Bulletin de l'Association du Domaine de Merval

N° 5 • Mars 2023 • 6 €

Les pommiers c'est parti !

Les entreprises partenaires
GARCZINSKY TRAPLOIR Yvetot
FORLUMEN Réseaux
CEGELEC SDEM Lignes et réseaux

Formations taille et greffage

Sauve ta pomme Des nouveautés

Plan végétal normand Un nouveau projet

A.D.M. Château de Merval • Route d'Argueil 76220 BREMONTIER MERVAL

Éditorial

Sommaire

3 Le partenariat VINCI Énergies
4 Le plan végétal normand
5 La vie au verger, et le projet coopération
6/7 L'année au verger en photos
8 /9/10 Sauve Ta Pomme, édition 2022
11 Un herbier de pommes
12/13 Histoire de la pomme
14/15 La taille des arbres fruitiers
16/17 La généalogie des pommiers
18/19 Le hérisson
20 Le voyage de Titi
21 En bref : des adhérents à l'œuvre
22/23 Le nouveau verger haute tige en agro-arbo-apiforesterie

Photo de couverture avec l'aimable autorisation des parents d'élèves de l'école de Beuzevillette.

Vinci et ses filiales : quel accompagnement !

Dans notre bulletin n°4 paru l'année passée nous avions voulu remercier la Région Normandie, cette année nous mettons en avant Vinci et ses filiales Garczynski Traploir, Forlumen réseaux et Cegelec SDEM, lesquelles apportent à l'association un mécénat confortable, et commandent les pommiers qui sont -et seront- plantés dans les communes de Seine Maritime. Nous lirons à ce sujet l'article de Jean Baptiste Le Gourriérec .

Ce soutien nous permet, entre autres, une partie de l'autofinancement de certains dossiers, de certains projets.

Le plan végétal Normand : exemple type de la reconnaissance de notre association, la Région Normandie nous sollicite à titre d'expert, pour participer à l'identification des espèces végétales Normandes. Au vu des études conduites par Hélène Jouve sur nos plus de 420 variétés de pommes, il était indispensable que nous répondions positivement à cette invitation. C'est ainsi qu'un projet a germé, la réalisation d'une expo itinérante sur la pomme, déclinée en une quinzaine de panneaux. Pour ce faire nous nous appuierons sur les compétences d'un stagiaire longue durée en école de communication. Lire à ce sujet l'article de Hugues Philippe, initiateur du projet.

Pommes à cidre et à jus : le dossier avance à grands pas, l'association, « chef de file » doit rendre prochainement les premiers « livrables » à mi-parcours : proposition de variétés emblématiques des terroirs régionaux, synthèse des dégustations des jus… Dans le cadre de ce dossier, Jean Philippe épaule Hélène à mi-temps sur le verger.

Des bénévoles toujours présents : je le souligne tous les ans, sans les bénévoles (aide au verger, création et suivi des dossiers, budget, bulletin, communication et représentation…) l'association ne pourrait pas vivre, et le verger ne serait pas aussi bien tenu. Merci à vous !

Lors de « Sauve Ta Pomme », Eric Picard, président de la com com des 4 rivières a inauguré avec Laurence Veillon, proviseure, notre animation annuelle. Et cette année, trois nouveaux venus ont enrichi la journée : Pascal Levaillant et Roselyne Corbin et leur « herbier contemporain » ; Louise et Brigitte Ferry avec le livre pour enfant « Titi le Hérisson » ainsi que l'office de tourisme des 4 rivières en Bray. Tous trois ont connu un réel succès, bravo et merci à eux !

Et pour 2023 ? On poursuit les dossiers en cours, et on avance dans la recherche « terrain » Et nous continuerons à créer et resserrer des liens, sans nous détacher de notre cœur de métier : La Pomme.

François JUGUET

Bulletin de l'Association
du Domaine de Merval
Château de Merval
Route d'Argueil
76220 BREMONTIER MERVAL
Directeur de la publication :
François Juguet
Conception : ADM
Crédits photos : ADM
Impression : IC4 Forges les Eaux
Dépôt légal : mars 2023
ISSN 2680-2171

2022

Les membres du bureau

François JUGUET	Président
Hugues PHILIPPE	Vice-Président
Catherine DEBUR	Secrétaire
Claire GRISEL	Secrétaire adjointe
Christian THIERCÉ	Trésorier
Gérard DELWARDE	Trésorier adjoint
Joseph DION	Membre
Dominique PADET	Membre
Jean Michel DALLIER	Membre
Benoît TARDIEU	Membre
Jean Bernard BIENASSIS	Membre
Daniel DUMORT	Membre

Les membres du CA

BIENASSIS Jean Bernard
BOITEL Pierre
DALLIER Jean Michel
DEBUR Catherine
DELWARDE Gérard
DION Joseph
DUMORT Daniel
GRISEL Claire
JUGUET François
PADET Dominique
PARESY Jean
PHILIPPE Hugues
SAMSON Roland
TARDIEU Benoît
TARDIVON Christophe
THIERCÉ Christian
VANDEPUTTE Agnès

Le partenariat VINCI Énergies

Dans le cadre de leurs actions d'écocontribution, Garczynski Traploir Yvetot, Forlumen Réseaux et Cegelec SDEM Lignes et Réseaux se sont engagées à l'automne 2021 à promouvoir la diffusion d'anciennes essences de pommiers, provenant de l'Association du Domaine de Merval, auprès des collectivités adhérentes du Syndicat Départemental d'Énergie de la Seine-Maritime (SDE76).

Début 2023 sonne l'heure d'un premier bilan positif !

A Beuzevillette, les écoliers ont participé à la plantation des pommiers de Merval offerts à la commune par FORLUMEN Réseaux.

Suite à la réalisation de travaux sur les réseaux électriques, les entreprises VINCI Énergies ont fait planter 132 pommiers correspondant aux chantiers réalisés en 2021 et 2022.

A l'heure où le présent bulletin annuel est en préparation d'édition, un projet de plantation de 50 pommiers au sein de la Communauté de Communes de la Côte d'Albâtre est en cours. Cela devrait être finalisé d'ici mi-mars 2023.

"Je suis particulièrement fier de pouvoir contribuer à la dissémination et à la préservation de variétés rares, d'autant plus pour un arbre aussi emblématique de nos territoires que le pommier."

Thybault FONTAINE, Responsable d'Affaires Garczynski Traploir Yvetot.

On pourrait estimer que cela représenterait au total entre 3,6 tCO2e et 6,37 tCO2e séquestrées par an soit l'équivalent de 20 000 km parcourus en voiture diesel.

Pour les travaux correspondant à l'année 2023, ce sera au moins 110 pommiers qui seront plantés au cours de l'hiver prochain. À noter que d'autres projets d'envergure verront bientôt le jour, les entreprises VINCI Énergies se sont engagées à accompagner l'Association du Domaine de Merval à minima jusqu'en 2024.

C'est à Meulers qu'a pris place ce "Rouget Finca" présent dans le verger conservatoire de Merval , offert par Cegelec SDEM Lignes et Réseaux.

Bien que la démarche soit originale à adresser auprès des collectivités, notamment les particularités et implications liées aux pommiers greffés, c'est collectivement que l'Association du Domaine de Merval, le SDE76 et les entreprises contribuent activement au développement d'un territoire éco-responsable.

Baptiste LE GOURRIÉREC
Chargé de mission Environnement
VINCI Energies France Infras Ouest Réunion
Périmètre Haute-Normandie

L'espace culturel des 4 vents de Saint Nicolas d'Aliermont a accueilli les pommiers de Merval offerts par Cegelec SDEM Lignes et Réseaux.

Le plan végétal normand

PLAN VÉGÉTAL NORMAND :
Une place de choix réservée à la pomme grâce à l'ADM !

Dans la cadre de la deuxième phase de son plan Patrimoine Agricole Normand, la Région Normandie a souhaité intégrer les végétaux.

Cette ouverture nécessite de réaliser un inventaire et de proposer une feuille de route sur les vergers, l'horticulture, les variétés potagères, les céréales. Elle prévoit la construction de filières embryonnaires puis de filières en émergence sur des dispositifs régionaux.

Les objectifs :

- Réaliser un inventaire des végétaux du patrimoine agricole normand (vergers, horticulture, potager, céréales)
- Décliner une charte graphique sur le végétal
- Porter une réflexion sur un plan d'actions et des projets
- Faire émerger un projet fédérateur sur l'intégralité du végétal normand à l'instar du plan d'actions en faveur des races de Normandie

Ce projet se déroule sur les années 2023 et 2024.

Pour son volet horticole et vergers, 3 acteurs du territoire ont été retenus, à savoir :

La Chambre régionale d'Agriculture qui assurera la mission de chef de file,

Le CICD

L'Association du Domaine de Merval

A noter que nous sommes déjà associés à ces deux structures dans le cadre du projet "pommes à jus et à cidre" actuellement en cours d'instruction sous l'égide de l'ADM.

