



# La LETTRE aux adhérents

Association de Soutien au **CONSERVATOIRE VEGETAL REGIONAL d'AQUITAINE**  
association déclarée au J.O. le 12 février 1983



Dans mon éditorial de la « Lettre aux adhérents » N°6 (Mai 1998), lettre qui marquait le renouveau de notre bulletin de liaison, j'avais écrit que cette publication « est l'affaire de tous et nous comptons toujours sur votre participation ». Il y était question surtout des chapitres « rubrique des lecteurs » et « bourse d'échange » qui, à mon avis, sont toujours trop peu utilisés.

Toutefois ce n'est qu'au travers d'échanges entre lecteurs et rédacteurs que nous pouvons faire évoluer notre revue. La remontée vers le comité de rédaction d'informations, de satisfaction ou de reproches est indispensable.

Avec la Lettre N°21 (Mai 2003) nous vous avons adressé une enquête de lectorat, pour laquelle nous avons obtenu un retour satisfaisant avec une cinquantaine de réponses. Au travers de celles-ci nous avons pu dégager plusieurs informations précieuses :

- une demande toujours plus forte d'articles techniques, une bonne vulgarisation qui ne devienne cependant pas trop pointue ;
- une typographie plus lisible pour ceux d'entre nous dont la vue baisse ; dans ce domaine nous sommes pris entre l'augmentation de la taille de la police utilisée qui augmenterait le nombre de pages de notre revue et donc son coût et la réduction du nombre d'articles qui la composent : nous essayerons de trouver un juste milieu ;
- les compte-rendus des manifestations passées (qui ont été l'âme de notre revue lors de sa relance) tiennent, ainsi que nous en avons l'intuition, une place trop importante : nous veillerons à leur garder une place car ils sont le signe tangible de notre action, mais une place sensiblement réduite.

En contrepartie, vous trouverez à partir de ce numéro une nouvelle rubrique « A l'écoute de nos Vergers » qui vous informera sur ce qui se passe dans les différents sites liés au Conservatoire.

Avec cette édition vous trouverez de nouveau une fiche à remplir et à nous retourner, fiche sur laquelle nous vous demandons d'inscrire votre profession (ou retraite) ainsi que votre date de naissance.

**IL EST INDISPENSABLE QUE TOUS NOS ADHERENTS NOUS FOURNISSENT CES INFORMATIONS.** En effet nous voulons lancer pour le GRPA la procédure de **RECONNAISSANCE D'UTILITE PUBLIQUE** et ces renseignements doivent figurer au dossier en cours de constitution.

Quel intérêt y a-t-il à effectuer cette démarche me demanderez-vous ? Il est double :

- Tout d'abord pour chaque adhérent, la cotisation versée à une association reconnue d'Utilité Publique donne droit à une réduction d'impôt égale à 60% du versement,
- Ensuite pour l'association elle-même, il s'agit de notoriété, en quelque sorte d'un label de qualité susceptible d'amener un certain nombre d'indécis à adhérer.

Remplissez donc dès aujourd'hui la fiche jointe et retournez-la à notre siège.

Je ne voudrais pas terminer cet éditorial sans vous rappeler qu'au retour des vacances nous devons reprendre contact avec l'activité du CVRA (qui a continué à fonctionner pendant tout l'été) qui va atteindre un pic dans les semaines qui viennent : ramassage des fruits, expositions nombreuses, préparation et participation à la Fête de l'Arbre, préparation des arbres pour les jardinerie, mise en place des jauges et préparation des commandes.

Octobre, novembre et début décembre sont des mois au cours desquels il n'y a jamais assez de bénévoles :

- si vous avez envoyé votre proposition de bénévolat il sera fait appel à vous, et dans le cas contraire manifestez-vous spontanément...
- si vous ne l'avez pas encore envoyée il n'est pas, il ne sera jamais trop tard.

Faites surtout bon accueil aux adhérents qui ont accepté d'être « délégués de sec-teurs » et qui vous contacteront.

Bonne rentrée et à bientôt.

**DOMINIQUE CHAUVIERE**

## SOMMAIRE

Editorial du Président p.	1
Manifestations Passées p.	2
Le cidre au Pays-Basque Nord p.	2
Dates à retenir p.	4
Rubrique scientifique et technique p.	5
Manifestations des autres Conservatoires p.	6
Echos de Montesquieu p.	6
Nouveau p.	7
Bilan enquête Lectorat p.	7
Rubrique des lecteurs p.	8
Lu pour vous p.	9
La 8ème Fête de l'arbre p.	9
Recettes de cuisine p.	10
Les auxiliaires du verger p.	10
Photos et descriptions des fruits p.	11

**Lettre aux adhérents n°22**

Dépôt légal N°422: **Juin 2002**

**Prix : 2,50 €**

**Directeur de la publication**

Jean-Jacques Diharce

**Comité de rédaction**

Michel Bricard

Dominique Chauvière

Michel Duchatel

Evelyne Leterme

**Date de parution**

Septembre 2003

**Mise en page & impression**

COPYTEL Mont de Marsan



## MANIFESTATIONS PASSÉES

### MARMANDE (47)

#### Jardins et fraises - 17 et 18 mai

Beau succès pour les 19 variétés de fraises et 11 de cerises. Notre maître du greffage M. SALINIÈRE a été félicité par un chirurgien spectateur pour le greffage en « pont ».

### PESSAC (33)

#### Fête de la vigne - 31 mai au 1er juin

Le GRPA présentait 21 variétés de fraises et 17 de cerises, beaucoup de monde

### BAYONNE (64)

#### Conférence d'Evelyne Leterme - 17 juin

Musée Basque de Bayonne

« Les pommes et le cidre en Pays Basque »

### ASCAIN (64)

#### Stage de taille en vert - 18 juin

Participants : (CVRA et/ou GRPA) :

J.J. DIHARCE - E. LETERME

Des stagiaires nombreux et attentifs.

### MONTESQUIEU (47)

#### Stage de taille en vert - 21 juin

### BAZENS (47)

#### Foire BIO - 22 juin

Très chaude journée 40° à l'ombre et donc un peu moins de monde

### MARMANDE (47)

#### Fête de la tomate - 7 août

Présentation de prunes et de pêches. Toujours la canicule.

### SAINT-PALAIS (64)

#### Conférence de J.J. Diharce - 18 août

« Les pommes et le cidre en Pays Basque »

### PRAYSSAS (47)

#### Foire aux fruits - 24 août

Musée Basque de Bayonne

« Les pommes et le cidre en Pays Basque »

### VENDOIRE (24)

#### 5ème grande fête des tourbières 10 août

Pour notre 1<sup>ère</sup> participation pour le GRPA à la 5<sup>ème</sup> Fête des Tourbières de Vendôire en Périgord, je m'attacherai surtout sur la nécessité de nous faire connaître car dans ces manifestations, les questions posées sont toujours les mêmes, les réponses également, seuls les visiteurs changent !! Tout d'abord le site de Vendôire est merveilleux ; nous avons fait, avec mon épouse, une reconnaissance des lieux 10 jours avant et à cela pas de regrets. Patricia BEZER responsable des lieux, amoureuse de ce site exceptionnel, paradis de libellules et papillons rares, fut notre guide. Nous ne pouvons que conseiller la visite de cet endroit, où l'on peut voir une tourbière en formation, malheureusement menacé par la culture intensive. Ceci étant dit, le 10 août 2003, jour de la Fête, nous arrivions dès 8h du matin, sous le terrible SOLEIL, avec nos fruits (les pauvres) et l'exposition de pêches et prunes. Heureusement Madame BEZER nous avait placés près d'une Tourbière et à l'ombre pour toute la journée. Notre stand fut très courtois comme à l'accoutumée, et certainement un des plus visités : beaucoup de questions et la vente quasi totale des



## LE CIDRE EN PAYS-BASQUE NORD

### ● Histoire - Actualité

#### *La pomme à cidre dans le contexte agricole régional*

Dans le sud-ouest, le cidre a été une boisson consommée d'une manière très variable, on le trouve à la fois dans des zones bien précises, en particulier là où la vigne était peu présente, et selon les périodes et les circonstances. Le cidre a été d'autant plus présent que le vin l'était moins. Il est probable que leur évolution dans le sud-ouest ait été parallèle. Le pommier sauvage était présent dans les forêts, quant à la vigne, c'est à partir du 1<sup>er</sup> siècle après J.C. qu'elle a été introduite par les romains. Rapidement les paysans ont mêlé dans les mêmes parcelles vignes et arbres fruitiers. Toutefois, si le figuier et le pêcher ont cohabité avec la vigne, le pommier a vécu une histoire agricole séparée.

C'est ainsi que la Gironde, les Landes, le Gers, le Lot-et-Garonne, le Tarn-et-Garonne et le Tarn sont des zones qui n'ont pas consommé ni produit de cidre, à quelques exceptions près. Les départements du Sud-Ouest les plus producteurs de pomme à cidre à la fin du 19<sup>ème</sup> étaient la Haute-Vienne et la Corrèze, l'Aveyron et dans une moindre mesure les Pyrénées-Atlantiques. Les régions de productions mixtes où vignes et pommiers cohabitaient, sont proches du massif central et du massif pyrénéen. Ce sont la Dordogne, le Lot, la Charente, les Pyrénées-Atlantiques et les Hautes-Pyrénées. Dans les régions d'altitude d'Aveyron et du Massif pyrénéen, la vigne avait été implantée dans les endroits les plus ensoleillés et les moins gélifs, sur des terrains escarpés, alors que les arbres fruitiers et principalement les pommiers étaient présents dans toutes les exploitations agricoles, autour des champs, dans les prés et dans les haies, en dehors de zones très spécifiques comme les châtaigneraies d'altitude, les pêchers à Monein, les cerisiers à Ixassou ou les noyers dans le canton de Chadeuil où se sont d'autres espèces qui dominent.

