



La renaissance d'un verger de poiriers à poiré et de son local de transformation traditionnel dans l'Herefordshire
Reviving a traditional farm cider and perry orchard in Herefordshire
October 21, 2021
John Watkins

Je vais vous raconter une histoire bien différente de celle des autres interventions de ce matin. Dans mon travail quotidien, je suis responsable des jardins paysagers pour English Heritage. Durant ces 25 années à English Heritage, j'ai été impliqué dans un certain nombre de restaurations de jardins potagers, et il y en a quelques-uns ici parmi nous : nous avons restauré ce parc dans le Bedfordshire avec environ 9 hectares de potager-verger. Nous avons restauré Osborne House sur l'île de Wight, où se trouve le potager de la reine Victoria, axé sur les fruits et les fleurs, et non sur les légumes. Nous avons travaillé aussi à Audley End dans l'Essex, véritable tour de force en matière de jardinage biologique, et aussi Bellshill dans le Northumberland, où nous avons des murs chauffés qui facilitaient la production des fruits aussi au Nord du pays. Mais nous avons aussi des sites plus petits comme Mount Grace Priory, Chiswick House à Londres et Barnard Castle, Battle Abbey avec son verger et son potager, ou encore ce récent projet à Boscobel House où nous avons restauré un verger de ferme avec des fruitiers sur les murs du potager. Et un autre projet en cours : Marble House à Londres. Nous avons donc eu un certain nombre de projets très intéressants au cours des 20 dernières années.

Il y a environ 10 ans, j'ai réalisé un projet très personnel au sein de ma propre ferme dans le Herefordshire, dans l'ouest du pays. Nous sommes juste à la frontière avec le Pays de Galles, et j'ai eu la chance d'obtenir une subvention afin de rétablir la ferme traditionnelle, avec son étang, les haies, les prairies d'espèces diverses et, sur environ la moitié des 17 hectares, la restauration des vergers traditionnels de cidre et de poiré. Il est intéressant de comparer l'ouest et l'est du pays. À l'ouest, il peut faire un peu plus doux, mais nous recevons aussi de plus en plus de pluie. Auparavant, je vivais dans l'est du pays, à Maidstone, dans le Kent, un coin très important pour la culture des fruits, en particulier des pommes et des poires pour le marché de Londres. Là-bas, il fait beaucoup plus chaud. L'Ouest est très important pour la production de pommes à cidre. Si vous regardez dans l'histoire des fermes, beaucoup d'entre elles avaient leurs vergers à cidre et les ouvriers agricoles étaient rémunérés en partie en cidre. Dans le Kent, à l'est, on cultive un grand nombre de pommes à couteaux. Mais vous pouvez également constater l'importance de l'héritage ici et aussi du Gloucestershire dans la production de fruits. L'examen de la production à travers l'Europe est également très intéressant. Voici donc les ventes de cidre et de poiré, dont une immense quantité est bue au Royaume-Uni.

Vient ensuite la France, puis l'Irlande et l'Espagne. Il est donc très intéressant de voir la quantité de produits cultivés et consommés en Europe.

Pour en revenir à cette petite ferme, j'ai eu la chance d'obtenir une subvention gouvernementale pour effectuer les travaux de restauration. Mais pour entretenir cette terre, il y avait deux choix : soit passer à une culture intensive pour produire un revenu, et être donc capable de gérer le domaine en y travaillant à plein temps. Je n'ai pas le temps de faire ça. Donc, effectuer une restauration traditionnelle sans un souci de rendement productif était la solution pour que je puisse m'en pendant les week-ends. Le site est orienté au nord-est avec des vues sur les collines de Cotswold et de Morgan. Le terrain est en pente raide et les sols sont de l'argile avec des filons de sable. La roche sous-jacente est du grès rouge. Le terrain était fortement pâturé car le propriétaire précédent y avait mis des porcs et du bétail.

Étant donné que j'ai l'habitude de m'occuper de paysages historiques, la première chose à examiner était les plans historiques. Dans un plan de la paroisse montrant la ferme, le terrain dont j'ai la responsabilité est en forme de flèche. Tous les bâtiments historiques traditionnels ont été démolis dans les années 1970. Beaucoup de haies ont été enlevées et remplacées par des haies modernes en amiante, l'une de mes tâches ayant été de m'en débarrasser. J'ai réussi à rétablir les limites historiques et les fonctions historiques de la ferme. Les noms des champs donnent une idée de leur utilisation. À la fin du 19^e siècle, les vergers sont regroupés autour de la ferme et les autres champs étaient principalement utilisés pour le pâturage des animaux. J'ai donc utilisé cette base pour la restauration, à la fois pour la limite des haies et des vergers.

