



MANIFESTATIONS PASSÉES

SAINT JEAN D'ILLAC (33)

Foire d'automne Dimanche 29 septembre 2002

Participants : (CVRA et/ou GRPA) :
M. FANTONI

Journée ensoleillée, des visiteurs matin et après-midi, ce fut une manifestation réussie.

Nous avons présenté une petite exposition de pommes, pour les ventes un choix important de variétés était proposée, cela impressionnait.

« Bonjour, je voudrais les mêmes pommes que je vous ai achetées l'an dernier, elles étaient très bonnes ». (Il faut de la mémoire).

Des désirs de plantation d'arbres, l'affiche de la Fête de l'arbre sera apposée dans une grande usine de la région, une nouvelle adhésion, des visites prévues, le Conservatoire fidélise.

M.F.

NEUVIC SUR L'ISLE (24)

13ème Journées des plantes Dimanche 06 octobre 2002

Participants : (CVRA et/ou GRPA) :
J.Cl. ROUGIER, M.Th. ROUGIER, F. RULLY

La journée de Neuvic s'est déroulée de façon différente par rapport à celle de 2001. D'abord le départ, en compagnie de mon épouse nous sommes partis avec une bonne gelée blanche dans un véhicule sans chauffage, pour nos pommes excellent, pour nos pieds... un peu moins bon. A l'entrée du château Madame Rully nous rejoint, montage des tables en vitesse pour se réchauffer. Le stand se trouvant à l'ombre du château, le soleil n'est arrivé qu'en début d'après-midi. Heureusement les visiteurs et personnes intéressées défilent, beaucoup de curiosité pour ceux qui viennent pour la première fois. Les ventes suivent mais moins importantes que l'an dernier, le public est aussi important mais ne reste pas, et un constat : moins de jeunes, peut être est-ce dû à une publicité moins forte que l'an passé. Mais dans l'ensemble une bonne journée, où nous n'avons pas été de trop à trois, surtout que Madame Rully pouvait répondre à beaucoup de questions pertinentes de par sa profession (enseignante au Lycée agricole de Bergerac). Merci Madame pour cela et pour votre amabilité.

M.Th. ET J.Cl. R

RIOUX MARTIN (16)

Dimanche 6 octobre 2002

Participants : (Association La mémoire fruitière des Charentes dont l'exposition est constituée en partie des fruits fournis par le C.V.R.A.) :

Très bon accueil des organisateurs. Importante fréquentation pour ce petit bourg du Sud-Charente.

P.P



LA FÊTE DE L'ARBRE 2002

La préparation : stress et solidarités

La fête de l'arbre, c'est dans quinze jours, voyons où nous en sommes.

Les affichettes ont-elles été distribuées ? Les affiches sont-elles collées chez les commerçants ? Avons-nous contacté tous les journaux et les radios qui doivent l'être ? De combien de bénévoles disposons-nous et les avons-nous contactés ? Si oui, pour quelles dates ? Quand les chapiteaux seront-ils disponibles et combien serons-nous pour les monter ?

Ce ne sont que quelques-unes des questions qui agitent la matière grise des membres du Comité d'organisation. Mais il ne suffit pas de réfléchir, il faut aussi se retrousser les manches et aller sur le terrain. Marcel FANTINO est dans le secteur, il termine le fléchage dans un rayon de 15 km autour de la station.

« Oui bien sûr mais il y a l'expo de Cornebarrieu qui n'est pas tout à fait prête et des fruits qui ne sont pas ramassés. » Sylvie ROQUES, chef d'orchestre de l'ensemble, heureusement bien secondée par Nadia SOUBIROU, entend surtout comme musique celle de son portable...

Mon épouse et Mme BRUN vont passer leur journée dans le verger au ramassage des nèfles et de quelques variétés de pommes tardives. Pour ma part, je prépare l'expo et ensuite les commandes d'arbres qui seront livrées dimanche prochain. Guy BRUN a rejoint l'équipe d'Alain MARQUET qui doit préparer quelques 600 commandes à mettre en réserve avant la fête.

« Il manque tous les poiriers et les pommiers de 2 ans ne seront livrés que la semaine prochaine. » On prépare des commandes partiellement, il faudra les compléter lorsque les livraisons seront effectuées... »

« La collection BREUILLE arrive. Il faut tout lâcher pour aller installer ces pêcheurs, par ordre alphabétique, dans les jauges. Il va en être de même avec les pommiers prêts à produire et les autres livraisons au fur et à mesure de leur arrivée.

Cornebarrieu est passé, nous ne sommes plus qu'à une dizaine de jours de la date fatidique. « Oui mais il y a l'expo à Puisseguin... » Heureusement il n'y a pas à repréparer une nouvelle exposition, on reprend celle qui avait servi un peu plus tôt à Sabres. Seulement quelques commandes d'arbres à préparer, cela est vite fait.

« Monsieur X...voudrait en plus ... ». On reprend le paquet et on ajoute les arbres demandés à la commande qui était déjà ficelée.

Avec Alain JOLY, un ami bénévole qui n'est pas adhérent du GRPA (il y en a quelques uns), nous allons installer les tables dans la serre d'exposition. On commence par poser une nouvelle bâche au sol. Il faut serrer un peu plus que l'année dernière pour disposer un bloc supplémentaire car Evelyne veut présenter davantage de variétés. Après on déplace, on cale car le sol est loin d'être plat, on essaye de trouver les bons supports et les bons plateaux (car il y a trois largeurs différentes) et on aligne au mieux pour que le coup d'œil soit agréable lorsqu'on pénètre dans cette serre. On habille les tables avec du papier (attention à ce que les longueurs soient identiques sur l'ensemble) et on les protège avec une toile de plastique transparent.

Marcel FANTINO est sollicité pour trouver d'urgence un remplacement de tréteaux.

Pendant ce temps Evelyne et Michel DUCHÂTEL croquent des échantillons des pommes qui seront mises en ventes. Ils ont pris la résolution de toutes les goûter méticuleusement pour les décrire et à raison de 10 par jour la tâche finit par devenir rude. Les nouvelles fiches devraient être prêtes, tapées, plastifiées pour être posées devant chacune des variétés vendues.

Le chapiteau que nous prête la commune de Port-Ste-Marie arrive. Il faut cesser toute autre activité pour le monter car l'employé communal qui le livre ne reviendra pas. Nous nous retrouvons à onze au milieu de la cour : trois employés du Conservatoire, trois de l'AIREL et cinq bénévoles. On détermine d'abord avec précision l'emplacement, on assemble la structure métallique et ensuite il faut tirer les bâches de couverture par-dessus. Quand cela est terminé, il faut hisser l'ensemble sur les pieds d'environ 1m50 de haut, un côté d'abord puis l'autre et pour cela aucune des onze paires de bras n'est superflue. Il restera encore à habiller le pourtour avec les panneaux latéraux. La nuit tombe, nous y avons passé l'après-midi. Pendant tout ce temps Evelyne avec mon épouse sont restées dans la Chambre froide à trier et choisir les fruits, déplacer les caisses et rechercher les variétés qui seront exposées. Il faisait bon dehors ; malgré leurs vêtements épais nous les retrouvons frigorifiées et Evelyne aura droit à une séance chez le Kiné pour se faire remettre le dos en état.

Dans le hangar agricole l'un des chapiteaux prêtés par la commune de Montesquieu attend son tour. Le second, nous devons aller le démonter près du camping avant de l'amener et de le remonter ici... mais ce sera pour la semaine prochaine. Avant cela, il y a l'exposition à Puisseguin pour ce dimanche...

Le dimanche à Puisseguin n'a pas été trop mouvementé, nous nous sommes reposés le lundi, il reste quatre jours pour que tout soit prêt.

Michel DUCHATEL commence à préparer son stand de vente de pommes : il y a toutes les palettes de caisses de pommes à amener des chambres froides derrière le hangar agricole puis à faire passer dans la double serre selon un rangement bien précis qui doit correspondre aux fiches de détermination gustative qui ont été établies : douces ou acidulées, croquantes ou fondantes. Le stock doit être fait en vis à vis des variétés alignées sur le stand pour éviter de trop lourds déplacements pendant les journées de vente. Le Manitou tombe en panne : il va falloir finir ces transports à la main avant de prendre la décision d'en louer un pour les grosses manutentions. Jean-Louis LANAVE et Didier KOREN sont disponibles, nous en profitons pour monter le chapiteau qui était déposé sous le hangar.

Michel BRICARD, Roger GUIRAUDET et Marcel BALLIGAND sont à préparer le fléchage pour éviter les embouteillages monstres de l'an passé ; les circuits de déviation ont été bien étudiés, les riverains ont été prévenus et acceptent de jouer le jeu, chaque visiteur à son arrivée recevra une information et un schéma de l'itinéraire à suivre. Roger et Marcel vont aussi procéder à un marquage du parking devant le Conservatoire.

