

Numéro spécial : fruitiers sauvages !

Photo Patrice Hirbec

Les fruitiers sauvages p. 2

Les pommiers p. 2

Les poiriers p. 3

Les pruniers p. 4

Les néfliers p. 4



Pommier sauvage, Malus sylvestris.

L'édito

Le printemps a démarré fin mars nous dit le calendrier et voici le temps des semailles et des plantations.

Vous allez pouvoir conjuguer les verbes semer et planter ...soigner et tailler... Sans vous précipiter toutefois, au cas (de moins en moins probable) de gelées tardives... Alors au lieu du proverbe « *En avril, ne te découvre pas d'un fil* », en voici un à mettre à l'honneur : « *Avril fait la fleur, mai en a l'honneur* ».

Parmi les végétaux que vous pouvez planter : les capucines, les coquelicots, la lavande, les sauges, les menthes, les pois de senteur, les marguerites et les soucis (ceux-là sont admis !) feront le bonheur des insectes pollinisateurs. Vous pouvez également vous faire plaisir en semant persil, cerfeuil et ciboulette pour aromatiser vos plats cuisinés.

Mais pour ce printemps 2014, c'est un numéro spécial « Fruitiers sauvages » que nous vous proposons.

Les arbres fruitiers sauvages sont très précieux pour la biodiversité : fleurs et fruits sont utilisés par la faune. Et à vous mêmes, ils vous offriront des floraisons magnifiques, des fruits comestibles pour vos compotes ou encore du bois de qualité.

On appelle **fruitiers sauvages** un certain nombre d'espèces de la **famille des rosacées** de nos forêts ayant pour caractéristiques de produire des fruits charnus souvent comestibles et dont le bois dur et coloré est aussi utilisé en ébénisterie, tournerie et pour la fabrication d'outils.



Photo Patrice Hirbec

Sorbier en fleurs.

Les fruitiers sont des espèces dont les fruits sont très appréciés également par la faune. Ils peuvent être plantés en lisière de forêt, en clairières, le long des chemins, dans les haies. Ils possèdent un intérêt certain au titre de la sauvegarde de notre patrimoine naturel en particulier car ils contribuent à l'aménagement des lisières et l'amélioration du gîte et couvert pour nombre d'animaux. Ils sont peu abondants en montagne. Ils se répartissent en prunoïdées (cerisiers et pruniers dont le fruit est une drupe avec un seul noyau) et en pomoidées (sorbiers, alisiers, pommiers, poiriers) dont le fruit est une pomme ou ressemblant, contenant des pépins. D'autres espèces donnent des fruits comestibles susceptibles d'être cueillis par le public (les ronces et les mûres, l'églantier et les cynorrhodons ou gratte-cul, les cornouilles et le cornouiller mâle, les groseilliers, myrtilliers, les arbrouses et l'arbusier, les argouses et l'argousier ...). On y ajoutera le noisetier.

La majorité de leurs fruits mûrissent en automne. Souvent acides, amers ou astringents, ils ont de vraies saveurs sauvages. Néanmoins, on attendra les premières gelées pour les cueillir, ils seront alors plus consommables. Cuits et sucrés, on obtient de leurs fruits d'excellentes gelées et pâtes de fruits. Leur ramollissement puis leur pourrissement suivant la maturité des fruits est un processus nécessaire afin que s'échappent les graines et se régénèrent ces espèces. Ils sont souvent transportés et disséminés par la faune (les oiseaux surtout) : on appelle cela la zoochorie. Dans d'autres cas pour se régénérer, le poids du fruit le fait tomber en éclatant puis en séchant les graines s'éparpillent au sol : on appelle cela la barochorie. Leur cueillette est une activité particulièrement intéressante pour les enfants en forêt car elle donne un but aux promenades sylvestres. Il faut néanmoins prendre garde à ne pas casser les branches et se méfier avant de croquer dans un fruit car ils sont très souvent habités par des insectes !

Nous vous proposons une description de quatre genres de fruitiers sauvages : pommiers, poiriers, pruniers et néfliers.

Pommiers sauvages
Famille des rosacées Genre *Malus*

Arbres ou arbrisseaux, parfois épineux, à feuilles caduques. Le fruit est une pomme à pépins, comestible, dont on peut faire du cidre ... Le genre Malus comprend une trentaine d'espèces habitant les régions de l'hémisphère nord. Elles aiment toutes les sols profonds et frais. Trois d'entre elles sont décrites ci-après.

