



La LETTRE aux adhérents

n°25

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



EDITORIAL

La raison d'être de notre association est le développement du conservatoire et de sa notoriété ; dans ce domaine, nous avons quelques motifs de satisfaction.
En premier lieu, le GRPA a franchi le cap des 550 adhérents en septembre 2004.

- Quelles activités avons-nous déployées pour susciter ce regain d'intérêt ?
 - tout d'abord, nous avons été présents sur de nombreuses manifestations à travers l'Aquitaine grâce à nos fidèles bénévoles, depuis Soudat au nord de la Dordogne jusqu'au domaine d'Abbadia à Hendaye,
 - peut-être avons-nous intéressé de nouveaux amateurs avec le projet d'envoi d'un bulletin d'alerte phytosanitaire par abonnement qui va démarrer dès le mois de janvier 2005. Très simplifié par rapport aux bulletins envoyés aux professionnels par le Service de la Protection des Végétaux, il a pour but d'éviter les attaques parasitaires graves dans les vergers d'amateurs avec les moyens disponibles en jardinerie,
 - nous poursuivons également nos travaux de publications ; cette lettre en est un exemple, mais le travail le plus abouti sera celui que mènent depuis une année et demi nos deux conseillers techniques, Jean-Marie Lespinasse et Evelyne Leterme, dans la coordination de l'ouvrage à paraître aux Editions du Rouergue " De la taille à la conduite des arbres fruitiers ", rédigé par 24 auteurs et collaborateurs, chacun spécialiste d'une espèce. Sa sortie en librairie, programmée pour le 18 février 2005, est d'ores et déjà précédée d'une souscription qui a intéressé plus de 160 personnes en 3 semaines et dont vous pouvez encore profiter. L'ouvrage sera expédié dès sa sortie des presses au prix spécial souscription.
- Notoriété aidant, le verger de Montesquieu a reçu de nombreux visiteurs cette année, journalistes, chargés de mission en muséologie, groupes de professionnels, scolaires...

○ Pour terminer, une distinction qui nous conforte tous dans notre soutien au conservatoire : le prix scientifique TERRA FICARIA de la Fondation Yves Rocher – Institut de France a été attribué à Evelyne LETERME. Ce prix lui a été décerné le 14 octobre dernier par le Chancelier de l'Institut de France, Pierre MESSMER, Jacques ROCHER, Président de la Fondation Yves Rocher et André CAUDERON, membre de l'Institut et de l'Académie des Sciences. Ainsi, est reconnue une action, qui est un peu la nôtre, de 25 années au service de la sauvegarde et de la conservation du patrimoine fruitier d'Aquitaine. L'ensemble du Conseil d'Administration du GRPA se réjouit de cette reconnaissance et de cette récompense bien méritées et lui adresse ses sincères félicitations.

A l'issue de cette cérémonie, Evelyne LETERME a été invitée à présenter une conférence scientifique de 45 minutes, que nous relaterons dans les prochains numéros de cette lettre, « Du patrimoine fruitier régional au patrimoine fruitier français. Le rôle du Conservatoire Régional d'Aquitaine dans la sauvegarde de ce capital riche de sa diversité culturelle, paysanne, agronomique et génétique ». Plusieurs de nos membres sont allés y assister, Jean-Jacques DIHARCE, Jean-Claude ROUGIER, Hélène SAINT-MARTIN, Annick AUDIOT.

Je ne voudrais pas terminer mon bavardage sans vous convier une fois encore les 27 et 28 novembre prochains à notre 9^{ème} Fête de l'arbre, qu'elle soit une réussite pour nos visiteurs mais surtout, et avant tout, une fête de la convivialité pour tous les adhérents.

Les deux conférenciers, Jacques BECCALETTO, jardinier-chef au potager du Roi à Versailles, qui nous entretiendra le samedi à 15h30 de " L'évolution des formes fruitières de la Quintinie à nos jours " et Manuel AUBRON, qui nous parlera des Masdevallia "orchidées du froid et de l'humidité" le dimanche à 15h30, ont bien conscience de cet aspect de notre fête puisqu'ils y participeront activement pendant les deux journées.

DOMINIQUE CHAUVIERE

Verger d'Etouars - Dordogne
Site d'accueil du CVRA

LOT-ET-GARONNE
CONSEIL GENERAL

SOMMAIRE

Editorial du Président	p. 1
Echos de Montesquieu	p. 2
Manifestations passées	p. 2
La rubrique scientifique et technique	p. 5
Dates à retenir	p. 5
Lu pour vous	p. 6
Le gel	
La bouillie bordelaise	
Pourquoi planter du lierre	
Vient de paraître	p. 7
Rubrique des lecteurs	p. 7
Compte rendu de la remise du prix Terra Ficaria	p. 8
Fête de l'arbre 2004	p. 8
La recette de cuisine	p. 9
Les pommiers du massif pyrénéen	p.10

Lettre aux adhérents n° 25
Date de parution
Octobre 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





MANIFESTATIONS PASSÉES

URRUGNE (64)

Le Château d'URTUBIE fut le siège d'une exposition permanente durant l'été sur le cidre basque (sagarno). Le Conservatoire Végétal fut sollicité pour fournir des panneaux d'exposition sur les variétés de pommes à cidre du Pays Basque ainsi que la documentation.

Monsieur le Comte de CORAL envisage la plantation d'un verger de pommiers. Une étude est en cours.

PESSAC (33)

les 5 et 6 juin

Marcel FANTINO, André BOUGES

BAYONNE (64)

Marché aux fruits rouges

le 12 juin

Une première pour notre présence au Marché des Fruits rouges de Bayonne qui s'est tenu le 12 juin 2004 place Montaut organisé par les amis de la Cathédrale. Une centaine de kilos de cerises XAPATA fut vendue par Isabelle BRICARD et Jean-Jacques DIHARCE. De nombreux contacts mais la publicité locale mériterait d'être plus développée.

ASCAIN (64)

Stage de Taille en Vert
le 16 juin

Grosse affluence pour ce stage d'été qui est le complément indispensable du stage de taille d'hiver. Jean-Jacques DIHARCE et Evelyne LETERME se sont partagés les stagiaires qui sont intervenus efficacement sur les arbres du verger et tout particulièrement sur la rangée de "SOLENE".

MONTESQUIEU (47)

Stage de taille en Vert
le 19 juin

HASTINGUE (40)

le 14 juillet

Hastingues, bourgade de 450 habitants, perchée sur une motte en bord du Gave de Pau, en limite des Landes et du Pays Basque, organisait ce 14 juillet 2004 "la Parade des cinq sens" avec pour thème le goût de "La pomme et ses dérivés".

Chaque rue, chaque place du village étaient en ébullition ; jongleurs, comédiens du théâtre de rue, groupes musicaux, manège aux légumes pour les enfants et même un "dresseur de puces" apportaient à cette journée une ambiance de fête.

Dans cet environnement, le conservatoire proposait la dégustation de pommes de saison : Pomme de la St Jean, Grosse Madeleine et bien entendu notre fameux jus de pomme.

Les visiteurs arrivant par vagues successives, nous étions avec Evelyne dans ces moments là, fortement sollicités. Avec aussi des éclats de rire se rapportant à la consommation des pommes des Malus floribonda présentées en décoration.



ECHOS DE MONTESQUIEU

Mai – octobre 2004



Cette saison fruitière a été placée sous les meilleurs auspices, on pourrait l'intituler "Pléthore de fruits". Hormis les abricots et les amandes qui furent absents, pour deux raisons, deux gelées en pleine période de floraison et absence d'abeille dans le verger à cause de ce début de printemps dont les journées ne se réchauffaient pas suffisamment.