J'ai dû planifier la plantation dans chacun des vergers. Tout d'abord, en cherchant des cultivars appropriés, j'ai parlé aux producteurs de cidre pour savoir quelles variétés ils voulaient : c'est une chose de produire des pommes à cidre et des poires à poiré, mais qui voudra de ma production ? Pour les pommes à cidre, vous avez besoin dans votre verger d'un mélange de tanins et d'acidité. Et aussi des variétés qui sont amères, très amères, douces, douces et pointues. Il y a beaucoup de recherches utiles pour identifier les anciennes variétés, en particulier celles des pays de l'Ouest. J'ai utilisé cela comme base, et j'ai produit une liste. J'ai également planté une rangée de pommes à couteau pour mon propre usage, ce qui me permettrait de disposer d'une gamme de pommes dans la cuisine pendant une longue saison. Il est intéressant de se rappeler qu'aujourd'hui, nous pouvons conserver les pommes dans des congélateurs ou des chambres froides. Traditionnellement, vous aviez des variétés sélectionnées pour arriver à maturité à des moments différents de l'année, et elles étaient ensuite conservées dans un endroit frais et aéré, sur des clayettes, à l'abri des rongeurs.

Vous pouvez planter les arbres selon un plan en carré ou en quinconce. Les arbres sont espacés de 10,5 m environ. Une fois le plan fait, il faut voir ce qui fonctionne réellement sur le terrain : vous devez prévoir suffisamment d'espace autour des haies de délimitation pour pouvoir faire entrer des équipements pour tailler les haies. Vous devez également prévoir assez d'espace pour amener les tracteurs et les remorques pour la récolte. Ce sont des choses pratiques auxquelles vous devez penser : comment allons-nous gérer ces champs et ces arbres ? L'un des autres aspects est également de considérer où placer les différentes variétés. J'ai tendance à placer les variétés précoces plus haut sur la colline afin d'être à l'abri des gelées de printemps. Je placerai les

variétés à floraison tardive plus bas, lorsque, je l'espère, le gel ne posera pas tant de problèmes. Chacun des arbres a également besoin de protection car ces champs sont pâturés par des moutons toute l'année, sauf de juillet à fin novembre. Je retire les moutons en juillet pour qu'il reste environ 50 jours sans animaux avant la récolte. La base des arbres, pendant les 3 ou 4 premières années, est paillée avec de la paille, qui s'avère être un excellent paillis pour limiter les mauvaises herbes et maintenir l'humidité, ce qui aide vraiment à l'établissement des arbres. Et j'obtiens un très bon établissement avec environ un mètre de croissance chaque année.

Nous avons environ 92 arbres dans ce champ,. Je trouve très utile de pouvoir numéroter les rangées. C'est très facile d'oublier où on se situe dans le verger. Et une autre chose : je trouve utile de mettre à l'emplacement des futures plantations un bambou avec le nom du futur arbre dessus.

Les poiriers à poiré font de grands arbres et il existe des cultivars petits, moyens et grands. Il y a donc un autre schéma de plantation à l'intérieur du plan global : en fin de compte, les grands arbres et les arbres de taille moyenne vont dominer le verger et les petits cultivars. J'ai un grand nombre de cultivars différents. Ce sont toutes des variétés locales. Le poirier à poiré est une variété très locale dans cette partie ouest du pays. Ils ne sont vraiment cultivés que dans les trois comtés de Herefordshire, Worcestershire et Gloucestershire. On en trouve également de l'autre côté de la frontière, au Pays de Galles. Ce qui est intéressant, c'est que des poiriers à poirée similaires sont également cultivés dans certaines régions de Suisse, d'Allemagne et d'Autriche. J'imagine donc que les paysages y sont assez similaires.

Voici la pomme à cidre "Browns", qui est une pomme très populaire. C'est une bonne pomme de base pour la production de cidre, et je sais que les producteurs l'apprécient. Et voici également le 'Pitmaston Pineapple', qui est vraiment une pomme locale. Elle est originaire du Worcestershire, originellement plantée à Witley Court. C'est une très petite pomme, mais avec un goût d'ananas distinctif. Les autres sont toutes des variétés à cidre : 'Herefordshire Redstreak', évidemment très locale, et celle appelée 'Brown Snout'.

