



# La LETTRE

## aux adhérents

n°24

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



## EDITORIAL

Nous venons de vivre notre Assemblée Générale dans une ambiance très conviviale qui aura certainement marqué tous les participants de cette réunion comme moi-même. Cette « grand messe annuelle » m'inspire quelques réflexions que je vous livre.

Dans beaucoup d'associations l'assemblée générale attire peu d'adhérents. Au GRPA, pour la troisième année consécutive, nous voyons croître le nombre de participants et dans une proportion supérieure à celle des adhésions. Mieux encore, on peut noter une assez forte rotation des personnes présentes d'une année à l'autre : tout le monde ne pouvant évidemment être libre à une date fixée, cela prouve que le nombre d'adhérents qui se sentent vraiment impliqués dans la vie de l'association est bien supérieur à celui des présents du jour J.

La participation des personnes présentes est effective. On ne vient pas seulement pour écouter quelques membres du Bureau dresser le bilan de l'année écoulée mais on essaye d'y apporter sa réflexion personnelle, on veut savoir comment cela fonctionne et on fait des propositions pour que cela fonctionne encore mieux.

La convivialité au cours de cette journée est remarquable : pas de clans, pas de regroupements géographiques, les groupes se font et se défont, on passe de l'un à l'autre, on profite de l'occasion pour lier connaissance, pour parler des fruits, des légumes, des abeilles ou de mille autres choses : c'est une vraie réunion associative.

Que vous ayez pu ou non être des nôtres ce 24 avril, les comptes-rendus de l'Assemblée Générale et de l'Assemblée Générale Extraordinaire font l'objet d'un tiré à part inséré dans cette Lettre.

Dans cette édition, vous noterez entre autres choses, la fin de la rubrique de Jean Marie LESPINASSE concernant la conduite du pommier, un bilan des stages du printemps 2004, une étude sur l'évolution fruitière juvénile : du bourgeon au fruit, un article sur un auxiliaire précieux de la pollinisation : le bourdon, une information sur la nouvelle réglementation de la distillation, et ceci n'est qu'un aperçu sur le contenu de notre Lettre dont le verso de couverture présente la collection complète des prunes proposées au catalogue du Conservatoire.

A propos du Conservatoire et parce que la relation entre lui et le GRPA peut sembler ambiguë, aux nouveaux adhérents sûrement et à bon nombre de plus anciens également, je vous propose au travers d'un schéma (page suivante) de voir comment ces deux associations se situent l'une par rapport à l'autre.

Deux associations bien distinctes mais qui :

- pour le Conservatoire, ne saurait exister sans le GRPA,
- pour le GRPA, n'aurait pas raison d'être sans le Conservatoire.

Vous trouverez également, jointe à cette lettre, une fiche de proposition de bénévolat. Si nous pouvons compter sur votre aide remplissez là (même si vous en avez déjà rempli une les années passées) pour que nous puissions mettre à jour nos fiches.

Les cerises sont déjà là et nous avons besoin de bras pour les cueillettes. Merci d'avance

**DOMINIQUE CHAUVIERE**

## SOMMAIRE

Editorial du Président	p. 1
Stages à venir	p. 2
Schéma d'organisation	p. 2
La rubrique scientifique et technique	p. 4
Echos de Montesquieu	p. 5
Manifestations passées	p. 5
Bilan de stages 2004	p. 7
Dates à retenir	p. 8
Impression d'un Maître de Stage	p. 8
Du bourgeon au fruit	p. 9
Autres manifestations	p. 9
Lu pour vous	p. 9
Les auxiliaires du verger	p.10
Bouillir avec modération	p.10
Nouvelles de Noroît	p.11
Vient de paraître	p.11
Encyclopédie des formes fruitières	p.12
Fédération des trufficulteurs	p.12
Rubriques des lecteurs	p.13
La recette de cuisine	p.13
Fiche technique pruniers	p.14

Lettre aux adhérents n° 24

Date de parution

Mai 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



## STAGES À VENIR

### Taille en vert

Mercredi 16 juin à Ascain (64)  
Samedi 19 juin à Montesquieu (47)

### Ecussonnage en pépinière

Samedi 28 août à Montesquieu (47)

### Initiation à la découverte des goûts des fruits

Mercredi 15 sept. à Montesquieu (47)

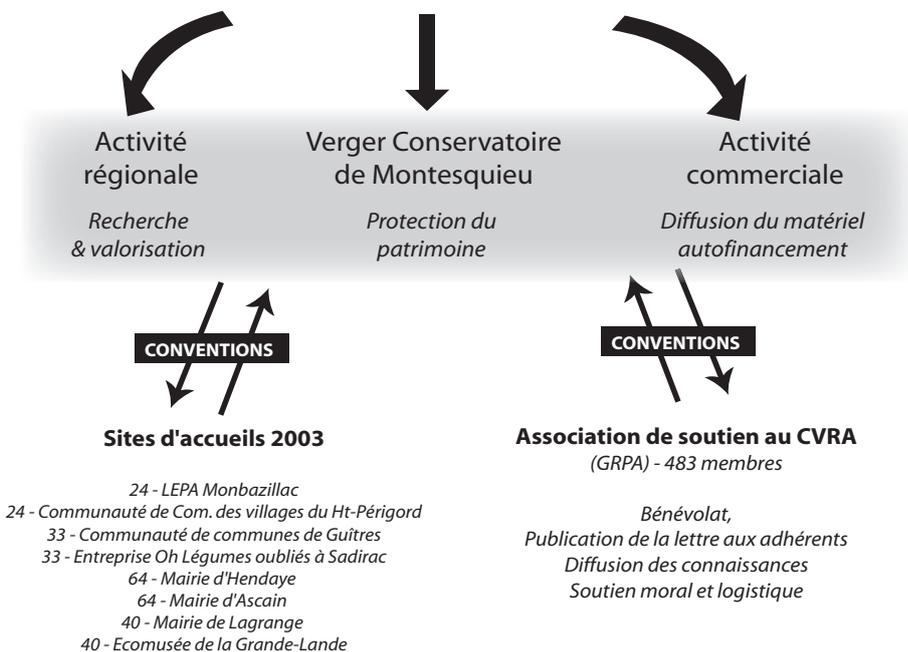
### Entretien des vergers

Samedi 25 sept. à Montesquieu (47)



## SCHEMA D'ORGANISATION

### Association Conservatoire Végétal Régional d'Aquitaine



En ce 24 avril 2004, après avoir remercié les participants à l'Assemblée générale, le Président Dominique Chauvière les invite à poursuivre cette journée par la visite du verger. Midi passé. Tout le monde se rassemble dans la cour. Des groupes se forment, des discussions fusent. Doit-on mettre les bottes ? il fait si chaud. Mais les boulbènes de Barolle collent aux pieds et l'orage de jeudi n'est pas encore complètement absorbé. Réunir plus de cinquante personnes et démarrer une visite commentée ne semblait pas évident de prime abord.

Arrivé devant les **hautes-tiges du musée**, premier arrêt pour la présentation du paillage posé par deux bénévoles en mars dernier, destiné à supprimer le désherbage chimique et améliorer l'aspect esthétique de la parcelle.

Le départ vers les joualles amène le groupe à s'étirer sur 50 m jusqu'à la seconde pause devant les fraisiers pour présenter leur état de mauvais entretien et préciser que le bénévolat ne s'est pas bousculé jusque-là pour les nettoyer. L'occasion de rappeler que le verger-conservatoire n'est entretenu que par un seul ouvrier salarié permanent, Alain Marquet, qui, pris par les ventes d'arbres n'a pas encore fini la taille du verger, et que, pour l'occasion de cette journée il a passé une dizaine d'heures à le tondre pour le montrer sous un jour plus accueillant. Alors le paillage et les fraisiers !!! Restons dans les priorités... quant à ne plus désherber chimiquement, n'y pensons pas !

Troisième départ. **Jean-Marie Lespinasse** me rejoint. Occasion d'aller voir l'objet de ses 2 journées de travaux en mars pour la remise état des pommiers trop vigoureux avec Jacques Dupin (ancien technicien arbo. de la Chambre d'agriculture du Lot-et-Garonne) et Alain Marquet.

Pour les nouveaux adhérents qui découvrent le verger, pas de quoi s'étonner au premier abord. Simplement de jolis arbres, harmonieux, aux belles arcures couvertes de fleurs. Mais pour un œil averti, quelle différence avec l'ancien enchevêtrement. Dorénavant la lumière y circule librement, éclairant les bourgeons à fleurs et les futures feuilles, glissant du haut de l'arbre vers les extrémités de chaque branche comme une douche bienfaisante.

Et le clou du spectacle fut de voir ces **grosses racines superficielles coupées** entièrement ou partiellement à la hache, consciencieusement mastiquées, afin de réduire la vigueur de ces arbres trop gourmands.

Car qui aurait pu croire que l'arrivée de Jean-Marie Lespinasse et Jacques Dupin en ce matin de mars serait accompagnée d'une hache, sans voir ce résultat pour

le moins surprenant. Et de laisser Jean-Marie faire la présentation, 10 personnes attentives autour de lui, puis une vingtaine jusqu'à ce que le reste du groupe arrive, n'ayant aucune idée de l'objet du discours. Il est à préciser que probablement moins de la moitié du groupe à vu le spectacle, les discussions ayant repris de plus belle, inspirées par le lieu....

Et nous repartons, étirés sur 100m, moi devant pour donner le ton, l'impression de tirer sur un élastique, m'arrêtant pour baliser une zone boueuse. Trop tard toutefois pour certaines petites chaussures, la boue de Montesquieu ira nourrir les terres sableuses de Mont-de-Marsan.

J'abandonne alors toute idée de présentation classique, le trésorier a faim, nos délégués échangent, le Président chemine en profitant de la beauté du lieu, Jean-Marie accroché par ceux qui ont la chance de l'approcher et c'est très bien ainsi. Pourtant j'aurais eu fort à dire et à montrer quand nous passons à côté des pruniers porte-greffe non greffés qui débordent de vitalité, et des **tas de branches trop grosses pour être broyées** posées sous les pommiers et poiriers sur leurs propres racines et aussi sous les pommiers dévirosés sur lesquels Jean-Marie, Jacques, Alain et moi-même avons sévi.

