

pom, pom,

p**mmes**

Une histoire bretonne

Ce livre est publié dans le cadre de l'exposition « Pom, pom, pommes, une histoire bretonne » organisée par l'écomusée du pays de Rennes du 29 novembre 2019 au 30 septembre 2020. Cette exposition a été préparée sous la responsabilité d'Anne-Cécile Turquety, assistée de Célia Massard et accompagnée de François de Beaulieu, commissaire scientifique.

Mise en page : studio Locus Solus
Photogravure : Abers Studio (29)
Impression : Cloître Imprimeurs (29)



ISBN 978-2-36833-272-6
Dépôt légal 4^e trimestre 2019

Copyright Locus Solus, octobre 2019

Les textes et illustrations de cet ouvrage sont protégés. Toute reproduction ou représentation, totale ou partielle, par quelque procédé sans autorisation expresse de l'éditeur est interdite et constituerait une contrefaçon sanctionnée par les articles L.335-2 et suivants du Code de la Propriété Intellectuelle.

Locus Solus Édition
ZAC de Run ar Puñs
29150 CHÂTEAULIN



LOCUS-SOLUS.FR

pom, pom,
pommes
Une histoire bretonne

François de Beaulieu

ÉCOMUSÉE DU PAYS DE RENNES

LOCUS
SOLUS



PRÉFACE

Trente-trois ans après son ouverture au public, l'Écomusée du pays de Rennes consacre son exposition annuelle à la place de la pomme en Bretagne. C'est là un juste retour des choses pour un fruit qui fit la richesse de La Bintinais et permit à toutes les fermes du pays de Rennes de tirer un revenu.

Ici, comme ailleurs dans notre région, le pommier fut roi... Il régnait en maître sur les prairies et les cultures afin d'assurer une production maximale de fruits à cidre. Pas de ferme sans dizaines, voire centaines, de pommiers regroupés en vergers ou disséminés dans les champs, au point de marquer l'identité des paysages.

Certes, la Bretagne n'est pas le seul terroir à cidre en France. Tous les pays de bocage furent marqués par cette production, mais la densité d'arbres, les paysages et même l'architecture vernaculaire révèlent ici une véritable culture de la pomme qui n'a d'égale qu'en Normandie.

Cette culture visible dans les paysages a marqué les saisons et le calendrier de travail des familles paysannes. Pas d'automne sans tas de pommes multicolores près des fermes, sans fûts au lavage et, surtout, sans l'odeur caractéristique des fruits mûrs. Pas de printemps sans vergers en fleurs, porteurs de l'espoir d'une récolte tant attendue...

Et puis il y eut les années 1950 et l'arrivée d'une agriculture intensive qui n'avait que faire de tous ces arbres contraignants, la mutation alimentaire et la baisse de la consommation... Partout les vergers ont reculé et sont désormais plantés d'arbres cultivés en « basse-tige ».

Le pressoir familial a cédé la place au pressoir ambulancier mais le cellier n'abrite plus les deux ou trois fûts nécessaires au foyer.

« Autres temps autres mœurs », pourtant l'âme du cidre plane toujours sur la Bretagne et sur la mémoire collective : une génération de cidriers perpétue une production artisanale de qualité.

Enfin, comment parler de la pomme sans parler du fruit de table, du dessert quotidien des campagnards et des « villotins », ce fruit providentiel qui peut se conserver des mois dans les fruitiers, les greniers ou sur les tas de blé couverts de paille : ce fruit « de peu ».

Une telle place dans l'économie familiale et locale a conduit paysans, agronomes et érudits locaux à rechercher et sélectionner les meilleures variétés, des précoces aux tardives. Un tel cortège qu'il est difficile aujourd'hui de les dénombrer. Seule certitude, cette diversité a été mise à mal par la modernisation agricole et bon nombre de variétés locales ont disparu.

Ce constat a amené les amateurs passionnés et les institutions patrimoniales à réagir en créant des vergers conservatoires devenus des lieux de ressources. Celui de La Bintinais (conservatoire fruitier du pays de Rennes) abrite près de 110 variétés locales et constitue un véritable patrimoine pour les générations futures. À la faveur de cette exposition, l'Écomusée mettra sa collection en ligne, permettant à chacun de jouir de cette biodiversité domestique.

