

## L'arrachage et la mise en jauge des fruitiers



Les stagiaires CAPA 'Travaux Paysagers' du Centre de Formation Professionnel de Rville, dans le cadre de leur Module d'Approfondissement Professionnel 'Travaux de Pépinières', procèdent à l'arrachage Parmi ces fruitiers se trouvent les variétés de pommes à cidre qui rejoindront le Verger Conservatoire de La Chapelle aux Bois.

Au cours de cette journée, durant laquelle se déroule la dernière activité de l'année au sein de la pépinière d'introduction, 78 fruitiers sont arrachés et mis en jauge



**Production locale de plants fruitiers à L'Ecole de Roville**



**ROVILLE**  
Ecole d'Horticulture  
et de Paysage

VERGER CONSERVATOIRE

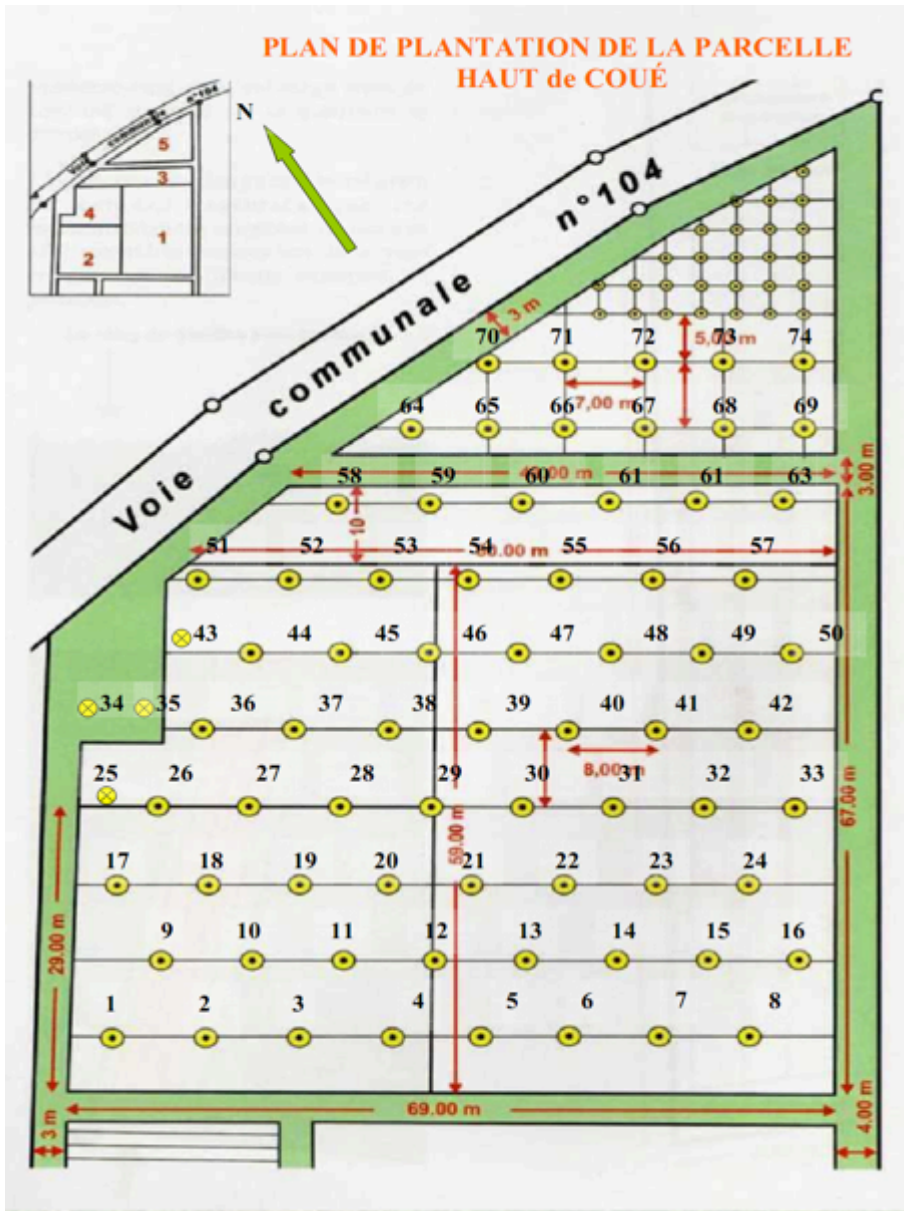
# Bloc collection

C'est le coeur du verger conservatoire :  
il regroupe la collection de variétés qui  
fait sa spécificité.

**Le bloc collection d'une surface de 5000 mètres carrés est dédié aux pommiers, poiriers, cerisiers, mirabelliers, pruniers et abricotiers.**



# LE BLOC COLLECTION

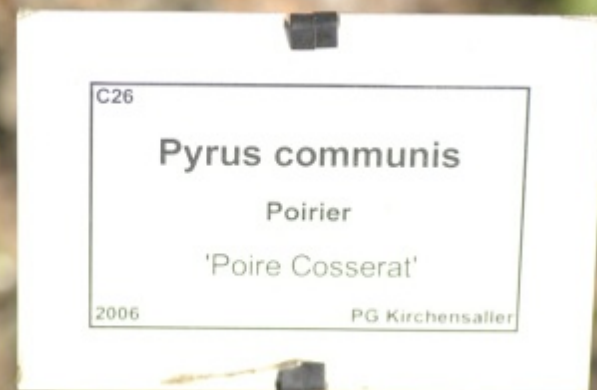


**Le bloc collection est composé de 98 fruitiers parmi lesquels on dénombre 56 variétés.**

ANNEXE N°2

TRAÇABILITE DES FRUITIERS DE LA PARCELLE HAUT DE COUÉ  
(RANG N°1 A RANG N°4)

	N° sur plan	N° d'identification	Espèce	Variété	Date de plantation	Observations
RANG N°1	1	ROV 74/00	Poirier	Bec d'oe (Bec d'ail)	Janvier 2006	
	2	ROV 65/00	Poirier	Curé	Octobre 2005	
	3	ROV 97/00	Pommier	Saint-Georges	Février 2005	
	4	ROV 97/00	Pommier	Saint-Georges	Février 2005	
	5	ROV 129/00	Pommier	Mottet	Février 2005	