Avril et mai ont été placés sous le signe de l'entretien du verger et de la fin de la taille, sauf pour les pêcheurs où seuls les arbres porte-greffons l'ont été, les autres ayant été abandonnés à leurs fruits. Nous aurions tellement aimé réaliser ces travaux sur nos vergers mais la tâche est impossible sans embauche de temporaires. Heureusement que nous bénéficions des conseils avisés et de l'aide de Jacques DUPIN et de Jean-Marie LESPINASSE.

Pendant ces deux mois, nous avons aussi observé les floraisons des pommiers. Les pages 10 à 12 de cette lettre sont consacrées à 21 variétés de pommes à couteau et à cidre présentes sur le Massif Pyrénéen, du Pays-Basque à l'Ariège. Nous avons indiqué les dates des pleines floraisons sur quatre saisons de 2001 à 2004. Ces notations nous amènent à quelques réflexions quant à la difficulté de déterminer la floraison moyenne annuelle. On remarque un décalage plus ou moins important des dates de pleine floraison en fonction des années, lié à la climatologie. Par exemple, les variétés précoces ont été en pleine floraison fin mars ou début avril en 2001, 2002 et 2003, mais beaucoup plus tard en 2004, les températures très basses du printemps ayant entraîné un retard à tel point que les variétés précoces ont fleuri à la même date que les variétés tardives lors des 3 années précédentes. De fait, on constate pour l'année 2004, un resserrement de l'ensemble des floraisons, toutes les variétés présentées ayant fleuri entre le 15 avril et le 5 mai alors que les autres années, l'échelonnement avait été beaucoup plus important - du 25 mars au 27 avril en 2002 et du 2 avril au 6 mai en 2001. L'année 2003 présente, elle aussi une particularité, celle de déclencher les floraisons précoces plus tardivement que les années précédentes et de provoquer les floraisons des variétés tardives très tôt (échelonnement du 1er au 16 avril) ce qui rend cette année-là d'observation inexploitable.

Les premières récoltes ont débuté avec les cerises le 27 mai (contre le 16 en 2002 pour les mêmes variétés précoces) et dès ce moment nous avons compris que nous n'arriverions pas à cueillir tous les fruits. Cette récolte s'est poursuivie jusqu'au 30 juin, date où nous avons décidé de l'arrêter à cause des attaques de mouches de la cerise.

Une fois de plus nous avons pesé la récolte de chaque variété. Edifiant ! La moyenne de production de nos arbres plantés en 1998 (en 7ème feuille) sur Maxma a été de 8 kg/arbre à l'instar de notre témoin Burlat. Certains comme Peloua et ceux d'autres variétés sous numéros ont produit plus de 11 kg par arbre.

Merci aux nombreux bénévoles qui sont venus nous sauver la mise, Alain, Nadia et Jonathan ayant été pris quasiment à temps plein pour ces trop longues cueillettes de cerises. Car nous devons achalander nos clients, soit particuliers

(une petite clientèle restée fidèle toute la saison), soit revendeurs (nous avons eu la chance de pouvoir vendre les cerises d'Itxassou – Peloua, Chapata et Geresi Belxa – aux halles de Biarritz) et surtout les expositions qui eurent lieu les 29 et 30 mai à Balzac en Charente tenue par Patrick PARADE, les 5 et 6 juin à Pessac en Gironde par Marcel FANTINO et le 12 juin à Bayonne par Jean-Jacques DIHARCE. En tout,



nous avons commercialisé plus d'une tonne de cerises (à raison de 5 kg de moyenne par heure et par cueilleur !) ramassées sur les 251 arbres de nos 117 variétés. Cela a représenté environ 60% de la production. Le reste a été soit mangé par les cueilleurs et les visiteurs, soit laissé sur place.

Au moment de la première récolte de poires, le 9 juillet, avec certaines Saint-Jean et Beurré Giffard nous avons constaté une attaque catastrophique de psylles. Il a fallu sortir le grand jeu, aidés par Bertrand Roques pour l'installation d'arroseurs par aspersion d'eau toute une nuit puis traitement spécifique qui nous a valu de ne plus cueillir de poires pendant un mois par mesure sanitaire. Le procédé a réussi à 100%.

Deuxième fléau, les cossus, insectes xylophages qui attaquent certains arbres en bonne santé par des pontes à la base des troncs. C'est ainsi que nous avons perdu les 4 pommiers de la même variété Museau de Lièvre A 166. Mais les attaques se poursuivent désormais un peu partout et les piégeages ont dû débiter avec un système à la fois attractif et mortel pour ce papillon.

A ce sujet, le tableau des piégeages réalisés sur le verger pendant la saison nous renseigne sur la dynamique des populations de quelques parasites, carpocapse de la pomme et de la poire, tordeuse orientale du pêcher et cossus.

Carpocapse : les populations ont été globalement importantes cette année. Sur les 5 pièges du verger de Montesquieu, nous avons constaté 3 périodes de niveau de population élevé :

- du 12 au 24 mai prolongée jusqu'au 1er juin à un niveau moindre,
- du 16 au 31 juin avec reprise le 28 juin,
- du 16 juillet au 5 août avec un creux entre le 29 juillet et le 1er août.

Les plus forts piégeages ont atteint 22 insectes le même jour dans un piège, niveau exceptionnel pour l'espèce. Nous avons dû effectuer 7 traitements de protection sur les conseils de la protection des végétaux (au lieu de 3 à 5 les autres années).

Tordeuse orientale : au vu des piégeages, on remarque 5 périodes où les populations sont d'abondance variable.

Deux très grosses populations où la capture la plus importante sur un piège a atteint le chiffre record de 173 individus : celle du 27 avril au 3 mai qui se poursuit à un niveau faible jusqu'au 5 mai et celle du 16 au 23 juin avec poursuite à niveau moyen jusqu'au 5 juillet ; et trois autres périodes avec des niveaux moyens de population, du 1er au 11 juin, du 28 juillet au 16 août puis après le 27 août.

Quatre traitements ont été appliqués sur la saison.

Cossus : les niveaux de populations sont beaucoup plus faibles que ceux des deux autres parasites, 1 à 2 individus par piégeage et par jour uniquement.

Une première population a été piégée du 16 au 23 juin. Ensuite, on note deux pics, le premier le 30 juin puis un second sur une longue période du 21 au 28 juillet qui se poursuit à un niveau plus faible jusqu'au 5 août.

Cette année, nous avons bien jugulé la cloque du pêcher, la tavelure, les pucerons et carpocapses, assez bien la tordeuse du pêcher, l'oïdium, le mildiou de la vigne et assez mal la mouche de la cerise, les psylles du poirier et les cossus. Pour les monilia sur fruits, nous avons dû intervenir en pleine récolte de pêches : le signal a été donné lorsque nous avons débuté la récolte des Roussanes de Monein qui, piquées par des insectes, développaient une pourriture extrêmement rapidement. Le phénomène s'amplifiant et se développant sur les Roussanes plus tardives nous avons cherché à nous achalander avec les produits les moins nocifs à notre disposition. Nous avons appliqué sur pêchers et pruniers une bouillie nantaise le 22 juillet à 6l/ha suivie d'un purin de prêle le 2 août à 10l/ha. L'efficacité, sans être totale, a été suffisante pour protéger nos récoltes jusque début septembre. Toutefois, ce champignon a tendance à se développer dès que les fruits sont très mûrs et, comme nous ne sommes pas à même de récolter la totalité de nos productions, ce parasite reste présent dans le verger.

Face à la recrudescence des demandes d'aide auprès du bureau du GRPA pour déterminer des dégâts de parasites sur les arbres fruitiers et obtenir la solution pour les réparer, nous nous sommes décidés à développer un service d'alerte phytosanitaire.

