



La LETTRE

aux adhérents

n°28

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



EDITORIAL

La lecture de ce 28^{ème} numéro de notre revue risque d'en surprendre plus d'un parmi vous. Certes, vous y trouverez la suite de l'information technique que nous distille Jean-Marie LESPINASSE, ainsi que des informations sur les manifestations auxquelles nous avons participé ; les rubriques habituelles seront à leur place. La surprise n'est donc pas là mais elle est constituée par le nombre important d'articles ou d'informations relatives à d'autres sujets que l'arbre fruitier :

- une approche originale et novatrice du jardin potager,
- la découverte de mille et une variétés de blé,
- un complément d'informations sur le bourdon de terre,
- l'apparition au catalogue du CVRA de plants de légumes-fruits greffés.

Les deux dernières auront une incidence sur la vision que nous pouvions avoir du verger – musée de Barolle et plus généralement du Conservatoire :

- l'ensemencement en blé, à partir de l'an prochain, des bandes de terres sises entre les joualles, rapprochera encore plus la présentation du verger -musée de l'image des cultures traditionnelles régionales ;

- la proposition de plants de légumes – fruits greffés contribuera à l'élargissement de la gamme de produits offerts à la vente, élargissement déjà entamé depuis quelques années, d'abord avec les plants de fraisiers puis avec ceux d'arbustes à petits fruits.

Est-ce à dire que le Conservatoire, dont nous sommes le soutien, change de vocation ? Je vous rassure tout de suite : il n'en est rien. Toutefois, il ne faut pas oublier que le V de CVRA veut dire « végétal » et non fruitier. En outre, je pense que la majorité d'entre nous s'intéresse aux arbres fruitiers mais également au jardinage et plus globalement à la nature dans son ensemble. Il était donc normal que notre revue suive cette même voie.

En cette fin d'été, les manifestations se multiplient et les bénévoles sont appelés en renfort sur tous les fronts. Le rythme ne va pas faiblir dans les trois mois à venir et nous aurons besoin de toutes les bonnes volontés pour répondre aux demandes. Le point d'orgue se situera bien sûr les 26 et 27 novembre pour notre Fête de l'arbre, ce qui ne doit pas occulter sa préparation pendant les deux semaines précédentes ni le démontage les deux ou trois jours suivants. Soyons clairs, entre le 14 et 30 novembre ce sont au minimum 250 journées de bénévolat dont nous avons besoin.

Ne dites donc pas « il y en aura bien d'autres pour le faire » ! Tous ceux d'entre nous qui peuvent donner quelques journées pendant cette période se doivent d'apporter leur aide. Si vous n'avez pas encore rempli la fiche de bénévolat, vous pouvez encore vous manifester et répondre présent quand nous vous contacterons.

Je compte sur vous pour que cette 10^{ème} Fête de l'arbre soit encore plus réussie que les précédentes.

D. CHAUVIERE

SOMMAIRE

Editorial	p.1
La rubrique scientifique et technique	p.2
Visite du Jardin de JM Lespinasse	p.3
Manifestations passées	p.3
Visite d'une collection de blé	p.4
Echos de Montesquieu	p.5
Extrait de la conférence	p.8
Lu pour vous : vive le paillage	p.9
Dates à retenir	p.9
Nourrir ses arbres fruitiers	p.11
Courriers des lecteurs	p.11
Travaux d'automne	p.12
Nouveauté au conservatoire	p.12
Bulletin d'alerte	p.12
Réponses aux photos lettre N°27	p.13
Recette de cuisine	p.13
Les poires	p.14

Lettre aux adhérents n°28

Date de parution

Octobre 2005

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



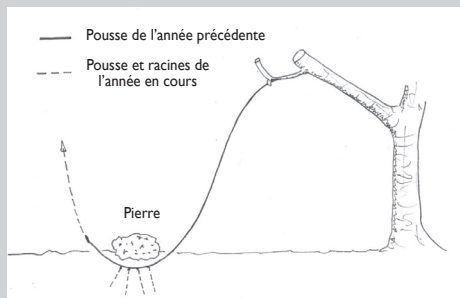
NOMBREUSES
COCCINELLES EN 2005



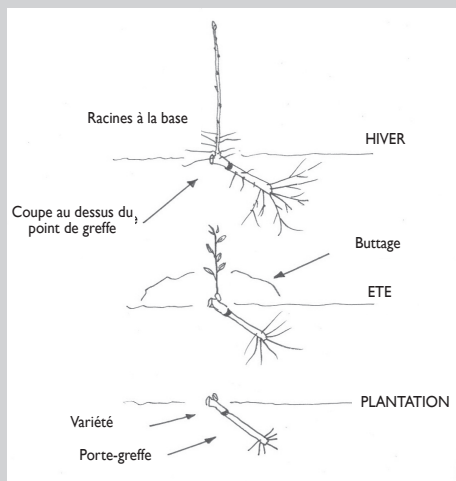
RUBRIQUE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE

● Les porte-greffe des arbres fruitiers (suite 4)

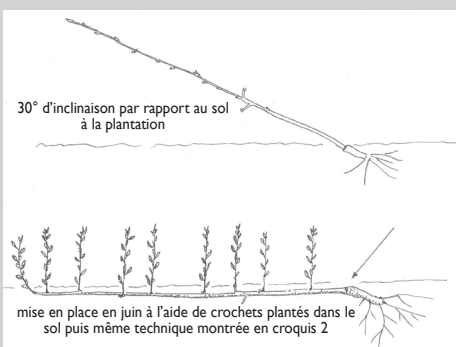
PAR JEAN-MARIE LESPINASSE



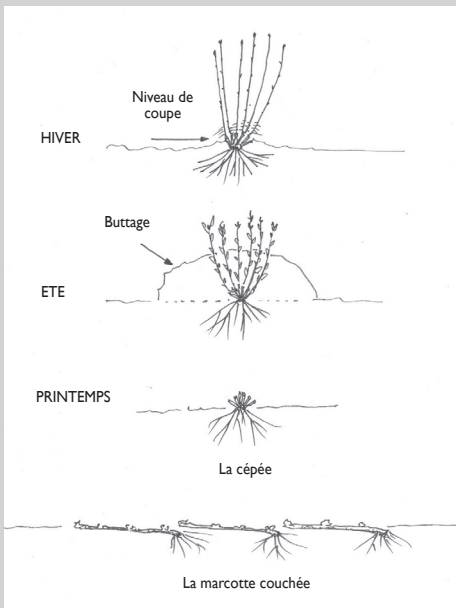
croquis 1 : Marcottage à partir d'un rameau de l'arbre



croquis 2 : Marcottage à partir d'une greffe



croquis 3 : Marcottage avec scion



croquis 4 : La cépée - la marcotte couchée

Pour nous remettre dans l'ambiance, je vous propose une rapide relecture de cette rubrique dans le n° 27 de la Lettre aux adhérents !

Ainsi, lorsque nous voulons multiplier une variété nous pouvons remplacer le greffage par le marcottage ou par le bouturage selon les espèces. Mais, il faut s'assurer que la variété se comporte bien sur ses propres racines. Nous pouvons récupérer cette information au verger : parfois des arbres « affranchis » (le point de greffe étant trop enterré, les racines de la variété se sont développées au détriment de celles du porte-greffe) nous permettent d'observer le comportement des variétés dans ces conditions.



Marcottière de noisetiers

Ces pratiques sont loin d'être isolées. Quelques exemples :

- des espèces sont habituellement multipliées par marcottage. C'est le cas du noisetier (voir photo),
- en Italie, dans certaines régions productrices de pêches, les arboriculteurs ont multiplié longtemps leurs variétés par bouturage,
- chez le poirier, des scions des variétés William's et Doyenné du Comice greffées sur le cognassier BA 29 et sur Franc ont été comparés à des marcottes de ces deux variétés. Ces essais ont mis en évidence une meilleure performance des plants sur leurs propres racines comparativement aux plants greffés. Ces résultats ont permis d'apporter une solution au problème d'affinité (greffon-sujet) observé dans le Sud-Est avec William's sur cognassier : dorénavant cette variété, cultivée dans ces conditions, est affranchie pour être cultivée sur ses racines.

Quelques conseils pour marcotter une variété :

Plusieurs méthodes existent :

- La première est bien connue : si vous avez laissé sur votre arbre des rameaux assez longs pour qu'ils puissent toucher le sol, il suffit d'enterrer une partie (10 cm) de l'un d'entre eux et de l'y maintenir à l'aide d'une grosse pierre durant une saison (voir croquis 1 et les croquis de la page 2 du n° 27).

- Nous pouvons également faire un greffage à l'anglaise de cette variété sur une marcotte et la planter de telle façon que sa pousse puisse être progressivement buttée. N'oubliez pas d'arroser en été ! L'hiver suivant, des racines se seront développées à la base du greffon. Récupérer la marcotte en la séparant du porte-greffe au point de suture de la greffe (croquis 2). Si le porte-greffe émet des rejets, soyez perspicaces, ne les confondez pas avec les pousses de la variété. Pour vous aider à éviter cette confusion, vous pouvez mettre un fil de fer autour du point de greffe en laissant ressortir hors du sol un des bouts. Lorsque j'ai utilisé cette méthode, afin d'éviter tout mélange, je prenais des porte-greffe à feuille rouge de la famille des Budagowski. Vous ne saviez pas qu'en Russie les feuilles sont rouges ? !

- Cette technique peut être également réalisée avec un scion (croquis 3). Il suffit de le planter à 30° par rapport à l'horizontale puis de le mettre à plat lorsque les pousses latérales ont atteint 20 à 30cm (en juin). Buttez progressivement. N'oubliez pas d'arroser ! L'hiver suivant selon vos souhaits, vous récupérez plusieurs marcottes (les jeunes pousses peuvent raciner à leur base). Vous enlevez le porte-greffe si la partie « variété » du scion est enracinée au moins à sa base. Ce peut être le début d'une petite marcottière.

- Lorsque vous avez des marcottes ou toute pousse racinée, vous pouvez constituer une marcottière selon deux méthodes :

- **la cépée** (le « cep » est à l'origine du mot) : une marcotte rabattue en sera à l'origine (croquis 4). Chaque année, les marcottes seront enlevées pour favoriser la repousse l'année suivante. Buttez. Arrosez.
- **la marcotte couchée** (pour aller plus vite) : utilisez la même méthode que pour le scion (croquis 4 et 3).

Un vrai travail de jardinier ! Mais en lisant cette lettre et contrairement à ce que je pensais, j'ai appris que les amoureux des arbres fruitiers sont aussi de très bons horticulteurs.



VISITE DU JARDIN DE J.M. LESPINASSE

Le 6 juin 2005 - Jean-Jacques DIHARCE, Evelyne LETERME

Il existe en Aquitaine un endroit qui fait l'objet de toutes les attentions d'un homme depuis près de dix ans, jardin secret qui s'apprête à s'ouvrir au grand jour, un peu comme un voile de brume qui s'entrouvre pour une présentation qui ne va pas finir de si tôt de faire grand bruit.

