

Sommaire

Introduction

1. Biologie de l'arbre fruitier

- 1.1.1. La classification botanique des arbres fruitiers
- 1.1.2. La vie d'un arbre fruitier
- 1.1.3. Le cycle annuel et les stades phénologiques
- 1.2. **Les différents organes de l'arbre fruitier**
 - 1.2.1. L'arbre fruitier : terminologie
 - 1.2.2. La racine ou l'appareil racinaire
 - 1.2.3. Le tronc et les branches ou l'appareil caulinare
 - 1.2.4. La feuille ou l'appareil foliaire
 - 1.2.5. La fleur ou l'appareil reproducteur
- 1.3. **Développement et croissance de l'arbre fruitier**
 - 1.3.1. Croissance en longueur
 - 1.3.2. Croissance en diamètre
- 1.4. **Le sol**
 - 1.4.1. Caractéristiques physiques
 - 1.4.2. Caractéristiques chimiques
 - 1.4.3. Caractéristiques biologiques
 - 1.4.4. Les sols en Alsace
- 1.5. **Les besoins nutritifs de l'arbre fruitier**

2. La pratique de la taille

- 2.1. **But de la taille et outils utilisés**
- 2.2. **Les organes végétatifs et de fructification**
 - 2.2.1. Fruits à pépins
 - L'oeil à bois
 - Le bourgeon à fleurs
 - Le dard
 - La lambourde
 - La brindille simple
 - La brindille couronnée
 - Le rameau
 - Le gourmand
 - La bourse
 - La couronne
 - 2.2.2. Possibilités d'évolution des organes végétatifs
 - 2.2.3. Fruits à noyaux
 - L'oeil à bois
 - Le bourgeon floral (ou bouton à fleur)
 - Le bouquet de mal
 - La chiffonne (pécher)La brindille (prunier)
 - Le rameau à bois
 - Le rameau mixte
 - Le gourmand
- 2.3. **Quelques règles intangibles de la taille**
 - 2.3.1. Epoque de taille
 - 2.3.2. Taille des rameaux et coupe des branches
 - 2.3.3. Effet de la taille sur le végétal : les réaction de l'arbre
 - 2.3.4. Effet de l'inclinaison sur le rapport vigueur/mise à fruits
- 2.3.5. Effet de l'oeil terminal sur la mise à fruit
- 2.4. **La taille pyramidale**

2.4.1. Taille de formation

- Les charpentières (ou mères)
 - Les sous-charpentières (ou sous-mères)
 - Les branches ou coursonnes fruitières
 - La flèche (ou faitière)
- 2.4.2. Taille de plantation selon les règles de la taille pyramidale
- 2.4.3. Taille de fructification
- 2.4.4. Exécution méthodique de la taille
- 2.4.5. Taille d'été ou taille en vert
- 2.4.6. Taille de ravalement

3. Les autres gestes de l'arboriculture

- 3.1. **La création du verger**
 - 3.1.1. Le choix du lieu
 - 3.1.2. Le plan de plantation
 - Distance de plantation
 - Pollinisation : variétés autofertiles et autostériles
 - 3.1.3. La plantation
- 3.2. **Le choix des porte-greffes**
 - 3.2.1. Les porte-greffes du pommier
 - 3.2.2. Les porte-greffes du poirier
 - 3.2.3. Les porte-greffes du prunier
 - 3.2.4. Les porte-greffes du cerisier
 - 3.2.5. Les porte-greffes du pêcher
 - 3.2.6. Les porte-greffes de l'abricotier
 - 3.2.7. Les porte-greffes du noyer
 - 3.2.8. Les réactions porte-greffes / variétés
- 3.3. **Le greffage**
- 3.4. **Les systèmes de conduite**
- 3.5. **Les travaux d'été**
- 3.6. **Fumure et fertilisation**
 - 3.6.1. Les différentes formes d'engrais
 - 3.6.2. Le plan de fumure
- 3.7. **Opérations particulières**
 - 3.7.1. Marquage des fruits au pochoir
 - 3.7.2. Pousse des fruits en bouteilles
 - 3.7.3. Production de fruits de calibre supérieur
- 3.8. **Consommer, conserver ou transformer ses fruits**
 - 3.8.1. La consommation des fruits frais
 - 3.8.2. La conservation des fruits
 - Conservation au fruitier
 - Séchage (dessiccation) des fruits
 - Congélation
 - Stérilisation en bocaux
 - Conservation dans l'eau de vie
 - 3.8.3. Les fruits cuits
 - Pâtisseries
 - Confitures, marmelades et gelées
 - Compotés
 - Pâtes de fruits
 - Les fruits au plat de résistance
 - Sirops
 - 3.8.4. Transformation en jus