Le but est informer des périodes à risques pour les parasites majeurs en verger et donner une ou plusieurs propositions de moyens de lutte comprenant une rubrique bio et une rubrique classique avec les produits autorisés pour les amateurs.

L'information sera envoyée 5 fois par an, une première fois pour le 15 janvier au moment du démarrage de la lutte contre la cloque du pêcher et une dernière fois en automne pour les traitements d'hiver. Nous espérons recevoir en retour vos propositions et astuces, réussites et échecs que nous pourrions publier dans le

L'occasion de commenter les variétés fruitières spécifiques en Pays Basque, de présenter le verger Conservatoire du Domaine d'Abbadia, et de bavarder sur les stages organisés sur le site.

En conclusion, j'encourage les bénévoles qui hésitent à s'investir dans la tenue d'expo, de participer à ce type d'événement car en plus de la bonne humeur, on y passe de très bons moments de décontraction.

M. DUCHATEL

AUROS (33)

Comice Agricole
le 7 août

VENDOIRE (24)

Fête des tourbières
le 8 août

SOUDAT (24)

Fête des Villages du Haut Périgord
le 15 août

PRAYSSAS (47)

Foire aux fruits
les 21 et 22 août

Une expo magnifique et des fruits superbes qui ont tous été vendus ! Très bons contacts avec les visiteurs et les officiels sous la conduite du Président Claude BOYER.

SYLVIE ROQUES ET PAUL PETRUZ

MONTESQUIEU (47)

Stage d'Ecussonnage en Pépinière
le 28 août

Evelyne LETERME – Jean-Jacques DIHARCE

Un nombre très important de stagiaires a suivi ce stage qui comprend une présentation en salle et une pratique directement sur les arbres en pépinière. La traversée du verger fut très difficile pour regrouper les stagiaires attardés sous les pruniers en pleine dégustation !!!

Une session décentralisée à Hendaye devra être étudiée pour 2005.

J.J. DIHARCE

CONDOM (32)

Bio Gascogne
les 28 et 29 août

Une première pour la participation du Conservatoire à cette manifestation importante en fréquentation. De très nombreux contacts intéressants. Un grand succès pour nos fruits tous vendus dès le samedi. Nous espérons de nombreuses retombées pour l'association et le conservatoire.

M. LEBERRE

BRUCH (47)

Fête Médiévale
le dimanche 29 août

Paul PETRUZ - Marcel BOUSQUET (organisateur de la Fête) Louis GONELLA - Maryline GONELLA.

Journée réussie avec de bons contacts avec les habitants qui sont nos " voisins " du domaine de Barolle.

GRAND BRASSAC (24)

Comice Agricole
le dimanche 5 septembre

SAINT-VIVIEN DE MEDOC (33)

Comice Agricole
les 4 et 5 septembre

Un Comice Agricole qui fut un succès, fréquenté par de très nombreux visiteurs. Le Conservatoire présentait des poires, des pêches, des prunes et des pommes. Tout fut vendu en un rien de temps. Une documentation abondante fut distribuée aux nombreux visiteurs.

MARCEL FANTINO

MONTESQUIEU (47)

Stage de mise en place et entretien des vergers
le 25 septembre
E. LETERME

NEUVIC SUR L'ISLE (24)

Exposition vente de fruits
le 3 octobre
M.Th. et J.CI. ROUGIER

SAGAR TINKA 2004

Récolte des pommes du verger d'Abbadia et pressage du jus du 5 au 8 octobre

Grâce à l'aide de bénévoles des Amis d'Abbadia et du Groupe de Ressources Phytogénétiques d'Aquitaine, la cueillette des pommes du verger conservatoire d'Abbadia et leur nettoyage a été assuré en trois jours ! Super !

Merci à tous ceux qui ont aidé directement ou qui ont servi de relais lors de mon appel aux bonnes volontés !

Les opérations de broyage, pressage et mise en cuve ont débuté dès le lendemain, vendredi, et se sont poursuivies le samedi toute la journée.

Cela a été l'occasion de passer d'agréables moments et d'acheter du jus de pomme tout frais, du sagarno de la cuvée 2003 ou encore le catalogue des arbres fruitiers proposés à la vente...

En tous les cas, une présence nombreuse et active autour du broyeur et du pressoir a donné un véritable air de fête à ce Sagar Tinka 2004 !

GANIX GRABIÈRES

RIEUX MARTIN (16)

Exposition vente
le 03 octobre

NEUVIC sur l'ISLE (24)

15^{ème} journée des Plantes
le 03 octobre

SAINT-PIERRE-DU-MONT (40)

La Fête de la Science
le 12 octobre
D. et Jo. CHAUVIERE

ROUEN (76)

EUROPOMM' 2004
du 15 au 17 Octobre

cadre de cette Lettre aux adhérents. Compte tenu du nombre de pré inscriptions, nous allons débiter dès le mois de janvier.

Pour revenir au verger de Montesquieu, nous avons récolté en tout 1500 kg de pêches et 1800 kg de prunes, soit environ 60% de la production des pêchers du verger et de l'ordre de 25% de celle des prunes, car la production de nos pruniers a été énorme. Ayant adopté la taille longue, sans prendre la précaution d'éclaircir, la



réaction des arbres a été brutale. Les zones fragilisées par les tailles répétées sur certains arbres ont même cassé au lieu de plier en arcure. Mais l'ensemble était joli à voir. Notre attention est allée une fois de plus vers Caprane, Goutte d'or et Datil que nous allons planter cet hiver dans le but de les expérimenter en axe à partir de l'an prochain.

Dès la reprise de la cueillette des poires le 08 août, nous avons constaté que le verger était en pleine production de fruits de très beau calibre. Ces arbres également en 7^{ème} feuille, comme les pêchers et les cerisiers, ont été plus longs à se mettre correctement à fruits. Certaines variétés, comme Marguerite Marillat ont porté de très gros fruits. Nous ne maîtrisons pas encore les dates de récolte de toutes les variétés, ce qui nous amène parfois à récolter des poires déjà trop avancées en maturité qui ne se conservent pas. Parfois même nous ne pouvons plus les récolter lorsque la maturité s'est achevée dans le verger : le fruit bletté.

Alors que nous avons constaté, avec regrets, l'absence de figues-fleurs, tant attendues après les mirifiques dégustations de 2003, nous avons pu voir les premières figues d'automne arriver à maturité la première semaine de septembre et se succéder en quantités largement appréciées de nos cueilleurs-clients.

En septembre nous avons aussi pu apprécier les premières récoltes de pêches tardives de nos collections, dont une partie en provenance des sélections d'Alain BREUILLE parmi les variétés anciennes de Dordogne.

Les pommes d'été n'ont pas été récoltées, hormis les Saint-Jean qui ont été dégustées à l'exposition du 14 juillet à Hastings et celles qui ont été exposées sous forme d'échantillons lors des expositions de l'été, le 15 août à Soudat et le 22 à Prayssas.

Les premières bonnes pommes d'été sont arrivées début septembre avec les Anisha - Udarre Sagarra basques et la Reinette marbrée.

Et, arriva le plein de la récolte de pommes conjuguée avec l'arrivée en pépinière des plants destinés aux jardineriers. De l'organisation et de l'angoisse.

Notoriété aidant, le verger de Montesquieu a reçu de nombreux visiteurs cette année ; retenons le journaliste au New York Times, David KARP, qui est venu passer une journée dans les collections de prunes début août et qui a fait paraître un article sur la Reine-Claude de Moissac dont nous passerons des extraits dans les prochaines lettres, et qui a prévu de présenter le conservatoire dans un second article à paraître en février 2005.