A la suite des dégâts provoqués par le phylloxera, associés à la pénurie de main d'œuvre du début du 20<sup>ème</sup> siècle, les vignes situées en terrains difficiles à travailler ne furent pas replantées et le cidre reprit de l'importance.

On constate toutefois dans les Pyrénées-Atlantiques une régression de la production de pommes à cidre à la fin du 19<sup>ème</sup> puisque les statistiques agricoles mentionnaient une production de pommes et poires à cidre de 6430 tonnes en 1882, la moitié seulement vingt ans plus tard.

En 1901, le département des Pyrénées-Atlantiques était le 3<sup>ème</sup> département producteur de pommes à cidre du sud-ouest avec **2300 tonnes de pommes**, derrière la Haute-Vienne (8000 tonnes) et la Corrèze (4500 tonnes).

En comparaison, le premier producteur Français, la Manche a produit cette année-là 243 000 tonnes de pommes à cidre (soit 100 fois plus que les Pyrénées-Atlantiques) ; les deux suivants (Ille-et-Vilaine et Côtes-du-Nord) produisent chacun 135 000 tonnes, les autres départements de l'ouest cidricole de 20 à 70000 tonnes chacun. Au tout début du 20<sup>ème</sup> siècle la production de pomme à cidre des Pyrénées-Atlantiques équivalait à celle du département du Nord.

#### *Histoire de la création du cidre*

Que savons-nous de l'histoire de la pomme à cidre plus précisément en Pays-Basque ?

Le pommier sauvage pousse spontanément dans les bois de la chaîne pyrénéenne. Il porte d'ailleurs une appellation spécifique **basate** ou **sagarbasa**. Très tôt, les Basques utilisèrent ces pommes sauvages pour fabriquer les premières boissons. Puis les agronomes Romains leur transmittent les techniques de greffage déjà pratiquées par les Phéniciens et les Cartaginois, qui permirent d'améliorer l'espèce en sélectionnant les meilleurs semis sur lesquels des greffes étaient prélevées pour conserver l'amélioration obtenue. Les basques ont certainement été les premiers Européens à l'utiliser.

En plus de la greffe les romains ont transmis la technique de fermentation qui permettait de fabriquer ce qu'ils appelaient le **pomatium**, piquette qui ne se conserve pas, dénommée localement **pomada** ou **pomata**. Cette pomade, macération de pommes dans l'eau, fut longtemps consommée, entre autre dans le Labourd et la région de Bayonne.

Les premiers cidres ont été appelés **sagar-arno**, vin de pommes (correspondant au *vinum malorum* des romains). L'appellation **sagarnoa** ou **sagardoa** en découle. Quant à l'Espagne c'est le mot **sidra** qu'elle utilise très tôt.

En comparaison, ce mot de cidre ne fut utilisé en Normandie qu'à la fin du 13<sup>ème</sup> siècle en remplacement du *pomatium*. Ce changement d'appellation accompagnait l'amélioration des techniques de transformation en un produit de meilleure conservation. Cela signifie aussi que le cidre dans l'ouest de la France a été fabriqué beaucoup plus tard qu'en Pays-Basque. Jusqu'au 11<sup>ème</sup> siècle, ces régions fabriquaient de la cervoise, sorte bière sans houblon, le **medon** boisson à base de miel et du vin de mauvaise qualité.

Comment le cidre est-il parvenu vers les pays du Nord ?

Ce sont les Basques qui le transportèrent par bateaux. Dès l'époque Gallo-Romaine le golfe de Gascogne était relié à la Normandie et aux Iles Anglaises par des routes maritimes. Au 12<sup>ème</sup> siècle la pêche à la baleine se pratique dans tous les ports du Golfe de Gascogne, notamment à Biarritz, Anglet, en Guipuzcoa et en Biscaye, jusqu'à ce que devant la raréfaction des baleines dans cette zone au 14<sup>ème</sup>, la pêche côtière laisse place à une pêche hauturière qui conduisit les Basques sur les bancs de morues de Terre-Neuve. Le cidre y était transporté sur ces bateaux baleiniers, et faisait l'objet de commerce.

On sait aussi qu'au Moyen-Age, la Biscaye exportait du cidre en Normandie et en Méditerranée. Du 10<sup>ème</sup> au 14<sup>ème</sup> siècle l'introduction de greffes et des plants de pommiers de Biscaye en Normandie est attestée. Certaines appellations normandes rappellent leur origine Basque : Marin-Onfroy du nom de son importateur de Biscaye, qui rapporta aussi le Doux-Véret, de même que la pomme Barbarie de Biscaye, l'Epicée, la Bisquet importées par d'autres personnes. Le paradoxe vient des importations régulières depuis la fin du 19<sup>ème</sup> par les pépiniéristes du Pays-Basque sud, de plants bretons et normands. Actuellement la pratique perdure, et une partie des pommes pressées en Pays-Basque nord et sud provient de Normandie et de Bretagne.

### *Evolution de la consommation*

Comment a évolué la consommation du cidre en Pays-Basque ?

La pomme et le cidre ont toujours tenu une place importante dans la vie communautaire Basque. La circulation et la vente de cidre et de pommes constituaient des sources de revenus pour les communautés, sous forme de taxes portuaires, de droits de douane et de droit de courtage. Les Pays de Mixe, Ostabaret et Cize payaient chaque année des redevances en nature au roi de Navarre au XIV<sup>ème</sup>. Eugène Goyheneche cite une Coutume qui conférait aux habitants du Labour le droit de « porter et passer leurs pommes par icelle ville de Bayonne par eau ou par terre vers le pays de Bourdelois ou ailleurs, marchamment pour les vendre ». Le cidre a aussi été utilisé jusqu'au 19<sup>ème</sup> siècle dans les grandes festivités traditionnelles, les « romerias de sagardua ».

Une autre boisson rafraîchissante et moins alcoolisée était couramment consommée pendant le travail des champs. Il s'agit de la *pitarra*, obtenue par macération soit du mélange de pulpe et d'eau soit de quartier de pommes séchées dans des tonneaux remplis d'eau.

La production du cidre a commencé à chuter au 18<sup>ème</sup> en Pays-Basque alors qu'elle s'est maintenue dans le Labour et en Guipuzcoa où la commercialisation commença à varier en fonction des cours et de la qualité du vin. En Pays-Basque Nord la production chuta d'une manière vertigineuse. Supplantée par la concurrence des régions de l'Ouest de la France, le cidre basque a du se cantonner à une consommation locale.

### *Situation actuelle en Pays-Basque*

Le cidre Basque ou Sagarnoa (Sagardoa en Pays-Basque sud) a pour particularité sa haute teneur en acidité volatile qui dépasse la norme autorisée pour l'appellation cidre en France (<1g/l). Cette typicité rend actuellement difficile son exportation hors de sa zone de consommation traditionnelle. Le sagarnoa traditionnel, boisson qui reste longtemps en tonneau est mise tardivement en bouteille et consommé l'année suivante.

Après 1960, la consommation du cidre dans les campagnes basques a quasiment disparu dans la zone nord, alors qu'elle perdure au sud. Le regain d'intérêt que l'on constate actuellement date du début des années 80 au sud et fin de cette même période au nord. Il s'apparente à une renaissance et dans une certaine mesure à l'apparition d'un produit nouveau.

En Espagne, en 1975, ce sont 1 million de litres qui sont produits contre 50 fois plus deux siècles plus tôt (ces chiffres m'ont été fournis par Dominic Lagadec). La commercialisation se limite alors à quelques cidreries autour de Saint-Sébastien. La remise à l'honneur des cultures régionales en Espagne à cette époque va se traduire par le redéploiement de la production du cidre basque et sa consommation dans les cidreries. Au début des années 80 des recherches sont menées sur le patrimoine régional tant en Guipuzcoa au sein de la Députation de San Sébastien qu'en Asturies au Centre de recherches de Villaviciosa. Là une étude des variétés locales y est associée à de la création variétale. Par contre en Guipuzcoa la relance de la production est assurée par la promotion du cidre associée à des aides importantes octroyées à la plantation de variétés locales ; une pépinière fruitière est créée à cet effet pour la fourniture de plants subventionnés. C'est ainsi que l'on constate en 1989 que les volumes ont été multipliés par 6 ; une cinquantaine d'établissements sont ouverts, principalement localisés en Guipuzcoa autour d'Astigaraga et Saint-Sébastien.

En France, à la même époque, le Conservatoire débute son activité de recherche du patrimoine agricole régional spécialisé dans les arbres fruitiers. Les premières prospections en Pays-Basque débutent en 1982. Il participe à faire évoluer les états d'esprit vers une reconnaissance de la

fruits, malgré un peu de perte. La chaleur fut telle que plusieurs exposants quittèrent les lieux dès 14h30, et cette manifestation n'a pas eu le succès mérité. Nous avons quand même eu des contacts amicaux avec nos voisins charentais et gens de la région.