- 3.8.5. Transformation en cidre
- 3.8.6. Transformation en vinaigre
- 3.8.7. Transformation en eau-de-vie
- 3.8.8. Transformation en liqueur
- 3.8.9. Transformation en huile
- 3.8.10. Transformation en pommade

4. La pomologie : quintessence de l'arboriculture

- 4.1. **Les ouvrages de référence en pomologie**
- 4.2. **La détermination des variétés de fruits**
 - 4.2.1. Les méthodes de détermination
 - 4.2.2. Description des caractères représentatifs des fruits
 - 4.2.3. Description des caractères représentatifs de l'arbre
 - Les différents ports
 - Les types de fructification
 - Type I : Spur (Témoin Starkrimson)
 - Type II : Reine des reinettes
 - Type III : Golden delicious
 - Type IV : Rome Beauty - Granny Smith
- 4.3. **Les vergers conservatoires en Alsace**
 - 4.3.1. Le verger conservatoire de Froeschwiller
 - 4.3.2. Le verger conservatoire de l'Ecomusée
 - 4.3.3. Le verger conservatoire de Gunstett
 - 4.3.4. Le verger conservatoire de Rourfach
 - 4.3.5. Le verger conservatoire de Westhoffen
- 4.4. **L'obtention de variétés nouvelles**
- 4.5. **Quelques précisions utiles**
- 4.6. **Quelles variétés planter?**

5. Phytosanitaire

- 5.1. **Généralités**
- 5.2. **Maladies cryptogamiques, bactériennes, à phytoplasmes, à virus**
 - 5.2.1. Tavelure du pommier et du poirier
 - 5.2.2. Oidium du pommier et du poirier
 - 5.2.3. Chancres européens du pommier et du poirier
 - 5.2.4. Moniliose
 - 5.2.5. Cloque du pêcher
 - 5.2.6. Criblure à corymèum des arbres fruitiers à noyaux
 - 5.2.7. Cylindrosporiose
 - 5.2.8. Rouille des arbres fruitiers à noyaux
- 5.3. **Pavageurs**
 - 5.3.1. Carpocapse des pommes
 - 5.3.2. Carpocapse de prunes
 - 5.3.3. Psylle du poirier
 - 5.3.4. Mouche de la cerise
 - 5.3.5. Puceron vert non migrant
 - 5.3.6. Puceron lanigère
 - 5.3.7. Puceron vert migrant
 - 5.3.8. Puceron cendre
 - 5.3.9. Acariens rouges
 - 5.3.10. Campagnols

