



LES GREFFONS, récolte et conservation

par Sylvie DUPARD

Récolter les greffons

Pour toutes les greffes réalisées au printemps, qu'elles soient dites 'de bois' ou à 'œil poussant', il est primordial que les greffons aient la végétation 'décalée' par rapport au sujet à greffer. En effet, il faut que **le sujet à greffer (porte-greffe) soit en sève alors que le greffon est au repos**. C'est le porte-greffe qui doit assurer la soudure et non le greffon (qui risque d'y épuiser ses réserves). La soudure entre les deux parties doit se faire avant que le greffon comprenne que le printemps est démarré.

Pour arriver à cet état de fait, il y a 2 possibilités :

1 - récolter les greffons pendant l'arrêt total de la végétation

La période idéale pour récolter les baguettes de greffons est janvier-février.

A cette époque, les grands froids maintiennent les arbres en repos végétatif total.

Les greffons récoltés et stockés dans de bonnes conditions peuvent être utilisés très tard dans la saison.

A partir de février/mars, et même si cela ne se voit pas à l'œil nu, la sève commence à circuler doucement (certaines espèces fleurissent déjà !). Les bourgeons enregistrent que la sève commence à bouger et déclenchent leur processus de bourgeonnement. C'est-à-dire que même après avoir été coupés, ils démarreront leur cycle et, de fait, épuiseront les réserves du greffon. C'est surtout vrai pour les fruitiers à noyaux qui sont plus précoces. Vous aurez certainement la surprise de les trouver avec les pointes vertes au moment où vous voudrez greffer. Dans ce cas, ce n'est même pas la peine de tenter la greffe qui est vouée à l'échec.

Pour les amateurs de lune : la période idéale pour récolter est en lune montante (l'énergie monte dans les greffons). Favoriser les jours 'fruit' bien entendu.

2 - récolter les greffons dans une zone où la végétation est retardée

Cette méthode est plutôt 'de rattrapage' quand la récolte n'a pas pu se faire pendant le repos hivernal. Les greffons sont récoltés sur des arbres en montagne, en plus haute altitude ou dans des zones où la végétation est retardée par rapport à la zone du sujet à greffer. Ces greffons seront utilisés de préférence sans trop tarder.

Certains préconisent de les mettre un moment dans le réfrigérateur pour les forcer à se mettre au repos et obtenir un décalage de végétation plus important.

Attention, il est inutile de récolter des greffons où les bourgeons présentent une pointe verte : il est trop tard, le processus de bourgeonnement est lancé.

Choisir les 'bons' greffons

chataignier - poirier - pommier - cerisier - abricotier

Pour la majorité des espèces, les 'bonnes' baguettes à greffons sont les **pousses de bois, bien aoutées, de l'année précédente** : plus le bois est jeune, plus il a la capacité à multiplier ses cellules.

Ces pousses se trouvent au bout de chaque branche et correspondent à la pousse en longueur de l'année. Aucun bourgeon du rameau ne doit être développé : si un rameau axillaire a poussé, c'est certainement que le rameau a 2 ans. Les greffons sont récoltés et **conservés en baguette**. C'est-à-dire que le rameau de l'année précédente est coupé et conservé en entier, les greffons ne seront prélevés de la baguette qu'au moment du greffage.



Les baguettes seront récoltées saines et dans les parties hautes de l'arbre où elles sont plus vigoureuses, ou près du tronc. Les entre-nœuds doivent être réguliers et les bourgeons bien formés.

Chaque baguette est consciencieusement observée au moment de la récolte.

Les spécificités liées aux espèces

Pour les espèces qui produisent leurs fruits sur vieux bois (pommier, poirier ...), la baguette de greffons ne portera que des bourgeons à bois.

