

Zeitschrift: L'Hôtâ
Herausgeber: Association de sauvegarde du patrimoine rural jurassien
Band: 5 (1982)

Artikel: A propos du verger jurassien
Autor: Juillard, Michel / Jacquat, Bernard
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1064260>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Photo 1. Un verger traditionnel en Ajoie. Cœuve, 10 avril 1979.

A propos du verger jurassien

Préambule

Le verger jurassien se meurt. Chaque année, de nombreux arbres, parfois plus que centenaires, tombent sous la hache ou s'effondrent sous l'action de la tronçonneuse.

Dans notre canton, plusieurs centaines, voire plusieurs milliers de hautes tiges ont été abattues, soustraites à la nature jurassienne. Pour certains, l'arbre fruitier ne représente qu'une source de revenu et lorsqu'il n'est plus rentable, il faut l'éliminer :

- *Vous voyez, i n'valait pas grand'chose !*
- *I n'amenait que d'la vermine !*
- *On n'pouvait plus passer avec les machines !*

Pour d'autres, il fait partie du paysage. Il est le témoin de leurs quinze ans. Il appartient aux souvenirs et sa disparition provoque amertume et nostalgie :

- *C'était le plus beau de toute la région !*
- *On en a fait des crasses autour de c't'arbre !*

Pour d'autres encore, il est un élément du milieu naturel. Groupés en vergers, les fruitiers constituent un biotope dans lequel vivra toute une faune spécialisée, adaptée depuis longtemps à ce genre de milieu. Lorsque l'arbre disparaît, il entraîne avec lui une partie des êtres vivants qui lui sont inféodés.

Conscients de ce problème, quelques membres de la Société des Sciences Naturelles du Pays de Porrentruy (SSNPP) et de l'Association pour la Sauvegarde de la Baroque (ASB) ont décidé, au printemps 1979, d'informer l'opinion publique sur la situation du verger jurassien au cours d'un colloque qui eut lieu à Porrentruy, le 8 mars. Depuis lors, plusieurs initiatives réjouissantes, prises par diverses associations ou sociétés cantonales, ont permis l'amélioration de l'état de santé du verger

jurassien. Beaucoup reste encore à faire et nous remercions chaleureusement les responsables de L'Hôtâ de nous avoir ouvert leurs colonnes afin que nous puissions nous exprimer et permettre ainsi une plus large information dont le but principal est de sauver un des éléments primordiaux de notre patrimoine rural : le verger à hautes tiges (Photo 1).

Transformation de la culture fruitière

L'abattage des arbres fruitiers dans notre pays est un phénomène récent. Il a débuté de manière suivie en 1933 avec l'octroi des premières primes d'arrachage devant faire diminuer le nombre des poiriers. En 1956, l'élimination s'est généralisée après que le Conseil fédéral, par voie d'arrêté (19 septembre 1955), eût autorisé la Régie fédérale des alcools à prendre des mesures radicales pour « adapter » la production fruitière aux possibilités d'écoulement et à rationaliser cette culture. De 1951 à 1975, la Régie a soutenu l'élimination de 2 millions d'arbres fruitiers, ce qui lui a coûté 25 millions de francs. Les campagnes d'information qu'elle a faites dans tous les cantons ont poussé de nombreux propriétaires à éliminer leurs arbres et, bien entendu, tous les végétaux « gênants » sont tombés sans scrupule. Ainsi, de 1951 à 1971, plus de 13 millions d'entre eux ont été coupés dans notre pays et le Jura n'a pas échappé au massacre (Tableau I / Photo 2).

Manque d'intérêt des propriétaires

En plus des abattages, force est de constater que la plupart des propriétaires jurassiens ont très fortement négligé leurs arbres. Pour certains, ce sont les héritages ou les partages qui leur ont fait obtenir des vergers qu'ils sont absolument incapables de soigner. Pour d'autres,

c'est le manque de temps, comme ils disent, en évoquant avec nostalgie le passé : « En plus, on devient vieux et les arbres sont hauts, on ne peut plus monter sur ces échelles !... » Et chaque hiver, des arbres en bonne santé, mais non taillés, voient leurs branches charpentières se casser sous le poids de la neige. Une fois mutilés, leur abattage devient nécessaire : « Il faut que ça soit propre » (Photos 3 et 4).

