

# La Production fruitière dans les Vosges

## Monographie des principales Espèces fruitières

par A. DANGUY

Ingénieur des Services Agricoles

---

### I. — Importance de la production fruitière

Lorsque l'on parle des Vosges, on se représente une région montagneuse, au climat rude et couverte de forêts. Mais le département n'est pas constitué exclusivement par cette zone montagneuse et il comprend également l'extrémité des Monts Faucilles et l'extrémité du Plateau Lorrain. Il est donc d'un relief assez varié auquel s'ajoutent des origines géologiques diverses donnant des sols de nature extrêmement variables.

Au point de vue agricole, il est caractérisé par deux faits : la polyculture et la petite propriété. Ces deux faits résultent des conditions naturelles et humaines du milieu et ont pour conséquence une absence à peu près totale de spécialisation vers une production. Et pourtant certaines d'entre elles mériteraient d'être mieux connues, améliorées et développées. Au premier rang de celles-ci, on peut placer la production fruitière.

L'importance peut se chiffrer par le nombre d'arbres fruitiers. La statistique de 1929, une des plus proches de la réalité en cette matière, indique environ 750.000 arbres fruitiers. De 1930 à 1935, des plantations assez nombreuses ont été effectuées et, pour certaines espèces, on peut estimer à 10 % l'augmentation du nombre d'arbres. Enfin, la période qui a suivi la libération a vu s'effectuer un grand nombre de plantations. Il y a lieu évidemment de déduire les destructions occasionnées par les faits de guerre, d'ailleurs relativement peu importants, ou par l'extension de maladies ou de parasites, notamment en ce qui concerne le cerisier.

En conclusion, le département des Vosges compte près d'un million d'arbres fruitiers : pruniers, pommiers, cerisiers, noyers, etc...

Avec ce nombre d'arbres, les Vosges occupent une bonne place dans la statistique agricole de la France. En se reportant aux chiffres de 1947, qui sont les derniers qui ont été publiés, on trouve les indications suivantes : la surface des cultures fruitières en plein rapport représente pour la France 0,37 % de la surface totale du territoire. En ce qui concerne les Vosges, la surface correspondante est de 0,86 % de la surface du département.

On voit donc d'abord que les Vosges ont une densité fruitière bien au-dessus de la moyenne de la France et elles se classent au dixième rang.

Si l'on considère seulement la Lorraine, la même statistique donne les chiffres suivants :

Meurthe-et-Moselle : .....	1,56 %
Moselle : .....	0,90 %
Meuse : .....	0,61 %

Enfin, les autres départements limitrophes ont les pourcentages suivants :

Bas-Rhin : .....	0,81 %
Haut-Rhin : .....	0,61 %
Haute-Saône : .....	0,17 %
Haute-Marne : .....	0,02 %

La première conclusion à tirer de ces chiffres est que la région de l'Est est une région favorable à la production fruitière et dans laquelle le département des Vosges occupe une place honorable.

En se plaçant au point de vue économique, on trouve des indications nettement différentes. Pour la France entière, la valeur totale des pommes, poires, abricots, cerises, pêches, prunes et noix a été estimée en 1947 à environ 33.770 millions ; pour le département des Vosges, l'estimation pour la même année est de 310 millions, soit à peine 1 %, tandis que la surface des cultures fruitières, dans les Vosges, est de 5.100 ha. pour 197.000 ha. en France : proportion 2,6 %.

Nous aboutissons donc à une deuxième conclusion : si les Vosges occupent une place importante en France par le nombre d'arbres fruitiers, le rendement de cette production est inférieur à ce qu'il devrait être, et des progrès en cette matière peuvent être réalisés. Les principaux points auxquels les producteurs doivent attacher leur attention sont :

Le choix des arbres pour les plantations à créer ;

La fumure à apporter, aussi bien au moment de la plantation que pour l'entretien des vergers ;

Les traitements contre les parasites ;

Enfin, améliorer leur revenu en faisant connaître leurs produits et en cherchant des méthodes commerciales plus rationnelles.