Jean-Luc Maillard

Conservateur-Directeur de l'Écomusée du pays de Rennes

Photographie des frères Géniaux,
*Ramassage des pommes, entre 1902
et 1905.* Coll. Musée de Bretagne – Écomusée
du pays de Rennes



1

DU VERGER À LA POMME

Dans l'un des jeux prisés par les surréalistes, où il s'agissait de donner des réponses à des questions que l'on ignorait, André Breton, qui avait écrit « Qu'est-ce que la Bretagne ? », obtint du peintre Yves Tanguy la définition « C'est un fruit mangé par les guêpes ». Pas de doute, la Bretagne est une pomme et, en racontant ses pommes, c'est la Bretagne que nous allons dire.



LES POMMIERS DANS LE PAYSAGE

Les pommiers de haute tige ont constitué en Bretagne un paysage très original qui a connu son âge d'or entre 1830 et 1970. Ces pommiers de plein-vent croissaient librement sans subir de taille annuelle. Ils étaient plantés dans les prés mais aussi dans les champs cultivés et autour de ceux-ci. Ils produisaient d'importantes quantités de pommes à cidre mais aussi des pommes à couteau pour la consommation domestique et la commercialisation (dans les années 1920, l'Ille-et-Vilaine était le quatrième département producteur français).

Les pommiers paysans ont été arrachés dans le cadre de la modernisation de l'agriculture et en raison de la chute de la consommation de cidre. La disparition des pommiers associée aux opérations de remembrement a radicalement modifié des paysages séculaires. Les nouveaux vergers industriels ont alors privilégié les variétés basses pour faciliter les traitements et la récolte.

Les jardins aristocratiques puis les jardins bourgeois ont longtemps été le lieu privilégié des savoir-faire et des expériences autour des pommes à couteau. Il s'agissait généralement d'arbres taillés et souvent palissés le long des murs des propriétés. La pomologie a connu au 19^e siècle un essor parallèle à l'intérêt manifesté pour l'amélioration des races animales. Les multiples échanges entre les savoirs paysans et les savoirs savants sont à l'origine de l'immense patrimoine des variétés locales.

En Haute-Bretagne, la culture du pommier s'est développée dès le 16^e siècle et a pris une importance considérable au 18^e siècle. Ainsi, en 1795, dans la petite paroisse de Léhon, il y avait 1415 pommiers dont certains poussaient même dans le cimetière. Les agriculteurs qui ne travaillaient que de petites exploitations avaient peu de vergers purs mais surtout des champs « hérissés » d'arbres. Vers 1820, J.-F. Brousmitche note que, dans le sud du Finistère, « les champs cultivés sont ici des vergers bien plantés mais les pommiers nuisent essentiellement aux blés qui sont semés dessous. »

Lucien Pouédras, *Le printemps des pommiers*, 1919, huile sur toile, 80 x 100 cm
« Le mois de mai vient de débiter. Les pommiers, tous ensemble, ont brusquement sonné le réveil de ce petit territoire. Autour des villages, en bordure des parcelles, tous ont revêtu leur habit de fête. Le vert tendre des premières feuilles est mêlé aux bourgeons à fruits. Ceux-ci sont plus ou moins blanc rosé et rouge profond. Petit à petit, les pétales vont tomber à côté des pâquerettes qui, elles aussi, associent du rose et du blanc. Chaque arbre est fier d'afficher sa différence, selon qu'il est hâtif ou tardif et qu'il produit des fruits plus ou moins rouges, jaunes ou blancs. Le reste du bocage est lui aussi en fête : haies, buissons, chênes, aubépines, genêts, jacinthes, primevères, orchidées, céréales, trèfle incarnat et violet, navette, semis de printemps... C'était avant 1950 quand le paysage était façonné par l'imbrication des cultures et de l'élevage. » Lucien Pouédras

double-page précédente Géniaux, Frères. Arbres fruitiers. vers 1905.
Coll. Musée de Bretagne – Écomusée du pays de Rennes

La culture du pommier ne s'est développée que tardivement dans l'ouest de la région ; ainsi, dans son très détaillé recueil des *Usages et règlement locaux en vigueur dans le département du Finistère* paru en 1852, J.-M. Limon ne relève pas la moindre obligation « prescrite par l'usage local ».