Jean-Marie Lespinnasse va bientôt nous montrer les résultats de ses observations sur les réactions de son sol et des légumes du jardin qu'il a créé avec autant de patience, d'humilité et d'opiniâtreté, qu'il a fait durant les quarante années de carrière passées à l'étude du pommier.

La visite guidée qu'il nous a offerte à J.J.Diharce et à moi-même le 6 juin dernier ressemble à s'y méprendre à une révélation. Nous sommes loin d'être blasés tous les deux mais la démonstration est allée au-delà des capacités de nos imaginations.

Accompagnés d'un homme que nous n'imaginions pas jardinier, nous pénétrons dans son jardin qui, à première vue, bien que rempli de légumes et de fleurs, diffère du jardin classique.



Jardin de J.M. LESPINASSE

Il est entouré d'allées creusées, dont la terre a servi à former celle des planches de légumes, retenue par des planches de bois. Jean-Marie nous explique qu'il a ainsi adapté son jardin pour favoriser l'aération du sol et aussi éviter les maux de dos (on peut y travailler assis ou depuis un fauteuil roulant).

Foin des planches de salades alignées, de poireaux, d'oignons, de carottes ou de fraisiers séparés

et homogènes, ce jardin apparaît comme une sorte de fouillis rangé, de mélange méticuleux dans l'absence de géométrie des plantations.

J'étais quant à moi plutôt là comme accompagnatrice et observatrice, à l'affût de la photo qui au détour d'une explication va saisir une expression de grande attention emprunte de surprise sur le visage de Jean-Jacques et le sourire de Jean-Marie, toujours pédagogue, ravi de surprendre, prompt à faire part de ses résultats, à démontrer, à renouveler ses conseils, fruits de ses observations et de ses connaissances toutes neuves (qu'est-ce que dix années d'expérience quand il s'agit de mettre à bas toutes les habitudes, toutes les idées reçues, quand il faut expérimenter pour découvrir et renouveler l'expérience pour conclure ?).

Dix ans, si j'ose dire, dans l'ombre du pommier et des autres espèces d'arbres fruitiers qu'il s'ingénie à mieux connaître et à faire connaître, l'ombre qui cache un horizon nouveau. Et son jardin est un monde nouveau, la création de toute pièce d'un agronome curieux et sans barrière, d'un homme à l'écoute.



Pour résumer ce jardin, je dirais que c'est un ensemble combiné de plusieurs données :

- un sol qui se construit (dans son cas il s'agissait d'une grave, pauvre au départ qui s'est transformée et s'est améliorée),
- une absence d'intrant (ni compost, ni engrais),
- des légumes savamment réunis en fonction de leurs influences bénéfiques,
- des semis de légumineuses,



MANIFESTATIONS PASSÉES

BRANTÔME (24)

Secrets de Jardins – Les Jardins d'au-delà

28 et 29 mai 2005

M. et Mme ROUGIER, Mme ROUANET M.

BALZAC (16)

Marché de printemps à Balzac

Fête de la cerise - Mémoire

Fruitière des Charentes

5 juin 2005

C'était la première manifestation publique à laquelle participait MFDC depuis le décès de son président P. Parade. Le stand était tenu par 4 bénévoles. Deux d'entre eux avaient fait le déplacement jusqu'à Montesquieu pour aller chercher les cerises le vendredi précédent.

Balzac est un village dont les productions traditionnelles étaient les petits pois et les cerises, c'était donc le thème du marché. Contrairement à l'année précédente, le printemps a été favorable et nous n'étions pas les seuls à vendre des cerises. Nos barquettes étalées sur le banc étaient rangées par variété, chacune précédée d'une coupelle pour la dégustation. Nous dûmes insister auprès des clients pour qu'ils goûtent aussi les cerises claires (Chapata, Albanaise, ...) car beaucoup d'entre eux pensaient qu'elles n'étaient pas mûres. Cependant après avoir vaincu leur à priori, la plupart conclut que la meilleure de toutes était Chapata. Aussi à midi n'en restait-il plus. Malgré la concurrence nous avons vendu 70% du stock et passé une excellente journée.

CH. DELUCHE

MONTESQUIEU (47)

Animation sur la randonnée

pédestre - Journée « Bien-Etre »

12 juin 2005

Dans le cadre de ces journées «Bien-être» qui avaient lieu au Parc des Expositions d'Agen, une randonnée, en trois parcours selon les niveaux, a été organisée en bordure de Garonne.

Contacté par Florence PREDONZAN du Comité Départemental de la Randonnée Pédestre, le Conservatoire s'est installé en stand-relais sur le parcours, au niveau d'une parcelle Kiwis sur un espace délimité par une bambouseraie. Ces bambous ont servi de décor à des sketches animés par une association théâtrale de Laplume, et orchestrés par une équipe d'accordéonistes. De notre côté nous avons désaltéré et restauré les vagues de randonneurs avec notre jus de pommes et de nombreuses variétés de cerises très appréciées.

Yves SALINÉRES est venu en voisin pour soutenir le Conservatoire et a présenté les différentes méthodes de greffage.

Notre site était tellement convivial que tout Béquin est venu en ce dimanche matin faire sa ballade sur le bord ombragé de Garonne. Une telle réussite que Yves SALINÉRES et Micheline GONEL ont refait une animation le 11 juillet pour une randonnée enfantine.

S. ROQUES

ASCAIN (64)

Stage de taille en vert 15 juin 2005

Saison après saison, nous redécouvrons que nos arbres fruitiers requièrent un minimum d'entretien. Après le stage d'hiver, nous étions une vingtaine de participants à nous retrouver à Ascaïn en présence de nos fidèles maîtres de stage, Jean-Jacques Diharce et Evelyne Leterme.

Si pour d'anciens stagiaires, le moment était opportun de valider les précédentes expériences, il ne l'était pas moins pour les néophytes découvrant l'intérêt de ce stage en vert.

Une bonne matinée, sous une température estivale, qui se termina par une dégustation de cerises, arrivées tout droit de Montesquieu.

M. DUCHATEL

MONTESQUIEU (47)

Stage de Taille en vert et reconnaissance des parasites 18 juin 2005

Faisant suite à celui d'Ascaïn, ce stage se déroule chaque année depuis 2003 sous une très forte chaleur.

Cette fois-ci, quelques photos prises en encadrement de l'action ont pu témoigner de l'activité des stagiaires et servir d'aide mémoire. Passant de l'éclaircissage des pommes à la taille des pousses verticales et trop centrales ainsi que des repousses de porte-greffe, nous avons pu découvrir quelques attaques parasitaires généralement sans gravité (puceron cendré, carpocapse, oïdium, tavelure chez le pommier, cèphe chez le poirier, puceron noir et monilia chez le cerisier, bactériose chez l'abricotier et tordeuse orientale chez le pêcher...).

Nous avons ainsi cheminé à travers le verger jusqu'aux collections de cerisiers qui nous ont permis de découvrir la diversité de goût des différentes cerises, de leur couleur, forme, fermeté, acidité, quantité de jus, y compris taille de leur noyau... et finalement nous régaler avant de terminer la matinée par l'attachage des kiwis, jusqu'à ce que nous revenions déjeuner sous le mûrier à 13h45.

L'après-midi fut consacré à la présentation des parasites par l'observation d'échantillons prélevés le matin même, apportés d'autres vergers ou par les stagiaires eux-mêmes.

Un échange très intéressant a porté sur les auxiliaires (nous avions deux échantillons de coccinelles : la Scymnus dont la larve blanche est velue et l'adulte noir à deux points rouges et la Chilocorus dont la larve est noire arrondie et hérissée de piquants et l'adulte petit et noir à deux points rouges), ainsi que sur les pollinisateurs.

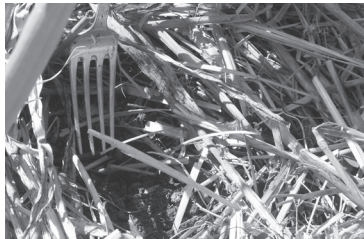
Ces échanges se sont poursuivis la semaine suivante par e-mail (voir courrier des lecteurs B. Hugand).

E. LETERME

MONTESQUIEU (47)

Animation randonnée pedestre Seconde édition des Journées «Bien-Etre» - 11 juillet 2005 Mme GONEL M., M. SALINERES Y.

- un épais paillage de paille sur la totalité de la surface du sol,
- un minimum d'exportation (les fanes de légumes et leurs racines sont laissées sur place, ces dernières non déplantées),
- aucun traitement (ni chimique ni biologique),
- aucun retournement du sol même au moment des semis,
- des outils miniatures, le principal étant une fourchette (en argent, comble de bien-être), un outil à deux dents de 15 cm (peu utilisé car le plus long), une paire de ciseau (pour réduire la pousse des légumineuses), un couteau-serpette... et seuls intrants acceptés - en raison de la pauvreté du sol : de la cendre de bois - et de son acidité : de la dolomie. Les composts maison ne servent qu'aux semis replantés (ceux qui ont besoin comme les tomates d'être élevés au chaud en fin d'hiver).



Quoi d'autre ? Une planche d'asperges hors sol dans la paille (14 récoltes familiales en 2005), des salades et des radis régulièrement semés pour couvrir les seuls besoins de la famille mais cela durant l'année entière - des fèves qui cohabitent avec salade et pieds d'asperge, les oignons avec les fraisiers, des œillets d'Inde un peu partout...

Bien entendu ce jardin est privé et n'ouvrira pas au public.

Tout cela sera à découvrir dans l'ouvrage que Jean-Marie va publier début 2006 aux Editions du Rouergue mais dont il donnera une avant-première lors de la 10ème fête de l'arbre, le dimanche 27 à 15 h30. Alors rendez-vous aux curieux.



VISITES D'UNE COLLECTION DE BLÉS

Samedi 11 juin 2005 - Visite de la collection de blés anciens chez Jean-François Berthelot sur les coteaux de Port-Sainte-Marie, Gallapian.

E. LETERME

Organisée dans le cadre du Centre d'Etude et Terre d'Accueil des Blés et du réseau Semences Paysannes, cette visite a été pour moi à la fois une découverte et un retour sur le passé.

Retour sur le passé car j'ai découvert précocement les blés et beaucoup aimé cette plante en participant aux travaux de sélection pendant mes vacances scolaires d'été et cela durant sept ans, dans une maison de sélection de plantes de grande culture en Brie.

