

# Un exemple de verger normand

20401 \*

## Sommaire

Un exemple concret	1
Le verger fin mars 2022	2
Vue d'ensemble	2
Les fruits du verger	3
Le greffage en fente	5
La technique	5
Le cambium	6
L'arrosage	6
Les outils du greffeur	6
La pomme	7
Introduction	7
Deux catégories de pommes	7
Les pommes à couteau	8
Les stars des pommes à couteau, dans nos commerces	8
Quelques variétés normandes de pommes à couteau	9
Les pommes à jus	9

---

## Un exemple concret

Le verger cité dans ce document a été créé fin 2021. Les arbres les plus 'normands' ont été greffés en mars 2022.

C'est le collectif associatif **'Des Vertes et des Mûres'** qui s'en charge, aidé par le comité des fêtes de Saint-Hymer. La commune a prêté le terrain et participé aux plantations.

L'entretien est assuré par les bénévoles du collectif, et la récolte sera libre d'accès.

Retrouvez les actualités de ce collectif associatif sur Facebook -> [Lien](#)

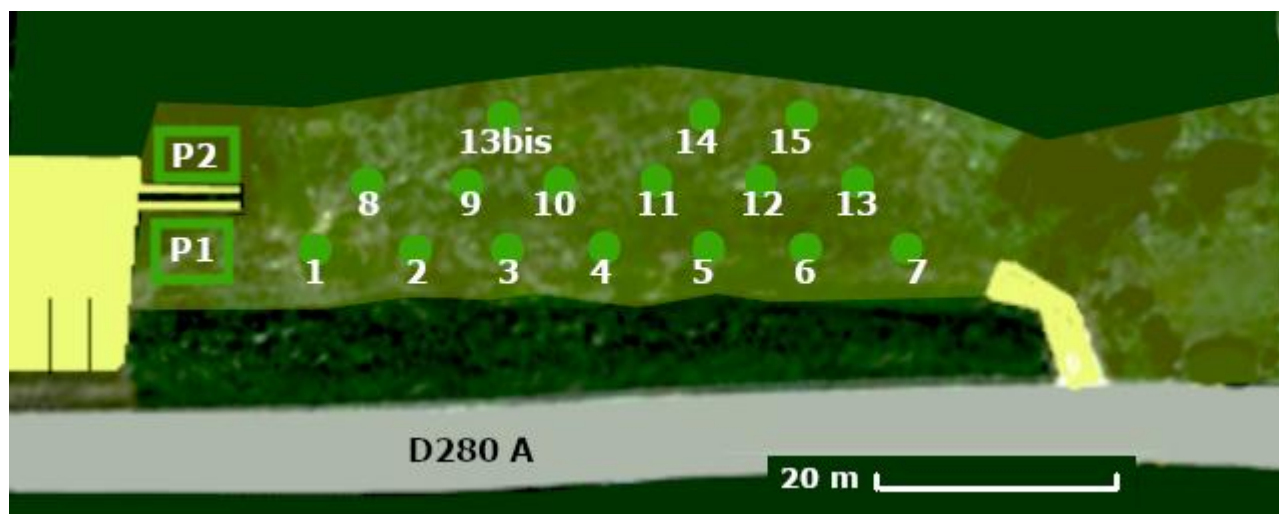


**Le bourg de Saint-Hymer, vu depuis le verger**



## Le verger fin mars 2022

### Vue d'ensemble



1 à 15 : arbres du verger.

- 1 Prunier 'Victoria'
- 2 Prunier 'Reine Claude dorée'
- 3 Poirier 'Général Leclerc'
- 4 Pommier 'Belle de Boskoop'
- 5 Pommier 'Rousseau'
- 6 Pommier 'Reinette Jules Labitte'
- 7 Pommier 'Suntan'
- 8 Prunier 'Mirabelle de Nancy'
- 9 Poirier Williams Duchesse (à planter)
- 10 Pommier 'Calville rouge des normands'
- 11 Pommier 'Bénédictin'
- 12 Pommier Rambault
- 13 Pêcher normand
- 13bis Néflier (à planter)
- 14 Merisier (à greffer)
- 15 Noyer

P1 et P2. Les deux parties du potager.

\* Actuellement plantés : framboisiers, narcisses, tulipes, pois chiches, thym, sauge, persil, menthe.