Avant-dernier arrêt dans les collections de pommiers devant les populations de Reinette de Brive – Sainte-Germaine - De l'Estre, là où notre Secrétaire Général Michel Duchatel et moi-même avons **hybridé des fleurs** le mercredi précédent. Jean-Marie, précautionneusement, me demande d'éloigner le groupe afin de protéger les précieux corymbes tandis qu'il commence à montrer comment procéder aux croisements sur la ligne d'en face. Les arrivées se font au compte-gouttes. L'étonnement est à son comble quand on présente la raison des ficelles violettes qui décorent les arbres aux corymbes fécondés artificiellement. Mais un grand nombre doit encore se demander à quoi nous avons bien pu nous amuser !

Et Jean-Marie de se retrouver entouré d'un amoncellement de têtes sans cesse grandissant, tel un essaim d'abeilles. Toujours à l'aise et disponible, il répond aux questions, réexplique aux nouveaux arrivants... Mais l'heure tourne, le verger n'est pas encore traversé, et le restaurateur nous attend.

Je reprends la tête, tirant à nouveau sur une bonne centaine de mètres cette assemblée élastique. On sort de la zone tondue ; ici les branches taillées ne sont plus broyées mais posées dans 20 cm d'herbe, de quoi se rendre compte de l'ampleur de la tache.

Jean-Marie arrive, attiré par Datil, notre prunier fétiche aux succulentes petites prunes bleues, dont l'arbre érigé et fermé l'a fait douter un temps de son intérêt agronomique ; jusqu'à ce qu'il pense que ce comportement n'est du qu'à la taille trop sévère qui lui est appliquée. Et Alain d'avalier l'amère pilule de devoir renoncer à ses connaissances et automatismes de taille sur les pruniers, consciencieusement pratiqués depuis 20 ans d'activité dans la profession. Il ne faut pas oublier que les méthodes de taille des pruniers par les professionnels sont très sévères et très précises. Un de nos adhérents tailleur bénévole en a fait lui aussi connaissance avec étonnement, précisant à Alain qu'il ne l'inviterait pas à venir tailler cher lui ! mais toute nouveauté à ses lenteurs... De fait, à la fin de l'année, nous planterons une vingtaine de Datil en expérimentation pour en contrôler le comportement spontané.

En attendant il faut repartir, passer à côté **des figuiers paillés** (nous passons sous silence les hybrides réalisés sur les Court-Pendu gris voisins et les **pommiers surgreffés** avec Chantecler lors du stage de greffage de 2002 au résultat spectaculaire puisque nous allons y faire notre première récolte cette année). Nous décidons d'abandonner la visite des plants hybrides issus des croisements de 2001, de la collection d'actinidia et de la pépinière. Avec regrets, mais il est trop tard, d'autant plus qu'il faut encore procéder à de petits rangements et au chargement du véhicule de Marcel Fantino avec les jus de pommes, confitures et arbres en containers en vue de la prochaine exposition de la Teste ainsi qu'à celui de Jean-Jacques Diharce avec les panneaux pour la prochaine exposition d'Arnaga à Cambo les Bains.

On ne visite pas un tel verger dans le détail avec 55 passionnés, où chaque ligne et chaque arbre a une histoire à raconter. Alors, revenez le voir ce verger qui fait notre fierté, et pour ceux qui le souhaitent, faites-le visiter en servant de guide, nous vous donnerons les éléments essentiels.

Une prochaine période intéressante, celle des cerises, à partir du 20 mai.



le 13 avril - Fécondation



le 29 avril - Nouaison

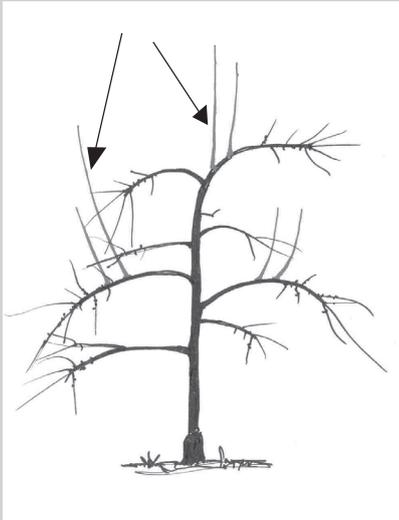


EVELYNE LETERME



## ● La Conduite du Pommier (suite et fin)

PAR JEAN-MARIE LESPINASSE



croquis n°11



### Taille de printemps par extinction des coursonnes.

Maintenant nous avons toutes les informations pour comprendre comment notre «arbre» devient «fruitier» :

- Nous devons favoriser sa croissance dès la première année après plantation : Améliorer le sol avec du compost. Ne pas tasser le sol (arroser si nécessaire). Attention au manque d'eau le premier été...

- L'arbre doit se ramifier le plus possible : Plus les pousses seront nombreuses plus elles seront courtes et porteront rapidement des fleurs. Les ablations de certaines branches ou leur époinçage au moyen du sécateur déséquilibrent l'arbre et retardent la fructification.

- Avec les branches les plus érigées l'arcure facilitera l'installation de leurs coursonnes et évitera un grossissement improductif de l'arbre.

- Dès 4 à 5 ans d'âge la croissance végétative se répartit sur l'ensemble des coursonnes. Cela garantit la qualité du fruit et la pérennité de la production.

### Que nous reste-t-il à faire ?

Généralement l'arbre fruitier et en particulier le pommier produit trop de fruits chaque année ou une année sur deux selon les variétés. Notre intervention va consister à favoriser un juste équilibre entre le potentiel végétatif de l'arbre et le nombre de fruits qu'il peut porter.

Regardons d'abord notre arbre globalement et contrôlons deux situations qui ont une grande importance pour son équilibre.

- Les gourmands ne sont généralement pas nombreux si l'arbre s'est développé sans contrainte ; cependant, dans la mesure où ils sont présents, il est nécessaire de les contrôler. Ils se développent généralement en deux lieux précis : Sur le haut de l'arbre lorsque nous avons restreint sa hauteur et sur l'arcure des plus fortes branches fruitières (croquis 11). Si ces gourmands sont placés de telle façon qu'ils peuvent devenir branche fruitière (s'ils en ont la place), alors plions les en choisissant celui qui a l'angle d'insertion le plus ouvert. S'ils sont trop vigoureux il est indispensable de les supprimer. Cette ablation se ferait dans de meilleures conditions en début d'automne après la récolte ou, mieux, en plein été.

- Veillez à ce que le centre de l'arbre soit nettoyé : Enlevez les coursonnes ou branches faibles mal éclairées afin que les rayons du soleil, lorsqu'il passe au zénith, puissent pénétrer dans l'arbre, autour du tronc.

Cette «cheminée», selon le volume de la canopée, pourra avoir un diamètre de 60 à 120 cm (croquis 12).

Maintenant que l'arbre dans son ensemble, présente une végétation harmonieusement répartie, nous observons de plus près chaque branche fruitière.

Ces branches ont été conservées dans leur intégralité. Nous avons contrôlé leur vigueur par l'arcure. Puis vient un temps où la croissance «se tasse» et la fructification augmente dangereusement...

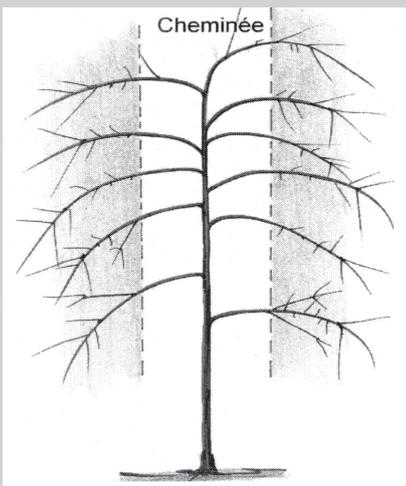
... «Dangereusement» parce qu'une production excessive, non seulement, présente des fruits de mauvaise qualité mais, également, affaiblit et désorganise l'arbre durant plusieurs années.

Aussi, nous devons déterminer le nombre de coursonnes que la branche fruitière peut porter en fonction de sa vigueur afin de la soulager en supprimant celles qui sont en surnombre (extinction).

Concrètement voici comment procéder : précédemment nous avons appris que cet équilibre était obtenu lorsque seulement 25 % des bourgeons étaient fructifères. Mais nous ne pouvons passer notre temps à compter les bourgeons de chaque branche !

Des études réalisées sur différentes variétés nous ont permis de trouver un moyen plus rapide pour mesurer ce rapport entre la puissance de la branche et le nombre de coursonnes qu'elle peut porter : La vigueur de la branche est caractérisée par sa section à sa base en cm<sup>2</sup> (section mesurée à 10 cm de l'insertion de la branche sur le tronc). Il faut 5 coursonnes par cm<sup>2</sup> de section de branche.

Il existe une règlette appelée «Equilifruit» qui nous permet d'établir cette équation (Croquis n° 13).



croquis n°12



croquis n°13

Section de la branche en  $\text{cm}^2 \times 5 =$  nombre de coursonnes à conserver.

Pour faire plus simple sachons que «le compte est bon» lorsque nous avons supprimé les coursonnes qui sont dans la cheminée, à la base de la branche, ainsi que celles, mal placées sous la branche, peu autonomes et mal éclairées (croquis n° 14). Par la suite, vous mémoriserez facilement ce rapport. Une vérification périodique sur une branche vous permettra de constater si, intuitivement, vous êtes proche de l'objectif !

Ce travail doit se faire lorsque les bourgeons à fleur sont suffisamment gonflés afin de pouvoir déterminer si la coursonne est à fruit ou pas, soit, en février ou mars. Il est réalisé à la main, avec des gants car les coursonnes se cassent aisément. Au niveau sanitaire, n'ayez aucune crainte, la contamination par blessure de parasites champignons se fait beaucoup moins facilement sur une cassure que sur une coupe de sécateur!

Lorsque les fruits «sont noués» et que la chute naturelle de ceux mal fécondés s'est réalisée (chute de juin), il est impératif «d'éclaircir» pour ne laisser qu'un seul fruit par inflorescence. Cela fait «mal au cœur» mais c'est tout à fait indispensable ! Exceptionnellement, nous garderons deux fruits, en terminal, lorsque ces derniers présenteront un calibre satisfaisant.

L'extinction réalisée au printemps facilite grandement l'opération. Le cas échéant, nous pourrions la compléter à cette occasion.

Nous vous invitons à partager nos expériences aux stages de taille organisés par le Conservatoire d'Aquitaine.



