

Les vergers

Un patrimoine fruitier à préserver

Situés derrière la chapelle Sainte-Valérie, les vergers du jardin botanique regroupent une quarantaine de variétés de pommiers, une trentaine de variétés de poiriers, plus de vingt variétés de prunes, dont les mirabelles de Nancy et de Metz, ainsi que d'autres fruits à noyaux et petits fruits.

Actuellement une quarantaine de variétés fruitières lorraines y sont cultivées. Ce chiffre ne cesse de croître grâce aux prospections de pomologues passionnés.

Ce verger conservatoire renforce l'intégration des Jardins botaniques du Grand Nancy et de l'Université de Lorraine au cœur des problématiques régionales, affirmant ainsi leur volonté d'agir en faveur de la préservation de leur riche patrimoine horticole.

Un verger conservatoire

À la fin des années 1980, des variétés de poiriers sont plantées au Jardin botanique Jean-Marie Pelt. Celles-ci proviennent du pépiniériste meusien Blaise, qui les a collectées de 1982 à 1984 sur les ruines des pépinières Simon-Louis, à Metz. Elles ont donc une grande valeur patrimoniale.

Quelques années plus tard, dans un souci de complémentarité avec les actions déjà menées en Lorraine, un verger consacré à la conservation des pommiers locaux est mis en place. La liste des variétés est alors établie à partir du Tome 1 *Le Verger Français* (édité en 1948 par la Société Pomologique de France) et validée par l'Association des Croqueurs de Pommes de Lorraine. Ces derniers, en partenariat avec les conservatoires fruitiers de Froeschwiller et Laquenexy, fournissent les précieux greffons. La multiplication a lieu de 1994 à 2003 et la réalisation du verger se fait dans le respect du cahier des charges proposé par l'A.F.C.E.V. (Association Française pour la Conservation des Espèces Végétales).



Après une phase de prospection et de greffage sur site, une attention toute particulière est portée à l'identification des variétés, avec l'aide et le soutien d'acteurs régionaux spécialisés et le Centre International de Recherche Pomologique et de Documentation Fruitière d'ALES.

La pomologie est une discipline complexe et la détermination des variétés n'est jamais certaine.

En 30 ans, la science a progressé offrant désormais des techniques d'identification assez fiables. Depuis 2018, en partenariat avec les Croqueurs de Pommes de Lorraine, l'ensemble de la diversité génétique des pommiers et poiriers du jardin botanique est analysée par l'INRAE (Institut National de la Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement), validant ou invalidant les variétés cultivées.



La Lorraine possède un immense patrimoine fruitier, que ce soient des poiriers, pruniers, cerisiers, néfliers ou encore groseilliers. Cette diversité jusqu'alors sous représentée, commence à trouver sa place dans le verger qui s'étend continuellement. Mais ce n'est pas chose facile car bien des variétés anciennes restent encore introuvables et sont recherchées par des pomologues passionnés.

Le type de conduite fruitière se diversifie également. Nous connaissons majoritairement les formes fruitières de pleins vents, « les gobelets ». Il existe cependant plus d'une centaine de formes dites « palissées » et certaines seront présentées ici. L'allée de « cordons un bras », est ainsi uniquement constituée de la collection patrimoniale de poiriers issus des pépinières meusiennes Blaise.

Un support pédagogique

En plus d'être un atout en faveur de la conservation, un verger est un outil pédagogique riche. On y donne des cours de taille et de greffe pour les formations de l'enseignement supérieur, on y accueille des classes, on y sensibilise au patrimoine et à l'histoire horticole locale et on y propose des ateliers pédagogiques. Le verger s'adresse à la fois aux scolaires, à l'apprentissage, au grand public mais aussi aux acteurs soucieux de participer à l'effort conservatoire et à la valorisation du patrimoine fruitier régional, comme l'association les Croqueurs de Pommes.



© Pierre-François VALCK

Les fruits sont ramassés et utilisés lors de différentes actions pédagogiques. Les pommes sont transformées en jus avec les écoles, le lycée Stanislas fait des expérimentations culinaires et une partie de la récolte est dédiée aux expositions réalisées par les Croqueurs.