En synthèse voici les 4 actions auxquelles l'ADM apportera sa contribution sur le "pôle vergers", en contrepartie de quoi elle obtiendra une subvention de près de 20K€ :

Action 1 : recensement des lieux de conservation des variétés cidricoles en Normandie, en particulier les variétés rares

Action 2 : Identification et sensibilisation des pépiniéristes et producteurs cidricoles impliqués dans la plantation de variétés normandes

Action 3 : Application mobile permettant l'accès à une liste exhaustive des variétés pommes à cidre/poires à poiré avec leurs caractéristiques

Action 4 : Réalisation d'une exposition mobile autour de la pomme dans tous ses états qui servira dans les différentes manifestations normandes

RÉGION NORMANDIE

Au delà de ce noble projet, l'ADM démontre une fois encore sa capacité à se mobiliser auprès des instances régionales afin de partager ses compétences plurielles autour de la pomme. En à peine cinq ans d'existence, notre association est aujourd'hui identifiée au plan régional comme un acteur incontournable dans son domaine d'excellence.

Ce statut nous renvoie à nos obligations, celles de rester à la hauteur de l'image que nous avons su renvoyer au travers de nos actions. Pour ce faire, nous avons besoin de mobiliser le plus largement possible les énergies et les talents de nos adhérents. Nous comptons donc sur chacun d'entre vous pour agir de façon concrète et intégrer le projet ! Alors, n'hésitez pas à vous faire connaître.

Hugues PHILIPPE

La vie au verger

Le projet coopération Région

" Pommes à cidre et à jus : Connaissance, promotion et diffusion de variétés oubliées dans les terroirs normands"

Depuis septembre 2021, deux campagnes de récoltes ont permis de sélectionner respectivement 20 puis 27 variétés à cidre ou à jus : observations in situ sur les vergers (comportements agronomiques, résistance aux problèmes phytosanitaires, régularité de production), comparaison à des références cidricoles. Sur ces variétés, la caractérisation des jus en laboratoire (55 à ce jour) vient compléter les renseignements.

Lors de la première campagne, cinq "variétés 2021" ont présenté des résultats intéressant pour les professionnels. Elles sont présentées en fiches, actuellement en cours de validation par les partenaires. L' analyse des variétés 2022 (étendues à tout le territoire) est en cours. Elle aussi donnera lieu à la rédaction de fiches. L'objectif est de programmer maintenant une caractérisation des saveurs des deux séries qui viendra compléter ces éléments. Chaque étape des deux campagnes s'est fait en concertation avec les partenaires (7 réunions in situ ou en visioconférence).

Le Projet "Pommes à cidre et à jus " propose de rechercher dans le pool de variétés des terroirs normands quelques variétés anciennes de pommiers afin de répondre à la demande des professionnels de la filière. L'objectif principal est de diversifier les assemblages et par conséquent élargir la gamme à cidre ou à jus en renforçant la typicité. La transmission des fiches variétales retenues se fera par nos partenaires à l'occasion des rencontres professionnelles.

Hélène JOUVE

Le verger
Les pommiers

En 2022, le programme de coopération soutenu par le Conseil régional de Normandie afin de valoriser des Pommes à cidre et à jus de terroirs avance. La gamme des variétés mises à l'étude s'élargit à toute la Normandie grâce à l'implication de nos partenaires (Chambre d'Agriculture, Institut Français des produits cidricoles et CICD qui encadre les appellations cidricoles).

L'année 2022 est marquée par un record de demandes pour la production de pommiers de collection. Nous avons répondu aux réservations de 170 pommiers haute tige et 220 pommiers basse tige. Cela s'explique d'abord par le partenariat engagé avec l'entreprise VINCI. Mais les particuliers aussi ont pris conscience de l'importance des arbres fruitiers pour leurs jardins ou sur les herbages, au sortir de la crise sanitaire.

Les pommiers en jauge pour un prochain départ

Un grand merci à la Caisse locale du Crédit Agricole de Gournay en Bray pour le financement d'un nouvel ordinateur portable qui permet l'enregistrement de la production et le suivi de tous les pommiers du Verger Conservatoire ainsi que les photos des arbres , des floraisons et des fruits.

2022 : Les bénévoles au verger

Janvier : récolte de greffons

Février : préparation de la pépinière

Mars / avril : taille

Avril : greffages

Avril : extension du goutte à goutte et relevés de floraisons

Septembre : récolte et classement

Octobre : pressages

Novembre : rangement au pigeonnier

Reportage photo, Christian THIERCÉ et Hélène JOUVE

Sauve ta pomme 2022

Des pommes et des couleurs, en veux tu en voilà, rien que du plaisir !

Cette année 2022, la saison estivale plus qu'ensoleillée a agi sur les pommes du verger de Merval. Elles furent extraordinairement colorées.

Des nuances de jaune et de rouge écarlate indescriptibles !

La bénédictin, la reinette blanche (mais sa peau est jaune !) , les pommes de cave, la pomme de banane, la pigeon de Jérusalem. Il y en avait une particulièrement rouge éclatant que même Blanche Neige n'aurait pas été en mesure de refuser!

En tout une cinquantaine de caisses étaient à la disposition de tous les amateurs et les curieux pour la découverte de nouvelles saveurs ou tout simplement pour retrouver celles de leur enfance ou de leur jardin.

Ces couleurs faisaient plaisir à voir et tous les visiteurs n'hésitaient pas à s'arrêter devant ce spectacle !

Déguster un petit bout de pomme est devenu une habitude incontournable pour certains habitués car les variétés changent et chaque année nous apporte ses surprises.

Catherine DEBUR

Les chapiteaux prêtés par la commune de Hodeng Hodenger ont été montés la veille par les bénévoles avec l'aide précieuse des employés communaux. Un grand merci à monsieur Delwarde maire de Hodeng pour sa contribution régulière.

Pour Sauve ta pomme 2022 une première: une classe de bac pro encadrée par leurs professeurs participait à l'organisation de la manifestation pour financer en partie leur voyage dans le Jura en juin 2023. Leurs compétences se sont révélées très variées: ils ont aidé à la préparation et servi le repas au self (le bénéfice des 220 repas leur revient en totalité), proposé des crêpes et boissons au foyer des élèves, accueilli les visiteurs à l'entrée, préparé la grosse pomme sur la

pelouse du château et participé à la confection des tartes aux pommes. Pour leur sympathique participation, l'association leur versera une aide au financement de leur voyage.

Les nombreux visiteurs ont sous le chapiteau acheté des pommes de toutes sortes, goûts et couleurs, parrainé des pommiers du verger et adhéré au stand de l'association qui présentait ses activités et un petit jeu sur les pommes.

Sous les chapiteaux, l'ARBRE et l'ABD, associations amies, expliquaient leurs activités et Beaubec Productions proposait son film sur le verger de Merval "Tant qu'il y aura des pommes".

La Société Historique du Pays de Bray proposait ses ouvrages à la vente.

Les amateurs de biodiversité et d'abeilles sauvages ont trouvé des réponses concrètes à leurs questions.

Deux nouveautés ont ravi plus d'un visiteur: Pascal Levaillant et Roselyne Corbin ont présenté un herbier coloré de pommes, unique et remarquable.

Louise et Brigitte Ferry ont fait découvrir en avant première "Le voyage de Titi (le hérisson) " écrit et illustré par cette fille et sa mère (voir nos 2 articles dans ce bulletin).

L'Office de tourisme des 4 Rivières en Bray a toute la journée répondu aux nombreuses sollicitations des visiteurs, brayons ou non.

Les poules de Gournay dans leur grande cage ont fait le bonheur des petits et des plus grands. Certains ont pris des contacts pour en "adopter".

La visite pouvait se poursuivre au CDI du lycée pour admirer l'exposition "Vergers sans frontières" et la beauté de ses reproductions sur toile de lin. Encore un peu de temps et la visite de la miellerie du lycée et la conférence de Pascal Levaillant sur les "pépiniers" finissaient de vous instruire.

L'après midi avançant, le verre de jus de pomme

fraîchement pressé au pressoir à l'ancienne et les tartes aux pommes cuites au feu de bois dans le

four ont ravi les gourmands et les gourmandes.

La visite à Sauve ta pomme se terminait alors par une visite guidée des vergers et les explications savantes d'Hélène dans le pigeonnier devant les 420 variétés de pommes présentées dans leur bannette.

Monsieur Eric Picard, président de la communauté de communes de 4 rivières et madame Laurence Veillon, proviseure du lycée nous ont fait l'honneur et l'amitié d'inaugurer la manifestation. On pouvait noter aussi la présence de Annie Vidal, députée de la circonscription, Sabrina Goulay, conseillère régionale, Jean Luc Cosquer, maire de Brémontier Merval, Jean Claude Delwarde maire de Hodeng Hodenger et les représentants de nos entreprises mécènes de Vinci énergies.

Catherine THIERCE, Christian THIERCE,
Bruno DOUVILLE et François JUGUET

Un herbier de pommes

Les visiteurs de Sauve ta pomme ne s'y seront pas trompés, c'est une présentation unique à laquelle ils ont été invités : un herbier de pommes.
Notre adhérent, Pascal Levaillant nous en explique l'origine.

Depuis 2022, je coconstruis mes herbiers avec Roselyne Corblin dont celui du verger et des fruits de pressoir de la Normandie et plus particulièrement de la Seine-Maritime.

Tous deux désormais retraités nous avons décidé d'associer nos pratiques à la fois dans la création, dans la préparation des végétaux et l'animation d'ateliers de pratiques artistiques.