## ECHOS DE MONTESQUIEU *Par Sylvie ROQUES*

Tout un automne, un hiver et un petit bout de printemps loin du Conservatoire.

Absente pour les récoltes, absente pour les expositions : une demande accrue auprès des bénévoles déjà tellement sollicités, absente pour les envois aux jardinerie et pour les commandes des particuliers : tout repose alors sur les épaules d'Alain, Nadia, Nathalie... Absente aussi pour la fête de l'arbre...

Cet arrêt technique m'a permis de prendre conscience de la fiabilité de l'équipe du Conservatoire, une équipe soudée où chacun peut prendre le relais de l'autre, sans individualité négative. Et Evelyne a su à la fois me tirer de ce mauvais pas, me remonter le moral, me garder en contact avec le conservatoire et prendre toute la charge de travail supplémentaire.

Après ce recul forcé, mon retour s'effectue avec une vision sur les nouveaux aménagements, un équipement frigorifique tout neuf pour améliorer nos problèmes de tri, de stockage et de préparation d'expositions, un verger plus clair, aéré, fortifié grâce à une taille tellement plus logique et compréhensible grâce aux conseils de J.M.Lespinasse,

D'autre part, afin de limiter l'affaiblissement des pommiers greffés sur M9 de la première parcelle plantée en 1997, sur ses conseils, nous avons prévu de butter les arbres dont les points de greffe sont trop hauts.

Une gamme accrue sur le secteur vente avec l'arrivée des petits fruits pour la saison prochaine.

Comme chaque année, j'ai fait les notations de floraisons aidée par Jonathan (employé sous contrat pendant 2 années scolaires en BTS) ; une première remarque s'impose : suite à la canicule de l'an passé nous observons une difficulté de retours à fleurs sur certains arbres comme si par manque de réserves la plante avait éteint ses bourgeons.

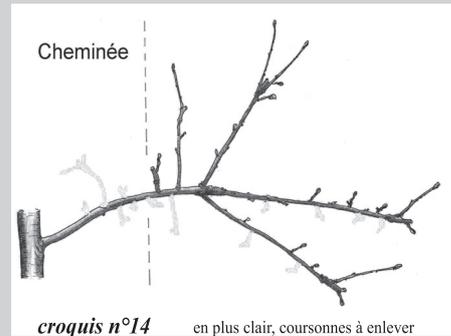


Un autre phénomène très étonnant s'observe cette année, sur les cerises, lié d'après Jacques Claverie, spécialiste du cerisier à l'INRA de Bordeaux, à la canicule :

la formation de cerises doubles très nombreuses sur certaines variétés, principalement dans les zones exposées au sud

et à l'ouest. Parmi les cerises basques, Peloa est sensible alors que Chapata ne l'est pas du tout.

Pour terminer, nous avons constaté une attaque de sésies sur les collets de 4 pommiers d'une même variété ayant entraîné la mort des arbres et en conséquence la disparition de la collection Museau de Lièvre origine Polhman.



## MANIFESTATIONS PASSÉES

### ETOUARS

#### Stage au verger le 6 mars

Organisé en partenariat avec le CPIE de Varaignes et l'association Chloro'fan, ce stage a reçu une cinquantaine de participants de Dordogne, Charente et Haute-Vienne. Ils se sont retrouvés ce samedi 6 mars au verger d'Etouars, site d'accueil du Conservatoire d'Aquitaine, pour y découvrir la taille fruitière de formation et de fructification présentée par Pierre Contamine, pépiniériste en Haute-Vienne et Patrick Mouvroux, animateur au CPIE de Varaignes. Ensuite le groupe a pu découvrir la taille de restauration avec Jean-Louis Jegard (Entreprise Au fil de l'arbre et Etienne Barteau (Entreprise Canopée élagage) dans un ancien verger au village voisin de Bussière chez M. Lavigne avant de terminer la journée par une dégustation de cidre et jus de pommes.

### SAINT MARTIAL DE NABIRAT (24)

#### 15ème foire de l'arbre à dimanche

7 mars

Marie-Thérèse et J.Claude ROUGIER

### AGEN (47)

#### Sifel 2004 du 9 au 11 Mars 2004.

Lundi 8 mars après-midi, installation du stand dans le hall « NERAC » avec notre spécialiste Marcel FANTINO. Le mardi 9, Yves SALINERES et André BOUGES nous ont rejoint et nous assistons à l'inauguration du Salon. Le public est accaparé par les démonstrations de greffage de notre spécialiste Yves SALINERES. Dans l'après-midi Marcel FANTINO obtient le déplacement de notre stand pour nous positionner dehors à l'entrée principale du salon, ce qui fut fait le soir même. Un bien meilleur

emplacement en fait ; Mercredi à partir de 9 heures un défilé ininterrompu de visiteurs nous assaille littéralement. Un vent glacial souffle sur le salon et nous glace les mains.

Jeudi 11, un temps toujours aussi froid mais quelques rayons de soleil nous réconfortent. Le greffage de Yves SALINERES a toujours autant de succès

Nous distribuons des quantités de prospectus et vendons les jus du Conservatoire. Nous avons eu la visite du Président BOYER, de Messieurs BALDI, SAINT-MARTIN et DIHARCE ainsi que de Sylvie et Bertrand ROQUES.

Après avoir rendu le matériel invendu à Alain, nous sommes bien fatigués mais heureux et fiers d'avoir « tenu le coup » durant ces trois jours.

ANDRÉ BOUGES ET PAUL PETRUZ

## JURANÇON (64)

### Stage de taille de la vigne

20 mars

J'arrive chez Monsieur et Madame Portugal pour le stage de taille de la vigne. Nous avons été très bien accueillis et sommes montés à la vigne qui se trouve à flanc de coteau au-dessus de la ferme. Une vigne que Christine Portugal conduit avec beaucoup de passion et de dynamisme. Une sacrée bonne femme qui opère un retour dans la terre familiale. Elle nous présente la taille hivernale qu'elle est en train de réaliser. Pour cela, elle nous apprend la TAILLE GUYOT DOUBLE. Nous apprenons à reconnaître les bois de 1 an, 2 ans et 3 ans. Nous supprimons tous les rameaux qui ne serviront pas et les gourmands. Enfin, nous gardons 6 yeux et taillons en biais après le 7<sup>ème</sup> œil. Un grand merci à M. et Mme Portugal qui ont régalié les stagiaires d'un verre de vin de leur vigne ainsi que pour leur patience bien méritoire.

MARIE-HÉLÈNE MARSAN

## CIDRERIE TXOPINONDO,

### Soirée botiletara

le 10 avril

Comme chaque année, s'est tenue à la cidrerie Txopinondo d'URRUGNE une réunion sympathique qui avait pour objet la première dégustation de l'année du SAGARNOA (cidre basque) produit à partir des pommes du verger conservatoire du domaine d'Abbadia, dénommé Botiletara. Ganix Grabières, responsable du site d'Abbadia nous

Grâce à une climatologie favorable pour nous donner du temps !... (temps frais et températures nocturnes inférieures à 12°) ces travaux peuvent s'effectuer avec méthode :

**La replantation des invendus de pépinière** a été exceptionnellement terminée pour le 9 avril. Une période sans pluie nous avait permis de préparer la terre et les buttes. Toute la nouvelle parcelle du fond est maintenant occupée (16 lignes). Il nous reste à profiler les entre-rangs et installer l'arrosage. Il faudra également installer le palissage et l'arrosage anti-gel de la collection de Kiwis.

Après le désherbage de fin d'hiver (deux anti-germinatifs associés à un herbicide foliaire), nous avons organisé grâce à l'aide de bénévoles l'opération paillage de la haie, des figuiers, des noisetiers, des hautes-tiges de la parcelle musée et des jeunes greffes en pépinière. Reste à refaire le paillage des hybrides de pommiers. 10 round-ball de paille ont été avalées dans l'opération.

Nous allons installer une « chapelle » dans les serres de l'Airel pour faire reprendre les pieds mères de fraisières. Les stolons qu'ils vont produire seront repiqués pour faire les plants destinés à la vente dès Octobre.

Mi-avril, Alain a commencé à gyrobroyer l'herbe et les branches de taille avant que les orages s'annoncent. Il lui reste à terminer la taille et à nettoyer notre marcottière de noisetiers.

## ● La lutte phytosanitaire de début de printemps

### Champignons / Cloque et Tavelure :

En même temps que nous avons maintenu notre vigilance sur la cloque des Pêchers, nous avons commencé à protéger préventivement Poiriers et Pommiers contre la tavelure. Sachant que le produit Alliage (Stobilurine) que nous utilisons les années passées sur le centre des projections (maximum de spores projetées à l'occasion de pluies) n'est plus recommandé à cause de risques de résistance nous allons devoir utiliser des produits de remplacement : captane, mancozèbe, manèbe...

C'est dommage car il était efficace pendant 10 à 12 jours -au lieu de 7 jours en moyenne pour les autres produits- n'était lessivé qu'à partir de 40 mm de pluie et avait également une action contre l'oïdium). Le service de la Protection des Végétaux nous a informé qu'à la date du 5 mai, pratiquement 60 % des spores avaient été projetées à la faveur des pluies, ce qui signifie que la lutte sera courte cette année. Nous essayons de respecter 3 objectifs prioritaires afin de limiter le nombre de traitements contre la tavelure :

- éviter l'installation de la maladie pendant la période des contaminations primaires (celles qui apparaissent dès la floraison),
- bien assurer l'action préventive, en traitant le plus près possible des périodes à risques (pluies annoncées ou avertissements de la Protection des Végétaux) de façon à éviter l'installation durable de la maladie,
- limiter le développement des résistances en alternant les familles chimiques durant la période de protection.

Il est à noter qu'une forte vigueur favorise la maladie. Une fumure azotée excessive en favorisant la «pousse» et la présence prolongée de jeunes feuilles (les plus réceptives) accroît le risque.

La présence d'un inoculum important sur les arbres en fin de saison va déterminer le stock de périthèces responsables des contaminations primaires de l'année suivante. Aussi, est-il important de ne pas laisser s'installer cette maladie d'une manière trop importante dans le verger si l'on veut pouvoir peu traiter. Lorsqu'en fin de saison, l'importance des taches sur les 2 faces de feuilles est notable, il faut effectuer une pulvérisation d'urée sur feuillage (en même temps que le traitement au cuivre), couplée rapidement après la chute des feuilles à leur broyage soigné ou encore procéder à leur élimination totale par ramassage.

