée.
- Œil : moyen, fermé inséré dans une cavité profonde évasée à pourtour mamelonné.
- Chair : jaune, très ferme, sucrée légèrement acidulée, juteuse.
- Qualité : excellente.
- Usage : à croquer, à cuire, à presser.
- Maturité et conservation : hiver.

Bibliographie

- Dictionnaire de pomologie André Leroy 1869.
- Le verger français Société pomologique de France 1947.
- L'agriculture dans le Puy-de-Dôme Roche et Archer 1945.

Informations diverses

- Synonyme : « Sainte Germaine », « De l'estre », « Comte » voir « Reinette de Brive ».
- Certains auteurs (comme André Leroy) distinguent la reinette de Brive qui bien que d'aspect assez proche serait moins colorée, plus craquante mais meilleure à croquer et de plus grande conservation.
- Cette variété est très connue et répandue dans toute la France. Son origine est incertaine bien qu'elle provienne probablement de Corrèze. Elle aurait été découverte en 1770 à Saint Germain les Vergnes (19) par Turgot, intendant du Limousin. Le nom de De l'estre viendrait du patois « de l'estro » signifiant fenêtre : la petite histoire dit que Turgot réfugié chez un paysan pendant un orage s'est vu offrir cette pomme conservée près de la fenêtre. Il en fit largement la promotion tout comme Cabanis, spécialiste de l'arboriculture fruitière du XVIIIe siècle.
- Variété d'excellente conservation jusqu'en mai-juin, qui se déshydrate, se « fripe » mais reste croquante.

DES POMMES EMBLÉMATIQUES

Pomme des moissons

Variété de diffusion nationale
Très courante en Auvergne

Portrait du fruit

- Forme : calibre moyen, aplatie, plus large que haut, à contour irrégulier.
- Peau : lisse, jaune très pâle, parfois petite tâche de liège pédonculaire, lenticelles rares et petites.
- Pédoncule : assez long, fin souvent droit, inséré dans une cavité peu profonde et évasée.
- Œil : moyen et fermé, inséré dans une cavité peu profonde et peu évasée à pourtour mamelonné voire côtelé.
- Chair : jaune, tendre, sucrée-acidulée, assez peu juteuse mais très parfumée.
- Qualité : moyenne.
- Usage : à croquer et à cuire.
- Maturité et conservation : août.

Bibliographie

- Dictionnaire de pomologie André Leroy 1869.

Informations diverses

- Synonyme : Transparente jaune, Transparente blanche, pomme d'août, moissonière.
- Arbre peu vigoureux, à greffer obligatoirement en tête pour former un pommier haute-tige.
- Variété originaire des provinces baltiques de Russie où elle est connue depuis le XVIe siècle.

Pomme Fleuri tard

Combrailles bourbonnaises, Creuse
Environs de Marcillat-en-Combraille, Huriel…

Portrait du fruit

- Forme : moyen, aplati, plus large que haut, à contour régulier.
- Peau : légèrement cireuse, jaune clair parfois lavée d'orangé à l'insolation, tâche de liège pédonculaire.
- Pédoncule : court et charnu inséré dans une cavité très profonde et évasée.
- Œil : moyen, mi-clos dans une cavité profonde, évasée à pourtour mamelonné.
- Chair : jaune, ferme, sucrée acidulée assez juteuse, peau fine.
- Qualité : bonne.
- Usage : à croquer, à cuire, à presser.
- Maturité et conservation : automne-hiver.

Bibliographie

- Le verger français (Société pomologique de France 1947) : sous le nom de Reinette blanche de la Creuse.
- Dictionnaire de pomologie (André Leroy 1869) : André Leroy décrit une reinette de Froom qui pourrait correspondre à cette variété.

Informations diverses

- Floraison excessivement tardive, bien souvent après la mi-mai. L'arbre se repère facilement dans les vergers car quand tous les autres sont fleuris lui n'a pas encore débourré et l'on pourrait croire que l'arbre est mort.

- Variété pas sensible aux maladies, productive, qui n'alterne pas mais dont les fruits ont une fâcheuse tendance à chuter tôt en saison. La peau des fruits marquant facilement, il est nécessaire de réaliser une cueillette précoce (mi-septembre).

Synonymes : Canada blanc de la Creuse, Reinette d'Ahun, Reinette blanche de la Creuse.

Tout comme Le verger français, certains témoignages distinguent la Reinette d'Ahun/Reinette blanche de la Creuse de la Fleuri tard/Canada blanc de la Creuse. La fleuri tard/Canada blanc de la Creuse serait moins aplatie, à contour plus irrégulier, à chair plus blanche, de couleur jaune sans aucun lavis à l'insolation et à floraison encore plus tardive. Cette dernière serait également appelée parfois Beau richard.

DES POMMES EMBLÉMATIQUES

Pomme Servant

Bocage bourbonnais
Domérat, Saint-Martinien, Lamaids

Portrait du fruit

- Forme : assez gros, aplati, plus large que haut, à contour régulier.
- Peau : lisse, jaune doré, lavis orangé à l'insolation, sans stries, tâche de liège pédonculaire et nombreuses marbrures.
- Pédoncule : moyen, charnu, dans une cavité profonde très évasée.
- Œil : moyen, mi-clos dans une cavité profonde, évasée à pourtour mamelonné.
- Chair : jaune, ferme, sucrée, juteuse avec un agréable parfum.
- Qualité : bonne à excellente.
- Usage : à croquer, à cuire, à presser.
- Maturité et conservation : automne hiver.

Informations diverses

- À Domérat, il existait des vergers entiers de pomme Servant dont les fruits étaient vendus sur les marchés de Montluçon.
- Variété connue près de Lamaids sous le nom de « Pomme de serf ou de serve ».
- Son nom viendrait du fait que cette pomme est bonne à tout faire et qu'elle « sert » toujours celui qui en possède. De plus, l'arbre n'alterne pas et produit tous les ans.
- Variété qui se tient bien à la cuisson.