Chacun de ces points mériterait un exposé. Avant de l'entreprendre, il m'a semblé utile de faire l'inventaire des ressources fruitières actuelles du département des Vosges et c'est ce que ce rapport va essayer d'établir.

## II. — Principales espèces fruitières

Nous avons vu que le département des Vosges compte près d'un million d'arbres fruitiers. Ceux-ci n'appartiennent qu'à un petit nombre d'espèces dont les principales sont :

Pruniers - Cerisiers - Pommiers - Poiriers - Noyers

En dehors de ces espèces, on trouve également quelques cognassiers et pêchers, le plus souvent à l'état d'arbres de jardins ou chez quelques rares amateurs.

Le cerisier, faisant l'objet d'un rapport spécial, ne sera pas considéré ici, et nous examinerons surtout les pruniers et les pommiers qui

sont deux essences fruitières extrêmement importantes pour le département des Vosges.

### III. — Prunier

Les pruniers de diverses variétés existent à peu près dans tout le département des Vosges, et leur nombre s'élève à environ 500.000, soit plus de la moitié du nombre total d'arbres fruitiers. Dans la partie Est du département, c'est-à-dire la Montagne, ainsi que dans la partie Sud, la Vôge, ce sont en général des arbres disséminés ou des vergers de petite importance et de productivité assez faible ; par contre, dans toute la partie Nord et Ouest du département, c'est-à-dire la Plaine, celle-ci formant l'extrémité du Plateau Lorrain, le prunier forme de véritables vergers qui, dans certaines communes, ont une importance considérable : la commune d'Oelleville par exemple compte 40 hectares de vergers d'un seul tenant avec plus de 5.000 arbres.

Les principales variétés que l'on rencontre sont la Mirabelle et la Quetsche.

*La Mirabelle.* — Le mirabellier est un arbre bien connu, de 5 à 6 mètres de haut, de bonne vigueur et de port légèrement étalé. Il vient bien dans les sols un peu lourds, et les terres argilo-calcaires le voient prospérer ; c'est pourquoi on le rencontre surtout dans la partie nord et ouest du département, depuis Rambervillers jusqu'à Dompierre, Vittel et Neufchâteau.

La Mirabelle de Lorraine, appelée aussi Mirabelle de Nancy, est la plus répandue. Elle est caractérisée par un fruit assez gros, globuleux, avec un noyau petit et non adhérent ; l'épiderme est jaune d'or marbré, lavé et ponctué de carmin à l'insolation ; le pédoncule est assez court ; enfin, la chair est jaune et très sucrée. La période normale de la récolte est la 2<sup>e</sup> quinzaine d'Août.

La Quetsche d'Alsace est répandue dans tout le département. C'est un arbre qui ressemble au mirabellier, mais un peu plus élevé (7 à 8 mètres) et avec un port plus dressé. Le fruit est moyen ou assez gros avec un noyau allongé ; l'épiderme est rouge violet et pruiné ; le pédoncule est assez court ; la chair est jaune et acidulée. La récolte se fait vers le 15 septembre.

A côté de ces deux espèces de prunes qui représentent près de 90 % du nombre des pruniers, existent d'autres espèces d'importance secondaire.

Avec la Mirabelle de Lorraine, on trouve, dans la région de Châtenois, la Mirabelle de Pays, qui est un fruit plus petit et moins fin, quoique également très sucré.

Le Perdrigon rouge est une variété locale que l'on rencontre surtout dans l'arrondissement de Neufchâteau. Le fruit, un peu plus petit que la Quetsche, est arrondi et ovale, l'épiderme est rouge violet ; la chair est fine, ferme, jaune, sucrée et parfumée ; le noyau n'est pas adhérent. L'époque de maturité coïncide avec celle de la Quetsche. Ce fruit est excellent pour les conserves.

