



# La LETTRE aux adhérents

n° 23

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



## EDITORIAL

Je commencerai ces quelques lignes en vous présentant en mon nom, au nom de toute l'équipe dirigeante de l'association et du Conservatoire nos vœux les meilleurs pour cette nouvelle année ; nous la souhaitons sereine et prospère pour vous et tous ceux qui vous sont chers. Nous aurons aussi une pensée particulière pour ceux d'entre vous qui sont peut-être dans la peine ou les difficultés.

Janvier, mois des vœux mais aussi mois des bilans même si d'un point de vue comptable tout n'est pas arrêté. Sans être spectaculaire, la progression du nombre d'adhérents s'est poursuivie. Encore un petit effort et la barre des 500 adhérents à jour de cotisation sera franchie. Plus largement elle le sera et mieux nous pourrons répondre à vos attentes. Pensez donc, si vous en avez l'occasion, à utiliser le bulletin de parrainage qui se trouve à la fin de cette lettre (vous pouvez également en faire des photocopies).

Un peu plus d'adhérents donc mais aussi un peu plus de bénévoles dans toutes les manifestations organisées par le Conservatoire : il est important que ceux auxquels leur état de santé le permet s'impliquent dans les expositions qui se passent près de chez eux. Les délégués de secteur, dont le rôle a été bien défini, se feront un devoir de vous solliciter quand l'occasion se présentera.

Dans les pages qui suivent, vous trouverez des comptes-rendus des dernières expositions de l'année 2003 et en particulier de notre 8<sup>ème</sup> fête de l'arbre et des fruits d'antan. Tous ceux d'entre vous qui y ont participé ou sont venus s'y promener savent que le cru 2003 était excellent ; ceci vous est explicité un peu plus loin. Je soulignerai seulement que, bien que nous ayons été 88 personnes (salariés et bénévoles) à prêter notre concours pendant ces deux jours, il y avait un déficit de main d'œuvre sur presque tous les postes ...

Bien sûr, vous trouverez également la suite de l'exposé de Jean-Marie LESPINASSE sur la conduite des arbres fruitiers. En nous reportant aux parutions précédentes (depuis la lettre n°19 de septembre 2002), nous avons maintenant un document précieux pour nous aider et nous guider en cette période de taille hivernale. Sans doute faudra-t-il un jour rassembler tous ces articles en un seul fascicule, en attendant la sortie d'un livre sur la taille des arbres fruitiers qui viendra rejoindre les publications précédentes : « Les fruits retrouvés » et « Le greffage ». Evelyne LETERME y travaille en collaboration avec d'éminents spécialistes pour chaque espèce fruitière.

Continuation aussi du « Lu pour vous » de la Lettre n°22, sur les purins de plantes et leur fabrication.

Les jus de fruits du Conservatoire sont souvent l'objet de questionnements. Une visite des installations de pressage et de conditionnement au domaine de Laffitte à Mirabel (82) s'imposait. Le compte-rendu de cette visite tente d'apporter les réponses aux questions que vous vous posiez.

Vous apprendrez aussi avec plaisir que des arbustes à petits fruits figureront au catalogue des ventes pour le saison 2004-2005. Cette innovation répond à des demandes de plus en plus fréquentes.

La rubrique des lecteurs, sans être très étoffée, semble enfin tenter quelques uns d'entre vous. Je suis certain que beaucoup parmi vous auraient des informations ou des idées à nous faire partager. Si tel est le cas, ne soyez pas timides et prenez votre stylo.

Quelques-uns d'entre vous trouveront de nouveau une demande de renseignements pour que nous puissions lancer la procédure de Reconnaissance d'Utilité Publique. Retardataires, remplissez et retournez-nous d'urgence cette fiche qui nous est indispensable. En vous abstenant, vous porteriez préjudice aux autres membres de l'association.

Encore une fois Bonne et Heureuse Année 2004.

**DOMINIQUE CHAUVIERE**

### SOMMAIRE

Editorial du Président	p. 1
Manifestations Passées	p. 2
Manifestations à venir	p. 5
La fête de l'arbre 2003	p. 2
Rubrique scientifique et technique	p. 5
Visite au Domaine Laffitte à Mirabel	p. 6
Lu pour vous :	
Suite Les plantes au secours des plantes - Purin et compagnie	p. 6
Petits fruits au jardin	p. 8
Rubrique des lecteurs	p. 7
Pour entretenir vos arbres fruitiers	p. 9
Les parasites du verger	p. 9
Recettes de cuisine	p. 9
Photos et descriptions des fruits	p. 12

Lettre aux adhérents n° 23  
Date de parution  
**Janvier 2004**  
Prix : 2,50 €

Directeur de la publication  
Jean-Jacques Diharce

Comité de rédaction  
Michel Bricard  
Dominique Chauvière  
Michel Duchatel  
Evelyne Leterme

Dépôt légal N°422: Juin 2002

Mise en page & impression  
COPYTEL Mont de Marsan



Verger de Montesquieu - 13 nov. 2003



## MANIFESTATIONS PASSÉES

SAINT-JEAN D'ILLAC (33)

### Les amis des plantes 29 septembre

Une bonne journée avec une fréquentation nombreuse.

M.F.

NEUVIC SUR L'ISLE (24)

### Journée des plantes 5 octobre

On a retrouvé nos fidèles clients dans une manifestation très conviviale où émerge une jeune clientèle.

J.C.I.R.

ETOUARS (24)

### Exposition-visite du verger 18 octobre

Malgré un temps maussade, des visiteurs très intéressés.

J.C.I.R.

FOULEIX (24)

### Exposition au Jardin de la Brande 19 octobre

Un public nombreux intéressé par notre pépinière.

J.C.I.R.

VERTEUIL (33)

### Le jardin des senteurs 19 octobre

Pour la première fois, un succès pour les ventes de confitures.

M.F.

SABRES (40)

### Les automnales 8 novembre

Présents : M. Bosquet, C. et H. Derycke, M. Duchatel, G. et P. Lagoueyte, E. Leterme

C'est par une journée automnale « frisquette » que nous nous sommes retrouvés ce samedi sur le site de Sabres. Le camion arrive et déjà le temps presse. Promptement la tente est aménagée : installation des tables, de l'éclairage, des calicots, classement des arbres par catégorie, rangement des jus, des noix, des noisettes. Pour l'expo, on verra plus tard !

La balance de pesée à peine opérationnelle, les premiers visiteurs arrivent.



## CHRONIQUE DE L'ORGANISATION DE LA FÊTE DE L'ARBRE

Grâce à mes nouvelles fonctions de secrétaire général, j'ai eu la chance de faire la fête pendant trois mois !!!

### Début septembre :

C'est dès le début de ce mois que les premiers bénévoles ont été contactés, soit directement pour la fête de l'arbre, soit à l'occasion d'engagement sur une autre manifestation automnale.

### Mi-septembre :

Dans la chaleur (touffeur) de la fin de l'été, une douzaine de personnes se sont retrouvées pour réaliser la vendange le matin, et ensuite composer le comité d'organisation de la fête de l'arbre.

