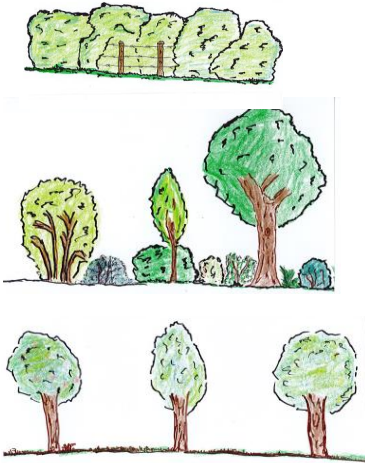


Des haies variées aux fonctionnalités multiples

Quelques types de haies



Haie « arbustive / clôture »

- Clôture pour le bétail
- Barrière végétale

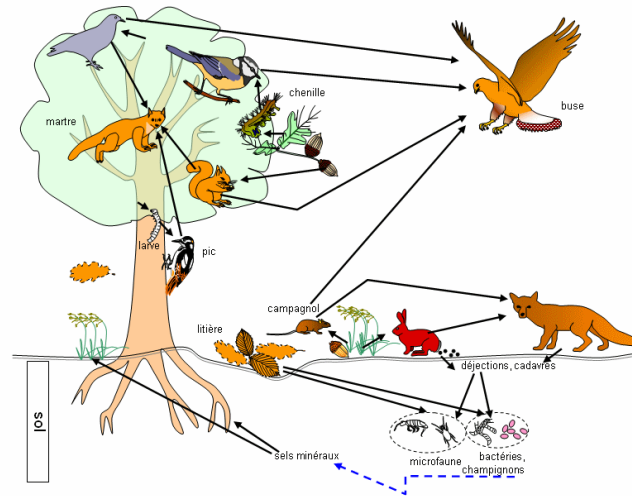
Haie champêtre multistratée

- Intérêt biodiversité

Haie « Fruitière »

- Conservatoire de variétés locales de pommes et de poires

Les haies : au cœur d'un écosystème complexe



Un réseau trophique est un ensemble de chaînes alimentaires reliées entre elles au sein d'un écosystème et par lesquelles l'énergie et la biomasse circulent. Les haies et la végétation qui compose ces haies sont des producteurs primaires qui ont un rôle central au sein de certains réseaux trophiques. Elles servent de refuge, de zone de reproduction, de ressource alimentaire, de corridor pour le déplacement de la faune...

Un peu de botanique



Sorbus domestica

Cormier
Essence assez rare dans nos campagnes, représenté autrefois dans le boitage, les opérations de remembrement et d'arrachage de haies le menacent. Hauteur max. 20 m; Feuilles composées de plusieurs folioles dentées au 2/3 dans sa partie supérieure. Le fruit, la corne, est en forme de petite poire de 2-3 cm. Très apprécié des oiseaux. Son bois très dur est utilisé en ébénisterie et lutherie.



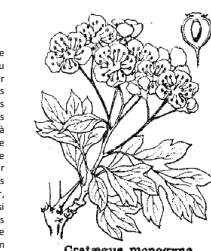
Sorbus Aucuparia

Sorrier des oiseaux
Petit arbre qui peut atteindre 5 m de haut, cousin du cormier, feuillage composé et folioles dentées sur toute la longueur. Fleurs blanches en corymes à odeur forte et peu agréable. Les fruits, les sorbes, sont des baies rouges-oranges très appréciées des turdusidés qui persistent longtemps en hiver. Très intéressant pour la biodiversité avec un intérêt décoratif indéniable, son bois dur et blanc servait à la fabrication de rayons de roues de charrette, de manches d'outils et pour le tournage.



Prunella spinosa

Prunellier
Arbuste pouvant atteindre 6 m de haut, aussi appelé buisson noir ou épine noire du fait de la couleur foncée de son écorce. Ses fleurs blanches précoces et très mellifères apparaissent avant les feuilles. Les prunelles violettes à noisettes offrent une importante réserve alimentaire pour la faune pendant l'hiver. Il est utilisé pour former des haies infranchissables pour le bétail. Son bois très dur, est utilisé en ébénisterie et aussi pour la réalisation de cannes. Les jeunes rameaux de mai rentrent dans la composition du vin d'épine.