Il y a encore quelques bénévoles qui n'ont pas donné de réponse ferme, deux ou trois autres que nous n'arrivons toujours pas à joindre et il faut en mobiliser un maximum... pour le démontage après la fête. Je m'offre une séance de téléphone à l'heure du repas du soir et en deux heures je réussis à bâtir un planning à peu près cohérent : il n'y aura pas d'excédents mais tous les emplois prévus seront tenus. Christel MARCIANO, Chantal LAFITTE et Nermana ZUNA vont pouvoir rédiger et photocopier les fiches d'accueil, les étiquettes diverses, les pancartes de tous les stands et autres documents, faire plastifier tout ce qui craint l'humidité ou doit être rigide, préparer les livres et matériels qui seront proposés à la vente.

Evelyne manque de place pour exposer tous les fruits. Avec Alain nous ajoutons des tables contre la paroi de la serre d'exposition sur une bonne moitié de la longueur et procédons à leur habillage de papier et de plastique comme pour les autres. Les tables pour le stand de greffage sont à revêtir également « Il faudrait des tables supplémentaires pour l'expo de pommes aveyronnaises » et « une table également pour les fruits à déterminer ». Le stock de tables diminue. Y en aura-t-il assez pour les exposants et pour l'organisation des repas. De toutes façons, il manquera des supports, il faudra trouver une solution...

Le camion est disponible et il faut aller chercher le dernier chapiteau à Montesquieu. Nous sommes huit, le chapiteau est démonté, chargé dans le camion et ramené à Barolle en à peine plus d'une heure... Mais il ne peut être remonté tout de suite car le hangar n'est pas vidé et les engins de manutentions ne pourraient pas passer sous le chapiteau si celui-ci était installé. Ce sera donc pour demain. En attendant nous allons donner un coup de main à la pépinière pour continuer à préparer des commandes : elles sont loin de l'être toutes et il en arrive sans cesse de nouvelles. On commence aussi à manquer de place pour stocker celles qui sont prêtes.

Au fait, dans la serre d'exposition, les structures du stand Conseil-GRPA sont trop apparentes, il a piètre apparence par rapport au reste de la serre. Il serait bon de trouver quelque chose pour l'habiller, des nappes ou une tenture par exemple. Du tissu trouvé à prix bradé dans une grande surface fera l'affaire grâce à la bonne volonté de mon épouse qui s'offrira deux heures de couture entre 20 h et 22 h. Il sera mis en place dès le lendemain matin.

Le hangar a été vidé et balayé, le dernier chapiteau est installé. Il n'y a plus, si j'ose dire, qu'à installer les emplacements pour les exposants : Michel BRICARD nous a préparé un plan : à deux on doit pouvoir s'en sortir. Mais il reste aussi :

- Le stand de facturation à installer avec un terminal téléphonique pour la carte bleue,
- Des palissades à poser,
- Du gravier à répandre là où le sol commence à se creuser,
- La serre d'exposition à décorer,
- Les produits du hall d'accueil à transférer dans la double serre,
- Le portique à fabriquer pour le comptage par rayon Infra Rouge,
- Les commandes d'arbres à terminer,
- La double serre à balayer,
- Des banderoles à accrocher,
- Des châtaignes et les cartons du jus à aller récupérer...
- Sans oublier les premiers clients de pépinière qui, angoissés, ont préféré venir la veille pour s'assurer d'être servis... et qui bloquent les préparatifs de dernière minute tant à la pépinière qu'au secrétariat.... N'ayez crainte !!! La Fête commence demain matin et tout sera en place pour l'arrivée du premier visiteur.

PAR DOMINIQUE CHAUVIERE

● La fête de l'arbre 2002 réussites et échecs

La version 2002 de la fête de l'arbre peut sans conteste être qualifiée de réussite, tant pour l'aide spontanée dont elle a bénéficié que pour le nombre de visiteurs reçus, malgré les conditions climatiques du dimanche : 3000 visiteurs le samedi, presque 2000 le dimanche malgré la pluie incessante. Bien entendu, les visites familiales n'ont pas eu lieu, seuls les mordus sont venus nous voir et c'est ainsi que nous avons pu faire se garer 1700 véhicules sans aucune difficulté, contre les 3000 potentiels.

Cependant, malgré une organisation assez méticuleuse, il reste encore bien des embarras, de semis points-noirs, à résoudre.

Tout le monde s'est félicité de l'évolution positive de la manifestation, acquise grâce à l'expérience et avant tout à la critique sans retenue que l'on s'offre après chaque fête comme bilan négatif de fin d'année. C'est en petit comité que le 18 décembre dernier les chevilles ouvrières se sont retrouvées, regroupant ceux qui ont été de tous les coups et qui souhaitent recommencer, qui managent les différentes opérations, le bénévolat et les dépenses, qui apportent des idées nouvelles, ne comptent pas leur temps et sont à la fois organisés et autonomes. Parmi eux, 5 membres du GRPA, 3 du Conservatoire et 2 de l'AIREL qui, chacun dans son rôle, doivent faire aboutir l'organisation des stands, le bénévolat, la signalétique, les investissements, les locations et les prêts de matériel, la restauration des visiteurs, des exposants et des bénévoles, l'accueil en pépinière, le stationnement des véhicules, la recherche de sponsoring...

ETOUARS (24)

Les Festi fruits Samedi 19 et Dimanche 20 octobre 2002

Participants : (CVRA et/ou GRPA) :
E. LETERME, J. Cl. ROUGIER, M. Th. ROUGIER

Après 93 km de « tape fesse » dans le vieux fourgon d'un ami, le moteur était plein de bonne volonté mais pas les amortisseurs ; nous sommes arrivés avec mon épouse dans ce petit village du nord du Périgord. Très bien reçus, Evelyne Leterme nous ayant rejoint, on passe aux choses sérieuses : l'installation des tables en arrondi, le dos au verger, les fruits de collections bien séparés de ceux de la vente. Les premiers visiteurs défilent après le déjeuner, curieux et surpris de toutes les variétés ; Evelyne se démenant avec des questions de toutes sortes et répondant à toutes, certains cherchant à la piéger, (sans résultat ! !) Il en fut de même tout le Dimanche, avec un temps clément mais beaucoup de vent. Ces deux journées furent à notre avis une réussite pour une première, et ce dans tous les domaines : connaissance du verger, amabilité envers ses représentants et une très grande considération pour Evelyne Leterme. Je n'en veux que pour preuve cette réflexion en « Patois » moitié Périgord, moitié Limousin (je vous la donne en Français car si nous le comprenons très bien, nous le parlons très mal ! Mais le Dr. Ganiayre membre du Conservatoire lui est un spécialiste). « La Dame connaît bien son affaire, elle a répondu à toutes les questions, et elle en a eu beaucoup, impossible de la coller. » Venant de vieux paysans dans une région rude, le compliment n'est pas banal, et indique un profond respect pour le travail de Mme Leterme, nous connaissons très bien ce milieu. Ces deux journées ont été, je pense bonnes sur tous les points, dures mais agréables pour tous les trois.

M. TH. ET J. CL. R

VERTHEUIL (33)

Foire aux plantes Dimanche 20 octobre 2002

Participants : (CVRA et/ou GRPA) :
M. FANTONI

Matinée calme, après-midi soutenue, la journée sans pluie fut bonne. Le stand du Conservatoire avait gardé son emplacement dans le parc sous un grand arbre.

L'association la PASSIFLORE (organisatrice) après avoir apposé dans les locaux deux affiches sur la Fête de l'arbre, enregistrait sur son stand une sortie à Montesquieu pour ce même événement, et distribuait notre prospectus, remis en quantité le matin.

CHEVANCEAUX (17)

Traditionnelle « Foire aux marrons » Dimanche 20 octobre 02

La mémoire fruitière des Charentes :

Le vieillissement des arbres, les conditions météorologiques de cette année, les ravages du chancre virulent sur les châtaigniers et nous voici avec une récolte de « Marrons de Chevanceau » plus faible que jamais.

L'expo se déroula de 6 heures du matin à 19 heures, devant plusieurs milliers de personnes, avec l'arrivée de

fruits toujours aussi difficile à identifier.

L'ESPOIR malgré tout !

Après trois ans d'une présence associative de sauvegarde des variétés anciennes sur la Foire aux Marrons et d'un partenariat avec la mairie, CELA BOUGE ENFIN !

En décembre se tiendra une deuxième réunion sous l'égide de la mairie pour recenser les propriétaires prêts à planter du Marron de Chevanceaux en 2003.

P.P.