De plus, régulièrement, un nombre important de nouvelles constructions familiales « poussent » littéralement à la périphérie des villes et des villages jurassiens, diminuant ainsi petit à petit la superficie des vergers.

Rentabilité des cultures

Parallèlement à l'arrachage des vieux arbres et dans le but d'augmenter la productivité des cultures, de nouvelles plantations de fruitiers se sont érigées en cordon. Cette nouvelle méthode industrielle, essentiellement axée sur des arbres à basses tiges, s'est très vite développée dans certaines régions (Photo 5).

En Valais notamment, des centaines d'hectares de pommes Golden et de poires William ont été plantés entre Saxon et Martigny. De leur côté, les responsables de l'écoulement des fruits, regroupés au sein de la Fruit-Union suisse ont polarisé le choix du consommateur. Seules trois à huit variétés de chaque catégorie de fruits ont été proposées sur le marché. L'exemple des pommes est très significatif puisqu'il n'est possible de trouver que cinq variétés dans les supermarchés : Golden, Jonathan, Gravenstein, Maigold et Idared. La superficie des vergers de basses tiges s'est accrue ces dernières années, et près de 6500 hectares représentant près de 5 millions d'arbres se rencontrent actuellement en Suisse.

Impact biologique

La transformation de la culture fruitière et surtout la plantation de nouveaux arbres à basse tige ont eu de graves répercussions sur les êtres vivants inféodés aux vergers. En premier lieu, l'arrachage des hautes tiges a fait disparaître de certaines régions les biotopes caractéristiques de divers animaux. Plusieurs espèces d'oiseaux, parmi lesquelles le Torcol fourmilier, la Pie-grièche à tête rousse et la Chouette chevêche ont diminué considérablement. Un récent travail de recherches sur la Chevêche a montré qu'en 1980, il ne restait plus que 185 couples connus de ce rapace nocturne sur l'ensemble du territoire helvétique et que cette population était à la limite de ses possibilités de survie. En effet, il ne suffit pas que l'oiseau puisse vivre dans un biotope favorable, il est également nécessaire qu'il puisse s'y reproduire. Or, en assainissant les vergers, ce sont les vieux arbres présentant des cavités naturelles qui ont été abattus en premier lieu, privant ainsi les oiseaux cavernicoles de leurs sites de nidification. Le remplacement des vergers ancestraux par des lignées d'arbres plus ou moins nains n'a surtout pas amélioré la situation (Photo 6).

Le deuxième élément négatif de la transformation du verger traditionnel est que les essences plantées ne sont plus adaptées aux conditions écologiques. Elles répondent à des critères économiques tels que forte production annuelle, belle présentation et surtout forte aptitude à la conservation en frigidaire. Ces variétés ne résistent pas aux climats rigoureux et encore moins aux parasites vivant avec les fruitiers locaux depuis toujours. Ainsi, pour assurer la rentabilité d'une culture de ce genre, il est nécessaire de recourir à l'utilisation massive de produits chimiques phytosanitaires en effectuant entre cinq et quinze traitements annuels suivant les cas. L'emploi de composés à base de chlore a provoqué une véritable



Photo 2. Abattage de vieux arbres dans un verger. Montignez, 15 février 1979.



Photo 6. La Chouette chevêche est un des joyaux de l'avifaune jurassienne. Elle est très menacée car il n'en reste que 185 couples en Suisse, dont une trentaine en Ajoie.

catastrophe biologique. Les produits se sont révélés rémanents, c'est-à-dire qu'ils persistent dans la nature sans se dégrader totalement en formant parfois de nouvelles substances (métabolites) qui ont le désagréable pouvoir de s'accumuler dans les tissus des animaux qui les absorbent. On en détecte la présence en quantités toujours croissantes, au fur et à mesure que l'on remonte les chaînes alimentaires. L'exemple théorique suivant permet de bien saisir le phénomène. Supposons qu'un ver de terre absorbe dix éléments du sol quotidiennement et que chaque élément contienne une unité de produit toxique. Il en aura donc dix unités dans son organisme. Un Merle noir avalant dix lombrics par jour en concentrera cent et une Chevêche mangeant deux merles, deux cents. Nous constatons que les quantités s'accumulent de consommateur en consommateur et finalement, les animaux situés à l'extrémité des chaînes sont tellement contaminés qu'ils deviennent stériles avant de mourir lamentablement. Ils sont donc d'excellents indicateurs de santé du milieu naturel et lorsqu'ils disparaissent ou montrent des tendances à la diminution, il faut actionner la sonnette d'alarme, car le milieu tout entier est contaminé.