Alain SCHÜBEL, Chargé de mission auprès du Conseil Régional de la Réunion pour la mise en place du verger conservatoire de l'Océan Indien à Saint Louis de la Réunion a visité en une semaine tous les sites d'accueils du conservatoire à travers l'Aquitaine et à cette occasion, a adhéré à notre association.

Parmi les nombreux groupes reçus cette année, signalons le groupe de 60 personnes des caisses régionales du Crédit Agricole d'Aquitaine accompagnées par Claude BALDI, Président de terre du Sud et Trésorier du Conservatoire.



Enfin, soulignons le tournage le 20 octobre par une équipe de France 2 sur le verger de Montesquieu et la récolte des pommes pour un reportage destiné aux infos du journal de 13 heures du 26 octobre.

EVELYNE LETERME



RUBRIQUE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE

● Les porte-greffe(s) des arbres fruitiers

PAR JEAN-MARIE LESPINASSE



Selon le petit Robert, " porte-greffe " est un mot composé, masculin, invariable, dont l'origine remonte à 1877. C'est le " sujet sur lequel on fixe le greffon ".

Le porte-greffe est la partie racinée sur laquelle la variété est greffée.

Pourquoi greffer la variété que nous désirons cultiver et conserver ?

Principalement pour trois raisons :

● La première raison de l'utilisation d'un porte-greffe pour multiplier un arbre fruitier vient du fait que les espèces fruitières, en majorité, ne peuvent pas se reproduire fidèlement par semis en raison de la complexité de leur génotype* (hétérozygote*). Comme chez les humains on peut trouver des ressemblances dans la descendance mais jamais d'individus identiques (clones).

La biologie florale et en particulier le mode de fécondation de l'espèce peut avoir une influence supplémentaire sur l'importance de ce phénomène : les espèces allogames (qui nécessitent obligatoirement une pollinisation croisée) comme le pommier ont une descendance très hétérogène et souvent éloignée des parents. Par contre les variétés d'espèces autogames comme le pêcher (qui se pollinisent elles-mêmes) ont une descendance plus proche des parents : 6 à 7 générations d'autofécondation réalisées par Alain Breuille sur des pêches locales à la Réole montrent que la descendance se rapproche des parents et devient plus homogène. Mais, ce n'est pas encore une lignée de blé ou de laitue " feuille de chêne " !

Ainsi, la reproduction par voie sexuée étant impossible, la volonté de conserver le patrimoine génétique de la variété a poussé l'homme à trouver d'autres moyens : le greffage, mais aussi le marcottage et le bouturage permettent à la variété de se reconstituer respectivement à partir d'un bourgeon (le greffon), d'un rejet raciné ou d'un jeune rameau que l'on mettra en situation d'enracinement. Dans ces cas-là, le patrimoine génétique de la variété est intégralement conservé.

● La deuxième raison pour laquelle le greffage perdure est l'intérêt agronomique dont le porte-greffe est porteur. Cette conviction s'est très progressivement développée au fur et à mesure de l'expérience accumulée par des générations d'arboriculteurs.

En effet, les porte-greffe utilisés ont mis en évidence dans le temps des comportements agronomiques performants que les variétés n'auraient peut-être pas avec leurs propres racines (dans le cas où elles seraient multipliées par marcottage ou par bouturage) : ces comportements sont, soit très spécifiques comme, par exemple, la résistance à l'asphyxie racinaire, soit, plus globaux, tels qu'une très bonne adaptation à l'ensemble des conditions pédoclimatiques de la zone de culture.

Chez certaines espèces, comme le pommier et plus récemment le cerisier et le prunier, la découverte d'une importante gamme de vigueur et en particulier de porte-greffe faibles à très faibles améliora sensiblement les niveaux de production ainsi que la faisabilité des interventions manuelles au verger.

● La troisième raison est la facilité avec laquelle cette multiplication peut se faire : l'élevage des porte-greffe est facile (nous y reviendrons). Le greffage requiert, certes, des mains expertes mais c'est une intervention rapide qui, généralement en pépinières spécialisées, se solde par un pourcentage de réussite très élevé, de même que chez les amateurs et paysans qui depuis 2000 ans maîtrisent la technique.

Pour mieux découvrir le rôle du porte-greffe et l'importance de son choix, nous vous proposons le cheminement suivant :

- dans un premier temps nous verrons comment, à partir d'une graine, l'arbre fruitier passe de " l'objectif racine et charpente " à " l'objectif fruit " ,
- puis nous observerons les deux catégories de porte-greffe (clonaux et semis) et leur mode de multiplication,
- enfin, nous passerons en revue les principaux porte-greffe utilisés pour chaque espèce.

CHEVANCEAUX (17)

Foire aux marrons
le 17 octobre

ESCATALENS (31)

17 Octobre
Martine LEBERRE, Paul PETRUZ

ETOUARS (24)

17 Octobre
J. GAGNAYRE, J-Cl et M-Th ROUGIER

VERTHEUIL (33)

12° Foire aux plantes d'automne
le 7 octobre
Marcel FANTINO - André BOUGES

FOULEIX (24)

Exposition-vente
le 24 octobre
Jean-Claude et Marie-Thérèse ROUGIER



DATES A RETENIR

SADIRAC (33)

Fête des fruits oubliés
le dimanche 31 octobre

GRADIGNAN (33)

L'Arbre, la Forêt, Parc de la tannerie
les 5 et 6 novembre

SABRES (40)

Les automnales de Sabres
le dimanche 7 novembre

SAINT-PIERRE-DU-MONT (40)

Exposition-vente au Magasin Maïsadour
vendredi 12 et samedi 13 novembre

CORNEBARRIEU (31)

Foire aux plantes
le dimanche 21 novembre

HENDAYE (64)

Pommes d'hier, Patrimoine pour demain
du 25 novembre au 12 décembre
Exposition et vente de pommes de variétés anciennes

ANGOULEME (16)

Gastronomades
les 26, 27 et 28 novembre

MONTESQUIEU (47)

9° Fête de l'Arbre
les 27 et 28 novembre

Venez nombreux Entrée GRATUITE !

VEUIL ET GIGET (16)

Noël aux roches
les 11 et 12 décembre

SUITE LETTRE N°26

COLLOQUES FORMATIONS

BORDEAUX

“ Goûts et saveurs baroques ”
du 24 sept. 2004 au 3 janvier 2005

Cette exposition, organisée par le musée des Beaux-Arts de Bordeaux, présente des natures mortes de fruits et légumes des XVIème et XVIIème siècles.



LYON

5ème colloque national organisé
par le Bureau de Ressources
Génétiques “Un dialogue pour la
diversité génétique”
du 3 au 5 Novembre

Institut Supérieur d'Agriculture de
Rhône-Alpes
www.brg.prd.fr

ANGERS (49)

Institut National d'Horticulture
2ème rencontres du végétal
les 18 et 19 novembre 2004.

“ Maîtrises des productions et qualité de
l'environnement ”
www.rencontres-du-vegetal.agrena.org

RENNES (35)

Les fonctions écologiques des
bocages : recyclage de l'azote –
régulations hydrauliques – biodiversité
les 9 et 10 décembre

Module de formation de SOLAGRO
75 voie du TOEC – 31076 TOULOUSE
Téléphone : 05 67 69 69 69
www.solagro.org

A PARAÎTRE

ARBRES ET PAYSAGES D'AUTAN,
association pour la promotion de l'arbre
dans la sauvegarde et la restauration
du paysage rural, annonce la sortie fin
novembre de “Pays'arbre”, coffret de fiches
individuelles sur les arbres forestiers, un
livret technique sur la plantation et le
paysage et un guide pratique, avec photos
et illustrations.