	6	ROV 129/00	Pommier	Mottet	Février 2005	
	7	ROV 143/00	Pommier	Belle de Pontoise	Février 2005	
	8	ROV 143/00	Pommier	Belle de Pontoise	Février 2005	
RANG N°2	9	ROV 240/01	Poirier	Poire de Livre	Mars 2006	La Forge 1R7
	10	ROV 108/00	Poirier	A confirmer	Mars 2006	Origine Houécourt
	11	ROV 507/00	Pommier	A confirmer	Mars 2006	Tardive, beurrée, jaune
	12	ROV 153/00	Pommier	Monfoisie	Février 2005	
	13	ROV 126/00	Pommier	Reinette de Lunéville	Février 2005	
	14	ROV 126/00	Pommier	Reinette de Lunéville	Février 2005	
	15	ROV 130/00	Pommier	Reinette Étoilée	Février 2005	
	16	ROV 130/00	Pommier	Reinette Étoilée	Février 2005	
RANG N°3	17	ROV 108/00	Poirier	A confirmer	Février 2007	Origine Houécourt
	18	ROV 38/00	Poirier	Poire de Livre	Février 2007	A confirmer
	19	ROV 116/00	Pommier	Pomme de Vigne	Février 2007	
	20	ROV 153/00	Pommier	Monfoisie	Février 2005	
	21	ROV 226/01	Pommier	A confirmer	Mars 2006	La Forge 4R11
	22	ROV 607/00	Pommier	A confirmer	Mars 2006	Fruit noir à chair ferme
	23	ROV 226/01	Pommier	A confirmer	Février 2007	La Forge 4R11
	24	ROV 70/00 ROV 71/00	Pommier	Vaucharde	Octobre 2005	Auzainvilliers
RANG N°4	25	ROV 136/00	Poirier	Poire Cosserat	Décembre 2006	
	26	ROV 136/00	Poirier	Poire Cosserat	Décembre 2006	
	27	ROV 514/00	Poirier	A confirmer	Décembre 2006	Origine Nonzeville
	28	ROV 27/00	Pommier	Sonnette	Mars 2006	
	29	ROV 19/00	Pommier	Louis d'Or	Mars 2006	
	30	ROV 248/01	Pommier	A confirmer	Mars 2006	La Forge 1R10
	31	ROV 123/00	Pommier	Calville Blanche	Mars 2006	
	32	ROV 123/00	Pommier	Calville Blanche	Mars 2006	
33	ROV 67/00	Pommier	Saint-Louis	Mars 2006		