SADIRAC (33)

Dimanche 27 octobre 2002 Fête des fruits oubliés

Journée porte ouverte chez M. BERNARD LAFON

Participants : (CVRA et/ou GRPA) :

A. BOUGES, A. BRICARD, M. FANTONI, P. LECOMTE, B. LARRORY, E. LETERME, A. MARQUET

Un dimanche un peu gris n'avait pas découragé de nombreux visiteurs et l'exposition de fruits anciens du Conservatoire a connu un vif succès. Beaucoup évoquaient avec émotion la pomme ancienne dégustée « dans le jardin de la grand-mère ». A l'intérieur du local où nos fruits étaient exposés les demandes de renseignements étaient nombreuses en direction surtout d'Evelyne LETERME. Noix, noisettes, jus de fruits étaient proposés et souvent adoptés. A l'extérieur chacun pouvait goûter puis emporter son cageot de pommes anciennes -ou plus récentes- appréciées de maints amateurs. Le soir venu, le stock avait considérablement diminué. Pour beaucoup, rendez-vous était pris à Montesquieu pour la 7ème fête de l'arbre. Vers 19h30, tout était rapidement remballé dans le fourgon et chacun pouvait regagner son domicile à l'issue de cette agréable journée.

B.L.

VERGOIGNAN (32)

L'Art et la Pomme Dimanche 27 octobre 2002

Participants : (CVRA et/ou GRPA) :

G. LAGOEYTE, P. LAGOEYTE

Le 27 octobre 2002 avait lieu à Vergoignan une exposition du Conservatoire (pommes, arbres et livres) dans une ancienne ferme Gersoise typique, transformée en Galerie d'art. Le thème en était « L'Art et la Pomme ». Des dessins humoristiques au fusain contrastaient avec les couleurs variées des fruits, sur guéridons et étagères, alors que les murs présentaient une exposition des toiles de Michèle Neurisse : peu de visiteurs, mais des échanges sans fin avec des passionnés venus en voisins ou d'horizons plus lointains (Aude ou Pyrénées Atlantiques par exemple) et en conclusion une façon de se rappeler que le choix d'un goût authentique est aussi une facette de la Culture.

G. L.

Ces réunions commencent par une étude à la loupe des bilans par postes, en nombre de visiteurs, en nombre de bénévoles, en temps de bénévolat et de personnel rémunéré consacré à la préparation, à la manifestation elle-même puis au démontage, en coût rubrique par rubrique (presque facture par facture) et en chiffre d'affaires stand par stand. Ensuite vient l'étude des réponses au questionnaire habituel envoyé à tous les participants. Le 5 décembre 2002 c'est 100 personnes différentes, bénévoles et personnel qui ont été sollicités pour nous écrire : quelles lacunes avez-vous constaté ? - quelles solutions préconisez-vous ? 42 nous ont répondu. Alors nous allons être à l'écoute de toutes les remarques, les noter dans une liste interminable, sérier toutes les propositions, évaluer les nuances ; nous essayons de décortiquer les réponses, de séparer les simples impressions « sur le chaud » d'une personne, d'une réalité perçue par un grand nombre même si elle n'est pas formulée fréquemment. Puis nous nous accordons sur ce qui est réaliste et sur ce qui ne le semble pas.

Et nous nous préparons à la prochaine fête de l'arbre, améliorée, enrichie par ces idées transformées en actes, chacun dans nos têtes, prêts à mieux faire.

PAR EVELYNE LETERME

Mode d'organisation générale des fêtes de l'arbre :

- Première réunion du comité d'organisation en milieu d'année (juin 2001 pour la 6ème, septembre 2002 pour la 7ème),
- Seconde réunion du Comité d'organisation élargi aux bénévoles à qui l'on souhaite confier un poste important dans l'organisation début octobre,
- 7ème fête : 30 novembre - 1er décembre 02,
- Préparation du bilan de la 7ème fête : Lettre enquête envoyée aux bénévoles et personnel le 4 décembre 2002 (simples remerciements aux exposants),
- Après chaque manifestation, la semaine qui suit, envoi d'une lettre enquête auprès de tous les participants à la fête de l'arbre (bénévoles, personnel, exposants), pour connaître les avis sur le poste occupé pendant la manifestation,
- Etude des réponses pour préparer une réunion bilan « à chaud »,
- Réunion bilan « à chaud » post fête de l'arbre (tenue le 19 décembre 2001 pour la 6ème fête afin d'étudier tous les points litigieux de la manifestation passée et prendre les premières résolutions pour la suivante (invités en 2001 : l'ensemble des participants disponibles),
- Réunion-bilan le 18 décembre 2002 : seuls les membres ayant occupé un poste important dans le déroulement de la manifestation sont invités.

Activité du personnel et des bénévoles lors de la 7ème fête :

296 journées données par 100 personnes différentes

4955 visiteurs reçus, répartis en 3055 le samedi et 1900 le dimanche

(En raison de la pluviométrie du dimanche, les familles ne sont pas venues. Le nombre de visiteurs est au moins de 1000 à 1500 de moins que prévisible en temps normal.)

296 journées d'activités réparties en :

	PREPARATION	MANIFESTATION	DEMONTAGE
<i>Bénévoles</i>	65	113	15
<i>Personnel</i>	49	29	14
<i>Brouetteurs</i>		11	
Total journées	114	153	29

100 personnes ont été nécessaires au bon déroulement de la 7ème fête de l'arbre, activité répartie en :

	PREPARATION	MANIFESTATION	DEMONTAGE
<i>Bénévoles</i>	27	71	13
<i>Personnel</i>	11	15	6
<i>Brouetteurs</i>		6	
Total personnes	38	92	19

EN COMPARAISON :

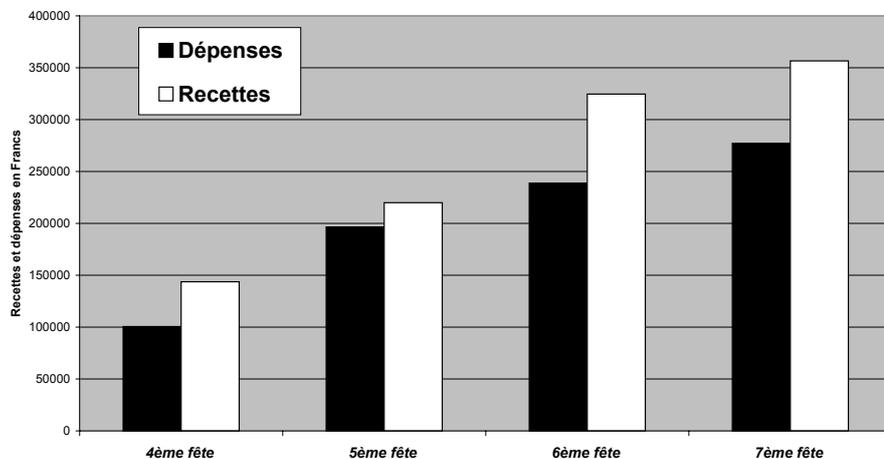
	6 ^{ème} fête de l'arbre (2001)	5 ^{ème} fête de l'arbre (2000)
Personnes différentes	74	57
Journées de préparation	45	30
Journées de manifestation	122	86
Nombre de visiteurs évalués	5000	3500

COMPOSITION DE LA MANIFESTATION :

Exposition Fruitière : 557 fruits exposés comprenant :
 437 variétés du CVRA de 8 espèces
 57 variétés de 3 espèces de l'Aveyron
 64 variétés de pommes du catalogue de la pépinière

	7 ^{ème} fête année 2002	6 ^{ème} fête année 2001	5 ^{ème} fête année 2000
Nbre d'exposants	30 (dont 6 en restauration)	26 (dont 4 en restauration pure)	24
Nbre d'animations	12 (parmi lesquels 3 exposants)	9 (parmi lesquels 2 exposants)	7
Conférenciers	M. PERCIE DU SERT Bernard LAFON	Jean-Marie LESPINASSE	René BERNHARD M. CADOUIN M. BAYZE

BILAN DES FÊTES DE L'ARBRE :



EN DIRECT DU CONSERVATOIRE



Les Festi Fruits d'ETOUARS première fête du verger conservatoire

Inauguration du verger d'Etouars, 19 et 20 octobre 2002

Journée préparatoire à l'inauguration du lendemain, le samedi fut consacré à l'installation de notre stand et à la visite commentée du verger. Le stand d'exposition de pommes et de poires du Conservatoire, installé par M. et Mme ROUGIER et moi-même après une longue route, aidés par Séverine CHAUVIN du Parc naturel régional Périgord Limousin avait fière allure en fin de matinée, sur la place de l'église en face du verger. Sur un long stand en arc de cercle d'une douzaine de mètres linéaires, une cinquantaine de variétés, principalement originaires du nord de l'Aquitaine, sud limousin et ouest Charente étaient présentées à côté de deux autres pôles - les créations récentes à partir des variétés locales Cassou et Reinette Clochard et à partir d'un malus ainsi que les variétés anciennes à diffusion nationale venues dans le sud-ouest de la fin du 19^{ème} au milieu du 20^{ème}.