### Insectes :

La lutte contre les insectes est précédée par la pose des pièges à phéromones dans le verger. Nous les mettons en place pour le 15 avril.

Le premier vol de tordeuse orientale du pêcher a débuté dans la semaine du 21 avril. Les premières éclosions ont eu lieu la semaine suivante car les températures ont été favorables. Le 27 avril, en raison du nombre important de captures de tordeuses, j'ai pris la décision de placer un insecticide sur les pêchers et amandiers ; l'efficacité du traitement a été vérifiée puisque le 5 mai les captures étaient presque insignifiantes.

Par contre, les conditions maussades de début avril n'ont pas été favorables au développement du Carpocapse du Pommier. Toutefois à la mi-avril le premier vol était imminent. Il aurait dû débuter vers le 22-25 avril. Mais le 5 mai, sur nos 5 pièges, 2 d'entre-eux n'ont que 2 captures chacun ce qui n'est pas encore alarmant. Vue la climatologie défavorable -froid, vent, pluies- le traitement ovicide ne sera positionné qu'à partir du 10 mai en absence de pluies et quand les températures crépusculaires seront supérieures à 15°C pendant 2 jours consécutifs.

Début mai, les puçerons sont à surveiller, notamment le puceron cendré du pommier. Quelques foyers ont été notés sur certains pommiers vigoureux. Un Pirimor, seul insecticide permis pendant la floraison, sera fait sur les zones atteintes.

Il est impératif de traiter en dehors de la présence des abeilles même si le produit porte la «mention abeilles». Si c'est vraiment indispensable, il faut traiter tard le soir. Les sésies et coscus que nous hébergeons au verger à notre grand dam, devront faire l'objet d'une lutte spécifique avec un insecticide appliqué à la base des troncs après les floraisons. Nous suivrons les vols à travers leur capture dans les pièges.

En cette année 2004, la végétation étant très en retard (particulièrement par rapport à 2003 elle-même très en avance) il n'est pas possible de se référer aux programmes de lutte phytosanitaire des années antérieures. Il va falloir déterminer nos interventions (et je vous conseille d'en faire autant) par rapport au stade végétatif du verger.

En résumé, le Printemps au conservatoire est une saison très chargée : il faut gérer la fermeture de la pépinière, finir la taille des arbres tout en étant très vigilant pour agir préventivement contre la pousse de l'herbe, assurer les luttes fongicides et insecticides au moment adéquat déterminé, non pas par nos disponibilités mais par les conditions météo, le rythme de croissance de la végétation et le développement parasitaire.

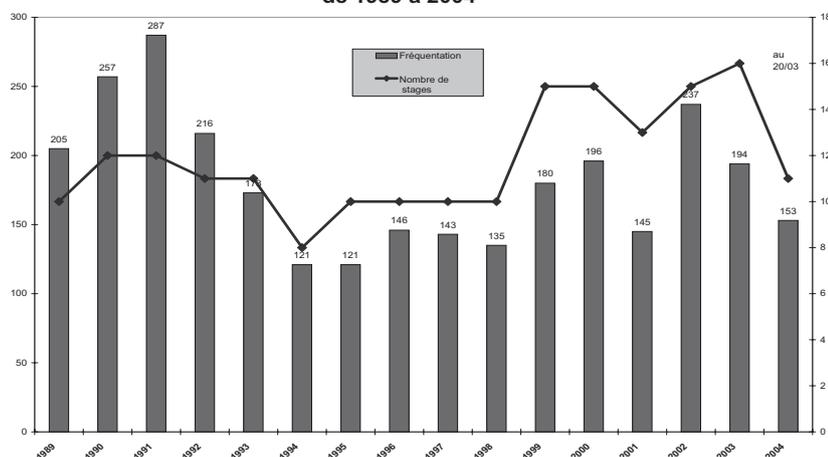
Quelques expositions sont à préparer, avec l'espoir d'y présenter et d'y vendre des cerises qui seront à maturité une quarantaine de jours après la fleur.

SYLVIE ROQUES, LE 5 MAI 2004

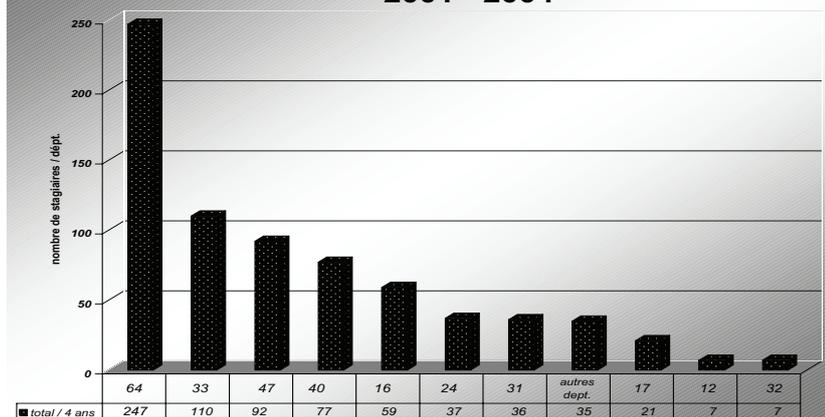


## BILAN DES STAGES DE TAILLE ET GREFFAGE 2004

Fréquentation des stages organisés par le CVRA de 1989 à 2004



Répartition par départements sur 4 années 2001 - 2004



fit une présentation du rôle et de l'intérêt du verger d'Abbadia et Evelyne Leterme nous parla de l'influence du Conservatoire Végétal régional au Pays Basque. Un diaporama accompagna ces exposés. Pour terminer Dominique Lagadec, le maître des lieux, fit le point de l'activité cidricole en 2003 et de l'actualité pour 2004, nous informant du déménagement de la cidrerie d'ici à la fin de l'année à Ascaïn.

Un repas typique clôtura cette soirée pour fêter l'arrivée du sagnaroa autour duquel nous nous sommes retrouvés Evelyne et moi en compagnie de Marie-Hélène Marsan, Pierre Laroudé un de nos adhérents du Pays-Basque et de la trentaine d'autres convives.

### LA TESTE DU BUCH (33)

#### Salon du Jardin

les 30 avril, 1er, 2 et 3 mai

Marcel Fantino – André Bougès

### HENDAYE (64)

Nature et Jardin à les 7- 8 et 9 mai

Ganix Grabière

### BIGANOS (33)

La Fête des Jardins le 9 mai

André Bougès

### MARMANDE (47)

Fête des fleurs et de la fraise les 15 et 16 mai

Marcel Fantino, Paul Petruz

### CAMBO LES BAINS (64)

Arnaga, Coté Jardins 2004 à les 21- 22 et 23 mai

J.-J. Diharce, M.H. Marsan, M. et Mme Dufourg, M. Moleres, G. Duhalde

### BALZAC (16)

Fête de la cerise le 30 mai

P. Parade



## MANIFESTATIONS EXTÉRIEURES AU CONSERVATOIRE

### SAINT JEAN DE LUZ (64)

2ème échange de plantes luzien

Jardin Botanique de le 8 mai

### AVIGNON (84).

Stage d'agroécologie organisé par l'association SOLAGRO de Toulouse

Module 4 – Assurer la durabilité écologique des systèmes agricoles  
« La lutte biologique par conservation en arboriculture et viticulture » les 13 et 14 mai



## DATES A RETENIR

### URRUGNE (64)

**« Rendez-vous aux jardins » les 4, 5 et 6 juin**

Première journée exposition sur la fabrication du cidre en Pays Basque au Château Urtubie.

### PESSAC (33)

**3èmes Floréales les 5 et 6 juin**

### VILLENEUVE D'ASCQ (NORD)

**Les 20 ans du Verger**

**Conservatoire du 14 au 19 juin**

Manifestation officielle le 16 juin -  
18h30 - Portes ouvertes

### HASTINGUE (40)

**La fête des 5 sens le 14 juillet**

### VENDOIRE (24)

**Fête des Tourbières le 8 août**

### SOUDAT (24)

**I lème fête de la communauté de commune des Villages du haut-Périgord le 15 août**

11h visite inaugurale du verger conservatoire des fruits à noyaux, exposition, animations, dégustations, toute la journée.

### CONDOM (32)

**Biogascogne les 28 et 29 août**

### ETOUARS (24)

**Festi'fruits les 16 et 17 octobre**

Samedi soir, soirée contée autour du thème de l'arbre par les conteurs de la Besace

Dimanche 10h30 visite commentée du verger conservatoire, exposition-vente, animations

### ESCATALENS (82)

**3ème Fête de la pomme  
17 octobre**

### SADIRAC (33)

**Journée des Fruits Oubliés le 31 octobre**

Ce bilan refait annuellement, nous apporte toujours des informations précieuses sur le déroulement global des stages. Cette activité de formation est un des volets clefs pour le conservatoire, dans le cadre de la diffusion des connaissances, au même titre que les expositions ou les publications.

Un regard différent étant porté sur nos stages par les stagiaires eux-mêmes et les maîtres de stages, il faut donc l'envisager depuis chacune des parties concernées.

Pour le conservatoire, le bilan se traduira en chiffre : du 4 février au 13 mars, 11 stages, 153 stagiaires, 6 maîtres de stage dont 4 bénévoles, parmi lesquels 2 sont intervenus à une seule reprise, 2 à 2 et 3 reprises et 2 à 5 et 7 reprises. On trouve parmi les stagiaires, 102 adhérents au GRPA dont 33 qui ont adhéré pour l'occasion.

Vu côté stages, cela ressemble à une simple répétition annuelle et pourtant on y trouve toujours une part de renouveau, chaque stage dégageant son atmosphère propre, chaque maître de stage s'imprégnant de l'ambiance. Et puis il y a l'incontournable météo, celle qui amena la neige au stage de restructuration des arbres et empêcha 70% des personnes de se rendre à Monségur où les attendait D.Chauvière, et celle qui chapeauta Hendaye d'une inversion de température locale le jour du stage de greffage et qui laissa stagiaires et maître de stage frigorifiés à 6° toute la journée pendant que le soleil était partout ailleurs au rendez-vous.

Il y eut aussi les stages supplémentaires par rapport au programme original, celui que proposa Jean-Marie Lespinasse le 20 février à Montesquieu, spécifiquement aux adhérents et celui du 3 mars réalisé pour la Société d'Horticulture et de Botanique Béarn-Soule par Jean-Jacques Diharce et Evelyne Leterme aidés par Michel Duchatel. Nous remercions Alain Labonne du Lycée agricole de Monbazillac et Christine Portugal, viticultrice en Jurançon d'effectuer seuls les stages de taille de la vigne.