**M. ET MME ROUGIER**

### MONTLIEU LA GARDE (17)

#### **Exposition « Arbre qui es-tu ? » du 14 mai au 14 septembre**

Association HORIZON-BOIS-FORÊT

Maison de la Haute Saintonge

Après une demande très importante de scolaires en mai et juin pour visiter notre exposition, celle ci ne s'est pas démentie en septembre. Plus de 1400 enfants sont venus avec leurs classes durant ces périodes. Le grand public est venu un peu moins nombreux que les années précédentes à cause d'une saison touristique en demi-teinte dans notre département.

Toutefois nous ne trouvons que des compliments inscrits sur notre livre d'or. Parmi les thèmes présentés, celui du greffage était sûrement le plus original et l'un des plus méconnus. Nous tenons donc à remercier le Conservatoire Végétal Régional d'Aquitaine pour nous avoir prêtée cette magnifique série de panneaux très pédagogiques.

**M. JEAN-MARC PAILLE**

### MONTESQUIEU (47)

#### **Stage d'écussonnage - 30 août**

Participants : (CVRA et/ou GRPA) :

E. LETERME, D. CHAUVIERE

Un stage dans une bonne ambiance

### BARBEZIEU (16)

#### **Exposition avec les bénévoles de la mémoire fruitière des Charentes - 6 et 7 septembre**

### MONTESQUIEU (47)

#### **Stage d'initiation à la découverte des goûts des fruits par Jean Cheymol Mercredi 17 septembre**

Ce stage a permis à une dizaine de participants de découvrir les zones sensibles de la langue et du palais, de détecter les goûts infimes de 3 eaux, de découvrir combien il est difficile de reconnaître des odeurs simples quand elles sont déconnectées d'un objet ou d'une situation habituelle et d'apprendre à décrire les différentes sensations lors de la dégustation de plusieurs variétés de raisins, de figues, de poires et de pommes avec le mot juste.

### MOISSAC (82)

#### **Fête des Fruits - 20 et 21 septembre**

Comme d'habitude depuis 4 ans, les fruits du Conservatoire ont été appréciés à travers l'exposition, les dégustations et les ventes de pommes, poires, figues et prunes.

### MONTESQUIEU (47)

#### **Stage d'entretien des vergers et ferti- lisation des sols - 27 septembre**

### URRUGNE (64)

#### **Fête de la pomme et du cidre SAGAR TINKA - 27 et 28 septembre**

### SAINT JEAN D'ILLAC (33)

#### **9<sup>ème</sup> manifestation d'automne des amis des plantes - 28 septembre**



## DATES A RETENIR

### NEUVIC SUR L'ISLE (24)

**Journée des plantes - 5 octobre**

### ESCATALENS (82)

**Exposition des fruits du Conservatoire par le L'association Mains en fête 15-19 octobre**

### ETOUARS (24)

**Exposition - vente 18 octobre**

### FOULEIX (24)

**Exposition aux jardins de la Brande 19 octobre**

### VERTHEUIL (33)

**Les jardins de senteurs 19 octobre**

### VERGOIGNAN (32)

**Exposition-vente de pommes anciennes au Bois des Fées 25 octobre au 2 novembre**

### SADIRAC (33)

**Fête des fruits oubliés 26 octobre**

### SABRES (40)

**Foire et animation autour de l'arbre et du paysage 8 novembre**

### SAINT PIERRE DU MONT (40)

**Exposition vente au magasin Maisadour 14-15 novembre**

### MEZIN (47)

**Festivaliège thème autour de l'arbre 22-23 novembre**

### CORNEBARIEU (31)

**14ème foire aux plantes et arbres fruitiers 23 novembre**

### HENDAYE (64)

**Pommes d'hier, patrimoine pour demain 25 nov. au 13 déc.**

### MONTESQUIEU (47)

**8 ème fête de l'arbre et des fruits d'antan 29-30 novembre**

### ISSIGEAC (24)

**Exposition de pommes 7 décembre  
Syndicat d'initiatives**

notion de patrimoine agricole (ce qui n'est pas acquis de la part les ministères) et la nécessité de sa protection. Simultanément, la notion de produit de terroir voyait le jour. En Pays-Basque Nord la seule cidrerie qui avait maintenu son activité depuis 1945 était celle de Pierre Ibarburru, **Camino Berry**, située sur la commune d'Hendaye au quartier Béhobie. En 1987, Pierre Irribarne à Lasse près de Saint-Jean-Pied de Port cherche lui aussi à créer son verger de pommier à cidre pour alimenter le restaurant-cidrerie **Aldakurria** avec un cidre de type traditionnel. Or à cette époque il aurait été bien en peine de trouver le matériel végétal chez les pépiniéristes locaux. Il doit faire appel à des plants d'origine bretonne recommandés par le comité des fruits à cidre. Il a produit 70 tonnes en 2002 dont il transforme une partie en cidre destiné à la consommation directe et à la vente en bouteilles.

Puis, en 1990, s'est constituée l'association **Sagartzea** qui réunit des intellectuels proches du milieu rural et des agriculteurs, dans le but de retrouver les connaissances liées à la culture traditionnelle du pommier à cidre et en assurer la promotion. L'inventaire a été mené par Gabriel Durruty, enseignant au lycée agricole d'Hasparren, qui a élaboré le choix variétal destiné au greffage. 32 personnes se sont associées pour assurer les plantations de 18000 pommiers à travers l'ensemble du Pays-Basque entre 1993 et 1995. Des échanges ont eu lieu avec le Conservatoire d'Aquitaine en terme de matériel végétal et de formation aux techniques de greffage.

Les premiers essais de cidrification eurent lieu en 1991 chez un adhérent pour se poursuivre à la coopérative vinicole d'Irrouléguy avant de constituer une coopérative spécifique **EZTIGAR** à Saint-Just-Ibarre destinée à traiter les produits des vergers des membres de l'association. Le cidre produit cherche à respecter les normes françaises de l'appellation cidre tout en rappelant la typicité locale de cidre sec (deux cidres sont élaborés, un cidre sec et un cidre pétillant plus grand public). Les vergers présentent une difficulté certaine de mises à fruit et une alternance très forte.

Mais le mouvement était lancé.

En 1999, c'est Dominic Lagadec qui ouvre la cidrerie **Txopinondo** à Urrugne, et qui propose un produit « nouveau » : le véritable **Sagarnoa**, fabriqué à partir de pommes de différentes provenances mais qui respecte une qualité traditionnelle et est consommé pendant le repas ou Txotx en fin d'hiver et printemps. Il développe une communication très importante autour de ce produit et participe à la constitution d'une confrérie et de restaurations dans les grandes villes ainsi que sur les fêtes locales.

Une autre cidrerie **Sagarmuin** a vu le jour à Bayonne en 1999 près des Allées Marines et un nouveau producteur est entrain de s'installer à Jatxu.

En Espagne en 2000, 80 établissements produisent 10 Millions de litres en Pays-Basque et Navarre (élaborant chacun de 20 000 à 150 000 l). Le Pays-Basque français produit quant à lui de l'ordre de 500 tonnes de pommes dans principalement 5 établissements ; en 2002 Eztigar a produit 47 500 l de cidre (et 13 000 l de jus de pommes), Txopinondo 20 000 l, Aldakurria 12 000 l, probablement autant chez Camino Berry. 100 000 l seraient importés de Guipuzcoa.

Actuellement, le sagarnoa s'apparente à un marché de niche qui accompagne le renouveau des produits de terroirs et le tourisme culturel. Il est bu à l'occasion d'événements culturels (la fête du cidre à Bayonne en mai, celle d'Urrugne en septembre...)

Fragile comme toutes les nouveautés, ce produit nécessite que l'on se penche dessus avec beaucoup d'attention pour assurer sa pérennité. Une étude des variétés est en cours actuellement entre l'ITGA de Navarre et le Conservatoire d'Aquitaine en collaboration avec les cidriers de Navarre et ceux du Pays-Basque Nord qui souhaitent s'y associer.

### CONCLUSION

Il est toujours bien plus simple d'aller dans le sens du courant que de lutter contre. C'est pourtant ce que font tous ceux qui depuis 20 ans essaient de redonner corps à leur patrimoine culturel et agricole local. J'ai essayé de citer l'ensemble des acteurs de cette évolution inespérée et reste à l'affût pour en découvrir de nouveaux.

Je pense que l'action du Conservatoire Végétal d'Aquitaine n'est pas indifférente à ce renouveau et y contribue ; nous sommes prêts à soutenir toutes ces actions et à participer à leur promotion. Mais nous espérons aussi que les tensions, divergences et concurrences qui se font jour actuellement sauront être dépassées pour le bien commun.

E. LETERME



### « APPEL AU PEUPLE »

Le verger de MONTESQUIEU déborde de fruits qui n'attendent que des mains pour venir les cueillir.

Nous avons besoin de beaucoup de bras Tout bénévole sera le bien venu et repartira avec son « salaire » en fruits: Prenez contact avec Sylvie Roques au 06 89 77 95 93 pour indiquer vos disponibilités.



## ● La Conduite du Pommier (suite)

PAR JEAN-MARIE LESPINASSE

### La branche fruitière.



Après avoir observé le comportement de l'arbre durant son installation (développement de la tige et organisation primaire de la ramification), nous avons apprécié la possibilité d'obtenir un équilibre naturel entre la croissance végétative et la fructification dès la troisième ou quatrième année. Aujourd'hui, nous sommes invités à porter notre attention sur la façon dont les rameaux portés par le tronc vont rapidement se mettre à fruit.