J'ai retrouvé cette activité à proximité de Montesquieu un peu par hasard au début du mois de juin de cette année. Chez Jean-François Berthelot, sur les parcelles expérimentales de 1 m², on cueille les épis de semences à la paire de ciseaux et le reste à la faucille. J'ai eu le plaisir d'y rencontrer des personnes connues et découvrir le dinosaure de la sélection du blé et de ses ressources génétiques, Jean Koenig, qui a fait sa carrière à l'INRA et dont j'entendais parler dès le milieu des années soixante-dix sans l'avoir jamais croisé auparavant. C'est lui qui a donné les 200 variétés de blés



qu'élève Jean-François Berthelot sur ses terres Lot-et-Garonnaises.

A eux deux, ils nous ont fait une visite guidée hors pair à travers l'histoire des blés à partir des échantillons vivants que nous avions sous les yeux.

Des premiers épeautres qui s'égrènent seuls aux blés locaux à haute paille jusqu'aux sélections plus récentes à courte paille en passant par les hybrides blés - seigles (les triticales), la richesse

des blés est phénoménale. La présentation par deux érudits passionnés de la génétique des blés, de l'histoire de l'agriculture, de la création variétale et des modifications chimiques induites de la complexité des chaînes moléculaires et les implications dans leur digestibilité a été une délectation même si ce jour-là j'étais plus encline à suivre le groupe pour l'observer, faire quelques photographies et retrouver les sensations qui me projetaient vers un retour aux sources.

La beauté des blés s'exprime dans la diversité de la forme des épis, de la taille des

pailles, de leurs couleurs dont la palette s'étend du bleuté à toutes les nuances de vert qui virent au jaune, à l'orangé comme chez le blé rouge du Pérou, au noir chez certains amidonniers. D'autre part, dans un champ de blé, le mouvement y est perpétuel. Les blés bougent sans cesse sous l'effet du vent en un mouvement gracieux. Seuls les photographes ont à s'en plaindre. La dernière sensation est olfactive, les odeurs qu'exhalent les blés sont typiques à l'approche de la maturité. J'ai plongé dans les souvenirs de la moisson, la chaleur et les vacances agricoles.

Plusieurs chercheurs de l'INRA étaient présents, de Toulouse, mais aussi Versailles et Clermont-Ferrand, du CNRS et du Muséum d'Histoire Naturelle de Paris. Annick Audiot de l'INRA de Toulouse et Catherine Brau-Nogué du Conservatoire Botanique Pyrénéen, retrouvées sur place, avaient chargé un stagiaire d'étudier les collections de blés locaux du Sud-Ouest. Mais l'objectif de la journée se trouvait auprès des utilisateurs, agriculteurs et boulangers bien entendu qui formaient la grande partie de l'assemblée, venus d'un peu partout mais principalement du sud de la France, de la Charente à l'Isère, pour découvrir la richesse des saveurs et de la qualité alimentaire de ces blés pour la plupart abandonnés et non cultivés ailleurs. Une étonnante dégustation de pains élaborés à partir d'une large gamme de blés avait été préparée par Jean-François.

Ma plus formidable moisson fut celle de convaincre, sans peine, Jean Koenig et Jean-François Berthelot de participer à notre 10ème fête de l'arbre fin novembre prochain, en nous proposant une des deux conférences.



De plus grâce à eux, nous avons réuni sur le site de Montesquieu des échantillons des blés historiques sous forme de bouquets et enfin allons pouvoir ensemer nos joualles en blés locaux de Gironde, de Dordogne, du Lot ou de

l'Aveyron à partir de la collection de blé que multiplie Jean-François Berthelot.

Celle-ci provient d'une petite partie de l'immense collection de blé de l'INRA de Clermont-Ferrand qui compte près de 10 000 accessions. Gageons que la présentation qu'ils vont nous faire ne manquera pas d'intérêt.

Rendez-vous samedi 26 novembre à 15h30 pour la 10ème fête de l'arbre.

ECHOS DE MONTESQUIEU

Par Sylvie ROQUES et Evelyne LETERME

Les récoltes de fruits se sont succédées tout l'été à Montesquieu.

Le 21 juin, nous avons ramassé 1300 kg de cerises contre 858 kg l'année précédente. La récolte 2005 s'avère être un excellent cru, en progression par rapport à celle de 2004, même si, les prix ayant chuté de 50%, notre autofinancement a été le même...

Les pêches ont pris le relais, d'abord avec les blanches précoces, suivies par les Roussanes et les Angevines à la chair abricotée, les Persecs à chair ferme au goût de mangue, les Muscades jaune d'or, les Colombines et les Jaune Miel. Leur calibre a été supérieur à celui de 2004 grâce à la taille d'hiver sévère ne laissant qu'un nombre raisonnable de rameaux mixtes par arbre.

En fait celle-ci n'a fait que compenser la quasi absence de taille de l'année précédente.



Les dernières pêches ont été cueillies le 15 septembre, preuve de l'avance de maturité de presque deux semaines par rapport à l'an passé, constatée aussi sur les prunes dont la récolte s'est échelonnée sans discontinuité de fin juin avec les prunes de la Saint-Jean à mi septembre avec les dernières prunes d'Ente, Datil et Monsieur jaune. La récolte une fois de plus a été hyper abondante. Ayant renouvelé la taille longue sur ces arbres, les branches croulèrent littéralement sous les fruits sur parfois 2m50 à 3 m de hauteur. La conséquence inéluctable du manque d'éclaircissage en a été la casse de nombreuses branches, toutefois un peu moins fréquente qu'en 2004.

La variété Datil va faire l'objet d'observations plus approfondies pour tenter de comprendre son



HASTINGUES (40)

Festival des cinq sens

14 juillet 2005

Hastings : invariablement le nom de cette cité Landaise me fait penser à cette ville du Kent, au sud de Londres, point de départ de Guillaume le Conquérant vers la conquête de l'Angleterre. Mais, en ce 14 juillet 2005, nous étions avec Evelyne dans le Sud-Adour au sein d'une bastide anglaise du 14ème siècle qui durant des dizaines d'années suscita la convoitise de ses voisins Basques, Béarnais et Espagnols.

Le décor était planté, et en dépit d'une température « au dessus des normales saisonnières », l'intérêt des nombreux visiteurs était plutôt sensuelle. Et oui ! Nous étions au festival des cinq sens...

Jean Cheymol, bien connu au conservatoire pour sa participation active à notre fête de l'arbre, présentait un assemblage d'arômes, de bouquets, de parfums, de senteurs, différents les uns des autres avec l'objectif de les déterminer... exercice délicat au plus haut point, car depuis longtemps nous avons négligé l'usage de notre odorat.

Quant au conservatoire, pôle de dégustation, nous proposons sur le thème retenu cette année - la prune et le pruneau - six variétés de prunes anciennes à déguster (plus de cinquante kilos l'ont été en 3 heures). Diversité dans les formes, les textures, la typicité : rondes, allongées, vertes, jaunes, bleues, sucrées, acidulées, juteuses, fermes... Et pour notre public, acquis à l'authenticité par la dégustation supplémentaire d'abricots (Commun de Nicole, de Clairac et Muscat...) (une trentaine de kilos), l'enthousiasme devenait communicatif et permettait d'engager de facto un débat sur la conservation des variétés fruitières d'hier.

Moment privilégié pour un dialogue sur nos activités au Pays-Basque, notre participation aux différentes expos de Cambo et d'Hendaye avec une incitation à visiter le domaine d'Abbadia à Hendaye. Cela fut l'occasion de retrouver avec plaisir plusieurs de nos adhérents ou de nos visiteurs de la fête de l'arbre de Montesquieu.

Merci à Monsieur et Madame HERNULT, venus en voisins, apporter leurs concours à cette belle manifestation.

M. DUCHATEL

VENDOIRE (24)

Les Tourbières en Fête

7 août 2005

M. et Mme ROUGIER

CONDOM (32)

Biogascogne 2005 -

27 et 28 août 2005

Bonne fréquentation malgré un temps particulièrement maussade. L'abondance des fruits à cette saison permet non seulement la vente mais favorise les contacts pour une meilleure mise en valeur de l'activité du Conservatoire. En outre les visiteurs disposent ainsi d'une diversité plus importante pour leur choix de plantation future. A poursuivre donc...

Seule touche négative : manque de place pour valoriser l'exposition.

M. LE BERRE

PRAYSSAS (47)

Foire aux fruits

27 et 28 août 2005

SAMEDI MATIN

Sylvie, Bertrand et Alain, les 3 mousquetaires de Barolle installent le stand, emplacement idéal, place de la Mairie avec éclairage public. 2 beaux lampadaires pour la nocturne et pour l'ombre 3 grands marronniers, plus un banc en pierre pour le repos des mamies et papys nombreux, connaisseurs et gentils.

Notre stand est beau ; l'expo de fruits intéresse les passants et la presse, le photographe de Sud-Ouest m'a demandé l'autorisation de faire des photos pour les archives.

Vers 15 heures, arrivée des renforts de poids : Yves Salinères et Louis Gonella - le greffage est installé et aussitôt c'est l'envahissement. La voix d'Yves résonne même sans porte-voix et bien avant l'ouverture officielle nous réalisons quelques ventes.

Vers 20 heures, le charcutier du village, le neveu d'Yves, préparait des entrecôtes échalotes à la plancha (on n'a pas pu résister, nous les avons mangées sur le stand) que c'était bon !!! accompagnées d'un bon Buzet... Vers 22 heures nous avons bâché proprement, emporté caisse et balance et nous avons laissé les gens aller au bal gratuit des ciseleuses.

DIMANCHE MATIN, après être passé à Béquin chercher Yves Salinère à 8 h, puis à Barolle prendre le complément de fruits dans le frigo, nous sommes arrivés à Prayssas à 9 h où nous étions opérationnels.

Maurice Villes arrive en renfort. Il fait beau, il y a du monde.

Dans le petit bleu, notre stand est en bonne place sur la page régionale.

A la sortie de la messe nous recevons la visite de M. le Préfet, accompagné du député maire, du sénateur et des maires de Prayssas et Port-Sainte-Marie, MM. Merly et Boyer. Ils se sont longuement arrêtés devant le stand du Conservatoire où M. Boyer leur présente nos produits et nous-mêmes les bénévoles, et leur propose de déguster quelques fruits... pour prendre des forces avant les discours et les intronisations.

L'après midi, il y a beaucoup de monde, nous faisons déguster, nous distribuons de la doc ; nous avons des gens très intéressés et surtout le renfort d'Aurore et Marcel Bousquet.

Nous avons rapidement été en rupture d'amandes, de figues, de pêches ; par contre nous avons eu du rab de pommes, de poires et de jus de pommes.

La journée se termine par le démontage et le chargement du matériel dans le camion que notre ami Alain a réussi à approcher malgré l'embouteillage ; tout le monde remballé en même temps, comme d'habitude.

Vers 20 heures Prayssas redevenait comme avant, merci à tous et à l'année prochaine.

