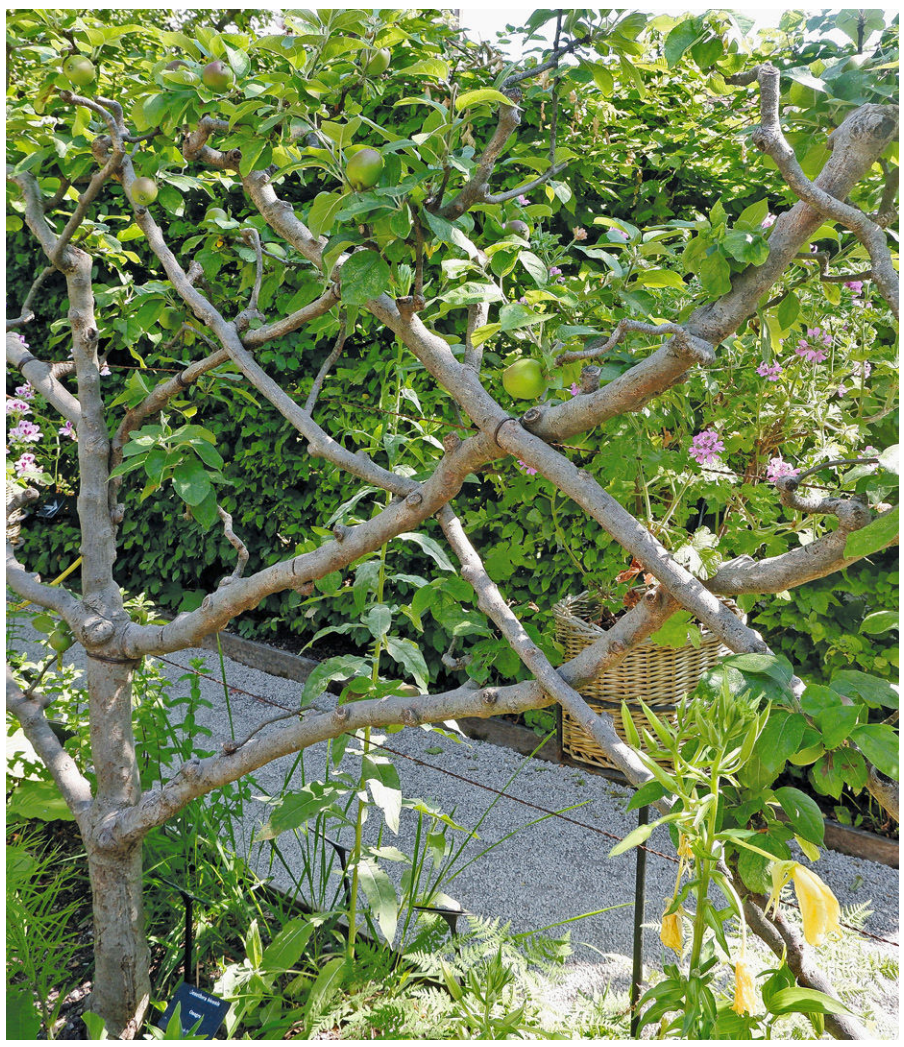

L'esprit de l'espalier reprend vie grâce à une relève européenne

ARBORICULTURE

En Suisse comme en France, les techniques ancestrales de conduite des arbres fruitiers en espalier ne sont plus enseignées depuis belle lurette. Une nouvelle filière pédagogique vise à perpétuer cet art qui, en milieu urbain, semble avoir de beaux jours devant lui.

TEXTE et PHOTOS Aino Adriaens

La formation doit servir de passage de témoin, les rares maîtres de la taille en espalier étant désormais âgés.

«Aujourd'hui, on va palisser les branches, faire des pincements et éclaircir les fruits pour que l'arbre soit mieux équilibré. On pourrait tenter un repercement en mettant un bouchon, c'est-à-dire en coupant les branches en haut, ou on pourrait surgreffer en bas», suggère Amélie Chezeaux, en montrant sur le pommier les endroits où il faudrait intervenir. «Mais il faut rester prudent au niveau de la taille car on ne connaît pas les porte-greffes qui ont été utilisés à l'époque et on ne sait pas comment l'arbre va réagir», ajoute Nicolas Fuhrimann, sous le regard attentif d'autres élèves, d'experts et du maître Thierry Régnier, ancien responsable des vergers de l'Ecole Du Breuil à Paris.

Amélie est une jeune arboricultrice vaudoise, Nicolas est horticulteur à Berne. Tous deux s'initient depuis un an à l'art de l'espalier (*lire l'encadré*) dans le cadre d'une formation européenne unique en son genre. Au cœur du Jardin des cinq sens, à deux pas du château d'Yvoire, en France voisine, ils viennent se prêter à un exercice formateur: celui de lire un arbre palissé et d'expliquer comment ils ont l'intention de le conduire et le tailler pour qu'il donne de beaux fruits.