La branche fruitière est considérée comme une unité de production. Sur un arbre greffé sur M9 nous pouvons en compter 12 à 18. Elle se mettra à fonctionner en passant par trois étapes successives (Croquis 5) :

- 1. La présence d'une fleur et de fruits en position terminale dès la seconde année. Cette fructification stoppe la croissance et la redistribue latéralement...
- 2. ...sur des bourgeons qui vont devenir des organes de fructification que nous appellerons « coursonnes ». Cette opération est également favorisée par la courbure de la branche provoquée par le poids des fruits.
- 3. Cette fructification associée à l'affaissement de la branche va susciter un renouveau végétatif, un gourmand localisé sur l'arcure : nous l'appellerons une « réitération ».

Chaque variété va vivre ces trois étapes de façon très différente selon sa prédisposition à fructifier. Prenons deux cas extrêmes, Reine des Reinettes et Belle fleur jaune: Reine des Reinettes (Croquis 6 à gauche), est érigée avec une dominance apicale forte : le bourgeon terminal reste longtemps végétatif, il domine les bourgeons latéraux qui, trop nombreux et sous son influence, ne peuvent devenir autonomes. Ainsi, **la fructification** est inféodée à la dominance du bourgeon terminal, elle **se développe de la base vers le sommet**.

Cette situation entraîne généralement une production alternée (trop de fruits l'année + et pas de fruit l'année -).

Dans ce cas c'est le végétatif qui commande : la fleur n'est pas prioritaire !

A l'opposé, prenons le cas d'une variété à port moins dominant ayant une grande facilité à porter des fruits en bout de branches, par exemple Belle fleur jaune (Croquis 6 à droite).

Contrairement au cas précédent, une fleur terminale va très rapidement bloquer la croissance végétative. Cette levée de dominance permet aux bourgeons latéraux de devenir autonomes. Cependant seuls les bourgeons les mieux placés auront cette chance (1 sur 3 ou 1 sur 4) les autres resteront latents ou mourront. Ainsi, la branche contrôle naturellement sa fructification : l'arbre portera des fruits tous les ans avec parcimonie !

A l'inverse du cas précédent **la fructification se développe du sommet vers la base de la branche**.

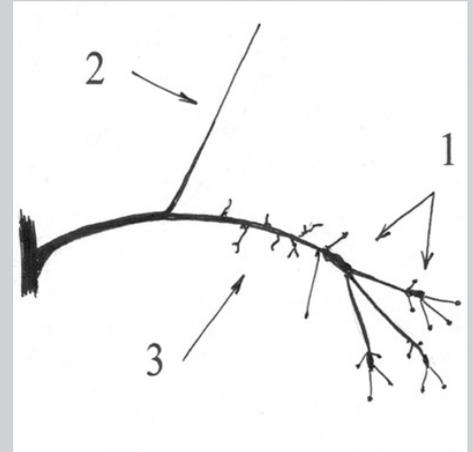
**Dans ce cas c'est la fleur qui domine : l'arbre devient fruitier !**

Ces deux situations extrêmes délimitent la variabilité des systèmes de fructification chez le pommier. ... Alors jetons un coup d'œil sur les variétés de notre jardin et essayons de les situer.

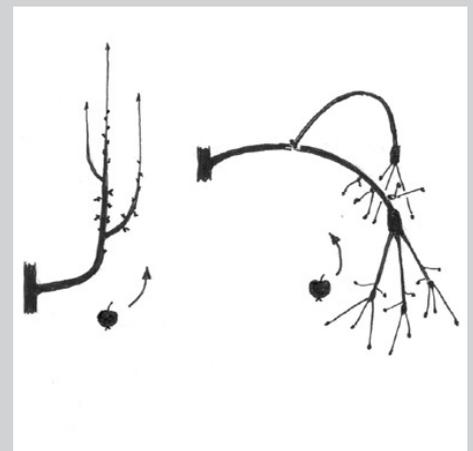
Pour nous faciliter la tâche, le Croquis 7 schématise cette variation en 4 idéotypes. Qu'observons-nous de A vers D ?

- La bourse terminale est de plus en plus présente et volumineuse signe de l'emprise progressive de l'organe « fleur-fruit » sur le végétatif.
- Cette entrave à la dominance du terminal végétatif libère les bourgeons latéraux qui deviennent de plus en plus autonomes et régulièrement fructifères (présence de brindilles couronnées).
- Plus ils sont autonomes moins ils sont nombreux.

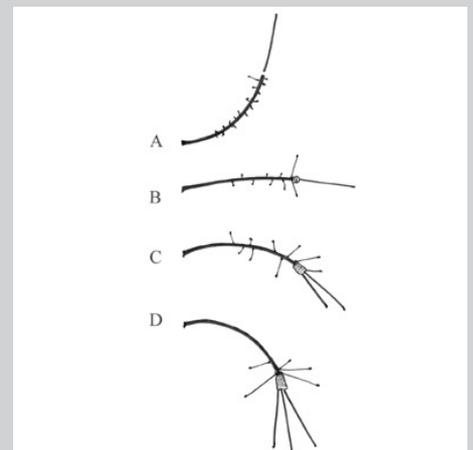
Les situations C et D se régulent naturellement, par contre nous devons aider les systèmes A et B par l'arcure des branches et l'extinction des coursonnes en surnombre. Nous verrons comment dans la prochaine lettre !



Croquis 5



Croquis 6



Croquis 7



## MANIFESTATIONS DES AUTRES CONSERVATOIRES

### VILLEFRANCHE DU ROUERGUE (12)

1er salon du goût  
2 au 5 octobre

### NOGENT SUR VERNISSON (45)

Exposition-vente d'arbres et arbustes rares - Arboretum national des Barres  
11-12 octobre

### TREFFORT-CUISIAT (01)

Marché des fruits d'automne Fruits et nature en Revermont  
18-19 octobre

### NEUVY SAINT-SEPULCHRE (36)

22ème journée de la pomme et de fruits de pays - Sté Pomologique du Berry  
26 octobre

### GAP (05)

Rencontre des fruits alpins, journée de pomologie - exposition de fruits  
Marché du domaine de Charance  
25-26 octobre

### MASSIAC (15)

Féria del palhas  
25-26 octobre

### QUEVERT (22)

Les mordus de la Pomme  
8-9 novembre

### TROYES (10)

Colloque AFCEV / Association Nationale des Croqueurs de Pommes  
13-15 novembre

### SAINT-JEAN-DU-GARD (30)

Journée de l'arbre, de la plante et du fruit  
28-30 novembre

### AUBENAS (07)

Marché des fruits retrouvés  
7 décembre



## INFO STAGES

Pour les personnes intéressées par la botanique en Limousin, consultez le programme des stages d'études du milieu organisés par la Station Universitaire du Limousin sur le site [www.unilim.fr/sulim/](http://www.unilim.fr/sulim/)



## ECHOS DE MONTESQUIEU

### Printemps - été 2003

En ce début de printemps, le verger de Montesquieu a été animé de l'habituelle fébrilité due aux multiples retards pris dans tous les domaines, l'activité commerciale de pépinière occupant à temps plein l'ensemble du personnel d'octobre à mars avec bien souvent quelques bénévoles.

C'est donc entre deux clients qu'Alain amorce en catimini la taille de nos 9 hectares de verger et que nous nous attaquons aux dernières plantations des collections. C'est ainsi que le plus souvent, Sylvie et moi, remplies d'angoisse, devons mettre en œuvre en urgence le reste des plantations en attente depuis novembre avec simultanément l'installation d'arrosage.

Nous avons tout d'abord commencé par arracher la **collection d'actinidia** plantée en avril de l'année dernière - non pas pour nous donner le plaisir de manipuler cette liane - mais pour la transférer dans un milieu plus adéquat, sableux et moins humide. Bien organisés, à 4, nous avons transporté les plants de façon à les remettre en terre immédiatement dans l'ordre de la plantation initiale, dans un terrain bien préparé. 32 groupes de 2 à 3 individus constituent cette collection, (3 plants pour les 11 cultivars et 2 plants pour les 7 espèces botaniques différentes comprenant elles-mêmes plusieurs variétés). Nous avons du ensuite les protéger des froids matinaux avec des manchons de paille (voir photo en page de couverture).

Sur le terrain libéré par les kiwis, sur les buttes fraîchement repréparées, les collections de cerisiers sont venues prendre la place qui leur était initialement destinée. A la suite de l'hiver et du printemps excessivement pluvieux de 2001, l'importante mortalité des cerisiers greffés sur Sainte-Lucie liée à leur trop grande sensibilité à l'asphyxie racinaire, nous a conduit à arracher la collection et à les regreffer en août 2001 sur Maxma, porte-greffe dont la résistance à l'asphyxie n'est plus à démontrer.



En avril, en même temps que nous commençons à replanter les arbres invendus de la pépinière, nous nous attaquons à la plantation d'une **haie** de 385 m de longueur soit 385 plants, pour délimiter notre domaine. Les plants ont été choisis dans les restes de collections et les invendus intéressants. La haie a été conçue en rythmes répétitifs de 2 arbres hautes-tiges encadrant 4 arbres de bourrage rabattus à 0m60 à la plantation. Les hautes-tiges comprennent entre autres la collection des 15 noyers locaux de Dordogne et Charente et les arbres de bourrage des collections de noisetiers et de cognassiers.

