



Dominique Cousin

# La taille simple des fruitiers

Les bons gestes par l'image



ULMER

# Introduction

La taille a de nombreuses vertus, notamment chez les arbres fruitiers. Elle permet d'augmenter la qualité et la quantité des fruits, mais aussi d'améliorer leur goût et leur teneur en sucre. Elle facilite la cueillette et lui donne davantage de régularité, mais elle allonge aussi la vie d'un arbre, en le débarrassant des organes dépérissant, qui puisent inutilement dans les réserves. Les meilleurs fruits sont produits sur des branches jeunes et vigoureuses, correctement alimentées par les racines. La taille crée de la place pour les nouvelles branches et favorise l'entrée de la lumière. Des jeunes pousses bien éclairées et aérées sont vigoureuses et résistent mieux aux maladies. Une taille bien menée évite donc le recours aux traitements chimiques, ce qui est excellent pour notre propre santé et pour la biodiversité. Nous avons donc pris le parti ici de vous expliquer les gestes simples, qui permettent d'obtenir des fruits sains sur les arbres fruitiers les plus courants. Ces méthodes vous permettront d'agir facilement et au bon moment pour récolter des fruits savoureux sans aucun pesticide. Vous comprendrez vite que les principes fondamentaux découlent d'une bonne observation et saurez rapidement les adapter à toutes les espèces de fruitiers.

**Pages précédentes :** poiriers en fleurs et poire de 'Cognée'.

**Ci-contre :** un abricotier bien mené et aéré produit en abondance.



# 1/Généralités

Le matériel .....	10	Tailler court ou long ? .....	30
Les différentes formes : formes libres .....	12	L'arcure : produire plus en taillant moins .....	32
Les différentes formes : formes palissées.....	14	L'arcure : la technique.....	34
Les différents organes : description et fonction.....	16	L'éclaircie des fruits .....	36
Évaluer l'état de santé d'un arbre .....	18	Parasites & maladies : repérer et éliminer les maladies.....	38
Quand tailler ?.....	20	Parasites & maladies : réduire facilement les parasites .....	40
Comment tailler ?.....	22	Parasites & maladies : chancres et larves xylophages .....	42
Tailler à la plantation : formes libres .....	24		
Tailler à la plantation : formes palissées .....	26		
Comment couper une grosse branche ?.....	28		

# 2/Les arbres fruitiers

Pommier haute tige.....	46	Cognassier .....	66
Pommier demi-tige .....	48	Cerisier : taille de formation.....	68
Pommier basse tige.....	50	Cerisier : entretien.....	70
Pommier palissé : taille d'entretien l'été.....	54	Abricotier : taille de formation.....	72
Pommier palissé : taille d'entretien l'hiver .....	56	Abricotier : taille d'entretien.....	76
Poirier haute tige.....	58	Prunier : taille de formation .....	78
Poirier demi-tige et basse tige.....	60	Prunier : taille d'entretien.....	80
Poirier palissé .....	64	Pêcher, brugnonier, nectarinier .....	82

# 3/ Les petits fruits et fruits à coques

Framboisier : remontant ou non remontant.....	88	Noyer.....	100
Framboisier : libre ou palissé.....	90	Châtaignier.....	102
Cassissier et groseillier : taille d'entretien.....	92	Vigne, raisin de table.....	106
Cassissier et groseillier : taille de nettoyage.....	94	Actinidia (kiwi).....	110
Noisetier : principes d'entretien.....	96	Mûre sans épines.....	112
Noisetier : gérer les rejets.....	98		

Calendrier des interventions.....	116
Index.....	118





# Généralités

Pour clarifier notre propos, commençons par répertorier le matériel nécessaire pour bien tailler dans toutes les situations et par nommer correctement les parties des arbres qui vont nous concerner. C'est aussi le moment de considérer quelques principes élémentaires valables sur toutes les espèces et qui pourront servir à diverses occasions.

# Le matériel

POSSÉDER UN BON MATÉRIEL ET SAVOIR L'ENTREtenir EST PRIMORDIAL POUR ASSURER DES TAILLES IRRÉPROCHABLES, PLUS AGRÉABLES ET PLUS FACILES. LA QUALITÉ DES PLAIES DE COUPE GARANTIT EN EFFET UNE CICATRISATION OPTIMALE ET L'ABSENCE DE PROBLÈMES SANITAIRES COLLATÉRAUX.