P. PETRUZ

fonctionnement naturel, augmenter sa productivité et la régularité de sa mise à fruit. Jean-Marie Lespinasse nous a donné le protocole à suivre. Fin mars nous avons planté deux lignes de 25 plants. Les arbres de la première ligne sont conduits en axe sans aucune intervention en 2005. Sur la moitié des plants de la deuxième ligne, on a dégagé la pousse terminale en supprimant toutes les jeunes pousses sur 20 cm fin avril. Sur l'autre moitié, c'est en septembre que nous avons plié les rameaux concurrents à 120°.



Autre innovation pour 2005, à l'approche de la maturité **des noisettes**, nous avons investi dans des filets pour la récolte. Le ramassage de nos 74 variétés de noisettes en a été grandement facilité, beaucoup plus rapide et sauvegardant ainsi le dos et le moral des bénévoles et du personnel.

La vente directe au verger tend à se développer, probablement liée aux publicités insérées sur les journaux, mais aussi au bouche à oreille,

comme celui de nos amis golfeurs à Mont-de-Marsan. Nombreux sont ceux qui sont aussi venus ramasser directement **les prunes** et **les figues** pour les confitures... De plus, grâce à Evelynne et Nermana qui ont su fidéliser une clientèle sur Mont de Marsan, le break repartait chaque semaine chargé de fruits et légumes depuis le mois de mai jusqu'en septembre.

Pour le personnel, l'été c'est aussi le moment de faire une petite pause. Le relais entre nous est très important surtout en ce qui concerne **les irrigations** et la surveillance du système d'automatisation en place sur la majeure partie du verger divisé en multiples parcelles.

Néanmoins huit d'entre-elles sont arrosées manuellement, avec une surveillance particulière pour le **Kiwi**. Cette plante subtropicale réclame une atmosphère chaude et humide, difficile à atteindre dans notre parcelle où les plants encore jeunes nécessitent un arrosage régulier. De plus cette liane doit être régulièrement attachée pour éviter que les pousses ne cassent ou ne s'enroulent.

De même, **la marcottière de noisetiers**, réclame elle aussi une irrigation constante pour que le système racinaire se développe convenablement.

Le suivi de l'humidité du sol se fait à l'aide de plusieurs sondes tensiométriques (Watermark®) placées à différentes profondeurs afin de procéder à une meilleure gestion hydrique.



L'été 2005 s'est caractérisé une fois de plus par un manque important de pluie. En mars, Montesquieu reçut 28 mm en 8 journées de toutes petites pluies et avril fut le dernier mois un peu arrosé avec 14 jours de pluie (quantités d'eau variables de 1,5 à 16 mm, totalisant 87,5 mm d'eau). Ensuite, comme le reste de l'Aquitaine, le verger reçut peu d'eau en mai (38,5 mm en 7 jours de pluie dont 2 seulement légèrement supérieures à 10 mm) et en juin (45,5 mm en 5 jours de pluie dont 2 autour de 20 mm). Juillet ne reçut que 21,5 mm en 4 fois avec une seule pluie atteignant 5 mm et août 20 mm en 9 petites pluies dont 1 seule atteignant 3 mm. Enfin, septembre fut un peu plus arrosé avec 53,5 mm en 9 arrosages dont seulement 2 au dessus de 10 mm.

Et pourtant, à cause de notre système d'arrosage en micro asperseur à 20 cm au-dessus du sol, l'herbe se développe au pied des arbres ! C'est ainsi que Jonathan a courageusement appris le maniement de la débroussailleuse (juste avant la fin de son contrat en alternance).

Le seul avantage de ce manque de pluviométrie a été de limiter le développement des attaques parasitaires et tout particulièrement celles des champignons, limitant ainsi les applications fongicides. Une averse pendant le week-end de l'Ascension, alors que le verger n'était plus protégé par anti-tavelure (le dernier traitement était trop ancien) a provoqué une légère apparition de taches sur fruits.

Cela nous a permis de réaliser une notation de la sensibilité variétale et de constater une fois de plus la très grande résistance des variétés basques dans la parcelle non traitée depuis 2002, en comparaison avec des individus sensibles comme Golden ou Royal Gala.

La brève apparition d'oïdium de début juillet a été jugulée par un passage manuel dans le verger pour couper, mettre dans un grand sac puis brûler toutes les pousses oïdiées. Les attaques de monilia ont été moins importantes que d'habitude sur cerises, pêches et prunes et n'ont repris que fin septembre sur coings et un peu sur pommes. En ce qui concerne les insectes, les comptages de carpocapses attrapés dans

le piège de référence de la Protection des Végétaux montrent que nous sommes au-dessus de la moyenne du département en raison de notre protocole allégé. Toutefois, bien que nous n'ayons réalisé que 4 traitements à la Carpovirusine les 17 et 27 juillet et 11 août en première génération puis 29 août en seconde génération, nous constatons que l'état sanitaire du verger au moment de la récolte est satisfaisant : nous observons bien quelques morsures de larves mais peu d'atteintes profondes. Quant aux pucerons, ils n'ont pas été très fréquents cette année ; l'énorme quantité de coccinelles présentes dans le verger, sur les feuilles, les branches, sur les fruits aussi (voir photo page 1 de couverture) et même sur l'herbe de la pelouse est sûrement responsable de la limitation des populations.

Le verger étant contrôlé par le Service de la Protection des Végétaux en raison de son caractère fournisseur de greffons pour nos pépinières, il convient de maintenir un niveau de parasitisme faible.

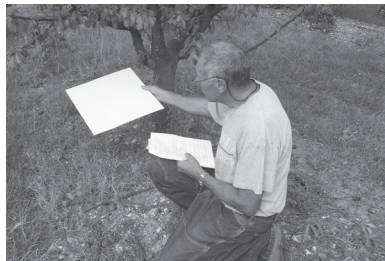
C'est ainsi que nous devons être très vigilants sur les maladies de quarantaine comme le Feu Bactérien en pommier et poirier et la Sharka en pêcher, prunier et abricotier, transmise par les pucerons. La présence de ces maladies sur le site pourrait avoir comme conséquence de nous interdire la fourniture des greffons en pépinière et la commercialisation des plants comme pour tout pépiniériste.

Le 8 août marque le début du ramassage des greffons pour la pépinière de la saison 2006 / 2007. Après avoir établi un état des ventes des deux années précédentes pour chacune des combinaisons - variétés / porte-greffe / âge – (soit 1100 combinaisons différentes correspondant à un besoin d'arbres variant de 20 à 1500 par combinaison), nous sommes en mesure de projeter les quantités à greffer. Nous déterminons ensuite le planning de ramassage des greffons par semaine avec nos pépiniéristes pour que le matériel végétal soit livré et greffé fraîchement ramassé.

Quant aux bénévoles, ils n'ont pas chômé non plus. Fin juillet, grâce à leur aide, nous terminons le prélèvement et le repiquage des plants de **fraisiers** (près de 6000 plants), qui seront disponibles dès octobre.

Grâce à Paul Petruz et Michel Duchâtel, la cuisine, au plafond lambrissé de neuf, devient un lieu plus convivial ; Marcel Balligand s'est attaqué, pour sa part, aux travaux de peinture : tréteaux des tables pour les expositions, chaises, brouettes... D'autres très nombreux ont participé aux travaux de ramassage ou aux expositions de l'été et de l'automne.

Le 31 août, Jonathan termine son contrat. Il est remplacé dès le 1^{er} septembre par Alexandre. Ce dernier seconde Alain Marquet, dans les travaux de préparation et de réalisation des récoltes. Evelyne a consacré une grande partie de son été (de début juillet à fin septembre) avec Michel Duchatel (éclairagiste et chargé des notations)



à réaliser les photos des branches fruitières et fruits des pêchers, pruniers, poiriers, cognassiers, néfliers et pommiers (le gros morceau) pour l'illustration de l'ouvrage en cours avec Jean-Marie Lespinnasse et Evelyne Leterme. Cette observation minutieuse des arbres pour prendre la photo la plus représentative sous le meilleur angle nous a permis de faire quelques recoupements entre variétés aux

comportements proches et aussi quelques « découvertes ». C'est ainsi que nous avons retrouvé dans nos collections de poiriers trois fois la William Duchesse sous diverses appellations (dont malheureusement Poire d'Auch pour l'une d'entre-elles) et comprendre les différences et similitudes de certaines populations comme Cinq Côtes, Perasse, Pomme Dieu et de l'Estre.

Nous avons profité de ce passage sur les arbres pour récolter les fruits de nos hybrides sur Anixa, Api étoilé, Museau du Lièvre du Béarn et Pomme d'Albret, une illustre inconnue de nos collections dont le comportement agronomique a sauté aux yeux de Jean-Marie au printemps. Par contre les pollinisations de Datil par Grand Prize n'ont donné aucun fruit, signe d'une incompatibilité pollinique totale entre les deux variétés.

Le 21 septembre au matin, le comité d'organisation de la fête de l'arbre s'est réuni, afin que chacun mesure bien la proximité de l'échéance, pour prendre en plus quelques décisions d'importance comme la modification des points conseils, pépinière (de nouvelles jauges ont été installées) et facturation, le choix des nouveaux exposants, la décoration... L'après-midi a été consacré à la vendange de nos 140 cépages de vigne, le jus ayant été pressé et pasteurisé le 24.

Nous sommes alors fin prêts pour préparer les expositions d'automne.

Pour terminer, grande nouvelle, nous renforçons l'équipe du Conservatoire avec l'emploi permanent à compter du 1^{er} octobre de Jean-Louis Lanave, en charge depuis 17 ans de l'expérimentation légumière à l'AIREL.

NONAC (16)

Fête de la pomme

Lundi 5 septembre

MFDC

MOISSAC (82)

Fête des fruits et des légumes...

Sam. 17 et dim. 18 septembre

A. BURON, M. DUCHATEL, M. LEBERRE, E. LETERME

LA CHAPELLE AUBAREIL (24)

19ème Foire Exposition

Dimanche 18 septembre

M.Th. et J.Cl. ROUGIER

MONTESQUIEU (47)

Stage d'Entretien des vergers et fertilisation des sols

Samedi 24 septembre de 9h à 12h

CLION SUR SEUGNE (17)

Exposition

Sam. 24 et dim. 25 septembre

MFDC

SAINT JEAN D'ILLAC (33)

La Sabline - Dim. 25 septembre

M. et Mme BOUGES, M. FANTINO

JATXU (64)

Visite de verger Pommes à cidre

Basques - Dimanche 25 septembre

V. APHAULE

HENDAYE (64) DOMAINE D'ABBADIA

Récolte des pommes

Du mardi 27 au vend. 30 sept.

Broyage et pressage des pommes

Samedi 1^{er} et dim. 2 oct.