Format 21 cm au carré, 45 fiches,
le coffret - 40 Euros
Moulin de Ticaille - 31450 AYGUESVIVES
Tel/Fax 05 34 66 42 13
apa31@free.fr

LU POUR VOUS

Le gel

D'après un article publié dans la revue L'ARBORICULTURE FRUITIERE n°579 de février 2004

Souvent caractérisé par la présence de givre (gelée blanche) ou de glace et donc bien repérable sur les végétaux et dans notre environnement, le gel peut aussi, lorsque le degré hygrométrique de l'air est très faible (< 30%) être réel sans signe visible (gelée noire).

En fait le gel est lié à deux raisons principales qui peuvent agir indépendamment l'une de l'autre ou au contraire se combiner :

- le refroidissement du sol et des basses couches de l'atmosphère par perte d'énergie en l'absence d'action du soleil : cette perte d'énergie est maximale pendant la nuit mais peut débuter dès que l'obliquité des rayons solaires ne permet plus une absorption suffisante par le sol. Il faut d'ailleurs noter que les minima de température sont généralement relevés une demi-heure après le lever du soleil,

- l'arrivée sur une région d'un front froid alimenté en air polaire, voire même arctique.

Dans le premier cas, le gel ne concerne que les basses couches de l'atmosphère et nous notons une inversion de températures (il fait plus chaud à quelques dizaines de mètres au dessus du sol qu'au ras du sol et cette différence peut atteindre jusqu'à 5°C sur 100m).

Le vent a également une influence : s'il est > 2m/s, il provoquera un brassage de l'air et l'inversion de température sera faible. Mais dans ce cas une évaporation (passage de l'état de rosée à l'état de vapeur) ou une sublimation (passage de l'état de glace à l'état de vapeur) peuvent avoir lieu et absorber de la chaleur au détriment des végétaux qui les supportent. Ces derniers subissent donc la gelée sans signe visible : c'est un gel d'évaporation.

Si au contraire le vent est faible (< 2m/s) le brassage de l'air se produit très peu. La terre, corps noir, réémet l'énergie qu'elle a absorbée pendant le jour, et avec d'autant plus d'intensité que la couche nuageuse, qui fait effet de réflecteur, est faible, voire nulle. L'inversion de température est marquée : c'est un gel de rayonnement.

Dans le second cas, d'arrivée d'air très froid (polaire ou arctique), il n'y a pas d'inversion de température. Cette masse d'air est généralement très épaisse (plusieurs kilomètres) et homogène ; le temps est souvent brumeux, des brouillards givrants qui peuvent durer plusieurs jours et la plupart du temps cette brume n'est que la partie visible d'un système nuageux important : nous sommes en présence d'un gel d'advection.

Contre les brouillards d'évaporation ou de rayonnement, tous les moyens de protection (chauffage, brassage d'air, aspersion) sont utilisables avec d'assez bons résultats. La lutte est beaucoup plus difficile contre le brouillard d'advection du fait de l'intensité du froid, de l'homogénéité de la masse d'air et de son déplacement continu ; heureusement ce type de gel se produit surtout entre le début décembre et la mi-février.

D. CHAUVIÈRE

La bouillie bordelaise en question ?

D'après un article publié dans la revue des Jardiniers de France “ Pour nos jardins ” n°28 de juillet-août 2004

Dans un temps où beaucoup de produits phytosanitaires sont retirés des rayons, les scientifiques se posent la question de la toxicité du cuivre contenu dans ce fongicide très connu depuis plus d'un siècle et utilisé par tout le monde : la Bouillie Bordelaise.

En effet le cuivre s'accumule dans le sol, surtout pour les cultures pérennes (vigne, arbres fruitiers) essentiellement dans la couche superficielle.

L'INRA (Institut National de Recherche Agronomique) a réalisé une étude qui démontre que le taux de cuivre accumulé dans le sol depuis un siècle en

Champagne peut atteindre 200 mg/kg dans la couche superficielle. Ainsi il est très difficile de remettre en culture ces parcelles en raison de la disparition des vers de terre et des champignons nécessaires au bon équilibre des sols.

En fait, ce produit qui est un excellent fongicide ne doit pas être utilisé plus de deux fois par an et aux doses prescrites. C'est le surdosage qui pose problème.

L'agriculture biologique autorise l'emploi de la Bouillie Bordelaise dans des limites précises soit 6 Kg par hectare et par an. Bien utilisée, la Bouillie Bordelaise reste ce qu'il y a de moins dangereux pour le jardinier amateur et de moins polluant.

Il existe aussi d'autres fongicides qui peuvent se substituer à la Bouillie Bordelaise, tels que le soufre et aussi les purins de PRELE et d'ORTIE efficaces à condition de les utiliser de façon préventive.

Comme produit de synthèse qui se dégrade bien dans le sol, existe sur le marché le DITHANE. Deux traitements par an suffisent pour protéger les végétaux. Son action est également curative.

En conclusion, dans l'état actuel de nos connaissances, il faut retenir que le SURDOSAGE de la Bouillie Bordelaise (comme de tous les produits phytosanitaires) est DANGEREUX à long terme et qu'un usage raisonné est autorisé et sans risque pour l'environnement et pour l'homme.

J.J. DIHARCE

Pourquoi planter du lierre ?

D'après un article publié dans la revue RACINE de l'association arbres et paysages 33, n° 19 du printemps 2004

Le lierre grimpant (*Hédera hélix*) est une plante très commune dans l'ensemble de la France. Il fait partie des arabiacées. Il a une longévité de plusieurs siècles. Son nom scientifique vient du latin *haedere* : s'attacher et *hélix* : spirale.

Cette liane peut atteindre 30 mètres. Ses fleurs sont jaune verdâtre en ombelles terminales, globuleuses à nombreux rayons pubescents. La floraison s'effectue de septembre à octobre. Les fleurs de lierre sont hermaphrodites (possèdent à la fois les organes mâles et femelles). Ses feuilles sont alternes, pétiolées, coriaces, luisantes et persistantes. Elles vivent en général 3 ans et sont ensuite remplacées par d'autres. Les feuilles portées par la tige principale (dite caulinaire), comme les plus jeunes, sont découpées en trois ou cinq lobes, tandis que celles des rameaux florifères sont entières, ovales et terminées en pointe effilée. Ses fruits sont des baies globuleuses, noir bleuâtre, d'un diamètre de 8 mm. Ils arrivent à maturité de mars à mai et sont très toxiques pour l'homme en consommation excessive.

Le lierre possède également des crampons qui n'ont aucun rôle dans la nutrition de la plante, seulement de fixation au support. Ils ont également la possibilité de se transformer en racine lorsque celui-ci devient humide. Poussant aussi bien à l'ombre qu'au soleil il a toutefois besoin de pleine lumière pour fleurir et fructifier. Il préfère les sols calcaires, frais mais non gorgés d'eau.

Comme c'est un très bon concurrent des mauvaises herbes, il est utile de planter du lierre. De plus, il joue un rôle esthétique non négligeable en masquant vieux murs ou vieilles souches. Sa présence peut consolider une ruine en faisant une carapace ligneuse et il peut en absorber l'humidité. C'est un bon isolant thermique naturel qui assure aux murs une protection contre la pluie et l'érosion et a la faculté d'absorber certaines substances toxiques de l'air des villes. Il héberge aussi de minuscules punaises qui ont la particularité de chasser activement les pucerons et les psylles, ravageurs du poirier.

Enfin, le lierre est une aubaine pour de nombreux animaux en leur assurant le gîte et le couvert. Il nourrit beaucoup d'insectes butinant, dont les abeilles, qui trouvent beaucoup de pollen et de nectar à une époque de l'année où presque toutes les floraisons sont terminées. Les oiseaux migrateurs sont les premiers à se repaître de ses baies avant d'installer leur nid dans ses feuilles accueillantes et quelques mammifères peuvent y trouver refuge comme le lérot et le renard qui apprécient ses baies, et les chauves-souris qui y trouvent un site de repos idéal.

