

## Une nouvelle rubrique « Pré-verger » sur le site Osaé

Les prés-vergers sont des espaces agricoles souvent cités pour leur valeur biologique, qui résulte de la diversité des habitats naturels (prairie permanente, troncs et branches, fruits, feuilles, etc.) et d'une gestion traditionnelle n'ayant pas recours aux intrants (pesticides, fertilisation minérale, eau d'irrigation). Les agriculteurs qui entretiennent ces vergers de haute tige méritent d'être reconnus et soutenus pour leur contribution à la préservation des variétés fruitières et de ces paysages remarquables. Aussi, nous avons souhaité consacrer cette pratique agroécologique spécifique sur le site Osaé. Vous y trouverez une synthèse technique sur la mise en place d'un pré-verger, mais aussi des initiatives, des témoignages d'agriculteurs et des actualités sur ce thème.

## Classer les prés-vergers au patrimoine mondial de l'Unesco



C'est l'ambition d'une association allemande, et surtout d'un homme, Peter Scharfenberger, qui considère que les prés-vergers, présents dans de nombreux pays européens, sont un véritable patrimoine tant au niveau des savoir-faire agricoles développés, que pratiques culinaires associés et des paysages identitaires générés. On connaît déjà en France l'importance des paysages des pommiers du Pays d'Auge et des poiriers du Domfrontais, valorisés au travers plusieurs AOC. Des premiers contacts ont

été pris auprès de l'Unesco. Le Land du Bade-Wurtemberg appuie la démarche. Un réseau européen s'organise autour de cette initiative. <https://www.facebook.com/StreuobstKultur>

## AOC 'Kirsch de Fougerolles' : reconnaître les prés-verger de cerisiers



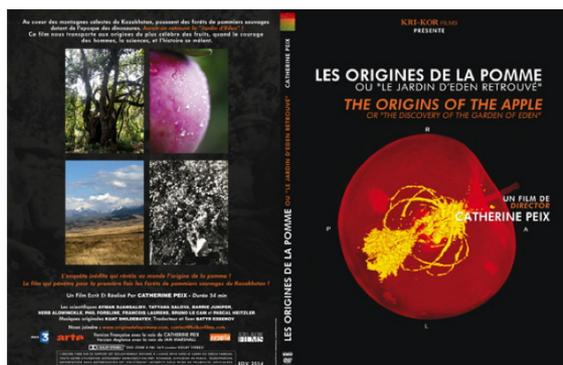
Les prés-vergers de cerisiers de Fougerolles (Haute-Saône) constituent un patrimoine paysager, écologique et culturel unique en Europe. Ils sont aussi à la base d'une filière économique locale de production de kirsch qui bénéficie de la protection d'une AOC depuis 2010.

Depuis 2015, les producteurs ont replanté plusieurs centaines de cerisiers de plein vent, avec le soutien financier de la Région. Une action qui préserve les variétés locales de guignes et de merises ; les seules autorisées par l'AOC Kirsch de Fougerolles.

Le Parc naturel régional des Ballons des Vosges accompagne la filière à travers des actions de sensibilisation, notamment avec la réalisation d'une exposition sur les prés-vergers et sur l'AOC Kirsch de Fougerolles. Son objectif : sensibiliser les habitants, les agriculteurs et les acteurs de la filière cerise à la préservation de ce patrimoine. Un film de 30 mn et des jeux permettent aussi de découvrir ce patrimoine unique transmis par plusieurs générations de paysans distillateurs.

<http://www.parc-ballons-vosges.fr/agir/les-actions/les-pres-vergers-et-le-kirsch-aoc-de->

## ALMA, l'association de protection de la pomme *Malus sieversii*



Dans les montagnes célestes du Tian Shan, à la limite des neiges éternelles, poussent par des températures extrêmes des forêts entières de pommiers sauvages. Ces arbres monumentaux, entrelacés de lianes offrent une abondance et une variété de fruits hors du commun.

Cette découverte sidère car la pomme était jusqu'alors considérée comme un arbre de culture, fruit de la main et du travail de l'homme. Or, ici, au Kazakhstan, ce sont de véritables forêts de pommiers que l'on rencontre à l'état sauvage.

Sans le courage et les recherches solitaires d'Aymak Djangaliev, scientifique Kazakh, ce "jardin d'Eden" ne serait jamais parvenu jusqu'à nous.

Au delà de la magie de ces pommiers parfois géants et de leur milieu naturel, c'est une mine d'or pour l'humanité et l'arboriculture de demain qui est ici mise au jour. Parents sauvages des pommiers cultivés, cette espèce nommée *Malus sieversii* possède des résistances à la plupart des maladies qui ravagent les vergers modernes. Dans leurs gènes se trouvent les clés d'une agriculture sans pesticide. Mais, victime de la déforestation et ravagé par l'urbanisation, **70 % de ces forêts de pommiers ont déjà disparu.**

L'association ALMA s'est fixée pour objectif de mobiliser la communauté internationale et le gouvernement kazakh pour la sauvegarde de ce patrimoine inestimable. Elle œuvre aussi pour la reconnaissance et la poursuite des travaux de l'académicien Aymak Djangaliev qui a lutté toute sa vie, envers et contre tous, pour la préservation de cet héritage.

Disparu le 21 juin 2009, cet homme d'exception a chargé Catherine Peix de poursuivre son combat dans les années à venir. C'est grâce à lui qu'ALMA œuvre aujourd'hui, et c'est aussi grâce à lui que nous avons connaissance de ces extraordinaires arbres fruitiers.

Aussi époustouflante que sauvage, cette nature jusque-là *terra incognita*, reste un mystère auquel les scientifiques commencent à s'intéresser. Au travers de *Malus sieversii*, c'est finalement de l'origine sauvage de tous les fruits et plantes cultivées dont il est ici question.

Pour commander le film « Aux origines de la pomme » de Catherine PEIX : <http://originedelapomme.com/lefilm.html>

A voir : [De la forêt d'eden aux vergers de Normandie-Maine](#), film réalisée par Catherine PEIX en partenariat avec le PNR de Normandie-Maine.

## Produire du jus de pomme en montagne

C'est le projet de la Ferme aux ânes, située sur les communes d'Unac et Appy dans la vallée de l'Ariège ; une ferme de bovin viande (race Gasconne) en vente directe, diversifiée par la location d'ânes pour la randonnée. En 2009, Laurence et David entreprennent de produire du jus à partir des vieux pommiers abandonnés présents sur la ferme et autour. La récolte manuelle a lieu en octobre ; période où la disponibilité en main d'œuvre est plus importante. Le ramassage des pommes écarte aussi le risque de voir des bêtes s'étrangler. La fabrication de jus se fait à façon chez un agriculteur situé à 75 km qui possède un pressoir et un pasteurisateur. Cette transformation coûte 1,05 € HT, bouteille comprise. Environ 3 000 litres de jus de pomme sont ainsi vendus chaque année (3 €/L) dans la vallée lors de la livraison des caissettes de viande : un complément de revenu non négligeable.

Plus de 20 variétés locales ont été recensées dans ce territoire compris entre 700 m et 1 200 m d'altitude. Cette diversité de variétés acides, douces et amères donne toute sa saveur au jus. Chaque année, Laurence replante une poignée de pommiers grâce à un pépiniériste local qui multiplie les variétés de la commune. Ces arbres sont plantés en dehors des parcours afin d'éviter les blessures par le troupeau. <http://www.elevage-lafermeauxanes.fr>