



La LETTRE

aux adhérents

n°29

Association de Soutien au **CONSERVATOIRE VEGETAL REGIONAL d'AQUITAINE**

association déclarée au J.O. le 12 février 1983



Pouzac, variété pyrénéenne

SOMMAIRE

Editorial	p.1
La 10 ^{ème} fête de l'arbre	p.2
Visite à l'Île Margaux	p.2
Manifestations passées	p.4
Dates à retenir	p.5
Programme des stages	p.5
Bloc note	p.5
Rubrique scientifique et technique	p.6
Nouvelles du Périgord et de Charente	p.8
Lu pour vous	p.9
Mission d'étude à la Réunion	p.10
Vient de sortir	p.12
Protégeons les «auxiliaires»	p.12
Avis aux jardiniers	p.13
Recette de cuisine	p.14
Plants de légumes greffés	p.14
La Roussane de Monein	p.15

Lettre aux adhérents n°29**Date de parution**

Janvier 2006

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

**EDITORIAL**

A l'occasion de cette nouvelle année, je vous adresse tout d'abord, en mon nom et en celui des membres du Conseil d'administration, nos vœux les plus sincères de santé, de bonheur et de réussite pour chacun d'entre vous et pour vos proches, avec une pensée toute particulière pour ceux d'entre vous qui sont dans la peine ou les difficultés.

Notre 10^{ème} Fête de l'arbre, malgré une météo défavorable, a connu un vif succès. Sur ces deux journées, 6400 visiteurs nous ont rendu visite. Le G.R.P.A. a largement contribué à ce succès puisque 130 adhérents (1 sur 5) s'y sont investis, tant pour la préparation et le démontage que pour la Fête elle-même. Dans les pages qui suivent, deux de ces bénévoles nouvellement actifs à cette fête nous font part de ce qu'ils ont ressenti, pris dans le feu de cette action.

Au passage, je signale que si nous avons franchi le seuil du 500^{ème} adhérent en 2004, nous nous comptons 652 fin 2005 : une belle progression qui, espérons-le, ne va pas s'arrêter là.

Dans la lettre n°22, je vous annonçais vouloir engager la procédure de reconnaissance d'utilité publique pour notre association. Le dossier envoyé au ministère de l'intérieur à la mi-2004 a reçu une réponse en décembre 2005 (c'est un délai normal !) : le G.R.P.A. réunit la plupart des conditions exigées pour cette obtention. Seuls nos statuts doivent être remis en forme, conformément à un modèle qui nous a été fourni. Notre Assemblée générale qui se tiendra à Montesquieu le samedi 13 mai 2006, ainsi qu'en a décidé le Conseil d'administration, sera donc prolongée par une Assemblée Générale Extraordinaire, appelée à se prononcer sur cette refonte de nos statuts.

Outre les points que j'ai évoqués plus haut, vous trouverez également dans cette lettre, entre autres choses :

- un canevas expliquant quels auxiliaires substituer aux pesticides dans la lutte contre certains parasites ;
- des informations sur l'activité de notre section Dordogne (au verger d'Etouars) et sur celle de nos amis de la Mémoire fruitière des Charentes ;
- la suite de l'article de Jean Marie Lespinasse sur les porte-greffe ,
- un aperçu de la mission d'Evelyne Leterme à la Réunion où doit être implanté un Conservatoire agronomique de l'Océan Indien,
- la liste des légumes greffés qui seront disponibles dès le début du printemps prochain...

Joint à cette lettre, vous trouverez l'appel de cotisation pour 2006 et un bulletin de parrainage. J'espère que tous vous aurez à cœur de renouveler votre appartenance à notre grande famille et à œuvrer pour la faire grandir.

D. CHAUVIERE

Le jardin naturel de JM Lespinasse





LA 10ÈME FÊTE DE L'ARBRE

Etape par étape

10 ans déjà que le Conservatoire organise chaque année fin novembre sa Fête de l'arbre.

Ce 10^{ème} anniversaire se devait d'être fêté comme il convient et pour cela, nous avons décidé de « mettre les petits plats dans les grands ».

Mais revenons au départ...

22 décembre 2004, première réunion de travail

C'est à l'occasion du bilan de la 9^{ème} fête de l'arbre que la préparation de celle-ci est lancée. Y sont présents les membres du comité d'organisation, avec pour objectif d'apporter des améliorations par rapport à la précédente manifestation qui, déjà, avait été un succès.

