

## SORTIE DÉCOUVERTE 2019 AU VERGER

En ce début février, nous avons tous guetté les évolutions de la météo. En effet, répondant avec enthousiasme à la proposition de Vincent et Patrice Ducreux d'assister à une démonstration de taille d'arbres fruitiers dans leur verger du Gaec des Sables Rouges, en ce samedi 9 nous étions une quinzaine d'élèves attentifs sous le timide soleil bravant les nuages.



Avant d'aborder les différentes tailles, Vincent a fait quelques rappels d'anatomie (constitution des arbres) et de physiologie (leur fonctionnement) afin d'expliquer le pourquoi et le comment des tailles et l'époque propice pour les effectuer.

D'emblée, sur son tableau le titre évocateur a donné le ton :



**“L'art de la taille  
La taille est un art”**

Puis au fil des pages, nous avons révisé pêle-mêle les racines, le collet, le tronc, les branches, ... appris à reconnaître les bourgeons à fleurs, à bois ou apical, ... la lambourde, la bourse, la coursonne, ... Avec force croquis, ont défilé les différentes formes de conduite en fonction de la variété, du rendement souhaité, etc... fuseau, gobelet, demi-tige, tige, mais aussi les palmettes, en U, doubles, obliques, ... Les tailles fort complexes ont également été explicitées comme celles de fructification, de rajeunissement et bien d'autres.

Il n'a pas lésiné non plus sur les conseils aux novices que nous étions, de l'achat (scion ou arbre déjà formé, importance du porte-greffe) à la taille de plantation. Enfin, sa dernière recommandation, l'indispensable analyse du sol pour une bonne adaptation du fruitier choisi à nos jardins.

Puis, nous sommes passés aux travaux pratiques.

Partagés en deux groupes, l'un se dirigeant vers les fruitiers à noyaux et l'autre vers les fruitiers à pépins, nous avons assisté à un numéro de voltige, tant des sécateurs que des tailleurs eux-mêmes.



Et comme l'a dit Jean-Pierre : "à vous voir virevolter avec vos sécateurs, la taille devient vraiment un art, même avec des béquilles !" (allusion au péroné cassé de Vincent, suite à un accident du travail).

Le plus impressionnant, a été la taille **sans sécateur** : il fallait voir avec quelle dextérité tailleurs attrapèrent les branches à pleines mains et cassaient à toute vitesse celles mal formées, portant trop de bourgeons à fruits ou encore faisant de l'ombre aux autres en redonnant à l'arbre sa belle allure. Et plus étonnant aussi, contrairement à une idée reçue, ces cassures cicatrisent mieux qu'une coupe au sécateur, certes plus nette.

In situ, certains se sont essayés à jouer du sécateur en distinguant les différents bourgeons, ceux qui donneront des fruits au cours de la saison et ceux qui produiront l'année ou les années suivantes. Pas facile !



Le groupe Noyaux ayant permuté avec le groupe Pépins, il fut bientôt l'heure du pot campagnard, le soleil maintenant haut dans le ciel étant de la partie.

Rapidement une table fut déployée et les verres posés dessus, les bouteilles de vin ou de jus de fruits ouvertes, les pots de rillettes, le saucisson, et autre pâté en croûte disposés dans les assiettes, sans oublier le cake maison aux poivrons apporté par Sylvie. Un toast fut porté aux deux instructeurs suivi par des applaudissements nourris.

Bref, une très belle matinée enrichissante s'achevant dans l'ambiance traditionnelle **DEA**.