Au début du 20^e siècle, certains voient le pays de Dol comme « une mer de pommiers ». Ce système de « complantation » s'est largement diffusé en Basse-Bretagne au 19^e siècle et a formé un paysage original où les pommes naissaient au-dessus des céréales. C'était en fait une forme très maîtrisée de ce que l'on nomme aujourd'hui l'agroforesterie.

Les principales zones favorables à la pomme et au cidre en Bretagne sont liées à des sols relativement riches, des zones bien ensoleillées et abritées des vents tout en étant assez arrosées. La présence de ports puis de trains et de canaux, a favorisé le développement des vergers productifs d'un grand poids économique.

On peut ajouter que l'on trouvait, surtout dans le quart nord-est de la région, d'importants taillis de châtaigniers qui servaient pour faire les merrains (doutes) et les cercles des tonneaux. C'était un autre paysage mais il était directement lié à la culture de la pomme.



La distribution des pommiers est particulièrement bien représentée sur ce plan du domaine de Saint-Cadreuc à Ploubalay. Coll. Archives départementales des Côtes-d'Armor, fonds de Saint Jacut, H395



Charruage de printemps en 1973 photographié par Madeleine de Sinéty, à Poilley (35). Maria et Marie-Christine Denoual font le tour du pommier derrière Bijou et Coquette. Coll. Musée de Bretagne – Écomusée du pays de Rennes

DE L'ARBRE AUX POMMES

Les pommiers sont des arbres appartenant à la famille des rosacées, comme le fraisier ou la ronce dont les fleurs ont aussi 5 pétales. Les fleurs rosées ou blanches éclosent selon les variétés d'avril à fin juin pour donner des pommes à récolter de juillet à fin décembre.

Les pommiers peuvent mesurer jusqu'à 10 m de haut et vivre de 80 à 100 ans environ. Un dicton l'affirme : « Un pommier vit soixante ans : vingt ans à venir, vingt ans dans sa splendeur, vingt ans à dépérir ». On ne trouve donc pas de pommiers vraiment anciens mais, grâce au surgreffage, on pouvait maintenir la productivité au-delà de cent ans. Un pommier repéré à Betton près de l'écluse des Brosses mesure 15 m de haut et 2,20 m de circonférence.

La pomme ne peut se former à partir d'une fleur qu'avec le pollen d'un pommier d'une autre variété transporté par un insecte spécialisé. La structure génétique du pommier lui interdit de s'autoféconder (on parle d'hétérozygotie). Cette contrainte est aussi la source d'une diversité infinie de la descendance via les pépins et donc une remarquable garantie d'adaptabilité face à des conditions environnementales changeantes. Les pommes sont celles du pommier où la greffe a été prélevée mais chaque pépin présente un mélange original de gènes. C'est aussi la base de la sélection de milliers de variétés adaptées à des lieux et des besoins grâce à des semis de pépins qui révèlent des potentialités insoupçonnées (les pépins sont comme des faux-jumeaux, différents de leurs parents et différents les uns des autres).

Mais l'homme a surtout trouvé le moyen avec la greffe (et, parfois, le bouturage ou drageonnage) de reproduire chaque variété intéressante de pommier à l'identique pour la conserver, la multiplier et la transporter (sous forme de greffons).



Pomandre. Lapis Lazuli et vermeil ciselé. 19^e siècle. Musée international de la parfumerie, Grasse. Cl. Carlo Barbiero

La pomme d'api est-elle bretonne ?

Le terme « pomme » apparaît dans la langue française en 1080, dans la célèbre *Chanson de Roland*. Il vient du latin populaire « poma », mot qui signifie « fruit » et qui a remplacé le « malum » du latin classique. Le mot pommade vient aussi de « poma », parce que les anciennes pommades étaient aromatisées à la pomme et, en particulier, la pomme d'api.