Prentsaketa Abbadian,

Cette année encore, les pommes du verger d'Abbadia ont pu être récoltées et pressées grâce au soutien devenu habituel des bénévoles du GRPA et des Amis d'Abbadia, pour l'élaboration du sagarno «Bizkiak». Mais en 2005, nous avons tissé deux nouveaux partenariats pour cette opération. Le premier, avec les élèves de 1^{ère} Bac Pro du Lycée hôtelier de Biarritz, dans le cadre d'un projet pédagogique pluridisciplinaire à caractère professionnel, intitulé «Pommes immortelles – patrimoine gastronomique du Pays Basque».

Après une première journée de découverte du Domaine à la mi-septembre, les 24 élèves de cette section sont revenus le jeudi 29 septembre terminer la récolte, participer au tri et au nettoyage des pommes ainsi qu'au premier broyage et à la première pressée.

Le travail va maintenant se poursuivre en classe jusqu'au mois de février prochain au cours duquel la classe viendra passer deux jours sur le site pour commencer la mise en forme de l'exposition.

Le second partenariat a été établi avec l'Hôpital Marin d'Hendaye. Au cours de trois journées, 10 résidents dont 7 atteints de la maladie de Prader-Willi et 8 encadrants se sont succédés pour participer aux mêmes travaux. Pour la fabrication de sagarno, dont ce n'est pas la vocation première du site, ce n'est cette année encore, que grâce à l'aide des bénévoles et de ces deux partenariats originaux que la valorisation des pommes, des savoir-faire et d'une boisson ancestrale

aura pu être menée à bien. Merci donc à tous ceux qui ont bien voulu y apporter leur concours ainsi qu'à la cidrerie Txopinondo qui a bien voulu prêter gracieusement son matériel de pressage.

Enfin, grâce aux services techniques de la commune d'Hendaye, le très ancien broyeur qui était utilisé par la dernière cidrerie en activité sur Hendaye, a pu être remis en état. Il sera pour l'an prochain totalement opérationnel alors que sera également très certainement remis en fonction le pressoir de même origine.

G. GRABIÈRES

NEUVIC SUR L'ISLE (24)
16ème Journée des Plantes
Dimanche 2 octobre
M.Th. et J.CI. ROUGIER

RIOUX-MARTIN (16)
Marché d'automne
Dimanche 2 octobre
MFDC

PRENDEIGNES (46)
Le patrimoine fruitier et les
paysages traditionnels
Conférence d'E. Leterme
Vendredi 7 octobre

FIGEAC (46)
Les techniques de greffage des
arbres fruitiers, intervention d'E.
Leterme et démonstration de
greffage
Samedi 8 octobre
Rencontre avec Gilles Clément, Paysagiste
écrivain avant son intervention :
Spectateurs ou acteurs du paysage ?
M. DUCHATEL, E. LETERME

PESSAC (33)
Automne du Bourgaill
Dimanche 9 octobre
M. FANTINO

INSTITUT DE FRANCE – PARIS
Mardi 11 octobre
Remise du 2^{ème} prix scientifique Terra
Ficaria de la Fondation Yves Rocher
à Pierre Cabalion, ethnopharmacologue
pour son travail sur les forêts sèches de
Nouvelle Calédonie.
Un petit clin d'œil à travers cette lettre à notre
adhérent de Nouméa Paul Cauchereau dont
Pierre Cabalion m'a parlé à cette occasion pour
leur travaux sur le kawa kawa.
E. LETERME

ETOUARS (24)
Pommes de reinette et pommes d'ici
Samedi 15 octobre
M.Th. et J.CI. ROUGIER et J. GAGNIAYRE

VERTHEUIL (33)
14ème Foire aux plantes d'automne
Dimanche 16 octobre
M. FANTINO

CHEVANCEAUX (17)
Foire aux marrons
Dimanche 16 octobre
MFDC

GERDE (65)
Fruits du terroir
Dimanche 16 octobre
B. HUGAND



EXTRAIT DE LA CONFERENCE

Présentée par Evelyne Leterme à l'Institut de France lors de la remise du prix Terra Ficaria - Suite de l'extrait Lettre n°26

● **La constitution du Conservatoire Végétal Régional d'Aquitaine**

C'est donc forte de toutes ces expériences, que j'ai répondu à la demande de l'Ecomusée de la Grande Lande en 1979 de réaliser l'inventaire et la collecte du patrimoine fruitier local dans le cadre d'un DEA suivi d'une thèse de 3ème cycle en génétique.

Les informations utiles à cette démarche, tant d'un point de vue bibliographique qu'agronomique, m'ont été fournies en premier lieu à l'INRA de Bordeaux où Monsieur René Bernhard m'a permis en plus de ses conseils, alors même que je n'étais pas liée à l'INRA par mes études, de prendre contact en permanence avec les ingénieurs et chercheurs de la station d'arboriculture fruitière de Bordeaux, ce qui m'a ensuite ouvert les portes des autres stations. Ces contacts ont été maintenus pendant 25 ans, et dans la plupart des cas même après le départ à la retraite des chercheurs. Toutefois, une question liminaire se posait inéluctablement (et m'a été posée bien souvent): pourquoi conserver ?

Les réponses que l'on pouvait apporter étaient contradictoires :

Premièrement conserver dans le souci de ne rien perdre (impliquant une activité de sauvegarde et de collecte), deuxièmement conserver dans le souci de préserver l'avenir (de fait, il faudrait tout conserver faute de pouvoir le prévoir cet avenir), et troisièmement conserver dans un souci économique (ce qui amène à prendre en compte que le coût de la conservation, généralement important, impose des choix). Et pour citer Vissac et Cassini « ce qu'il y a de plus intéressant dans une collection, c'est probablement ce que l'on ne sait pas y trouver aujourd'hui ou ce que l'on n'y cherche pas encore ».

Cela correspond bien à l'état d'esprit dans lequel j'ai entrepris ce travail, consciente toutefois que ni René Bernhard ni André Cauderon n'auraient parié sur la réussite d'un tel projet par son aspect « impossible à financer donc à pérenniser dans le contexte agricole de l'époque ».

L'apport de personnalité du monde scientifique : René Bernhard, Jacques Huet, Yves Lespinasse, Françoise Dosba, de l'INRA, Jean Pernès, CNRS Gif-sur-Yvette, Raymond Pujol, Muséum d'Histoire Naturel de Paris a été très important.

La reconnaissance de cette activité par les professionnels a été une première étape importante en Aquitaine pour financer cette action. Elle a été apportée par l'appui permanent de Louis Uminski, directeur du GIE fruits et légumes d'Aquitaine (convaincu lui-même par le parfum des abricots de Nicole que je lui avais apportés en 1981).

Quant au courage qu'il m'a fallu pour poursuivre contre vents et marées, il m'a été insufflé en 1983 par la Fondation Marcel Bleustein-Blanchet qui m'a attribué le prix de la vocation. Cette reconnaissance, 21 ans avant celle que vous m'octroyez maintenant, a été assurément le soutien moral indéfectible qui m'a fait progresser.

Tout cet ensemble m'a incité à poursuivre sans relâche pendant 25 années, à conserver le souffle qui permet de faire avancer les projets, (et sans vouloir faire de jeu de mots, à les faire fructifier).

● **Les Ressources génétiques en Aquitaine : méthodologie – résultats préliminaires**

C'est dans un contexte de relation hommes / plantes très forte que j'ai débuté la recherche du patrimoine fruitier local en 1979, dans une zone géographique qui va me servir de modèle, les Landes de Gascogne.

J'ai pu constater à de multiples reprises que ce travail de prélèvement de greffons, qui prolongeait l'enquête ethnobotanique, et qui reproduisait les gestes qui avaient permis aux paysans de constituer ce patrimoine, leur apportait la satisfaction de trouver une personne attachée à un organisme, prêts à sauvegarder un patrimoine auquel ils s'identifiaient (alors même qu'ils n'avaient pu convaincre leurs propres enfants de le pérenniser). Cela est une réalité tellement forte qu'elle eut l'effet inverse dans une région d'Aquitaine où l'appartenance à un territoire et à un patrimoine est si intense, je veux parler du Pays-Basque, que ce travail fut perçu quasiment comme une appropriation illicite. D'autant plus que ce patrimoine était transporté au-delà de l'Adour, dans le département voisin.

Depuis, toutes les actions de valorisation initiées dans cette région, comme celles qui furent menées localement sur la cerise d'Ixassou ou la pomme à cidre basque l'ont toujours été en dehors du Conservatoire d'Aquitaine, même quant il avait fallu au préalable lui redemander une partie du patrimoine génétique... que nous avions

conservé. Cet exemple, même avec son côté négatif, explique l'état d'esprit dans lequel cette action a été menée, empreinte tout à la fois d'un soutien indéfectible de la part des uns et d'un rejet irrémédiable de la part des autres. Ces préliminaires ont été suivis d'une vidéo projection commentée, dont les extraits seront présentés dans les prochains numéros de cette lettre.



LU POUR VOUS

Framboisiers - vive le paillage

D'après un article de Jean-Luc PETIT, conseiller en arboriculture bio, publié dans la revue LES 4 SAISONS DU JARDINAGE N°140 de mai/juin 2003.

La culture du framboisier nécessite un désherbage permanent ; l'entretien contraignant de ce petit fruit si agréable a de quoi rebuter le jardinier.

Lors d'un séjour au Québec, Jean-Luc PETIT a observé les techniques des producteurs de petits fruits, dont la culture est très développée là-bas. Afin d'échapper à la contrainte du désherbage, ceux-ci pratiquent le paillage, méthode intéressante pour le professionnel comme pour le jardinier amateur.

En milieu naturel le framboisier pousse en sous bois, développant des racines plutôt superficielles, sous un amas de feuilles provenant des arbres environnants. Les tiges qui meurent contribuent à former une couche protectrice au pied des arbustes, constituant ainsi en permanence, une protection naturelle.

Il semble que la technique du paillis, qui était pratiquée avant l'ère des herbicides, apporte de nombreux effets positifs sur les fruits comme sur le sol et permet entre autres :

- de conserver l'humidité du sol, surtout en été chaud,
- d'atténuer les fluctuations de température au sol,
- de contrôler les mauvaises herbes,
- d'accroître les rendements et la grosseur des fruits,
- de stimuler la production des bois de framboisier avec des tiges plus nombreuses, plus longues et plus fortes,
- de favoriser et de protéger la vie biologique,
- et de limiter les tassements du sol, engendrés par la cueillette ou les travaux de taille, surtout en période pluvieuse.

Quels matériaux employer ?

Au Québec, les feuilles de chênes et d'érables, complétées de chaux et de cendre de bois afin de compenser l'acidité du chêne, sont largement utilisées dans les framboiseraies. Chez nous, la paille est le matériau le plus répandu, malgré l'inconvénient du risque de germination des graines des mauvaises herbes.

Les copeaux de bois partiellement décomposés font aussi un excellent mulch (peuplier sans écorce), ainsi que les aiguilles de pin qui permettraient de contrôler les mauvaises herbes (mais attention à l'acidification du sol).

Quelle épaisseur ?