- ***Malus sylvestris*** de 10 à 12 m avec un fruit de 20 à 25 mm de diamètre et des rameaux épineux. Ce pommier habite l'Europe. Il est disséminé partout en France jusqu'à 1 300 m d'altitude dans les bois de nos plaines et collines mais est plus rare en zone méditerranéenne. De longévité élevée (70 à 100 ans), sa croissance est lente. Il fleurit en avril-mai. Son bois rougeâtre tacheté de brun est homogène et employé par les ébénistes, les fabricants de règles, équerres. Son bois se teint aisément et il est parfois utilisé pour imiter l'ébène ! Il est de moins bonne qualité que celui du poirier sauvage. La plupart de nos variétés cultivées sont greffées sur le pommier sauvage. C'est une plante mellifère. Son écorce est dite tonique et fébrifuge, ses feuilles sont diurétiques. C'est un excellent combustible.



Photo Patrice Hirbec

- ***Malus communis*** de 8 à 10 m de haut, peu épineux, habite l'Europe et croît en lisière et dans les haies. L'espèce est utilisée comme porte greffe pour les variétés cultivées. Il est difficile de distinguer les espèces qui

croissent spontanément de celles qui ont l'air sauvage (cultures anciennes abandonnées ou échappées de vergers) d'autant plus que de nombreux hybrides entre espèces sauvages et cultivées apparaissent.

- ***Malus acerba*** est une espèce de plaines et collines que l'on rencontre dans les anciens taillis sous futaie. D'épaisses branchaisons tortueuses lui donnent son aspect très esthétique. On consomme ses fruits depuis le néolithique bien que très amers. Ses fruits sont aussi appréciés de la faune et c'est une espèce mellifère. Son bois, rougeâtre et dense, est utilisé en ébénisterie et sculpture. Cet arbre est bien présent en Ardenne. Croisé avec son parent asiatique *Malus dasycarpa*, l'hybride a donné nos pommiers domestiques.

Les pommiers sauvages n'ont pas une grande importance économique par les bois qu'ils fournissent ; en revanche, ils ont donné naissance à de nombreuses variétés cultivées tant pour leurs fruits que pour l'ornement. De par leur présence en forêt, ils constituent un apport alimentaire intéressant pour les animaux sauvages. Les conserver et les protéger, c'est aussi sauvegarder un patrimoine génétique.

Poirier sauvage, *Pyrus pyraeaster*.

Poiriers sauvages
Famille des rosacées Genre *Pyrus*

Arbres ou arbrisseaux, souvent épineux à l'état sauvage, à feuilles caduques. Fruit comestible. Le genre comprend une vingtaine d'espèces habitant l'Europe, l'Asie et l'Afrique du Nord appréciant les sols profonds et frais. On trouve à l'état naturel des espèces sauvages et des espèces exotiques plus ou moins cultivées. Pour compliquer les choses, les deux s'hybrident. Voici quelques espèces.

- ***Pyrus communis*** fait 10 à 20 m et habite l'Europe et l'Ouest de l'Asie. Il a un enracinement profond. Il est présent partout en France (sauf Corse) jusqu'à 1 200 m. C'est aussi une espèce mellifère. Son écorce est astringente et fébrifuge. Ses feuilles sont diurétiques et calmantes. Son bois de qualité est recherché pour la gravure. Son bois rouge se polit bien et est très recherché par les ébénistes, sculpteurs, tourneurs. C'est aussi un très bon combustible. Il fleurit en avril-mai et peut vivre plusieurs siècles. Avec ses fruits on peut faire une sorte de cidre (le poiré). C'est un excellent porte greffe.

- ***Pyrus salvifolia*** de 8 à 10 m de haut est présent en lisière de forêt et dans les haies essentiellement du centre de la France. On trouve aussi ***Pyrus longipes*** dans les forêts de montagne algériennes (rare).

- ***Pyrus amygdaliformis*** ne dépasse guère les 6 m et vit en Méditerranée (Corse incluse).

- ***Pyrus cordata*** (poirier à feuilles en cœur ou poirasse) de 3 à 8 m de haut vivant près de 50 ans présent sur la façade atlantique. Les poiriers sauvages constituent dans une forêt un appoint en bois de grande qualité, certes limité en quantité, un apport alimentaire très intéressant pour les animaux sauvages et un réservoir génétique à protéger fort utile pour l'amélioration des espèces cultivées tant fruitières qu'ornementales.

- ***Pyrus pyraeaster*** est un poirier sauvage de forme pyramidale à cime touffue pouvant atteindre 20 m de haut et 2 m de circonférence. Ses feuilles sont obovales et cireuses, vertes sur les deux faces, finement dentelées. Son écorce est constituée d'une multitude d'écailles imbriquées. Cultivé depuis l'époque gauloise, le poirier sauvage a régressé dans nos forêts (de préférence situé en futaie mélangée) et disparu de nos vergers au profit des variétés sélectionnées. Son bois rosé très homogène est recherché pour le tranchage et l'ébénisterie. Il a souffert du feu bactérien (bactérie *Erwinia amylovora* originaire d'Amérique du Nord signalé depuis 1972).



