

LES NOUVEAUX VERGERS

ÉVOLUTIONS ET RENAISSANCE

Quels sont les usages nouveaux des arbres fruitiers, en verger ou non, à l'ère de la transition écologique et urbaine ? Notre rencontre avec Boris Bachofen nous a permis d'aborder cette question avec lui et nous développons ici des points amenés dans la discussion.

NICOLAS MESSIEUX (TEXTE ET PHOTOS)

LES VERGERS ET FRUITIERS POUR LA BIODIVERSITÉ

Ces dernières années beaucoup de vergers et d'arbres fruitiers ont considérablement pâti de l'urbanisation, comme nous le rappelle Boris Bachofen (voir reportage ci-contre). Mais ils sont parfois les derniers vestiges de « nature » dans certains endroits et peuvent être valorisés pour la « biodiversité » – i.e. la faune. Nous avons vu lors de notre interview de Lara Grandgirard (voir Vignes

et Vergers³) comment un programme comme « Connexions naturelles » pouvait s'appuyer sur les vergers anciens. Un arbre ancien sert d'habitat naturel à une faune sauvage qui manque souvent dans ce genre d'habitat, ce d'autant plus quand ces vergers sont à l'interface entre les champs de grandes cultures/prairies et les noyaux villageois. Les fruitiers cultivés ont l'avantage de fournir d'importantes sources de nourriture très précieuses à l'automne puis même en hiver comme réserve. Au printemps, ils sont parfois la principale source de nourriture locale pour les pollinisateurs puisque



Un prunus isolé, ancien haute-tige potentiel vestige d'un verger, dont la partie ligneuse principale s'est effondrée (bois au sol à droite). De nouvelles branches ont donné à l'ensemble un aspect buissonnant. Le manque de structure et l'emplacement laissent penser que cet arbre est abandonné et reste en place car intéressant comme source de nourriture et d'abri pour la petite faune.



Un verger d'abricotiers en plein cœur du village de Saxon (VS)

leur floraison est parfois très hâtive (cerisiers et abricotiers).

Les arbres fruitiers hautes-tiges sont d'intéressants abris pour la biodiversité, mais la présence d'un arbre isolé peut néanmoins poser des problèmes de concurrence pour l'eau et la lumière, d'abri pour les ravageurs (en hiver) et compliquer le travail des champs. Il faut donc trouver un modus-vivendi acceptable qui passe souvent par le fait que les arbres vont plutôt être gardés en périphérie, dans les haies, ou contre les murets pour prendre l'émblématique exemple des pêches de vigne. Ou alors, en bord de route ou en ornement autour des bâtiments, comme notamment les noyers.

FAIRE RÉCOLTER PAR AUTRUI EN PROFITANT DE « L'UBÉRISATION » ET DU « DO-IT-YOURSELF »

Que faire quand on possède un arbre qui produit des fruits, mais qu'il est difficile de les récolter ? C'est un problème courant pour les personnes âgées qui ont un ou plusieurs arbres hautes-tiges dans leur propriété, notamment les cerisiers, ou pour les propriétaires de vergers anciens. Comme il n'est plus rentable à l'heure actuelle en Suisse de cueillir des fruits sur des arbres hautes-tiges pour les vendre, l'utilisation des fruits d'arbres isolés se limite à des contextes particuliers : petite consommation ou don, création d'alcool ou de jus « fait-maison », confitures ou compotes artisanales.

Une possibilité est de faire appel à des associations comme SOS Fruits, Cultive-toi, Fruits en cavale ou Sauve qui fruit qui proposent de faire cueillir les fruits par des bénévoles ou des personnes en réinsertion – la récolte étant ensuite répartie entre le propriétaire de l'arbre, le cueilleur et l'association. En passant par un réseau de commerces partenaires, il est alors possible de vendre cette récolte. L'inscription et l'ensemble du processus passe par internet, qui permet de facilement réunir propriétaires, cueilleurs et commerces, ce qui aurait été impossible il y a 20 ans à peine.

RÉINTRODUIRE LE FRUITIER EN VILLE ?

Les fruitiers sont rarement présents en ville, notamment parce que les employés communaux doivent ramasser les fruits qui sinon pourrissent, sont glissants, abîment les pelouses et salissent les trottoirs. C'est ce qui avait été répondu il y a quelques années à un politicien lausannois, qui proposait de planter des arbres fruitiers à Sauvabelin (une forêt urbaine lausannoise) pour que les habitants puissent se servir, une forme « d'agriculture urbaine ». C'est d'ailleurs un problème que posent les poiriers plantés en bord de route dans le



Un noyer isolé. Les noyers sont parmi les derniers représentants des grands arbres fruitiers dans les espaces périurbains ou suburbains.

Val-de-Ruz (NE) et dont les fruits rendent la chaussée glissante.

Cela dit, des arbres fruitiers se voient parfois en ville, notamment les figuiers, ou dans les jardins privés où beaucoup de haute-tiges subsistent comme restes d'autrefois, ou comme arbres d'ornement (des cerisiers par exemple). Des communes comme Saxon (voir Vignes et Vergers 9) ont encore des vergers dans les centres de leurs villages, à côté des vignes, mais cela demeure une véritable rareté. Sur le campus de l'Université de Lausanne, des pommiers ont été plantés, ce qui permet aux étudiants d'avoir quelques pommes gratuites – mais peu se servent parce cette façon de consommer n'est pas vraiment entrée dans les mœurs. Ces plantations de fruitiers sont d'ailleurs souvent des expériences de « nature urbaine » menées dans des villes par les services des espaces verts, ou encore de « jardins participatifs ». Ces arbres posent également le problème de leur entretien, de leur taille, de la lutte contre les ravageurs et maladies (traiter ou ne pas traiter ?) et même de savoir à qui appartient la cueillette (venir se « servir » avec un sac, est-ce du vol ?).