Chaque poste est examiné, analysé, clarifié, des stands de conseils et de commandes à la signalisation interne jusqu'au secrétariat, en passant par le contact avec les exposants, le parking, les repas des bénévoles, l'accueil, les nouvelles implantations des serres, l'inauguration et tout le reste. Chacun prend note de ses attributions. Objectif affiché : faire de cet événement une réussite.

Juillet 2005

Novembre semble encore bien loin, et pourtant...

Dans une période où l'activité de ramassage des fruits est en pointe, une pelle hydraulique s'active dans la préparation des nouvelles jauges, qui recevront les futurs arbres. La préparation du départ de l'AIREL (Association Interrégionale de Recherche et Expérimentation Légumière) est en route. Nous nous apprêtons à gérer seuls le site de Montesquieu.

Août 2005

Il fait chaud. Pas une goutte d'eau depuis des lustres. Le ramassage des fruits se poursuit. Les derniers stages vont avoir lieu. L'affichette de la fête de l'arbre va être imprimée, les contacts avec les journaux pris, la dernière lettre aux adhérents de l'année en cours de rédaction. On s'active au verger. La campagne de ramassage des greffons pour le greffage des arbres à vendre en 2007, 2008 et 2009 dure 4 semaines. 45000 arbres vont être greffés. Jean-Louis nivelle les entre rangs des nouvelles jauges, sème une pelouse qu'il arrose copieusement.

21 septembre 2005

Le comité d'organisation est de nouveau sur le pont : où en sommes-nous ? Que reste-t-il à faire ? Il est grand temps de concrétiser. La liste est longue et les décisions se prennent au fur et à mesure.

Profitant du pool de bénévoles sur place, la vendange a lieu l'après-midi même. Notre petite collection de 140 cépages donnera 2 tonnes de vendange, livrée en suivant à l'entreprise qui fabrique notre jus.

Et pendant cette période, on récolte les fruits, on prépare les expositions... Le travail ne manque pas et les bénévoles sont les bienvenus. Les mois s'écoulent, septembre, octobre...

La communication-publicité déjà lancée s'accélère : journaux, radios, télévisions, interviews en direct ou en différé, par téléphone ou en studio...

Novembre 2005



Les arbres commencent à être livrés et sont installés à leur place dans les jauges selon un ordre rigoureux, véritable casse-tête, par espèce et il y en a une quinzaine, par ordre alphabétique des variétés (en pommier 78), par porte-greffe (généralement 2 mais parfois 3) et par âge (généralement 3 aussi)... pensons aux bénévoles qui vont devoir s'escrimer à dénicher la

bonne catégorie pour préparer les commandes ou servir les clients dans si peu de temps. La magnifique pelouse de l'entre rang est soumise à rude épreuve.

Au secrétariat on s'affaire. La répartition des bénévoles par journée et par poste est fin prête. Le catalogue de la pépinière est tiré avec photos-couleurs pour les



VISITE A L'ILE MARGAUX



2 novembre - L'opportunité de nous rendre sur l'île Margaux, île de la Gironde faisant face au célèbre château médocain, nous conduit Hélène Saint-Martin et moi-même à rendre visite aux arbres du Conservatoire implantés dans ce lieu insolite.

En 2003 et 2004, la pépinière de Montesquieu a été sollicitée par le propriétaire de l'île Margaux pour fournir la plus grande diversité possible d'arbres fruitiers ; l'idée est d'arriver, à terme, à couvrir 4 kilomètres avec 366 variétés de 52 espèces différentes. Nous y avons rencontré aussi des espèces d'origine Réunionnaises qui ont bien du mal à s'adapter.

Une double rangée d'arbres va ainsi border la digue qui cerne l'île autour des 14 hectares de parcelles de vigne.

Une dernière livraison aura lieu en ce début 2006 pour compléter la collection de variétés locales d'Aquitaine.

E. LETERME



protagonistes du stand conseil – grand luxe. Les consignes par poste sont prêtes à être expédiées. En fonction des différents postes occupés, on ajoute tel ou tel autre document. Nouveau casse tête.



Jean-Louis joue les équilibristes sur la serre d'expo pour changer la couverture usagée, aidé par 8 bénévoles qui maintiennent le plastique au sol afin de lui éviter de prendre son envol. Les chapiteaux de Montesquieu sont récupérés pour être installés sur le domaine de Barolle. Guy, Pierre, Alain, Dominique, Paul et tous les autres ont répondu présents. Dans la journée le démontage – remontage est achevé. Ouf. A cet instant, nous avons l'impression d'avoir de

l'avance sur le programme...