Le prunier Datille, appelé aussi parfois Mirabelle de Blevaincourt, se

rencontre surtout dans les cantons de Bulgnéville et de Lamarche. Le fruit est arrondi et légèrement déprimé à chaque extrémité, ce qui le fait ressembler à un Damas, mais l'épiderme est jaune pâle; la chair est molle et le noyau adhérent. Il mûrit dans le courant de septembre.

Enfin, on trouve dans de nombreux endroits des Damas qui donnent de gros fruits violets, mais de qualité médiocre, cette espèce est à éliminer.

Le prunier constitue donc une espèce ayant une grande importance dans le département des Vosges. Les fruits obtenus sont pour la plupart des fruits de qualité aux utilisations multiples : fruits de bouche, conserves, eaux-de-vie. Ils constituent une richesse qui n'est pas assez exploitée par le producteur et pas assez connue à l'extérieur de la région. Si l'on considère, en effet, que le mirabellier peut être exploité en vergers avec un écartement de 8 m.  $\times$  8 m. d'une part, soit 144 arbres à l'hectare, et que d'autre part, un mirabellier donne actuellement en moyenne 30 kgs de fruits par an, on voit que la production s'élève alors à 4.320 kgs.; au prix de 30 frs le kg., c'est donc une recette de près de 130.000 frs à l'hectare que le producteur s'assure. De plus, ce rendement moyen de 30 kgs par an peut être considérablement augmenté par des fumures et des soins rationnels; en effet, on voit parfois certains arbres porter jusqu'à 200 kgs de fruits.

#### IV. — Le Pommier

Si le mirabellier constitue souvent de véritables vergers ou, au moins, des lignes disposées dans les champs, par contre le pommier est rarement exploité en vergers homogènes, mais le plus souvent en groupements d'arbres de variétés diverses ou à l'état isolé. Ces conditions ne sont pas favorables à une exploitation rationnelle, notamment en ce qui concerne les traitements antiparasitaires. Elles sont dues surtout au fait que cette espèce fruitière vient bien dans le département, mais le climat rigoureux exige d'une part des porte-greffes vigoureux et bien adaptés au sol, d'autre part oblige à choisir des variétés rustiques et productives. C'est pourquoi pendant longtemps, il n'y avait presque exclusivement que des variétés locales. Celles-ci prédominent encore, mais de nombreuses variétés nouvelles ont été introduites; si certaines d'entre elles sont très intéressantes, d'autres par contre ne donnent que des résultats médiocres. On rencontre ainsi dans le département de nombreuses variétés.

Parmi les variétés locales, nous citerons :

*La Vaucharde.* — Cette variété est surtout répandue dans les cantons de Châtenois et de Bulgnéville où elle possède de nombreux synonymes : Versade, Vossarde, Boucharde, Tête d'Ane, etc... C'est une variété tartive sur laquelle les gelées printanières n'agissent que rarement; elle est rustique et résiste bien au chancre. La récolte s'effectue en octobre et le fruit est consommé de février à mai; il est d'excellente conservation et on peut même le garder plus d'un an.

La description du fruit est la suivante :

fruit gros, allongé en cône, tronqué vers l'œil;

peau jaune ou verdâtre et rose, rayée et fouettée de rouge vif, ponctué de fauve;



œil moyen dans une cuvette, moyennement profonde à contour lisse et peu évasée ;

pédoncule court et assez profondément inséré dans une cuvette étroite ;  
chair blanche, ferme, acidulée, plus douce après conservation.

C'est sans doute la plus intéressante des variétés locales en raison de sa rusticité, de sa productivité et de sa qualité.