« Notre herbier du verger et des fruits du pressoir est un jardin nomade sans humus, sans racine. Il conjugue botanique, littérature, pomologie,

crédits photos © Pascal Levaillant 2022

horticulture, poésie, art et patrimoine sur les pas des grands auteurs : ROUSSEAU, FLAUBERT, THOREAU, SAND, MAUPASSANT … et des savants et auteurs pour la connaissance, cette nourriture indispensable à nos vies : CAUQUELIN, CHAUVET, COMBORNAC, RUAS, LE PAULMIER, DE CHAMBRAY, SERRES, ODOLANT DESNOS, HAUCHECORNE, TRUELLE, DELISLE, CHEVALIER… ceux que nous lisons avec attention qui nous inspirent »

Collectant, séchant, ventilant, criblant, conservant, fruits, graines, cosses, gousses, écailles, lichens, pétales, tiges … notre herbier est sans cesse en recherche, en évolution selon l'avancée de nos recherches et en particulier de l'histoire des pépiniers du pays de Caux et du pays de Bray.

Nous construisons cet herbier du verger et des fruits de pressoir grâce à l'usage du déshydrateur, machine idéale et par dessiccation sous l'effet des rayons du soleil pour se débarrasser des parasites organiques.
Cet herbier rend hommage à la Normandie et plus précisément au Pays de Caux, Pays de Bray et vallée de la Seine, endroits de vergers délicieux et encore abondants dont celui de Brémontier-Merval en pays de Bray.

Pascal Levaillant et Roselyne Corbin à « Sauve ta Pomme »

Fruit en coupe, feuille, écorce des variétés d'élite et de collection sont présentés dans nos boites de Pétri. Nous focalisons sur les variétés anciennes cultivées, créées ou conservées dans nos terroirs seinomarins. Il fut présenté pour les premières fois à Yvetot au jardin clos du manoir du Fay en septembre 2022 et à Brémontier-Merval en novembre 2022 à l'occasion de la fête de la pomme.

Pascal LEVAILLANT

« C'est dans cette Normandie baignée de lumière, aux brumes vaporeuses, opalescentes, et aux taches de couleur changeantes que Pascal Levaillant recueille la matière et le mode de son nouveau projet. […] C'est une action plus tranquille, quiète, respectueuse, que les prés et les vergers appellent ; la cueillette, le recueil, voisin du recueillement ; pratique lente, patiente, modulée par les saisons. […] Ce sont ces gestes de déposition et d'archivage que choisit Levaillant constituant ainsi un authentique reliquaire. […] la vénération le conduit au respect, et l'abondance des récoltes à la patience fertile. Son modèle serait à chercher du côté du vieillard de Tarente, décrit par Virgile dans "les Géorgiques", ce paysan qui cultive calmement son lopin agreste jour après jour et dont le rythme temporel est celui du " Festina Lente ".
Anne Cauquelin, auteure et philosophe française, janvier 2021 à propos de Pascal Levaillant

L'histoire de la pomme et de son usage

Pascal Levaillant, artiste botaniste, membre de la Société Centrale d'Agriculture 76 et adhérent de l'ADM, nous présente une série d'articles consacrés à :

La pomme, le verger, la pomme à couteau, la pomme à cidre et les pépiniers de Seine-Inférieure : son histoire, ses modes de diffusion, de reproduction par la greffe et par les semis (pépins) histoire de la transmission des savoir-faire jusqu'en Normandie et dans la Seine-Inférieure.

Chapitre 1 :

Origine de la pomme et de ses premiers usages en Gaule :

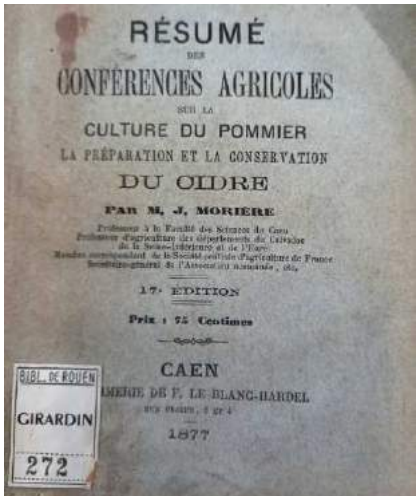
Eléments et points de repère vus par le prisme des auteurs de l'histoire de la pomme : Catherine Peix, Michel Chauvet, Pline, Strabon, Serres, De Chambray, Hauchecorne et De Boutteville, Chevalier et bien d'autres…

La Normandie est un des terroirs les plus réputés pour son breuvage millénaire : le Cidre même si les normands ne sont pas les plus grands buveurs de cidre.

D'après des études et découvertes récentes relayées par Catherine Peix[1], **la pomme originelle** viendrait de la région d'Almaty au cœur des montagnes du Kazakhstan comme nous invite Catherine Peix à le découvrir grâce à son film « L'origine de la pomme ou le jardin d'Eden retrouvé ».

La pomme **Malus sieversii**[2], née il y a près de 165 millions d'années est l'ancêtre de toutes les pommes actuelles.

Michel Chauvet[3] rapporte que « hormis le pommier sauvage européen Malus sylvestris, on distingue entre autres M. Sieversii, d'Asie centrale, M. prunifolia de Sibérie orientale et du nord de la Chine, M. baccata de l'Himalaya à la Mongolie et à la Corée, M. coronaria en Amérique du Nord. »


RÉSUMÉ
DES
CONFÉRENCES AGRICOLES
SUR LA
CULTURE DU POMMIER
LA PRÉPARATION ET LA CONSERVATION
DU CIDRE
PAR M. J. MORIÈRE
17e ÉDITION
Prix : 75 Centimes
CAEN
IMPRIMERIE DE F. LE BLANC-HARDEL
1877
BIBL. DE ROUEN
GIRARDIN
272

ARCHIVE PATRIMONIALE VILLON - Rouen - cote Girardin 272

M. Chauvet nous dit : « Les techniques de greffage semblent être venues d'Orient à l'époque classique, Théophraste décrit ainsi des techniques élaborées pour la Grèce, et les agronomes romains en parlent abondamment. L'étonnement de Pline sur « l'ingéniosité » de la greffe montre que cette technique était encore perçue à son époque comme une innovation.

L'histoire du pommier sauvage (Malus Sylvestris (L) Mill. (1768) nous renseigne sur son usage au temps de la préhistoire[4] :

« A l'époque préhistorique[5], les pommes sauvages étaient abondamment cueillies. [...] Peu agréables à manger à l'état cru, elles étaient conservées par dessiccation, et devaient être consommées en mélange avec d'autres fruits sauvages dans des boissons fermentées, ou cuites dans diverses préparations. Avec la diffusion des pommiers cultivés, les pommiers sauvages ont été diversement introgressés au cours des siècles. Ils étaient communs dans les haies avant que celles-ci disparaissent. Il est difficile de différencier ceux qui sont vraiment sauvages de ceux qui résultent de semis d'un pépin d'un type cultivé. »

Après la domestication, le pommier sauvage a été délaissé comme aliment mais il a toujours été recherché dans les forêts pour servir de porte-greffe, nous rapporte encore Michel Chauvet.

Dans la Rome antique, la pomme a probablement été le premier fruit important à être globuleux et charnu, par contraste avec le raisin, la figue et les fruits secs, ce que rapporte encore Michel Chauvet. Il poursuit en nous précisant que les fruits arrivés ultérieurement ont trouvé leur qualification en **malum** suivi d'un qualificatif indiquant leur provenance ou une de leurs caractéristiques. Mais c'est un autre nom, mot latin d'origine inconnue, **pomum**, qui allait rester pour désigner l'ensemble des fruits charnus à pépins, et se spécialiser au sens de **pomme**[6] en français. Le mot apple quant à lui est

issu de la conservation du nom indo-européen (apfel en allemand…).

« Dans l'Antiquité, **Théophraste** ne mentionne que quelques catégories de pommes, mais Pline en cite une vingtaine. Olivier de Serres en énumère 50 en 1623, et Leroy 550 en 1873. On estime qu'au 19e siècle, 7000 cultivars ont été décrits dans le monde. [...] [7]»

Au premier siècle de l'ère chrétienne, **Strabon**[8] (géographe et historien) évoque l'existence de la poire et de la pomme en Gaule.

J. Thaurin[9] (archéologue rouennais) trouva, lors de fouilles du sol de la ville de Rouen au 19e siècle, des pommiers en décoration sur des poteries gallo-romaines fabriquées à Rouen entre 120 et 140 de notre ère. Hauchecorne et De Bouteville en déduisent :

« Si cette observation était sûrement constatée, il faudrait en conclure que dès lors les fruits du pommier étaient non seulement abondants, mais encore tenus en grande estime par nos ancêtres. »

Pays de Caux - Normandie carte postale couleur la pomme © collection Pascal Levaillant

Ainsi au fil du temps la culture du pommier s'est répandue en Europe, les premiers cultivars se sont hybridés avec diverses populations de malus sylvestris, et **les semis de hasard** ont donné naissance à de nouvelles formes parmi lesquelles les agriculteurs ont choisi les clones qui leur convenaient. Les meilleurs cultivars ont été échangés au cours de siècles d'un pays à l'autre dans toute l'Europe, nous dit Michel Chauvet.