Chacun reçoit sa ou ses mission(s) :

- . contacts avec la presse, les radios,
- . réalisations des affiches et affichettes,
- . courriers administratifs,
- . les achats de matériel, les locations,
- . les exposants, les stands, la décoration,
- . la restauration, les aménagements, la signalisation,
- . le parking, l'inauguration, etc...

et, point important, le BENEVOLAT (que pour la première fois, j'étais en train de mettre en place)

### Fin septembre :

En parallèle à ce qui précède, l'activité du conservatoire est au maxi :

- . fruits à continuer de récolter,
- . plants de fraisiers à repiquer, marcottes de noisetiers à déplanter,
- . pommes et poires à trier et à transférer à l'atelier de pressage.

Et, difficulté supplémentaire : l'absence de Sylvie Roques, pierre angulaire du domaine de Barolle, et cela, nous ne le savons pas encore, pour plusieurs mois.

Et pendant ce temps, les expo-ventes et les stages continuent, MOISSAC, URRUGNE, ST JEAN D'ILLAC...

### Mi octobre :

Les bénévoles volontaires pour la fête de l'arbre ont presque tous été recensés. Encore quelques jours et la confirmation des affectations sera lancée.

Au domaine, l'activité monte d'un cran. Les jardineries expédient les ordres de commande et l'équipe de la pépinière est renforcée.

- . toujours des fruits à récolter
- . toujours et encore des expo-ventes à concrétiser : NEUVIC, ESCATALENS, VERGOIGNAN, SADIRAC...

### Fin octobre-début novembre :

L'équipe d'organisation est en marche. Les tâches s'enclenchent les unes après les autres. C'est aussi le moment des premières expéditions d'arbres.

En pépinière : préparation des jauges, regroupement des arbres par commande, entretien du verger.

En chambre froide : tri et classement des fruits pour les expo, mais aussi préparation de celle de la fête de l'arbre.

En serres d'expo : « ragréage » des sols, changement des tapis usagés, grand nettoyage général.

Et encore les expo-ventes : SABRES, SAINT-PIERRE-DU-MONT.

Un de nos bénévoles va commencer à livrer les expos, les pommes pour le jus et certaines jardineries. Fin novembre il aura parcouru 4 800 km avec le camion du conservatoire.

### Mi-novembre :

L'expérience et la dextérité d'une douzaine de personnes, en partie bénévoles, permet de dresser deux grands chapiteaux. L'accueil des exposants est en bonne voie.

Ouf ! Serions-nous en avance ? On mesure rapidement que ce n'était qu'une impression fugace ; dans les jours prochains, une autre tente plus imposante devra être montée.

Deux annulations sont les bienvenues : l'expo de MEZIN et une conférence à NERAC. Le 3ème chapiteau est assemblé. Les tables, les bancs sont livrés, ainsi que les guirlandes électriques d'éclairage. Il reste à les installer. Les serres sont propres, les emplacements des participants se concrétisent, l'organisation fonctionne.

En pépinière, le rythme de croisière est atteint, même dépassé par la présence de clients arrivés de façon imprévue une semaine trop tôt.

En chambre froide, l'activité de tri des expos se poursuit et les deux dernières, CORNEBARRIEU et ISSIGEAC, en cours de préparation.

Au conservatoire, les visites se multiplient, nombreux journalistes, élus, curieux et l'équipe du Conservatoire du Nord-Pas-de-Calais au grand complet qui profite d'une tournée dans le Sud-Ouest pour passer la journée sur le site. Malgré le planning serré, nous recevons tout le monde avec le sourire.

#### Semaine 48 :

Le coup d'envoi est pour samedi prochain ! Dernier rush et dernière ligne droite, les pommes arrivent sur l'étal de vente, la mise en place des fruits dans la serre d'exposition se peaufine, même si la décoration tarde, la signalisation, le parking, les derniers aménagements sont en cours. Coups de pinceau et coups de balais se succèdent.

Ce n'est pas encore le stress, juste le sentiment d'être « limite », mais encore une fois l'entraide fait le reste.

Merci à tous d'avoir fait en sorte que cette fête de l'arbre ait été cette année encore une réussite.

MICHEL DUCHATEL



## BILAN DE LA 8ÈME FÊTE DE L'ARBRE



Année après année, nos bilans se ressemblent ; visiteurs de plus en plus nombreux (6000), accroissement du nombre de clients à la pépinière (787), temps habituel de fin novembre, bénévoles sur le pied de guerre mais avec le sourire, moments de convivialité inestimables, difficultés en tout genre (la pluie sur les facturiers et sur l'ordinateur, la file d'attente des clients de la pépinière à gérer, la rupture de stock en fruits, le stand conseil pris d'assaut,



le conférencier du dimanche perdu dans la campagne environnante, les talkies-walkies qui ont pris l'eau, et tant d'autres petits riens qu'il faut régler en urgence ou qu'il faut accepter comme une fatalité...). Cette manifestation a mobilisé 77 personnes bénévoles et 11 salariés qui ont fourni une activité record depuis que cette manifestation existe (145 journées en tout sur le week-end plus 81 pour le montage et le démontage). Cela a redonné une fois de plus l'occasion au Président du Conservatoire Claude BOYER, d'adresser ses remerciements à l'équipe pour son efficacité et son dévouement, lors de la réunion



bilan qui eu lieu le 19 décembre 2003 à Montesquieu. Cette dernière a permis, comme chaque année, de faire le point sur les problèmes rencontrés lors de la préparation de cette manifestation et sa réalisation et d'entériner le comité d'organisation de la 9ème fête de l'arbre. N'hésitez pas à vous proposer.

EVELYNE LETERME



Invitée par France-Bleu Gascogne, Evelyne Leterme présente le Conservatoire mais aussi l'ensemble des exposants du site et ce en direct. L'occasion de mettre en avant les variétés fruitières des Landes comme les Pomme de Sore et d'Arengeosse. Effet boomerang du direct : un afflux de visiteurs et d'acheteurs avec comme conséquence une très forte sollicitation des bénévoles...et une rupture de stock en fruits.

Un grand merci à tous et particulièrement à Hélène De Rycke venue en renfort au bon moment. Aux prochaines automnales de Sabres.

M.D.

#### SAINT-PIERRE-DU-MONT (40)

#### Exposition-vente à Maïsadour 14-15 novembre

Pour moi, c'est un plaisir de participer à la manifestation de Saint-Pierre-du-Mont que Régine, responsable de la jardinerie, organise. Cette année encore, les arbres et les fruits du Conservatoire ont été mis en valeur. Cela rend agréable et même conviviale l'expo, celle-là même qui n'avait pu être déballée à Sabres.

Dans le cadre de son émission du samedi matin, Mme le jardinier de France-Bleu-Gascogne, Régine Carrière, a eu l'idée originale de réaliser en direct avec les journalistes une dégustation radiophonique. Eh, Oui...

Les pommes d'Api, la Reinette dorée, la Reinette de Brive, la Court-Pendu Gris ont été plébiscitées.

La suite est imaginable : les auditeurs conquis d'avance sont venus découvrir et déguster « les pommes de la radio ». Bravo pour l'organisation.

M.D.

#### SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT (64)

#### Conférence « les Pommes à cidre en Basse-Navarre » par J-Jacques Diharce, 21 novembre 2003.

#### CORNEBARRIEU (31)

#### Foire aux plantes 23 novembre

Présents : A. Buron, D. et J. Chauvière, J.C. Morange, J.M. Nauche, B. Roques

Un temps idéal, comme je n'en avais jamais connu en sept (ou huit ?) participations à cette manifestation, il n'en fallait pas plus pour que la foule soit au rendez-vous.