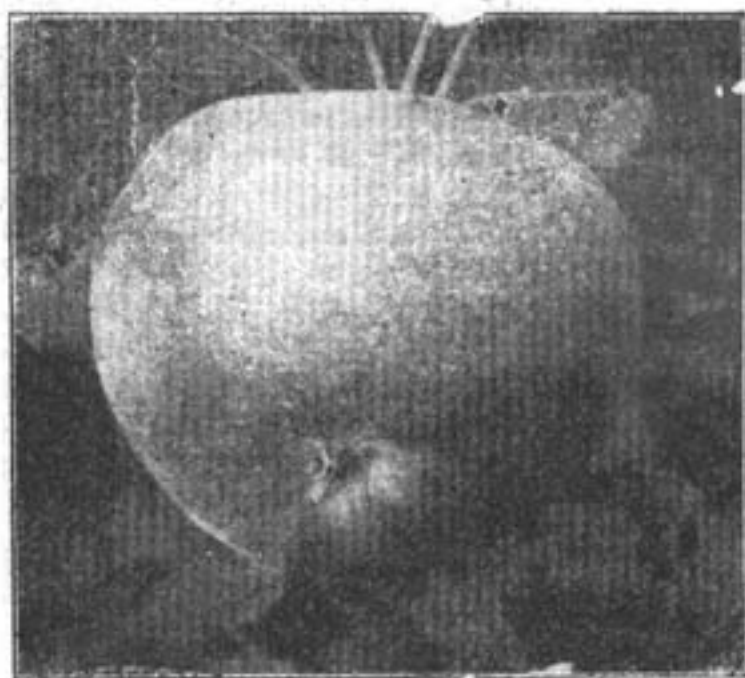
*La Cliquette.* — On rencontre cette variété dans toute la plaine des Vosges où elle porte différents noms qui, tous, se rapportent à une particularité du fruit ; à maturité, les pépins sont libres dans leur loge et, en agitant le fruit, on entend résonner les pépins : on l'appelle donc sonnette, pomme grelot, grillot, etc...

Le fruit est de très bonne qualité et se conserve bien. Sa description est la suivante :

fruit assez gros, conique tronqué, légères côtes terminées par des bosses autour de l'ombilic ;

peau blanche, lisse, lavée de rose ou de rouge ;

chair blanche tendre, grenue, douce et parfumée.



La récolte s'effectue vers le 15 octobre et la consommation se fait de novembre à avril.

*La Saint Louis.* — Comme la précédente, cette variété se rencontre dans toute la plaine où elle est désignée sous des noms divers : Verduze, Bouchère, Rouge, Richardé, Chaucomu, Tisserande, Pomme de Cour, Moulin, Moyeuve, etc...

C'est une bonne variété locale, peut-être plus répandue que la précédente en raison de sa vigueur un peu plus grande, mais le fruit est peut-

être de qualité un petit peu moins bonne. Sa description est la suivante :  
fruit gros ou assez gros, régulier ;  
peau lisse, vert brillant, fortement lavé et marbré de rouge vif à l'insolation ;

œil mi-clos dans une cavité large ;  
pédoncule moyen dans une cavité large et profonde ;  
chair blanche très fine, sucrée, bien parfumée.

La récolte a lieu fin septembre et le fruit est consommé de décembre à avril.

*La Lorraine.* — Cette variété préfère les sols légers, aussi est-elle répandue surtout dans la Vôge. Elle a comme synonymes : Tard Fleuri ou Pomme d'oignon. Cette variété est très productive et très rustique, mais la qualité du fruit est très moyenne. Il est caractérisé par :

forme allongée ;  
peau jaune, striée de rouge à l'insolation ;  
œil petit et régulier dans une cavité profonde ;  
pédoncule moyen dans une cavité profonde.

La récolte s'effectue courant octobre et le fruit est consommé de décembre à avril.

*La Templine.* — Elle se rencontre dans tout le département car elle n'a pas d'exigences particulières quant au sol. D'après certains, son nom viendrait de ce qu'elle a été propagée dans la région par les Templiers. C'est une variété très fertile et très tardive et de ce fait appréciée des cultivateurs qui sont à peu près assurés d'avoir les fruits pour leur consommation. Cependant, la qualité du fruit est moyenne et ses caractéristiques sont :

fruit aussi haut que large, un peu conique, irrégulier dans son pourtour ;

peau jaune, piquetée de gris et légèrement rayée de rouge ;  
chair blanche, un peu sèche et aigrelette.