Pour les matériaux organiques (paille, feuilles, copeaux) une couche de 10 à 15 cm est généralement suffisante pour empêcher les mauvaises herbes de pousser tout en laissant passer l'eau. Mais attention, lorsque la vie du sol est active (sol riche en faune et flore) la dégradation de ce paillage doit être compensé par un renouvellement régulier.

Quelques précautions...

L'idéal est d'installer le paillis lors de la plantation, sur un sol soigneusement désherbé et après avoir arrosé les plants. Sous paillis, les racines se concentrent plus en surface qu'en sol biné et sont très abondantes dans les 30 premiers centimètres. Si vous devez enfouir votre paillis, laissez-le préalablement se décomposer. L'enfouissement doit être superficiel et sur l'entre-rang. En début de décomposition de la paille, les microorganismes du sol consomment beaucoup d'azote, au détriment du framboisier qui risque alors de souffrir d'une faim d'azote. Cette technique nécessite donc l'ajout d'un engrais organique azoté pour prévenir les carences. L'emploi d'un mulch fertilisant peut-être une bonne alternative en sachant que les composts et fumiers compostés ne contrôlent pas aussi bien les mauvaises herbes. Par ailleurs en France les problèmes parasitaires sont davantage présents qu'au Québec (il y fait moins froid !). En période hivernale, le mulch au pied des cannes est une réserve d'humidité et peut favoriser la propagation des maladies comme le phytophthora, les maladies des tiges... Il est donc judicieux de l'écarter à l'automne pour permettre l'assèchement du sol puis de le remettre en place au printemps.

ASCAIN (64)

Visite du Museum d'Histoire naturelle de Bayonne
Dimanche 23 octobre
J.J. DIHARCE



DATES A RETENIR

LABEGE (31)

Animation Botanique
Samedi 29 octobre

SADIRAC (33)

Fête des fruits
Dimanche 30 octobre

ANCIZAN (65)

Poumeta 2005 , Fête de la pomme
Dimanche 30 octobre

SABRES (40)

Les Automnales de Sabres
Dimanche 6 novembre

SAINT PIERRE DU MONT (40)

Expo-vente au Magasin Maïsadour
Vendredi 18 et samedi 19 novembre

CORNEBARRIEU (31)

Foire aux plantes
Dimanche 20 novembre

ANGOULEME (16)

Gastronomades
Du vend. 25 au dim. 27 novembre

HENDAYE (64)

Pommes d'hier patrimoine pour demain
Du merc. 23 nov. au sam. 10 déc.

MONTESQUIEU (47)

10ème Fête de l'Arbre
Sam. 26 et dim. 27 novembre

VOEUIL-ET- GIGET (16)

La roche fleurie
Les sam. 10 et dim. 11 décembre

CHEZ SOULICE (16)

Journée de Taille au verger de Patrick Parade
Samedi 28 janvier



INFOS

SAINT-PAUL EN BORN (40)

3ème édition de la foire aux plantes
Association Agapanthe
dimanche 23 octobre

MONTPELLIER (34)

Aux origines du goût
Du 28 au 31 octobre

Organisé par SLOW FOOD France et les syndicats Coteaux du Languedoc, Saint-Chinian, Faugères et l'Association Aquitaine de Promotion Agroalimentaire.

OUVERTURE de deux cidreries

Cidrerie Txopinondo à ASCAIN (64), dégustation de Sagarnoa, jus de pomme et Patxaka. Ouverture du restaurant le soir.
Cidrerie à ANCIZAN (65) - Espace muséologique



TRAVAUX D'AUTOMNE SUR LES ARBRES FRUITIERS

- désherbage au pied des arbres,
- suppression des fruits moniliés,
- apports de fumiers, composts ou engrais au pied des arbres,
- pulvérisation d'argile kaolin (voir courrier des lecteurs),
- badigeons des troncs d'abricotiers et pruniers avec une peinture bactéricide,
- traitements cupriques (voir lettre N° 19) : trois traitements en fin d'automne à base de cuivre sont conseillés :

- 1) juste avant la chute des feuilles : 250g de bouillie bordelaise pour 10L d'eau additionnée de 400g de perlurée (engrais azoté soluble).
- 2) en milieu de chute : 250g de bouillie bordelaise seule pour 10L d'eau.
- 3) à la fin de la chute : 400g pour 10L de bouillie bordelaise seule.



10 ANS !!!

Montesquieu fête les 10 ans de la Fête de l'arbre et des fruits d'antan du Conservatoire.

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

LE PRÉSIDENT, D. CHAUVIÈRE

Samedi 26 et Dimanche 27 novembre 2005

10^{ème} Fête de l'Arbre
et des fruits d'antan
du Conservatoire Régional
Montesquieu
(15 km ouest d'Agen)

● NOMBREUX EXPOSANTS AUCOUR DU FRUIT : Miel, pruneaux, confitures, liqueurs, vins de Bordeaux, alcools de fruits, vente de pommes, noix et noisettes, jus de pomme et de raisin, produits divers (confitures, pâtes, farines...)

● DÉMONSTRATION DE GREFFAGE

● ANIMATIONS DIVERSES : Promenade en ligne, construction de terris volants, fabrication et dégustation de raisins, bouchée (gratins, frites, etc.)

● CONFÉRENCES : Samedi 15h30 - "Les ressources génétiques des blés - exemples de blés anciens et locaux du Sud-Ouest et leur utilisation en boulangerie" par Jean KZISZAK (INRA de Clermont-Ferrand) et Jean-François BERTHELLOT (INRA de Montpellier)

Dimanche 15h30 - "Mon jardin - l'expérience personnelle d'un jardin sans retournement de sol ni intrant" par Jean-Marie LESPINASSE

ENTRÉE GRATUITE - Restauration sur place
DÉGUSTATION de nombreux produits traditionnels

Grande exposition de fruits plus de 300 variétés
Dégustation vente de pommes
Vente d'arbres fruitiers

LOT ET GARONNE
RENNES
RENNES
RENNES

RENSEIGNEMENTS 05 53 47 29 14



NOURRIR SES ARBRES FRUITIERS

Par Jean-Jacques DIHARCE

Le sol est un milieu dynamique, riche en éléments vivants, faune et flore, qui transforment les matières organiques en substances minérales et permettent leur assimilation. Les arbres fruitiers puisent leur nourriture dans le sol et sont d'autant plus gros consommateurs qu'ils produisent beaucoup. Si l'on n'y prend garde, le sol s'épuise. Il faut donc apporter régulièrement les éléments nutritifs pour que les végétaux ne souffrent pas de carences et que le sol reste en bonne santé.

On distingue trois éléments présents en quantité importante dans le sol :

- l'AZOTE, (représenté par la lettre N), qui favorise le développement des organes verts, bois et feuilles,
- le PHOSPHORE, sous forme d'acide phosphorique, (représenté par la lettre P), qui joue un grand rôle sur les racines et les tiges. Il régule les fonctions de reproduction,
- la POTASSE, (représenté par la lettre K), qui favorise la circulation de la sève, la coloration et la saveur des fruits et renforce la résistance aux maladies.

A ces trois éléments capitaux viennent s'ajouter des éléments présents en quantité moindre mais tout aussi fondamentaux appelés OLIGO-ELEMENTS (BORE, CUIVRE, ZINC, MAGNESIUM, MANGANESE, FER, CALCIUM, etc). Leur absence ou simplement leur diminution en dessous du taux normal entraîne des troubles parfois difficiles à corriger.

Grâce à l'action de la micro faune (vers de terre, insectes) et de la micro flore du sol (bactéries, champignons), ces éléments peuvent être apportés à la plante par des matières organiques. Autrefois il était facile de se procurer des fumiers de diverses provenances.

C'est souvent beaucoup plus difficile aujourd'hui car les méthodes d'élevage des animaux ont changé et le fumier si utile pour "nourrir" la terre est rare. Pour les amateurs que nous sommes, on trouve dans les jardineries, des éléments naturels comme les composts de qualité enrichis en algues, sang séché, corne broyée, etc... qu'il convient d'apporter superficiellement autour des arbres à l'automne.

Pensez-y !



COURRIERS DES LECTEURS

(L'abondance de courrier ne nous permet pas d'en diffuser l'ensemble ; nous nous en excusons et espérons pouvoir les traiter dans le cadre de prochains articles)

● Nouvelles de la mémoire fruitière des Charentes

Extrait des courriels de Christian DELUCHE (adhérent GRPA et contact Mémoire Fruitière des Charentes) 12 juin et 3-4-6 juillet

Le 16 juin 2005, une AG extraordinaire de la Mémoire Fruitière des Charentes (MFDC) a présenté un ordre du jour concernant principalement l'orientation des activités de l'association après le brutal décès de Patrick PARADE, son président fondateur.

La réunion de bureau qui s'ensuivit a permis l'élection à l'unanimité de Jean-Pierre BLUTEAU, adhérent depuis plusieurs années du GRPA. Pour ceux qui souhaitent le connaître, il accompagnait Patrick PARADE à l'AG de Monpazier et c'est lui qui figure sur la photo publiée dans la lettre aux adhérents n° 17 sous le cerisier. C'est Christian DELUCHE, autre adhérent des deux associations qui a été mandaté pour être en contact et transmettre au GRPA les informations de MFDC.

«A la fin des gastronomades d'Angoulême de 2003, alors que nous avions presque terminé le emballage, Patrick Parade nous invita à boire un verre de jus de pommes du Conservatoire d'Aquitaine avant de se quitter, selon la tradition. Comme je lui disais que je trouvais ce jus vraiment bon, il me dit : « c'est vrai, mais il est dommage que je n'aie pas prévu un peu de cognac pour faire un cocktail, mélangé à 1 pour 5, c'est encore mieux... »

Depuis j'ai fait l'expérience et je confirme ses dires. Je propose qu'on fasse la promotion de cette boisson dans la Lettre. (Note de la rédaction : voilà qui est fait). Précisions : j'ai essayé avec du Calvados, le mélange n'est pas heureux... »

● Le bourdon

Echange de courriels Bernard HUGAND / Evelyne LETERME des 20 et 21 juin.

Suite au stage du 18 juin, voici trois planches sur quelques pollinisateurs que l'on trouve en Europe et plus précisément voici à quoi ressemble le bourdon terrestre sur la planche 3. A chaque insecte correspond un exemple parmi de nombreuses espèces voisines. Après un petit tour sur internet, j'ai trouvé deux sites bien construits : le site de biobest : www.biobest.be, et celui de la Maison des insectes www.lamaisondesinsectes.free.fr

C'est le bourdon terrestre qui est commercialisé. Pour les périodes de travail des abeilles, les plages de température annoncées doivent évidemment être prises comme moyennes. J'ai moi-même deux ruches avec d'un côté des abeilles locales (abeilles noires) et de l'autre une colonie d'abeilles dites « ukrainiennes » à thorax roux. Je constate que ce qui est annoncé au sujet des périodes d'activité correspond assez bien pour des races locales, mais pas du tout à des ukrainiennes qui sortent par des températures bien plus basses.