Michel Chauvet[10] présente le genre Malus comprenant 30 à 50 espèces des zones tempérées de l'hémisphère Nord. Les pommiers sauvages ont des fruits de petite taille (moins de 3 cm de diamètre. [...] En fait tous les pommiers sauvages sont fertiles entre eux et avec les pommiers cultivés.

La situation s'est compliquée avec la diffusion de la culture du pommier. Souvent, les pommiers sauvages ont été greffés sur place avec des formes cultivées ou transplantées comme porte-greffe. [...] Cela explique la confusion persistante de la nomenclature.

À paraître dans le prochain bulletin, Chapitre 2 : La pomme à cidre en Normandie au Moyen-Âge et en Seine-Inférieure ou le voyage de la pomme empruntant plusieurs chemins jusqu'à nous.

[1] Réalisé par Catherine Peix, « Aux Origines de la pomme » nous emmène dans les montagnes du Tian Shan, au Kazakhstan où les premiers pommiers seraient nés.

[2] Les généticiens considèrent que Malus sierversii est l'espèce qui a le plus contribué à l'évolution des pommiers modernes. Cette espèce d'Asie centrale aurait donc été l'une des premières à être greffées, et des clones améliorés ont alors été diffusé vers le Caucase, puis vers la Méditerranée, s'hybridant en route avec Malus orientalis Ullitzk. In : Michel Chauvet, Encyclopédie des plantes alimentaires - 700 espèces du monde entier - 1700 dessins, Belin, 2018, p.596.

[3] Michel Chauvet, Encyclopédie des plantes alimentaires - 700 espèces du monde entier - 1700 dessins, Belin, 2018, p.594-599.

[4] Préhistoire : « Au XIXe siècle, Augustin Pyrame de Candolle en observa toute une petite forêt près de Trebizonde, l'actuelle Trabzon, sur la rive turque de la Mer Noire, ce botaniste suisse, célèbre voyageur, dans son « Origine des plantes cultivées », considère que c'est dans cette dernière zone, comprise entre Trebizonde et la province de Gilan sur le littoral de la Mer Caspienne, qu'il apparaît sous son aspect le plus indigène. Dans les gisements préhistoriques d'Emilie (terramare de Parme), de Lombardie, de Suisse et de Savoie (Palafittes), on a pu retrouver des traces de consommation de pommes par l'homme. Elles étaient coupées en deux et conservées, desséchées, comme provisions pour l'hiver. Mais on ne sait pas très bien si ces fruits étaient sauvages ou s'ils provenaient d'arbres cultivés. Il n'est donc pas improbable que l'existence du pommier en Europe ait pu être préhistorique, que ce soit à l'état sauvage ou cultivé. » Pour Mr Chkoch, les pommiers viennent de Mongolie, de Tartarie, de la province de Tché-Kiang en Chine et peut-être de l'extrémité orientale du Caucase. In : Poires et Pommes, fruits de pressoir, Parcs Naturels Régionaux de Brotonne et de Normandie-Maine, 1982, p.8.

[5] Les restes carbonisés de petites pommes, souvent coupées en deux, sont fréquents dans les sites archéologiques du néolithique et de l'âge du bronze en Suisse, mais aussi en Allemagne, au Danemark, en Europe centrale et du Sud. In Michel Chauvet, Encyclopédie des plantes alimentaires - 700 espèces du monde entier - 1700 dessins, Belin, 2018, p.599.

[6] En 1080 : le terme « pomme » apparaît dans la langue française, dans la célèbre Chanson de Roland. Il vient du latin populaire poma, mot qui signifie « fruit » et qui a remplacé le malum du latin classique. Ce dernier terme, dont le sens est « mal, mauvais », rend compte des mythes qui abondent dans bon nombre de cultures qui voyaient la pomme comme un symbole de débauche. In : https://www.eurotoques.fr/petite-histoire-de-la-pomme/

[7] In : Michel Chauvet, Encyclopédie des plantes alimentaires - 700 espèces du monde entier - 1700 dessins, Belin, 2018, p.594.

[8] In : Hauchecorne. Histoire du cidre en France, L. Bouteville et A.Hauchecorne, 1875.

[9] In : Hauchecorne. Histoire du cidre en France, L. Bouteville et A.Hauchecorne, 1875.

[10] In : Michel Chauvet, Encyclopédie des plantes alimentaires - 700 espèces du monde entier - 1700 dessins, Belin, 2018, p.594.

La taille d'entretien des arbres fruitiers

Sur des arbres fruitiers formés, il convient de pratiquer une taille d'entretien. Celle-ci sera pratiquée tous les ans sur les arbres basse-tige et tous les trois à cinq ans sur les arbres haute-tige.

Arbres à pépins

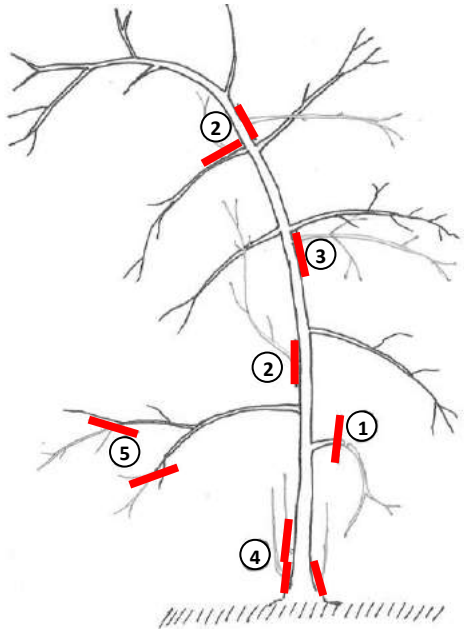
La meilleure période de taille pour les arbres à pépin est l'hiver, en dehors des périodes de gel . Les poiriers seront taillés avant les pommiers et les arbres faibles avant les arbres vigoureux.

En l'absence d'entretien, la couronne de certains arbres a tendance à devenir très dense, encombrée de brindilles et de bois mort. Pour une bonne production, il faut que l'arbre ait de l'air et de la lumière pour un bon éclairement des feuilles et des fruits. Nous parlerons d'éclaircie et d'élagage. L'éclaircie est préférable à l'élagage pour la santé des arbres, mais l'élagage est parfois nécessaire après plusieurs années sans entretien.

L'éclaircie

Elle se pratique sur l'ensemble de la couronne, de façon régulière : il faut supprimer les branches mal placées, celles qui gênent les autres en les privant de lumière, qui remplissent les intervalles entre deux étages de branches ou qui se croisent. Raccourcissez les branches saines trop longues ou trop basses, retombantes ou gênantes

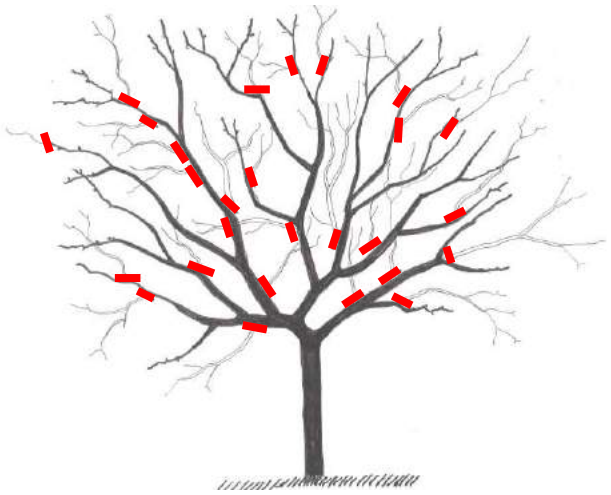
① bois mort ou abîmé
② rameaux tournés vers le centre ou qui se croisent
③ branches superposées et en concurrence
④ gourmands ou rejets du porte-greffe
⑤ charpentières trop longues



Il faut desserrer, aérer, raccourcir sans modifier la structure. L'éclaircie doit être globale et non concentrée sur une seule zone pour garder l'équilibre et l'harmonie de la couronne.

L'outil privilégié est le sécateur. Pour limiter les risques d'infection des plaies, il convient de limiter la surface des amputations. Coupez les branches latérales à la perpendiculaire et les verticales avec un biseau court. Dans tous les cas, évitez les coupes en biais, longues et effilées.

L'élagage



L'élagage se pratique avec une scie ou tronçonneuse. Les plaies doivent être parées avec une serpette pour favoriser la cicatrisation. L'application d'un mastic est optionnelle.

En présence de grosses branches chancreuses, curetez le chancre avec une serpette ou un grattoir jusqu'au bois sain.

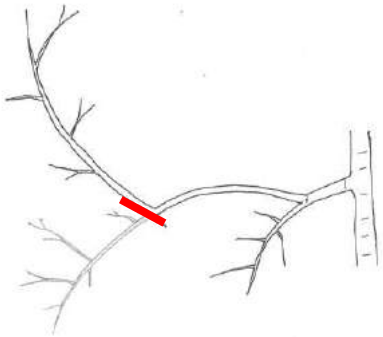
Le rajeunissement

À l'intérieur d'un arbre, les plus beaux fruits, sont portés par le bois jeune. Toute l'astuce de la taille de rajeunissement est dans l'anticipation de l'auto élagage de l'arbre. Il faut en quelque sorte «supprimer le bois mort avant qu'il soit mort ».

Ce qu'il faut éliminer, ce sont les rameaux ou les parties de rameaux dépérissant, qui ont déjà porté beaucoup de fruits, et dont le renouvellement est en place. On les reconnaît en observant les arcures.