Pomme Reinette de mai

Combrailles bourbonnaises
Canton de Marcillat-en-Combraille (Durdat-Larequille, La Petite-Marche, Mazirat)

Portrait du fruit

- Forme : moyen, aplati, plus large que haut, à contour régulier.
- Peau : lisse, jaune verdâtre, léger lavis rouge orangé à l'insolation, pas de stries, tâche de liège pédonculaire finement dentelé donnant l'aspect de marbrures.
- Pédoncule : court et fin inséré dans une cavité très profonde et évasée.
- Œil : moyen, fermé dans une cavité profonde, évasée à pourtour mamelonné.
- Chair : jaune verdâtre, ferme, sucrée acidulée, juteuse.
- Qualité : bonne.
- Usage : à croquer, à cuire, à presser.
- Maturité et conservation : automne hiver.

Informations diverses

- Cette variété a parfois été signalée sous le nom erroné de Reinette du Mans.
- De floraison assez précoce (avant le mois de mai), le nom de cette variété est plus à rapprocher de son excellente conservation probablement jusqu'au mois de mai en conservant toutes ses qualités.

DES PRUNES EMBLÉMATIQUES

Prune Couyoudjo

Bocage bourbonnais
Domérat

Portrait du fruit

- Forme : calibre moyen, allongée, peu ventrue.
- Peau : jaune, bien souvent tâchée ou lavée de rouge orangé à l'insolation.
- Pédoncule : moyen, mince, inséré à fleur de fruit.
- Chair : jaune, sucrée mais pas très juteuse.
- Qualité : assez bonne.
- Usage : à cuisiner (confitures, pâtisseries).
- Maturité et conservation : fin juillet début août

Informations diverses

- Variété connue dans toute la région de Montluçon et encore présente dans les villages de Prunet et Crevant à Domérat.
- La confiture de Couyoudjo est réputée pour être excellente, équivalente ou supérieure en qualité à la confiture d'abricots.
- Même très âgés, les arbres ne sont pas de très grande taille. Par ailleurs, il semble qu'il ne soit pas nécessaire de greffer cette variété qui était autrefois probablement multipliée par semis.
- Les fruits sont régulièrement soudés par deux, particularité qui est à l'origine de l'appellation « Couyoudjo » ou « Couille de jo » signifiant en patois local « couille de coq ».

Prune Sainte Catherine

Variété de diffusion nationale
Courante en Auvergne (Combrailles bourbonnaises, Bocage bourbonnais, Val d'Allier)

Portrait du fruit

- Forme : calibre moyen, ventrue et allongée en forme de goutte d'eau, sillon très marqué.
- Peau : épaisse, vert jaunâtre, recouverte de pruine et parfois lavé ou piquetée de rouge à l'insolation.
- Pédoncule : long et grêle inséré à fleur de fruit.
- Chair : jaune, fondante et sucrée
- Qualité : très bonne.
- Usage : à croquer, à cuisiner (fruits séchés, pâtisseries...).
- Maturité et conservation : septembre, début octobre.

Bibliographie

- Enquête sur la production agricole Ministère de l'agriculture et du ravitaillement, Direction régionale de la production agricole de Clermont-Ferrand 1943
- Le verger français (Société pomologique de France 1947).
- L'agriculture du département de l'Allier - Lucien BIDET 1936.

Informations diverses

- Variété très ancienne connue depuis le Moyen-Âge et qui pourrait être originaire du centre de la France tant elle y était abondante autrefois. Elle peut être multipliée par semis et il n'est pas obligatoire de la greffer.
- Arbre peu délicat, très vigoureux à port érigé qui doit être bien aéré et ensoleillé pour que les fruits développent toute leur qualité. L'arbre drageonne beaucoup et il peut se former des haies entières avec ce prunier. La floraison est tardive et permet une culture dans des régions situées en altitude.
- Variété qui se rencontre en Auvergne parfois dans les prés vergers mais aussi dans les vieux potagers.

Saint-désiré

LISTE DES VARIÉTÉS DE DIFFUSION "LOCALE"

ESSENCE	VARIÉTÉ	GRAND TERRITOIRE RÉGIONAL	SECTEUR	PRÉCISIONS SECTEUR	QUALITÉ GÉNÉRALE	MATURITÉ	USAGE
Amandier	À Coque Tendre	ALLIER	Bocage bourbonnais	Montluçon	bonne	été	à croquer
Cerisier	Armistice	ALLIER	Bocage bourbonnais	Désertines, Saint-Victor	bonne	mi-juin	à croquer, à cuire (conserves)
Cerisier	Auvergnate	ALLIER	Bocage bourbonnais	Désertines, Saint-Victor	bonne	fin juin	à cuire (gâteaux, confitures)
Cerisier	Biachette	ALLIER	Bocage bourbonnais	Désertines			
Châtaignier	Anté	ALLIER	Bocage bourbonnais	Saint-Désiré	bonne (marron)	automne-hiver	à cuire
Châtaignier	Saint Michel	ALLIER	Bocage bourbonnais	Viplaix			
Châtaignier	Torse	ALLIER	Bocage bourbonnais	Saint-Désiré			
Poirier	À cou long	ALLIER	Bocage bourbonnais	Lamaids, Treignat	moyenne	septembre	à cuire (gâteaux, conserves)
Poirier	Citron Madeleine	ALLIER	Bocage bourbonnais	Ainay-le-château, Montluçon	moyenne	septembre	à croquer, à cuire
Poirier	De Bruyère	ALLIER	Bocage bourbonnais	Lurcy-Levis			
Poirier	d'Échille	ALLIER	Bocage bourbonnais	Saint-Désiré	moyenne	hiver	à cuire, à presser

LISTE DES VARIÉTÉS DE DIFFUSION “LOCALE”