*La Saint-Georges.* — Cette variété se développe bien dans la Vôge où elle trouve des terres légères, mais elle est un peu sujette au chancre, le fruit est de qualité moyenne :

peau lisse, vert clair à la cueillette et devenant jaune citron ;  
œil grand ouvert peu enfoncé ;  
pédoncule moyen entouré d'une auréole brune ;  
chair ferme, fine, très juteuse, peu sucrée.

La récolte se fait en octobre et la consommation a lieu de février jusqu'en avril, à la Saint-Georges, d'où son nom.

*Autres variétés.* — A côté des variétés que nous venons de décrire et qui ont une certaine importance, on trouve de nombreux autres pommiers que l'on peut diviser en trois groupes :

Les uns appartiennent à une variété qui n'a qu'une faible extension : par exemple la Mottet dans la région de Bains, la Doucelte grosse, la Sainte-Anne, etc...

D'autres appartiennent à des variétés introduites plus ou moins récemment : Reine des Reinettes, Rambour d'hiver, Requette Baumann, Cusset, etc...

D'autres enfin ont des dénominations diverses qui proviennent souvent de l'origine de l'arbre : tel propriétaire appelle les fruits de son arbre : « Pomme de Louis », par exemple, parce que c'est Louis qui lui a donné les greffons. Toutes ces dénominations personnelles ne sont pas évidemment pour simplifier le travail des techniciens lorsqu'ils sont appelés à conseiller un producteur qui désire soigner ses arbres.

La pomme constitue dans le département une production fruitière importante, surtout effectuée pour la consommation locale et familiale, mais elle est susceptible de prendre de l'extension et de fournir des fruits de qualité.

## V. — Autres espèces fruitières

Trois autres espèces fruitières se rencontrent dans les Vosges : le poirier, le noyer et le pêcher.

*Le poirier.* — Le poirier n'a qu'une importance secondaire. En effet, si cette espèce présente à peu près les mêmes exigences vis-à-vis du sol que le pommier, son système racinaire est beaucoup plus profond et moins établi en surface ; étant donné la faible profondeur du sol vosgien, il se développe mal. On le trouve souvent à côté des maisons, en espaliers, ou dans les jardins, plus rarement dans les champs. C'est donc surtout un arbre établi suivant le goût du planteur et on rencontre de nombreuses variétés parmi lesquelles certaines semblent donner des résultats plus intéressants : Charles-Ernest, Olivier-de-Serre, Curé, Lectier, etc... Mais jusqu'à présent aucune étude n'a été entreprise.

*Le noyer.* — On ne le rencontre qu'à l'état d'arbre isolé, surtout dans la Vôge et la Plaine, il est capable de donner de bons rendements mais sa production est irrégulière et souvent influencée par les gelées printanières. De même que le poirier, il ne constitue pas une ressource pour l'exploitation, mais plutôt un appoint pour la consommation familiale.

*Le pêcher.* — Ce n'est dans le département qu'une espèce pour amateur et on ne le trouve que dans les jardins.

## CONCLUSION

Comme on le voit par cet inventaire sommaire, le département des Vosges est placé dans des conditions favorables à une production fruitière rationnelle et est d'une grande richesse au point de vue variétés, mais pour la plupart des espèces et principalement pour le pommier, il règne dans les plantations un certain désordre se prêtant mal à une exploitation rationnelle.

La mise en valeur de cette richesse doit commencer par une éducation du producteur qui trop souvent ne produit des fruits que pour sa consommation et ignore qu'il peut trouver là une source de revenus.

Pour cela il faut, lorsqu'il effectue une plantation, qu'il soit guidé dans le choix des variétés.