On conservait les pommades dans une boîte en forme de fruit nommée pomandère (déformation de « pomme d'ambre ») ou « pomme d'odeur ». Celle qu'on voit ci-contre a été fabriquée en Autriche au 19^e siècle. Si on dévisse l'anneau trilobé

du sommet, on libère six quartiers à écorce en vermeil ciselé. Le fût hexagonal présente deux loges contenant des statuette d'Adam et Ève.

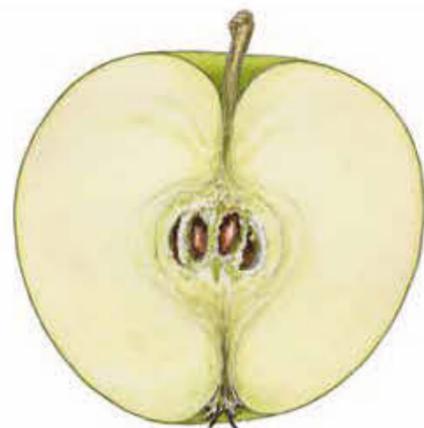
La pomme d'api est citée pour la première fois en 1571 dans le livre *Secrets de la vraye apiculture* de François de Belleforest. Notons que cette pomme, rendue célèbre par une chanson, est, selon *L'Abrégé des bons fruits* publié vers 1667, « une pomme sauvage trouvée dans la forest d'Apis, en Bretagne », ce qui a conduit le célèbre pomologue André Leroy (1801-1875) à envisager un lien avec la commune d'Apigné...

La pomme est un fruit à pépins complexe, car elle dérive de la fleur entière et de son réceptacle, contrairement aux fruits simples qui dérivent uniquement de l'ovaire. En fait, le fruit du pommier n'est que la partie centrale de la pomme contenant les pépins. Ainsi, le pédoncule (en haut) fait le lien vivant avec la branche, tandis que l'œil (en bas) est ce qui reste de la fleur.

Le pommier dispose d'un système de reproduction sexué. La fleur doit être fécondée par le pollen provenant d'une fleur d'un pommier d'une variété différente. La pollinisation se fait grâce à l'intervention d'insectes butineurs (abeilles, papillons, mouches) et, de façon moins efficace, le vent. Lors de sa collecte de pollen dans différentes fleurs pour nourrir les larves de la colonie, l'insecte dépose sans le vouloir des grains de pollen sur l'organe femelle de la fleur, le pistil. Les grains de pollen germés fécondent alors les ovaires de la fleur et une pomme se forme. Chaque ovaire produit un pépin, chaque pépin est un individu à part entière, différent des autres pépins du même fruit.

Le fruit se développe ensuite autour des pépins.

La C'hwerv Jégo, une pomme à cidre que l'on trouve à Arzano. Sa résistance aux maladies est assez bonne. Elle arrive à maturité fin octobre et donne un jus très coloré. Dessins de Loïc Tréhin, extraits du livre *Tomber dans les pommes*, Locus Solus, 2014



L'abeille domestique est l'un des nombreux pollinisateurs que l'on peut voir sur les fleurs des pommiers. © Marc Tisseau