ESSENCE	VARIÉTÉ	GRAND TERRITOIRE RÉGIONAL	SECTEUR	PRÉCISIONS SECTEUR	QUALITÉ GÉNÉRALE	MATURITÉ	USAGE
Poirier	des Mazes	ALLIER	Bocage bourbonnais	Saint-Désiré	bonne	automne	à croquer, à cuire
Poirier	d’Orange	AUVERGNE		Vollore-Ville, Saint-Agathe, Saint-Flour-l’Etang, Ainay-le-Château, Beurrières, Randan	moyenne	automne	à croquer, à cuire
Poirier	Jouanet	ALLIER	Bocage bourbonnais	Saint-Désiré		été	
Poirier	Porchon de la porcheresse	ALLIER	Bocage bourbonnais	Saint-Désiré	bonne	automne	à croquer, à presser
Poirier	Pormoin	ALLIER	Bocage bourbonnais	Saint-Désiré, Saint-Eloy-d’Allier	passable	automne-hiver	à cuire, à presser
Poirier	Sucrée vert de Montluçon	ALLIER	Bocage bourbonnais	région de Montluçon	excellente	automne	à croquer, à cuire, à presser
Pommier	Buraude	ALLIER	Combrailles bourbonnaises	Durdat-Larequille, Hyds	moyenne	automne-hiver	à cuire, à sécher
Pommier	Comte ou Lombard	MASSIF CENTRAL		Massif central	excellente	hiver	à croquer, à cuire, à presser
Pommier	de Chou	ALLIER	Bocage bourbonnais	Huriel, Treignat	moyenne	automne	à cuire
Pommier	de Feu	PUY-DE-DOME	Combrailles bourbonnaises	Cantons de Marcillat-en-Combraille, Montaigut-en-Combraille, Pionsat, Commentry, Saint-Gervais d’Auvergne	passable	automne-hiver	à cuire, à presser
Pommier	de la St Jean	ALLIER	Combrailles bourbonnaises	Arpheuilles-Saint-Priest, Durdat-Larequille	moyenne	juillet	à croquer, à cuire
Pommier	D’oignon	ALLIER	Combrailles bourbonnaises	Canton de Marcillat-en-Combraille	moyenne	automne-hiver	à croquer, à cuire, à presser
Pommier	Drap d’or de Courçais	ALLIER	Bocage bourbonnais	Courçais	bonne	automne-hiver	à croquer, à cuire
Pommier	Espagne	ALLIER	Bocage bourbonnais	Saint-Désiré	moyenne	automne-hiver	à cuire
Pommier	Fleuri tard	ALLIER	Combrailles bourbonnaises	Canton de Marcillat-en-Combraille, région de Montluçon	bonne	automne-hiver	à croquer, à cuire
Pommier	Pointue de Chancaud	ALLIER	Combrailles bourbonnaises	Colombiers, La Celle, Durdat-Larequille	moyenne	hiver	à cuire
Pommier	Reinette de mai	ALLIER	Combrailles bourbonnaises	Mazirat	bonne	automne-hiver	à croquer, à cuire
Pommier	Reuille	ALLIER	Combrailles bourbonnaises	Durdat-Larequille, Arpheuilles-Saint-Priest	excellente	automne	à croquer, à presser
Pommier	St-Laurent	ALLIER	Bocage bourbonnais	Saint-Désiré			
Pommier	St-Roch	ALLIER	Combrailles bourbonnaises	Colombiers, Durdat-Larequille	bonne	août	à croquer, à cuire
Pommier	Salée	ALLIER	Combrailles bourbonnaises	Colombiers, Hyds, Durdat-Larequille	moyenne	automne	à cuire
Pommier	Sans goût	ALLIER	Combrailles bourbonnaises	Durdat-Larequille	bonne	automne	à croquer, à cuire
Pommier	Servant	ALLIER	Bocage bourbonnais	Domérat	bonne	automne-hiver	à croquer, à cuire, à presser
Pommier	Vicairie	ALLIER	Combrailles bourbonnaises	Colombiers	moyenne	automne-hiver	à cuire, à presser
Prunier	Couyoutjo	ALLIER	Bocage bourbonnais	Domérat	bonne	début août	à cuisiner (confiture)
Prunier	Dindon	ALLIER	Bocage bourbonnais	Cosne-d’Allier	bonne	août	à cuisiner (tartes, confiture)

Désertines - Marmignolles

LISTE DES VARIÉTÉS DE LARGE DIFFUSION

ESSENCE	VARIÉTÉ	GRAND TERRITOIRE RÉGIONAL	SECTEUR	PRÉCISIONS SECTEUR	QUALITÉ GÉNÉRALE	MATURITÉ	USAGE
Cerisier	Anglaise hative	AUVERGNE		région de Montluçon, St-Pourçain s/Sioule, Coteaux de Limagne, h^{te} vallée de l'Allier	excellente	début juin	à croquer, à cuire (gâteaux, conserves)
Cerisier	Anglaise tardive	ALLIER	Bocage bourbonnais	Désertines, Saint-Victor	moyenne	début juillet	à cuire (gâteaux, confitures), eau-de-vie
Cerisier	Bigarreau blanc	AUVERGNE		Brioude, Courçais	bonne	fin juin	à croquer, à cuire (gâteaux, conserves)
Cerisier	Bigarreau jaboulay	AUVERGNE		région de Montluçon, St-Pourçain s/Sioule, Coteaux de Limagne, h^{te} vallée de l'Allier	excellente	début juin	à croquer, à cuire (conserves)
Cerisier	Bigarreau Moreau	AUVERGNE		région de Montluçon, St-Pourçain s/Sioule, Coteaux de Limagne, h^{te} vallée de l'Allier	excellente	début juin	à croquer, à cuire (conserves)
Cerisier	Bigarreau napoléon	AUVERGNE		région de Montluçon, St-Pourçain s/Sioule, Coteaux de Limagne, h^{te} vallée de l'Allier	bonne	fin juin	à croquer, à cuire (conserves)