## Le sécateur

L'outil le plus utilisé pour tous les travaux de précision. Il existe sous différentes formes plus ou moins pratiques. Je vous recommande toutefois de vous offrir un sécateur de bonne qualité, plutôt à lames croisées. Celles-ci doivent être bien jointes et ne pas s'écarter. La lame doit être soigneusement aiguisée pour ne pas déchiqueter le bois. Les bonnes marques déclinent les sécateurs en différentes tailles adaptées à toutes les mains, pour droitiers ou gauchers. La poignée tournante est facultative, mais utile si vous avez beaucoup à tailler.



## L'ébrancheur

Pour des branches de plus gros diamètre, il est possible d'utiliser ce « sécateur géant ». Attention ! Le confort que vous offre cet outil encourage parfois à couper des branches de diamètre trop important, ce qui engendre inévitablement des coupes de mauvaise qualité.



## La scie

Pour éliminer sans peine les grosses branches. Il existe aussi différents modèles. Après en avoir essayé de nombreux modèles, je considère que la scie à dentition « japonaise » est la plus efficace. Elle est composée d'une double rangée de dents, et s'appelle aussi « scie à tirer » puisqu'elle ne coupe que lorsque vous tirez la scie vers vous, et quand vous la poussez, vous débourez ses dents.





## La scie-perche

Très utile pour aller scier une branche en hauteur... et éviter de sortir l'échelle.



## L'échenilloir

Il s'avère très pratique lors des travaux de taille en hauteur et peut souvent éviter de prendre des risques inutiles sur une échelle.



## L'échelle

Avec l'échelle double et l'escabeau, ce sont des moyens d'accès au poste de taille et de cueillette, qu'il faut stabiliser pour pouvoir travailler avec la plus grande assurance et éviter la chute.

### L'ENTRETIEN DU MATÉRIEL

**Affûter** régulièrement vos outils pour qu'ils coupent de manière chirurgicale et garantissent des tailles les moins traumatisantes possible pour la plante. Utilisez une pierre à affûter : faites circuler la pierre inclinée à 45°, de la base de la lame vers l'extrémité, en un mouvement continu. **Huiler** rend la taille plus facile et évite d'avoir à supporter les pénibles « couinements » que produisent les frottements de votre sécateur.

**Désinfecter** vos outils est une priorité avant chaque séance de taille. Ce geste limite la transmission de maladies, germes et autres bactéries. Les lotions hydro-alcooliques que l'on trouve facilement en pharmacie sont efficaces et pratiques.



# Les différentes formes

## FORMES LIBRES

ON APPELLE « FORMES LIBRES » LES ARBRES CAPABLES DE SE SE TENIR SEULS, SANS SUPPORT PERMANENT. LEURS DIMENSIONS DÉPENDENT DU PORTE-GREFFE UTILISÉ ET DE LA TAILLE QUI PERMET DE LES FORMER ET DE LES CONSERVER.



### Gobelet

L'arbre est constitué d'un tronc très court, d'où partent 4 à 5 charpentières dressées et subdivisées en sous-charpentières puis en branches fruitières. Le centre est toujours maintenu dégagé, pour une aération et un ensoleillement optimum.



### Cordon vertical

Voici une forme parfaite pour les jardiniers fâchés à tout jamais avec le sécateur ! Au vu de son lent développement, il ne nécessite aucune taille et se met automatiquement à fruit, sauf peut-être l'année de plantation.



### Axe vertical

Cette forme est la plus souvent utilisée par les arboriculteurs pour sa facilité de mise à fruit et d'accès pour les différents travaux. Il faut prévoir un tuteur le temps que l'arbre soit assez solide pour se tenir seul, voire un palissage si le porte-greffe ne donne pas assez de puissance à l'arbre.

### C'EST QUOI UN PORTE-GREFFE?

Les arbres fruitiers sont pour la plupart constitués de deux parties greffées lors de leur jeune âge : la racine (le porte-greffe) et la variété (tronc, branches, etc). Le choix du porte-greffe, plus ou moins vigoureux, influence les dimensions de l'arbre fruitier et par conséquent les opérations de taille qui permettent de les entretenir et les garder productifs.



## Tous les conseils pratiques pour tailler les arbres et arbustes fruitiers du jardin

- Fruits à pépins : pommier, poirier, cognassier.
- Fruits à noyaux : cerisier, abricotier, prunier, pêcher.
- Petits fruits : framboisier, cassissier, groseillier.
- Fruits à coque - noisetier, noyer – et châtaignier.
- Grimpantes fruitières : mûre sans épine, kiwi, vigne.