Poirier de façade

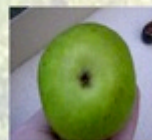
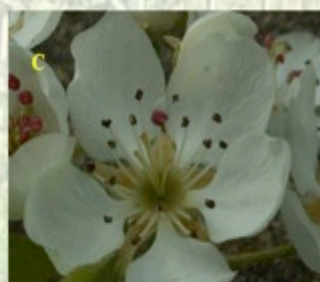
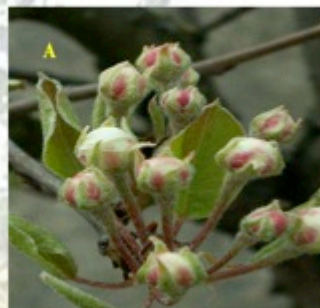
Numéro d'introduction en pépinière: 12/05K  
Greffé en 2005 sur kirchensaller

Localisation: commune de Fauconcourt au départ de la rue des poiriers.

Nom du propriétaire: M. Mougeolle

Poirier greffé âgé d'environ 120 ans.

A = bouton à fleur 30 mars 2006  
B = fleur 50% épanouie 02 avril 2006  
C = fleur épanouie 07 avril 2006  
D = fruits 16 octobre 2006, 20 octobre en 2007



<b>Nom:</b>	<b>Nom local:</b>
<b>Synonyme</b>	
<b>Origine:</b> commune de Fauconcourt au départ de la rue des poiriers. Nom du propriétaire: M. Mougeolle	
<b>A rapprocher de:</b>	

## LE FRUIT

Poids	Nb d'échantillons: 6				
<b>Épiderme</b>	Couleur de fond	Pruine	Stries	Lenticelles	Liège
	Vert	Non	Non	Oui	
	Couleur de surface			Nombreuses	
	Jaune flammé rouge			Vertes	
<b>Taille</b>	Hauteur	Diamètre	H et D en coupe transversale		
	11 à 12 cm	5 à 6 cm			
<b>Forme</b>	Générale	Contour	Profil	Aspect général (symétrie, régularité)	
<b>Pédoncule</b>	Longueur	Cuvette	Liège	Bords	
	3,5 cm	Peu profonde	Non	Lisses	
	Turbiné				
<b>Oeil</b>	Ouverture	Sépales	Cuvette	Liège	Bords
	Ouvert	Brun foncé	Peu profonde	Non	Un peu cotelés
<b>Chair</b>	Couleur	Goût	Texture	Pierreuse (Oui, Non)	
	Blanc crème à jaune	Musqué	Fine	Non	
<b>Pépins</b>	Nombre	Forme	Taille		
	Peu nombreux à inexistants				
<b>Loges</b>	Volume	Forme	Taille		
<b>Maturité</b>	16 octobre en 2006	20 octobre en 2007			
	Date:				
<b>Utilisation</b>	Couteau	Cuire	Jus	Autre	

