

ateliers forma'festifs



Taille des arbres :

Respecter l'arbre dans le temps et l'espace

Les partisans de la taille préconise une taille des arbres fruitiers jusqu'à maximum fin mars afin de favoriser une bonne cicatrisation de l'arbre (avant la montée de la sève).

Conduire un arbre ?

C'est sous un ciel gris que Saïd nous a expliqué pourquoi tailler et même conduire les arbres fruitiers. Ici, on favorise une taille qui **accompagne** et **régule** les besoins naturels de l'arbre (luminosité, humidité, aération) tout en assurant une production de beaux fruits à hauteur d'homme pour une **récolte** facile.

Ensuite, on supprime les gourmands (branches sans fruits), ou s'ils sont bien placés, on les dirige pour les années suivantes. On finit par les branches fruitières trop basses et on coupe les **drageons** (pousses naissant de la base de l'arbre).

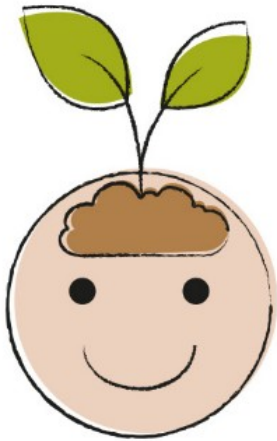
L'outillage

L'entretien de ses outils est très important ! On pense à bien affûter les lames afin qu'elles coupent net et ne broient pas la branche. Après chaque utilisation, on les débarrasse de toute humidité ou végétaux puis on les graisse avec de la graisse mécanique.

Attention à ne pas affûter la lame coté intérieur car vous allez créer un bûillement entre les deux lames.

Mise en application

Après avoir expliqué les bases de la taille, une démonstration est nécessaire. Tout le monde suit les moindres gestes de Saïd afin de comprendre le choix des branches supprimées. Chaque arbre doit être taillé en fonction de ses **caractéristiques**, il n'y a pas une seule façon de tailler prédéfinie.



Explications de Saïd avant la mise en pratique.

Comment le tailler ?

D'abord on repère l'axe principal de l'arbre (celui qui centre verticalement l'arbre). Puis on supprime les branches trop vigoureuses qui le décentrent et prennent le dessus sur cet axe principal. On taille ensuite les branches fruitières en surnombre afin de favoriser la qualité plutôt que la quantité des fruits produits.



On supprime les grosses branches mal placées.



Même si pour apprendre il faut pratiquer, on préfère regarder les gestes de l'expert !

Pour finir...

Un goûter afin de partager nos talents culinaires et nos ressentis sur l'après-midi passé ensemble.

Où ?

Chez M. & Mme de la Bardonnie
à St Antoine de Breuilh

Quand ?

Le 09 mars 2019
De 14h à 17h

Intervenant :

Saïd Daher

« Je suis passionné par la relation avec les plantes, l'apport et ce qu'elles représentent dans l'esprit - écologique - de notre société. »