En effet, à ce niveau on peut souvent constater que le rameau du dessous, prolongement de la branche est moins gros que le rameau du dessus : l'arbre est en train d'abandonner l'ancien prolongement (auto élagage de la partie mâle éclairée), au profit de la branche secondaire qui va devenir le nouveau prolongement.

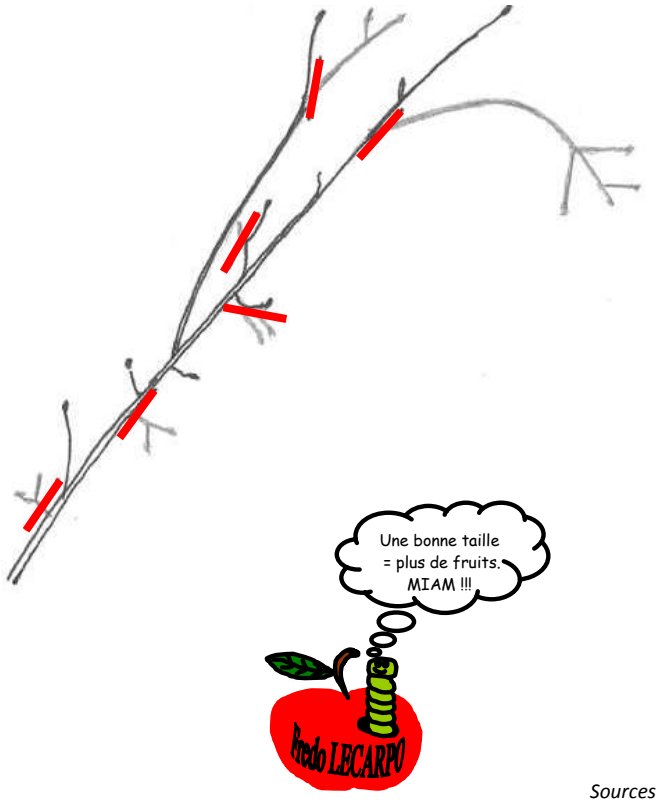
Cette taille de rajeunissement est en elle-même une éclaircie.



La simplification

Certaines variétés d'arbres fruitiers, comme le cerisier Van, le pommier Reinette Clochard ou le prunier Stanley par exemple, ont une charpente raide qui ne s'arque que très difficilement. Leur mode de rajeunissement naturel est différent de celui évoqué précédemment. Sur ces arbres les fruits sont portés par de courtes ramifications, insérées directement sur les branches épaisses et rigides. Ces ramifications courtes deviennent, avec le temps, de plus en plus tortueuses et de moins en moins productives.

Le rajeunissement s'opère alors par une simplification de ces petits rameaux tortueux, pour permettre une meilleure circulation de la sève, favoriser l'apparition de nouvelles pousses. Dans la pratique on cherchera à supprimer une partie des bifurcations et à raccourcir l'ensemble pour le rapprocher de la charpentière.



Arbres à noyaux

La meilleure période pour la taille d'entretien des arbres à noyaux se situe après la récolte soit en été pour ne pas trop perturber l'arbre et rendre la cicatrisation plus rapide.

Les fruitiers à noyaux réagissent mal à des tailles sur des branches dont le diamètre excède 3 cm en produisant de la gommose (réaction défensive de l'arbre se traduisant par des écoulements gluants au niveau du tronc et des branches) parfois fatales à l'arbre. Le rajeunissement d'un arbre à noyau doit se faire progressivement sur trois ou quatre années.

Si votre cerisier a un port retombant et qu'avec l'âge il se met à ressembler à un saule pleureur, une taille de rajeunissement lui fera le plus grand bien. Commencer par éclaircir le "parapluie" pour l'aérer, et couper les rameaux retombants, à l'aisselle d'une branche de renouvellement, qui fera effet de tire-sève. Attention à l'angle et à la netteté des coupes, à la force des tire-sève, dont le diamètre doit être d'au moins la moitié à un tiers de celui de la branche d'origine.

Sur les vieux bigarreaux très rigides au départ et qui finissent eux aussi par avoir des branches arquées, faites là encore une taille de rajeunissement et de nettoyage des brindilles sèches.

Les pruniers ont généralement un port buissonnant, assez touffu, avec beaucoup de brindilles fines. En cours de croissance, il est quelquefois nécessaire de procéder à une taille d'éclaircie pour aérer la couronne. Par la suite, une fois l'arcure amorcée sur les branches longues et souples, on passera à une taille de rajeunissement, en ayant soin de conserver à chaque fois un tire-sève en extrémité de branche. Cette taille d'entretien doit être menée avec un certain doigté, car les pruniers réagissent vigoureusement aux sollicitations du tailleur. Ne pas chercher à tailler de gros rameaux mais essentiellement les brindilles à renouveler.

Pour réduire l'alternance, cette tendance de certains fruitiers à ne donner qu'un an sur deux, il est conseillé de ne pas tailler l'hiver qui suit une année faste mais de décaler d'un an.

Comme on peut l'imaginer, toutes les combinaisons entre un arbre à structure "rigide" et un arbre à structure "souple" sont possibles. La taille va alors comporter une part de simplification et une part de rajeunissement.

C'est en observant la structure des arbres que l'on peut adapter la taille d'entretien pour respecter leur fonctionnement. C'est ce que l'on qualifie de taille douce. Elle leur permet de donner le meilleur d'eux-mêmes sans les forcer, sans les contraindre à se conformer à des modèles artificiels.

Benoît TARDIEU

Sources :
Livre « J'apprends à tailler mes arbres » Alain Pontoppidan Ed Terre vivante 2021
Livre « La taille des arbres fruitiers » J. Beccaletto et Denis Retournard Ed Ulmer 2005

La généalogie des pommes

Pour aller plus loin à propos des analyses génétiques ....

L'été dernier nous avons été contactés par Monsieur Sylvain Drocourt accompagné dans son étude par Yves Barbier (membres des Croqueurs de Pommes). Ces deux pomologues ont réalisé un travail très pointu sur la génétique des pommiers conservés sur le Domaine de Merval. Nous les en remercions infiniment car cela vient enrichir la connaissance de notre collection et comme nous allons le voir, cela démontre l'inestimable richesse préservée.

Pour reprendre la petite histoire, depuis 2014 et surtout en 2018, nous avons donné notre collection en analyse à l'INRAE (Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement) afin de réaliser un génotypage à grande échelle. Ce vaste programme a pu être réalisé en grande partie avec l'aide des fonds accordés par le GEVES (Groupe d'Etude et de contrôle des Variétés Et Semences). Nous savions alors qu'une centaine de nos variétés étaient uniques (un seul code génétique MUNQ[1] trouvé dans la base de données) souvent parce qu'il y avait une seule analyse de faite et cela concernait en majorité des pommes à cidre.

Mais depuis les travaux de M. Drocourt et M.Barbier, l'étude fine des ADN et des marqueurs permettant de les caractériser nous permet aujourd'hui d'affirmer :

- Qu'en l'état actuel de nos connaissances, quand aucun lien de parenté n'a été trouvé sur la base de données qui compte plus de 10.000 analyses génétiques, cela signifie que le verger conservatoire de Merval détient un patrimoine génétique qui n'a été référencé nulle part ailleurs pour le moment. Dans cette hypothèse, les pommiers représentent un véritable puits de génétique qui est éventuellement disponible pour de nouvelles variétés. Sur Merval, il y a ainsi plus de 50 références. Parmi elles, une trentaine n'ont été référencées que sur Merval. Ce sont principalement des pommes à cidre qui répondent aux doux noms de Rouget Pestel, Doux vérêt de Beauvoir, Peau de vache Foulongne, Cézilly n°5... Ces noms ont souvent été donnés par Fernand Bazerque, créateur de ce verger conservatoire, en faisant référence aux fermes qui les détenaient.

Peau de vache Foulongne

- Assez souvent, cela a permis de retrouver :
  - un seul des deux variétés parents ou même les deux parents,
  - de retrouver des espèces proches sans doute issues d'un même parent.

La fonction de terroir s'exprime pleinement avec des variétés du pays de Bray très proches.

- Enfin certaines variétés ont donné naissance à une famille de variétés. Pour n'en citer que deux d'entre elles :

Bisquet MUNQ[1] 535 (que l'on retrouve parfois en doublon sur la collection) a une nombreuse descendance. Rien que sur Merval, nous en préservons 7 :

- MUNQ 217 Michelin appelé aussi Pomme de Maurice connue en Pays de Bray, ou Berthelot du nom de son propriétaire. Cette pomme a été obtenue par Monsieur Legrand sélectionneur "pépinier " à côté d'Yvetot (76)
- MUNQ 2597 sous les noms de Binet amer ou Ormilcent
- MUNQ 4697 Doux vérêt cosnard repéré par Fernand Bazerque sous le nom de "argile très grise"
- MUNQ 4740 Gros bois repéré par Fernand sous le nom de "Gros Bisquet", et effectivement plus gros
- MUNQ 6620 Néhou
- MUNQ 6649 Long gris
- MUNQ 6555 Museau ou Bec de brebis

Cette pomme était donc très répandue en Pays de Bray. A noter que l'on retrouve deux autres descendants de Bisquet dans le verger conservatoire du Nord Pas de Calais (CRRG) [2].