## L'ARBRE

Type d'arbre	Age	Port	Porte-greffe		
	Environ 120 ans	Poirier de façade	Cognassier		
<b>Feuilles</b>					
<b>Floraison</b>	Date: première quinzaine d'avril. (7 avril en 2006, 12 avril 2007).				
<b>Maladies</b>					
<b>Parasites</b>					





# LA PRESERVATION DE LA BIODIVERSITE

VERGER CONSERVATOIRE



# LA GESTION DIFFERENCIEE















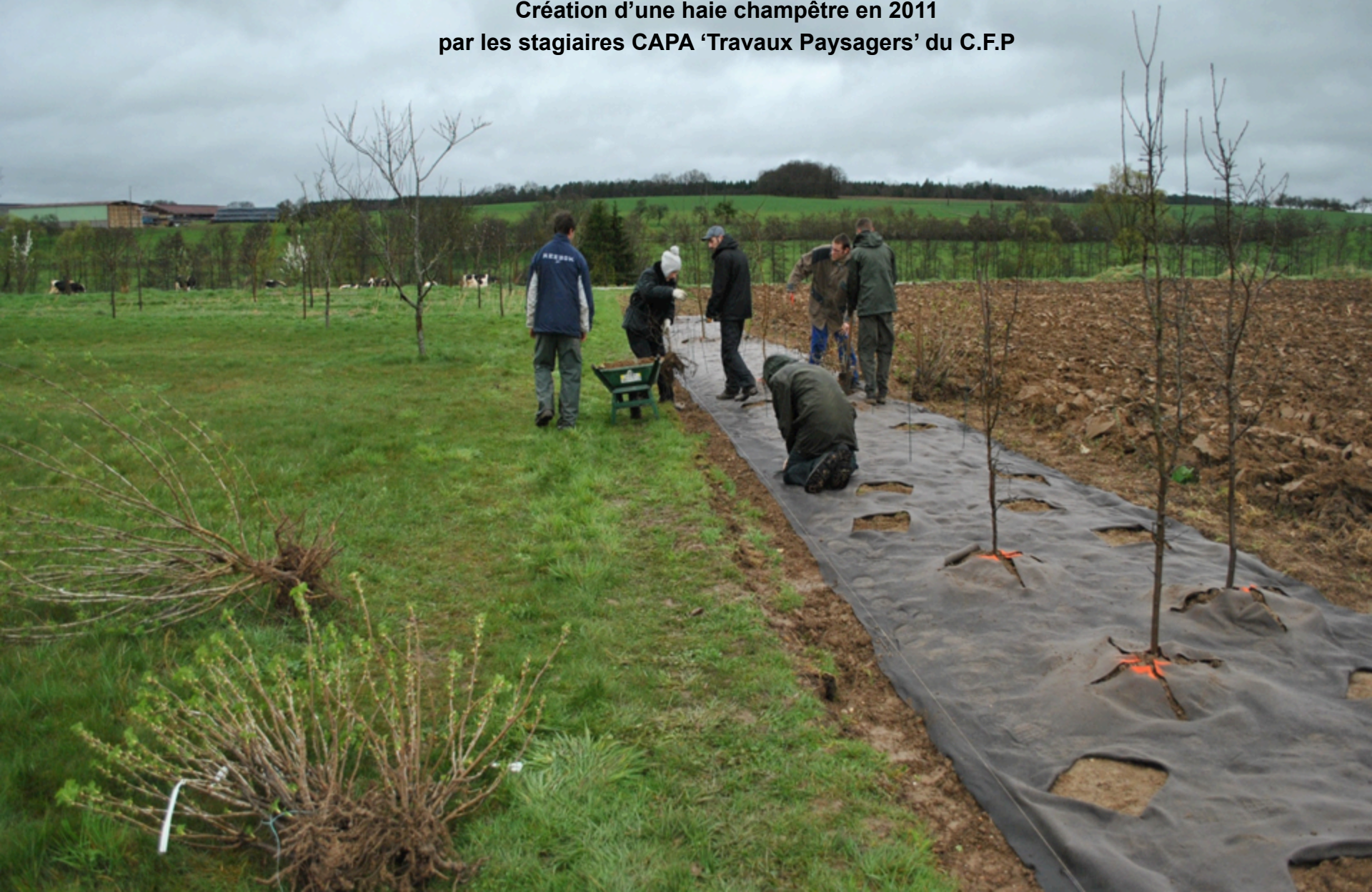


A photograph showing a row of hedges and young trees in a field. The hedges are on the left, and the trees are on the right. The sky is blue with some clouds. The text "LES HAIES CHAMPÊTRES" is overlaid on the image.

**LES HAIES  
CHAMPÊTRES**

# Création de haies champêtres au Verger Conservatoire

Création d'une haie champêtre en 2011  
par les stagiaires CAPA 'Travaux Paysagers' du C.F.P



OCTOBRE 2015



## Création d'une haie champêtre en 2006 par les stagiaires Bac pro du C.F.P



SEPTEMBRE 2012



OCTOBRE 2015





UN RUCHER  
AU  
VERGER CONSERVATOIRE

## ABRICOT 'Pêche de Nancy'



***De la floraison à la récolte:***

97 jours.

***Quantité récoltée:***

17 kilos.



***Destination des fruits:***

Distribution à tous les services de l'EHP.

Don de 5 kilos au restaurant du Relais

Vosgien, situé à

Saint-Pierremont (88700)

pour l'élaboration d'une recette de magret

de canard infusé à l'estragon et

accompagné d'oreillons d'abricot 'Pêche de

Nancy'.





# POMMES



***De la floraison à la récolte:***  
120 À 160 jours.

***Variétés récoltées:***  
21 variétés.

***Quantité récoltée:***  
1 800 kilos

***Destination des fruits:***  
1 200 kilos pour le jus de pommes,  
400 kilos pour la vente,  
200 kilos distribués aux stagiaires,  
personnel et pour expositions.



2017