Pêcher de vigne d'une variété ancienne.

LES VERGERS CONSERVATOIRES ET LE « PLACEMENT DES ARBRES » CHEZ LES PARTICULIERS

ProSpecieRara et Rétropomme sont en Suisse les principaux conservateurs de variétés anciennes et locales d'arbres fruitiers et de leurs semences. Ils s'occupent également de fournir des arbres à planter grâce à leurs pépinières. Il faut néanmoins être prudent, relève Boris Bachofen, et installer des variétés adaptées au public cible : « si l'on fournit par exemple une prune à cochons à un particulier, cela va le décevoir quand il récoltera des fruits immangeables. » Rétropomme résout ce problème en proposant lors de sa « Bourse aux arbres » annuelle (le



Les vignes du Domaine de la ville de Morges à l'arrière-plan et à l'avant les vergers expérimentaux de l'Union fruitière lémanique.

dernier week-end d'octobre) de goûter les fruits de ses variétés anciennes et de commander pour l'année suivante l'arbre de cette variété, prêt à planter. Les agriculteurs sont un public-cible important pour les arbres de variétés anciennes car ils ont souvent de la place et/ou des reliquats d'arbres de variétés anciennes/locales sur leur domaine. Ils sont aussi demandeurs car ces arbres permettent d'obtenir des paiements directs et comptent dans les surfaces de promotion de la biodiversité.

LUTTER CONTRE L'ALCOOLISME EN REPLANTANT EN VARIÉTÉS DE TABLE

La lutte contre l'alcoolisme et les alcools forts distillés peuvent sembler être une chose du passé, maintenant que l'on valorise à la fois les alcools de fruitiers traditionnels (williamine, damassine, ...) qui reçoivent AOP et font l'objet d'une intense patrimonialisation; et les fruits de table, avec même la création de nouvelles variétés plus adaptées aux modes de consommation modernes (voir notre interview de Danilo Christen autour de la Fred, dans Vignes et Vergers 6).

Mais cela n'a pas toujours été le cas et dans les années 1950-1970, la Thurgovie a arraché des millions d'arbres pour améliorer la qualité et la rentabilité des vergers existants et réorienter la production des fruits pour distillation vers les fruits de table sous pression des mouvements pro-abstinence. Cette initiative, financée par la Régie fédérale des alcools, peu connue de nos jours, a conduit à un véritable massacre de hautes-tiges en terre thurgovienne et à une perte considérable en matière de patrimoine génétique et paysager.

En 2020, le Domaine de la Ville de Morges a été cédé par la ville à la société Bolle. Dans les discussions qui ont eu lieu au Conseil communal autour de la cession du vignoble, certains ont même proposé... de l'arracher pour le remplacer par des vergers (le site de Marcelin, où se trouve le vignoble, étant propice à la culture arboricole). L'argument employé ?



Un cognassier en fruits. Les coings font partie des fruits qui pourraient vivre un renouveau après l'hécatombe de cognassiers due au feu bactérien, notamment avec la popularisation des « nouveaux usages » des fruits et la découverte de variétés résistantes au feu bactérien.

La ville de Morges ne devait pas encourager la consommation d'alcool et donc planter des vergers à la place du vignoble pour la production de fruits de table...

VALORISER DES PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES DIFFÉRENTES

Rétropomme a obtenu un financement de la Confédération pour développer des utilisations nouvelles de variétés anciennes. Typiquement, beaucoup de variétés anciennes de poires de table ont été abandonnées parce qu'elles ont des « pierres » et sont dures à la dent. Par contre, ces mêmes poires peuvent être employées pour faire de la compote puis des sorbets à partir de cette dernière. Des problèmes d'acidité, d'âpreté, de fibrosité, d'astringence, etc. peuvent aussi se poser pour des variétés anciennes de prunes ou de pommes. Varier les utilisations culinaires permet d'envisager de valoriser des variétés très adaptées à nos climats ou résistantes à telle ou telle maladie mais qui ne produisent pas des fruits agréables pour la table.

La production de jus artisanaux, de vinaigres, de confitures, y compris avec des fruits rares ou délaissés (coings, cornouilles, nèfles, ...) est un domaine en pleine expansion, qui s'accommode des nouvelles tendances en matière de consommation locale et écologique et profite d'un engouement pour les nouveaux goûts et saveurs. La réussite de la Poire à Botzi AOP, qui est consommée cuite, est également en droite ligne de ces évolutions qui étendent et ajoutent aux catégories classiques fruits de table/distillation/jus/huile.

Le renouveau de la filière nucicole dans le canton de Vaud (l'huile de noix vaudoise ayant obtenu récemment une AOP), autour de la réussite du Moulin de Sévery, s'appuie également sur ces éléments avec une gamme très large de produits et même de sous-produits du pressage des noix développés par Jean-Luc Bovet au cours de ces dernières décennies.

Nous remercions Boris Bachofen, directeur technique de Rétropomme, pour son aide et ses idées dans la rédaction de cet article. ♥

ANNONCE



PRODUCTION D'ARBRES FRUITIERS BIOLOGIQUES

Toutes formes, taille et espèces



Route de l'Etraz 14, 1267 Vich | www.fruitiersbio.ch | Tel: 022 364 69 33