Contrairement aux idées reçues, ce n'est pas un parasite de l'arbre, il ne l'utilise que comme support et n'affecte en rien sa croissance à condition de ne pas le laisser monter dans les branches.

J.J. DIHARCE



VIENT DE PARAÎTRE

Le **NOISETIER** (monographie) d'Eric Germain et Jean-Paul Sarraquigne

Editions Centre Technique Inter professionnel des Fruits et Légumes
45 euros
www.ctifl.fr

DES POMMES (l'histoire, la culture et la diversité) de Philippe Marchenay et Laurence Bérard - Editions Gulf-Stream

12,50 euros
www.gulfstream.fr

DES CEREALES de Michel Chauvet
Editions du Gulf Stream

12,50 euros

ELOGE DES ARBRES d'Andrée Corvol,
Editions Robert Laffont

21 euros
www.laffont.fr

LES HERBIERS : UN OUTIL D'AVENIR

Actes du colloque de Lyon 20-22 nov. 2002

Romarc PIERREL et Jean-Pierre REDURON

35 euros

AFCEV@jardin-bota-uhp-nancy.fr
Tél 03 83 91 84 93

Un **CD-ROM sur le raisin CHASSELAS de MOISSAC** produit par le syndicat de défense du Chasselas de Moissac A.O.C

Des commentaires audio, des fiches techniques, des témoignages, des recettes de cuisine.

25 euros

www.chasselas-de-moissac.com



Magazine AQUI, sortie du premier numéro en septembre, sur lequel figure un article consacré à la Roussanne de Monein avec des éléments fournis par le CVRA.



RUBRIQUE DES LECTEURS

Un adhérent en visite sur notre stand de CONDOM, le 28 Août dernier, nous a suggéré un échange de "recettes" pour la conservation des pommes par les amateurs.

Nous faisons appel à tous les lecteurs pour nous communiquer leur méthode de conservation.



9^{ème} FÊTE DE L'ARBRE 2004

Rendez-vous les samedi 27 et dimanche 28 novembre au Verger Conservatoire de BAROLLE MONTESQUIEU (Lot-et-Garonne)

AVEC AU PROGRAMME :

- **L'Exposition fruitière** (plus de 300 variétés),
- **Les ventes** (arbres, fruits, produits dérivés),
- **Les exposants extérieurs**, (de nouveaux stands en 2004, le chasselas de Moissac et les citrus),
- **Les conférences :**

Samedi à 15h30

Jacques Beccaletto, jardinier-chef au potager du Roi à Versailles "**L'évolution des formes fruitières de la Quintinie à nos jours**",

Dimanche à 15h30

Manuel Aubron "**Les Masdevallia, orchidées du froid et de l'humidité**" le dimanche à 15h30,

Le stand conseil où des professionnels et des amateurs vous attendent pour répondre à toutes les questions qui concernent vos arbres fruitiers,

- **Les animations.**

Entrée gratuite !

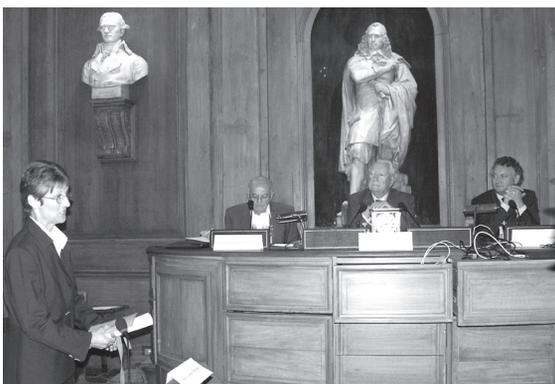
Venez nombreux en famille, rencontrer les autres adhérents, échanger les connaissances arboricoles et les expériences.

La Fête de l'Arbre, c'est aussi la Fête du GRPA à laquelle tout adhérent se doit de participer, soit en bénévole, soit en visiteur.



COMPTE RENDU DE LA REMISE DU PRIX SCIENTIFIQUE TERRA FICARIA

Le jeudi 14 octobre 2004 à l'INSTITUT de France



La Fondation Yves Rocher a organisé un concours scientifique pour récompenser un chercheur pour son travail sur le monde végétal et les relations Hommes/Plantes. 18 dossiers ont été envoyés à travers le monde. C'est celui qu'a déposé E. Leterme présentant les actions régionales et nationales du Conservatoire d'Aquitaine qui a été retenu.

Discours d'ouverture par le Chancelier Pierre MESSMER

Mesdames, Messieurs,

Je suis heureux de vous accueillir aujourd'hui pour procéder à la première remise du Prix scientifique TERRA FICARIA de la Fondation Yves Rocher – Institut de France.

Monsieur le Président, voilà 13 ans qu'existe la Fondation et le succès qu'ont rencontré les actions que nous avons menées jusqu'à ce jour nous a conduits à développer encore nos activités, en créant ce prix doté d'un montant de 20 000 euros.

En effet, depuis 1991, la Fondation Yves Rocher – Institut de France dédie ses actions à la protection et à la valorisation du monde végétal :

- pédagogie auprès des jeunes à travers l'opération "une école, un arboretum" ;
- engagement citoyen avec la remise des Trophées "Terre de Femmes", chaque année au mois de mars, pour récompenser les femmes qui œuvrent en faveur de la Nature et des autres ;
- actions en faveur de la conservation des espèces botaniques à travers le monde.

Le Prix scientifique que nous décernons aujourd'hui vient compléter cette liste, tout en gardant intact l'esprit originaire. Il récompense un chercheur pour ses travaux sur le monde végétal et sur les relations entre les hommes et les plantes.

Souhaitons que cette initiative, servie par le zèle et la compétence du jury scientifique que préside mon confrère André CAUDERON, connaisse un succès similaire à celles pour lesquelles nous avons déjà uni nos forces.

Discours d'introduction par Jacques ROCHER, Président de la Fondation Yves Rocher/Institut de France

Il y a maintenant 13 ans, mon père a souhaité créer une fondation pour soutenir son intime conviction : le futur de l'homme passe par sa capacité à connaître la nature et à vivre en harmonie avec elle. Notre avenir sera d'autant mieux assuré que des femmes et des hommes de bonne volonté agiront pour une meilleure connaissance de la planète. C'est dans cet esprit que j'ai souhaité doter la fondation Yves Rocher - Institut de France d'un prix scientifique.

Nous l'avons appelé Terra Ficara car il vise à stimuler la recherche, à encourager des chercheurs partis découvrir cette «terra incognita» qui nous entoure. C'est également un clin d'œil à mon père, une allusion à la première crème confectionnée par Monsieur Rocher à base de plante, la ficaire.

Ce prix vient en complément des actions de pédagogie que nous menons depuis 1991 avec des enfants, et avec ces femmes généreuses que nous rencontrons chaque année ici même avec le trophée Terre de femmes.

Le prix scientifique Terra Ficara tel que nous l'avons souhaité (et j'en profite pour remercier vivement André CAUDERON qui en tant qu'administrateur de la Fondation Yves Rocher et comme président du jury a consacré beaucoup de temps et de réflexion pour élaborer ce prix) se situe à l'interface de plusieurs domaines : à l'interface des plantes et des hommes, par son objet même : en récompensant les recherches portant à la fois sur le monde végétal et sur les relations hommes / plantes, il crée à sa façon du lien entre ces deux univers, puisque dans la définition même du prix, nous avons souhaité mettre l'accent sur le développement durable et sur les applications pratiques de la recherche récompensée.