SABRES (40)

Automnales de Sabres Samedi 09 novembre 2002

Participants : (CVRA et/ou GRPA) :

M. DUCHATEL, Ch. DUFOURG, Mme DUFOURG, J. FAUVELLE, G et P LAGOUÉYTE, E. LETERME, S. ROQUES, B. ROQUES

En cette journée du 9 novembre 2002 à Sabres, le beau temps n'est pas au rendez-vous, pourtant, une atmosphère « bon enfant » imprègne vite les rapports visiteurs-bénévoles. Tout le monde se sent en famille.

On ne peut pas parler de foule, mais d'une clientèle quasi ininterrompue dont la confiance dans la qualité des produits du Conservatoire est très perceptible. La sécurité dans les produits de bouche est à l'ordre du jour, et nous savons que nos chalandes ne seront pas déçus. Nombre d'entre eux sont des fidèles et ne manquent pas de le revendiquer.

Un florilège de pommes aussi bonnes les unes que les autres leur est proposé. Nous découvrons nous-même la suave Perrasse au goût venu d'ailleurs ! La difficulté est le choix. L'idée de permettre le panachage est acceptée avec enthousiasme par les amateurs, qui, par ailleurs, mettent à profit sans restriction la possibilité de goûter chaque variété. Il est visible que le Conservatoire s'est imposé dans la discipline qui est la sienne.

Continuons !

Ch. D.

CORNEBARRIEU (31)

La Foire aux plantes Dimanche 17 novembre 2002

Participants : (CVRA et/ou GRPA) :
 D. CHAUVIERE, J. CHAUVIERE
 M. FANTONI, J. CI. MORANGE

- « Vous me faites un mélange, j'en veux trois kilos avec de l'Api noir, de la Belle Fille de Ste Feyre et de la Belle Louronnaise ».

- « Mais Madame ces fruits ne sont pas à vendre, ils sont seulement en exposition ».

- « Alors si vous ne les vendez pas, ce n'est pas la peine de les montrer ! »...

Levés à 4h du matin, nous avons mis plus de deux heures et demie pour arriver à Cornebarrieu à cause du brouillard qui nous a gêné sur tout le parcours. Après le déchargement de la voiture et l'installation de l'exposition nous aurions souhaité meilleur accueil celui de cette dame qui reviendra d'ailleurs plusieurs fois dans la journée apostropher la clientèle avec des phrases du genre :

- « Ce n'est pas la peine de venir ici, ils n'ont jamais ce que vous voulez »...

Heureusement, même si elle n'est pas un spécimen unique dans le genre grincheux, la plupart des autres clients seront plutôt aimables, s'extasiant devant la beauté et la diversité des fruits exposés. Nous avons même droit à des compliments :

- « Heureusement que l'Aquitaine vient chez nous alors que le Conservatoire de Midi-Pyrénées a refusé de venir ».

- « Si vous n'étiez pas là, nous ne pourrions pas acheter de bons fruits ».

Marcel et Jean Claude s'affairent à la vente d'arbres et de pommes, Jo les aide et vend les ouvrages et autres produits du GRPA ; je passe d'un

bout à l'autre de l'exposition pour essayer de répondre à un maximum de questions. Nous expédions le repas de midi avec le plateau-repas posé sur les genoux et c'est reparti pour l'après-midi...

18h. La Foire aux plantes est terminée. Il paraît qu'il faisait beau... nous ne nous en sommes pas aperçus. Nous n'avons même pas trouvé le temps de rendre visite aux autres exposants. Nous ramassons l'exposition et rechargeons le camion ; il n'y a presque plus de pommes ni d'arbres. Il reste une partie d'une commande, Jean Claude l'amènera chez le client qui l'a oubliée. Marcel reprend la route de Montesquieu. Jo et moi remettons le cap sur Mont de Marsan ; c'est encore la nuit mais il n'y a plus de brouillard. Ah, si seulement nous avions été deux de plus....

D.C.

Les gastronomades d'Angoulême Vendredi 22, samedi 23 et dimanche 24 novembre 2002

Participants : La mémoire fruitière des Charentes

Le succès se confirme d'année en année. 71 000 visiteurs sur trois jours, avec une bonne présence des bénévoles de la MFDC et du GRPA sur le stand n°8 de la place du Champ de Mars. Le stand de 16m² entre un producteur de Champagne et un fabricant de chocolat ne désemplira pas des trois jours. Dommage ! Encore une fois, nous n'avons pas eu assez de fruits à faire déguster.

Les visiteurs choisissent en masse l'heure des repas pour venir goûter les produits locaux. Cette manifestation Charentaise est désormais incontournable pour notre action de sauvegarde.

P.P.

PUYSSEGUIN (33)

Exposition - vente Dimanche 24 novembre 2002

Participants : (CVRA et/ou GRPA) :
A. BOUGES , D. CHAUVIERE, J. CHAUVIERE,
J. DUGA , M. FANTONI , E. LETERME
Ch. MARCIANO, F. PIROTTE, G. PIROTTE

Très chaleureusement accueillie dans la salle des fêtes par Monsieur LAMY, l'exposition - vente se déroule pour la 2ème fois dans une ambiance conviviale et détendue. Le nombre important de variétés de pommes et de noix exposées a satisfait la curiosité d'un public intéressé. La vente d'arbres et les commandes enregistrées confirment l'attrait toujours grandissant pour ce genre de manifestation.

La diversité des fruits et des arbres proposés a provoqué de multiples questions et engendré des échanges constructifs.

La présentation des activités du Conservatoire par Evelyne Leterme a suscité un vif intérêt de la part de Monsieur le Maire, le représentant du Conseil Général et du public qui ont apprécié l'aspect pédagogique de l'exposé et la nécessité impérieuse de maintenir toutes ces variétés fruitières au patrimoine végétal régional.

Après le verre de l'amitié et le repas offerts par la municipalité, la journée s'est poursuivie dans une ambiance participative.

F. ET G. P

Ce type de présentation très classique pour nous, permet de séparer le patrimoine local et régional des autres variétés souvent plus connues, tout en faisant découvrir la richesse des créations locales au public, majoritairement d'origine rurale dans ces villages, qui connaît toutefois quelques éléments de ce patrimoine et s'avère très attaché à pouvoir retrouver dans nos présentations des variétés connues souvent de longue date et parfois imaginées disparues.

Bien entendu la détermination de variétés apportées par certains visiteurs a été à l'ordre du jour et c'est ainsi que j'ai pu retrouver une Beausoleil, une Reinette Burré, une fausse Lettre et découvrir des pommes à cidre inconnues (entre autre la « Pampidour » originaire d'Abjat et la « Filloulaude » du nom du maire du village de Saint-Vitte sur Brillance). Ce petit exercice de mémoire fut suivi par la présentation de l'exposition et par la visite commentée du verger de la commune d'Etouars. Implanté en 2000 sur un hectare, et réalisé par le CVRA à travers quatre thèmes : une parcelle haute-tige, des joualles, une parcelle d'introduction du matériel local nouvellement trouvé et de présentation de plusieurs types de conduites et enfin une haie.

Cette dernière est constituée d'une répétition de 42 combinaisons de 4 arbres de bourrage maintenus à un mètre sur un mètre encadrés de deux arbres haute-tige. Les arbres de bourrage sont soit des porte-greffes (cognassiers, sainte-lucie, myrobolan) soit des noisetiers. Quant aux arbres hautes-tiges, ce sont principalement les 15 variétés de noyers de Dordogne que nous a fourni l'INRA de Bordeaux ainsi que des cerisiers acides et deux sorbiers.

La parcelle d'introduction de matériel local est constituée de variétés prélevées dans le canton de Bussière-Badil, dont les arbres sont conduits en axe vertical, en solen et en gobelets sur trois porte-greffes différents.

Les joualles sont formées d'alignements de cépages de tables variés (15 cépages différents à raison de 5 plants par cépage) et d'arbres fruitiers majoritairement pêcheurs de semis de la collection Breuille, cerisiers, néfliers, cognassiers et enfin figuiers en extrémité de lignes.

Les hautes-tiges sont tous des arbres de variété de la zone géographique concernée par le verger - nord Aquitaine, sud Limousin et ouest Charente.

Le verger, parfaitement entretenu, bien taillé, paillé au pied des arbres ou des lignes avec de la paille fraîche, bien traité (bouillies bordelaises et bouillies sulfo calciques, anti pucerons non dangereux pour la faune auxiliaire) était superbe.

La surprise a été de taille de découvrir dans ce petit village reculé de l'extrême nord ouest de la Dordogne une aussi jolie réalisation.

Son inauguration eut lieu le dimanche en fin de matinée, en présence des maires des communes de la communauté de commune des villages du Haut-Perigord (Varaignes, Soudat, Tejat et Etouars) et du conseiller général du canton de Bussière-Bade, monsieur Didier Vignal, maire de Piégut-Pluviers, accompagnés de nombreuses personnalités et visiteurs.