La lutte phytosanitaire de début de printemps a porté principalement contre la cloque des pêchers, les tavelures des pommiers et poiriers, les pucerons qui ont fait preuve de subterfuges ce printemps, en s'attaquant aux pruniers alors qu'on ne s'y attendait pas ainsi qu'aux cerisiers pendant la récolte, sans oublier les tordeuses orientales dont les attaques répétées et de plus en plus intenses donnent l'impression qu'on en a débuté volontairement l'élevage sur tous les pêchers du domaine. L'ennemi le plus redoutable (et le plus redouté de Sylvie) reste toutefois le cossus, dont la présence dans les troncs se remarque quand les arbres, qu'ils soient jeunes ou âgés (nos aînés n'ayant toutefois que 8 ans), commencent à montrer les signes inévitables de la proche mortalité (feuillage jaunissant et arrêt de croissance). C'est ainsi qu'une zone assez étendue du verger musée a été touchée depuis 3 ans et que notre surveillance à l'aide des pièges à phéromones sexuelles nous montre bien que l'ennemi est dans la place.

Ensuite, en raison des conditions météorologiques où chaleur et sécheresse se sont maintenues jusque début septembre, les attaques de champignons ont été très réduites ; de fait, nous n'avons eu à réaliser aucun traitement contre les tavelures, oïdium, monilia, mildiou à partir de fin mai.

En mai nous avons repiqué en serre nos pieds-mères de fraisiers pour préparer la production de stolons permettant ensuite de fabriquer nos plants commercialisés. Les premiers déboires liés à la chaleur excessive sont apparus avec ces plants qui se sont retrouvés tous grillés en une journée, ce qui nous a valu de recommencer en juin, après avoir pris la triple précaution d'ombrer la serre, d'arroser plus fréquemment au pied des plants et de les brumiser plusieurs fois par jour. Nous ignorions encore que ces chaleurs de fin mai allaient durer jusque fin août avec des pointes à plus de 40° comme le jour du stage de taille en vert et reconnaissance des parasites, le 21 juin, où les stagiaires ont été fabuleusement courageux...

Fin juin, nous avons préparé les **marcottières de noisetiers** qui nous apportent notre autonomie dans la multiplication de cette espèce. Les jeunes pousses de l'année sont cernées par un fil métallique avant d'être buttées. Les racines vont être émises juste au-dessus de la zone d'étranglement dans les mois qui suivent, avant la récolte en novembre de marcottes bien chevelues.

C'est aussi à cette époque que nous avons commencé les premiers broyages de l'herbe. Entre les lignes d'arbres le problème a été rapidement résolu cette année par la sécheresse ambiante, mais ce ne fut pas le cas sur les lignes où l'association eau d'arrosage et chaleur intense a été particulièrement favorable à la croissance de ces mauvaises herbes qui fin août atteignaient le sommet de nos porte-greffes en pépinière et nous amena la réflexion peu amène d'un de nos visiteurs-bénévoles sur le mauvais entretien général de notre verger !!!

Heureusement que nous avons pris soin de traiter préventivement contre les chardons vers le 10 avril, sinon nous ne pourrions même plus avoir espoir de cueillir les fruits sans chausser des cuissardes.



L'arrosage a été suivi méticuleusement, automatisé sur la majeure partie du verger avec un apport de 4 heures toutes les deux nuits sur chaque parcelle et manuel deux fois par semaine sur les pépinières, les hybrides, la haie, les actinidia et les marcottières. Malgré ces précautions, nous avons perdu une partie des arbres des replantations tardives de certaines parcelles, en particulier en cerisiers sur maxma (20%) et en pruniers de remplacement de collections (80%), probablement par mauvais apports d'eau.

Ensuite vint l'heure des orages. Par deux fois le domaine fut touché ; le plus grave fut celui du 4 juin où **la grêle** associée à un fort vent et un abat d'eau de 60 mm en quelques minutes ont éprouvé nos arbres, faisant pencher les pruniers âgés ainsi que les quelques 2000 jeunes plants de pépinière, et marquant profondément sur toutes les espèces plus de 50 % des fruits exposés au sud-ouest, blessant très fortement les cerises blanches tardives, les pêches, les prunes, les poires et les pommes. Paradoxalement les figuiers et les actinidia ont été quasiment épargnés. Nous remercions les bénévoles qui se sont mobilisés pour venir nous aider à réparer les dégâts, redresser les jeunes plants à la main, tuteurer les plus hauts et les hybrides, étayer les gros pruniers, tronçonner les branches ou les troncs brisés, tailler et sortir du verger les branches qui pendaient un peu partout. Après un second orage début juillet, heureusement sans grêle sur le domaine, il a fallu redresser à nouveau les plants de la pépinière et de la haie, qui ont gardé toutefois un penchant certain vers l'est.



Malgré quelques gelées tardives assez graves, en particulier celle du 8 avril, les récoltes ont été plutôt abondantes, en particulier en cerisiers et en figuiers (les figues fleurs ont été énormes et excellentes), mais irrégulières en abricotiers (où la base des arbres était peu chargée contrairement à la couronne) ainsi qu'en pruniers (où certains arbres ont cassé sous le poids des fruits alors que d'autres n'en portaient pas). En poirier, paradoxalement, les arbres sont chargés mais la quasi-totalité des fruits présente un anneau de gel très développé, signe d'une légère dégradation des jeunes cellules de l'épiderme des petits fruits par le froid. La récolte des pêches a été abondante et nous avons commencé à ressentir l'effet des fortes chaleurs de l'année sur cette espèce. C'est ainsi que les premières Roussanes, entre autres celle de Monein, ont mûri avec 3 semaines d'avance minimum sur leur période normale, avec des fruits d'une qualité extraordinaire, un gros calibre, un taux de sucre, un parfum et une coloration exceptionnels, alors que les plus tardives du mois d'août restaient fermes au point de ne plus savoir détecter leur maturité exacte. Et ce même phénomène s'est ensuite produit sur les prunes qui, après avoir présenté une avance chez les précoces, ont montré des maturités qui n'évoluaient plus et qui nous ont permis de cueillir certaines variétés comme Datil, Prune d'Ente, Grand Prize et Monsieur jaune pendant tout un mois. Toutefois, après deux semaines de maturité sur l'arbre, les deux dernières variétés ont commencé à présenter un phénomène de brunissement interne autour du noyau, lié aux excès de chaleur. La prune d'Ente quant à elle s'est retrouvée verrouillée sur l'arbre par son pédoncule, ce qui – dans le contexte de multiples activités à cette époque - nous a évité de l'oublier et de la perdre comme chaque année par chute naturelle suivie de développement de monilia, nous laissant au contraire tout notre temps pour la cueillir (le secouage étant inutile). Cela nous a permis d'en fournir plus de 800Kg à un confiturier.

En pommes, nous devons faire face aux chutes de pommes précoces, aux cicatrices laissées par la grêle et aux coups de soleil qui marquent les épidermes. C'est face à chacune des variétés, en fonction de leur comportement ou de leur situation dans le verger que nous ajustons nos tris de récolte (fruits en frais pour vente et pour expositions (de 0 à 50% par variété), fruits pour le jus (de 0 à 100%), rebuts (de 20 à 50%).

Malgré cela, les volumes seront encore suffisamment importants pour que n'ayons pas le temps de tout récolter, la mise en place de la pépinière venant se percuter avec notre activité de récolte.

Avis aux amateurs...



**NOUVEAU !**

**LE CATALOGUE DE LA SAISON 2003-2004 DE LA PÉPINIÈRE DU CONSERVATOIRE D'AQUITAINE EST SORTI !**

Pour le recevoir n'oubliez pas d'envoyer votre bon de réservation.

D'autre part, le catalogue de la pépinière, en ligne sur notre site Internet :

[www.conservatoirevegetal.com](http://www.conservatoirevegetal.com) a été mis à jour avec les photos de la quasi totalité des fruits qui manquaient encore. Nous vous rappelons que vous avez la possibilité de passer commande immédiatement.

**CONFRERIE DES PLANTEURS DE FRUITIERS RARES**

[www.coplfr.org](http://www.coplfr.org)

La Confrérie des Planteurs de Fruitières Rares a été créée le 11 Juillet 2003, à partir d'un réseau de correspondants qui pratiquent les fruitiers rares depuis de nombreuses années.

Cette confrérie regroupe les passionnés de fruitiers rares et ceux qui s'y intéressent à des titres divers. Elle est ouverte à tous, par simple cooptation, n'est pas une association, mais un réseau de relations et de correspondants, sans cotisation.

Un coordinateur de la confrérie assure la gestion et la diffusion de la liste des membres. Il assume en outre la fonction de webmaster.

Que signifie le terme 'Fruitières rares'?

Tout simplement des fruitiers que l'on ne rencontre que rarement, très rarement, ou presque jamais, lorsque l'on se promène dans un jardin en France, alors qu'ils pourraient y prospérer (avec le cas échéant des restrictions de régions, mais pas toujours...).

Si l'on se contente de quelques exemples, on peut citer :

le pistachier (*Pistacia vera*), la cudrane (*Cudrania tricuspidata*), l'azérolier (*Crataegus azarolus*), le plaqueminer de Virginie autofertile en cultivar sélectionné (*Diospyros virginiana* 'Meador'), le camérisier du kamtchatka (*Lonicera kamtschatica*), l'asiminier (*Asimina triloba*), le néflier germanique sans pépins (*Mespilus germanica* 'Apyrena'), le cornouiller mâle à fruits jaunes (*Cornus* mas 'Fructu flavo'), le ragouminier (*Prunus tomentosa*), le goumi du Japon (*Elaeagnus multiflora*), la passiflore rustique herbacée américaine (*Passiflora incarnata*), l'hovénie sucrée (*Hovenia dulcis*), le kiwi à fruits lisses 'Ananas de Mitchourine' (*Actinidia arguta* x *Actinidia kolomikta* 'Ananaskaja'), le framboisier à fruits noirs (*Rubus occidentalis*).