Ce prix est aussi à l'interface du passé et du présent puisque s'il récompense un travail de longue haleine, il a aussi pour but de soutenir un chercheur pour lui permettre de développer ses travaux. Je ne vous cache pas non plus notre ambition, avec l'annualisation de ce prix, de stimuler un pan de la recherche qui souffre.

Né à l'Institut de France, bercé par de grands scientifiques qui ont accepté de donner de leur temps pour juger ces premiers dossiers (mesdames et messieurs les membres du jury je vous en remercie), parrainé par un grand homme, monsieur André CAUDERON, je souhaite longue vie à ce prix ...

Discours d'annonce du nom du Lauréat par André

CAUDERON, Membre de l'Institut, membre de l'Académie des Sciences, Secrétaire perpétuel honoraire de l'académie d'agriculture.

Le prix scientifique Terra-Ficaria 2004 est attribué par la Fondation Yves-Rocher - Institut de France à Mme Evelyne Leterme, pour la création et le développement du Conservatoire Végétal Régional d'Aquitaine.

Il s'agit d'une œuvre exemplaire. L'objectif de fond est que les Hommes se mobilisent sur le terrain afin de rétablir des liens étroits avec les plantes de leur région, en commençant par les formes cultivées, ici les espèces fruitières.

Dans une société paysanne, ces liens marquaient quotidiennement la vie ; chacun percevait leur importance vitale : ces plantes constituent un trésor, biologique et culturel, élément constitutif du passé mais aussi porteur de l'avenir. Le monde cesse aujourd'hui d'être paysan, et les citoyens doivent veiller à conserver ce trésor, à le connaître, à l'utiliser, à le développer en gestionnaires attentifs et compétents.

Les générations à venir pourraient ainsi mieux s'insérer dans la biosphère face à des contraintes nouvelles, avec des moyens d'action perfectionnés par la recherche et en adaptant leurs objectifs à des motivations économiques, sociales, écologiques, culturelles, etc. Nous devons établir avec le Vivant des liaisons correspondant à notre vision du monde : pour relier le passé et l'avenir, le local et l'international, face à un avenir incertain.

Vous allez, Madame, présenter dans quelques instants les réalisations et les projets du Conservatoire. Je souligne brièvement que le jury a été très sensible à quelques points :

- la durée, puisque un quart de siècle s'est écoulé depuis vos premiers travaux d'ethnobotanique sous le parrainage de mon collègue et ami René Bernhard ;

- le caractère collectif des engagements personnels que vous avez su organiser en un réseau soucieux de toucher le public ;

- l'interdisciplinarité, évidemment ;

- enfin, votre indifférence à la mode : autour de 1980, les thèmes " biodiversité " et " ressources génétiques " ne rencontraient pas l'écho qu'ils ont aujourd'hui. J'ai eu l'occasion de la constater personnellement.

Votre engagement, si profond, trouve certes sa récompense essentielle dans la qualité et l'ampleur de l'œuvre accomplie. Mais, il est excellent que des Institutions comme la Fondation Yves-Rocher - Institut de France vous distinguent publiquement.

Monsieur Jacques Rocher a résumé les raisons de la création d'un prix scientifique à l'interface des Plantes et des Hommes, du passé et du présent ; Monsieur Claude FROMAGEOT, directeur des laboratoires Yves-Rocher, a relié Recherche et Développement durable. De tels choix correspondent à l'esprit de l'Institut de France, que Monsieur le Chancelier Pierre MESSMER a rappelé en ouvrant la présente cérémonie.

L'action du Conservatoire Végétal Régional d'Aquitaine se situe bien dans ces perspectives et c'est pour moi un privilège de vous dire, Madame, la satisfaction du jury et de vous présenter les félicitations de la Fondation. Nous vous prions d'exprimer nos sentiments aux membres de votre équipe et de votre réseau, à vos nombreux militants et amis, ainsi qu'aux très diverses organisations, en particulier locales ou régionales, qui ont financé ou appuyé directement le Conservatoire. Ils portent l'avenir, et nos vœux les plus vifs les accompagnent.



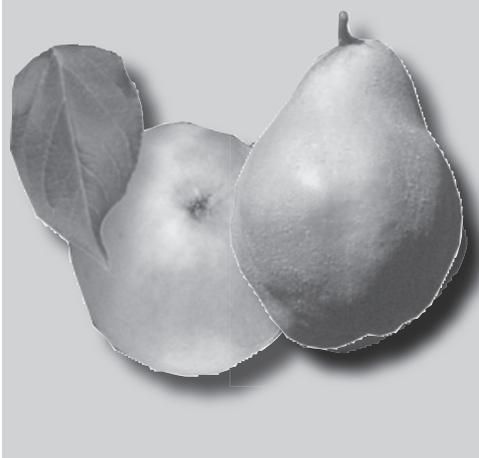
LA RECETTE DE CUISINE

ASPIC POMMES ET COINGS

Epluchez et parez vos fruits en respectant la proportion 1/3 de coings pour 2/3 de pommes (pas trop mûres). Coupez en fines lamelles puis pesez-les globalement. Mettez dans votre chaudron à confiture et ajoutez de la pectine à raison de 50 gr pour 2 kg de fruits. Mélangez bien.

Ajoutez-y du sucre cristallisé correspondant aux $\frac{3}{4}$ du poids total de vos fruits. Mélangez bien puis laissez reposer pendant une nuit. Faites cuire longuement à feu moyen en mélangeant fréquemment. La cuisson sera terminée lorsque la goutte « file » et tend à se figer sur la spatule. Il ne reste qu'à mettre en pots.

Cet aspic peut se consommer comme confiture mais c'est encore meilleur servi en dessert avec une crème anglaise.