LISTE DES VARIÉTÉS DE LARGE DIFFUSION

ESSENCE	VARIÉTÉ	GRAND TERRITOIRE RÉGIONAL	SECTEUR	PRÉCISIONS SECTEUR	QUALITÉ GÉNÉRALE	MATURITÉ	USAGE
Cerisier	Bigarreau Reverchon	AUVERGNE		région de Montluçon, St-Pourçain s/Sioule, Coteaux de Limagne, h^te^ vallée de l'Allier	excellente	début juillet	à croquer, à cuire (conserves)
Cerisier	Courte queue	ALLIER	Bocage bourbonnais	Désertines, Saint-Victor			
Cerisier	Griotte de Montmorency	AUVERGNE		région de Montluçon, St-Pourçain s/Sioule, Coteaux de Limagne, h^te^ vallée de l'Allier	moyenne	juillet	à cuire (gâteaux, confitures)
Cerisier	Précoce de Beaufrant	ALLIER					
Cerisier	Ramon oliva	ALLIER					
châtaignier	Noisillarde	ALLIER	Bocage bourbonnais	Saint Désiré, Quinssaines			
Pêcher	Admirable jaune	ALLIER	Bocage bourbonnais	Désertines, Saint Victor			
Pêcher	Amsden	AUVERGNE		régions de Montluçon, Châteldon, Chatel-Guyon, haute vallée de l'Allier (43)	bonne	juillet	à croquer
Pêcher	Docteur Aribaut	AUVERGNE		régions de Clermont-Ferrand, Montluçon	bonne	fin août	à croquer
Pêcher	Grosse mignonne hâtive	AUVERGNE		territoires viticoles d'Auvergne	excellente	août	à croquer
Pêcher	Hale's Early	AUVERGNE		régions de Montluçon, Châteldon, Chatel-Guyon, haute vallée de l'Allier (43)	excellente	juillet	à croquer
Pêcher	May flower	AUVERGNE		régions de Montluçon, Châteldon, Chatel-Guyon, haute vallée de l'Allier (43)	moyenne	juin	à croquer
Poirier	Bergamote esperen	ALLIER			moyenne	hiver	à croquer, à cuire
poirier	Beurré d'Aremberg	ALLIER	Bocage bourbonnais	région de Montluçon	moyenne	hiver	à croquer, à cuire
poirier	Beurré giffard	ALLIER			excellente mais se conserve très peu	juillet	à croquer
poirier	Beurré hardy	AUVERGNE			excellente	automne	à croquer, à cuire
poirier	Beurré Napoléon	ALLIER	Bocage bourbonnais	région de Montluçon			
poirier	Bon chrétien d'hiver	ALLIER	Bocage bourbonnais	région de Montluçon	bonne	hiver	à croquer, à cuire

LISTE DES VARIÉTÉS DE LARGE DIFFUSION

ESSENCE	VARIÉTÉ	GRAND TERRITOIRE RÉGIONAL	SECTEUR	PRÉCISIONS SECTEUR	QUALITÉ GÉNÉRALE	MATURITÉ	USAGE
Poirier	Catillac	AUVERGNE		régions de Vichy, Arlanc, St Désiré	moyenne	automne-hiver	à cuire, à presser
Poirier	Curé	AUVERGNE			moyenne	hiver	à cuire, à presser
Poirier	Doyenné d'hiver	ALLIER	Bocage bourbonnais	région de Montluçon	excellente	hiver	à croquer
Poirier	Doyenné du comice	ALLIER			excellente	automne	à croquer
Poirier	Duchesse d'Angoulême	AUVERGNE			excellente	automne	à croquer, à cuire (conserves, gâteaux)
Poirier	Louise bonne d'Avranches	AUVERGNE			excellente	automne	à croquer, à cuire
Poirier	Messire jean	AUVERGNE		Agnat, St-Eloy-d'Allier, Auriac l'Église, Montluçon	bonne	automne	à croquer, à cuire
Poirier	Notre dame	AUVERGNE		Bas-Livradois, Beurrières, Témouille St-Loup, St Désiré, Haute-Loire	moyenne	automne	à cuire
Poirier	Passe crassane	AUVERGNE			bonne	hiver	à croquer, à cuire
Poirier	Petit rousselet	ALLIER	Bocage bourbonnais	Montluçon	bonne	septembre	à croquer, à cuire
Poirier	William	AUVERGNE			excellente	été-automne	à croquer, à cuire (gâteaux, conserves)
Pommier	Api	AUVERGNE		Saint-Désiré, région de Brioude	bonne	automne-hiver	à croquer
Pommier	Belle Fleur Jaune	ALLIER	Combrailles bourbonnaises	Durdat-Larequille, Arpheuilles-St-Priest	moyenne	hiver	à croquer
Pommier	Bismark	ALLIER			moyenne		à cuire