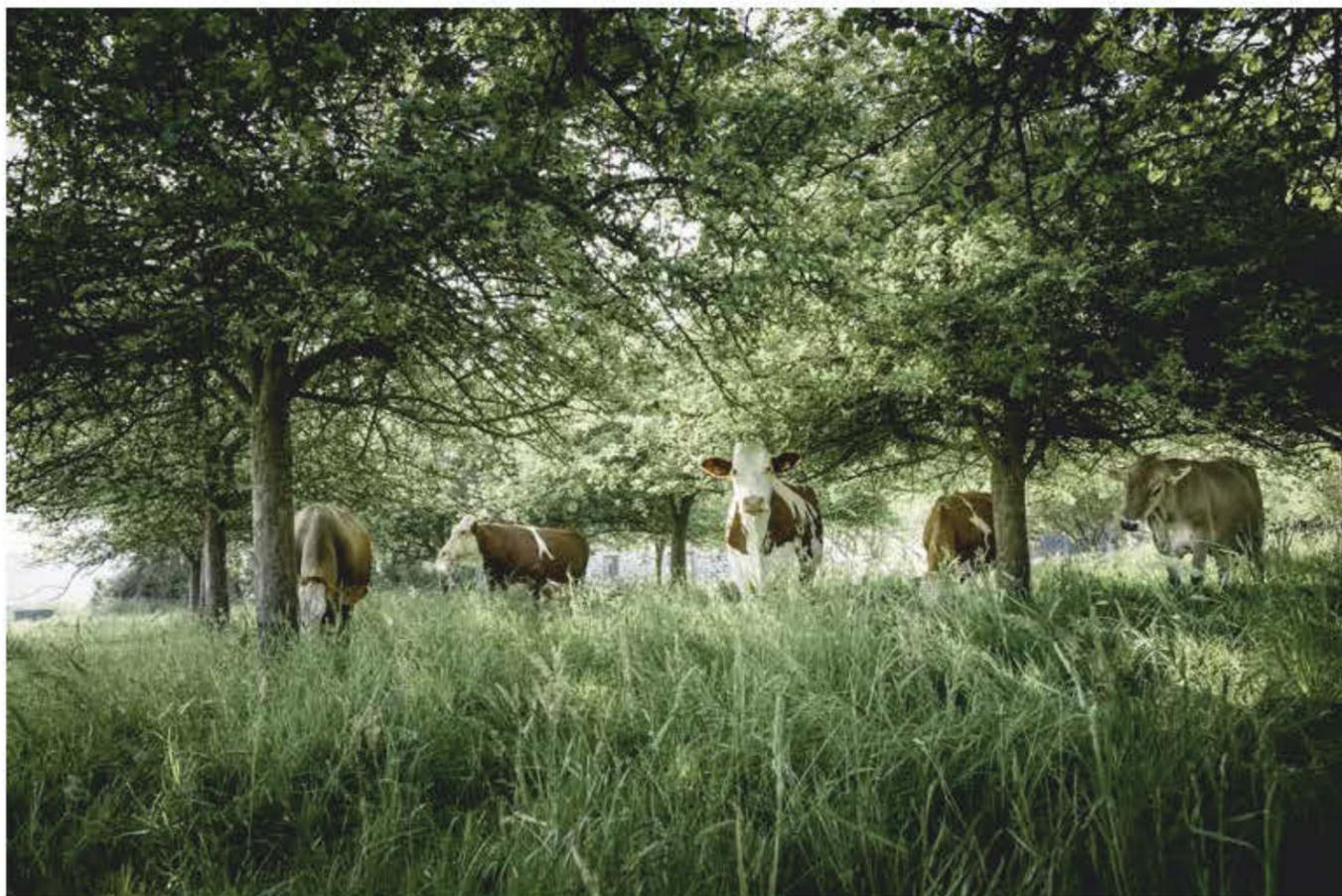
On mettait un bouquet de gui (parfois d'autres plantes) à la porte des auberges pour indiquer qu'on pouvait y boire du cidre. On le renouvelait pour chaque nouveau tonneau mis en perce. Si le cidre nouveau était arrivé, on ajoutait une pomme au milieu du gui. Le gui pousse facilement sur les pommiers où ses graines sont dispersées par les grives, notamment la grive draine, la fauvette à tête noire ainsi que la sittelle. Rappelons que le gui est très rare sur les chênes. Le gui avait un rôle symbolique fort dans les sociétés traditionnelles : il ne pousse pas en terre, ses feuilles sont persistantes, et on peut en tirer des produits pour guérir ou pour tuer. Mais c'est surtout l'image de la plante vivante qui pousse sur l'arbre mort en hiver qui fascinait les mortels. Cette symbolique n'est pas oubliée puisqu'on peut remarquer que cette plante magique pousse aussi sur les lustres de nombreuses maisons à la fin du mois de décembre.

L'ÉCOSYSTÈME DU VERGER

Le verger paysan faisait partie intégrante du bocage et constituait un petit écosystème où les prédateurs naturels (oiseaux, chauves-souris, araignées, carabes, coccinelles, syrphes, certains acariens et punaises, etc.) régulent les parasites (chenilles de papillons, pucerons, certains acariens et punaises, etc.).