Les maîtres de stage, en fonction de leur propre formation et de leur parcours personnel ne ressentent pas les stages de la même manière. Mais une certaine homogénéité dans la présentation se remarque.

Quant à l'impression des stagiaires, il est impossible de s'en faire une idée globale mais quelques retours nous sont parvenus, généralement rassurants sur notre efficacité et la qualité de nos prestations. Toutefois, notre enseignement de la taille suit les nouvelles connaissances que nous acquérons des chercheurs et techniciens. Nous adaptions dorénavant aux formes structurées les connaissances en matière de conduite dont J.M. Lespinasse nous fait part dans la rubrique de cette lettre depuis 6 numéros. Bien entendu, nous avons compris que l'évolution de la taille et l'orientation vers la conduite dérange certains, plus précisément ceux qui ont déjà un acquis derrière eux. Mais nous continuerons dans cette voie, le Conservatoire se devant d'assurer la promotion des nouvelles connaissances et d'amener les variétés anciennes dans notre monde actuel.

Cela nous a conduit à réfléchir sur ce comportement, que nous avons déjà senti de la part d'anciens maîtres de stages qui nous ont abandonné quand la technique de l'axe vertical qu'ils avaient bien intégré a commencé à évoluer, il y plus de dix ans de cela. Pourquoi refuser l'évolution de la taille ? tout simplement par un phénomène quasiment culturel, manifestation de la mémoire collective. Parce que pendant deux siècles et plus, on a écrit et répété que la taille est une technique figée qui ne peut qu'évoluer par modification des formes que l'on veut appliquer aux arbres (pour diverses raisons), mais pas qu'elle puisse évoluer dans sa conception.

Et nous sommes arrivés à cette certitude actuelle que la structuration des arbres dans ce que l'on appelle les formes fruitières n'est qu'un leurre qui ne provient d'aucun raisonnement scientifique et qui n'a aucune validation physiologique. Remercions une fois de plus Jean-Marie Lespinasse de mettre son talent à notre disposition et nous aider à poursuivre dans la voie de la modernité.

Nous sommes reconnaissants à Nermana pour son sens de l'organisation et la qualité de ses contacts humains, ce qui a permis aux maîtres de stages de se reposer entièrement sur ses épaules pour l'intendance.

**E.LETERME**



## IMPRESSIONS D'UN « MAÎTRE DE STAGE »

Voici quelques années que je me suis « jeté à l'eau » pour devenir un formateur en taille et en greffage. Aimant le contact avec le public et les stagiaires demandeurs de techniques, j'ai simplement pensé au service que je pouvais rendre aux gens et à notre GRPA en acceptant cette tâche. Le fait d'enseigner permet de se perfectionner. Je ferai une distinction entre la taille et le greffage.

Le greffage pour moi est plus simple ; à partir du moment où le stagiaire a bien

écouté et enregistré les gestes simples qu'il faut réaliser, le résultat est garanti. C'est valorisant pour celui qui débute et j'ai toujours beaucoup de plaisir à revoir des stagiaires me dire un an après qu'ils ont réussi telle ou telle greffe.

La taille, elle, est beaucoup plus complexe et je comprends vite certains stagiaires qui « décrochent » de la séance car ils ont du mal à comprendre le fonctionnement de l'arbre. Et il est vrai que c'est difficile et que cette question se repose systématiquement, chaque arbre étant un cas particulier. Tout le monde peut l'observer chez soi.

Vouloir généraliser un enseignement global pour traiter des cas particuliers est une gageure. Mais c'est à cet exercice que je me livre tous les ans avec plaisir, avec comme seul objectif de rendre service à un néophyte qui aspire à soigner ses arbres fruitiers. Cela serait plus aisé sur ses propres arbres mais obligerait à organiser des cours particuliers. Il faut dire que l'activité du formateur est pénible car à la fin de la journée je puis vous assurer que le repos s'impose, surtout si le temps était mauvais.

Néanmoins je crois fermement que la transmission du savoir est un acte fondamental de notre société et qu'il faut s'y livrer pour le bien de tous.

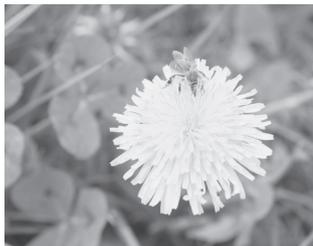
JEAN-JACQUES DIHARCE



## DU BOURGEON AU FRUIT...

La nature, qui fait bien les choses, va permettre la transformation d'un bourgeon de pommier en une belle pomme. Le pommier est une plante à « fécondation croisée » Pour donner un fruit, l'ovule de la fleur doit être fécondé par le pollen d'une autre fleur, de préférence d'une autre variété. Dans les vergers professionnels on cultive des variétés de pommiers dites pollinisatrices qui ont pour seul rôle de produire beaucoup de pollen.. Dans un verger familial la présence de plusieurs variétés suffit à garantir cette pollinisation croisée.

### Pour cela une alliée indispensable : l'ABEILLE !



Les arboriculteurs professionnels, qui ont un souci de production placent dans leurs vergers des ruches pour être certains d'avoir beaucoup d'abeilles. D'autres insectes pollinisateurs font le même travail que les abeilles mais ce sont elles qui sont les plus douées.. De bonnes conditions climatiques sont indispensables à ce travail essentiel car en dessous de 10° l'abeille ne sort pas de la ruche..

C'est ainsi que pour les arbres fruitiers à floraison précoce, les amandiers, les cerisiers, la pollinisation est assurée par les bourdons qui eux butinent dès les 6°.

Hélas aujourd'hui les colonies de bourdons sont insuffisantes dans la nature c'est pourquoi quelques sociétés commercialisent des insectes vivants dans des mini-ruches qui sont expédiées par la poste.



Le pommier produit des bourgeons à bois qui donnent des branches et des feuilles et des bourgeons florifères qui donnent des fleurs. C'est de ces fleurs que naissent les pommes car elles possèdent les organes de reproduction. La fleur du pommier possède à la fois des organes mâles, LES ETAMINES et un organe femelle LE PISTIL qui contient l'ovaire.. Chaque étamine contient du pollen et l'ovaire des ovules. Pour que le fruit se forme il faut qu'un grain de pollen rencontre l'ovule. Cette rencontre est provoquée essentiellement par l'abeille : « C'EST LA POLLINISATION ».

L'abeille, qui recherche le pollen pour nourrir son couvain et du nectar, un liquide sucré, pour faire son miel pique sa tête dans les fleurs. En se frottant aux étamines, ses poils se chargent de grains de pollen.

Elle visite ainsi des milliers de fleurs de pommiers par jour. Sans le savoir, tout en butinant, elle dépose quelques grains de pollen sur le pistil. Il suffit alors que l'un d'eux germe et chemine dans le pistil pour rejoindre l'ovule et c'est la rencontre ! C'EST LA FECONDATION.

La fleur fécondée n'a plus de raison d'exister. Elle perd ses pétales et donne naissance au fruit. La chair de la pomme se fabrique autour du pépin. C'est LA NOUAISSON !



JEAN-JACQUES DIHARCE

## AUTRES MANIFESTATIONS

### MARSALÈS (24)

#### Rendez-vous au jardin de La Bigotie le 6 juin

10h – 17h entrée libre dans le cadre des « Rendez-vous aux jardins » Véronique MURE et Bernard POUVEREL, propriétaires de ce lieu magnifique vous invitent à partager leur passion à l'occasion de la naissance de ce jardin, face à la bastide de Monpazier. (Présentation complète du jardin de la Bigotie dans le prochain numéro de la Lettre).

### BUSSIÈRE GALAND (24)

#### Sortie tout miel le 11 septembre

Découverte des multiples facettes de l'élevage des abeilles 15h-17h30

### AGEN (47)

**Découverte-Nature** : organisée par Société des sciences naturelles et agricoles de l'Agenais (47) « Les baies et fruits sauvages » – RV à 10h au Jardin Botanique de Darel 19 septembre –

### ROUEN (76)

#### Europomm' 2004 les 15, 16 et 17 octobre

Salon et symposium, seconde édition d'une rencontre internationale de pomologie organisée par l'Association pomologique de Haute-Normandie.

### DOURNAZAC (24)

#### Journée de la châtaigne les 30 et 31 octobre

Le 30 à 14h30 conférence « le marron de Chevanceau » par Philippe Ménard, Chambre d'Agriculture (16), dégustations, animations.

Le 31, visite du verger conservatoire et du sentier aménagé. par J.P. Fauriac.



## LU POUR VOUS

### LA CERISE DU PAYS BASQUE

On parle souvent du « Cidre du Pays Basque appelé SAGARNOA » mais on ne parle pas assez de la CERISE qui a pour « pays » le joli village d'ITXASSOU.

Il existe une association Xapata et un GIE de la Cerise d'Itxassou qui ont tenu leur assemblée Générale le 26 juillet 2003. Le bilan de leurs travaux repose sur la plantation de 700 cerisiers supplémentaires en variétés qui ont fait la réputation de la

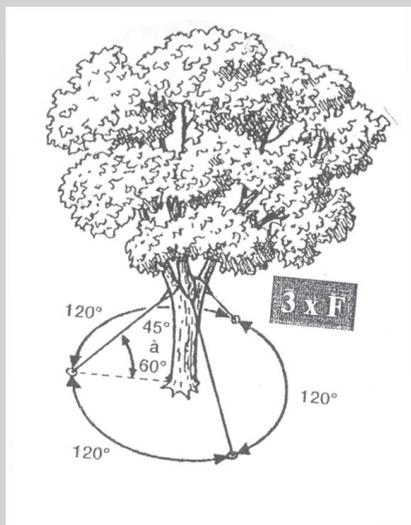
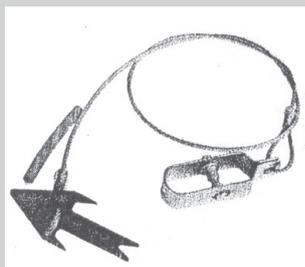
cerise d'Itxassou la XAPATA, la PELOA et la BELTXA. Un stage de greffage a été réalisé à l'initiative des producteurs et la réflexion porte sur la création d'un verger collectif qui ressemblerait à un verger expérimental qui permettrait de développer des techniques de taille et d'entretien originales.