Nos adhérents de Haute Garonne s'étaient également mobilisés si bien que nous étions six pour renseigner, servir, conseiller tous les chalands qui ont fréquenté notre stand au cours de cette journée. Au moment du démontage il n'y avait plus de fruits et presque plus d'arbres : une très bonne journée.

D.C.

#### HENDAYE (64)

##### **Pommes d'hier, patrimoine pour demain**

**25 novembre – 13 décembre**

Plus qu'à toute autre saison, les visiteurs qui rentrent de mi-novembre à mi-décembre dans la maison d'accueil du Domaine d'Abbadia à Hendaye ont, naturellement, les yeux et les narines qui s'élargissent, les papilles qui se mettent à saliver... L'année 2003 n'y aura pas dérogré où bon nombre de variétés de pommes basques ont été présentées au public.

Plusieurs volontaires locaux du GRPA sont même venus prêter main forte (grand merci !) au personnel d'Abbadia afin de répondre au mieux aux questions des personnes venues pour cette occasion et qui se retrouvaient tout heureuses de découvrir cette exposition aussi visuelle qu'olfactive et gustative !

Le dimanche 14 décembre, cette exposition se concluait par une soirée de contes au coin du feu. Les conteurs de l'association bayonnaise « Et si on racontait... » pouvait ainsi séduire un public attentif avant que celui-ci ne se retrouve avec les conteurs, un verre de jus de pomme ou de sagarno « Bizkiak » à la main, pour partager et déguster les nombreux gâteaux - aux pommes - bien évidemment ! portés par le public. Une soirée bien agréable qui permettait de voir déjà se profiler les festivités de fin d'année...

G.G.

#### ISSIGEAC (24)

##### **Exposition de pommes au syndicat d'initiative**

**7 décembre**

Nous n'avions hélas pas de pommes à vendre cette année (à cause du succès de nos fruits à la fête de l'arbre...) et avons laissé de nombreux visiteurs déçus. Alain LABONNE avait réalisé une bonne organisation et la conférence de Jean GAGNIAYRE accompagnée des diapositives du Conservatoire a été fort appréciée.

Notre vente d'arbres fut concluante et cette manifestation mériterait d'être renouvelée tous les ans.

J.C.I.R.

La conférence de Jean SAINT-MACARY qui eu lieu le dimanche après-midi ayant été fort appréciée par les très nombreux auditeurs, nombreux sont ceux qui nous en ont demandé le texte. Jean SAINT-MACARY a eu la gentillesse de nous en faire parvenir un résumé.



## **LES PÈLERINS DE COMPOSTELLE À LA RENCONTRE DES VÉGÉTAUX**

PAR BERTRAND SAINT-MACARY.

La diversification des légumes et des fruits a accompagné les grandes civilisations qui se sont sédentarisées et urbanisées, au proche orient, il à 5000 ans. Les jardins suspendus de Babylone en sont l'image classique. Les connaissances botaniques se sont transmises aux civilisations successives jusqu'en Europe occidentale romaine. La Bible fait de grandes références aux jardins et aux végétaux, le « paradis » est un antique mot persan qui signifie jardin.

Au 5<sup>e</sup> siècle, la civilisation romaine christianisée, se dilue dans celle de populations moins sédentaires, les barbares qui s'adonnent surtout à l'élevage et à la plantation de quelques céréales.

Les monastères bénédictins dans leurs bibliothèques et leurs jardins clos conservent une partie du patrimoine culturel antique .

A partir du 7<sup>e</sup> siècle, le monde musulman s'établit à Damas et à Bagdad puis à Cordoue qui devient et restera pendant 250 ans un très grand centre économique et culturel entouré de jardins et de vergers. Cette brillante culture qui emprunte aux civilisations antiques, a des relations avec le Moyen et même l'Extrême-Orient. Elle domine alors dans la plus part des disciplines scientifiques et particulièrement en botanique. L'art de l'irrigation y est très évolué et la pollinisation artificielle est connue.

Un lieu commun voudrait qu'un grand nombre de plantes aient été rapportées des croisades. En réalité la transmission des végétaux à partir du monde musulman s'est effectuée dans les îles méditerranéennes, dans le sud de l'Italie et surtout dans l'Espagne médiévale.

Au 11<sup>e</sup> et 12<sup>e</sup> siècles, l'église romaine reprend en main le monde occidental. Elle lance les croisades et les pèlerinages dans une société qui se réorganise autour des monastères clunisiens et des évêchés. Les populations construisent les cathédrales, s'urbanisent, développent l'artisanat et le commerce, aspirant donc à une diversification des fruits et des légumes.

Dans ce monde occidental pétri de christianisme, la principale motivation qui met en route vers Compostelle est religieuse, mais les pas sont aussi animés par un esprit de découverte. Le guide des itinéraires de Saint-Jacques du 12<sup>e</sup> décrit les cultures pratiquées dans les contrées traversées.

Les pèlerins font souvent étape dans des établissements monastiques. Les plus érudits peuvent y consulter des traités de botanique traduits de l'Arabe. Le potager renferme des fruits inconnus, venant du Sud. Ils dégustent parfois des pêches, des abricots, des agrumes, des aubergines, des artichauts. Ils découvrent dans les champs, la luzerne qui permet l'assolement. S'ils descendent au sud de la péninsule, ils rencontrent le riz, le mûrier, le sorgho, le coton, la canne à sucre, etc. Les cucurbitacées (pastèques, melons, Calebasses...) ont conquis et séduit à cette époque toute l'Europe.

A partir du 16<sup>e</sup> siècle, ils découvrent et apprennent à consommer en Espagne, les plantes importées du nouveau monde : entre autres, le maïs, les haricots, les tomates, les piments, etc.



Au 18<sup>e</sup> siècle le paysan picard Manier, pèlerin de Saint-Jacques traverse et décrit le Pays-Basque. «...pays abondant en cidre plus estimé que celui de Normandie.. Les pommes sont ramassées dans les vergers par tas hauts de quarante à cinquante pieds ; la plupart des pommes douces ».

Le pèlerin, qui au cours des âges, a souvent dû ramener graines et greffons, peut découvrir encore au 21<sup>e</sup> siècle, outre-Pyrénées, des végétaux particuliers par exemple les «Pimentos del Piquillo» de Navarre, les « Cerezas » du Bierzo , les «Grelas» de Galice, etc.



## Stage de formation et d'entraînement à la conduite des arbres fruitiers par Jean-Marie Lespinasse

Ouvert exclusivement aux adhérents du GRPA  
Tarif spécial journée 15€

**Vendredi 20 février 2004 de 10 h à 17h**

### Inscriptions :

par téléphone au 05 58 75 78 43,  
par fax au 05 58 75 07 45

ou par email : [grpa@conservatoirevegetal.com](mailto:grpa@conservatoirevegetal.com)

## ● La Conduite du Pommier (suite)

PAR JEAN-MARIE LESPINASSE

### La coursonne



L'arbre... ses branches... ses coursonnes... Nous approchons de l'objectif : le fruit !

Avant de préciser notre rôle dans la conduite de ces branches fruitières, observons le fonctionnement des coursonnes.

Leur comportement est très lié au mode de fructification de la branche fruitière (voir la dernière lettre aux adhérents) : plus la fleur terminale sera puissante, plus les coursonnes atteindront une

autonomie qui garantira la qualité de la pomme et la pérennité de la fructification (croquis n°7, cas C et D).