## **BILAN ENQUÊTE LECTORAT JUN 2003**

Vous avez remarqué dans le dernier numéro de la lettre aux adhérents, notre enquête pour connaître l'avis des lecteurs. 10% des abonnés nous ont répondu et nous avons classé les suggestions et propositions dans les trois tableaux qui suivent.

Majoritairement les réponses sont très favorables sauf une remarque faire à deux reprises sur les caractères trop petits de l'écriture. Nous allons étudier avec notre imprimeur le changement de « police » de caractère possible.

Toutes ces suggestions et propositions seront prises en compte au fur et à mesure des futurs numéros de la « Lettre »

Il est intéressant d'observer que les adhérents de Gironde ont été les plus nombreux à répondre suivis de ceux du Lot et Garonne puis ceux des Pyrénées Atlantiques et de Haute Garonne ! (voir tableau)

Un GRAND merci à TOUS !

03	1	1,9%
16	1	1,9%
17	1	1,9%
24	1	1,9%
31	3	5,8%
32	1	1,9%
33	18	34,6%
40	2	3,8%
44	1	1,9%
46	1	1,9%
47	10	19,2%
51	1	1,9%
64	5	9,6%
76	1	1,9%
78	1	1,9%
79	1	1,9%
94	1	1,9%
98	1	1,9%
Guadeloupe	1	1,9%

## La lettre Nouvelle Formule

Evolution	bonne	50	96,2%
	sans réponse	2	3,8%
	sans intérêt	0	0,0%

Mise en page	bien faite *	48	92,3%
	sans réponse	2	3,8%
	à améliorer *	2	3,8%

Textes	suffisants **	45	86,5%
	sans réponse	2	3,8%
	insuffisants	5	9,6%

Sujets	très intéressants	23	44,2%
	intéressants	26	50,0%
	sans réponse	2	3,8%
	sans intérêt	1	1,9%

Article, idée proposés	Oui	6	11,5%
	Non	46	88,5%

Lecture de la Lettre	Entièrement	41	78,8%
	en diagonale***	11	21,2%
	Pas du tout	0	0,0%

Bénévolat GRPA	Oui	10	19,2%
	Non	42	80,8%

Total		52	100%
-------	--	----	------

\* caractères trop petits

\*\* Précis et concis

\*\*\* les comptes-rendus des manifestations sont trop nombreux

## Rubrique « Petites Annonces »

Recours possible	Oui	15	28,8%
	Peut-être	13	25,0%
	Non	24	46,2%



## LU POURVOUS

### Les plantes au secours des plantes - PURIN D'ORTIE & COMPAGNIE

De Bernard BERTRAND, Jean-Paul COLLAERT et Eric PETIOT  
Editions DU TERRAN, février 2003.

Malgré un titre orienté sur le purin d'ortie, cet ouvrage présente plus largement les dernières connaissances en matière de fabrication de produits à base de plantes, utiles pour les plantes. De plus, les auteurs précisent que le terme de purin leur paraît inapproprié, en raison de sa connotation négative alors que celui d'extrait fermenté est bien plus explicite. L'ouvrage présente aussi d'autres types de procédés, décoctions, infusions et macérations.

Les purins ou extraits fermentés sont le résultat

## Sujets proposés

- Réponses rapides aux questions d'adhérents sur la conduite et la récolte  
Sujets détaillés sur la conduite et la récolte
- Plus de rubriques scientifique et technique  
Conseils sur les travaux de vergers et soins  
Développer l'information sur la tenue d'un verger; lutte phytosanitaire, conduite, arrosage...  
Traitements contre les parasites, les produits autorisés, les moins dangereux et autorisés en agriculture biologique  
Résistances aux maladies, listes variétales  
Arrosage goutte à goutte pour l'amateur  
Les trucs pratiques pour éviter d'utiliser des produits phytosanitaires trop onéreux  
Culture biodynamique, association de plantes  
Modèles de plantations pour les petits jardins (choix des PG, type de conduite, taille en hauteur et largeur...)  
Caractères paysagers des arbres fruitiers
- Histoire des variétés anciennes
- Pomologie : comparaison des points forts et points faibles des variétés proposées  
Plus de fiches sur les variétés régionales anciennes (avec les photographies)
- Mérites comparés des différents porte-greffes  
Critères de réussite des greffes de printemps (qualité des greffons, dates préférables ou possibles...)
- Fabrication précise des purins de plantes (quantité, temps...)
- Protection contre la grêle et les oiseaux  
Lutte contre les étourneaux
- Construction d'un fruitier pour amateur
- Anecdotes
- Lieux où trouver les produits et matériels conseillés
- Lieux à visiter; dates, horaires (Cidreries, domaines d'Abbadia, conférences...)
- Suppression des compte-rendus de stages, de manifestations et de réunion. Sinon réaliser un bulletin moins cher et qui se jette.
- Réduction des comptes-rendus d'assemblées générales
- Plus de publicité sur les événements régionaux locaux autres que ceux du GRPA allant dans le même sens
- Savoirs et savoirs faire traditionnels, ethnobotaniques, indications bibliographiques sur travaux récents

## Idées et astuces

- Expériences insolites, trucs, astuces : savoir-faire particulier détaillé dans un article permettant à d'autres adhérents de rebondir
- Recettes à base de fruits
- Compte rendu des conférences qui ont lieu pendant la fête de l'arbre (les bénévoles n'y participent pas)
- Recettes, dictons
- En fonction de la demande du GRPA



## RUBRIQUE DES LECTEURS

Je viens de recevoir à Nouméa la dernière « Lettre aux adhérents » du GRPA accompagnée de divers documents et j'ai été particulièrement intéressé par le compte rendu de votre intervention lors de l'Assemblée Générale de Saint-Avit.

En particulier j'y apprend avec surprise que vous avez été associée dans vos débuts à mon ancien collègue de l'ORSTOM (maintenant ird) Jean PERNES. La préservation des ressources génétiques était en effet une de ses préoccupations, mais je connaissais plutôt ses prospections africaines et malgaches sur les caféiers. Je l'ai eu à dîner la dernière fois que je l'ai rencontré, alors que je me trouvais en poste à Bouaké (Côte d'Ivoire) au début des années 80. Je n'ai pas connu Daniel Combes, plus jeune, car il a quitté l'ORSTOM assez vite alors que je me trouvais à Nouméa, entre 1963 et 1973. On ne rendra jamais assez hommage aux visionnaires que vous avez été, il y a 20 ans. Pour ma part, mes recherches en lutte biologique avaient peu de rapports avec la conservation du patrimoine génétique des plantes, bien qu'elles relèvent de la même philosophie et que la génétique soit aussi utilisée en lutte biologique, notamment en Australie.

A vous lire, il s'avère que votre base de données ne vous apporte plus beaucoup d'informations sur vos adhérents. Je ne sais s'il est question de moi ou de mon fils lorsque vous citez votre adhérent le plus éloigné, celui de Nouvelle-Calédonie. Cependant, sur la liste des adhérents au GRPA-Année 2002 jointe à la dernière lettre aux adhérents je me retrouve (Paul Cochereau) répertorié en Haute-Garonne depuis 1999. Parce que lors de ma première adhésion j'ai sans doute donné l'adresse d'un appartement de Toulouse alors que j'habite plutôt Nouméa. Mais la raison principale de mon adhésion à l'Association est que mon épouse originaire de Damazan à quelques kilomètres de Montesquieu, y a hérité d'une ferme ou depuis 1998 je plante chaque année (avec plus ou moins de succès) lorsque je séjourne en France de nombreuses espèces fruitières « retrouvées » que je vais acheter à Montesquieu. Je devrais donc être répertorié sur votre liste soit en Nouvelle Calédonie où je réside

le plus souvent, soit dans le Lot et Garonne où je possède un verger. Et je ne manque pas, lorsque je me trouve à Damazan, d'aller faire visiter le Verger du conservatoire à mes voisins agriculteurs qui, bien qu'habitant tout près, ne le connaissent même pas !

C'est mon fils Jean-Paul, alors en poste à Mont de Marsan (1997) qui m'a fait connaître votre Association, bien que votre beau livre « LES FRUITS RETROUVES » m'était bien connu puisqu'il m'avait été offert par mon épouse. Jean-Paul a par la suite participé bénévolement à des travaux à Montesquieu et a suivi un ou deux stages. Depuis deux ans, il a obtenu une mutation à Nouméa (son pays natal) pour une durée indéterminée et sans doute que pour lui l'éloignement joue dans sa défection. Mais son père vous reste fidèle.

J'espère avoir l'occasion de vous revoir et de discuter plus longuement lors d'une Fête de l'Arbre. J'aurais eu l'occasion en 2002 de participer à Montesquieu à une Assemblée Générale (où M. Lespinasse devait intervenir) mais elle a été reportée alors que j'étais revenu à Nouméa. Le 30 novembre dernier j'ai pour la première fois pu me trouver à Montesquieu pour la Grande Fête. J'y ai acheté des arbres et vous ai demandé conseil pour des adresses de matières organiques et pour un produit de cicatrisation des plaies sur fruitiers, mais sans plus. Si j'avais su que vous êtes une ancienne collègue de Jean Pernès, nul doute que j'aurais essayé de parler plus longuement.