Bisquet

Marin Onfroy MUNQ 6559 qui est le nom d'une très ancienne variété de pomme à cidre réputée d'excellente qualité et répandue dans les départements cidriers jusqu'à la fin du 19ème siècle. Aujourd'hui cette variété Marin Onfroy ne semble plus être conservée dans les collections institutionnelles (INRA, NFC, ou autres) bien que de nombreux pépiniéristes l'affichent dans leur catalogue.

Or, sur Merval, il est fort possible qu'il s'agisse bien de l'ancienne Marin Onfroy, car elle est potentiellement parent de 5 variétés diploïdes: Binet rouge bien connue, Michelin"APHN[2]", Panneterie "APHN", Rouge Leborgne"APHN" présents sur Merval . Dans sa descendance on trouve également : Pomme petit sur Merval ,"Baert n°3" du CRRG[3], Bec d'oiseau du Pôle fruitier de Bretagne, et Attrape-Gourmand (Croqueurs de Pommes).

L'authenticité de ce Marin Onfroy est très recherchée et sera à confirmer par d'autres analyses de Marin Onfroy provenant d'autres conservatoires .

Mais qui était donc le Marin Onfroy ? C'était un gentilhomme de la fin du XVème siècle qui a introduit dans son Bessin (Bayeux) natal, des variétés originaires de l'Espagne du Nord océanique. Il fut vraisemblablement un initiateur éclairé. Les nobles du XVIème siècle continuèrent son oeuvre, tel que Gouberville, gentilhomme du Mesnil au Val.

Marin Onfroy

Voilà pour une petite partie, les développements connus sur la collection. Assurément le verger conservatoire est unique. Il détient une richesse incomparable notamment en pommes à cidre. En ces temps de réchauffement climatique et d'érosion de la biodiversité sauvage ou cultivée, cette richesse agronomique et génétique doit être préservée coûte que coûte.

Encore un grand merci à nos deux pomologues qui ont pris la peine de se pencher sur la collection entretenue par l'Association du Domaine de Merval.

Hélène JOUVE

[1]MUNQ : M = Malus (pommier) UNQ = Unique

*[2]**A**ssociation **P**omologique de **H**aute **N**ormandie*

*[3] **C**entre **R**égional de **R**essources **G**énétiques (du Nord Pas de Calais)*

Le nombre de variétés de Pommes à cidre se compte en milliers avec bien sûr des ouvrages de références mais aussi des rencontres pomologiques dédiées. C'est ainsi qu'en décembre 2018, l'Association du Domaine de Merval a invité un groupe de pomologues afin de clarifier les incertitudes sur une centaine de variétés. Venant du Nord, de Picardie, de Bretagne, de l'Île de France et bien sûr de Normandie , les pomologues se sont penchés sur des pommes ayant le même nom et un code MUNQ dans nos différentes structures. Rien de tel que d'avoir la pomme en main pour la comparer, la décrire...

Les analyses génétiques cela sert à cela aussi. Nous sommes un réseau de passionnés qui voulons avancer. Une prochaine rencontre est prévue en fin d'automne 2023.

Sur la photo de droite à gauche : Henri Fourey, ?, Sylvain Drocourt, Jean François Aubert, Jean Michel Hodierne, Olivier Ibarra, René Stievenard, Eric Verbrugghe, Hélène Jouve

Notre ami le hérisson

Emblématique, notre ami à piquants, aujourd'hui protégé, est réputé dans l'Egypte ancienne pour protéger les morts. Il est aussi le blason de Vilaka, une ville de Lettonie, et, plus proche de nous, on le retrouve sur le logo de France Nature Environnement !

Blason de Vilaka

Il est l'unique mammifère à piquants d'Europe mais si l'humain le porte dans son cœur, il est hélas, son principal prédateur…

Un accouplement « épique » et un papa absent

Pas facile, la reproduction quand chacun des partenaires est muni de 5000 à 7000 piquants. Mais la nature est prévoyante, et hérisson et hérissonne parviennent cependant à leur fin. Après 6 à 7 semaines la hérissonne met au monde 2 à 7 petits dont un tiers seulement arrivera à l'âge adulte, tandis que monsieur hérisson aura repris sa route sitôt sa petite affaire réglée.

Adulte à 2 mois, il est reproducteur à 1 an. Et s'il a une espérance de vie de 8 à 10 ans, il vivra en moyenne 2 ans seulement, pour de multiples causes dont nous parlerons plus bas.

Photo Jean Yves Ferret Beaubec productions

Précieux auxiliaire de nos potagers

Par son régime alimentaire, le hérisson nous rend de très précieux services. Les jardiniers adeptes du potager le savent bien. Qui n'a pas connu les dégâts parfois énormes occasionnés par les limaces ? Et comme notre hérisson en est particulièrement friand, c'est autant de batailles (au demeurant souvent vaines) à ne pas mener. Mais attention, si vous avez la chance d'héberger un hérisson dans votre potager, interdiction du recours aux anti limaces, notre ami en mourrait !

Contrôle technique passable pour ce sac à puces

Doté d'une mauvaise vue -il voit flou et en noir et blanc- (normal, il est apparu voici 60 millions d'années) notre hérisson dispose en revanche d'un excellent odorat : il sent un humain à 10 mètres.

Et effectivement sac à puces (allez vous gratter avec tous ces piquants…) mais n'ayons crainte : ses puces n'aiment que lui. Donc on peut sans vergogne l'approcher, il gardera pour lui ses bébêtes !

Un train de sénateur

Même s'il n'avance qu'à raison de 3 mètres par minute (ce qui fait quand même 0,18 km/heure) notre ami a une excellente mémoire géographique et parcourt de bien longues distances. De surcroît, il sait nager, grimper et creuser ! Un vrai scout, le hérisson… ne lui manque que le couteau suisse.

Un hérisson dans mon jardin

Si on ne le voit pas, car il bosse essentiellement la nuit, on peut cependant deviner sa présence : petites crottes cylindriques de 40 millimètres x 10 millimètres de diamètre, empreintes de pattes à 5 doigts de 2,5 à 3 cm.

Il se réfugie sous les feuilles, ou au pied des haies. Il est tentant de l'aider à trouver pitance.

L'aider à se nourrir peut lui être fatal

Tout mignon avec son museau pointu le hérisson suscite notre amitié. Du coup, pour l'aider on va vouloir le nourrir. Mais bien des idées fausses circulent ! On ne donnera donc pas de pain trempé de lait qui provoqueront des diarrhées mortelles.

De même, interdiction de donner des croquettes à chats dont il raffole pourtant ! Normal, elles sont addictives -c'est fait exprès, mais pour les chats- et notre hérisson en redemandera et oubliera de chasser. Et mourra ! Requiem pour un hérisson.

Alors, si vous avez une âme de chasseur, partez à la récolte de limaces, araignées, sauterelles et vers pour les lui donner…

J'héberge un hérisson et l'aide à hiverner

Oui, mais alors, comment l'aider, comment le retenir ? On peut placer par exemple une caisse sous une haie ou dans une cabane (au fond du jardin) en faisant attention à l'exposition (orientation, vents dominants) et fournir les matériaux nécessaires : branchages, brindilles, feuilles mortes… Et on laissera notre copain piquant bâtir lui-même son habitat ; on pourra cependant améliorer en protégeant son refuge de la pluie. On n'oubliera pas

de lui mettre de l'eau propre à disposition.
Pendant l'hibernation sa température dégringole d'une vingtaine de degrés. C'est beaucoup pour un petit animal juste protégé par quelques feuilles mortes et des branchages. Aussi est-il bien fragile.

Et autrement, comment l'aider ?

Bien, on a parlé nourriture et habitat, reste un point particulièrement sensible : son environnement ! Car notre ami est particulièrement sensible aux molécules de synthèse (c'est pourquoi il déserte les plaines et leurs traitements phyto sanitaires).
Donc on veillera à entretenir son jardin en « bon père de famille » sans produit toxique, et pour favoriser les insectes on prendra soin de laisser des secteurs non tondus (observez les lieux de passage sur une pelouse, les endroits où les enfants ne jouent pas, et laissez pousser l'herbe en tondant alternativement des bandes).

Des prédateurs en petit nombre, hélas efficaces

Aussi peu nombreux soient-ils, les prédateurs du hérisson ne lui font pas de cadeau…

Les blaireaux, hiboux grands-ducs, chiens, mais surtout l'homme déciment le hérisson. De la part des animaux prédateurs, c'est la loi de la nature qui s'applique.

Mais de la part de l'homme, c'est une autre histoire : la route est le second vecteur de cette mortalité, et les produits phyto sanitaires font un carnage au sein de la population du hérisson commun !

On estime qu'en 50 ans, la population a diminué de 95%. Donc, acceptons-nous de voir disparaître le hérisson d'Europe qui nous a précédés sur cette terre depuis 60 millions d'années ?

Le voyage de Titi, de Louise Ferry,
illustration de Brigitte Ferry (voir page suivante)

Hérissons en perdition, des hommes se bougent !

Une récente étude conduite sous la houlette de l'association « CHENE » (Centre d'Hébergement et d'Etude sur la Nature et l'Environnement) et de VetAgro Sup Marcy l'Etoile, avec un cofinancement Européen, Région Normandie et la métropole Rouen Normandie nous rend inquiets !