LISTE DES VARIÉTÉS DE LARGE DIFFUSION

ESSENCE	VARIÉTÉ	GRAND TERRITOIRE RÉGIONAL	SECTEUR	PRÉCISIONS SECTEUR	QUALITÉ GÉNÉRALE	MATURITÉ	USAGE
Pommier	Calville blanc d'hiver	AUVERGNE			excellente	automne-hiver	à croquer
Pommier	Calville rouge	AUVERGNE			bonne	hiver	à croquer, à cuire
Pommier	Court pendu	ALLIER		Montagne et Combrailles bourbonnaises	bonne	hiver	à croquer, à cuire
Pommier	Cusset	ALLIER			bonne	hiver	à croquer, à cuire
Pommier	Des moissons	AUVERGNE			bonne	fin-juillet	à croquer, à cuire
Pommier	Jacques Lebel	AUVERGNE		St Alyre d'Arlanc, La Celle, St-Eloy-les-Mines, Teilhet	moyenne	automne-hiver	à cuire, à croquer, à presser
Pommier	Rambour d'hiver	ALLIER			moyenne	hiver	à cuire
Pommier	Reine des reinettes	AUVERGNE			excellente	automne-hiver	à croquer, à cuire, à presser
Pommier	Reinette blanche	AUVERGNE		Saint-Désiré	bonne	automne-hiver	à croquer, à cuire
Pommier	Reinette blanche du Canada	AUVERGNE			très bonne	automne-hiver	à croquer et à cuire
Pommier	Reinette du Mans	AUVERGNE			bonne	hiver	à croquer, à cuire, à presser
Pommier	Reinette franche	AUVERGNE		Haute-loire, St-Désiré, Arlanc, Arpheuilles-St-Priest	excellente	automne-hiver	à croquer, à cuire, à presser
Pommier	Reinette grise du Canada	AUVERGNE			moyenne	automne-hiver	à cuire
Pommier	Reinette orange (de Bleinheim)	AUVERGNE			bonne	automne-hiver	à croquer, à cuire, à presser
prunier	Boule d'or	AUVERGNE		Régions de Riom et Montluçon, Livradois	excellente	fin juillet	à croquer, à cuisiner (conserves)
prunier	Reine-claude verte	AUVERGNE			excellente la plus sucrée	début août	à croquer, à cuire (confitures)
prunier	Sainte catherine	AUVERGNE		Arpheuilles-St-Priest, St-Désiré	bonne	octobre	à croquer, à cuire, à sécher

PLANTER UN VERGER

Planter un verger petit ou grand, c'est d'abord pour récolter des fruits. Mais c'est aussi offrir à de nombreux oiseaux, insectes et petits mammifères un habitat où ils trouveront nourriture et cavités pour nicher.
En choisissant des variétés locales c'est aussi contribuer à conserver la biodiversité cultivée.
Enfin, c'est également diversifier et égayer nos paysages de multiples formes et nuances de couleurs.

Durdat-Larequille

La culture fruitière peut s'avérer très, voire trop technique pour un simple amateur. Il suffit de visiter un verger de production pour s'en rendre compte ; système de palissage, nombreuses interventions (traitements phytosanitaires, taille, éclaircissage…)

Un particulier qui veut planter un verger mais ne souhaite pas pour autant devenir un professionnel doit s'inspirer des recommandations suivantes :

- préférer des variétés de pays adaptées au terroir et plus tolérantes aux maladies voire à certains ravageurs
- opter pour des arbres vigoureux qui ne nécessitent pas de palissage et supportent l'enherbement
- conduire les arbres en forme libre et équilibrée (le plus proche possible du développement naturel) : les arbres n'auront pas besoin d'être taillés tous les ans (à l'exception du pêcher), ils se mettront à fruits naturellement et auront un développement harmonieux (le stress généré par des tailles violentes peut favoriser des ravageurs).

En fait l'exemple à suivre est celui des fruitiers que l'on observe dans les haies ou dans les vieux vergers, qui ne subissent aucune intervention humaine et donnent néanmoins de très beaux fruits sains et savoureux !

Hautes ou basses-tiges ?

En respectant les préconisations précédentes, il est tout de même possible de planter deux types de vergers en fonction des objectifs et des attentes de chacun :

- un verger dit « basses-tiges » ou « demi-tiges »
  Les arbres sont greffés sur un porte-greffe moyennent vigoureux (type 106 pour le pommier, cognassier pour le poirier, Sainte Lucie pour le cerisier), leur tronc mesure de 60 cm à 1,2 m et ils sont plantés tous les 4 à 5 m. Ils produisent vers l'âge de 5 ans, sont moyennement exigeants sur la nature du sol et les besoins en eau et ont une durée de vie de 50 à 60 ans.
- Un verger dit « hautes-tiges »
  C'est le pré verger traditionnel. Les arbres sont greffés sur des porte-greffes vigoureux (franc pour le pommier et poirier, merisier pour le cerisier), leur tronc dépasse 1,8 m de haut et ils sont plantés tous les 8 à 10 m. Ils produisent vers l'âge de 10 ans, sont très peu exigeants sur la

qualité du sol et ont une durée de vie de l'ordre du siècle voir plus pour les poiriers. Quand ils sont âgés, ces vergers sont très précieux pour la faune sauvage.

À quel endroit et à quelle période ?

Il faut éviter les sols trop humides (présence de joncs…). Les pommiers et pruniers aiment les sols frais et profonds à texture limoneuse voire argileuse. Les poiriers, cerisiers et pêchers préfèrent les sols légers, sablonneux et surtout bien drainants. L'idéal est un emplacement ensoleillé, plutôt orienté ouest/sud ouest, protégé des vents dominants en évitant les fonds de vallons plus gélifs.
La plantation doit intervenir entre novembre et avril en évitant les périodes de gel. Les poiriers et les arbres à noyaux sont à planter avant mars car ils démarrent plus tôt.

Bon à savoir :
Un arbre planté avant la fin décembre sera beaucoup moins sensible à une sécheresse printanière !

Mode d'emploi

Préparation du terrain

Deux possibilités

- Travailler toute la surface du verger : Méthode conseillée pour l'implantation d'un verger dense et souvent associée avec un semis d'engrais vert l'année précédant la plantation (seigle+vesce d'hiver par exemple).
  - Décompacter le sous-sol (50 à 60 cm de profondeur).
  - Apporter du fumier composté (25 tonnes par hectare).
  - Réalisé un labour peu profond.

  Pour faciliter le développement des jeunes arbres, le sol peut être maintenu travaillé pendant 3 années au minimum avant de semer une prairie.

- Réaliser des trous de plantation : cette solution est préconisée pour des petits vergers d'amateurs.
  - Piqueter les emplacements des arbres (8 à 10 mètres entre chaque pied pour un verger hautes-tiges et 5 à 6 mètres pour un verger demi-tiges).
  - Enlever les mottes d'herbe sur 1 m².
  - Bêcher un carré de 70 cm de côté.
  - Enlever environ 15 cm de terre et la stocker sur le reste de la surface décapée.
  - Défoncer le trou à la barre à mine sur une profondeur de 50 à 70 cm.
  - Remettre la terre enlevée.