\* À planter : pommes de terre, fleurs de prairie fleurie, courgettes, potimarrons, haricots verts, romarin, fleurs d'été et d'automne.

\_\_\_\_\_ ↗ \_\_\_\_\_

## Les fruits du verger



1 Prunier 'Victoria'



2 Prunier 'Reine Claude dorée'



3 Poirier 'Général Leclerc'



4 Pommier 'Belle de Boskoop'



5 Pommier 'Rousseau'



6 Pommier 'Reinette Jules Labitte'



7 Pommier 'Suntan'



8 Prunier 'Mirabelle de Nancy'



9 Poirier Williams Duchesse





Ce sont les fruits défendus par le collectif des Vertes et des Mûres !

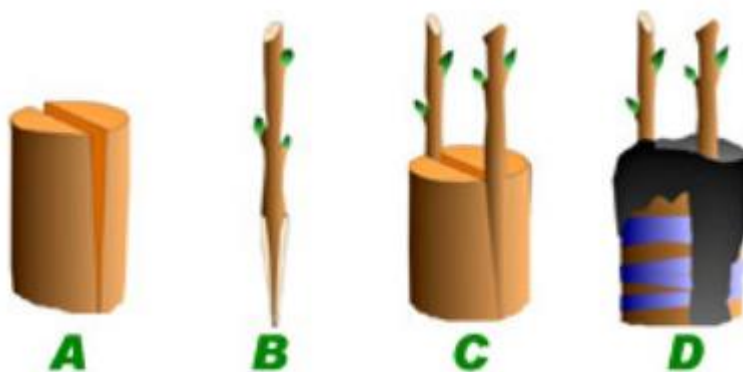
\_\_\_\_\_ ↗ \_\_\_\_\_

## Le greffage en fente

### La technique



Pierre en train de terminer un greffage en fente.



**A** - Le porte-greffe est coupé horizontalement et fendu sur 6 cm.

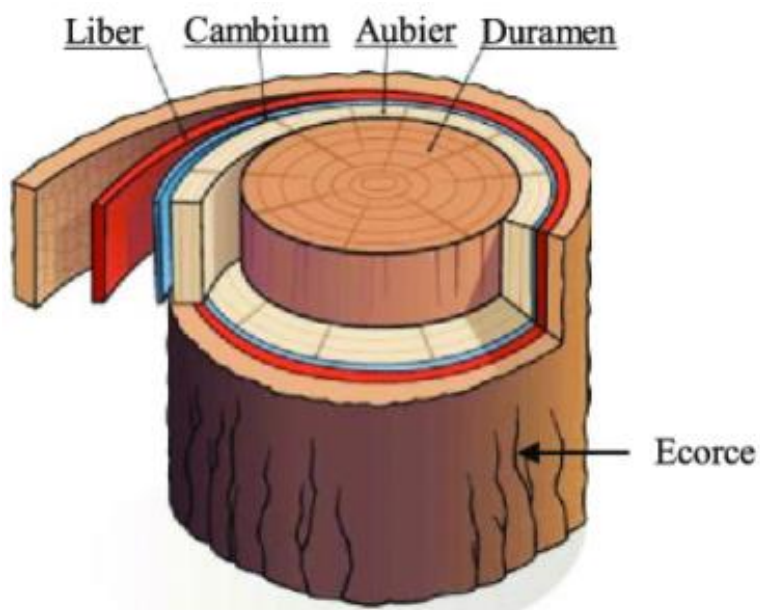
**B** - Prenez des greffons de 10 cm et portant 3 bourgeons. Vous les taillez en biseau sur deux faces, sur une longueur de 5 cm.

**C** - Dans la fente maintenue ouverte on introduit les greffons en faisant surtout bien coïncider les zones de cambium.

**D** - Refermer le tout méticuleusement au mastic.

\_\_\_\_\_ ↗ \_\_\_\_\_

## Le cambium



Le tronc d'un arbre est schématisé en plusieurs éléments qui véhiculent les nutriments qui alimentent l'arbre (la sève).

Pour le greffage, il est important que le greffon et l'arbre soient en contact au niveau du cambium.

## L'arrosage

Pour que la sève monte, il faut arroser généreusement l'arbre qui vient d'être greffé, pendant plusieurs mois.

