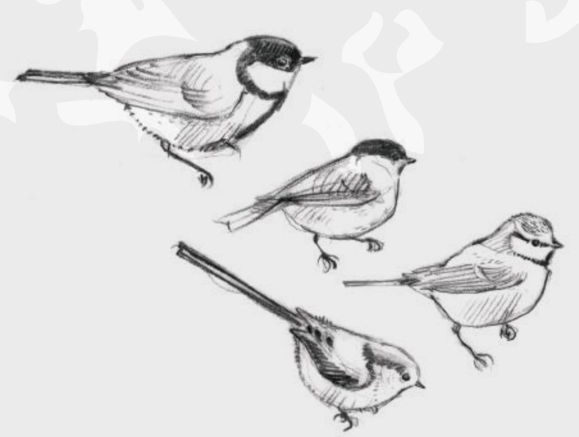
Des espaces aux multiples fonctions

Les vergers

Une relique des paysages de notre département

Le cidre, comme le beurre, le lait ou les légumes, constituait au 19ème siècle la base du **régime alimentaire** de la population bretonne. Ce dernier est historiquement issu de **vergers haute-tige** qui produisaient une boisson alcoolisée bon marché. 850 000 pommiers étaient dénombrés en Ille-et-Vilaine en 1929.



Mésange charbonnière
Mésange nonette
Mésange bleue
Mésange à longue-queue
Les oiseaux participent à la régulation des ravageurs

Au début du siècle dernier, la consommation moyenne de cidredans le pays de Rennes dépassait les 500 litres par an et par personne. Afin d'accompagner la **mutation agricole** au sortir de la seconde guerre mondiale, des primes de l'Etat à l'arrachage sont octroyées dès 1953. 75% des **pommiers à cidre** vont ainsi disparaître. La tempête de 1987 mettra à terre 1/3 des pommiers restants.

50 variétés sont aujourd'hui retenues pour la production industrielle, sur plus de **1 000** dans les années 1930 (âge d'or des vergers bretons), et sont majoritairement conduites en basse-tige.

Vulcain
Vanessa atalanta
A la saison des pommes, ce papillon se nourrit du jus sucré des fruits pourissant au sol

Les **vergers de haute-tige** tels qu'ils étaient organisés dans les prés du département étaient très contraignants à entretenir. Une attention quotidienne s'imposait pour espérer une récolte abondante, bien qu'elle ne soit jamais assurée d'une année sur l'autre. Cette incertitude encourageait alors le développement de superstitions et dictons, aujourd'hui désuets (mettre un brin de Verveine dans les branches, un beau soleil la veille de Noël annonciateur d'une année à pommes...).

Chevêche d'Athena
Athene noctua
Cette petite chouette trouve dans les vergers anciens du bocage breton, son habitat de prédilection. Elle y consomme principalement des insectes, rongeurs, vers et escargots

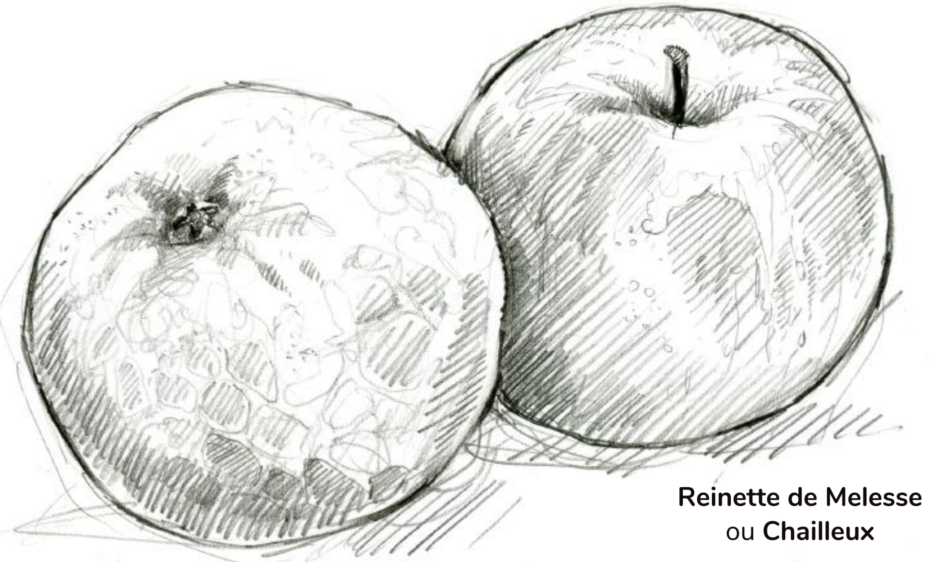
Retrouvez-nous sur le site internet du chemin de la biodiversité et sur le site de l'Atlas de la biodiversité communale pour nous faire part de vos observations.

Le **Val d'Ille-Aubigné**, en partenariat avec l'association **CAC21** portent la démarche « Un verger pour demain », **programme de sauvegarde des vergers** du territoire (formations grands public, aide à la plantation...). La **commune de Melesse** agrandit ses vergers et en plante de nouveaux dans le cadre de cette action.
Le don de pommes permet de mettre en relation les associations du territoire et les propriétaires de vergers afin de valoriser leurs fruits en jus.

Il existe de nombreux clones de **Chailleux** , une variété qui se consomme en début d'hiver :

- **Chailleux gros**, à gros fruits ;
- **Chailleux petit**, à petit fruits utilisés pour le cidre ;
- **Drap d'or** ou **Radar**, avec un épiderme coloré aux 3/4 jaune ;
- **Chailleux tardif**, qui se conserve aisément jusqu'en mai ;
- **Mouche creuse**, de conservation moyenne jusqu'en janvier-février, à l'épiderme entièrement lavé de rouge brique et finement véhiculé de brun et dont la mouche est entièrement ouverte, d'où son nom.

Floraison
Pour obtenir des fruits, les fleurs ont besoin d'être pollinisées



Reinette de Melesse
ou Chailleux

Une pomme locale

Greffage
Les pommiers des vergers sont créés par greffage de rameaux (greffon) sur des pieds souvent issus de semis. Sur les troncs même anciens, on peut encore voir l'emplacement de la greffe

Parmi les 12 **pommes à couteau** et les 15 **pommes à cidre** répertoriées dans les variétés historiquement cultivées à Melesse, la **Chailleux** est aussi nommée **Reinette de Melesse** ou **Reinette Vermeille de Bretagne**. C'est une variété à couteau de gros format, largement appréciée pour son **parfum** et sa **rusticité**.
Avec son goût unique, elle était aussi incorporée dans la fabrication du cidre pour le parfumer.

Parmi d'autres variétés anciennes, planter et consommer cette pomme participe à la conservation de la **biodiversité agricole** locale, un patrimoine gourmand à valoriser.