J'espère avoir l'occasion de rencontrer un jour M. Lespinasse dont vous faites grand éloge. Sans doute a-t-il été le collègue à l'Inra-Bordeaux d'un Vat ancien stagiaire que j'ai eu à Nouméa en 1966, M. Massonié. Nous sommes allés ensemble, juste avant les explosions atomiques, faire les inventaires faunistiques des atolls Mururoa et Hao et de l'île Mangareva, aux îles Gambier (extrême sud-est de la Polynésie française).

M. Massonié a sans doute maintenant pris sa retraite, mais s'il est toujours dans le Sud-Ouest j'aimerais le revoir et M. Lespinasse pourrait me fournir sa piste.

Je vous prie, Madame, de bien vouloir accepter l'expression de mes sentiments les meilleurs, avec tous mes souhaits de succès renouvelés dans votre entreprise de sauvetage et de promotion des espèces fruitières anciennes.

**PAUL COCHEREAU**

(retraité ex Directeur de Recherche à L'ORSTOM)



## **29-30 NOVEMBRE 2003 : 8ÈME FÊTE DE L'ARBRE ET DES FRUITS D'ANTAN**

C'est la manifestation majeure de notre association, qui nécessite la présence d'un maximum de bénévoles. Chacun peut participer et apporter son aide.

Il suffit pour cela de s'inscrire au 05 58 75 78 43.

Si vous disposez de quelques heures n'hésitez pas à venir nous apporter votre aide. C'est un moment festif très convivial.

Les affiches et affichettes sont disponibles au 05 58 75 78 43 pour une large distribution et vous seront envoyées sur simple demande. VENEZ NOMBREUX

### **Les intervenants de la 8ème fête de l'arbre et des fruits d'antan à Montesquieu**

#### **Jean CHEYMOL, ASSOCIATION AROMES ET SAVEURS**

Créée en 1996 l'association Arômes et Saveurs a pour but l'éducation du goût (enfants et adultes), la mise en valeur des produits du terroir, la formation des producteurs (agro-alimentaire), l'enseignement du vocabulaire de la dégustation.

Jean CHEYMOL, Président et créateur de l'association, possède une formation de sommelier depuis 1972, a suivi des stages en viticulture et œnologie en Allemagne et en France. Formateur dans plusieurs lycées hôteliers, il s'est inspiré de l'institut du goût de Tours pour mettre au point sa méthode de travail. Intervenant également pour les Chambres d'Agriculture, Ecoles d'infirmeries, séminaires d'entreprises nationales et internationales, Education Nationale.

Il a écrit un fascicule sur le vocabulaire de la dégustation des aliments permettant aux enfants et aux adultes d'utiliser le mot juste quel que soit le sens concerné (en cours d'édition).

Des cours de dégustation sur les vins et alcools, les chocolats, les fromages, les fruits, les foies gras sont régulièrement organisés dans le local de l'association.

#### **Bertrand SAINT-MACARY, ASSOCIATION DES AMIS DU CHEMIN DE SAINT-JACQUES DE COMPOSTELLE des PYRENEES-ATLANTIQUES.**

Cette association qui existe depuis 1981 a pour objet d'apporter aide et assistance aux pèlerins et pour cela réceptionne à Saint-jean pied de Port les Pèlerins en route pour Saint Jacques de Compostelle en Galice. Ils sont hébergés dans un refuge. Ils étaient 20.000 en 2002 et davantage cette année. Ils arrivent pour la plus part à pied des 4 chemins français, Vézelay, le Puy en Velay, Paris, Arles.

Le Docteur SAINT-MACARY préside cette association forte de 600 membres cotisants depuis 2003. Il nous contera l'histoire du chemin et son rôle dans le transport des végétaux.

tat de la fermentation spontanée d'extraits de végétaux dans l'eau. Les décoctions sont obtenues en faisant bouillir des plantes. Les infusions le sont en plongeant les plantes dans l'eau froide amenée à ébullition puis laissées macérer. Les macérations sont des extraits à l'eau froide, résultat du trempage de fragments de plantes dans de l'eau froide pendant 24h.

Les plantes citées dans l'ouvrage et qui ont fait l'objet d'essais sont variées, absinthe, achillée, ail cultivé, bardane, capucine, consoude, euphorbe épurge, fougère, lavande, lierre, mélisse, menthe poivrée, ortie, pissenlit, prêle, pyrèthre, raifort, rhubarbe, rue, rumex, saponaire, sauge officinale, sureau, valériane. D'autres, ont été rapidement abordées, sous réserve de poursuivre les essais, comme la tomate, le souci et l'oignon.

Les résultats n'ont bien entendu pas été prouvés dans le cadre d'une véritable expérimentation scientifique, puisque pour l'heure aucun laboratoire n'a tenté de démontrer les effets de ces produits, probablement en raison de la complexité des réactions et plus sûrement en raison de leur innocuité !

Le grand intérêt de l'ouvrage réside dans la présentation de plusieurs méthodes mises au point par différents « grands » utilisateurs, les plantes sur lesquelles ils travaillent, leurs « petits trucs ». Les auteurs étayaient leurs propos en guise de préambule par, « c'est après avoir pratiqué les purins de plantes pendant des années, en suivant, comme tout le monde, les conseils approximatifs des Anciens et en ayant perçu leurs limites que nous sommes arrivés ... à remettre en cause, à aller de l'avant... comme tout le monde, nous nous donnions bonne conscience en utilisant des produits dont on espérait qu'ils soient « propres », mais dont on était bien incapables de maîtriser la fabrication et le mode d'emploi... »

Ce qui a retenu le plus notre attention concerne les produits fermentés ou purins, et particulièrement les connaissances récentes et croisées entre les différents promoteurs, portant sur le choix de l'eau et du récipient, les doses de plantes à utiliser, le contrôle de la fermentation, la filtration, le stockage et la durée de conservation, auxquels s'ajoutent des conseils très judicieux pour éviter de fabriquer des produits inefficaces et inutilement nauséabonds.

Penchons nous en premier lieu sur les effets de ces extraits végétaux, car la nomenclature officielle ne permet pas de les classer en raison même de l'absence d'étude. Les effets phytosanitaires sont les plus connus (bien que non reconnus officiellement), insecticides ou fongicides selon la plante utilisée et les effets répulsifs plus souvent le fait des macérations et infusions. Mais leur véritable panacée proviendrait de leur effet bio-stimulant, stimulation de la croissance et des défenses immunitaires. En d'autres termes, ce sont des éliciteurs. Nous laissons bien entendu aux auteurs le soin d'en apporter la preuve, mais nous sommes assez enclins à le croire. L'exemple est donné sur la tomate sur qui le purin d'ortie agirait en premier comme engrais organique, puis comme antibiotique et enfin par renforcement des mécanismes de défenses par production de phytoalexines, effet remarqué sur le comportement au mildiou.

Les auteurs conseillent l'utilisation des purins à diverses périodes de la vie des plantes : le semis, le repiquage, la plantation, le débourement, après greffage ou taille, mais jamais quand une plante a soif.

**SUITE LETTRE N°23 - JANVIER 2004**

## ● Maison pour coccinelles

La société Oxford Bee Company située à Saint-Caprais de Bordeaux (37, route de Gourgues - 33800) propose des kits d'élevage d'abeilles maçonnes et de coccinelles ainsi qu'un abri pour coccinelles, en plastique biodégradable de 36cm / 20cm, appelé Maison pour coccinelles.

FÉMINA - SUP. DE SUD-OUEST DU 8 109103



## RECETTES DE CUISINE

### ● Confit de Pommes

Pour 6 personnes

**Ingrédients** : 1 Kg de pommes reinettes, 1 Orange, 500 gr de sucre, 20 gr de beurre, 20 cl d'eau, 5 cl de calvados

Enlevez le cœur des pommes pelées et coupez les en quartiers. Emincez le zeste de l'orange lavée et essuyée. Pressez l'orange et gardez le jus.

Préparez le sirop avec le sucre, l'eau et le jus de l'orange. Quand il aura bouilli pendant 5mn, versez-y les pommes, le zeste et le beurre. Faire cuire pendant 2 h 30mn à feu TRES DOUX sans laisser attacher (prendre une casserole anti-adhésive). Versez le calvados avant la fin de la cuisson sans remuer

Laissez refroidir et servez accompagné d'une crème fraîche selon les goûts.

### ● La Roussane au Jurançon

Prenez des pêches bien mûres. Après les avoir épluchées et coupées en tranche, vous les saupoudrez légèrement de sucre et vous les couvrez d'un Jurançon moelleux. Il ne vous reste plus qu'à les laisser reposer au réfrigérateur une douzaine d'heures en remuant de temps en temps.

Voici un apéritif ou un dessert bien frais.

La Roussane : la pêche qui a rendu célèbre le village de Monein.

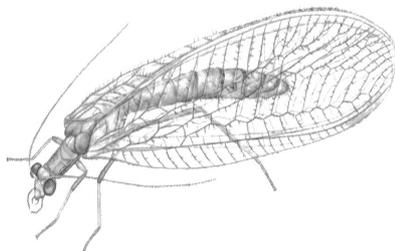
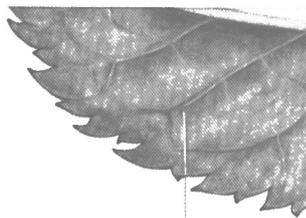
La traditionnelle vente et dégustation de la pêche jaune de Monein a lieu tous les 1<sup>er</sup> week-end du mois d'août. Sous les arcades de la Mairie de Monein avec la dégustation du vin le Jurançon.