## Les outils du greffeur

Le nécessaire de greffage : serpette, couteau à greffer, scie à bois vert, raphia, mastic à greffer Pelton.



\_\_\_\_\_ ↗ \_\_\_\_\_

# La pomme

## Introduction



Il existe plus de 1000 variétés de pommes au Monde. Les spécialistes normands <sup>1</sup> ont recensé plus de 400 variétés connues dans les vergers de Normandie. Certaines variétés sont suivies en conservatoire. Les plus intéressantes sont reproduites, par greffage, et disponibles en pépinière <sup>2</sup>. Ce sont quelques-unes de ces variétés que nous citerons ici, après avoir rappelé les plus connues.



## Deux catégories de pommes

On choisit son pommier selon la destination des fruits, et nous distinguons donc deux catégories de pommes :

- \* les pommes à couteau (ou à croquer),
- \* les pommes à jus (jus de pomme, cidre, Calvados, Pommeau).

Les variétés de pommes à jus sont plus nombreuses que les pommes à croquer.



---

<sup>1</sup> Les spécialistes : Les croqueurs de pommes. La Société d'horticulture de Lisieux. Le Parc Régional Normandie-Maine. L'Association Verger de sauvegarde, etc.

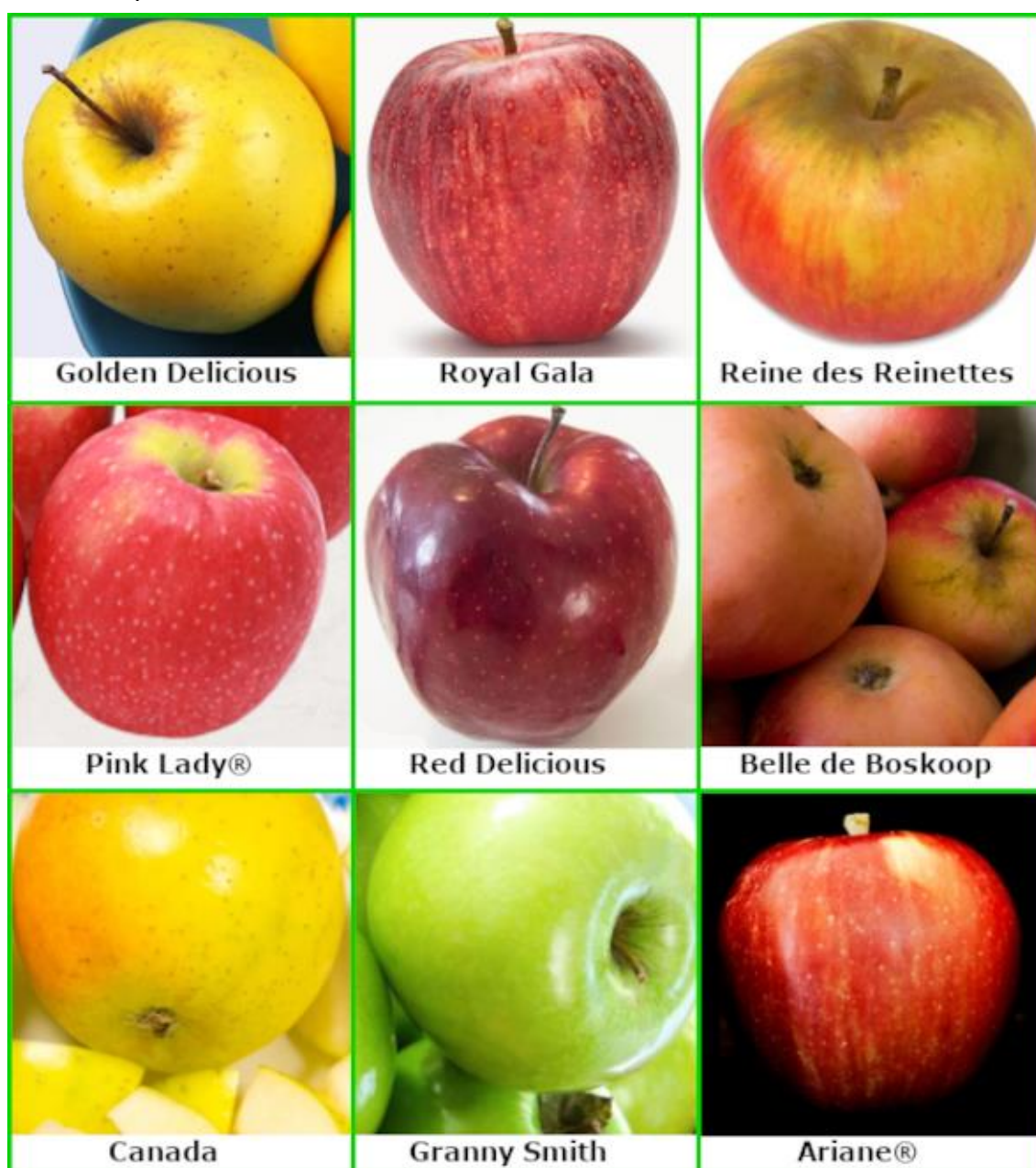
<sup>2</sup> Au pays d'Auge, les pépiniéristes vendent notamment leurs végétaux à la foire aux arbres de Lisieux, début mars, et à celle de Pont-L'Évêque, en novembre.