# DE LA POMME AU JUS POMMES



Mise en palox



Le jus coule à flot

**Deux séances de pressage,  
le 01 et 14 octobre 2015, à l'atelier de jus  
d'Anglemont (88), avec les stagiaires BPA  
du CFP de 'Girondel' .**

**Au total 695 litres de jus de pommes**



Triage des pommes avant lavage



Remplissage des bouteilles





## JUS de POMME

Réalisé à partir des pommes du **Verger Conservatoire** de Roville-aux-Chênes, pressé et pasteurisé par l'atelier de jus, **ENERJUS** à Anglemont

( 88700 ), ce jus de pomme sera proposé à la vente, au prix de **2,50 euros**, lors des portes ouvertes de l'Ecole, le **Samedi, 14 Mai 2016**.

**Quantité réservée à la vente:**  
**200 bouteilles.**

**100 %**  
Jus de pomme

**Jus de pomme**

Pressé et pasteurisé par Enerjus à Anglemont

**Pommes du verger conservatoire**

École de Roville-aux-Chênes (Vosges)

Date limite de consommation: 30 / 09 / 2016

EHP Roville - 6 rue du collège - 88700 ROVILLE-AUX-CHÊNES

Ce jus est réalisé à partir des pommes du Verger Conservatoire de Roville-aux-Chênes.

Conseil d'utilisation:

Secouer énergiquement la bouteille avant de l'ouvrir. Le léger dépôt naturel, signe de qualité, va se dissoudre et donner toute la saveur des pommes fraîchement pressées.

Conserver la bouteille au réfrigérateur après ouverture. A conserver à l'abri du soleil

**1L**



***"Si l'on m'apprenait que la fin du monde est pour demain, je planterais quand même un pommier."  
Martin Luther***

« Vivez, apprenez et transmettez »

**Merci de votre attention**

Site internet du Verger Conservatoire\_

<http://rovilleverger.webnode.fr>

Mise en pages et photos : Pierrevelcin Mario Centre de Formation Professionnelle de Roville-aux-Chênes