

Vergers haute-tiges

Comme leur nom l'indique, les fruitiers haute-tige présentent une couronne élevée, avec leurs premières branches à partir de 180 à 200 cm. Cette taille haute permet de combiner la production fruitière avec la fauche, ou avec la pâture du gros bétail, un exemple classique d'agroforesterie. Eléments caractéristiques du paysage bocager traditionnel, ces vergers jouaient un rôle de premier plan dans l'économie paysanne. Un seul arbre de grande taille pouvait produire plusieurs tonnes de fruits par an, sur plusieurs dizaines d'années. On y trouvait de nombreuses variétés de pommiers, poiriers, pruniers, cerisiers ou noyers, la plupart très locales : le catalogue de l'association Rétropomme compte aujourd'hui plus de 600 variétés romandes de fruitiers, dont plus de 80 sortes de cerisiers, 100 de pruniers, 150 de poiriers, et 200 de pommiers.

Ces variétés étaient sélectionnées pour des qualités très diverses : fruits de bouche (souvent de bonne conserve pour l'hiver), à cuire (comme la fameuse poire à Botzi), à confire, à sécher, ou à presser, pour le jus ou pour le cidre. La raisinée (appelée aussi vin cuit, ou cougnarde) est produite à partir de moût de pomme ou de poire, cuit durant 18h à 24h au feu de bois, jusqu'à réduction de 90% de son volume ; ce sirop remplaçait le sucre avant que l'usage de la betterave ne se répande au 19e siècle. L'eau de vie de pomme était également très consommée dans nos campagnes. Aujourd'hui encore, « les boissons spiritueuses nécessaires à l'exploitation agricole sont exemptes d'impôt » (selon la formule de l'administration fédérale des douanes) ; à savoir, cinq litres par travailleur, plus un litre par tête de gros bétail. L'usage d'eau de vie pour les soins au bétail tend cependant à se perdre, et avec lui les métiers de bouilleurs de crus et distillateurs à façon.

Les vergers haute tige traditionnels sont riches en biodiversité, d'autant plus lorsqu'ils s'accompagnent de prairies de fauche, et que les branches mortes sont laissées au sol ou sur l'arbre. Leurs fleurs attirent de nombreuses abeilles (qui en assurent la pollinisation), les oiseaux cavernicoles (mésanges, pics, torcols, gobe-mouches...) y trouvent le gîte et le couvert. Tous ces insectivores constituent des auxiliaires importants dans la lutte contre les ravageurs.

La plupart de ces vergers haute-tige ont malheureusement été arrachés avec l'intensification de l'agriculture, sous la pression immobilière, ou encore au nom de la lutte contre l'alcoolisme. Des 14 millions de fruitiers sur le plateau suisse en 1951, il n'en reste aujourd'hui qu'à peine 20%. Sur des arguments de productivité et de rationalisation, la production fruitière s'est tournée vers quelques variétés standard, entraînant un appauvrissement dramatique de leur diversité génétique. Ces nouveaux vergers sont souvent traités intensivement contre les ravageurs, et cultivés en mi-tiges ou en basse tiges, beaucoup moins favorables à la biodiversité.

On note cependant aujourd'hui un regain d'intérêt pour les vergers traditionnels, pour la conservation autant d'un patrimoine génétique inestimable que de celle de la biodiversité qui l'accompagne. Des conservatoires ont vu le jour au niveau suisse comme *Pro Specie Rara* (<https://www.prospecierara.ch/fr.html>), ou romand comme *Rétropomme* (<https://www.retropomme.ch/>). Cette dernière association a notamment participé à la

restauration des vergers haute-tige d'Onnens, une des mesures de compensation environnementale liées au chantier de l'A1. Notre commune a également fait appel à Rétropomme en automne 2022 pour rajeunir le verger du Coteau derrière les Remparts, avec des variétés locales comme les pommes *fraise* de Provence, *court-pendu* de Fiez, *cuisinière* de Villars-Burquin, *reINETTE grise* de Chesaux-Noréaz, les poires *sept-en-gueule* de La Lance et *fondante des bois* de Chesaux Noréaz, et les cerises à *l'Once* de Chesaux Noréaz. Ces fruits sont en cueillette libre, à disposition des habitants de notre commune. Ils sont également valorisés sous forme de jus et de confitures par l'association SOS Fruits (<http://sos-fruits.ch/>), qui recrute d'ailleurs des bénévoles pour ses actions. Les propriétaires peuvent aussi faire appel à cette association s'ils n'ont pas le temps ou la possibilité de récolter leurs propres fruits. Il existe aussi des pressoirs alentours, si vous voulez faire vos propres jus (par exemple le pressoir d'Orbe, tenu par la Coopérative *L'autre temps* ; <https://autre-temps.ch/le-pressoir-dorbe/>). Des conseils utiles pour la plantation et l'entretien de vergers sont disponibles sur la [fiche C6 du Canton](#).