Mais je suis d'accord, les bourdons sortent bien avant les abeilles. Je constate même, que chez moi dans les Pyrénées, ils sont beaucoup plus industriels que les abeilles - mais les abeilles me donnent du miel et me permettent de faire de l'hydromel !!!

Sur celui de la maison des insectes, j'ai aussi trouvé un élément de réponse de lutte biologique contre le doryphore se trouve sur www.lamaisondesinsectes.free.fr/auxiliaire_choix.html.

Une autre page très intéressante sur les bourdons et plus technique <http://aramel.free.fr/INSECTES18-4.html>

Mais autant introduire des pollinisateurs peut être indispensable dans un milieu très artificialisé comme une serre, autant à l'air libre cela pose quelques questions me semble-t-il : manque-t-on vraiment de pollinisateurs naturels ?

Le corollaire de cette première question : quelle est la raison de cette carence ?

La question qui en découle c'est : quid de l'utilisation des insecticides qui détruisent les insectes pollinisateurs ?

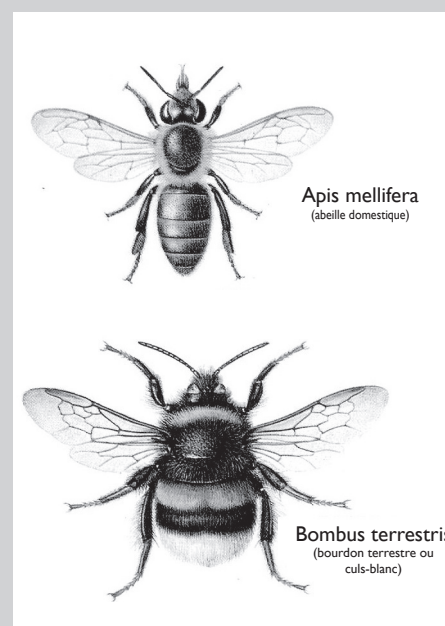
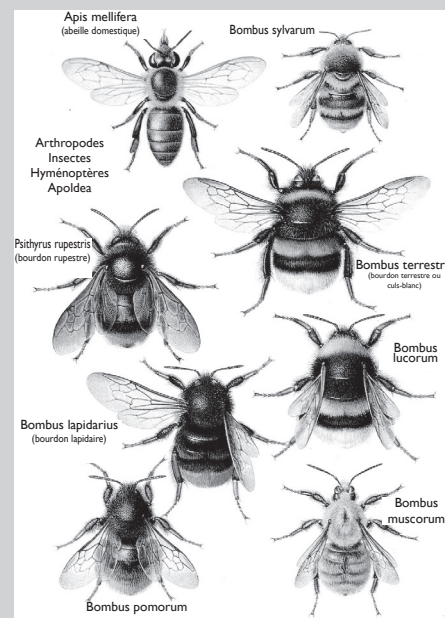
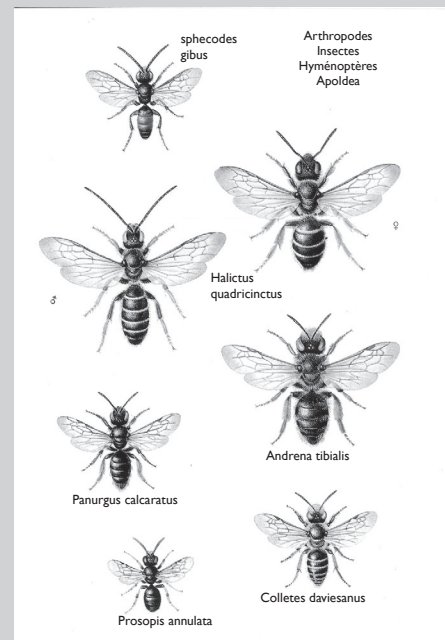
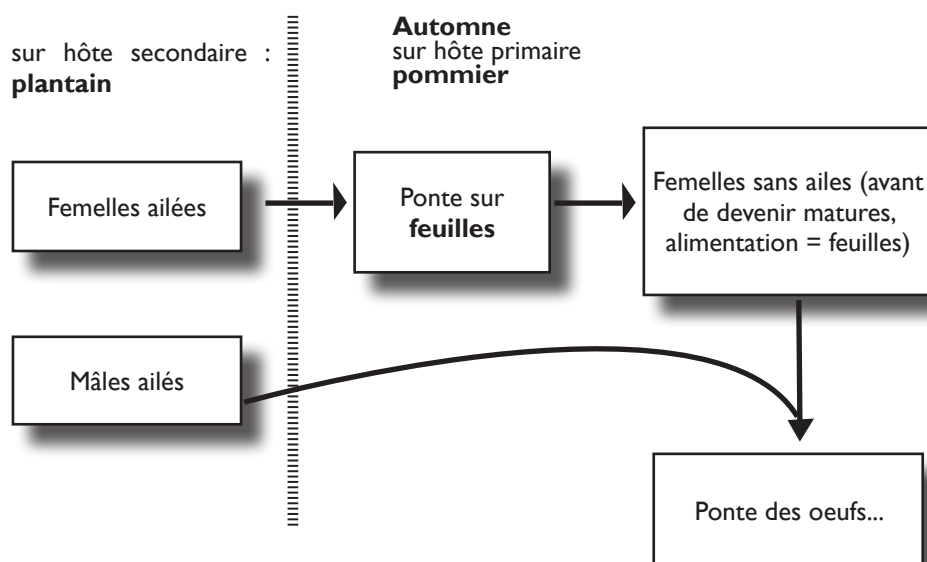
● Lutte automnale contre le puceron cendré du pommier : efficacité de l'argile kaolinée calcinée

Par Jean-François DECROIX, agriculteur biologique adhérent à MFDC

Observations : on s'est aperçu que les variétés à cycle long, qui gardent donc leurs feuilles plus longtemps à l'automne, étaient les variétés les plus sensibles aux attaques de pucerons. Plus un arbre défolie tôt à l'automne, moins il est attaqué par les pucerons l'année suivante.

Pour éviter les défoliations manuelles, des tests ont été effectués avec des produits répulsifs naturels.

Etapes importantes du cycle du puceron cendré





ABONNEMENT AU BULLETIN D'ALERTE ET DE RECOMMANDATIONS PHYTOSANITAIRES POUR VERGER D'AMATEUR DU SUD-OUEST

NOM :

Prénom :

Adresse :

Code Postal :

VILLE :

Tél :

Fax :

E-mail :

☐ Je souhaite m'abonner au
bulletin en 2006

Règlement par chèque à l'ordre
du **Conservatoire Végétal
Régional d'Aquitaine**

Tarif général 20 € ☐

Tarif adhérent 14 € ☐

Fait à

le.....

Signature

A découper et à retourner par
courrier accompagné du règlement
à l'adresse suivante :

Conservatoire Végétal Régional
d'Aquitaine - 48, rue du
Commandant Clère - Résidence Le
Coteau - 40000 Mont-de-Marsan
Téléphone : 05 58 75 78 43 – Fax :
05 58 75 07 45

E-mail :
grpa@conservatoirevegetal.com
Site web :
www.conservatoirevegetal.com

Traitement : utilisation d'argile kaolinite calcinée (de couleur blanche).

. Calcination : c'est un passage de l'argile à plus de 1000°C qui élimine les molécules d'eau dans les feuillets d'argile.

. Utilisation : deux pulvérisations à l'automne, espacées de 8 à 15 jours environ, à une concentration de 60 g/L sont réalisées. Le mouillage est de 1000 L/ha. La première application est effectuée au début supposé du retour des pucerons cendrés ailés (données du réseau AGRAPHID, vers le 15 octobre). Une deuxième pulvérisation est effectuée si des précipitations entraînant un lessivage du produit ont eu lieu. La solution est compatible avec d'autres éléments (sulfate de cuivre, tisane de prêle...). Ces traitements ont permis de diminuer par 2 voire 4 les populations de pucerons cendrés au printemps suivant.

Conclusion : l'argile kaolinite calcinée appliquée à l'automne permet de **perturber le cycle biologique** du puceron sans toutefois pénaliser les arbres puisqu'il s'agit d'un produit neutre, dont l'effet est simplement physique en créant une **barrière protectrice sur les feuilles des arbres**. Cette barrière réduit ainsi l'alimentation, la ponte et le déplacement des femelles sexuées ailées présentes sur le feuillage à cette époque.

De plus, les pucerons ne considéreraient plus les pommiers recouverts de cette pellicule d'argile comme leurs hôtes primaires, aussi peut-on en déduire que l'application de kaolinite calcinée agit comme un leurre.



BULLETIN D'ALERTE et RECOMMANDATIONS PHYTOSANITAIRES pour vergers d'amateurs du Sud-Ouest

ABONNEMENT ANNUEL

Objectif : informer des périodes à risques des attaques de parasites sur arbres fruitiers 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.

Périodicité

5 à 6 fois par an : 4 à 5 fois à partir du 15 janvier (moment du démarrage de la lutte contre la cloque du pêcher) et une dernière fois à l'automne (pour rappeler les traitements d'hiver).

Moyens

Par les moyens les plus rapides : fax ou courrier électronique pour ceux qui en disposent et par courrier postal au tarif rapide pour les autres.

Tarif : L'abonnement annuel est de 20 € pour la réception individuelle de 6 avertissements dans l'année. Une remise de 30% est accordée aux membres de l'association de soutien au Conservatoire, le GRPA.



NOUVEAUTÉ AU CONSERVATOIRE : des légumes greffés

L'intérêt du greffage des légumes réside dans l'augmentation considérable de rusticité des plants : résistance aux maladies du sol et adaptation aux sols difficiles, forte augmentation de vigueur et de productivité, moindres besoins en eau et éléments minéraux.

Les résultats sont spectaculaires. Jean-louis LANAVE qui maîtrise parfaitement la technique de greffage des légumes peut produire à la demande une assez grande diversité de plants de tomates, aubergines, poivrons, concombres et melons (pour cette dernière espèce les conditions de culture restent difficiles pour obtenir de bons fruits).

Ces plants seront disponibles à partir du 15 avril jusqu'à la fin mai. La réservation est obligatoire. Le bon de réservation et la liste des variétés proposées seront indiquées dans la prochaine Lettre aux adhérents.

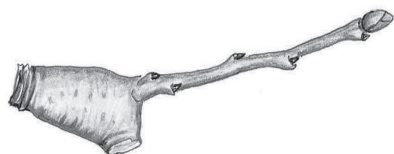
REPONSES AUX PHOTOS DE LA LETTRE N° 27 (page 11 et 12)

Pour pouvoir répondre à cet exercice, il faut que vous observiez de « l'année en prévision » vers « le passé ».