Un nouveau produit qui découle de ces cerises a été mis au point par un cuisinier Jean-Michel ETCHEPARE : il s'agit d'une boisson genre liqueur de cerise qui est baptisée « BELTZA » Ce nouveau produit peut être bu directement ou être utilisé pour faire des kirs ou des sorbets. Sa fabrication originale lui garde le goût très subtil de la cerise et on peut le boire aussi avec du cidre ou de la bière.

A déguster avec modération bien sûr.

**Une gamme d'ancrage rapide** pour les arbres : « GRAPPIN-SOL de TOLTEX » est disponible aux Etablissements PUTEAUX SA ; Tél 01 30 07 79 20.

Cet ancrage est composé d'un câble d'un diamètre différent selon la dimension des arbres, d'une fiche d'ancrage à enfoncer dans le sol et d'un serre câble à étrier. Cet ensemble permet d'hauber, d'ancrer un arbre sur 360° par trois points avec une grande efficacité. Cela peut même servir d'anti-vol selon les emplacements et les circonstances.



## LES AUXILIAIRES DU VERGER : LES BOURDONS

Les bourdons se distinguent des abeilles notamment par le fait qu'ils ne font pas de colonie permanente. En automne la colonie de bourdons meurt et seule les jeunes reines survivent en hibernant dans le sol, chacune séparément. Dès le printemps, la reine sort de son état d'hibernation et commence à fonder une nouvelle colonie. Elle pond une première série d'œufs dont émergent 4 à 5 jours après les premières larves. Elles sont alors nourries par un mélange de nectar et de pollen récolté dans les fleurs par la reine. Dès que les premières ouvrières émergent, elles commencent à butiner et à veiller aux œufs que la reine a pondus entre temps. Dès lors la reine ne quittera plus son nid. Après la production de 150 à 400 ouvrières on assiste à la naissance de nouvelles reines et de faux-bourdons (les males) Dès cet instant l'ancienne reine cesse de pondre et finit par mourir entraînant l'extinction de la colonie.

Grâce à une jeune reine un nouveau cycle peut recommencer.

L'action de pollinisation des bourdons est très spécifique. Contrairement aux abeilles les bourdons sont actifs sous des températures fraîches, 5 à 6°, une météo venteuse ou un ciel très nuageux. Etant disponibles toute l'année, les bourdons élevés conviennent à merveille pour la pollinisation des cultures sous tunnels, sous serres, y compris les cultures précoces ou tardives. Ils sont très performants dans les serres. La Société BIOBEST France à ORANGE tél 04 32 81 03 96 commercialise des colonies de bourdons (*Bombus terrestris*) dans des mini ruches avec système d'alimentation qui ne nécessitent aucun entretien.

Cette colonie assurera une pollinisation sur 3 à 4 semaines. En plein air, la concurrence des fleurs sauvages à proximité, plus attractives grâce à un nectar plus sucré, peut entraîner une dérive des bourdons.

JEAN-JACQUES DIHARCE



## BOUILLIR AVEC MODERATION...

(Information reçue de notre adhérent Alain Buron et confirmée par d'autres canaux)

Jusqu'en 2002 le privilège de bouilleur de cru était réservé aux personnes qui avaient acquis ce privilège avant 1960 et pouvaient en bénéficier jusqu'à leur décès. Il était transmissible au conjoint survivant mais pas à la descendance et son extinction naturelle était prévisible à court terme.

D'abord une définition : Un bouilleur de cru est une personne qui distille des fruits issus de sa propre récolte pour obtenir de l'alcool réservé à sa consommation personnelle. Le privilège consistait en une allocation en franchise sur 10 litres d'alcool pur par an (1000° exemptés de taxes). Toute production supérieure devait supporter la taxe au taux en vigueur de 14,5%

Depuis 1960 tout producteur de fruit ne bénéficiant du privilège pouvait cependant faire distiller ses récoltes en payant les taxes depuis le premier degré d'alcool produit.

Sous la pression d'un certain nombre de mouvements, les députés favorables ont réussi à faire passer à l'Assemblée Nationale un amendement modifiant la loi sur les bouilleurs de cru. La nouvelle réglementation est applicable depuis le 1<sup>er</sup> Janvier 2003.

### En voici les principales règles :

Les anciens détenteurs du privilège conservent leurs droits sans modification jusqu'à leur décès, Sont considérés comme « bouilleurs de crus » potentiels les propriétaires de vergers mais aussi les exploitants (fermiers ou métayers),

Ces nouveaux bouilleurs de cru bénéficient d'un taux réduit de 50% pour les 1000 premiers degrés d'alcool pur produits. Au-delà le taux s'applique à 100%.

Prenons l'exemple d'un exploitant qui produirait 1200° d'alcool pur, soit par exemple 30 litres titrant 40° ou 20 litres titrant 60° :

Il devra payer 1000 x 14,5 X 50% soit 72,5 euros  
et 200 x 14,5 soit 29 euros

Soit un total de 101,50 euros. Mais comme l'administration fiscale accorde une remise de 10% pour paiement comptant soit 10,15 euros, la facture définitive s'élève donc à 91,35 euros.

Tous les fruits cultivés ou sauvages produits sur des terrains qui vous appartiennent ou que vous louez peuvent être distillés, mais pas les racines (gentiane par exemple).

## ● **Quelle est la procédure à suivre pour pouvoir distiller ?**

**1<sup>er</sup>** : se procurer auprès de la Mairie ou des services fiscaux compétents le formulaire prévu à cet effet.

**2<sup>o</sup>** : remplir ce formulaire en y précisant votre intention de distiller, la date choisie, l'alambic concerné, les fruits et la quantité, le moyen de transport, éventuellement une procuration et envoyer cet imprimé au moins 6 jours à l'avance à l'adresse précisée sur le formulaire.

**3<sup>o</sup>** : attendre que le service concerné vous retourne un autre imprimé qui sera rempli en cours de distillation.

**4<sup>o</sup>** : à la fin de la distillation, sur ce nouvel imprimé faire le total de l'alcool produit, calculer le montant des taxes dues, appliquer la réduction de 10% pour paiement comptant et l'adresser accompagné d'un chèque de règlement au service compétent. Si vous transportez l'alcool produit après l'heure légale de fermeture des bureaux de la recette des Impôts ou des douanes vous n'avez plus besoin de l'acquit autorisant le transport de l'eau de vie entre l'atelier de distillation et votre domicile.

Et après tout cela on peut en user mais sans en abuser .... !

DOMINIQUE CHAUVIERE



## **NOUVELLES DE NOROIT**

Lorsque, il y a un peu plus de 8 ans, à la demande du Président de la Société d'Horticulture du Pays de Redon (SHPR), que j'avais connu peu avant, j'ai accepté de venir faire une exposition de fruits du Conservatoire d'Aquitaine (CVRA) sur leur « SALON D'AUTOMNE » je ne pensais pas mettre le doigt dans un tel engrenage.

D'année en année les expositions se sont poursuivies d'abord dans le cadre du « SALON D'AUTOMNE » puis dans le cadre de la Foire TEILLOUSE de REDON (dernier week-end d'octobre) pendant lequel la S.H.P.R. organise l'exposition «MA POMME». Cette exposition présente aux visiteurs des pommes, des poires, des nèfles et des châtaignes, uniquement sous forme d'exposition et bien sûr les pommes, à couteau ou à cidre, y sont très majoritaires. Chaque année une bonne place est réservée au CVRA et c'est l'occasion d'y vendre des ouvrages et du matériel de notre association.

En 1999, j'ai commencé, dans le cadre des activités de la S.H.P.R., à diriger des stages d'arboriculture, identiques à ceux que nous dispensons au sein du Conservatoire : un stage de taille, un stage de restructuration d'arbres anciens, un stage de greffage et un de lutte contre les parasites. En 2002 s'y est ajouté un stage d'écussonnage. Ce sont donc maintenant cinq stages annuels qui sont proposés par la section pomologie de la Société d'Horticulture du Pays de Redon. Chaque année entre 80 et 100 stagiaires y participent qui viennent des quatre départements bretons mais aussi de Loire Atlantique, du Maine et Loire et de la région parisienne.

La S.H.P.R., outre la pomologie, comprend trois autres sections : l'Art Floral, la Bourse d'échange et les Jardins familiaux. Elle organise aussi chaque printemps un « Salon végétal » qui accueille presque autant de visiteurs que notre « Fête de l'Arbre ».

Nous avons mis en place (je dis nous car j'en suis devenu le Vice-Président) un Verger Conservatoire des Pays de Vilaine : les premières plantations, sur un terrain d'un demi-hectare, ont eu lieu en janvier 2002 et se poursuivent chaque hiver ; la superficie du verger a été portée à 11000 m<sup>2</sup>. Pour un retraité qui souhaite de temps en temps se reposer c'est déjà beaucoup, mais l'hiver dernier avec beaucoup d'insistance le président de la Société d'Horticulture du Pays d'Auray m'a contacté pour aller porter la bonne parole aux membres de son association et c'est ainsi qu'un dimanche de février 2004 je me suis retrouvé devant 80 auditeurs rassemblés dans l'amphithéâtre du lycée agricole de KERPLOUZ pour parler des nouvelles techniques de taille (ce que nous enseignons aux stagiaires du CVRA).

Voilà une preuve, s'il en fallait, que les actions que nous conduisons dans le Sud-ouest répondent à un besoin puisque ce même besoin est exprimé dans le Grand Ouest où notre action n'est connue que par le « bouche à oreille » et la presse locale.

DOMINIQUE CHAUVIERE



## **VIENT DE PARAÎTRE**

**HISTOIRE DE LEGUMES des origines à l'orée du XXI<sup>ème</sup> siècle** Michel Pitrat et Claude Foury,

INRA éditions, 410 pages, novembre 2003, 49,00€

**JARDINS EN AQUITAINE, Le festin,** revue des patrimoines, des paysages et de la création en Aquitaine

Numéro 49, avril 2004, 176 pages, 15€

**CATALOGUE DES GRAINES BIOLOGIQUES ET BIO DYNAMIQUES**

La société BIAU GERME produit des graines dont le potentiel n'a pas été altéré par des traitements chimiques. Elle participe à la conservation des légumes de variétés anciennes qui ont tendance à disparaître. Tous les jardiniers seront intéressés par ce document qui peut être demandé par Internet à [www.biaugerme.com](http://www.biaugerme.com) ou par téléphone 05-53-95-95-04.