Après une visite dynamique (la présentation technique n'étant plus de mise en cette occasion), j'insistais avec M. le maire d'Etouars Eric Jeannot sur l'aspect esthétique de l'ensemble rehaussé par sa belle clôture en bois de châtaignier local qui cerne la parcelle en lui donnant un aspect étonnement chaleureux et intime.

Enfin pour apporter sa note festive, un pressoir à cage était installé dans la partie centrale, procurant aux visiteurs du jus de pomme frais.

Les louanges ont pu être entendues de toutes part, chacun prenant ce qui lui revenait, y compris de la part de la maman de M. Le maire d'Etouars, très fière et elle-même étonnée par cette réalisation à la fois si simple mais si riche en valeur patrimoniale dans un des ces petits villages renommés pour leur manque de moyens.

L'inauguration s'est poursuivie par la visite des stands, tout d'abord celui du Conservatoire végétal d'Aquitaine, puis des autres exposants invités :

- Le pépiniériste Pierre CONTAMINE de Marval en Haute-Vienne et l'horticulteur DES-HAMPS Frères de Javerlhac en Dordogne,

- Les producteurs artisans locaux :

Philippe FRANCOIS de Firbeix et Jean-Claude CHEVAL de Saint-Paul la Roche en Dordogne, fabricants de Jus de pommes et autres produits dérivés, Dominique DELVALLEZ de Sarlande fabricant de liqueurs, et trois autres exposants de châtaignes et confitures originaires de Dordogne ou Haute-Vienne.

- Etait également représentée, l'association L'arbre à Lettre qui recherche et protège les variétés fruitières de la Haute-Vienne., avec qui nous avons mené d'excellentes collaborations.

C'est avec plaisir et non sans une certaine fierté que j'ai pu découvrir ces entreprises consacrées à la valorisation commerciale des fruits de terroir. Poussant plus loin ma réflexion, et constatant que leurs installations sont toutes postérieures à celle du Conservatoire d'Aquitaine, l'idée que leur création constitue le prolongement indirect de l'action de revalorisation des produits locaux par le CVRA a fait son chemin...

PAR EVELYNE LETERME

● **La conduite du pommier**
par Jean-Marie LESPINASSE



Le développement de l'arbre durant ses 3 à 4 premières années.

Comme nous l'avons perçu dans la précédente lettre aux adhérents, il est facile, aujourd'hui de constater que l'homme, dans sa volonté de « former » et de « faire fructifier » un arbre fruitier, a imposé à la plante des comportements très éloignés de son développement naturel.

Chaque variété a son propre mode de ramification et de fructification. Utiliser ses fonctions naturelles peut nous satisfaire doublement : dès la seconde année les premiers fruits apparaîtront et nous prendrons plaisir à découvrir « l'arbre ».

Quelques conseils pour la plantation :

- Il est indispensable de planter en automne. Sous notre climat les racines ne cessent quasiment pas de pousser en hiver et plus vous plantez tôt plus la reprise et la croissance de printemps se feront dans de bonnes conditions.
- Lorsque vous achetez un jeune scion veillez surtout à ce qu'il ait de belles racines. C'est évidemment « fondamental ».
- A la plantation rafraîchissez les coupes des racines. Le pralinage reste une très bonne pratique.
- Avec des porte-greffe faibles tels que le M9, veillez à ce que le point de greffe soit à 15 cm (au moins) au-dessus du niveau du sol
- Contrairement à certaines habitudes ne tassez pas trop la terre sur les racines : Arrosez si le sol n'est pas trop humide (cela peut arriver, même en hiver !) et tuteurez.
- Ne pas rabattre le scion. Exigez du pépiniériste qu'il vous soit livré entier.

La première année, l'élevage de notre jeune plant nécessitera une surveillance et quelques interventions pour éviter les excès et favoriser l'harmonie de sa structure :

1. D'abord sachez quel type d'arbre vous désirez (croquis 1). Selon que vous gardez ou supprimez les anticipés de votre scion, vous invitez votre arbre à se structurer à sa base ou à ne se développer que sur un axe : A gauche (A), les anticipés, souvent présents sur le scion, sont programmés pour concurrencer l'axe. Si vous les conservez, votre arbre développera plusieurs axes ou une structure forte à sa base. Un scion sans anticipé peut présenter, en première année et au même niveau, de jeunes pousses comparables à l'anticipé mais moins vigoureuses. A droite (B), la suppression des anticipés à la plantation (jusqu'à 1 m, 1.20 m du sol) et, au printemps, l'ébourgeonnage de jeunes pousses sur cette partie basse, provoquera une croissance dans la partie distale du scion : Les ramifications latérales au tronc deviendront les futures branches fruitières. C'est sans doute la solution la plus naturelle et la forme libre la plus facile à obtenir. Les arbres de la collection du conservatoire sont conduits ainsi. En première pousse ne gardez pas de fruit, ... sinon un pour le plaisir !

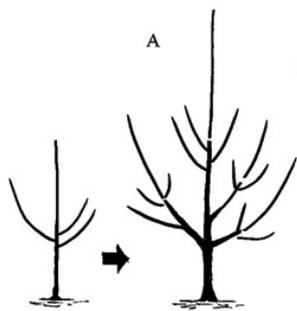
2. Au cours de la première et de la deuxième année, gardez toutes les pousses. Puis, plier, si nécessaire, la (ou les) branche(s) concurrente(s) de l'axe. Cette opération se fera soit en Septembre de l'an 1, soit à la floraison de l'an 2 ou en Septembre de cette même année selon la vigueur du plant (croquis 2). Plier seulement les branches dressées de 60 cm ou plus de longueur et positionnez les en dessous de l'horizontale à l'aide de ficelle ou de fil de fer. N'acceptez toujours pas de réitérations sous 1 m, 1.20 m. Si vous avez préféré une forme structurée à plusieurs axes (croquis 1, A), faites la même chose pour chaque structure.

3. La fructification arrive en 2ème année. Vous pouvez, déjà garder des fruits : leur présence stimule la photosynthèse ! Voici un bon repère pour obtenir un équilibre satisfaisant entre la croissance de votre arbre et sa production : conservez 5 fruits par cm² de la section du tronc (mesure prise à 30cm du sol, au dessus du point de greffe). Soit 12 à 15 pommes si la section est de 2.5 cm². Conservez en priorité les pommes en position terminale aux rameaux pour favoriser leur arcure naturelle (dans cette situation vous pouvez garder deux pommes par bourse terminale). Puis choisissez parmi celles insérées directement sur le tronc ; enfin, si nécessaire, voir en position latérale aux rameaux (un seul fruit par bourse dans ces deux derniers cas).

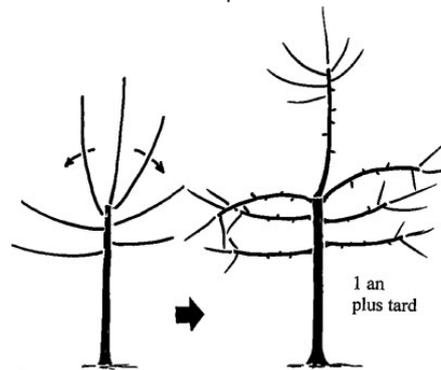
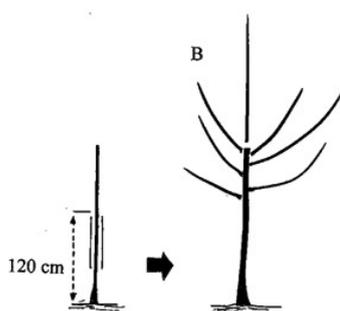
4. Durant la seconde ou la troisième année, selon la vigueur laissez faire la nature. La croissance en partie distale de votre arbre et la fructification qui va suivre préparent déjà le futur arrêt de l'axe. Car c'est le fruit qui arrête l'arbre et non le sécateur.

Vous l'avez bien compris : grissons notre sécateur et mettons le dans un coin, il pourra toujours servir à fabriquer des rames pour nos petits pois !

Au prochain numéro nous aborderons l'équilibre de l'arbre et le fonctionnement de la branche fruitière. Bonne plantation si elle n'est pas déjà réalisée!



CROQUIS 1



CROQUIS 2

A RETENIR

Stage d'apprentissage à la conduite du pommier par Jean-Marie Lespinasse, le mardi 25 février 2003 de 9h00 à 16h00 au verger de Montesquieu. Ouvert à tous, tarif habituel adhérents. Apportez votre casse-croûte.

**S'inscrire par :
téléphone : 05 58 75 78 43
fax : 05 58 75 07 45
ou e-mail :
grpa@conservatoirevegetal.com**



MIEUX CONNAÎTRE LES COCCINELLES

AUROS (33)

Marché de Noël

Dimanche 08 décembre 2002

Participants : (CVRA et/ou GRPA) :
M. BOUGES, M. FANTONI

Journée froide, grisaille jusqu'au soir, beaucoup moins de visiteurs que les 2 années précédentes.