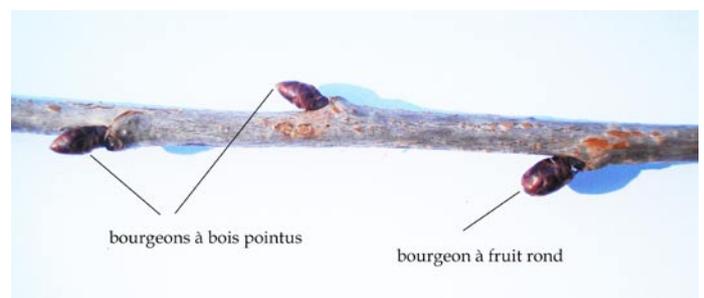
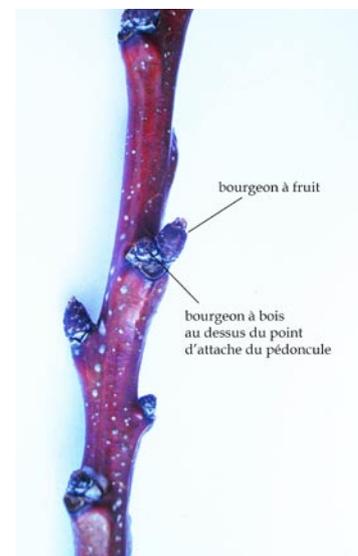
Pour nombre d'espèces de fruitiers à noyaux, les bourgeons à fruits sont aussi sur le rameau de l'année. Les bourgeons à fruit sont de part et d'autre autour du bourgeon à bois. Il faut bien les éborgner sous peine de vouer la greffe à l'échec car la vigueur du greffon serait consacrée à épanouir la fleur et pas à se lier avec le porte-greffe.

pour les cerisiers :

les bourgeons à fruits sont plus ronds et situés dans la partie basse de la baguette.

pour les pêchers et abricotiers :

il y a de 2 jusqu'à 5 bourgeons groupés chaque fois. Les bourgeons à fruits sont placés de part et d'autre du bourgeon à bois qui, lui, est toujours au centre du nœud et bien pointu. Pour le repérer, il suffit de trouver le point d'attache de la feuille, le bourgeon à bois (à conserver) se situe juste au dessus.



Il est préférable d'éborgner les bourgeons à fruits au fur et à mesure de la récolte des baguettes : au moment de la montée de sève, c'est le bourgeon à fruit qui se développe en premier (les arbres fleurissent avant de faire leurs feuilles et leurs pousses de bois). Si les baguettes ont été récoltées un peu trop tard (ou pour certaines espèces très précoces), les bourgeons à fruit auront déjà enregistré qu'il faut gonfler (même si cela n'apparaît pas) et puiseront inutilement dans les réserves.

Les bourgeons à bois sont programmés pour démarrer plus tard après leur 'réveil'. De fait, cette précaution réduit les possibilités d'avoir des mauvaises surprises au moment de sortir les baguettes.

Il est évident que si des fleurs apparaissent sur le greffon après l'opération de greffage, elles devront être éborgnées sans délai.

Conserver les greffons

Pour conserver les greffons dans de bonnes conditions, il faut les stocker de façon qu'ils ne se rendent pas compte que les températures remontent et que les jours rallongent : il faut qu'ils croient que c'est toujours l'hiver.

- dès leur récolte, les greffons sont étiquetés et liés en fagot. Ils sont stockés dans du sable humide et frais, dans un coin au Nord (le soleil ne doit jamais frapper dessus). Ils doivent être complètement enterrés.

Pensez à les repérer pour pouvoir les retrouver !

Il est préférable de fagoter par espèce et de séparer les lots (la plus précoce sur le dessus) pour ne pas sortir toutes les baguettes à chaque opération de greffage.



- ils peuvent aussi être soigneusement emballés dans du journal bien humide et stockés dans le bac à légumes du réfrigérateur. Ils seront régulièrement contrôlés et humidifiés (le frigo dessèche).

Ne pas conserver les greffons dans du plastique qui favorise les moisissures. Par ailleurs, les greffons doivent pouvoir respirer.

Certains congèlent leurs greffons : il paraît que ça marche très bien s'ils sont bien protégés du dessèchement.