**La Société BIOBEST France** vient de publier la quatrième édition du « **MANUEL DES EFFETS SECONDAIRES** » répertoriant l'action des produits phytosanitaires sur les bourdons pollinisateurs et les auxiliaires. Cette dernière édition a été enrichie par l'apport de nouvelles matières actives et de nouveaux agents de lutte biologique. Entièrement revu, ce document bénéficie des résultats de nouveaux essais expérimentaux qui viennent réévaluer les précédents résultats.

« Manuel des effets secondaires », 32 pages – 6,65 €.

**PLANTES DES CAUSSES ET DES TRUFFIÈRES,** Jean-Claude MARTEGOUTE, illustrations Annie COURDEAU, « Depuis la nuit des temps, tous les amoureux de la truffe du Périgord savent que la belle ne fait pas son lit au hasard... La spécificité des sols truffiers et la diversité florale qui s'y rattache ne sont plus à démontrer ». J.C.I. Martegoute a dressé l'inventaire floristique très riche de ces plantes, plus de 300 espèces de la flore des causses et des truffières, assorti d'un commentaire botanique complet et précis, remarquablement illustré.

219 pages, sept 2002, édité par la Fédération départementale des trufficulteurs du Périgord.

**LES DESSINS D'ANTOINE NICOLAS DUCHESNE POUR SON HISTOIRE NATURELLE DES FRAISIERS** de Gunter Staud, Edition du muséum d'Histoire naturelle, publications scientifiques

370 pages, 59€.

**UN MAGNIFIQUE OUVRAGE,  
D'UNE VALEUR INESTIMABLE  
POUR LES AMOUREUX DES  
ARBRES FRUITIERS :**

**ENCYCLOPEDIE DES FORMES  
FRUITIERES** par Jacques

BECCALETTO de l'Ecole Nationale  
Supérieure du Paysage.

Responsable du Potager du Roi à  
Versailles, Jacques Beccaletto, originaire  
de la région de Nérac en Lot-et-Garonne  
répertorie sous forme encyclopédique  
les différentes formes fruitières anciennes  
généralement présentes ou ayant existé  
au Potager du Roi, en tout plus de 250  
formes différentes utilisées pour former  
les arbres fruitiers.

Un livre qui devrait figurer dans toutes les  
bonnes bibliothèques.

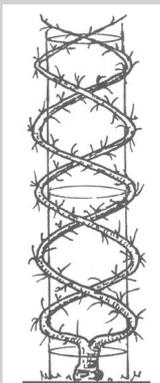
Edition Actes Sud, 239 pages, 37,69 €.



○ **Pour commander cet  
ouvrage**

Le GRPA propose cet ouvrage à ses  
adhérents avec **une remise de 5%**  
(taux légal en vigueur). Pour l'expédition  
d'un ouvrage, joindre la somme de 36 €  
plus 3€50 de port soit 39€50,.

**Pour commander plusieurs  
ouvrages**, contactez le GRPA au  
05.58.75.78.43. pour déterminer le tarif  
des frais de port.



Cordon spirale double



## ENCYCLOPEDIE DES FORMES FRUITIERES

Extrait de la préface, avec l'autorisation de son auteur Erik Orsenna

Qu'importe la colère des astrologues et autres méticuleux du zodiaque ! notre lieu de naissance a bien plus d'emprise sur nos vies que la danse des planètes. Jacques Beccaletto est né où il fallait, au cœur d'un département qui est l'un de nos grands jardins fruitiers : le Lot-et-Garonne. Heureux enfant qui vient au monde à l'endroit même de sa passion et, plus jamais, ne la quittera !

Nérac, **Montesquieu**, Sainte-Livrade...autant de syllabes qui fleurent bon le talent de vivre, les saveurs joyeuses, le dialogue de la terre et du soleil...

Automne 1969, le destin frappe à la porte sous forme d'une petite annonce : la prestigieuse Ecole nationale supérieure d'horticulture cherche un adjoint pour le responsable des cultures. C'est ainsi que Jacques Beccaletto quitte la vallée de la Garonne pour les bords de la pièce d'eau des Suisses, les paysages souples pour l'architecture somptueuse mais implacable de Jean-Baptiste de La Quintinie. On sait que ce génie de la culture fruitière et de la contre saison avait commencé sa carrière comme juriste avant de préférer la botanique. Le Nôtre avait travaillé avec lui à Vaux-le-Vicomte, chez Fouquet, et l'avait emmené à Versailles quand Louis XIV, fou de figes, de melons, de pommes mais surtout de poires, avait décidé d'adjoindre à son parc un potager.

Trois siècles plus tard, Jacques a vingt-deux ans. Et voici qu'il pénètre dans ce site légendaire. Il a maintenant dépassé la cinquantaine sans que son enthousiasme ait en rien diminué. Il faut le voir, du matin jusqu'au soir, arpenter les carrés, inspecter les feuilles, scruter les progrès des fruits. Et aussi installer de nouvelles structures.

Car un arbre fruitier se conduit. Il ne faut pas croire qu'on le laisse grandir à sa fantaisie, comme bon lui semble...Le potager du roi est le plus bel exemple du dialogue, parfois violent, entre la force de la nature et la volonté dominatrice de l'homme. Ici, pas question d'attendre le bon vouloir de la sève ni d'admettre, sans protester le rythme des saisons...

D'où l'architecture du potager, enfoncée dans le sol, pour le protéger des vents néfastes. D'où le jeu des terrasses et des murailles. D'où, surtout, l'invention de « formes », ces dessins que vont suivre, contraints, troncs et branches.

De ces formes, de cette écriture, Jacques Beccaletto est un maître...

Depuis des années, consultant de vieux manuels quasi grimoires ou discutant avec des pairs (rares) en France ou à l'Etranger, il prépare ce trésor : **l'Encyclopédie des formes fruitières**...le simple parcours, de page en page, au long des figures à l'encre de chine, vous entraînera dans le plus fascinant des voyages. Le spectacle des structures très intimes, comme une musique, comme une grammaire, au plus profond de soi.

Ainsi, grâce à Jacques Beccaletto, se continue la folle entreprise de Diderot, l'inventaire illustré des savoirs les plus divers...

ERIK ORSENNA



## RENCONTRE AVEC LA FEDERATION DES TRUFFICULTEURS

Le 21 avril dernier, nous avons reçu la visite à Montesquieu de Michel LASSIMOUILLAS, de l'Union Régionale des Trufficulteurs d'Aquitaine, à la Chambre d'Agriculture de la Dordogne accompagné de Xavier MONTET, du service agricole du Conseil Général de la Dordogne. Cette rencontre avait pour but d'étudier les formes de collaborations possibles entre les trufficulteurs et le Conservatoire d'Aquitaine.

Nous avons appris lors de cette rencontre que la Fédération départementale des trufficulteurs de Dordogne fédère 9 associations et que l'Union des Trufficulteurs d'Aquitaine regroupe ces associations à celles de Gironde et du Lot-et-Garonne, soit en tout plus de 1100 adhérents. Actuellement c'est de l'ordre de 80 à 100 ha de plants truffiers qui sont plantés chaque année dans ces départements. Le GIE des trufficulteurs d'Aquitaine a été créé pour gérer une parcelle expérimentale de 4 ha à Glane et regrouper les commandes de plants passées par les trufficulteurs auprès de leurs associations respectives. Le GIE s'adresse à des pépiniéristes agréés pour la fourniture des plants. Ceux-ci sont ensuite distribués à travers trois dépositaires en Dordogne (à Verteillac, Coulaures et le Buisson de Cadouin) et à Bazens en Lot-et-Garonne.

Nous avons aussi découverts que plants truffiers et arbres fruitiers n'ont jamais été bien

éloignés les uns des autres et que les fruitiers dont le système racinaire est bien drainant comme celui des pêchers et des figuiers ont une influence favorable sur le rendement des truffières. D'où la relation étroite qui pourrait naître entre nos deux actions. Nous espérons que Michel LASSIMOUILLAS et Xavier MONTET seront en mesure de nous fournir des renseignements plus précis que nous publierons dans le prochain numéro de cette lettre.

L'Union Régionale édite un bulletin trimestriel « Lou truffière ». L'adhésion aux associations départementales coûte 25 Euro et permet de recevoir ce bulletin. Renseignements auprès de l'URTA à la Chambre d'Agriculture de la Dordogne, 4-6 place Francheville 24016 Périgueux ou par e-mail : urta.truffe@wanadoo.fr.



## RUBRIQUE DES LECTEURS

### ● *Trichoderma* – champignon antagoniste

Le champignon antagoniste *Trichoderma* permet de lutter contre le pourridié «*Armillaria mellea*». La société LETTELIER le commercialise sous le nom de VÉGÉTAX.S.

Le support le plus utilisé est le compost ou bien le tourteau de ricin.

Son action sur les pourridiés du sol est reconnue (les sclérotinia, les phytophthora, etc....). Personnellement, après utilisation, j'ai constaté sur les polypores de mon vieux prunier de plus de 80 ans une dégradation de son état dans les parties aériennes.

Le champignon se multiplie très vite dans le sol, il est très proche du pénicillium roquefortii, sa couleur est blanche et les spores sont vertes.

Son action par dégradation des agents pathogènes croît à +5°, elle est optimale de 25 à 28°C et peut résister jusqu'à 70°.

#### Son mode d'action :

1. Il colonise l'espace,
2. Il émet des enzymes cellulolytiques qui dégradent les parois des champignons pathogènes, Il dégrade les molécules organochlorées, phosphorées, bromées.
3. Il émet des métabolites.

J'utilise le *Trichoderma harzianum* depuis l'an passé dans ma serre. En retournant une planche de salade d'hiver, j'ai constaté la présence de filament blanchâtre se ramifiant autour du reste des plants de salade. Je n'avais encore jamais constaté ce phénomène assez localisé malgré tout. Les salades étaient magnifiques et ne souffraient pas de dépérissement comme cela m'arrivait les années précédentes.

J'utilise aussi en pulvérisation foliaire une solution de Trichodermine pour lutter contre les oïdiums. Je le teste sur mes pêchers actuellement contre la cloque.

Inconvénient :

- Ne pas utiliser en période de floraison car contient de la limonène « la limonène est un répulsif extrait de l'écorce des orange, très puissant ».
- De plus, le prix de la solution donne à réfléchir.