Jeunes hérissons malades

Depuis 2012, le nombre de hérissons confiés au « CHENE » ne cesse d'augmenter, et tout particulièrement les jeunes. Cette progression est plus forte que celle des autres espèces animales. De même, la mortalité de ceux accueillis dans le centre augmente depuis la même date, surtout pour les juvéniles.

Photo Jean Yves Ferret Beaubec productions

Bactéries pas gentilles, métaux lourds non plus

Beaucoup de morts liées à une bactérie, en revanche pas de virus.

Et des analyses mettent en évidence des métaux lourds : le cadmium chez 90 % des individus, et le plomb pour 79 %.

Et les pesticides, dans tout ça ?

Aucune exposition aux pesticides n'a été mise en évidence, cependant ces toxiques pourraient avoir un rôle indirect de modification de l'immunité. Ajoutons la douve du hérisson qui pourrait bien affaiblir notre ami !

Des études complémentaires devraient être poursuivies par le "CHENE" et VetAgro Sup.

Le communiqué complet est disponible sur
https://www.associationchene.com/

François Juguet,
avec le précieux concours de Didier Feray
Président de l'association " CHENE"
pour ses infos et sa relecture attentive.

Le voyage de Titi, l'histoire d'un vaillant hérisson

Lors de "Sauve ta pomme" 2022, Louise et Brigitte FERRY présentaient en avant-première leur premier ouvrage. Un quatre mains, fille pour l'histoire et mère pour les illustrations.

Le hérisson, c'est ma passion. Rond et mignon comme un petit ballon, nomade, indépendant, trottinant à la lumière de la lune, il évoque pour moi résilience, douceur nocturne et poésie. C'est bien sûr mon point de vue de citadine… je sais qu'il grogne et n'hésite pas à se montrer belliqueux avec ses congénères quand un bol de croquettes pointe à l'horizon… Mais chacun ses défauts et c'est un fait, il m'inspire !

Un papier et un crayon

Apprendre sa disparition imminente m'a brisé le coeur. Comment était-ce possible, après avoir traversé des millions d'années d'histoire et survécu aux guerres, aux famines, à la peste et au choléra ? Quand j'ai pris conscience que les humains étaient les seuls responsables de cette hécatombe, mon mode de vie ne me permettait pas de m'engager comme bénévole dans un centre de soins. J'ai donc sorti un papier et un crayon.

Une histoire de cœur

Le voyage de Titi est né sous une lune de juillet, chez mes parents, dans le pays de Caux. Assise à mon petit bureau, devant la fenêtre qui donnait sur le jardin, je contemplais chaque soir, silencieuse, un bouquet de hêtres immenses. Ses couleurs changeaient au gré des heures, jusqu'à se fondre dans la nuit. J'étais fascinée par ces arbres et m'imaginais toutes les vies qui foisonnaient sans doute dans ce petit écosystème. L'histoire de Titi part de ce bouquet de hêtres enchanteurs. J'y ai mis tout mon amour pour la nature, la vie, les enfants à qui je dédiais cette histoire. C'est une histoire de cœur.

Maman, à tes pinceaux !

Ce livre prenait un tel sens pour moi qu'une fois le texte terminé, je me suis tournée vers ma mère pour l'illustrer. Je vous parle ici d'une femme créative et joyeuse, inspirante, pleine d'espérance et de trésors cachés. Parmi ces trésors, l'école des Beaux-Arts de Madrid, qu'elle fréquentait assidûment en parallèle du lycée ! Je l'ai vu dessiner et peindre pendant mon enfance… je souhaitais que son talent s'exprime à nouveau. Je lui ai donc dit : « Maman, à tes pinceaux ! »

Le point de vue de l'illustratrice

… Et je me suis mise à mes pinceaux, sous la houlette délicate de Louise, qui a su diriger les travaux avec douceur et bienveillance, mais aussi avec rigueur et clairvoyance. Et c'est ainsi qu'inspirée par les paysages de Normandie, j'ai pu poser des couleurs et faire advenir ce petit Titi, porte-parole de petits êtres en grande souffrance dans nos campagnes.

Le voyage de Titi est notre premier livre, le fruit d'une collaboration mère-fille un peu néophytes en la matière, mais citoyennes mobilisées. À notre façon, nous avons souhaité évoquer l'importance de la biodiversité et du maintien d'un environnement dans lequel humains, faune et flore puissent s'épanouir en harmonie.

EN BREF : des adhérents à l'œuvre

PLANTATIONS A LA FERTÉ

En janvier 2022, Hélène et son équipe de bénévoles de choc, composée de Dominique PADET, Roland SAMSON, Jean Michel DALLIER et Gérard DELWARDE, ont planté des pommiers issus du verger conservatoire et des poiriers venant de la collection de Serge HELLOT chez M. DELAVENNE à La Ferté Saint Samson.

Une bonne manière de sécuriser la collection de pommes à couteau de Merval.

LES FORMATIONS

Samedi 26 février 2022 :
TAILLE
Une vingtaine d'adhérents a participé à la formation taille de formation des pommiers. Les animateurs étaient Benoît Tardieu,Hélène Jouve, et Jean Letailleur.

Samedi 23 avril 2023 :
GREFFAGE
L'équipe d'animation composée de Benoit Tardieu, Hélène Jouve et Serge Hellot, a accueilli une quinzaine d'adhérents pour les initier au greffage sur arbres fruitiers.

HAIES ET BIODIVERSITÉ

Brémontier Merval - Jean-Michel et les haies © Radio France - Fred Romanuik

Sollicité le 13 octobre 2022 par France Bleu Normandie pour l'émission :
"Les Normands du bout du coin" présentée par Frédérik Romanuik,
un de nos adhérents, Jean Michel DALLIER, a présenté à Merval l'importance des haies pour le paysage et la biodiversité.

Pour réécouter l'émission :
https://www.francebleu.fr/emissions/les-normands-du-bout-du-coin/ normandie-rouen/bremontier-merval-jean-michel-le-defenseur-des-haies

Les haies sont un maillon incontournable de notre écosystème © Radio France - Fred Romanuik

Un verger haute tige en agro-arbo-apiforesterie

Du verger spécialisé à l'agroforesterie : complexifier en toute simplicité !

Donner à voir pour donner... à réfléchir

Dès 2017, une nouvelle trajectoire est mise en œuvre collectivement sur la Ferme de Merval… La transition vers l'agrobiologie prend la forme d'une reconception axée vers une agroécologie forte… Ce champ sémantique est souvent galvaudé, aujourd'hui toute pratique innovante ou « high-tech », qui augmente souvent la dépendance de l'agriculture et de ceux qui la font, se revendique de l'agroécologie. Afin de « donner à voir pour donner à réfléchir », nous décidâmes de nous orienter vers un système de production autonome et économe, maximisant les interactions entre ateliers… Cette production avec une forme de sobriété assumée nous la conjuguâmes avec une transformation des produits basés sur une qualité fermière constante et avec un réseau de commercialisation où nous pûmes présenter en toute transparence nos prix en lien avec nos coûts de production.

En somme, une approche holistique, globale, centrée sur une économie circulaire et durable pour les femmes et les hommes qui œuvrent au quotidien sur Merval. Assurer une rémunération correcte, mettre en place un intéressement aux résultats, partager les décisions en fonctions des objectifs… Voici des actions concrètes qui nous semblaient être inspirantes pour les jeunes du lycée et les Brayons qui observaient ce qui se passait autour du Château.

Bouclons des boucles, l'arbre au coeur du système

Vous me direz, à quoi bon rappeler ces détails ? Tout simplement parce qu'il convient de situer le contexte dans lequel ce projet « agro-arbo-apiforestier » naquit. En effet, 100 % Normandes, 100% herbe, quasi zéro concentré, peu d'achats extérieurs, 100% monte naturelle, zéro écornage, pâturage des vergers hautes et basses-tiges, utilisation du lactosérum en traitement de biocontrôle sur les vergers, utilisation du vinaigre de cidre pour les animaux, utilisation du miel en soins… Cette économie circulaire entre les ateliers de la ferme renforce les interactions techniques, donc les interactions humaines…

Le lien avec le projet agroforestier, vous vous en doutez, c'est l'Arbre ! L'arbre sous toutes ses formes et tous ses usages ! Afin de parfaire le système et offrir une lecture de paysage « grandeur nature » qui traduit notre système, quoi de mieux pour donner du sens que de réaliser une plantation atypique, à l'image des choix assumés sur Merval. Nous ne sommes ni des éleveurs spécialisés, ni des fromagers spécialisés, ni même des arboriculteurs spécialisés… Même si nous avons des « spécialistes » au sein de l'équipe, il était temps d'assumer que toute surface de la ferme devait être au service du projet global de la ferme !

Nous commençâmes par des points d'eau disposés tous les 100 mètres… pas de calculs savants, juste parce qu'une couronne de tuyau mesure 100 mètres ! Et que nos Normandes méritaient bien de ne pas se déplacer outre mesure pour aller s'abreuver… Le chemin pour rejoindre la parcelle est suffisant et le bien-être animal un allié de la longévité de nos vaches, donc de leur rentabilité dans un système herbager… En dépit d'un linéaire de haies conséquents, d'arbres séculaires majestueux, cet îlot à une des extrémités de la ferme était peu ombragé… pour cause, de bonnes terres qui accueillaient auparavant davantage de céréales ou de maïs.

