

Dans l'Audomarois, le bonheur est dans le verger communal

Zudausques a été précurseur. Depuis le début des années 2020, des vergers naissent, un peu partout dans l'Audomarois, qui s'inspirent du premier, né il y a trente ans tout juste. On peut venir y cueillir des fruits. Et revenir à l'essentiel.



Anne et sa fille, Inès, ont apporté une épousette à crevettes, «pour attraper les pommes du haut». Elles en feront de la compote ou les mangeront comme ça. PHOTO SÉBASTIEN JARRY - VDNPQR



Par Jennifer-Laure Djan

Publié: 5 Octobre 2022 à 07h22

Temps de lecture: 4 min

Partage:



Zudausques, le précurseur

Elles ont des pommes plein des seaux, et une épousette à la main. Au hameau de Cormette, en bas du village de Zudausques, Anne, 38 ans, et Inès, sa fille, 7 ans, attendent pour traverser la route qui sépare le verger communal du petit parking, aménagé quasiment en face de l'entrée. Noël Monchy, maire du village de 1989 à 2014, l'a imaginé en 1992, ainsi que la plantation de centaines de pommiers sur des délaissés communaux. Il était enseignant. « *J'avais une passion, le cidre* », confesse-t-il. « *Il est le premier à avoir fait ça. Un verger de maraude, pour cueillir des pommes en toute liberté* », confie Brigitte Merchier, maire d'Ecques, où un « *petit verger* » [a été planté fin 2021](#).

Anne, qui a toujours habité le village, ignorait qu'on pouvait aller s'y servir, jusqu'à l'année dernière. « *Depuis qu'ils publient les dates d'ouverture sur les réseaux sociaux* », glisse-t-elle. « *C'est vrai que peu de gens connaissent l'existence de ce verger*, reconnaît le maire, Didier Bée. *On voulait faire savoir qu'il est ouvert aux Zudausquois, et même aux autres, on n'est pas très regardant.* » « *Il faut y venir les premiers jours* », confie Anne, pour profiter des pommes farineuses, ou au couteau, « *il y a quatre-vingts essences répertoriées* », assure [Noël Monchy](#).



Noël Monchy, maire de Zudausques de 1989 à 2014, l'a imaginé en 1992, ainsi que la plantation de centaines de pommiers sur des délaissés communaux. PHOTO SÉBASTIEN JARRY - VDNPQR
À cette époque de l'année, on voit « *plus de monde au verger qu'auprès des pommiers à l'intérieur du village*, indique Didier Gérard, l'agent communal depuis huit ans. *C'est bien, ça vit, c'est encourageant.* » « *J'ai vu des gens avec des cagettes, d'autres viennent carrément avec leurs escabeaux* », sourit Anne. Avec Inès, elles ont apporté une épousette à crevettes, « *pour attraper les pommes du haut* ». Elles en feront de la compote ou les mangeront comme ça.

Préserver

C'est l'esprit. « *Il faut que tout le monde se serve* », revendique Brigitte Merchier. « *Que les gens viennent cueillir leurs fruits* », complète André Cordier, le maire de Quelmes. Là aussi un petit verger, quatorze pommiers, [a fait son apparition en 2019](#) à l'endroit d'un ancien terrain de foot orphelin d'équipe depuis 1998. Le parc naturel régional des Caps et Marais d'Opale, qui accompagne ce genre d'initiative, a proposé un espace d'écopâturage, pour l'entretien du site.



Au verger de Zudausques, « il y a quatre-vingts essences répertoriées », assure Noël Monchy, l'ancien maire, à l'origine de la création du lieu. PHOTO SEBASTIEN JARRY - VDNPQR
À Zudausques, une entreprise locale, Actipaysage, « fournit » les moutons. « *On a fait preuve d'imagination pour régler le problème de l'entretien à partir de 2015*, explique Didier Bée. *Le verger avait été laissé un peu en friche*. » À Bonningues-les-Ardres aussi, des moutons d'Alquines viennent paître sur un terrain racheté par la commune, et un verger s'est constitué autour de dix-huit variétés anciennes de pommes et poires. Le maître-mot ? La « *préservation* », apprécie Gérard-Alexandre Franque, le maire. « *J'éleve des [chevaux boulonnais](#), une race menacée. L'idée du verger, c'est un peu pareil*. » « *On est dans l'idée d'essences locales, de transmettre la génétique* », appuie Didier Bée.

Un retour aux sources

À Théroouanne, le maire, Alain Chevalier, parle de [verger solidaire](#), planté sur le chemin du collège. « *Il ne produit pas encore de fruits, mais on va continuer les plantations* », prévoit l'élu. « *Pour le symbole, on a voulu que les enfants plantent les arbres*, rappelle Brigitte Merchier. *Pour montrer que manger local, c'est certes tendance, mais ça peut aussi se faire simplement*. » « *On revient à ce que les anciens faisaient*, assure Gérard-Alexandre Franque. *On parle beaucoup des [microbrasseries](#), mais avant on avait tout ça à la campagne. Il y a un besoin de retourner aux sources*. »



À Zudausques, le verger est ouvert jusqu'au 9 octobre. «On voulait faire savoir qu'il est ouvert aux Zudausquois, et même aux autres, on n'est pas très regardant», commente le maire, Didier Bée. PHOTO SEBASTIEN JARRY - VDNPQR

Ces lieux sont aussi des laboratoires de biodiversité. À Bonningues-les-Ardres, un producteur a posé ses ruches, à Quelmes, une mare a été creusée, « *on espère bien y voir des grenouilles* », confie André Cordier. À la Sainte-Catherine, « *on plantera deux hectares de bois à proximité, on essaie de replanter des haies à droite, à gauche, c'est bon pour les oiseaux, le gibier* ». Remettre de la nature dans la nature, elle en a besoin. « *Oui, il faut faire à grands pas machine arrière* », revendique André Cordier.

À Zudausques, on peut même transformer ses pommes en jus aux [Vergers de l'escapade](#). Une autre idée de Noël Monchy, qu'il développe avec son fils, Hugo. « *Il y a vingt ou trente ans, les copains venaient chez moi avec leurs pommes* », sourit-il. Ça se fait aujourd'hui à plus grande échelle. « *Les gens viennent à trente kilomètres à la ronde, ça crée un service et ça répond à un besoin*. » La bouteille de jus est revendue 1,80 euro, la moitié du tarif appliqué dans le commerce. Une manière de boucler la boucle.