L'emploi massif de produits phytosanitaires à large spectre d'action, en grande culture et en arboriculture, a fait disparaître non seulement les ravageurs visés, mais aussi leurs prédateurs naturels, ceux qui les éliminaient journellement lors de leurs repas. Or, un phénomène très intéressant s'est présenté peu après le début de l'emploi massif et répété des pesticides. Certains ravageurs se sont accoutumés aux composés chimiques et comme ils n'avaient plus d'ennemis naturels, ils se sont mis à pulluler et à ravager de plus belle les cultures. Aujourd'hui, la situation est alarmante. Nous devons utiliser des substances toujours plus puissantes pour lutter contre ceux qui s'adaptent périodiquement et pullu-

lent à nouveau. L'élimination totale des ravageurs est une utopie. C'est pourquoi, depuis quelques années, les scientifiques essayent d'employer des méthodes biologiques et tentent de jouer avec les prédateurs naturels. Ils en réintroduisent dans certaines régions et pratiquent ce que l'on appelle la lutte intégrée. Il s'agit de l'utilisation combinée de composés phytosanitaires et d'ennemis spécifiques de certains parasites qui sont libérés au moment précis où les ravageurs font leur apparition dans les cultures. Un certain nombre de parasites est néanmoins toléré avant l'intervention (seuil de tolérance) et les traitements ne sont opérés que lorsque ce seuil est dépassé. D'autres méthodes, comme la capture et la stérilisation des mâles des parasites ou l'emploi de pièges sélectifs, offrent actuellement des possibilités qu'il est bon de connaître. C'est dans cette direction qu'il faut aller. C'est une solution moderne qui amène d'excellents résultats.

Possibilités de sauvegarde du verger jurassien

Si la solution idéale de la lutte contre les parasites semble être la lutte intégrée pour permettre la survie des espèces d'oiseaux menacées, il faut avant tout conserver les vergers existants et les régénérer. C'est la raison pour laquelle, depuis trois ans, la SSNPP 2900 Porrentruy et l'ASB 2942 Alle, ont décidé de soutenir financièrement les propriétaires de vergers qui voudraient planter de nouveaux arbres fruitiers, en leur accordant un subside de dix ou quinze francs par unité, selon la région où la plantation s'effectue. Ainsi, pendant ces trois années, plus de trois cents arbres à haute tige ont été plantés. En même temps, dans deux vergers de la Baroche, la SSNPP a commencé un travail de renouvellement d'un vieux verger. Des éléments quasiment morts sur pied ont été coupés et quarante-six nouvelles tiges mises en terre en un an. Lorsque le travail sera terminé, le déroulement de