Préparation des plants

- Les arbres ne doivent pas rester les racines à l'air plus de 2 jours (au besoin, les mettre en jauge dans du sable).
- Couper les racines abîmées et épointer (ou rafraîchir) l'ensemble du chevelu.
- En cas de plantation tardive, plonger les racines dans du pralin (mélange à base d'argile, de bouse fraîche et d'eau).
- Éviter toute exposition des racines au vent ou au soleil direct (protéger avec une bâche ou un drap).

Mise en place des plants

- Installer le tuteur du côté du vent dominant et enfoncé du tiers de sa hauteur.
- Apporter et mélanger 2 grosses poignées de corne broyée et 1 pelle de cendre de bois.
- Enlever un peu de terre puis poser une règle au sol pour visualiser la hauteur du sol.
- Positionner l'arbre afin que les racines se trouvent sous la surface du sol et que le collet ne soit pas enterré.
- Recouvrir les racines avec de la bonne terre.
- Agiter rapidement le tronc de haut en bas pour bien répartir la terre entre les racines.
- Apporter encore de la terre puis tasser au pied uniquement sur les racines.
- Finir de reboucher le trou puis apporter en surface une pelle d'amendement organique.
- Arroser avec environ 10 litres d'eau.
- Poser un filet de protection du tronc contre les lapins et les chevreuils.
- Pailler l'ensemble de la surface travaillée (un mètre carré) avec de la paille, de la pouzzolane ou des copeaux de bois pour éviter le développement de l'herbe.
- Attacher l'arbre au tuteur.

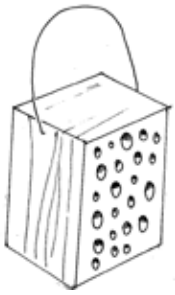
Suivi des plantations

- Apporter la première année 20 litres d'eau par mois entre les mois d'avril et août.
- Les 3 premières années, l'arbre ne doit jamais souffrir de la sécheresse : maintenir le paillage ou biner régulièrement.

Saint-Victor

ENTRETENIR UN VERGER

Moins exigeant que le potager, le verger nécessite néanmoins un minimum d'entretien pour apporter satisfaction à son propriétaire avec une production régulière et saine.



Nourrir ses arbres

Les vergers sont rarement carencés en matière organique car les arbres restituent au sol une grande partie de leur production : feuilles, racines, bois morts et bois de taille. Un apport nutritif tous les 2 à 3 ans est suffisant. Epandre à l'aplomb des branches en début d'automne du fumier composté ou un amendement organique équivalent qui stimulera la vie microbienne du sol.

Attention :

Éviter les apports trop riches en matière azotée qui favorisent la végétation au détriment de la fructification et qui peuvent induire de fortes attaques de ravageurs comme les pucerons.

Se protéger des principales maladies (tavelure, oïdium et cloque)

La tavelure concerne le pommier et le poirier : taches sur feuilles et sur fruits qui rendent parfois la récolte impropre à la consommation.

L'oïdium concerne surtout le pommier : jeunes pousses déformées et blanchies qui affaiblissent l'arbre

La cloque concerne exclusivement le pêcher : jeunes feuilles déformées et rougies qui affaiblissent l'arbre voir le menacent si les attaques sont sévères et répétées.

- Choisir des variétés rustiques peu sensibles (pomme Drap d'or de Courçais, poire Sucré vert de Montluçon et pêche Amsden par exemple).
- Ramasser les feuilles et les brûler pour limiter les contaminations.
- Couper et sortir du verger les fruits tachés par la tavelure et les pousses atteintes par l'oïdium
- Si besoin, réaliser 1 à 2 traitements préventifs avant la floraison au moment du débourrement et après la chute des pétales. L'emploi de bouillie bordelaise et de soufre mouillable spécialités autorisées en agriculture biologique est efficace pour contenir la tavelure et l'oïdium.
- Pour la cloque du pêcher, il faut intervenir avec de la bouille bordelaise très tôt dès le gonflement des yeux à bois (souvent fin janvier à Montluçon) et renouveler l'opération au moins deux fois avant la floraison.

Loin d'être anodin, cuivre et soufre contribuent à modifier la qualité des sols et peuvent perturber certains insectes dont certains sont utiles au verger. Pour mieux respecter l'environnement, on peut remplacer le cuivre et le soufre par des préparations végétales naturelles à réaliser soi-même.

Un mélange très efficace : purin d'ortie et tisane de prêle des champs.

- **Purin d'ortie**
  Répulsif sur pucerons, stimulation de la végétation
  Hacher 1 kg d'orties fraîches et les mettre à macérer dans 10 litres d'eau de pluie à 20 °C pendant 3 jours en remuant plusieurs fois par jour. Filtrer avant qu'arrivent les mauvaises odeurs puis diluer avec 9 volumes d'eau avant utilisation (une fois filtrer, le purin peut se conserver 2 mois).
- **Tisane de prêle des champs**
  Stimule les défenses naturelles de l'arbre face aux maladies, tempère l'effet fertilisant du purin d'ortie
  Hacher 1 kg de prêle fraîche dans 10 litres d'eau de pluie. Chauffer jusqu'à frémissement et maintenir à feu doux 40 minutes. Filtrer et utiliser dans les 24 heures dilué avec 9 volumes d'eau.

Se protéger des principaux ravageurs (puceron et carpocapse)

Le puceron concerne principalement le pommier (puceron cendré) et le cerisier (puceron noir). Les colonies se développent très rapidement et provoquent l'enroulement des feuilles et la déformation des rameaux et des fruits alors impropres à la consommation. La pullulation est souvent liée à un déséquilibre (pousse exagérée) que peut provoquer une taille trop sévère ou un excès de fertilisation.

Réaliser des traitements préventifs avec de l'huile de paraffine avant la fleur ou bien avec du savon noir pour ralentir le développement des colonies.