Sobriété = opulence

Aujourd'hui cet îlot est en prairie temporaire, c'est-à-dire de l'herbe en rotation longue tous les 7 ou 8 ans avec des méteils grains associant du triticale et des pois. Le développement des ventes sur l'ensemble des ateliers couplé à une réduction drastique des charges et des intrants a amené une situation économique confortable à un niveau alors méconnu pour la Ferme… Finalement la sobriété a amené une forme d'opulence… Drôle d'oxymore… Et c'est lorsque les planètes sont alignées qu'il convient de penser l'avenir…

Un projet réfléchi au service du global

Comme « choisir c'est renoncer » nous choisîmes de planter des essences issues du verger conservatoire de Merval, avec l'aide d'Hélène et de Romain, un stagiaire de l'IUT Agronomie d'Amiens, une sélection de variétés est réalisée: amères, douces, aigres, acidulées... Les greffons sont récoltés puis envoyés chez un pépiniériste. Un an plus tard nous

plantions de beaux pommiers hautes-tiges selon des modalités qui permettront de concilier pâturage, récolte d'herbe, récolte de pommes, semis de céréales… Ces « blocs » de pommiers sont implantés au niveau de chaque point d'eau sur cette parcelle de 17ha. Les blocs sont pensés selon les variétés, les précocités… les pommiers sont disposés en « 10 m par 10 m et en quinconce » afin de maximiser la photosynthèse issue des houpiers des pommiers sans nuire à la productivité de l'herbe ou des méteils intercalaires (Cf. schéma de plantation).

Ce sont donc 5 blocs de pommiers de 20 mètres de largeur qui sont mis en place, mais ce n'était pas assez disruptif pour le collectif de Merval et les abeilles noires… Entre chaque bloc de pommiers, des lignes d'essences mellifères ont été implantées : sorbier des oiseleurs, arbre à miel, châtaigniers… une dizaine d'essences choisies pour offrir une ressource en nectar à nos pollinisateurs de février à décembre. En effet, avec des floraisons étalées sur l'année, les abeilles noires disposent d'une ressource complémentaire intéressante. La distance entre un bloc de pommier et une ligne d'essence mellifères est d'environ 40 mètres. Cette largeur permet de cultiver de nombreuses cultures, ce fut un paramètre important. En effet, une plantation engage le long terme et avec cette idée que toute surface de la ferme doit être au service du projet global de la ferme, il convenait de ne pas figer toute la surface. Les interactions amènent aussi leur lot d'adaptations… Protections en clôture électrique sur des piquets en « T » permettant de ne pas démonter la clôture pour l'entretien du rang et réglable en largeur pour adapter la préhension de l'herbe par les animaux selon le développement des houppiers. De même, à l'avenir, les vaches n'auront pas nécessairement accès aux lignes de pommiers lorsque ceux-ci seront chargés de pommes, donc des surfaces en moins à pâturer à une période où les vaches auraient davantage besoin de surface car l'herbe croît doucement en période estivale…

Un modèle agricole en 3D

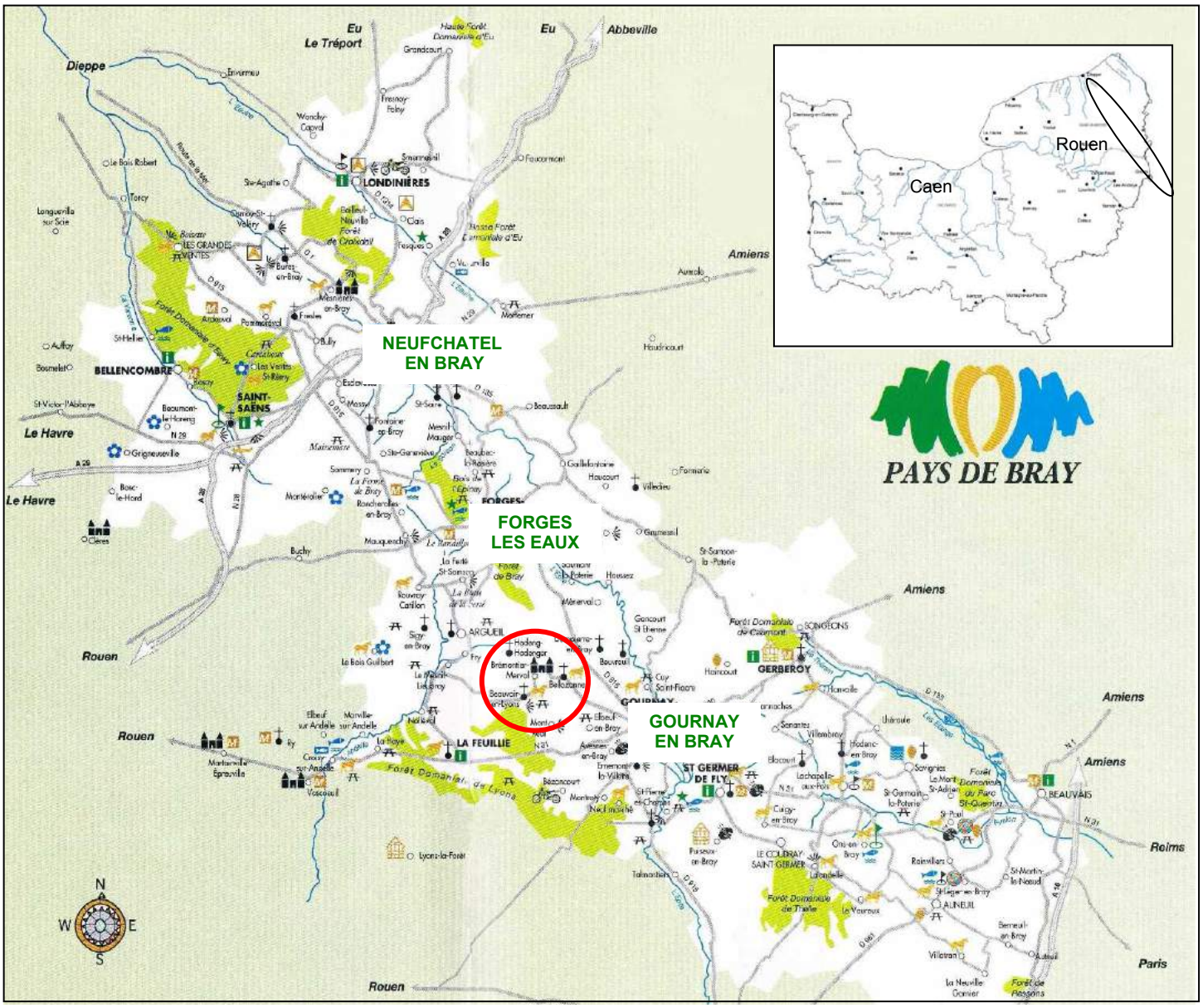
Décloisonner les ateliers et les pratiques… quoi de mieux que cette parcelle agro-arbo-apiforestière pour l'illustrer. « Déspécialiser » c'est permettre à la complexité du Vivant d'exprimer tout son potentiel, c'est être plus productif à l'hectare sans intrants supplémentaires, juste en maximisant la photosynthèse à l'hectare, on maximise la biomasse produite. Une agriculture « Low-tech » en 3 dimensions, comme les cultures à étages sur Wallis et Futuna, où sous ces latitudes, l'agroforesterie est « naturelle » !

Il y aurait encore de nombreuses choses à développer sur ce sujet, mais j'arrive à l'issue du nombre de caractères autorisés par François… Je ne peux conclure cet article sans citer Béatrice, qui au travers de son projet tiers-temps et des fonds Leader qu'elle a mobilisés auprès du PETR, a permis cette belle réalisation, pleine de sens et de valeurs. Je ne doute pas que les jeunes, car toutes les classes ont participé au projet, se souviendront avec émotion de la réalisation de ce projet dans 20 ou 30 ans ! Au même titre que ceux qui eurent œuvré dans les années 80 pour que nous récoltions au XXI ème siècle !

Vous voulez appréhender les enjeux agricoles de demain ? Venez vous ressourcer dans cette parcelle sous Beauvoir en Lyons qui offre, à celles et ceux qui la contemplent, de nombreuses réponses aux questions agricoles dans les domaines sociaux, économiques, environnementaux et même sociétaux !

Bertrand CAILLY
Directeur de la ferme du Domaine de Merval
2017-2023

ASSOCIATION DU DOMAINE DE MERVAL
Château de Merval ● Route d'Argueil
76220 BREMONTIER MERVAL
Site internet : domainemervalasso.fr
Facebook : asso.merval
Instagram : @assomerval



LYCÉE PAYS DE BRAY Nature Pôle

Com Com Communauté de Communes des 4 rivières

RÉGION NORMANDIE

UNION EUROPÉENNE LEADER
Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales

PAYS DE BRAY Pôle d'équilibre territorial et rural

GEVES Expertise & Performance

INRAE

CA NORMANDIE - SEINE

VINCI ENERGIES

GARCZYNSKI TRAPLOIR GT YVETOT

Cegelec SDEM Lignes & Réseaux

FORLUMEN Réseaux