



Croqueurs de Pommes®
Bar Der Perthois

Comment bien récolter et conserver vos greffons

Technique de récolte des greffons

Les greffons se récoltent de préférence sur des arbres déjà productifs, exempts de maladies, et de préférence sur des branches vigoureuses qui produisent les plus beaux fruits.

Choisir sur une branche qui a déjà porté des fruits vous garantit qu'il n'y a pas eu mutation de bourgeon, c'est-à-dire que le fruit correspond bien à la variété recherchée. Plus le bois est jeune, plus il a la capacité de multiplier ses cellules.

On repère les greffons généralement en bout de branche (bois de l'année) : leur écorce est lisse. Sur le pommier, par exemple, le bois aura tendance à être rougeoyant, tandis que sur poirier, il tirera plutôt sur le jaune.



L'angle du greffon

Le choix du greffon n'est pas anodin, on note une influence de l'angle de pousse du greffon sur sa vigueur et sa mise à fruit une fois greffé.

Dans l'idéal, vous devez choisir un greffon poussant à une inclinaison de 60° environ avec la branche. Si l'angle du greffon sur la branche est inférieur à 45°, le greffon aura une vigueur faible à moyenne. En revanche, si la branche est verticale ou presque, positionnée directement sur les charpentières ou sous-charpentières, il s'agit d'un gourmand. La branche très vigoureuse se mettra à fruit tardivement.

Prélèvement : la bonne période

Le prélèvement des greffons doit être fait lorsque l'arbre mère est en repos végétatif, autrement dit, en plein hiver lorsque les feuilles sont tombées. Aucun bourgeon du rameau ne doit être développé au moment du prélèvement. Selon les régions, la récolte de greffons s'effectue donc de mi-décembre à fin-février, avant tout départ de végétation.

Si l'on tient compte de la période lunaire, l'idéal serait en lune montante.

Au verger nous effectuons généralement la récolte de greffons courant janvier mais ces dernières années, nous nous sommes rendu compte qu'il aurait peut-être fallu effectuer le travail dès décembre en ce qui concerne les récoltes de greffons de cerisiers.



Outils et préparation

Les outils : sécateur ou greffoir, doivent être aiguisés et bien désinfectés pour assurer une bonne coupe saine. Les nettoyer à l'alcool à brûler ou au gel hydroalcoolique. Se laver également les mains avant de prélever les greffons et intervenir si possible par un jour sans pluie ni gel.

La conservation des greffons

Prévoyez plusieurs greffons par variété pour limiter les pertes. Une fois cueillis, liez-les en fagots en notant le nom de la variété. L'idéal est d'utiliser un crayon à papier car il ne craint pas l'eau. Ils doivent être conservés en attendant le greffage en mars/avril dans un lieu sombre, froid et humide. Pour cela, deux techniques :

- Soit vous les enterrez en extérieur, dans une jauge de sable ou de terre, le long d'un mur orienté nord ; le soleil ne doit jamais frapper dessus. Ils doivent être enterrés, au plus le premier bourgeon dépassera de quelques centimètres
- Soit vous les mettez dans le bac à légumes du réfrigérateur dans un sachet plastique hermétiquement fermé par un zip, accompagné d'un chiffon humide ou d'une mousse humide, ou bien dans des contenants plastiques hermétiques, remplis de sable humide. Il faudra surveiller régulièrement que les greffons ne se dessèchent pas.

Attention ! Si vos greffons sont très longs et que vous êtes dans l'obligation de les recouper pour les conserver, prenez cette habitude : il faut toujours couper la partie basse en biseau et la partie haute droite cela permet d'indiquer le sens de la pousse.

Enfin, n'utilisez que la partie centrale des greffons pour greffer et non les extrémités.

Maintenant, à vos greffoirs !

Sources : <https://www.pomologie.fr/comment-bien-ramasser-et-conserver-vos-greffons>