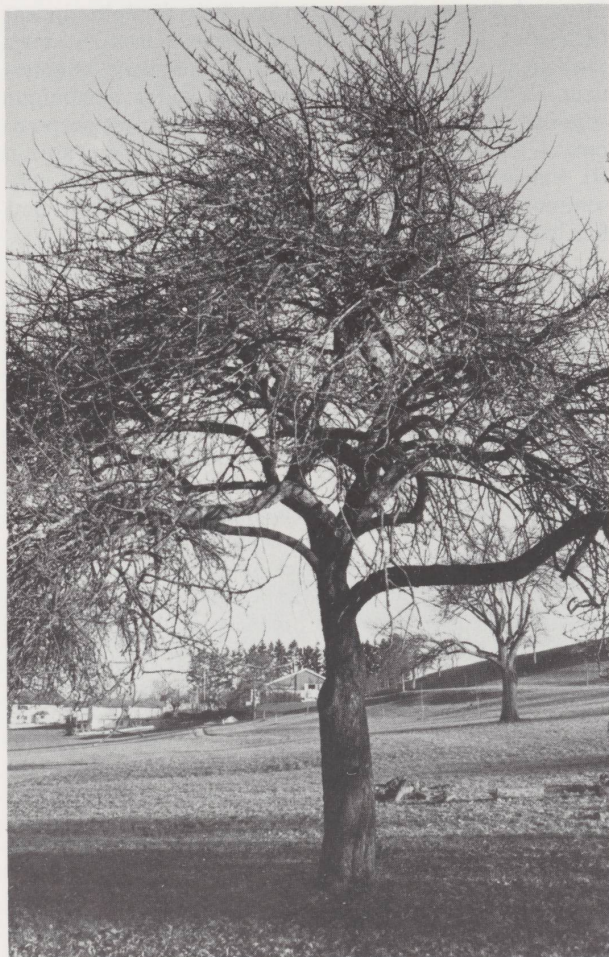


Photo 3. Vieux pommier délaissé. Cœuve, 10 avril 1979.

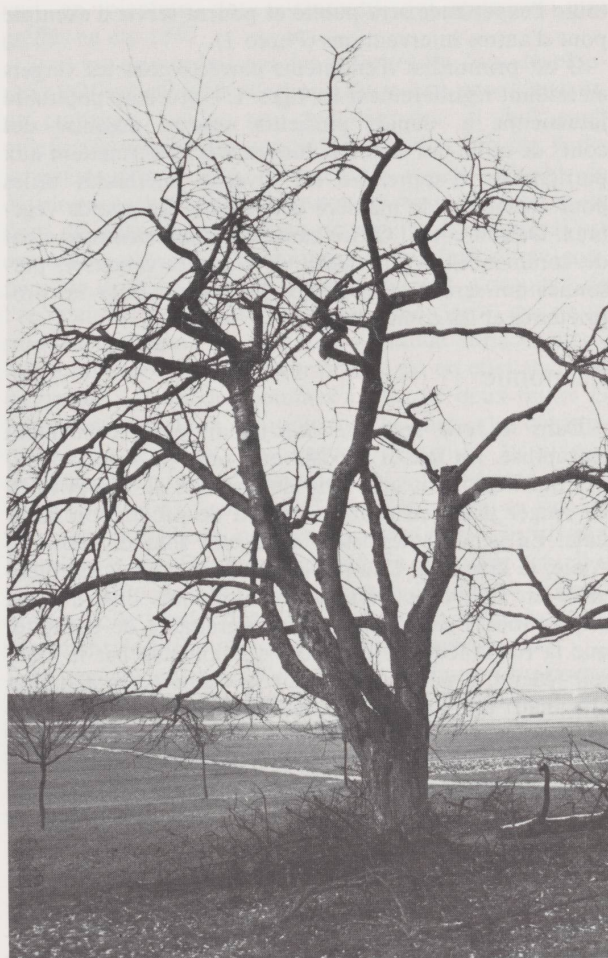


Photo 4. Taille d'un vieux cerisier. Fregécourt, 5 février 1979.

toute l'expérience sera publiée et pourra servir d'exemple pour d'autres interventions (Photo 7).

Il est primordial d'entretenir correctement les vergers en taillant régulièrement les tiges. L'Université populaire jurassienne a, depuis plusieurs années, organisé des cours de taille qui sont très bien suivis et permettent aux participants d'apprendre les diverses méthodes utiles pour entretenir de manière convenable les grands végétaux. De son côté, l'Office cantonal d'arboriculture vient de commencer la formation de « gardes-vergers », personnes qui seront de précieux partenaires pour les propriétaires et les communes.