Photo Patrice Hirbec

- L'utilisation à des fins ornementales d'un poirier chinois (***Pyrus calleryana***) plus résistant et à silhouette plus esthétique fait craindre une pollution par croisement au détriment de nos poiriers originels.

Pruniers sauvagesFamille des rosacées Genre *Prunus*

Petits arbres ou arbrisseaux ne dépassant pas les 10 m de haut, souvent épineux, à feuilles caduques, dont le fruit (la prune) est une drupe charnue. On compte 50 espèces réparties dans tout l'hémisphère Nord. On trouve de nombreuses espèces spontanées ou naturalisées. On reconnaît les exotiques, souvent issues de cultures abandonnées, par leur grande taille (plus de 10 m). Les fruits sont précieux pour la faune sauvage. La conservation des pruniers sauvages recouvre également un intérêt en terme de diversité intraspécifique (génétique). Ils sont représentés en France par de nombreuses espèces indigènes ou de naturalisation ancienne qui appartiennent toutes, peu ou prou, au pool génétique des rosacées arborescentes fruitières à noyau (ou de leur porte-greffes). Les espèces spontanées sont pour la plupart des espèces forestières, de ripisylves ou de haies.



Photo Patrice Hirbec

- Dans le cas du Marmottier (*Prunus brigantina*), endémique des Alpes du Sud et qui fournit un porte-greffe de l'abricotier, les inventaires ont montré l'existence d'une variabilité morphologique et écologique importante. Cette espèce n'est pas menacée et ne bénéficie pas de mesure de protection spécifique.
- *Prunus domestica* croît çà et là dans les haies et les lisières forestières en France et en Algérie. C'est la souche de tous les pruniers cultivés à fruits allongés. Son bois à grain fin est employé pour des ouvrages de tour et de menuiserie.
- *Prunus instita* ou Pruneaulier (1 à 5 m) se rencontre en France et en Algérie (absent de Corse), en lisère et dans les haies. Nos pruniers cultivés à fruits arrondis en proviendraient.
- *Prunus spinosa* (prunellier, épine noire) de 1 à 4 m de haut est très commun. Il vit près de 50 ans, ses feuilles sont caduques, il fleurit en avril (avant la feuillaison). C'est une espèce pionnière. Présent partout jusqu'à 700 m d'altitude (y compris en Corse). Fréquente plus particulièrement les bois clairs, les lisères, les haies et friches. Ses fruits, les prunelles, noir-bleuâtres, mûrissent en novembre, sont comestibles (après passage du gel) et servent à fabriquer de nombreuses sortes de sirop, confitures et liqueurs alcooliques, variant à l'infini selon les régions. Ses fleurs sont laxatives, ses feuilles dépuratives. Son bois dur est utilisé pour les manches d'outils. Autrefois, il était prisé en marquetterie. On l'utilise pour la constitution de haies vives (nombreuses épines).

NéfliersFamille des rosacées Genre *Mespilus*

Mespilus germanica, disséminé en forêt, mesure de 6 à 7 m de haut et est assez commun dans le Sud Ouest et l'Ouest, plus rare ailleurs. Il ne dépasse pas les 1 100 m d'altitude. Il fréquente volontiers la chênaie sessiflore.

Son origine n'est pas encore bien établie, il aurait été introduit depuis des millénaires venant d'Asie mineure. Le fruit, la nèfle, comestible après blossomement, était très apprécié au Moyen-âge. Dans les campagnes, on laissait les nèfles 15 jours sur un tapis de feuilles mortes avant de les consommer. La nèfle, fruit tonique, connaît actuellement un regain d'intérêt si l'on en juge par certains étals sur les marchés parisiens.

Ses feuilles sont caduques. La floraison a lieu en mai-juin. L'arbre vit environ 150 ans. Son bois ressemble à celui de l'Alisier blanc ; il est fin, homogène prenant un beau poli, dense et dur (résiste au frottement). Autrefois on l'utilisait pour la tabletterie et pour faire des cannes et manches de parapluie et d'outils.

Le néflier a donné naissance à de nombreuses variétés cultivées dont les fruits sont plus gros. Un cultivar commercial, *Macrocarpa*, est très utilisé en Europe centrale. Dans ces contrées on distille les nèfles et on en fait des pâtes de fruit.

Le néflier est aussi un porte-greffe pour d'autres arbres fruitiers. A l'inverse vous pouvez aussi le greffer : amusez-vous à greffer sur une Aubépine une branche de Néflier et vous aurez des nèfles délicieuses.



110 bd St Germain 75006 Paris