Il faut aussi qu'il sache entretenir les plantations existantes et les soins doivent porter principalement sur les traitements antiparasitaires et



les fumures. Un gros effort d'équipement en matériel de lutte a été fait ces dernières années, mais les pulvérisateurs étaient rares ; depuis ils sont revenus en abondance, mais les prix ont augmenté considérablement en même temps que le prix des produits. Alors qu'il y a trois ans, le traitement d'hiver d'un mirabellier était égal au prix d'un kilog. de mirabelles, actuellement il revient au prix de 4 à 5 kgs de ce fruit. Dans de telles conditions économiques, le producteur ne cherche plus à effectuer des traitements.

En ce qui concerne la fumure, le producteur, le plus souvent, ne l'apporte pas et l'arbre ne profite alors que d'une petite partie des engrais apportés à la culture ou à l'herbe du terrain sur lequel il est planté.

Enfin le producteur a besoin d'être documenté sur la commercialisation des fruits. La plupart des fruits vendus, aussi bien mirabelles que pommes, sont livrés en vrac dans des cageots ou des caisses. Il n'y a aucune présentation des fruits et très peu de producteurs ne recherchent un mode de conservation rationnelle pour livrer les fruits à une époque où la vente est plus intéressante.

Ainsi en partant des richesses inexploitées actuelles, de belles perspectives peuvent s'ouvrir aux arboriculteurs et nous espérons que ce 4<sup>e</sup> Congrès Pomologique de Lorraine sera une occasion pour certains d'entre eux de montrer l'exemple aux autres.

---

*M. Malabre.* — Chaque fois qu'on étudie ces questions, il faut faire d'abord un inventaire. Le rapport de *M. Danguy* indique bien la place prépondérante qu'il faut laisser et qu'il y a dans cette région et dans ce département pour la prune ; en ce qui concerne les variétés qui nous ont été signalées, pas de discussion.

*Pommier* : J'ai l'impression que vous êtes moins d'accord. Pourrions-nous tirer une ou deux conclusions ? Pour la Vaucharde c'est une pomme à propager ici ?

*M. Danguy.* — Dans une certaine région du département.

*M. Colin.* — Arrondissements de Neufchâteau. Mirecourt et l'ouest de l'arrondissement d'Epinal pour les Vosges.

*M. Malabre.* — Les techniciens porteront tous leurs efforts dans ce sens.

Si dans ce domaine vous voulez arriver à faire faire des progrès, il faut non seulement essayer de définir le fruit, mais à l'occasion de manifestations comme celle-ci, il faut réunir un assortiment, un échantillon assez important qui pourrait au cours de l'année être étudié : voir comment il se comporte et ses qualités de conservation, de façon à réunir une liste complète en notant toutes les caractéristiques de ces fruits.

Les quelques échantillons qu'on peut avoir dans une exposition, ce sont un ou deux fruits choisis qui ne permettent pas de se prononcer d'une façon définitive. Je crois qu'on en arrivera au point où il faut suivre d'une façon plus méthodique et précise toutes ces questions.

Pour la Vaucharde, je souhaite, puisque vous l'avez mise en évidence, qu'on puisse préciser quelques qualités maîtresses après l'étude systématique, en réunissant de temps en temps les spécialistes pour constater les faits.

*M. Colin.* — Pour la Vaucharde, c'est une des pommes des Vosges qu'on connaît le plus et qui est très étudiée. Ce sont des pommes qui ont la première caractéristique suivante : floraison très tardive, grosse qualité, vers le 2 Juin. La Vaucharde donne tous les ans. Si à Châtenois elle n'a pas réussi cette année ce sont les pluies et le vent d'Est qui en ont empêché la fécondation.

*M. Lahaye.* — Je crois que la Vaucharde est plutôt délaissée depuis quelque





temps, parce qu'elle est éprouvée par certaines maladies ? exemple dans certaines régions.

*M. Chardin.* — Il y a d'autres espèces de pommes qui sont autrement appréciées comme qualité.

Permettez-moi de vous soumettre une autre pomme : la Cravers dans la région de Mirecourt, pomme extrêmement bonne, juteuse, claire.

*M. Malabre.* — Elle a fait fortune dans le Cher, parce que c'est une pomme appréciée et qui continue à faire la fortune de ce département. On l'a soignée et commercialisée d'une façon rationnelle.