**1. Pour définir la coursonne comparons la à deux autres développements végétatifs observés dans l'arbre : le rameau et le « gourmand ».**

**La coursonne**, quel que soit son âge, est caractérisée par une ou plusieurs pousses courtes terminées généralement par une fleur.

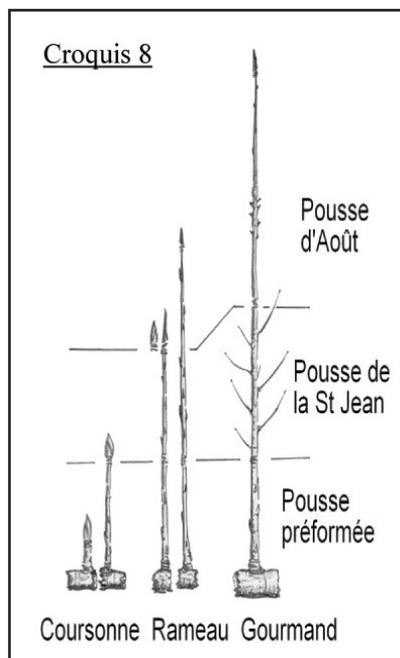
Lorsque cette pousse est assez longue (7 à 20 cm), on l'appelle « brindille couronnée » (croquis 8).

Elle se distingue du rameau par un arrêt précoce de sa croissance, fin Juin, lorsque elle a développé dans l'espace la partie qui était préformée dans le bourgeon qui lui a donné naissance.

**Le rameau**, plus puissant, est souvent constitué de 2 pousses consécutives plus ou moins séparées par un arrêt de croissance, particulièrement lorsque il fait chaud et sec en été.

La première pousse est préformée comme celle de la coursonne, la seconde est appelée « pousse de la St Jean ».

**Avec le « gourmand »** ou une forte réitération sur arcure, nous observons une amplification et un prolongement de la croissance : la vigueur peut provoquer le développement « d'anticipés » sur la pousse de Juin, comme sur la pousse d'Août où ils seront plus courts. Parfois, l'activité de l'apex ne sera stoppée que par les premières gelées.



SIFEL AGEN (47)

9-10-11 mars 2004

## Programme des stages 2004

### TAILLE D'HIVER

Monbazillac (24)

**Mercredi 4 février** 9h-12h

Sadirac (33)

**Mercredi 18 février** 13h30-17h

Montesquieu (47)

**Vendredi 20 février**

(voir rubrique J.M. Lespinasse)

Eyres-Moncube (40)

**Samedi 21 février** 10h-17h

Ascaïn (64)

**Mercredi 25 février** 10h-17h

Montesquieu (47)

**Samedi 6 mars** 10h-17h

Jurançon (64)

**Samedi 20 mars** 13h30-17h

### RESTRUCTURATION DES VIEUX ARBRES

Monségur (40)

**Samedi 28 février** 10h-17h

### GREFFAGE

Hendaye (64)

**Mercredi 10 mars** 10h-17h

Montesquieu (47)

**Samedi 13 mars** 10h-17h

### TAILLE ENVERT, PRESENTATION DES PARASITES, METHODES DE LUTTE

Monbazillac (24)

**Mercredi 19 mai** 9h-12h

Ascaïn (64)

**Mercredi 16 juin** 9h-12h

Montesquieu (47)

**Samedi 19 juin** 10h-17h

### ECUSSONNAGE

Montesquieu (47)

**Samedi 28 août** 9h-12h

### INITIATION A LA DECOUVERTE DES GOUTS DES FRUITS

Montesquieu (47)

**Mercredi 15 septembre** 9h-12h

### ENTRETIEN DES VERGERS

Montesquieu (47)

**Samedi 25 septembre** 9h-12h



## Les plantes au secours des plantes

### PURIN D'ORTIE

Lettre n°22 – septembre 2003

En résumé, quelques conseils de fabrication repris de cet ouvrage.

**Le récipient :** le plus volumineux possible pour subir le moins l'influence des variations de températures, 50 litres minimum, l'idéal se situant autour de 200 l, toujours plus grand que la dose à préparer et si possible en plastique ou en inox (ni bois, ni métal qui s'oxyde).

**L'eau :** de préférence de l'eau de pluie sinon de l'eau du robinet brassée et laissée reposer quelques jours avant utilisation, entre 15° et 25° maximum, non calcaire (sinon neutraliser l'eau avec du vinaigre, de l'ordre de 1/4 de litre pour 30l).

**Le dosage :** de l'ordre de 800g de plantes pour 10l d'eau, sinon remplir le récipient aux 3/4 de plantes fraîches fragmentées et couvrir d'eau. La dose de plantes séchées est de 100 à 200g pour 10l. Il est conseillé de ne pas mélanger différentes plantes ensemble mais de toujours faire les fermentations par espèce.

**Le lieu :** dans un cellier, un garage, un hangar (ni cave froide, ni grenier trop chaud), quant à l'extérieur, il est généralement contesté quoique préconisé par certains dans le cas où les fermentations ne démarreraient pas.

**La fermentation :** la durée est variable en fonction de la température, de 5 à 30 jours. A 18-20°, un purin d'ortie fermente en moins de 2 semaines. En cas de fortes chaleurs, il convient de soutirer rapidement et acidifier pour assurer la conservation.

L'extrait doit être brassé chaque jour tant que les bulles de la fermentation apparaissent. Un extrait fermenté ne doit pas provoquer d'odeurs repoussantes ; aussi est-il conseillé, pour réduire l'odeur de certaines fermentations, d'ajouter de la poudre de roche, de la sauge officinale ou des feuilles d'angélique au mélange en début de fermentation.

Quand la fermentation s'arrête (arrêt de la production de bulles), il faut soutirer et utiliser ou conserver en bidons. Attention à ne pas laisser se putréfier le mélange.

#### Croquis 9



Latent



Dard



Lambourde



Cicatrices



Bourse et Lambourde

## 2. Evolution du bourgeon latéral et autonomie de la coursonne. (croquis 9)

- Le latent n'évolue pas. Avec le temps on peut remarquer un empilement de cicatrices d'écaillés à la base du bourgeon. Un latent ne peut se réveiller sans intervention extérieure: pliage ou taille de la branche porteuse.

- Le dard est une pousse courte du bourgeon latéral qui passe par un stade végétatif avant de porter une fleur.

- La lambourde porte directement une fleur terminale.

- Les cicatrices sont les marques visibles d'une mortalité de la coursonne à sa naissance (à la floraison, la surface foliaire de la rosette était trop réduite).

La fréquence de cette mortalité a une forte incidence sur la vitalité des coursonnes restantes. Cette extinction naturelle des coursonnes

permet à certaines variétés de ne garder que le nombre de fruits qu'elle peut porter (sans intervention de l'homme).

- Bourse et à nouveau lambourde : Cette coursonne vient de porter une ou deux pommes et prépare une autre fructification pour l'année suivante.

Le volume de la bourse est en général proportionnel à celui du fruit qu'elle a porté.

## 3. La régularité de fructification de la coursonne (ou retour à fleur puis à fruit).

Si nous « faisons la lecture » de la coursonne du croquis 10, nous pouvons connaître son histoire.