Nous avons présenté sur 4 m. de long environ 45 variétés de pommes.

Heureusement, nous avons des arbres à vendre !

M.F.



LU DANS LA PRESSE

La société Calliope de Noguère en Béarn (concepteur de la carpovirusine) poursuit des recherches sur l'utilisation de son produit le « Pollinus » sur toutes les cultures. Composé de terpènes d'origine végétale, ce produit reproduit des substances chimiques, les kairomones émises par les abeilles qui attirent les insectes pollinisateurs, principalement utile en année défavorable à la pollinisation et sur les variétés peu attractives, à l'exemple de la poire Doyenné du Comice.

REVUE L'ARBORICULTURE FRUITIERE
DE NOVEMBRE 2002 (EXTRAITS)



NOUVELLES PARUTIONS

EDITIONS DU ROUERGUE

Les Editions du Rouergue viennent d'éditer deux livres passionnants que nous vous recommandons (ils peuvent être commandés au GRPA si vous le souhaitez).

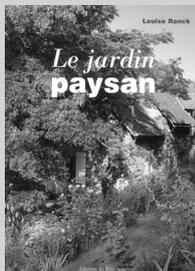
« Le Guide des Huiles d'Olive »

de Julien Fouin et Claude Sarfati, sept. 2002, 335 p.
150 x 210 mm
22 euros



« Le Jardin Paysan - Aménager l'entourage d'une maison rurale »

de Louise Ranck, nov. 2002, 271 p.
220 x 290 mm
29 euros



Les coccinelles sont des coléoptères communs de nos jardins. Elles font partie de la famille des Coccinellidae qui regroupe environ 3000 espèces en Europe dont environ 90 vivent en France, certains phytophages, d'autres entomophages. Coccinelle vient du latin Coccinus qui signifie écarlate. En France, la coccinelle à sept points et la coccinelle à deux points sont parmi les plus communes. La coccinelle à sept points mesure de 5 à 8 mm de long, suivant les individus, celle à deux points ne dépasse pas 6 mm.

La coccinelle est considérée comme insecte « utile » du jardin du fait de sa prédation sur certains parasites des plantes : cochenilles et pucerons. La larve de la coccinelle a un aspect très caractéristique, impressionnant, vaguement monstrueux. Couleur bleu foncé, son corps est structuré de treize segments qui portent des poils regroupés en touffe. La tête, aplatie, comporte des tâches jaunes et ressemble étrangement, en plus petit, à celle de la larve de dytique, également carnivore.

Les coccinelles occupent une grande variété de milieux comme les prairies, les forêts et les marais, du moment que la nourriture y soit abondante. La haute montagne sert de refuge à certaines espèces en hiver. La coccinelle à sept points adulte fréquente les jardins pendant deux à trois mois où elle se gave de pucerons et cochenilles. Elle recherche de préférence les rosiers et les arbustes malades où la capture des insectes est facile. La coccinelle à deux points se trouve, au jardin, sur les herbes au printemps puis migre sur les arbres fruitiers et les rosiers.

La reproduction de la coccinelle à sept points se déroule sur une année. Les adultes s'accouplent généralement à la belle saison. La femelle pond des œufs jaunes de forme cylindrique et collés les uns aux autres sous une feuille, placés à proximité d'une colonie de pucerons ou cochenilles. Elle peut déposer de 400 à 1000 œufs au cours de la dizaine de jours de ponte. Les œufs éclosent au bout d'une semaine, leur couleur a alors viré au noir. De chacun sort une larve très vorace et cannibale qui mangera en premier lieu sa propre coquille, puis les œufs de ses frères et sœurs en cas de nourriture insuffisante. Ensuite, il lui faudra un bon millier de pucerons pour achever sa croissance qui durera en moyenne un mois. La larve changera de peau quatre fois (muees successives) avant d'atteindre le stade ultime de la nymphe qui lui permettra de se métamorphoser en adulte. La nymphe se fixe solidement sur un support végétal par l'extrémité de son abdomen et se cambre au maximum afin d'exercer une pression sur le dos qui a pour but de déchirer l'exuvie. Après de nombreuses minutes d'effort, un insecte jaunâtre s'arrachera de la nymphe. Les élytres vont durcir et se colorer en rouge au bout de quelques heures. A ce stade, seulement 20% des jeunes adultes survivront dans la nature. La coccinelle à deux points connaît normalement deux générations par an, parfois trois quand les pucerons sont abondants.

En Europe, la coccinelle à sept points hiverne généralement en plaine, par petits groupes sous les pierres, dans les feuilles mortes, dans des trous du sol au pied des plantes, rarement sous les écorces et jamais dans les fentes des murs. La coccinelle à deux points a un comportement semblable, mais elle se réfugie aussi dans les habitations, souvent à la croisée des fenêtres ou bien sur les arbres. N'enlevez pas les feuilles mortes au pied des arbres de la haie, vous risqueriez de priver d'abri vos auxiliaires anti-pucerons !

La présence de coccinelles dans le jardin permettra de lutter naturellement contre les parasites des végétaux. En introduisant des larves de coccinelles dans votre jardin, vous rétablissez l'un des maillons constituant l'équilibre naturel de la chaîne alimentaire. Elles pourront limiter les invasions de pucerons et cochenilles. La coccinelle à deux points est particulièrement efficace pour protéger les arbres fruitiers et les rosiers, moins pour protéger les légumes, car certains pucerons comme celui du chou perturbent sa croissance.

Les pucerons sucent la sève de la plante hôte et cela affaiblit la plante. De plus, en piquant la plante, la petite seringue du puceron inocule des virus et bactéries. Le puceron devient donc vecteur de maladies graves. Les excréments des pucerons favorisent également la venue de champignons : la fumagine. La fécondité des pucerons est très grande. La présence de la coccinelle devient donc essentielle pour lutter contre ce parasite vorace.

Autres noms de la coccinelle :

La sympathie qu'éprouve l'homme envers l'insecte lui a valu diverses appellations dans les différents pays d'Europe :

« Bêtes à Bon Dieu » en France,

« Poulette de la Madone » en Italie

« Petits veaux du Seigneur » - Gottesschäfchen en Allemagne

« Oiseaux de la vierge » - Lady-bird en Angleterre.

La LPO diffuse par correspondance des larves de la coccinelle à deux points, *Adalia bipunctata*.

Contactez le service diffusion de la LPO plus de précisions :

LPO - Service diffusion-B.P.263

17305 Rochefort Cédex

Tél. : 05-46-82-12-66

LU DANS LA REVUE DE LA LPO (EXTRAITS).

La Fête de l'arbre et des fruits d'antan a eu lieu les 30 novembre et 1er décembre 2002. La présence de la S.N.H.F. était signalée par le Conservatoire et la Société des sciences agricoles et botaniques. Elle avait un emplacement de choix face à la dégustation-vente des fruits anciens.

Le temps, ensoleillé le samedi, était très pluvieux le dimanche. Les amateurs de fruits anciens n'ont pas hésité à affronter le temps humide et la boue pour parcourir les jauges bien organisées à la recherche de la variété rare. Des bénévoles accueillants guidaient et conseillaient les amateurs.

Trois cents variétés de pommes étaient exposées, mais aussi des poires, des raisins, des noix, des noisettes, des nèfles, etc... classés par mini-région. Du miel, des pollens, des épices et des spécialités locales s'étaient en abondance. Les produits régionaux, mais aussi, les épices exotiques, la vannerie d'art, des collections de boissons extraordinaires à base de fruits et d'alcools de toutes sortes accompagnaient la manifestation.

Un stand de greffage de fruitiers, mais aussi de légumes - nous sommes dans un bassin important de production de tomates, de melons, d'aubergines de serre et de plein air. Le maître-greffeur retenait l'attention par sa connaissance du métier et ses commentaires. Sa jovialité et son franc parler magnétisaient la serre.

Deux conférences, sur le pollen et les saveurs oubliées, ont reçu de nombreux auditeurs. Si la fréquentation de la Fête a faibli en nombre à cause de la pluie dominicale, les cinq mille visiteurs étaient réellement motivés. Certains sont venus de loin, adhérents à la S.N.H.F., et se sont arrêtés au stand, dont le Président Jacky Guérit de la Société d'horticulture des Deux-Sèvres...

LA LETTRE DE **PIERRE BARANDOU** AU PRÉSIDENT DE LA SOCIÉTÉ NATIONALE D'HORTICULTURE DE FRANCE

En 2002, j'avais décidé d'utiliser l'insecticide **Carpovirusine** de chez Galliope. « Normalement, ce produit n'a pas de rémanence sur le fruit ni sur le sol. J'ai utilisé le produit 6 fois en association avec le piègeage sexuel.