Les interactions entre les très nombreuses espèces qui peuplent un verger sont très complexes. On peut juste ici en donner une petite idée en s'arrêtant sur l'exemple remarquable des araignées. Représentées par de nombreuses espèces, elles emploient des méthodes de chasse variées (avec toiles diversifiées, à l'affût, à courre, etc.) et sont présentes à tous les étages du verger, à tous les moments du jour et de la nuit et à toutes les périodes de l'année. Elles contribuent ainsi en hiver et au printemps à la régulation des populations du puceron cendré et du carpocapse du pommier, tout en ayant un impact bien moindre sur les autres invertébrés utiles (syrphes,

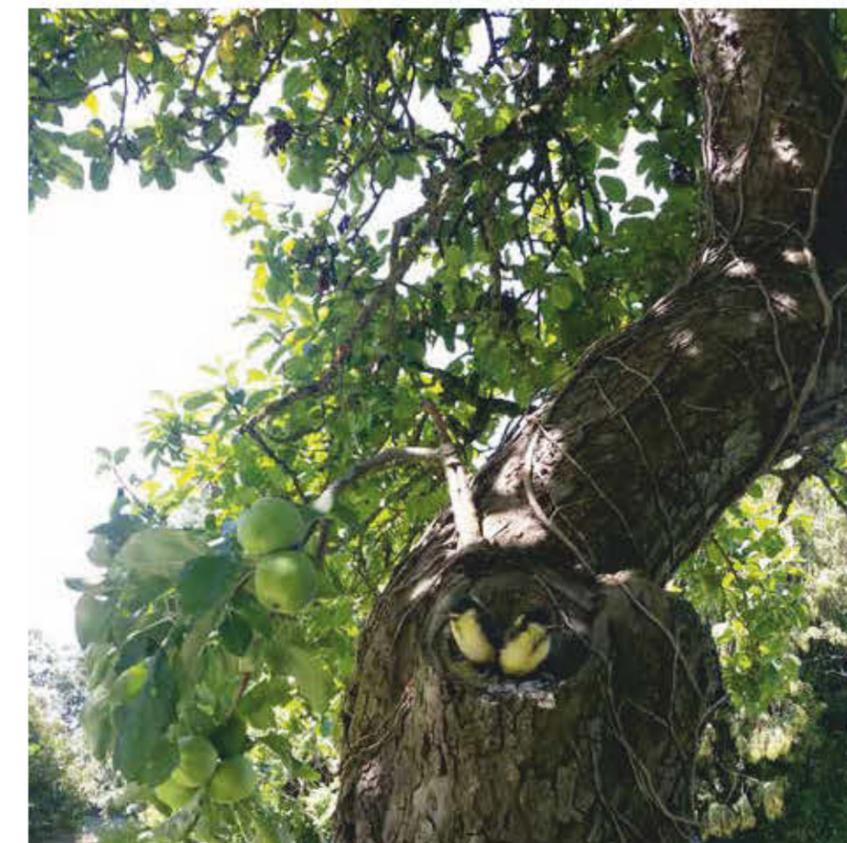
Le verger pâturé de la cidrerie Prié à Pleudihen-sur-Rance (22). © Pascal Glais



coccinelles). Mais les araignées ne sont pas là par hasard. Il a été montré que l'assemblage et l'abondance des espèces d'araignées et de carabes participant à la maîtrise des parasites sont directement liés aux pratiques culturales et à l'environnement immédiat (haies, talus boisés).

La diversité et le mode de plantation permettent d'économiser l'espace et d'éviter en partie la propagation des maladies (oïdium, tavelure, etc.). C'est pourquoi le pré-verger pâturé ou le champ complanté ont été les solutions adoptées par l'agriculture traditionnelle. Les seuls traitements connus dans les années 1920 étaient le chaulage des troncs et des grosses branches et l'application de sulfate de fer.