⇒ Année 1: bois, ⇒ Année 2 : fruit, ⇒ Année 3 (en cours) : fleur et fruit.

Nous avons ainsi la possibilité de remonter dans le temps !

Egalement, il est assez facile de prévoir la situation de la coursonne l'année suivante et d'avoir une idée sur l'importance de la mise à fruit de l'arbre. Dans ce cas ce sera : fleur et sans doute fruit(s).

Sur un pommier libre, il est nécessaire d'avoir environ 25% de bourgeons à fruit pour obtenir un bon équilibre entre sa croissance et sa fructification.

Ainsi, selon le mode de fructification de la variété cultivée nous nous trouvons en face de deux stratégies opposées :

- Soit les coursonnes sont capables de produire tous les ans (belle fleur jaune) :

⇒ Fruit-fruit-fruit...

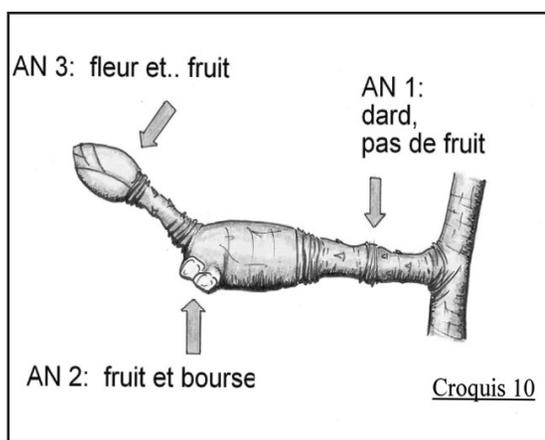
Dans ce cas, il suffira que 25% des bourgeons de l'arbre soient fructifères pour avoir une production correcte et régulière.

- Soit les coursonnes ne peuvent produire que de façon alternée, un an sur deux (Reine des Reinettes) : ⇒ Fruit-bois-fruit...

Il sera alors nécessaire d'avoir non pas 25 mais 50% de coursonnes fonctionnelles car chaque année, théoriquement, 25% d'entre elles seront à fruit et les autres 25% seront à bois.

La prochaine fois nous verrons comment aider nos variétés à obtenir et conserver cet équilibre entre une production raisonnable de fruits et une croissance suffisante pour refaire des lambourdes trapues l'année suivante...

D'ici-là je vous propose une « lecture » pour le moins singulière, celle de vos coursonnes !



Croquis 10



## VISITE AU DOMAINE DE LAFFITTE - MIRABEL

(Tarn-et-Garonne) Décembre 2003

MICHEL DUCHATEL - EVELYNE LETERME

Cela fait maintenant plusieurs années que le conservatoire sous-traite la fabrication de ses jus de fruits au domaine Laffitte à Mirabel dans le Tarn-et-Garonne. On nous interroge fréquemment sur la qualité de nos jus, leur lieu de fabrication et la méthode employée.

Nous pouvons répondre que ses propriétés exceptionnelles proviennent de nos fruits et du grand mélange de qualités différentes, mais aussi probablement de la technologie employée, sans que nous puissions l'expliquer clairement.

Nous nous sommes donc rendus sur place pour une visite guidée et un reportage en images à votre attention. L'accueil chaleureux de M et Mme LECOULTRE, ajouté à cette magnifique journée ensoleillée de décembre qui faisait éclater les coteaux du Quercy nous a permis de découvrir ce site sous les meilleurs auspices.

L'avance exceptionnelle de maturité de cette année 2003 a amené l'entreprise à fonctionner de mi-août à début décembre. De fait, contrairement aux autres années, en ce 8 décembre l'entreprise était à l'arrêt ; ce sont donc des machines au repos que nous avons découvertes.

L'impression première fut celle d'un joli petit domaine, aux bâtiments et abords très proprement entretenus où trois couleurs dominent, le rouge de la brique du bâtiment de stockage des palox méticuleusement rangés, qui se mêle au blanc du bâtiment technique et à l'argent du matériel entièrement constitué d'inox.



Pressoir

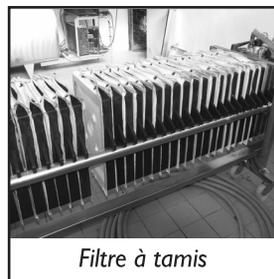
Le premier bâtiment est l'atelier de pressage. La presse, de nouvelle technologie, est formée d'un tapis en plastique perforé et de trois rouleaux inox de diamètres décroissants. Les fruits sont tout d'abord déversés dans un premier récipient inox pour y être lavés, avant d'être entraînés par un escalier roulant vers le broyeur perché à deux mètres de hauteur, pour retomber finement hachés à l'entrée du tapis roulant. Le broyat est entraîné par le tapis pour être écrasé sous le plus gros rouleau ; ce premier pressage est suivi de deux autres sous les deux rouleaux plus petits.



Le broyeur



Le jus filtre à travers les perforations du tapis, s'écoule dans un récipient avant d'être repris par pompage vers le filtre. Le jus, auparavant additionné de perlite, argile qui va fixer les particules en suspension qui se déposeraient sur plusieurs centimètres au fond des bouteilles sans cette opération, est envoyé sous pression à travers le filtre à tamis ; il traverse ainsi plusieurs dizaines de mètres de tissu avant de ressortir quasiment limpide à l'autre extrémité.



Filtre à tamis



Cuves de stockage

Ce jus filtré, sans autre adjonction, est ensuite stocké dans les cuves du bâtiment. M. et Mme LECOULTRE, ayant choisi de traiter les jus par pasteurisation dans les plus brefs délais, le pressage est réalisé chaque matinée et la pasteurisation l'après-midi même.

En conséquence, leur capacité de transformation reste limitée à quelques 3 à 4 tonnes de fruits par jour, mais aucun risque de casse de la couleur ni d'évolution de la qualité organoleptique et microbiologique n'est pris.

La filtration minutieuse du mélange fermenté (à travers des tamis et des linges) est importante pour pouvoir pulvériser l'extrait sans boucher les buses du pulvérisateur et pour stabiliser le produit en vue de le conserver.

Le stockage se fait dans un récipient en inox, en plastique (cubitainer de 5l) ou une bouteille ou une bonbonne de verre à l'abri de la lumière, à 12° environ. Lorsqu'une production de gaz se produit, il faut simplement ouvrir le bouchon et le refermer ensuite. La conservation peut durer une année mais attention, un bidon entamé doit être utilisé dans les deux mois.



## RUBRIQUE DES LECTEURS - INFORMATIONS

Nous vous informons de la parution des ouvrages suivants :

Philippe BISSIERE et Michel PONS, **Georges François Charmeux**, Biographie, APMV, Thomery, 2002.

Michel PONS, **THOMERY, Patrimoine viticole**, APMV, Thomery, 2<sup>ème</sup> trimestre 2003, 103 p. Le conservatoire remercie Philippe BISSIERE de Moissac qui lui a offert ces deux ouvrages.

Michel BELIN et Eric FEDOROFF, **Les variétés fruitières anciennes à propager en Morvan et dans les terrains périphériques**, Cahiers scientifiques N°3, Maison du Parc, 2003, 80 p.

Le conservatoire remercie Alain ROELS pour ce don.

Catalogue des variétés, 2004, **Répertoire des variétés anciennes et particulières de plantes de jardins et de plein champ, de baies, de vigne et de fruits**,

Association suisse PRO SPECIE RARA, antenne Romande Chambésy.