*M. Chardin.* — Pomme qui se conserve jusqu'en Juillet.

*M. Malabre.* — Ici il faut l'étudier. Déterminer un petit nombre de variétés, mais trouver celle qui convient, adaptée aux conditions du pays, et pour la pomme, c'est la floraison tardive qui compte en premier lieu. Pomme qui donne une production régulière et de qualité. Il faut donc trouver l'arbre et le fruit qui répondent bien à ces conditions.

*M. Colin.* — Le principal ennemi, de nos jours, c'est la gelée blanche tardive.

*M. Malabre.* — Le principal, c'est la date de floraison. Condition éliminatoire.

*M. Colin.* — Il faut distinguer les pommes commercialement, depuis les pommes à cuire et même les pommes à bétail, ce qui est signalé anciennement sur les listes.

*M. Lahaye.* — Vulgairement, nous avons une variété qu'on appelle la « Pansse de vache », rustique, pomme à peau lisse. L'arbre n'est pas malade, mais il a l'inconvénient que les fruits tombent facilement. Très bonnes pommes qui se conservent très tard et vraiment très bonnes. Il fleurit également très tard.

*M. Malabre.* — Dans la liste, nous retenons ici : la « Vaucharde » pour étude, ensuite la « Cliquette » et la « Lorraine ».

Pour les autres espèces fruitières, vous ne voyez pas d'autres indications à nous donner ?

Je résume les conclusions de ce rapport en ce qui concerne les études qui nous intéressent.

Pour les prunes : étude spéciale pour le Perdrigon.

Pour les pommes : à l'étude : « la Vaucharde », « la Cliquette », « la Lorraine », et parmi les autres variétés « la Cravers ».

Cela nous permet d'insister sur la nécessité de la Commission permanente qui sera créée. Lorsque le Congrès viendra dans quelques années à Epinal, vous pourrez ainsi nous donner quelques réponses.

*M. Gauthier.* — Je me permets d'apporter un complément sur un point énoncé dans la conclusion du rapport de M. Danguy qui est un peu en marge du sujet. Je me permets de l'exhumer.

Il est dit au sujet des traitements des arbres fruitiers, qu'alors il y a 3 ans le traitement d'hiver du Mirabellier, était égal à un kilo de mirabelles, actuellement il revient au prix de 4 à 5 kgs de fruits, auxquelles conditions le producteur ne cherche plus à effectuer les traitements. Le calcul auquel je me suis livré, en me basant sur les cours des différents produits parasitaires, à EPINAL, chez les commerçants, m'ont donné des chiffres plus bas. Je suis arrivé au maximum, en employant le produit le plus cher, en faisant intervenir la main-d'œuvre, amortissement du matériel, et en faisant également intervenir les cours de la mirabelle, au maximum, de 2 kgs 500 de fruits. Nous sommes en dessous du chiffre énoncé. Si vous voulez des chiffres, la base de mon calcul est la suivante : je considère que pour traiter un mirabellier, il faut 10 litres de bouillie, les prix des différents produits mis en vente à EPINAL, l'an dernier, pour un hectolitre de bouillie, étaient de 248 à 440 frs, ce qui fait pour un décalitre, 24 à 44 frs. Les mirabelles sont vendues en moyenne à 25 frs à CHATENOIS.

*M. Lefèvre.* — N'oubliez pas que vous êtes dans une région où les traitements n'ont démarré que depuis une dizaine d'années. Nous nous trouvons en face de vergers qui n'ont pas été traités et que cette quantité de 10 litres est toujours très largement dépassée. Sur des vergers entretenus, je peux vous garantir que nous sommes toujours très au-dessus de ces 10 litres.

Je considère en gros l'estimation de M. Danguy comme exacte.