Crataegus monogyna

Aubépine
C'est un bel arbuste épineux, on le surnomme aussi épine blanche et arbre de mai, il peut atteindre la taille de 12 m, sa longévité est légendaire, il peut vivre plus de 400 ans. Cette espèce est menacée du fait d'une maladie appelée « le feu bactérien ». Contrairement au prunellier ses feuilles apparaissent avant les fleurs. L'inflorescence en coryme donne des grappes de fruits rouges appelés aussi ceneilles. Légendes et traditions : il est défini comme l'arbre des sorciers parce que la foudre ne l'atteint pas. Par ailleurs l'aubépine possède de nombreuses vertus médicinales. Elle présente un grand intérêt pour les oiseaux.

« Le coin du cueilleur »



Le cynorrhodon est le fruit de l'églantier, l'un des arbustes remarquables des haies champêtres. Il est très riche en vitamine C et en sels minéraux. Il constitue une source non négligeable de carotène, indispensable au Merle noir notamment pour la couleur de son bec. Ce fruit permet la réalisation d'une excellente gelée. Cueiller les fruits bien mûrs, ils sont meilleurs après les premiers coups de froïds. Se munir de gants pour la cueillette car l'églantier (*Rosa canina*) défend âprement ces fruits. Cette plante est l'ancêtre sauvage des rosiers domestiques.

Préparation

Étape 1 :

Laver, trier les cynorrhodons, enlever la partie noire à l'extrémité des cynorrhodons ainsi que les queues s'il y en a. Mettre les cynorrhodons dans une grande casserole couvrir d'eau 4 cm plus haut que les cynorrhodons. Faire cuire pendant 2 heures.

Étape 2 :

Laisser un peu refroidir et mixer avec un mixer plongeant. Passer la bouillie obtenue au moulin à légumes avec la grille fine afin de retirer tous les pépins (procéder par petite quantité, et retirer les pépins au fur et à mesure). Si la bouillie est vraiment trop épaisse ajoutez un peu d'eau.

Étape 3 :

Peser la pulpe obtenue et la mettre dans une bassine à confiture. Faites bouillir et ajouter le même poids de sucre. Faire cuire entre 5 à 10 mn (pour savoir si le temps de cuisson est bon, placer une assiette au réfrigérateur et verser dessus une goutte de confiture, si elle prend c'est que c'est cuit).

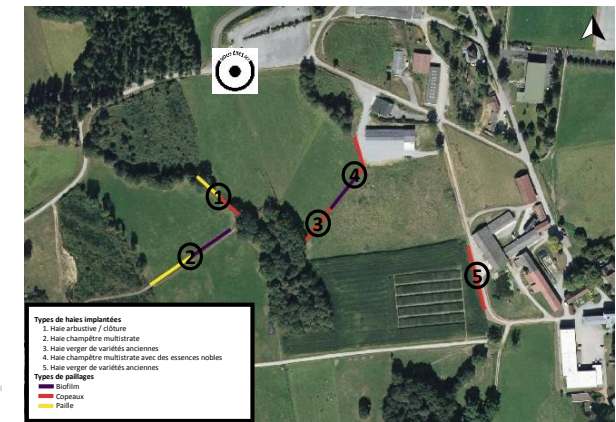
Étape 4 :

Verser dans des pots à confiture et fermer immédiatement avec la capsule. La confiture sera prête à déguster au bout de 2 à 3 jours.

Expérimentation menée au lycée sur différentes haies

Code	Type de haie	Longueur (m)	Nombre de lignes	Inter-ligne (m)	Inter-plant (m)	Nombre de plants	Essai paille	Essences	Type d'essence	Séquence type
1	Arbustive	60	2	1	1	120	50% copeaux 50% paille	aubépine, houx, prunellier	arbustes	
2	Champêtre / multi strate	110	2	1	1,5	145	50% biofilm 50% paille	> 15 essences	hauts-jets, arbres moyens, arbustes	
3	Verger de variétés anciennes	75	1	nc	7,5	10	Copeaux	10 variétés	arbres fruitiers	
4	Champêtre / multi strate	100	2	nc	1,5	130	50% biofilm 50% copeaux	> 15 essences Essences « nobles »	hauts-jets, arbres moyens, arbustes	
5	Verger de variétés anciennes	50	1	nc	7,5	6	Copeaux	6 variétés	arbres fruitiers	

Arbuste Arbre moyen Arbre



Le 21 novembre 2017 les lycéens ont participé à un chantier d'implantation de haies. Ce sont au total près de 500 m de haies de différents types qui ont été implantés. En amont du projet, les lycéens avaient aussi participé à l'inventaire des haies présentes sur l'exploitation afin de définir des zones d'implantations pertinentes pour l'exploitation agricole et pour la biodiversité. Le plan et le tableau ci-dessus synthétisent les caractéristiques et la disposition des haies. Plusieurs essais de paille ont été réalisés.