GISÈLE ET PAUL BOURDET



## LES AUXILIAIRES DU VERGER

### ● Le chrysopus carnea Steph



Nous vous proposons d'examiner aujourd'hui « LES CHRYSOPES »

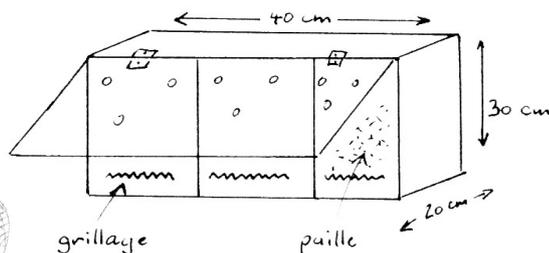
Le chrysope, également connue sous le nom de « Mouche aux Yeux d'Or » est un prédateur naturel des pucerons. En deux semaines, durée de son développement, les larves de chrysopes peuvent dévorer jusqu'à 450 à 500 pucerons et 12.000 œufs d'acariens. C'est dire tout l'intérêt d'avoir le maximum d'insectes dans son verger !

A l'âge adulte, les chrysopes ont besoin d'un abri pour hiverner de mi-septembre au printemps suivant. Naturellement ils recherchent pour hiverner les fentes dans les troncs d'arbres, les fissures dans les murs...etc. Pendant l'hiver l'insecte subit des pertes de l'ordre de 50 à 90% de sa population, dues à ses ennemis naturels bien sûr mais aussi aux différences de températures.

Nous vous recommandons d'installer des « GITES » d'hivernation à chrysopes en bois non traité selon le modèle mis au point par l'Institut National d'Horticulture (voir plan ci-joint)

Vous pouvez acheter directement ces « Gites » auprès de la Société VALLIANCE ZA Grange Chapelle 69210 SAVIGNY Tél : 04 74 01 23 10

Boîte d'hivernage



J.J DIHARCE

## 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 10 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

### 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**



# NOS VARIÉTÉS DE CERISIERS DU SUD-OUEST PROPOSÉES AU CATALOGUE DE LA PÉPINIÈRE SAISON 2003-2004

	Nom de la variété par ordre de maturité	Dep	Caractéristiques		Mat. 2002	Mat. 2003	Maturité	Floraisons 2001	Floraisons 2002	Floraison
01	Abouriou	47	Guigne de calibre moyen, en cœur, pourpre, long pédoncule non adhérent au fruit, chair et jus pourpre et abondant, bien équilibré, noyau libre, excellente qualité gustative. Arbre peu vigoureux, érigé, floraison précoce, peu sensible aux parasites	C001	16/05	20/05	Précoce	29/03	26/03	Précoce
02	Bigarreau de Mai	33	Bigarreau précoce, moyen, rouge clair à chair demi-ferme. Arbre vigoureux à port très étalé, floraison précoce.	C007	25/05	22/05	Précoce	02/04	25/03	Précoce
03	Peloa 1	64	Guigne la plus précoce du Pays Basque, de calibre moyen, pourpre à jus rouge, très abondant, sucré, non acidulé. Arbre à port étalé, à floraison précoce.	C036	26/05	28/05	Précoce	04/04	28/03	Précoce
	Peloa 2			C037	26/05	26/05	Précoce	04/04	28/03	Précoce
	Peloa 3			C038	30/05	28/05	Précoce	31/03	24/03	Très précoce
	Peloa 4			C039	23/05	22/05	Précoce	01/04	24/03	Très précoce
04	Blancale précoce	47	Bigarreau de gros calibre, jaune rosé, tendre, très sucré. Arbre vigoureux, à floraison précoce.	C010	30/05	26/05	Précoce	29/03	25/03	Précoce
05	Négrale	24	Guigne de calibre moyen, en forme de rein, noir, pédoncule adhérent au fruit, chair et jus pourpre, très juteuse et sucrée, de bonne qualité, petit noyau non adhérent. Arbre peu vigoureux, floraison précoce, port semi étalé à étalé, peu sensible aux parasites.	C079	30/05	29/05	Précoce	03/04	24/03	Très précoce
06	Tonkinoise	40	Guigne de calibre moyen, rouge à chair rouge, juteuse, très sucrée. Arbre très fertile, vigoureux, floraison de période moyenne (fin mars).	C078	30/05	26/05	Précoce	02/04	29/03	Moyenne
07	Gros guin noir de Gironde	33	Cerise de gros calibre, arrondi, pédoncule adhérent dans une cuvette profonde, entièrement noir, chair dense, jus pourpre abondant, acidulé, sucré ; agréable. Arbre érigé, très vigoureux, très florifère, floraison tardive.	C109	21/06		Tardive	10/04	14/04	Tardive
09	Chapata	64	Guigne douce, vermillon clair, cordiforme, très sucrée, très juteuse. Arbre moyennement vigoureux, en parapluie, mise à fruit rapide, floraison de période moyenne. Variété typique d'Ixassou.	C016	13/06	5/06	Moy.	03/04	31/03	Moyenne
10	Belliquette	33	Guigne de petit calibre, orangée, à long pédoncule, chair mi-ferme, très sucrée, juteuse, de très bonne qualité, de bonne conservation. Arbre vigoureux, très fertile, floraison de période moyenne.	C003	6/06	28/05	Moy.	02/04	30/03	Moyenne
11	Bigarreau Napoléon	Nat.	Bigarreau de gros calibre, en cœur, jaune maculé de vermillon, à chair ferme, juteuse, sucrée. Floraison tardive (10 avril dans le Sud-ouest).	C006	13/06	10/06	Moy.	08/04	10/04	Tardive
12	Bigarreau Marbré	33	Bigarreau assez gros, rouge marbré de pourpre, strié de noir, à chair rose, très ferme et juteuse. Arbre vigoureux à port retombant, floraison de période moyenne.	C008	18/06	13/06	Moy.	04/04	02/04	Moyenne
13	Cœur de Pigeon tardif	Nat.	Bigarreau de calibre moyen, cordiforme, rouge foncé, ferme, à jus rouge, sucré. Arbre moyennement vigoureux, à floraison de période moyenne.	C019	20/06	13/06	Tardive	06/04	06/04	Moyenne
14	Guindouhl du Tarn	81	Cerise typique, noire, très sucrée, la meilleure pour la confiture. Arbre très ramifié, à floraison tardive (10 avril dans le Sud-ouest).	C113	20/06		Tardive	10/04	09/04	Tardive
16	Cerise noire d'Ixassou - Geresi Belxa	64	Petite cerise très noire à jus très foncé, juteuse, très sucrée, excellente crue et en pâtisserie. Arbre vigoureux à port étalé, fertile, à floraison très précoce.	C064	13/06	13/06	Moy.	29/03	24/03	Très précoce
17	Cœur de Bœuf	33	Bigarreau assez gros, cordiforme arrondi, pourpre fortement ponctué, à chair crème, très ferme. Arbre très fertile à floraison de période moyenne.	C018	15/06	13/06	Moy.	04/04	01/04	Moyenne
18	Cœur de Pigeon blanc		Gros bigarreau très brillant, conique allongé, vermillon sur fond jaune, à épiderme très fin, chair jaune fortement acidulé, très sucré, très juteux, à petit noyau. Arbre très fertile, branches retombantes sous le poids des fruits, à floraison de période moyenne.	C045	20/06	17/06	Moy.	08/04	01/04	Moyenne
19	Trompe Geai Bigarreau Blanc	40	Bigarreau assez gros à épiderme jaune pâle, sans ponctuation et chair jaunâtre, ferme, au goût typé. Arbre très vigoureux, peu sensible aux maladies, floraison tardive (10 avril dans le Sud-ouest).	C030	20/06	17/06	Tardive	11/04	10/04	Tardive
				C043	20/06	17/06	Tardive	07/04	08/04	Tardive
				C050	20/06	17/06	Tardive	10/04	10/04	Tardive
20	Mourette - Amourette	Aq.	Guigne de petit calibre, cordiforme, noire à chair et jus très foncé, d'une grande douceur, très juteux, très sucré. Excellente en confiture et pâtisserie. Vigueur moyenne, floraison précoce.	C009	13/06	13/06	Moy.	29/03	27/03	Précoce
21	Noire tardive à longue queue	47	Bigarreau à chair ferme, rouge, à jus rouge, très sucré. Arbre vigoureux, à port étalé, à floraison très précoce.	C080	24/06	20/06	Tardive	03/04	24/03	Très précoce
22	Cerise de Montmorency	Nat.	Cerise acide, ronde, de gros calibre, à épiderme rouge transparent et à chair crème, de bonne qualité. Arbre très fertile, à floraison tardive.	C106	03/07	30/06	Très tardive	15/04	11/04	Tardive
23	Griotte de Moissac	82	Cerise acide, rouge, très juteuse, à confiture. Vigueur faible. Très fertile, à floraison tardive.	C108	03/07	30/06	Très tardive	11/04	11/04	Tardive

**Abouriou**



**Bigarreau de mai**



**Peloa**



**Blancale précoce**



**Négrale**



**Tonkinoise**



**Gros guin noir de Gironde**



**Chapata**



**Beliquette**



**Bigarreau Napoléon**



**Bigarreau Marbré**



**Coeur de pigeon tardif**



**Guindouhl du Tam**



**Cerise noire d'Irassou**



**Coeur de boeuf**



**Coeur de pigeon blanc**



**Trompe geai**



**Mourette**



**Noire tardive**



**Cerise de Montmorency**



**Griotte de Moissac**