Conclusion

Références



La taille des arbres fruitiers

Guide d'initiation à l'arboriculture pour amateurs

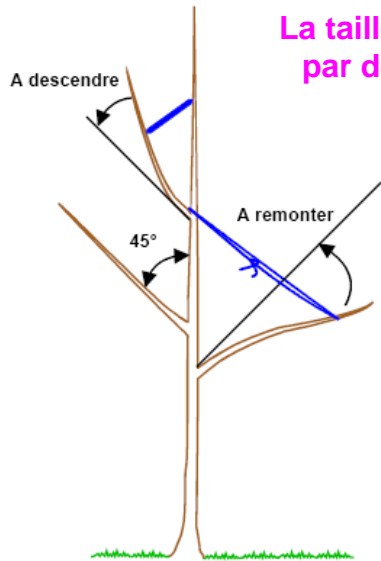
F. Christnacher

La taille des arbres fruitiers

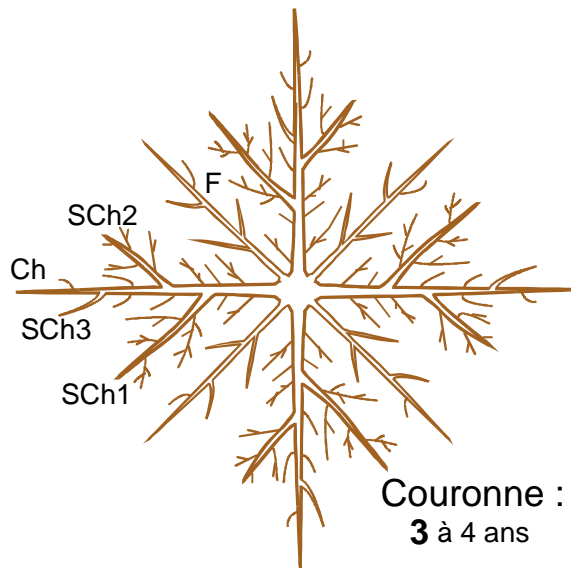
Guide d'initiation à l'arboriculture pour amateurs

Un guide accessible à tous ceux qui souhaitent s'initier à la taille des arbres fruitiers ou approfondir leurs connaissances. Plus de 200 photos, illustrations et figures sur 210 pages. Un ouvrage complet pouvant servir à l'amateur débutant comme à l'arboriculteur confirmé. La technique de la taille pyramidale telle qu'elle est pratiquée de manière traditionnelle en Alsace sur demi-tiges et hautes tiges constitue le cœur de ce livre.

La taille expliquée pas à pas par des schémas clairs...



Réglage de l'orientation des branches constituant le squelette



Couronne : 3 à 4 ans



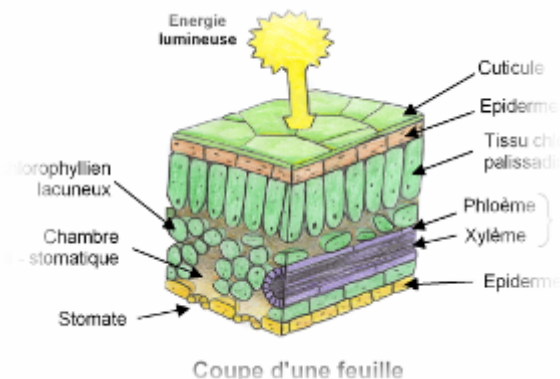
Prix public : 25€
Renseignements au 03.89.83.96.67.
ou à l'adresse mail : frankvouffa@aol.com

Des conseils pour la plantation et le choix de variétés traditionnelles; Un rappel des nombreux moyens de transformer ses fruits.



Confitures, conserves, sirops, eaux-de-vie, liqueurs...

...et reliés au fonctionnement biologique des arbres fruitiers.



Ce guide est bien plus qu'un simple ouvrage consacré à la taille des arbres fruitiers. De nombreux aspects et gestes de l'arboriculture fruitière traditionnelle sont abordés. C'est un mémoire pour la spécificité de notre magnifique région qu'est l'Alsace où les vergers, entretenus par le labeur de l'homme, ont toujours embelli nos villages et contribué à la diversité de nos paysages.

Cet ouvrage est destiné à tous ceux qui refusent la monotonie des goûts et des saveurs actuellement proposés dans les étalages des supermarchés et qui souhaitent retrouver le plaisir de manger des fruits de qualité produits dans le verger familial.



De magnifiques fiches pour identifier les maladies et les ravageurs les plus courants en Alsace.