## Notes historiques sur la culture du Chasselas

D'APRÈS ALBAN DUGOUJON, 1994

### ORIGINE

L'origine du chasselas reste indéterminée. Très anciennement cultivé en France, on en retrouve des traces anciennes dans le Lot. Le roi François 1<sup>er</sup> en aurait fait apporter des plants de cette région (Fanné, folio 178, archives de Cahors) pour constituer la treille du Roi qui borde le parc du château de Fontainebleau..

Dans le Sud-Ouest, le Chasselas a dû se répandre très tôt à partir de la même origine. Les plantations de Fontainebleau et des communes voisines ont connu par la suite un grand développement culturel. En 1730, le premier mur à chasselas a été construit à Thomery (Seine-et-Marne) par François Charmeux qui y palisse une treille de Chasselas dont les ceps sont issus de la treille du Roi. C'est là qu'est née en 1848, la méthode de conservation à rafles fraîches qui s'est ensuite propagée dans toutes les régions de production en particulier Moissac, Montauban et Port-Sainte-Marie (François CHARMEUX, Paris, 1903), méthode qui permettait de conserver le raisin plusieurs mois à température ambiante.

### DEVELOPPEMENT DANS LA REGION

La culture se serait développée commercialement vers 1860 (essai historique de Port-Sainte-Marie – Abbé Grezolle, 1961) tout d'abord à proximité de la Garonne du fait du transport par bateaux à Bordeaux. Elle aurait ensuite gagné les coteaux environnants du pays de Serre et les coteaux de la rive gauche avec une amélioration de la qualité, ce qui a permis l'aisance et même la richesse dans les exploitations de cette région.

Le conditionnement s'est d'abord fait en corbeilles et petits paniers d'osier. L'emploi du plateau n'est venu que plus tard.

La culture avait acquis une grande importance avant la guerre de 39-45 sur les marchés locaux (inauguration à Port-Sainte-Marie de la Halle du Désert en 1935), les stations uvales, les expositions...

À l'époque, le trafic en gare de Port-Sainte-Marie était très important.



Pasteurisateur

La salle de pasteurisation est séparée. C'est dans une longue tuyauterie que les jus sont envoyés vers le pasteurisateur. Celui-ci est formé d'un serpentin composé d'une tuyauterie double. L'eau chauffée à 80° circule dans le tube extérieur à l'intérieur duquel le second tuyau transporte par pression le jus pendant environ une minute. A la sortie, celui-ci poursuit son cycle à travers un tuyau de gros diamètre qui l'emmène vers la machine d'embouteillage. Les bouteilles neuves sont lavées par pression d'eau à froid, entraînées vers la machine d'embouteillage où elles sont automatiquement remplies de jus chaud puis bouchées. Après refroidissement elles vont pouvoir être étiquetées puis stockées en palox ou en cartons.



Embouteillage



## LU POURVOUS

### ● Petits fruits : la nature au jardin

Article de Bernard LANTIN dans la revue Jardins de France de la SNHF – N° 542 décembre 2003.

Bernard LANTIN, responsable de la sélection des petits fruits à l'INRA d'Angers de 1963 à 1987, avant de prendre la direction des domaines expérimentaux jusqu'à sa retraite en 1999, présente dans cet article la famille de ce que l'on nomme les petits fruits (small fruits ou soft fruits des anglo-saxons ou Berries, Beeren en allemand). À cette dénomination Bernard Lantin préfère les termes d'arbustes à fruits comestibles. Rentrent dans cette catégorie, les espèces Ribes, Rubes, Vaccinum ... c'est à dire les framboises, groseilles à grappes et à maquereaux, groseilles des roches et alpines, ronces fruitières noires et bleues, myrtilles, cassis, airelles rouge, canneberges, canches, cornouilles, amélanches, sureaux rouges et noirs, les fruits de l'aubépine (cénéelles), de l'églantier (cynorrhodon), des arbousier, argousier, alouchier, alisier, sorbier, etc...

**Ce patrimoine naturel est très riche et très diversifié.** En 1889, Gaston GENEVIER mentionne 208 espèces différentes de Rubus sur le seul Bassin de la Loire.

Mais, la connaissance de cette variabilité est maintenant très faible, y compris de la part des botanistes, et si les fruits peuvent être des plus savoureux selon les endroits, les années et les variétés, le jardinier ne dispose le plus souvent que de quelques variétés vigoureuses parfois sans épines, à gros fruits mais acides et sans arôme.

Et Bernard LANTIN de poser la question : « **les chercheurs obtenteurs de ces variétés n'ont-ils aucun sens de la qualité ?** »...

Alors qu'au 19<sup>ème</sup> siècle, âge d'or de la création variétale, les petits fruits quittent le jardin des simples pour gagner le potager, les pépiniéristes créent des fruits nouveaux, savoureux, pour le plaisir de la bouche.

Un siècle plus tard, évolution agricole s'ensuivant, les créateurs privilégient les sélections commerciales de plants rustiques, vigoureux, productifs et de fruits fermes, attractifs, résistants aux manipulations, éliminant de fait le critère de qualité organoleptique et aromatique du fruit.

À l'heure actuelle, seuls quelques pépiniéristes offrent un choix plus large, mais au prix d'un effort à la limite de la non rentabilité, pour maintenir l'authenticité variétale et l'état sanitaire convenable.

Aucun organisme officiel ne prend plus en charge ces problèmes et la certification ne concerne plus que les quelques grandes variétés commerciales en raison des coûts engendrés.

Bernard LANTIN conclut par cette phrase qui s'applique aussi aux travaux des conservatoires et tout particulièrement du Conservatoire d'Aquitaine qui fait un grand effort de valorisation de son patrimoine : « la mise en marché de plants de petits fruits sélectionnés, authentiques et de qualité, relève plus aujourd'hui d'une passion que d'un acte commercial raisonné. Passons outre, restons sereins et proposons quelques espèces et variétés pour agrémenter votre jardin et réjouir vos papilles ».

C'est ce que va tenter de faire le Conservatoire d'Aquitaine à partir de la saison prochaine en s'adressant à l'auteur de l'article.



## POUR ENTRETENIR VOS ARBRES FRUITIERS, les fiches techniques du Conservatoire sont proposées à moitié prix aux adhérents du GRPA

soit 2€50 le lot de 7 cartes au lieu de 5€

- . L'entretien hivernal des arbres,
- . Maladies et parasites internes,
- . Les traitements d'hiver et de printemps,
- . Taille et éclaircissage des arbres fruitiers,
- . Les pucerons,
- . Le carpocapse,
- . La conservation des fruits.

### ● **Rappels pour la période**

- **Désherbage du pied des arbres** en cas d'absence de paillage.

Manuelle, chimique ou thermique, cette opération est fondamentale pour plusieurs raisons : détruire les parasites qui se conservent dans l'herbe, permettre aux éléments nutritifs apportés sous forme d'engrais, fumiers ou compost de pénétrer rapidement, éviter la concurrence en eau et éléments nutritifs pendant la période de végétation.

- **Apport de nourriture à enfouir superficiellement**, sous forme d'engrais chimique (6-12-18 par exemple), de fumiers décomposés ou de composts suffisamment riches en éléments minéraux et oligoéléments (pas de terreaux de feuilles) et d'amendement calcaire en sols acides. Si le paillage existe déjà, le soulever, apporter les engrais, le reposer et renouveler par-dessus.