*M. Thiébaud.* — Nous avons chiffré les prix des produits, des matières premières, du carburant, etc., l'amortissement même du bétail. L'année dernière nous n'avions pas fait de prix. Cette année nous arrivons, pour 3 traitements, au prix moyen de 43 frs 65 par arbre, pour 3 traitements sur toute l'année. Ici, nous ne discutons que sur le traitement d'hiver.

*M. Goutorbe.* — S'il s'agit d'un verger non entretenu, c'est un traitement curatif et non d'entretien. Il faut en tenir compte.

*M. Thiébaud.* — A titre indicatif, nous avons compté 10 litres de bouillie pour traitement d'hiver et autrement 3 litres. Nous comptabilisons le travail effectué sur 600 arbres.

*M. Colin.* — Je vous donne également une indication. Nous avons un Syndicat de Traitements qui groupe 4 ou 5 communes. Nous avons le matériel, le produit. L'année dernière, les traitements que nous avons faits comportaient les prix du produit, rendus à pied d'œuvre, l'amortissement du matériel, introduit dans la facture sous la dénomination générale 10 %, c'est-à-dire que chaque client paye automatiquement 10 % du prix du produit et de la main-d'œuvre pour servir à l'amortissement et l'entretien du matériel. Somme importante en fin d'année. Pour l'année dernière le traitement nous revenait à 47 frs l'arbre. Je compte la quantité de produit mis dans la bouillie, la main-d'œuvre de l'individu traitant, la main-d'œuvre est fournie par le Syndicat, sauf le conducteur qui tient le cheval, mais les produits, l'essence, l'huile, tous les frais, ce qui augmente la somme de 10 %.

*M. Thiébaud.* — J'ajoute une chose. L'année dernière, j'étais au Congrès de la Prune et du Pruneau d'Agen ; un rapporteur traitait un hectare de pruniers : il en avait pour 150.000 francs. Sur mon intervention et celle de M. l'Inspecteur Der Katchadourian, nous avons trouvé le chiffre élevé. Dans le compte rendu, maintenant, le chiffre est tombé de 150 à 60.000 francs.

Si pour traiter un hectare cela revient à 150.000 frs personne ne continuera.

*M. Colin.* — On considère le traitement d'un Verger, non traité, comme une espèce de mise de fonds de première installation. Ne pas comparer un « décapage » avec un entretien.

*M. Malabre.* — Je remercie Monsieur le Représentant de l'Etablissement de Saint-Gobain d'avoir posé la question financière, question qui compte dans les conditions actuelles. Je vous écoutais, et vous aviez l'air d'émettre des opinions contradictoires. J'ai l'impression qu'en fait, dans tout ce que vous avez dit, il n'y a pas tellement de choses contradictoires.

Notre rapporteur a souligné un aspect local, il raisonne sur des arbres qui ont à être décapés tandis qu'ils se trouvent au début des interventions que vous venez de souligner.

D'autre part, il faut faire la part entre le « décapage » et l'entretien, faute de quoi il est difficile de mettre de l'ordre dans de telles discussions.

Il est une conclusion qui domine tout, M. Gauthier a bien fait de la souligner ; quelle que soit la dépense dans les conditions actuelles, si l'on veut se donner la peine, un traitement est toujours payant et nous en sommes convaincus tous, ici ; c'est payant, oui, mais il faut le faire adopter par les autres.

M. Thiébaud, le soulignait d'une façon énergique, si l'on sait appliquer d'une façon rationnelle et généraliser le traitement, on arrive à des prix très bas, qui défient toute concurrence. C'est dans ce sens qu'il faut faire des efforts, en même temps que les producteurs nous vendront toujours des produits meilleur marché.

Ces conclusions ne sont pas tellement contradictoires, elles nous donnent la marche à suivre, c'est toujours la même : c'est-à-dire, agir d'une façon rationnelle et sur une grande échelle.

Voici maintenant une question passionnante, pour ce département, qui doit nous conduire à des aperçus très originaux ; celle du « Cerisier dans la Vêge ». Le Rapporteur a été choisi parmi ceux qui connaissent le pays. Monsieur Pierre, vous avez la parole.