En continuant, nous voyons ensuite les champs de poiriers. Ce sont de très grands arbres, qui poussent très vite, jusqu'à plus d'un mètre de croissance par an. Il est intéressant de noter que les poiriers ont tendance à faire des arbres assez droits. J'ai dû adapter ma taille à la croissance de ces cultivars particuliers : 'Blakeney Red', 'Green Horse'.

Je dois également mentionner que la récolte est très différente entre les pommes à cidre et les poirés. Si vous produisez des pommes à cuire ou des pommes à couteau, celles-ci doivent être cueillies très soigneusement pour éviter toute meurtrissure. Les pommes à cidre et les poirés sont secoués sur l'arbre, puis mis en sac et ensuite pressés.

Il convient de mentionner quelques problèmes :

- La taille. Le poirier 'Thorn' produit des pousses très droites. J'avais initialement prévu de produire mes premières pousses à environ deux mètres, et j'avais une structure avec trois branches fortes, mais celles-ci ont poussé très verticalement. À la fin de l'été dernier, il y a eu des vents violents et de fortes pluies et cela a cassé deux grosses branches. J'ai donc passé en revue un certain nombre d'arbres en enlevant des branches assez grosses pour éviter que cela ne se reproduise.

- Certains cultivars de poiriers ont été sensibles au chancre bactérien, comme le 'Brandy'.

Quelques mots sur la production : les fruits sont rassemblés dans des sacs et, traditionnellement, la plupart des fermes possèdent à la fois le pressoir à cidre et le moulin. Le jus est ensuite filtré et stocké pendant environ six mois. Pour le poiré, la méthode champenoise sera utilisée, donc il sera mis en bouteille et il y aura une seconde fermentation dans la bouteille pour produire un poiré très clair et pétillant.

I'm going to be sharing quite a different story to the others this morning. In my daytime job, I am head of gardens landscape for English Heritage. During my time at English Heritage, I've been involved with a number of walled garden restorations, and there's a few of them here : We've got this park in Bedfordshire. We've got about nine acres of walled garden. We've restored Osborne House on the Isle of Wight, where we've got Queen Victoria's walled garden that was focussed on fruit and flowers, not vegetables. We've got Audley End in Essex, which is a « tour de force » of organic gardening, and also Bellshill in Northumberland, where we've got heated walls, which helped produce early fruit that far North in the country. But also we got sort of smaller sites such as Mount Grace Priory, Chiswick House in London, and Barnard Castle, Battle Abbey has an orchard restored and its walled garden, the most recent project at Boscobel House where we've restored a farm orchard and also fruit on the walls within the garden. And another current project, Marble House in London. So we've had a number of very interesting projects over the last 20 years.

But this very personal project of about 10 years ago, I took on responsibility for my own farm in Herefordshire, which is in the West of the country. We're just on the borders with Wales, and I was very fortunate being able to get a countryside stewardship grant to restore the farm back to its sort of traditional beginnings, restoring a farm pond, farm hedges, a species diverse meadows and for about half of the 17 hectares, restored a traditional cider and perry orchards.

It is interesting just to compare the West side of the country to the East. In the West, it can be slightly milder, but also we get more and more rain because the rate of weather tends to come in from the West. Previously, I used to live in the East of the country, in Maidstone, in Kent, and that was very important for growing of fruit, particularly of apples and pears for the London market. There, it's much warmer, and the West is very important for the production of cider apples. If you look in the history of farms, many farms would have their traditional cider orchards and farm labourers and farm work as part of their salary was in cider. If you look on the East in Kent, huge number of culinary apples are grown. But also you can see how important heritage here and also Gloucestershire are in the production of fruit. But you can see this carries on right to the West of the country as well.

Looking at the production across Europe is also quite interesting. So this is cider and Perry sales, of an immense amount drunk in the United Kingdom. Next in the league is France, with Ireland and Spain following up. So it's quite interesting looking at the amount that is grown across Europe and consumed.

So focussing on the small farm here, I was very lucky to get a government capital grant to carry out the restoration work. But in a way to maintain this land, there are two choices : either to go high intensity to produce an income, to be able to manage the ground and have a full time job. I don't have the time to do that. So, carrying out a sort of traditional restoration, managing it for nature is one of the ways that was both economic and I had time to do managing it during weekends.

The site is facing North East with views towards the Morgan and the Cotswold Hills. The ground is steeply sloping and the soils are clay with seams of sand. The underlying rock is red sandstone. It was heavily grazed as the previous owner had both pigs and cattle.