J'en suis vraiment très satisfait, presque aucune pomme n'est véreuse cette année. Par contre, j'ai constaté des attaques et j'ai même pu voir des larves du carpocapse parasitées par le virus de la granulose après un traitement. L'épiderme d'un fruit attaqué par la larve du carpocapse ayant subi l'attaque du parasite est quelquefois bien marqué et peut se comparer à une tache de tavelure. C'est sûrement gênant pour la conservation du fruit, mais la qualité du fruit n'est pas altérée.

Je pense renouveler dans l'avenir cette expérience ».

Les dates des traitements par P. PARADE en 2002 :
29.05 / 23.06 / 04.07 / 25.07 / 05.08 / 21.08 sur fruit tardif.
Le carpovirusine s'emploie seul.

PAR P. PARADE

 **LA RECETTE DE CUISINE****DESSERT D'AUTOMNE**Ingrédients

1 kg de pommes « AZEROLI ANISE est parfaite pour cette recette »
20 gr de beurre salé
4 cuillères à soupe de miel

Préparation

Eplucher les pommes et les couper en tranches fines. Les faire « revenir » à la poêle avec le beurre salé. Quand elles sont dorées, ajouter le miel et laisser cuire une à deux minutes de plus. Servir aussitôt dans les assiettes, accompagné d'une boule de glace au nougat, c'est délicieux.

A la saison, on peut faire le même recette avec des mirabelles.

BON APPÉTIT...

Taille hivernale d'arbres fruitiers

- (47) Montesquieu - Samedi 25 janvier
Organisé par l'association « La mémoire fruitière des Charentes »
Rens. : Patrick Parade au 06 08 31 66 29
- (24) Monbazillac - Mercredi 05 février
- (33) Sadirac - Mercredi 12 février
- (24) Etouars - Samedi 15 février
Organisé par le CDDP de Varaignes
Rens. : Patrick Mouvroux au 05 53 56 23 66
- (64) Ascaïn - Mercredi 19 février
- (40) Eyres Moncubes - Samedi 22 février
- (47) Montesquieu - Mardi 25 février
Conduite du pommier J.M. Lespinasse
- (47) Montesquieu - Samedi 1er mars
- (64) Jurançon - Samedi 22 mars

Restruction de vieux arbres

- (40) Monsegur - Samedi 8 mars

Greffage en pépinière

- (64) Hendaye - Mercredi 12 mars
- (47) Montesquieu - Samedi 15 mars

Taille en vert, présentation des parasites et méthodes de lutte

- (24) Monbazillac - Mercredi 21 mai
- (64) Ascaïn - Mercredi 18 juin
- (47) Montesquieu - Samedi 21 juin

Ecussonnage en pépinière

- (47) Montesquieu - Samedi 30 août

Initiation à la découverte des goûts des fruits

- (47) Montesquieu - Mercredi 17 septembre

Entretien des vergers et fertilisation des sols

- (47) Montesquieu - Samedi 27 septembre

**VIENT DE PARAÎTRE****LE TRAITE RUSTICA DE L'APICULTURE**

Henri Clément, apiculteur professionnel et rédacteur en chef de la revue Abeilles et Fleurs, s'est entouré de spécialistes pour réaliser ce traité sur les abeilles et leur monde. Avec près de 800 photos, schémas et illustrations, cet ouvrage répertorie l'ensemble des savoir-faire et des connaissances utiles aux apiculteurs. Les techniques de base sont expliquées pas à pas et les dernières recherches en matière de pollinisation et d'apithérapie sont abordées. Que l'on soit néophyte, apiculteur professionnel ou curieux, chacun trouvera une mine de renseignements sur l'univers des abeilles.

LE TRAITÉ RUSTICA DE L'APICULTURE. EDITÉ PAR RUSTICA EDITIONS. 560 PAGES. 2002.

APPELS

BRICOLAGE

Lors des très nombreuses manifestations auxquelles les bénévoles de l'association participent un problème permanent se pose : la présentation des fruits d'exposition et leur transport. Nous avons pensé faire appel à un adhérent inventif et bricoleur qui pourrait concevoir et fabriquer un exemplaire d'un plateau qui servirait à la fois de transport et de présentoir.

Ce plateau devrait être léger, rigide et empilable. Il pourrait être constitué de cases contenant 3 fruits (c'est une idée...).

Si quelqu'un est volontaire pour fabriquer un prototype il peut entrer en contact avec Evelyne LETERME.

SALON DE L'AGRICULTURE

Le Bureau de Ressources Génétiques de Paris nous signale qu'il dispose d'un stand de 16m² au Salon de l'agriculture de Paris durant toute sa durée, sur lequel il prévoit de traiter un thème différent chaque jour.

Il nous propose une participation le dimanche 23 février dans le cadre du thème « les régions et la valorisation de notre patrimoine génétique ».

Le personnel du conservatoire ne sera pas disponible pour participer au salon mais le matériel sera déposé au B.R.G. lors d'une prochaine réunion parisienne.

Aussi, si vous habitez dans la région parisienne ou si vous avez prévu d'aller au salon de l'agriculture ce jour-là, pourriez-vous passer 2 heures sur le stand du BRG à présenter les activités du Conservatoire d'Aquitaine. Bien entendu nous vous fournirions les renseignements nécessaires auparavant.

Contact :

Si vous êtes intéressé, contactez Evelyne Leterme :

par téléphone au 05 58 75 78 43,

par courrier ou par e-mail

eleterme@conservatoirevegetal.com.

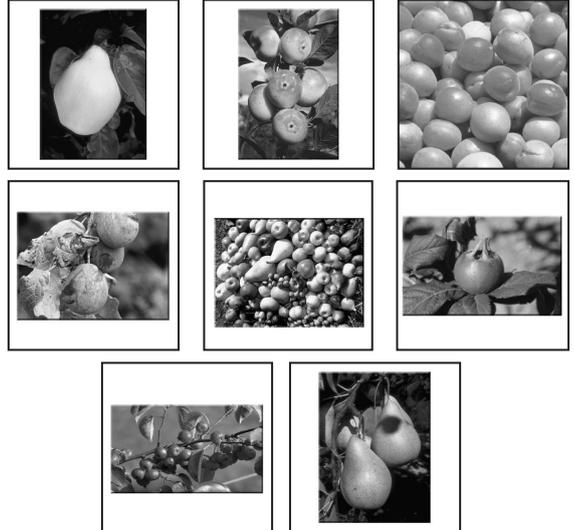
Merci par avance.

NOUVEAUTÉS éditées par le C.V.R.A.

8 CARTES POSTALES

LA CARTE FORMAT
14CM/14CM ET SON ENVELOPPE

1 €
ou 8 € le lot



7 FICHES TECHNIQUES SUR L'ENTRETIEN DES ARBRES FRUITIERS,

POCHETTE DE
7 FICHES

5 €



A titre promotionnel, le C.V.R.A. vous accorde sur votre première commande, une **REMISE de 50 %** sur ces deux publications (soit 0,50 euros la carte ou 4 euros les 8 cartes postales et 2,50 euros la pochette de fiches)

*Nous apprenons avec beaucoup de tristesse le décès de notre ancienne collaboratrice Marie-Thérèse DESCACQ. Elle fut secrétaire administrative de notre association de 1989 à 1997.
L'ensemble du Conseil d'administration présente à sa famille ses sincères condoléances.*

BULLETIN DE PARRAINAGE

Pour chaque parrainage qui parviendra à notre bureau (accompagné du règlement de la cotisation du nouvel adhérent), vous recevrez un chèque cadeau d'une valeur de 8 euros qui sera utilisable :

- pour la cotisation de l'année suivante ou l'achat de livres ou matériel diffusés par le GRPA,
- pour la participation à des stages organisés par le CVRA,
- ou pour l'achat d'arbres ou de fruits à Montesquieu.

NOUVEL ADHERENT

NOM :
Prénom :
Adresse :
.....
.....

Membre actif 20 euros

Membre bienfaiteur 30 euros

cocher la catégorie choisie.

Joindre le règlement :

par **chèque bancaire ou postal** à l'ordre du GRPA

ou **par virement** au Crédit Mutuel de Mont de Marsan

N° 15999 02285 00013293640 63

P.10 - Lettre aux adhérents N°20 - Janvier 2003

PARRAINE PAR

NOM :
Prénom :
Adresse :
.....
.....

Numéro adhérent :

Date

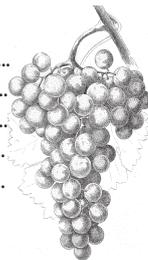
Signature

A renvoyer à :

G.R.P.A.