Le carpocapse est plus connu sous le nom de ver de la pomme et de la poire. C'est une petite chenille qui se développe dans le fruit et provoque une chute prématurée. Les papillons sont nocturnes et les premières pontes

débutent à la mi-juin avec souvent deux générations par an. Il faut limiter les populations en plaçant dès la fin mai des pièges à phéromone et des bandes pièges cartonnées sur les branches principales (à brûler en fin de saison). Tous les fruits véreux doivent également être ramassés au fur et à mesure et détruits ou éloignés. Installer de la volaille est aussi très efficace pour limiter les populations de carpocapse.

Tailler ou ne pas tailler ?

À méditer ! Un pommier jamais taillé portera des fruits tandis qu'un pommier mal taillé tous les ans peut ne jamais donner de fruits. La taille n'est pas indispensable (sauf pour le pêcher) mais permet tout de même d'avoir une production plus régulière et plus belle (fruits plus gros, plus sains, plus colorés). Il existe de nombreuses techniques de taille mais en voici deux à connaître pour l'arboriculteur amateur :

La taille de formation d'un arbre haute-tige ou demi-tige :

À réserver aux 3 ou 4 premières années de l'arbre, elle permet de lui donner une forme.

- En hiver, couper la tige du jeune arbre non formé (scion) à hauteur de tronc souhaité pour faire apparaître la future couronne (1,2 m pour les demi-tiges et 1,8 m pour les hautes-tiges).
- L'hiver suivant, conserver 3 à 5 rameaux bien répartis qui formeront les charpentières et les couper à une longueur de 25 cm.
- Supprimer toutes les fleurs pour favoriser au maximum la pousse de l'arbre.

La taille d'entretien d'un arbre haute-tige ou demi-tige :

Elle est à réaliser sur des arbres adultes tous les 4 à 5 ans durant l'hiver, elle permet de maintenir un développement harmonieux en favorisant une bonne aération.

- Supprimer les repousses du porte-greffe.
- supprimer tous les rameaux blessés, malades ou morts, ceux qui se croisent et se superposent, ceux orientés vers l'intérieur et ceux les plus inclinés vers le bas
- simplifier les ramifications trop nombreuses

Règles importantes :

- La taille d'hiver apporte de la vigueur : tailler les arbres très vigoureux et les fruitiers à noyaux « en vert » au mois de juillet.
- Couper toujours au niveau d'intersections sans laisser de chicots : la sève doit être dérivée vers des terminaisons de branches : principe du « tout ou rien »
- Éviter de couper les grosses branches (plus de 3 cm) en taillant régulièrement.

Le savez-vous :

Le gui n'est pas dangereux pour l'arbre mais il ne doit pas être envahissant car il peut provoquer de graves casses en cas de tempête ou de forts épisodes neigeux. Mastiquer les plaies n'est pas toujours nécessaire : le pansement finit toujours par fissurer et l'eau s'infiltre. Abrité du soleil direct et avec une humidité permanente, les champignons se développent plus facilement que si la plaie est laissée à l'air libre. Le mastic est cependant conseillé pour habiller les plaies de plus 3 cm notamment sur les arbres à noyaux.

Favoriser la présence des auxiliaires

Installer des nichoirs à mésanges

Les mésanges se nourrissent beaucoup de chenilles (mésange bleue) et

d'insectes en diapause sous les écorces comme le carpocapse (mésange charbonnière) : 1 couple avec sa nichée consomme jusqu'à 15 000 chenilles.

Installer des nichoirs à chouettes

Les chouettes sont de grandes consommatrices de petits Mammifères (Mulots, Campagnols…) : 1 couple de Chouette hulotte et sa nichée consomment jusqu'à 3 000 petits rongeurs.

Installer des nichoirs à Chauves-souris

Les Chauves-souris se nourrissent en vol la nuit et capturent dans les vergers de nombreux ravageurs nocturnes comme le Carpocapse : 1 pipistrelle consomme jusqu'à 3 000 insectes par nuit.

Installer des ruches et des nichoirs à insectes

La pollinisation du verger peut être améliorée par l'installation de ruche à abeilles ou de nichoirs à bourdons qui sont efficaces plus tôt en saison : un cube en bois dur de 10 cm percé de nombreux petits trous (diamètre de 1 à 10 mm) est un parfait nichoir à Hyménoptères solitaires comme le Bourdon.

Les insectes du verger ne sont pas tous

Nichoir à Chauve-souris

des ravageurs des arbres ou des fruits. Beaucoup ont une action bénéfique même s'ils sont souvent peu connus. Les larves de Coccinelles et de Syrphes sont de redoutables prédateurs des pucerons, la larve de Chrysope ou mouche aux yeux d'or s'attaque indifféremment aux acariens, aux pucerons, aux chenilles et aux psylles (ravageur du poirier).

DES PROJETS D'AVENIR

Dans la continuité des études qui ont permis de recenser le patrimoine fruitier du Pays de la vallée de Montluçon et du Cher, différents projets ont émergé :

Saint-Victor

Des vergers communaux
Plusieurs communes du Pays de la vallée de Montluçon et du Cher s'engagent pour la sauvegarde et la valorisation du patrimoine fruitier local. Des plantations de vergers communaux composés de variétés locales sont en cours sur les communes d'Arpheuilles-Saint-Priest, La Petite-Marche, Marcillat-en-Combraille, Saint-Genest, Villebret et Audes.

Une pépinière de variétés locales
Depuis 2012, un partenariat est lancé avec le Lycée Agricole de Montluçon-Larequille « Christophe THIVRIER ». Une pépinière fruitière a été installée sur la ferme du lycée et les élèves de la section horticulture/maraîchage réalisent des greffes des variétés du Pays de la vallée de Montluçon et du Cher. Rapidement, des plants de pomme de feu, de Drap d'or de Courçais, de Sucré vert de Montluçon, de cerise Auvergnate… seront proposés à la vente aux particuliers.