## Les pommes à couteau

### Les stars des pommes à couteau, dans nos commerces

- \* la Golden Delicious, sucrée, chair douce et moelleuse,
- \* la Gala et la Royal Gala, sucrée, juteuse, croquante, elle peut être cuite,
- \* la Reine des Reinettes, chair croquante et juteuse, saveur de miel et de coing, et une bonne tenue à la cuisson,
- \* La Pink Lady®, chair légèrement rosée, ferme et très sucrée,
- \* La Red Delicious, délicatement sucrée et à chair ferme, idéale à croquer,
- \* La Belle de Boskoop; elle peut être rouge, jaune ou verte ; chair ferme légèrement acidulée et peu sucrée ; à croquer ou à cuire.
- \* La Canada (Reinette grise du Canada), pomme à cuire par excellence, car sa chair est fondante et peu sucrée,
- \* La Granny Smith, reconnaissable à sa robe verte brillante, elle est sucrée et acidulée, riche en antioxydants,
- \* L'Ariane®, 100 % française, petite pomme rouge à la fois sucrée et acidulée, juteuse en croquante.





## Quelques variétés normandes de pommes à couteau

Parmi les pommes stars citées ci-dessus, peu sont recommandées à planter en Normandie : faible productivité, sensibilité aux maladies et prédateurs.

Les préférences de nos spécialistes, en fonction des greffes disponibles, se sont portées sur les variétés de notre verger, citées en début de ce document. On remarque notamment la **Belle de Boskoop** (n°4 de notre verger), la **Reine des Reinettes** (la Reinette, n°6 de notre verger), la **Calleville** (n°10 de notre verger).

Parmi les variétés locales on peut aussi citer la **Cox Orange**, l'**Elstar**, la **Jonagold**, la **Melrose**.

N'oublions pas une pomme sucrée comme la **Lanterne** ou acidulée comme la **Locart Blanc**.

Les pommes se récoltent en octobre et début novembre. Plus tardives et de bonne conservation pendant l'hiver, on peut nommer la **Jeanne Hardy**.



## Les pommes à jus

Les cidres normands produits dans l'Orne ainsi que les jus de pommes sont élaborés à partir de variétés spécifiques comme la **Damelot**, la **Pomme blanche**, la **Petit Muscadet de l'Orne** ou la **Romany**.

En France, les pommes à cidre sont généralement partagées en quatre familles :

- \* Les pommes douces, parfumées et sucrées (Coquerelle, Germaine, Rouge Duret...),
- \* Les pommes douces amères, équilibrées (Bedan, Bisquet, Cartigny, Noël des Champs...),
- \* Les pommes amères, riches en tanins (Domaine, Doux Évêque, Fréquin Rouge, Marie Ménard, Tardive de la Sarthe...),
- \* Les pommes acidulées, apportant fraîcheur (Blanchet, Dio roux, Rambault, René Martin...).



Les pommes broyées donnent le moût de pomme. C'est ce moût qui va permettre l'élaboration :

- \* du cidre (moût de pomme fermenté et gazeux),
- \* du pommeau (2/3 de moût de pomme mélangé à 1/3 de Calvados),
- \* du calvados (distillation du cidre obtenu avec le moût de pomme).



Fin