> «L'art de l'espalier s'est développé à partir du XVIe siècle le long des murs des châteaux et des cloîtres, mais aussi chez les paysans»

Idéal quand la place manque

«Vous venez d'assister au passage de main, le moment où le maître reste en retrait et laisse faire son élève. C'est une étape importante et difficile, mais indispensable pour l'avenir de l'espalier», se réjouit Michel Schlosser, président de l'association des Amis du Potager du Roi et fer de lance de la formation européenne de l'art de l'espalier. À l'origine du projet, un constat sans appel: on ne trouve plus aucun professionnel capable de conduire et soigner des arbres en espalier, que ce soit pour l'entretien de jardins patrimoniaux ou pour de nouvelles plantations.

«L'art de l'espalier s'est développé à partir du XVIe siècle le long des murs des châteaux et des cloîtres, mais aussi chez les paysans, puis il a été la pratique de référence de la production fruitière professionnelle en Europe jusque dans les années 1960. Avec l'industrialisation et la mécanisation de l'arboriculture, ces techniques de taille de formation et de fructification ont peu à peu disparu. Mais aujourd'hui, il y a un regain d'intérêt pour les formes palissées, en particulier dans le cadre des projets d'arborisation urbaine, et partout où la place manque. Il devenait urgent de mettre sur pied une formation car les rares grands maîtres de la discipline ont pour la plupart largement dépassé l'âge de la retraite. Il faut qu'ils puissent encore transmettre leur savoir avant qu'il ne soit trop tard. Les personnes formées auront pour mission d'enseigner à leur tour ce qu'elles auront appris», insiste Michel Schlosser.

Une filière à cheval sur trois pays

Initié en 2023, le projet s'est concrétisé en 2025 sous la forme d'une filière pédagogique étalée sur 3 ans, à cheval sur trois pays et réunissant trois écoles françaises (Olivier de Serres à Aubenas, Agrocampus de Tours-Fondettes, Nantes Terre Atlantique), ainsi que la Fédération des arboriculteurs du Haut-Rhin, les Amis du Potager du Roi, le Centre de formation professionnelle nature et environnement de Lullier (GE) et la Nationale Boomgaardenstichting (NBS) en Belgique. En pratique, les modules sont dispensés et répartis dans les écoles et régions précitées, des visioconférences complètent le programme et facilitent les échanges réguliers.

Parmi les 22 participants de tous âges, amateurs et professionnels de la branche, on dénombre quatre Suisses dont deux jeunes élèves de l'école de Lullier, Noam et Loïc. «La taille en espalier a été enseignée à Châtelaine (GE) jusqu'en 1974, alors que le palissage était encore très répandu dans les grandes propriétés, ainsi qu'en montagne contre les murs des fermes,se réjouit Pierre Alain Zangger, enseignant à Lullier et coordinateur de la formation pour la Suisse. Le déménagement de l'école et l'essor de l'arboriculture intensive l'ont fait disparaître du cursus professionnel. L'hiver dernier, grâce à l'impulsion de cette formation, nous avons recréé un verger de contre-espalier de 100 mètres linéaires avec nos élèves. Noam et Loïc ont là un joli terrain d'exercice et pourront encadrer leurs camarades.»

Des fruits énormes et savoureux

Mais revenons aux jardins d'Yvoire où se tient une journée pratique dédiée à la taille en vert des pommiers, indispensable pour obtenir les fruits énormes et savoureux qui ont fait la gloire des espaliers d'antan. «On ne garde généralement que cinq à dix pommes par mètre linéaire, en partant du principe qu'il faut 0,25 m^2 de feuilles pour nourrir un fruit», conseille Thierry Régnier.

Sécateur à la main, chaque élève se tient face aux arbres qu'il a déjà taillés en hiver et qu'il suivra durant toute la durée de la formation. Les discussions sont animées entre les différents protagonistes, car l'espalier est loin d'être une science exacte. Amélie Chezeaux de conclure avec le sourire: «Les maîtres ne sont pas toujours d'accord entre eux, leurs conseils peuvent même être à l'opposé. En fait, chaque arbre à sa propre histoire, c'est à nous de juger chaque cas grâce à l'observation et l'expérience acquise, puis de faire ce que l'on estime le plus pertinent pour le résultat attendu.»

+ D'INFOS
artdelespalier.org

Palmettes et cordons

Inscrit depuis 2023 au patrimoine culturel immatériel de la France, l'art de l'espalier est celui de cultiver des arbres fruitiers à pépins ou noyaux, palissés contre des murs (espalier) ou en forme plate le long de structures autonomes (contre-espalier). Il exige un savoir-faire spécifique de formation et de fructification et permet l'obtention, sur très peu d'espace, de fruits de grande qualité et faciles à cueillir. Parmi les formes les plus classiques, on distingue les palmettes (oblique, en U, double U et Verrier), ainsi que les cordons simple et double. Les fruits apparaissent sur des coursonnes, soit des rameaux courts taillés à trois ou quatre bourgeons pour y concentrer la sève. Les arbres conduits dans les règles de l'art ont une charpente solide et une très grande longévité.