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



Belle Louronnaise



Cassou



Centrou



Choureau



Coutras



Eri Sagarra



Jinkoa Sagarra



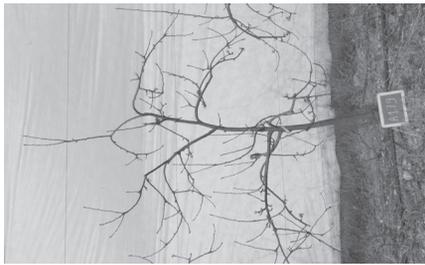
Museau de lièvre du Béarn



Mamula



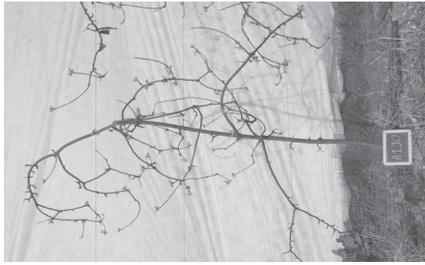
Pay-bou



Perasse de Gan



Perasse de Nay



Pomme d'enfer



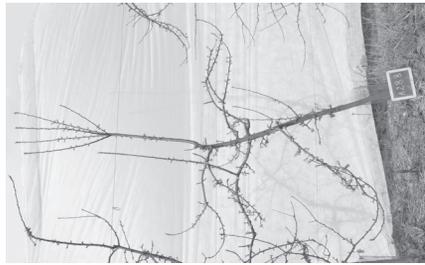
Pomme Orange



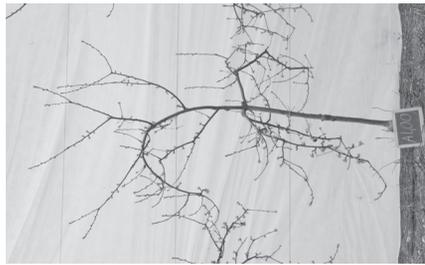
Pomme Taupe



Pouzac



Sang de Boeuf



Suzette



Tourelliere



Udarre Sagarra

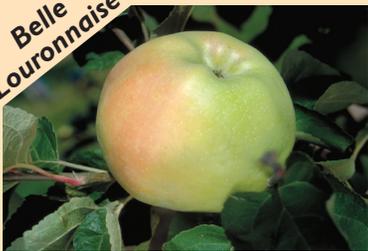


Vedette du Béarn

QUELQUES VARIÉTÉS DE POMMIERS DU MASSIF PYRÉNÉEN

Nom de la variété par ordre de maturité	Caractéristiques	N° dept	N° con servatoire	Maturités moyennes 2001/04	Floraisons				Floraison Moyenne
					2001	2002	2003	2004	
BELLE LOURONNAISE	Très gros fruit, vert, moyennement juteux, acidulé. Consommation en beignets, compotes et tartes. Arbre à mise à fruit rapide, très vigoureux, très fertile, à ramifications très ouvertes, n'alterne pas.	65	A047	9-15 octobre	2/04	28/03	5/04	15/04	Précoce
CASSOU	Cylindrique, vert et rouge, à chair ferme, acidulée, à couteau et cuisson, de très longue conservation. Arbre spur, érigé, très vigoureux, très rustique. I seul fruit par corymbe, n'alterne pas.	64	A058	5-10 novembre	17/04	4/04	10/04	23/04	Moyenne
CENTROU / MUSQUETTE	Fruit globuleux à pédoncule très court et cuvette petite, épiderme fin, chair tendre de bonne qualité, consommation jusqu'en février. Port retombant, faible alternance.	O9	A331	20-25 octobre	23/04	2/05	16/04	5/05	Très tardive
CHOUREAU	Reinette de calibre moyen, arrondie, verte, très bonne, de longue conservation. Mise à fruit rapide et abondante. Rustique. Faible alternance.	65	A334	30 octobre	10/04	28/03	10/04	23/04	Mi précoce
COUTRAS	Calibre moyen, aplati, vert-jaune, à chair fine, sucrée, de longue conservation, à couteau et à cidre. Production régulière. Arbre érigé, ouvert, assez vigoureux. Alterne.	65/31 /09	A089	20-25 octobre		3/04	4/04	21/04	Mi précoce
ERI SAGARRA	Fruit aplati arrondi légèrement côtelé, épiderme jaune paille maculé de rouge vif, chair blanche, ferme, juteuse, acidulée, sucrée. Arbre vigoureux, fertile, faible alternance.	64	A338	20-25 octobre	23/04	20/04	16/04	29/04	Tardive
JINKOA SAGARRA	Joli fruit assez gros, arrondi, jaune maculé de rose, acidulé, sucré, de longue conservation. Arbre assez vigoureux, érigé. N'alterne pas.	64	A351	20-25 octobre	12/04	8/04	10/04	26/04	Moyenne
MAMULA	Calibre moyen, arrondi, épiderme vert pâle brillant, lisse, chair blanche, tendre, très juteuse, très douce. Peu sensible aux parasites. Alterne.	64	A116	20-25 septembre	30/04	20/04	14/04	30/04	Tardive
MUSEAU DE LIÈVRE ROUGE DU BÉARN	Gros fruit très allongé, légt. tronconique, vert-jaunâtre couvert de larges stries rouges violacées. Chair tendre, juteuse, très acidulée après cueillette. Arbre à débourrement précoce, érigé, peu ramifié, sans éclaircissage ni alternance.	64	A148	20 octobre	5/04	2/04	14/04	25/04	Moyenne
PAY BOU - ANDÉ MARIA SAGARRA	Cylindrique, côtelé, rouge strié, chair tendre blanche ou rosée. Cueillette échelonnée, conservation courte. Mise à fruit rapide. Vigueur moyenne. Très rustique. N'alterne pas.	64/40	A421	20 août-10 sept.	20/04	11/04	10/04	30/04	Tardive
PERASSE DE NAY	Gros fruit marron jaunâtre, côtelé, à chair jaunâtre, tendre, acidulé, moyennement sucré. Vigueur moyenne, n'alterne pas, sensible au monilia sur fruits.	64	A178	25 septembre	23/04	25/03	1/04	15/04	Précoce
PERASSE DE GAN	Reinette marron-jaune, à chair jaunâtre, tendre, acidulée, à couteau, à cuire et à cidre. Arbre moyennement vigoureux, érigé. N'alterne pas. Floraison plus tardive que P. de Nay.	64	A179	25 septembre	12/04	3/04	10/04	25/04	Moyenne
POMME D'ENFERBORDE	Calibre petit, arrondi, rouge violacé, parfumé (parfume les armoires). Arbre très érigé, peu vigoureux, produit sur bois jeune. N'alterne pas.	40/64 65	A190	10 novembre	10/04	26/03	7/04	20/04	Moyenne
POMME ORANGE	Calibre moyen, en forme de losange, jaune paille cireux, au parfum d'orange. Arbre vigoureux, à feuillage vert-jaunâtre. Faible alternance.	09/32 64/33	A221	15-20 septembre	26/04	20/04	16/04	25/04	Tardive
POMME TAUPE	Fruit de calibre moyen, jaune paille maculé de rouge vermillon, chair blanche, juteuse, de très bonne qualité. Arbre vigoureux, très ramifié, peu sensible aux parasites.	31/09	A386	1er-10 octobre	12/04	26/04	8/04	25/04	Moyenne
POUZAC	Assez gros, conique, rouge rosé strié, à chair ferme, sucrée, très parfumée. Arbre vigoureux, très fertile, à floraison tardive.	31	A231	5-10 octobre	12/04	4/04	12/04	25/04	Moyenne
SANG DE BŒUF	Assez gros, rouge foncé pointillé de blanc, chair jaunâtre, très juteuse, sucrée, acidulée, de longue conservation. Mise à fruit rapide. Faible alternance.	64	A288	17 octobre	9/04	4/04	8/04	25/04	Moyenne
SUZETTE	Petit fruit rouge sang, rayé, à chair dure, très sucrée, à maturité très tardive. Très ancienne variété, excellente crue et en tarte. Arbre érigé, ramifications longues et fines, très fortes récoltes échelonnées.	40/47	A400	2 passages 16 oct. et 11 nov.	2/04	1/04	6/04	23/04	Précoce
TOUREILLÈRE	Calibre moyen, aplati, côtelé. Chair tendre, très sucrée, acidulée, de bonne qualité. Arbre moyennement vigoureux, alterne.	65	A402	5 octobre	8/04	1/04	2/04		Précoce
UDARRE SAGARRA - ANIXA	Reinette conique de calibre moyen, marron maculée de pourpre, chair très tendre, blanche, très juteuse, sucrée et anisée. Arbre érigé, peu sensible aux carpocapses. Mise à fruit rapide, abondante et régulière.	64	A011	15-30 septembre	6/05	27/04	16/04	1/05	Très tardive
VEDETTE DU BÉARN	Fruit arrondi aplati, assez gros, jaune strié de rouge, acidulé, de bonne conservation. Arbre rustique. Bois souple, arbre affaissé sous le poids des fruits, alterne.	64	A293	1-10 novembre	18/04	4/04	8/04	22/04	Moyenne

**Belle
Louronnaise**



Cassou



Centrou



Choureau



Coutras



Eri Sagarra



Jinkoa Sagarra



**Museau de lièvre
du Béarn**



Mamula



Pay-Bou



Perasse de Gan



Perasse de Nay



Pomme d'enfer



Pomme orange



Pomme Taupe



Pouzac



Sang de Boeuf



Suzette



Tourellere



Udarre Sagarra



**Vedette du
Béarn**