48 rue du Cdt Clère - Résidence le Coteau

40000 MONT DE MARSAN



TRAITEMENT DU PSYLLE DU POIRIER À L'ARGILE

Le psylle du poirier est un insecte dont le parasitisme semble s'accroître. Sur les jeunes pousses feuillées de fin de saison, les larves aptes sont groupées en colonies à la base des pétioles. Secrétant un miellat abondant qui se couvre de fumagine, les colonies de psylles provoquent des brûlures sur les feuilles, des taches sur les fruits et le noircissement désagréable des branches et des bourgeons. Cette espèce hiberne à l'état adulte. La ponte a lieu à partir de fin janvier, les jeunes larves de la première génération sont présentes dans les bourgeons mi-mars. 3 ou 4 générations se succèdent en cours de saison.

La lutte traditionnelle contre ce ravageur s'effectue en deux temps : premièrement en hiver (fin janvier-début février) par un traitement préventif avant la floraison, par pulvérisation d'huile de pétrole - 0,2 à 0,3l / 10l - par ex. Arb'hiver de chez Calliope - associée ou non à un insecticide (une à trois applications), puis après floraison, fin avril - début mai par traitement curatif sur les jeunes larves à base d'insecticide homologué associé à une huile d'été. Un troisième traitement est de plus en plus fréquemment utile pour lutter contre les larves de troisième génération apparaissant en juin. Le lessivage à base de savon pulvérisé est conseillé pour éliminer les colonies et nettoyer les arbres.

L'efficacité de ces traitements n'étant pas totale, le développement de résistances en augmentation et les conséquences sur la faune auxiliaire mal connues, les producteurs américains utilisent depuis trois ans un traitement à base d'argile, la kaolinite. Des essais récents ont été effectués avec un succès certain à la station d'expérimentation arboricole de la Pugère dans les Bouches du Rhône, montrant que la kaolinite offre à la fois un effet préventif et curatif.

La kaolinite supprime les problèmes de miellats et de fumagine. Pour un effet optimal, il convient d'effectuer trois traitements préventifs en période hivernale et cinq ou six pendant la saison en assurant une parfaite répartition de la kaolinite sur les arbres. En conséquence les fruits sont blancs d'argile à la récolte et il convient de les doucher.

Il semble que ce produit n'ait pas d'influence sur la photosynthèse. Par ailleurs l'argile présente un effet intéressant contre le carpocapse, les mineuses, les tordeuses et les pucerons.

LES PRODUITS INDISPENSABLES DANS L'ARMOIRE À PRODUITS PHYTOSANITAIRES

Les huiles d'hiver et d'été

Elles agissent par asphyxie sur les œufs d'insectes, les formes hivernantes d'acariens et les cochenilles.

La distinction entre huile d'hiver et huile d'été est donnée par l'indice de sulfonation - proportion d'huile non attaquée par l'acide sulfurique - plus élevé pour les huiles d'été.

Dans la plupart des cas ces huiles sont incompatibles avec les produits à base de soufre. Les spécialités sont nombreuses - Oviphyt, ovipron, Euphytane, Arb'hiver ... - mais toutes ne sont pas disponibles en jardinerie. On y trouve le plus souvent ces huiles sous le nom de Traitement d'hiver.

Le soufre

D'origine minérale, le soufre est depuis longtemps utilisé en viticulture, horticulture et arboriculture pour combattre les oïdiums. Il est aussi recommandé pour lutter contre les tavelures, les acariens (acariose, érinose) et l'excoriose de la vigne.

Il existe sous trois formes :

Les **soufres pour poudrage** - obtenus par simple broyage du minerai (triturés) ou obtenus par distillation de ce minerai (sublimés) - risquent d'être phytotoxiques par temps calme et à température élevée. Les spécialités sont nombreuses - Oïdiol poudrage, Mop fluid, Ventifluid, Vitifix, fluidosoufre.

Les **soufres mouillables** - rendus miscibles à l'eau par adjonction de mouillant - sont pulvérisables. Ils agissent par vapeurs et peuvent provoquer des brûlures de la végétation lorsque la température dépasse 28° sous abri. Certaines variétés de fruitiers sont plus sensibles que d'autres. Les spécialités sont très nombreuses (une trentaine) parmi lesquelles Thiovit microbilles, Phytosoufre, Solfo, Microthiol, ... en spécialités jardins Thiovit jardin, microsoufre, soufre liquide, soufre pulvérisation...

Les **lessives sulfocalciques ou polysulfures** - obtenus par chauffage d'un mélange de lait de chaux et de soufre - sont très efficaces et à conseiller. Toutefois ils provoquent la corrosion des récipients métalliques et sont incompatibles avec la plupart des autres produits phytosanitaires. Le seul produit commercial français est la Bouillie nantaise.

(à suivre)

TRAITEMENT DU CARPOCAPSE DU POMMIER ET DU POIRIER

Le carpocapse du pommier et du poirier est un redoutable prédateur contre lequel on doit organiser la lutte sans erreur.

La piégeage est nécessaire pour déterminer les périodes de vol. Quelques jours après l'observation du pic de vol - *plusieurs papillons capturés dans les pièges quand la température pré crépusculaire dépasse 15°* - une pulvérisation contre les larves de ce papillon doit être faite. **Les produits les plus souvent proposés en jardinerie** contiennent de la bifenthrine, de la phosalone, de la cyperméthrine, de la triflorine...

Plusieurs types de lutte sont aujourd'hui à notre disposition en dehors des interventions phytosanitaires classiques.

Le traitement à base de virus de la granuloze du carpocapse des pommes et des poires, spécifique de cet insecte, est commercialisé sous le nom de Carpovirusine par la société Calliope (Béarnaise). Inoffensif pour l'homme et les animaux, il agit par ingestion et s'avère très efficace et utilisable dans un délai très proche de la récolte en raison de son absence de résidus et son innocuité pour la consommation.

Le Bacillus thuringiensis, bactérie spécifique des larves de lépidoptère, commercialisé sous forme de préparation insecticide biologique est actif par ingestion tout en étant inoffensif pour l'homme, l'abeille, les animaux et la faune utile. Il est proposé sous différents noms commerciaux : Bactospéine, Dipel, Biocillis, Bacivers, Bactura, Insectobiol, fait actuellement l'objet de recherches nouvelles pour découvrir des souches plus actives contre le carpocapse.

La méthode par confusion sexuelle est efficace, mais reste réservée aux professionnels. Elle consiste à diffuser des phéromones en masse dans les vergers de façon à perturber les mâles et réduire les accouplements. Prévue pour une protection de l'ensemble de la saison, il est toutefois préférable de l'accompagner d'un traitement au moment des pics de vols.

LES TRAITEMENTS DU PÊCHER

La cloque

Intervenir préventivement sur cette maladie toujours présente en pêcher, est le seul moyen de lutte.

Le champignon hiverne sur les rameaux de l'année précédente et dans les bourgeons. Il est favorisé en printemps frais et humides : dès 7-8° la germination des spores a lieu, l'optimum se situant entre 13 et 18°. La cloque éclate au départ de la végétation.

Elle se développe surtout sur les feuilles : elles s'épaississent et se boursoufflent tout en prenant une coloration rougeâtre. Les feuilles fortement cloquées sèchent et tombent prématurément - dès la nouaison - ce qui nuit à la nutrition de l'arbre et au développement des fruits.

La stratégie consiste à empêcher la germination des spores avant l'infection et pendant toute la période de sensibilité du pêcher qui s'étale du stade pointe verte - bourgeon gonflé (stade B) aux premières feuilles étalées.

Le premier traitement doit être appliqué à la sortie de l'hiver avec du cuivre métal, au stade A avant les premières évolutions des bourgeons. Il convient de démarrer les traitements sur les variétés les plus précoces.

Dès que le stade B apparaît, la protection se poursuit avec du cuivre jusqu'à l'étalement des premières feuilles ; ensuite la lutte doit se continuer avec des spécialités à base de fongicides organiques de synthèse contenant un taux de cuivre assez faible, compte tenu de la phytotoxicité de la molécule de Cuivre sur la feuille de pêcher. Les molécules les plus courantes y compris en spécialités jardins sont la dogadine, le captane, le thirame et le zirame.

Le monilia et le fusicoaccum

Ces deux champignons sont ceux qui, après la cloque, entraînent le plus de dégâts sur les pêchers. Le **monilia** se conserve dans des chancre sur les rameaux et dans les fruits momifiés. La maladie se manifeste pendant la floraison par le dessèchement des bouquets floraux et les jeunes rameaux de l'année. Quant au **fusicoaccum**, très fréquent, il se conserve sur les rameaux dans des chancre (lésions brunes chocolat), les rameaux d'un an et de l'année vont se dessécher.

Les traitements anti-cloque, poursuivis en encadrement de la floraison (au stade D où la corolle apparaît puis en G à la chute des pétales) permettent de lutter contre ces parasites.

En cas de forte attaque l'année précédente et de printemps humide, surtout pour les variétés sensibles, il convient d'effectuer un traitement pendant la floraison aux stades E (pétales gonflés) puis F (pétales étalés).