Un nouveau verger de Sucré vert de Montluçon
Le dernier arboriculteur en activité sur le territoire a planté en 2012 un verger de poiriers d'un demi-hectare composé en grande partie de Sucré vert de Montluçon. Ce dernier qui perpétue sur les communes de Désertines et de Saint-Victor la production en arboriculture biologique de cerises et de pêches proposera à nouveau dans les années à venir cette délicieuse poire sur les marchés locaux.

Un atelier de fabrication de jus de fruits ambulant
En 2013 un petit comité de passionné a créé l'association « Sucré Vert ». L'objectif est d'encourager l'auto fabrication artisanale du jus de fruit. « Sucré Vert » a acquis une remorque équipée pour réaliser dus jus pasteurisé de pommes de poires et de raisins. Particuliers, producteurs, associations, collectivités peuvent aujourd'hui confectionner leurs jus de fruits pour un prix très abordable.
Les vieux fruitiers retrouvent ainsi une utilité en attendant d'être restaurés entretenus voire renouvelés par de jeunes sujets.

Pour plus d'informations, vous pouvez contacter :
CEN Auvergne
Tél : 04 73 63 18 27
www.cen-auvergne.fr

Pays de la vallée de Montluçon et du Cher : Tél : 04 70 05 70 70

Communauté d'agglomération montluçonnaise (service environnement)
Tél : 04 70 08 19 80
www.agglo-montlucon.fr

Autres contacts
Lycée agricole de Durdat-Larequille
Tél : 04 70 51 00 20
www.lyceeagricolemontlucon.educagri.fr

Association des Amis des Arbres de Montluçon paul.quichon@yahoo.fr

Association Sucré Vert
assosucrevert@gmail.com

Verger de Réaux à Montluçon

UN VERGER REMARQUABLE OUVERT À TOUS ! LE VERGER DES RÉAUX À MONTLUÇON

Ce verger est situé sur le domaine des Réaux, propriété de la ville de Montluçon depuis 1973.
Il appartenait auparavant à Mme Alixe Anne Marie Henriette de Place de Bouchard d'Auberterre, veuve de Monsieur le Général Antoine Pierre Etienne de Perrier résidant au château du Cluzeau à Estivareilles. Historiquement ce domaine était rattaché au Château de Bisseret à Lavaut-Saint-Anne.

C'est un pré verger qui a été planté durant l'hiver 1954-1955 par la famille Decock alors fermier du domaine des Réaux depuis la fin de la seconde guerre mondiale. Cette famille d'origine belge est arrivée de Châlon-en-Champagne en tracteur, soit deux jours de trajet, après un déménagement qui a nécessité plus de 2 allers-retours.

Planté à la dynamite !!
Chose rare, c'est le fermier qui a pris à sa charge la plantation du verger. Les arbres ont en fait été récupérés gratuitement dans une ancienne pépinière située dans les hauts de Buffon et condamnée à laisser sa place à des constructions de logements sociaux. Dans la parcelle choisie pour le verger, le rocher affleure, aussi les trous de plantation ont été réalisés à la dynamite.
Improbable par son origine et son lieu d'implantation, le verger existe pourtant toujours 60 ans plus tard de quoi s'interroger sur la notion de hasard qui parfois n'en est pas tout à fait.

En 2012 on dénombrait 165 arbres fruitiers avec principalement des pommiers mais aussi des cerisiers, des noyers, des poiriers et des pruniers. 37 variétés différentes ont été identifiées comme les pommes Belle de Boskoop, Canada blanc de la Creuse, Lombard, Reinette blanche du Canada, Reinette du Mans, Nationale, Transparente de Croncels… et les cerises Bigarreau Burlat, Bigarreau Napoléon, Anglaise hâtive…
Aujourd'hui disparus, les pêchers et les pruniers furent aussi présents : des prunes ont même été valorisées dans les écoles de la ville au milieu des années 1970.

Avec une forte densité d'arbres et une belle diversité de variétés, le verger des Réaux est le pré verger le plus remarquable sur le Pays de la vallée de Montluçon et du Cher. De plus, il est intégré au site Natura 2 000 « Gorges du haut Cher ».

Bientôt un verger conservatoire !
Sans gestion particulière depuis son acquisition, le verger est en cours de valorisation. Après des premiers travaux consacrés à l'aménagement des abords (clôtures, chemin d'accès…) de nouvelles plantations sont prévues pour 2014. Le verger des Réaux va devenir le verger conservatoire du Pays de la vallée de Montluçon et du Cher en accueillant l'ensemble des variétés recensées sur le territoire. Le volet communication n'est pas oublié avec des projets d'animations tout public, avec les écoles et les centres de loisirs.

Aujourd'hui il est souvent évoqué le besoin de faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité et à cette fin, la nécessité de promouvoir la production locale par le rapprochement des producteurs et des consommateurs tout en valorisant les ressources alimentaires locales.

Si la production agricole du Pays de la vallée de Montluçon et du Cher est de nos jours dominée par l'élevage et la culture de céréales, il existe néanmoins de nombreuses variétés fruitières traditionnelles disséminées sur le territoire. Certaines ont même dans un passé pas si lointain, connu une valorisation économique. Qui n'a jamais entendu parler des cerises ou des pêches de Marmignolles et Désertines vendues sur les marchés de Montluçon et même jusqu'à Paris ?

Entre 2010 et 2012, la Communauté d'agglomération de Montluçon a entrepris une démarche de valorisation du patrimoine fruitier local. Vous découvrirez dans ce livret les différents vergers du territoire et leurs secrets, les variétés anciennes retrouvées, la glorieuse histoire fruitière du bassin de Montluçon mais aussi quelques bons conseils pour planter ou entretenir son verger ainsi que les bonnes adresses pour trouver des arbres et obtenir des conseils.

Bonne lecture fruitée et n'oubliez pas que chacun peut à son échelle contribuer à sauvegarder le patrimoine fruitier !!! Alors n'hésitez pas, plantez des variétés traditionnelles et soutenez les producteurs locaux !

avec le financement de