- **Paillage** avec paille, film plastique, terreaux de feuilles, tontes, etc... Cette dernière opération a pour but d'éviter la recolonisation des herbes, le lessivage en cas de fortes pluies et surtout le manque d'eau en été, d'agir de volant thermique sur le refroidissement et le réchauffement des sols, de permettre le développement exponentiel de la flore et de la faune du sol et donc de participer à l'amélioration de sa structure et de sa richesse.

- **Sur tous les arbres, traitement aux huiles d'hiver** avant fin février pour détruire les formes de conservation des insectes et acariens

- **Sur les pêchers, traitement anti-cloque** dès que les bourgeons à bois commencent à gonfler (à partir de mi-janvier à mi-février selon les années et les régions).

- **Sur tous les arbres, traitement avant floraison contre les champignons**, à appliquer quand les bourgeons à fleurs commencent à gonfler, avec une bouillie bordelaise peu dosée ou un mélange de soufre à 1% et de silicate de soude à 0,5%.



## LES PARASITES DU VERGER

### ● **Le carpocapse de la pomme et de la poire**

L'insecte le plus désagréable pour l'arboriculteur est bien ce petit papillon gris brun dont la longueur ne dépasse pas 20mm car il s'installe sous forme de larve dans les fruits du pommier et du poirier ainsi que du cognassier, noyer, abricotier et prunier. On le découvre trop tard sous forme de petit ver qui creuse sa galerie dans les fruits.

On dit que le fruit est véreux. Le point de pénétration de la larve n'est pas toujours visible, il se trouve au contact de deux fruits, d'une feuille et d'un fruit ou dans la cavité de l'œil sous le fruit. La larve se dirige en spirale vers le cœur et s'attaque aux pépins provoquant la chute prématurée du fruit. Ce ravageur est très prolifique et les dégâts peuvent être importants.

40 wagons journaliers en saison à destination de Paris et réexpédition d'une partie sur les grands centres de consommation de province.

Après la période noire de la dernière guerre dûe à un prix taxé à la production, reprise d'une période faste jusqu'aux alentours de 1960 grâce à la diversification des transports route-rail depuis les divers centres de production.

### DECLIN DE LA CULTURE.

Avec l'entrée en vigueur du traité de Rome en 1959, permettant les importations massives de cépage à gros grain (Italia) à bas prix en provenance d'Italie, sur les grands centres de consommation, le chasselas n'a pu soutenir la concurrence en raison de sa faible productivité et peut-être aussi du phénomène complexe de changement d'habitudes des consommateurs.

En dépit d'efforts d'organisation et de tentatives d'intensification de la culture, allant souvent à l'encontre de la qualité et entraînant le désintéressement du négoce, le découragement des producteurs a conduit à l'arrachage massif du vignoble.



## RECETTES DE CUISINE

Deux recettes originales de confitures proposées par Françoise LARRUE et Michel ROBINE de Bordeaux.

### ● **Confiture de prunes de prunus**

(Prunus cerasifera Pissardii ou Prunus cerasifera Atropurpurea)

Ce Prunus, très répandu dans le Sud-Ouest, a des feuilles rouges, des fleurs roses en boutons, puis blanches. Il donne des prunes petites, rouges pourprées, qui ont une peau épaisse et une chair ferme qui tient au noyau.

Après avoir lavé et dénoyauté les prunes, mettre dans une bassine ou dans une cocotte le même poids de prunes et de sucre cristallisé. Faire cuire puis bouillir pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à la perle. La confiture faite, mettez-la dans les pots, comme d'habitude. Cette confiture se bonifie en vieillissant.

On peut aussi la parfumer avec une cuillère à soupe de kirsch et une gousse de vanille coupée en petits tronçons, juste avant la mise en pot.

## ● Confiture de feijoa

(prononcez feijan avec l'accent gascon) ou Feijoa sellowiana, Acca sellowiana, Goyavier de Montevideo.

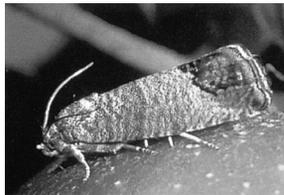
Cet arbuste d'origine uruguayenne, du Paraguay, du sud du Brésil et du nord de l'Argentine, pousse sur la côte méditerranéenne et dans le Sud-Ouest de la France. Il y atteint 3 à 5 mètres de haut.

Les fleurs sont blanches à l'extérieur, rouge pourpre à l'intérieur. Les fruits sont des baies allongées et bosselées de 4 à 8 cm de longueur, vertes même à maturité. La chair est abondante et à saveur sucrée et très parfumée, intermédiaire entre la fraise et l'ananas.

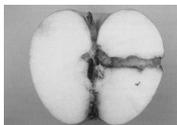
Commencer par enlever la peau verte des fruits et couper la chair en petites rondelles.

Mettre un poids égal de feijoa et de sucre cristallisé dans une bassine ou une cocotte. Faire cuire puis bouillir pendant 20 à 45 minutes jusqu'à la perle. La confiture faite, mettez là en pots, comme d'habitude. Elle garde le goût particulier du fruit du feijoa

Nous avons essayé de faire cette confiture avec du sucre de canne, toujours avec le même poids de fruits et de sucre. Le goût est légèrement différents.



Le carpocapse hiverne à l'état de larve dans un cocon blanchâtre dissimulé dans les anfractuosités de l'écorce ou dans divers abris au niveau du sol. Ces chenilles se transforment en chrysalides puis en papillons de début avril à juin. Si les conditions climatiques sont favorables (plus de 15° le soir) ils s'accouplent aussitôt et la ponte peut commencer dès le lendemain. Chaque femelle dissémine entre 50 et 100 œufs sur les feuilles ou les fruits. L'éclosion des jeunes a lieu entre une dizaine et une quinzaine de jours plus tard (d'autant plus rapidement qu'il fait chaud pendant la journée). Ces chenilles se baladent pendant un ou deux jours à la recherche d'un fruit dans lequel elles pénètrent et le cycle recommence.



On peut observer jusqu'à 3 générations de carpocapses en une saison, trois dans le Sud-est, deux en général dans le Sud-Ouest sauf en 2003 où en raison de la longue période de chaleur 3 générations ont pu apparaître.

## ● Moyens de lutte

Les meilleurs prédateurs sont les mésanges.

L'ensachage dans des poches de papier kraft est très efficace mais un peu long à réaliser.

Seule la pose de piège à phéromone permet de détecter les vols, et d'appliquer des traitements à bon escient.

L'utilisation d'insecticide végétal pendant la saison de végétation à durée d'action très courte (roténone et pyrèthre) ne donne pas de résultat à 100% car souvent appliquée au hasard et pas assez souvent.

Dès que les conditions climatiques sont réunies et que des carpocapses sont détectés dans les pièges, il faut traiter le soir à raison de 3 à 4 traitements espacés de 8 jours.

Un virus spécifique du carpocapse sans danger pour les auxiliaires, produit commercialisé sous le nom de « CARPOVIRUSINE » est disponible pour les amateurs chez MAGELLAN et donne de bons résultats.

De même la bactospéine, agent parasitant toutes les larves d'insectes, est sans danger pour l'homme et la faune auxiliaire.