La sélection des variétés actuelles (dont la Golden et ses dérivées) et les modes de commercialisation et de production conduisent à de nouvelles formes de vergers : basses tiges monovariétales en forte densité. Les vergers conventionnels contemporains à l'environnement simplifié doivent compenser les déséquilibres naturels induits par des traitements préventifs et curatifs. La production quantitative de pommes correspondant aux demandes commerciales est plus élevée, mais le bilan global (prenant en compte l'énergie, la santé, l'emploi, la biodiversité, etc.) reste très discutable.



Les vieux pommiers présentent des trous où peuvent nicher plusieurs espèces d'oiseaux (ici des mésanges).



Phytophages

Tous ces invertébrés consomment des parties du pommier à un moment ou un autre de leur cycle biologique.

- 1 Operophtera brumata
- 2 Dysaphis plantaginea
- 5 Phydrusus sp
- 4 Cydia pomonella
- 5 Cicadelle écumeuse
- 6 Euproctis chrysorrhoea
- 7 Lymantria dispar El.
- 8 Anthonomus pomorum
- 9 Eudia pavonia
- 10 Hoplocampa testudinea



Auxiliaires

Ces invertébrés auxiliaires de l'agriculteur luttent contre les phytophages, pollinisent les fleurs, etc.

- 1 Itoplectis maculator, parasitoïde
- 2 Araignée sp, prédateur polyphage
- 5 Harmonia axyridis, prédateur pucerons
- 4 Psyllobora punctata, consommation oïdium
- 5 Lysiphlebus fabarum sur Aphis pomi
- 6 Chrysopa carnea, prédateur pucerons
- 7 Aphelinus mali, parasitoïde puceron
- 8 Chrysopa carnea, adulte



Pollinisateurs sauvages

Quelques exemples d'insectes contribuant à la pollinisation des pommiers (de haut en bas et de gauche à droite) : Andréne fauve, Andréne rouge, Bourdon des pierres, Chloromyte agréable, Lasioglosse, Syrphe ceinturé. © André Fouquet



- 1 Chevéche d'Athéna © Amaury Louvet
- 2 Grive musicienne Photothèque Bretagne Vivante (© P. Chefson)
- 3 Grive draine © A. Fouquet
- 4 Troglodyte mignon © Philippe Boïssel BV

La faune du vieux verger

Les vieux vergers aux arbres noueux abritent un nombre non négligeable de petits animaux du bocage qui deviennent très rares. Sans parler des insectes, un pommier creux peut, par exemple, abriter le nid de la chevêche d'Athéna, une petite chouette qui se montre aussi le jour. La huppe fasciée apprécie le même type de cavité alors que les mésanges, la sittelle torche-pot ou le troglodyte se contentent de trous beaucoup plus réduits, tout comme le lérot, véritable lutin masqué, grand amateur de pommes, présent en quelques points de Haute-Bretagne et du côté d'Auray. Beaucoup d'oiseaux, telles les grives, picorent les pommes mûres ou leurs graines.

La récolte du hérisson

En Grèce ancienne on pensait que le hérisson transportait des pommes plantées sur ses piquants. De nombreuses terres cuites en donnent de belles représentations. Le Romain Pline l'Ancien écrit dans la seconde moitié du 1^{er} siècle : « Les hérissons font aussi des provisions pour l'hiver ; ils se roulent sur les fruits qui couvrent le sol, les percent de leurs aiguillons, en prennent en outre un dans leur gueule, et regagnent, ainsi chargés, leur creux d'arbre. » Son influence est grande sur les auteurs et les illustrateurs des bestiaires du Moyen Âge qui entretiennent la croyance.