Lorsque cet automne ou cet hiver, on observe un bouton à fleur (fleur), il portera vraisemblablement un fruit l'été prochain. La variété Toureillère portait, en année n-5, des fleurs sans fruit que nous voyons à la base de la coursonne (non présentée sur le tableau suivant).



A la page 12 de cette même Lettre aux adhérents n°27, la photo de Calville rouge des Charentes, contrairement au croquis correspondant (ci-contre), présente une brindille couronnée après un bourgeon à bois (fruit - bois - fruit), alors que Trompe Pastre porte bien une brindille couronnée directement sur la bourse (fruit - fruit).



Variété	Cet hiver n	Année n-1	Année n-2	Année n-3	Année n-4
Poire la livre	Fleur	Fruit	Fruit		
Poire coing	Fleur	Bois	Fruit	?	
Beurré Clairgeau	Fleur	Bois	Fruit		
Cassou	Fleur	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
Pérou d'argent	Bois	Fruit			
Court pendu rouge	Bois	Fruit			
Rose de Bénauge	Fleur	Fruit	Fruit		
Toureillère	Fleur	Bois	Fruit	Fruit	Fruit
Guilhenque	Bois	Fruit	?		

Si vous avez des difficultés, pensez qu'une pousse annuelle, quelle qu'elle soit, commence toujours par les cicatrices des écailles du bourgeon qui lui donne naissance.

RECETTE DE CUISINE

GELEE de POMMES ANCIENNES

Cette recette est plutôt réalisée avec de petites pommes pas trop mûres et avec des variétés très parfumées. Les variétés anciennes traditionnellement utilisées sont l'Anixa en Pays-Basque, la Reinette Dorée en Lot-et-Garonne, la Blanquette en Béarn...

1 kg de pommes vertes
650 gr de sucre cristallisé
75 cl d'eau

Lavez les pommes, séchez-les dans un torchon. Partagez-les en quatre sans les peler. Mettez-les dans la bassine à confiture en tassant. Ajoutez de l'eau à niveau. Couvrez, portez à ébullition. Laissez bouillonner doucement pendant 30 min environ jusqu'à consistance d'une compote.

Versez-les dans une passoire en pressant dessus à l'aide d'une spatule. Recueillez le jus. Vous obtenez environ 650 gr de jus que vous filtrerez à travers un linge. Ajoutez le sucre. Versez le tout dans la bassine et portez à ébullition en remuant. Baissez le feu cuisez à frémissement en écumant. Comptez 5 à 6 min de cuisson. Vérifiez la nappe

(sur le dos d'une cuillère à soupe)
Mettez aussitôt en pots car la gelée fige très vite.



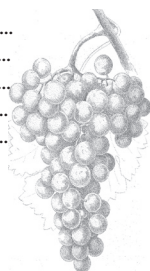
BULLETIN DE PARRAINAGE

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 :

ou pour la cotisation de l'année suivante,
ou pour la participation à des stages organisés par le CVRA,
ou sur l'abonnement au bulletin d'alerte.

NOUVEL ADHERENT
NOM :
Prénom :
Adresse :
.....
.....

PARRAINE PAR
NOM :
Prénom :
Adresse :
.....
.....



Membre actif avec La Lettre 30 euros ☐
Membre bienfaiteur avec La Lettre 40 euros ☐
Sans la Lettre retirer 8 euros
Cotisation Duo même adresse 13 euros ☐
Personne morale 55 euros ☐

Cocher la catégorie choisie.

Joindre le règlement :

Numéro adhérent :

Date

Signature

A renvoyer à :

A.S.C.V.A.

Domaine de Barolle

47130 MONTESQUIEU



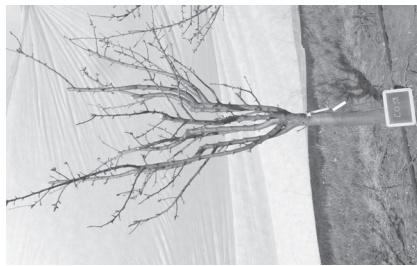
Saint Jean



Beurré Giffard



Mouille bouche



Cuisse Madame



Poire d'Anis



Blanquette



Pérou d'Argent



Caillaou Rosat



Boutoc - Poire d'ange



William's



Poire citron



Marguerite Marillat



Beurré superfin



Conférence



Poire Orange



Sucré vert



Doyenné du Comice



Beurre Clairegeau



Poire curé



De Marsanneix



Catillac

Variétés de poires

Nom de la variété par ordre de maturité	Caractéristiques	Aire de diffusion	N° con- serva- toire	Récoltes 2004-2005	Temps de conservation	Floraison 2004	Floraison 2005	Précocité
SAINT JEAN	Petite poire verte, typée, très parfumée. Maturité échelonnée, très faible conservation. Arbre très vigoureux, fertile.	Aq.	C127	5 Juil	très court	1 avril	alterne	précoce
BEURRÉ GIFFARD	Fruit de calibre moyen jaune marron à chair blanche, parfumée, juteuse. Arbre moyennement vigoureux, à bois très fin, rouge. Moyennement rustique	Nationale	C001	13-15 juillet	court	6 avril	4 avril	moyenne
MOUILLE BOUCHE - JEANSÉMINE	Calibre petit à moyen, arrondi, vert, à chair blanche, juteuse, parfumée. Arbre très vigoureux.	33	C009	15 Juil	court	30 mars	30 mars	précoce
EPARGNE – CUISSE MADAME	Calibre moyen, allongé renflé à la base, à long pédoncule arqué, à chair blanchâtre, assez fine, sucrée, juteuse. Arbre très vigoureux, érigé ouvert sous le poids des fruits, très fertile.	Nationale	C020	fin juillet	court	5 avril	5 avril	moyenne
POIRE D'ANIS	Petit fruit vert marron, parfumé. Excellent en pâtisserie et confiserie. Arbre érigé, à port fermé, très vigoureux, très ramifié.	40	C029	fin juillet	court	8 avril	6 avril	moyenne
BLANQUETTE	Fruit blanc doré, à peau fine, à chair cassante, juteuse, parfumée. Arbre de type spur, vigoureux, à floraison précoce. Poire excellente pour la confiserie.	Sud-Ouest	C007	fin juillet	court	30 mars	30 mars	précoce
PÉROU D'ARGENT	Petit fruit vert, typique, sucré. Excellent en pâtisserie et confiserie. Arbre vigoureux, érigé, très fertile, ouvert sous le poids des fruits.	47	C003	6 août	court	4 avril	4 avril	moyenne
CAILLAOU ROSAT	Fruit assez gros, arrondi, vert maculé de rouge, à chair blanche, croquante, sucrée, juteuse. Arbre assez vigoureux.	40 /64	C028	15 août	moyen	6 avril	6 avril	moyenne
BOUTOC – POIRE D'ANGE	Calibre moyen à petit, à long pédoncule, jaunâtre, à chair ferme, fine et fondante. Arbre très fertile, peu sensible à la tavelure.	33	C033	15-20 août	court	4 avril	4 avril	moyenne
WILLIAM'S - BON CHRÉTIEN WILLIAM	Excellente poire piriforme, de calibre assez gros, jaune pointillé, à chair fondante, juteuse, très sucrée, au parfum prononcé. Arbre moyennement vigoureux, ramifications abondantes, bois clair. Sensible à la tavelure.	Nationale	C052	18-22 août	moyen	8 avril	4 avril	moyenne
POIRE CITRON	Fruit assez gros, jaune liégeux, chair blanc-nacrée, juteuse, sucrée. Mise à fruit rapide. Arbre de vigueur moyenne, fertile, peu ramifié, à bois clair.	40	C041	18-22 août	moyen	8 avril	6 avril	moyenne
MARGUERITE MARILLAT	Fruit très gros, de forme variable sur le même arbre, à épiderme lisse, jaune pointillé, rouge à l'insolation. Chair blanchâtre, fine, fondante, très juteuse, sucrée, acidulée, parfumée. Arbre moyennement vigoureux, fermé, peu ramifié, rustique.	Nationale	C067	22 août	moyen	6 avril	4 avril	moyenne
BEURRÉ SUPERFIN	Fruit gros, jaune, assez sensible aux chocs, à chair blanche, fine, fondante, excellent. Arbre fertile, moyennement vigoureux, fermé, produit sur lambourdes.	Nationale	C153	23 août	assez long	4 avril	3 avril	moyenne
CONFÉRENCE	Fruit allongé, vert-liégeux à chair dense, très sucrée. Arbre moyennement vigoureux, fermé.	Nationale	C081	5-8 Septembre	assez long	11 avril	8 avril	tardive
POIRE ORANGE	Fruit assez gros, arrondi-aplati, vert. Arbre peu vigoureux, très ramifié, à port retombant, à floraison tardive.	47	C059	5-10 septembre	moyen	18 avril	10 avril	très tardive
SUCRÉ VERT	Gros fruit vert, lisse, piriforme. Arbre très vigoureux, érigé, très fertile. Mise à fruit rapide.	33	C056	26-28 septembre	moyen	4 avril	1 ^{er} avril	moyenne à précoce
DOYENNÉ DU COMICE	Gros fruit vert ponctué de liège pointillé à chair fondante, juteuse, sucrée, acidulée. Vigueur moyenne, fermé, peu ramifié.	Nationale	C083	5 oct	très long	11 avril	6 avril	tardive
BEURRÉ CLAIRGEAU	Gros fruit marron, brun rouge à l'insolation, à chair blanche, juteuse; très sucrée. Peu sensible aux chocs. Arbre peu sensible aux parasites, peu vigoureux, très fermé, de type spur.	Nationale	C082	5 oct	très long	3 avril	3 avril	moyenne
POIRE CURÉ	Poire verte, très allongée, tardive, à couteau et à cuire. Arbre à port divergent, très vigoureux, très fertile. Moyt rustique.	Nationale	C096	1 ^{er} - 8 octobre	très long	4 avril	2 avril	moyenne
DE MARSANNEIX	Petit calibre, à peau rugueuse, très dur, succulente une fois cuite. Arbre très vigoureux, ramifié, fermé. Floraison tardive.	24	C088	15 oct	très long	10 avril	7 avril	tardive
CATILLAC	Très gros fruit, ventru, côtelé, jaune-verdâtre, rouge à l'insolation, à chair blanche, dure, juteuse. Très bonne qualité après cuisson. Arbre très vigoureux, ouvert, très fertile.	Sud-Ouest	C109	20 oct	très long	9 avril	5 avril	moyenne

Saint Jean



Berré Giffard



Mouille Bouche



Cuisse Madame



Poire d'anis



Blanquette



Pérou d'argent



Caillaou Rosat



Boutoc



William's



Poire citron



Marguerite Marillat



Beurré superfin



Conférence



Poire Orange



Sucré vert



Doyenné du Comice



Beurré Clairgeau



Poire Curé



De Marsanneix



Catillac