Economie

Dans le Jura, le verger n'a jamais été extrêmement rentabilisé. En fait, il n'existe que deux ou trois personnes qui exploitent une série de cordons de basses tiges. Le verger jurassien a une vocation de production familiale. En général, les fruits à noyaux sont distillés. En Ajoie, le kirsch de Charmoille ou la damassine de Pleujouse en sont de vivants témoins, connus bien au-delà des frontières cantonales. Il est regrettable de constater que la Régie fédérale des alcools, mandatée par le Conseil fédéral, a acheté et détruit la plupart des alambics artisanaux que l'on rencontrait dans notre canton (Photo 8). Sur l'ensemble du territoire suisse, on en comptait 42 312 en 1933 et, en 1980, il n'en restait que 16 497. Les droits fiscaux sur les boissons distillées ont eux aussi été adaptés pour passer de 489,03 francs par hectolitre d'alcool de bouche à 100 % en 1932, à 3229,29 francs en 1980, et l'impôt par litre d'alcool distillé a passé de 2,70 francs en 1932 à 23 francs par litre à 100 % en 1975. Cette situation est très désagréable car elle oblige celui qui désire distiller les produits de son verger à utiliser des moyens industriels ne garantissant pas la qualité et

surtout à des prix exorbitants. Les fruits à pépins, essentiellement les pommes, sont également distillés, mais plus généralement pressés dans des pressoirs communaux. A Boncourt par exemple, une équipe dynamique organise chaque automne la stérilisation du jus de pommes et, en pleine saison, l'affluence est grande (Tableau II). Finalement, une partie des fruits jurassiens est consommée sur place (gâteaux, compote ou confiture), parfois lors de fêtes villageoises fort sympathiques.

Revendications

« Le verger jurassien ne doit pas mourir ». Cette phrase pleine de sensibilité sera le thème d'un second colloque sur le verger qui aura lieu ce printemps à Porrentruy. Pour que les arbres fruitiers vivent et continuent à former un des éléments fondamentaux de notre paysage, qu'ils assurent la ceinture verte de nos villes et de nos villages, il faut prendre rapidement certaines mesures.

1. Lorsque la décision est prise d'abattre des arbres, il y a lieu de procéder à une élimination sélective, précédée d'une détermination exacte des variétés à détruire et ne pas couper n'importe quel arbre sans précaution. Il est trop fréquent de voir des personnes peu scrupuleuses profiter de certaines situations pour abattre des vieux végétaux (figure 1). Pour conserver les variétés locales intéressantes, il est urgent de constituer dans le Jura un arboretum, sorte de musée vivant des anciennes espèces. Dans ce but, la SSNPP a déjà commencé le tra-

**ABATTONS ET
FAÇONNONS
GRATUITEMENT**
en Ajoie, les vieux

**arbres
fruitiers**

Arrangements à discuter.

Téléphone 066/56 77 04
14 470 732

Fig. 1.
Sans commentaires.
(« Le Pays », 20 octobre
1981.)



Photo 7. Jeune cerisier nouvellement planté. Cœuve, 10 avril 1979.

vail en plantant des sauvageons qui pourront être greffés en été 1982.

2. Il est primordial que les autorités du Jura développent l'Office cantonal d'arboriculture qui, pour l'instant, ne comprend qu'un seul fonctionnaire. Il faut aussi qu'elles favorisent les possibilités d'utilisation des fruits jurassiens dans le Jura. Par exemple, il serait possible de développer une cidrerie temporaire bien équipée et de faire du Jura-Cidre, comme on fait du Jura-Lait. Il est également possible d'encourager la création d'une coopérative fruitière cantonale qui pourrait s'occuper de l'écoulement des fruits. Les fruits « ménage », qui ne se trouvent pas dans les magasins à grande surface, pourraient être écoulés à meilleur prix. Il est en effet aberrant de devoir acheter des pommes à plus de deux francs le kilo pour faire de la compote, des beignets, des confitures ou des gâteaux. L'utilisation des fruits au niveau régional pourrait aussi engendrer des « industries » régionales (confitures pour l'hôtellerie, fruits secs ou jus). Il serait souhaitable de remettre en question la distillation industrielle des fruits telle qu'elle se pratique actuellement. L'offre de produits régionaux de qualité (spécialités) avec le label « distillé à l'ancienne » trouverait certainement des débouchés économiques intéressants.

En conclusion, nous souhaitons que toutes les personnes compétentes et intéressées (sociétés d'arboriculture, agriculteurs, économistes, biologistes, politiciens, services cantonaux) recherchent des solutions et échangent leurs idées. La sauvegarde et l'avenir du verger jurassien en dépendent !

**Michel Juillard
Bernard Jacquat**

¹ Les photographies sont de Michel Juillard, sauf la photo N° 8 qui est de Marcel Challet.