Cependant, des témoignages plutôt fiables suggèrent qu'il ne s'agit pas que d'une fable dont, d'ailleurs, on ne comprend pas vraiment la signification symbolique. En 1867, Charles Darwin cite, en appui d'un article parlant de poires embrochées sur les piquants d'un hérisson, le témoignage d'un correspondant qui a vu en Espagne des hérissons avec des arbouses sur le dos. Il faut citer ici le témoignage de madame D. M., originaire

de Plouéan (29), qui a été témoin de ce comportement vers 1960 : « Quand j'avais 8-10 ans, notre père nous avait fait veiller dehors, plusieurs soirs, un de mes frères et moi, près du tas de pommes ramassées et entassées en vue de faire du cidre pour essayer de voir quelque chose d'étonnant. À la nuit, nous avons vu un hérisson s'approcher, farfouiller, aller et venir au bas du tas... et tout à coup, se rouler, se détendre et partir avec quelques pommes sur le dos. Malgré plusieurs veilles, nous n'avons vu ce spectacle qu'une fois, hélas. » N'oublions pas qu'en breton, le hérisson est appelé *laer avaloù* et *avalaouer*, c'est-à-dire le voleur de pommes !

Les naturalistes notent que certains objets semblent provoquer chez le hérisson une très forte production de salive dont il s'enduit à grands coups de langue en se roulant sur le sol. Le hérisson ne ramasse pas des pommes pour faire des réserves, mais on ne saurait nier la possibilité qu'il embroche des fruits lors de ces séances d'autolubrification.



Les populations de hérissons ont considérablement diminué depuis une cinquantaine d'années.

© Marc Tisseau



Les bestiaires illustrés du Moyen Âge ont contribué à entretenir la vieille croyance. Ici une page du célèbre *Bestiaire d'Amours* de Richard de Fournival (1201-1259) illustrée au 14^e siècle par Richard de Monbaston. *Isopet II de Paris*, [traduction anonyme du *Novus Aesopus* d'Alexandre Neckam] ; Folio 82 V^o.

Source : BNF (Manuscrits Français 15213)

Le bois dont on fait les cuillères

Le bois du pommier est rosé, veiné de brun rougeâtre au cœur mais il est ignoré des menuisiers et des charpentiers car il travaille et se déforme au séchage. Herman Melville (1819-1891) a publié en 1856 une nouvelle sous le titre *La Table en bois de pommier*, qui ne doit pas faire illusion : c'est un petit guéridon...

Quand on coupait un pommier, on en faisait du bois de feu ou, au mieux, de menus objets aussi utiles que décoratifs car le cœur est dur et le grain très fin permet une finition parfaite. Les objets en pommier sont si beaux qu'ils ont défié le temps et qu'on a gardé précieusement les cuillères en bois ajourées, décorées et gravées comme les marques à beurre et même les simples maillets et les bols.



Cuillère pliante vannetaise avec incrustations d'étain formant motifs géométriques (soleil). Coll. musée de Bretagne – Écomusée du pays de Rennes. Cl. Alain Amet



Cuillère provenant du pays de Vannes dont le manche, partiellement évidé, est décoré d'une croix et de divers motifs géométriques. Au-dessous de la croix est gravée une date en partie effacée. Coll. musée de Bretagne – Écomusée du pays de Rennes. Cl. Alain Amet

Bolée dite « guichon », réalisée par Isabelle Pelé (tourneuse sur bois à Sains). On utilisait le guichon pour goûter le cidre directement à la barrique. Cl. Alain Amet

Rouleau provenant pays de Vannes et servant à marquer le beurre avec un décor floral et géométrique. Chaque côté du manche est orné d'une rosace. Coll. Musée de Bretagne – Écomusée du pays de Rennes. Cl. Alain Amet

Lucien Pouédras, *L'arrachage du pommier*, huile sur toile, 50 x 61 cm « En novembre, la tempête est passée par là. Le vieux pommier n'a pas résisté, l'une des branches principales est au sol. L'arbre ne sera pas conservé, il faut le découper, en faire des fagots et des bûches. Un jeune plant prendra la place libérée. Le tronc, bien enraciné, doit être arraché et pour cela le cheval sera précieux. Une fois les racines dégagées, il va tirer de toutes ses forces tout en portant son effort du côté où il devine une résistance moindre. Le spectacle est apprécié, et c'est aussi l'occasion de l'encourager dans son effort. Pas besoin de fouet ni de bâton, le cheval va seul conduire la manœuvre dégageant les racines qu'il suffira de couper à la hache. Dès que le tronc sera au sol, il sera débité au harpon tandis que le cheval va retrouver sa place dans l'écurie. » Lucien Pouédras.