Being somebody that's used to dealing with historic landscapes, the first thing to look at was historic plans. In a parish survey showing at the farm. the land that I have responsibility for is arrow shaped. All of these traditional historic buildings were knocked down in the 1970s. A lot of the hedges were removed and replaced with modern asbestos ones, which was one of my jobs to try and get rid of. Largely what I've managed to do is to put back historic boundaries and historic functions. The names of the fields give some idea of use. In the late 19th century, the orchards are sort of gathered around the the farmhouse and the other fields would have mostly been used for grazing animals. So I've used this basis for the restoration, both of the hedges boundaries and of the orchard fields.

I needed to plan what it might mean to plant in each of the fields. First of all, looking at suitable cultivars, I've spoken to cider producers to find out what varieties they are wanting : it's one thing producing cider, apples and perry pears, but does anybody want them after I produce them ? For cider apples you need in your orchard a mixture of tannins and acidity. And also varieties that are bitter, sharp bitter, sweet, sweet and sharp. There's a lot of useful research identifying old varieties, particularly in West country varieties I could use and ones that are good for production. I used that as a basis, and I produced a list. I also put in a row of dessert apples for my own use that would provide a range of apples in the kitchen over a long season. It's quite an interesting thing to remember that today we can get apples that have been maintained in freezers, in cold storage. Traditionally, you would have varieties that would have been selected to mature at different times, and they would then been kept in a cool, airy place, on storage trays, rodents keptt away from them.

You can either plant the trees on a square grid or a quincunx. The trees are about 10,5m apart. Once you put it on plan, you need to see what works out actually on the ground : you need to allow enough space around the boundary hedges so you can get equipment in to cut the hedges. You've also need to get enough room to bring tractors and trailers for harvesting. These are practical things you need to think about : how are we going to manage those fields and the trees? One of the other aspects is also considering where you place different varieties. The early varieties I tend to put higher up on the hill so that we're away from the early spring frosts. I'll put the later flowering varieties lower down when hopefully frost will not be so much of a problem. Each of the trees also needs protection because these fields are grazed with sheep all of the year, except from July to the end of November. I take the sheep away in July so that there is about 50 days clear prior to harvesting with no animals The the base of the trees for about the first 3 or 4

years are mulched with straw, which are found to be really excellent mulch to keep the weeds down, keep the moisture in ; so it really helps establish the trees. And I get very, very good establishment with about a metre of growth from the trees each year.

We've got about 92 trees within this field, I find it quite useful to be able to sort of number the rows along the bottom. It's very easy to forget where you are. And one of the other things, I found it useful to put a cane where I'm going to plant each tree, putting the name of the tree that's going to be there.

The perrys make big trees and there are small, medium and large cultivars. So there's a further grid within : ultimately the large trees and the medium size ones will dominate the orchard and the smaller cultivars. I've got a large number of different cultivars. These are all local varieties. Perry are very much something that is local to this West part of the country. They're really only grown in the three counties of Herefordshire, Worcestershire and Gloucestershire. Also some just over the border into Wales. What is interesting is that similar pears to perry are also grown in parts of Switzerland and Germany and Austria. So I imagine in quite similar landscapes.

Here's 'Browns' apple, which is a very, very popular apple. It's a good base apple for producing cider that I know the producers like. And also here is 'Pitmaston Pineapple', which is really a local one. It originates in Worcestershire, originally ground at Witley Court. It's a very,small apple, but with a distinctive pineapple flavour. The rest are all cider varieties : 'Herefordshire Redstreak', obviously very local, the one called 'Brown Snout'.

Moving on, we then see the perry fields. They make very large trees, very fast growing to over a metre of growth a year. Interesting to note that perry's tend to make quite upright trees. I found I've had to adapt my pruning to the growth of those particular cultivars : 'Blakeney Red', 'Green Horse'.

I should also mention that harvesting is quite different between cider apples and perry. If you're producing cooking or dessert apples, those need to be picked very carefully to prevent any bruising. Ciders and perries are shaken off the tree and then bagged up and then pressed.

It's worth mentioning a few problems :

- pruning. 'Thorn' perry produces very upright growths. I originally intended to produce my first shoots at about two metres, and I had a structure with three strong branches, but these grew very upright. Late last summer there was strong winds and heavy rains and that snapped off two large branches. So I've been through a number of trees removing quite large branches to prevent that happening.
- certain cultivars have been very bad with bacterial canker, as Brandy' perry.

So a little bit about production : the fruits are gathered up in bags, and traditionally most farms would have both the cider press and the mill, The liquid is then filtered and and then stored for about six months. For perry the champenoise method will be used, so they'll be bottled up and there'll be a second fermentation within the bottle to produce a very clear and sparkling perry.