On peut aussi installer au mois de juin des bandes-pièges en carton ondulé autour du tronc pour pouvoir héberger les larves. En les enlevant en octobre pour les détruire, on diminue les populations.

Il est utile de badigeonner à la chaux les troncs dès le mois d'octobre pour éliminer les larves qui trouvent refuge dans les écorces.

Les traitements hivernaux aux huiles sont aussi efficaces.



## PETITES ANNONCES

Adhérent, recherche la variété de cerise Antoine NOMBLOT. C'est un bigarreau très noir du Massif central.

Tel au 05 58 75 78 43 merci

Adhérent recherche la variété de cerise REINE HORTENSE ancienne variété nationale. Tel 05 58 75 51 20 ou au 02 99 72 44 25

## 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 PÊCHES DU SUD-OUEST PROPOSÉES AU CATALOGUE DE LA PÉPINIÈRE SAISON 2003-2004

Nom de la variété par ordre de maturité	Dept.	Caractéristiques	Forme de la fleur	N° Cons.	Récoltes		Maturité	Floraisons		Précocité
					2002	2003		2002	2003	
Amsden, pêche de juin	Nat.	Variété américaine ancienne, rouge à l'insolation, à chair blanc-verdâtre, acidulée, sucrée, juteuse. Arbre de grande vigueur, à mise à fruit rapide.	Rosacée			26 juin	Très Précoce			Tardive
Roussane de Monein	64	Pêche jaune maculée de rouge, grosse, très belle. Chair orangée, dense, juteuse, très sucrée, très parfumée, excellente. Mise à fruit précoce et abondante, moins rustique que Roussane royale.	Campanulée	C017	18-25 juillet	8-15 juillet	Précoce	14 mars	15 mars	Normale
Charles Roux	Nat.	Pêche rouge, à chair blanche, très bonne. Arbre vigoureux. Peu sensible à la cloque, au monilia et au corynéum, peu sensible aux gelées tardives.	Campanulée	C007	29 juillet 05 août	17-25 juillet	Précoce	15 mars	17 mars	Normale
Roussane Royale	40	Pêche jaune maculée de rouge à chair orangée, très sucrée, peu sensible à la cloque.	Campanulée	C027	5-12 août		Moy.	12 mars	14 mars	Normale
Brugnon violet	40	Petite nectarine, violette, lisse et brillante, à chair blanc-verdâtre, à noyau libre, parfumée, juteuse, sucrée. Sensible au monilia sur fruit s'il pleut avant récolte.	Campanulée	C031	6-12 août	6-8 août	Moy.	16 mars	21 mars	Tardive
Brugnon café	24	Nectarine de calibre assez gros, à noyau libre, à chair très tendre, de couleur beige, dense et charnue. Arbre vigoureux, feuillage jaune, faible sensibilité à la cloque.	Campanulée	C065	13 août	8 août	Moy.	12 mars	12 mars	Normale
Reine des vergers	Nat.	Pêche bien colorée, rouge foncé à reflets violacés, à chair blanche, juteuse, sucrée. Bonne résistance aux maladies.	Campanulée	C019	14 août	6 août	Moy.	16 mars	14 mars	Normale
Pêche sanguine précoce	24	Pêche à chair très rouge, très juteuse ; Arbre moyennement vigoureux, de faible sensibilité à la cloque.	Campanulée	C066	16-25 août	14 août	Moy. à mi- tardive	16 mars	20 mars	Tardive
Pêche de vigne à chair jaune	24	Pêche à épiderme jaune orangé et à chair jaune, au parfum typique, sucrée et acidulée. Arbre très vigoureux, mise à fruit rapide et abondante.	Campanulée	C044	22 août	14 août	Moy. à mi- tardive	16 mars	21 mars	Tardive
Pêche colombine	24	Pêche ronde, de calibre moyen, blanche, à chair blanc-rosée autour du noyau, dense, très juteuse, très sucrée, acidulée. Arbre érigé, fermé	Campanulée	C069	20 août	8-14 août	Moy. à mi- tardive	12 mars	13 mars	Normale
Nectarine blanche	24	Fruit de calibre moyen, à noyau libre, jaune pâle à chair crème, parfum prononcé. Feuillage très pâle.	Campanulée	C080		20 août	Mi- tardive	12 mars	19 mars	Mi- tardive
Brugnon blanc	24	Fruit de calibre moyen, à noyau adhérent, jaune pâle à chair jaune pâle, très dense, sucrée, très parfumée, peu acidulée. Arbre vigoureux, fermé à grandes feuilles pâles.	Campanulée	C021	22 août	22 août	Mi- tardive	12 mars	19 mars	Mi- tardive
Pêche de vigne à chair blanche	40	Pêche vert-jaunâtre à chair blanc-verdâtre, bonne au parfum typique, sucrée, acidulée. Arbre vigoureux, mise à fruit rapide et abondante.	Campanulée	C042		22 août	Mi- tardive	14 mars	14 mars	Normale
Pêche blanche téton	24	Pêche allongée avec un mucron, à épiderme épais et chair blanche, très fondante, peu juteuse et acidulée. Arbre très fructifère, ouvert.	Campanulée	C067	1 sept.	22 août	Mi- tardive	14 mars	16 mars	Normale
Pavie porcelaine téton	24	Pavie jaune pâle, chair à l'aspect de porcelaine. Arbre à feuille ayant l'aspect de l'amandier, très vigoureux, touffu.	Campanulée	C079		27 août	Mi- tardive	12 mars	15 mars	Normale
Muscade	24	Pêche à épiderme épais orange, à chair orangée, dense type abricot, à noyau libre. Arbre peu vigoureux, très ramifié, fermé.	Campanulée	C072		28 août	Mi- tardive	14 mars	16 mars	Normale
Pêche jaune miel	24	Grosse pêche à texture dense, très sucrée, à goût de miel. Arbre très vigoureux, touffu.	Campanulée	C074	5 sept.	29 août	Tardive	14 mars	16 mars	Normale
Pêche vineuse ou sanguine	40/47	Pêche rouge foncé, très duveteuse, à chair rouge, juteuse, acidulée. Excellente crue et en desserts cuisinés. Rusticité moyenne.	Campanulée	C051	29 août	01 sept.	Tardive	18 mars	21 mars	Tardive
Pavie sanguine tardive	24	Pavie de gros calibre, à épiderme peu duveteux, à chair dense, rouge sous l'épiderme et pâle autour du noyau, juteuse, acidulée, bonne pour la conserve et les tartes. Faible sensibilité à la cloque.	Rosacée	C076		7-10 sept.	Tardive	13 mars	15 mars	Normale
Brugnon rosé de septembre	33	Brugnon tardif à épiderme violacé et chair blanc-verdâtre, sucrée, à parfum très typé. Arbre vigoureux, assez ouvert.	Rosacée	C077		8-15 sept.	Tardive	14 mars	16 mars	Normale

Amsden



Roussane de Monein



Charles Roux



Roussane Royale



Brugnon violet



Brugnon café



Reine des vergers



Pêche sanguine précoce



Pêche de vigne chair jaune



Pêche colombine



Nectarine blanche



Brugnon Blanc



Pêche de vigne chair blanche



Pêche blanche téton



Pavie porcelaine téton



Muscade



Pêche jaune miel



Pêche vineuse ou sanguine



Pavie sanguine tardive



Brugnon rosé de septembre