Sté Letellier ZI Synerpoles BP43 30340 Salindres

P. Parade, La Chaise (16)

J.F. Decrois, St Laurent des Combes (16)

## «Botanique du désir» ces plantes qui nous séduisent... de Michael Pollan

Extrait de l'introd. : «L'idée du présent ouvrage a commencé de germer alors que j'ensemenciais mon jardin. C'est une activité distrayante, qui demande peu d'efforts et laisse tout le temps de penser à autre chose. En cet après-midi du mois de mai, j'étais donc au milieu de mes sillons, à deux pas d'un pommier en fleur d'où s'échappait le vrombissement des abeilles, quand la question me traversa l'esprit : dans un jardin, l'homme et l'abeille ne jouent-ils pas fondamentalement le même rôle ?»

En relatant l'histoire de quatre espèces domestiques - la pomme, la tulipe, la marijuana et la pomme de terre -, Michael Pollan nous démontre comment chacune d'elles a développé une stratégie de survie fondée sur la satisfaction de nos désirs les plus fondamentaux.

éditions Autrement, 19 euros.

MARIE-HÉLÈNE MARSAN



## RECETTE DE CUISINE

### Tarte aux Cerises

#### Ingrédients

2 jaunes d'œufs, 100 gr de sucre semoule, 2 cuillères à soupe de farine, 3 verres de lait 30 gr de beurre, 1 verre à liqueur de kirsch, 750 gr de cerises

#### Préparation :

Prendre une pâte sablée surgelée ou fraîche de 6 à 8 parts

Dénoyauter les cerises.

Faire la crème : mélangez les jaunes d'œufs et le sucre, ajoutez ensuite la farine et progressivement le lait tiède dans lequel on a fait fondre le beurre. Parfumez au kirsch. Etalez la pâte dans le moule, rangez les cerises sur la pâte versez la crème. Faire cuire à four 6 (180°) pendant 50 minutes. La tarte est dorée et gonflée. Elle se conserve fort bien et peut être consommée le lendemain.

## 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

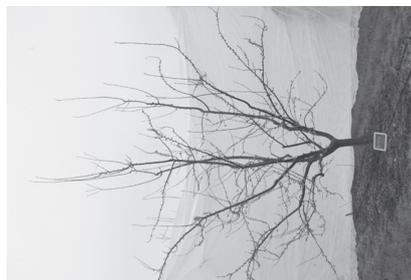
Signature

A renvoyer à :

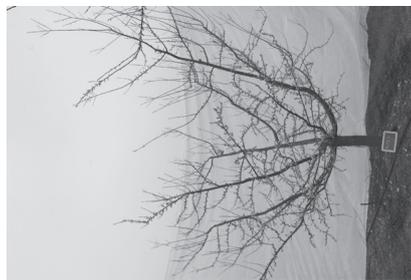
**G.R.P.A.**  
48 rue du Cdt Clère - Résidence le Coteau  
40000 MONT DE MARSAN



**Prune Saint Jean**



**Verdane**



**Chirquity**



**Prune Abricot**



**Goutte d'Or**



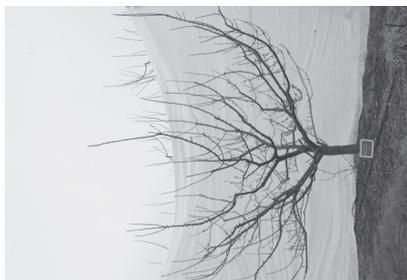
**Reine Claude Diaphane**



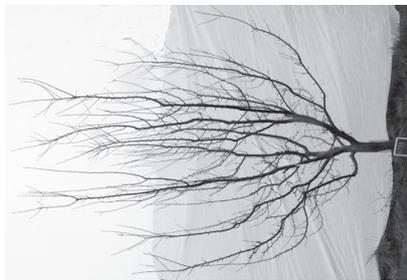
**Reine Claude de Moissac**



**Royale de Montauban**



**Reine Claude dorée**



**Caprane**



**Mirabelle de Nancy**



**Prune de Chien**



**Saint Antonin**



**Datil**



**Impériale épineuse**



**Prune d'Ente Blanche**



**Prune d'Ente**



**Reine Claude de Bavay**



# NOS VARIÉTÉS DE PRUNIER DU SUD-OUEST PROPOSÉES AU CATALOGUE DE LA PEPINIERE SAISON 2003-2004

Nom de la variété par ordre de maturité	Caractéristiques	N° dept	N° con servatoire	Maturité (2001-2003)	Floraisons 2001	Floraisons 2002	Floraisons 2003	Floraisons 2004	Précocité
Prune Saint Jean	Petite prune ovale, très précoce, orangée. Arbre peu vigoureux. Faiblement autofertile.	40 /47	A001	15-20/06	28/3	25/3	25/3	4/4	Tardive
Verdane	Fruit arrondi, vert à maturité, tacheté de rose violacé, sucré, fondant. Vigueur moyenne, très résistant au monilia.	33	A006	1-15/07	20/3	17/3	19/3	26/3	Précoce
Chirquity	Petite prune noirâtre à reflets rougeâtres, très typique et très bonne. Vigueur moyenne, floraison précoce, peu sensible. Autofertile.	40	A013	10-18/07		17/3		26/3	Précoce
Prune Abricot	Gros fruit assez allongé, assez juteux, bien sucré, de bonne saveur. Rustique. Non autofertile	Sud-Ouest	A011	05-août	29/3	25/3	27/3	6/4	Tardive
Goutte d'Or	Fruit allongé, jaune verdâtre, calibre moyen, très sucré, très parfumé, excellent. Arbre à port assez fermé, rustique.	9	A051	25/07-7/08		19/3		31/3	Moyenne
Reine-Claude Diaphane	Grosse, ronde, jaune rosée translucide, acidulée sucrée. Vigueur importante. Peu autofertile.	Nationale	A053	25/07-3/08	28/3	25/3	27/3	3/4	Moyenne à tardive
Reine-Claude de Moissac	Grosse, très sucrée, vert-jaune, chair assez ferme, sucrée, acidulée. Arbre vigoureux, érigé. Autofertile.	82	A018	31/07-8/08	28/3	19/3	27/3	31/3	Moyenne
Royale de Montauban – Grosse rouge d'août	Grosse prune violette à chair jaune, légèrement allongée, juteuse. Arbre vigoureux, mise à fruit rapide, très fertile. Non autofertile.	Sud-Ouest	A022	21/07-01/08	1/4	25/3	27/3	8/4	Très Tardive
Reine-Claude Dorée Reine-Claude Verte	Arrondi-aplati, verte à chair verte, devient dorée, très juteuse et sucrée. La meilleure prune de table. Non autofertile.	Nationale	A019	31/07-8/08	29/3	20/3	27/3	2/4	Moyenne
Prune Caprane	Calibre moyen, ovale, noyau libre, pointu aux deux extrémités, épiderme orange teinté de rouge-orangé à l'insolation, chair orangée, charnue, très sucrée, juteuse, acidulée. Cueillette en extrémité puis base. Arbre érigé, fermé.	40-47	A038	28/07-6/08	30/3	25/3	27/3	8/4	Très Tardive
Mirabelle de Nancy	Fruit petit, jaune arrondi, excellent cru et en conserve. Très fertile. Peu autofertile.	Nationale	A049	8-31/08	22/3	22/3	22/3	2/4	Moyenne
Prune de Chien	Petit fruit rond, violet, à confiture. Vigoureux, port buissonnant, floraison précoce, résistant aux gelées tardives et aux parasites. Autofertile.	40	A028	10-20/08	22/3	18/3	21/3	26/3	Précoce
Prune de Saint-Antonin	Fruit ovale, bleu foncé, de petit calibre, juteux, très sucré, acidulé, à confiture et à sécher. Pruneaux acidulés. Arbre rustique, très fertile; à production régulière.	Sud-Ouest	A029	10-30/08	28/3	26/3	27/3	5/4	Tardive
Datil	Allongé, violet, de petit calibre, très sucré, à chair dense, excellent. Arbre vigoureux, fermé, très fertile, très rustique.	46	A031	14/08-11/09	23/3	20/3	24/3	2/4	Moyenne
Impériale épineuse	Gros fruit, type de Prune d'ente à chair jaune, juteuse, très sucrée, à maturité étalée. Autofertile.	47	A044	15-20/08	22/3	21/3	22/3	3/4	Moyenne à tardive
Ente Blanche Ente Jaune	Prune d'Agen à épiderme et chair jaune. Très sucrée. Arbre vigoureux. Autofertile	47	A047	22-30/08	27/3	25/3	25/3	3/4	Moyenne à tardive
Prune d'Agen ou d'Ente	Fruit allongé, violet, très sucré, excellent en pruneau, confiture et cru. Autofertile.	47	A094	15-25/08	28/3	25/3	29/3	6/4	Tardive
Reine-Claude de Bavay	Fruit moyen arrondi, légèrement aplati, jaune orangé, chair jaune verdâtre, très sucrée, goût caractéristique. Très peu sensible aux maladies. Autofertile.	Nationale	A054	15-30/08 (06-21/08 pour eau de vie)	25/3	19/3	20/3	30/3	Moyenne

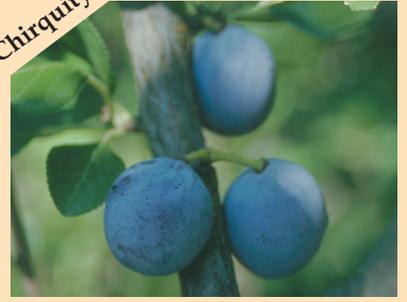
Prune Saint-Jean



Verdane



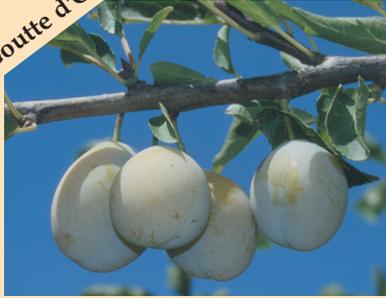
Chirquity



Prune abricot



Goutte d'Or



Reine Claude  
Diaphane



Reine Claude  
de Moissac



Royale de  
Montauban



Reine Claude  
dorée



Caprane



Myrabelle de  
Nancy



Prune de chien



Saint Antonin



Datil



Impériale  
épineuse



Prune d'ente  
blanche



Prune d'ente



Reine Claude de  
Bavay