Dernier avatar, le fournisseur de la serre de facturation est en retard. Maintenant le compte à rebours est lancé.

L'activité se poursuit : nettoyage des serres, mise en place des tables des exposants. Il faut aussi penser à nos propres stands. Les fruits déjà classifiés, rangés, étiquetés en chambre froide vont prendre place dans la serre d'exposition. En tout plus de 800 variétés de dix espèces dont 450 de pommes, sans oublier les quelques 200 variétés de citrouilles données par des collègues du Jura. La centaine de cépages de raisins est installée grappe par grappe par Serge dans les petits pots en verre sur les étagères refaites à l'identique de celles des célèbres Chasselas de Montreuil et de Moissac.

Et Marcel Bousquet poursuit ses livraisons d'arbres et de fruits sur les expositions et les jardineries... 9900 km en 2005 !



Vendredi matin

Ce n'est pas cette petite pluie fine et continue qui va contrecarrer notre enthousiasme. De nombreux bénévoles sont venus prêter leur concours : qui à la pépinière pour préparer les dernières commandes, qui au stand de vente de pommes, poires et autres fruits, qui à poser les calicots et le fléchage, en un mot prêter main forte là où c'est nécessaire.

Des bouquets japonais pour la décoration de la serre naissent sous les mains d'une équipe de Saint-Paul-Les-Dax et Bordeaux sous la direction de Colette et Hélène.

Bien sûr il faut encore étendre du gravier dans les endroits boueux, effectuer les réglages de sonorisation, tirer des lignes électriques vers les postes informatiques, relancer l'entreprise qui a en charge l'installation des ballons décorés et tant d'autres choses...

Même si la pression est à son comble et les heures intenses, nous sentons maintenant que nos visiteurs seront bien accueillis.

20h30 dernières livraisons, dernières installations, derniers coups de balai, derniers rangements avant l'extinction des feux.

Allez c'est promis, l'expérience de cette année nous aidera à faire mieux pour la 11^{ème} Fête de l'arbre.



M.DUCHATEL - E. LETERME

La Fête de l'arbre vue par Bernard Hugand

D'avant, j'avais le souvenir de gens accueillants, de leurs sourires bienveillants, «oui vous pouvez vous garer là ça ne pose pas de problème».

J'avais le souvenir de centaines de fruits ronds, de couleurs variées, arrangés artistiquement qui brillaient sous des guirlandes de lumière. J'avais le souvenir de gens serviables pleins de bons conseils, prêts à répondre à toutes mes questions parfois saugrenues.

J'avais le souvenir de forêts d'arbres, nus de leurs feuilles et riches de leurs promesses de fruitiers, qui attendaient les pieds dans le sable qu'on les emporte, qu'on les drolote dans un verger de rêve où ils pourraient savourer une longue existence.

J'avais le souvenir de tous ces fruits à l'étal que par extraordinaire on avait le droit de goûter.



DEMANDE D'AIDE BENEVOLE AU VERGER DE MONTESQUIEU

Si vous souhaitez nous aider aux travaux du verger de Montesquieu, contactez Sylvie Roques au 06 89 77 95 93 ou Jean-Louis LANAVE au 06 71 01 93 58 pour déterminer les journées et les types de travaux en cours.

Pour vous donner une idée de la diversité des activités que nous pourrions partager avec vous, voici la liste (non exhaustive) des travaux de printemps :

- paillage des lignes du verger musée, de la collection de noisetiers, de figuiers et de kiwi,
- taille des arbres de verger et de la haie
- mise en place du jardin (type Jardin naturel J.M.Lespinasse), voir p.13
- réfection ou amélioration des palissages (pommier et kiwi),
- nettoyage de la marcotière de noisetier,
- replantation de la pépinière,
- mise en place des fraisimottes,
- maintenance des serres,
- ramassage de salades puis de melons,
- construction de sanitaires,
- participation aux expositions,
- puis en mai cueillette des cerises...

La 10^{ème} fête de l'arbre vue par Hélène Saint-Martin Impression d'une bénévole

Vendredi 10 heures

Le parking est déjà plein !

De nombreuses personnes s'activent sur tout le site ; c'est comme une ruche. On transporte, installe, consolide, affiche, balaie, décore...

Dans la grande serre, les fruits sont en place ; c'est magnifique.

Il faut que tout soit en place ce soir...

- « Savez-vous où est Evelyne ?

- Allez-voir Sylvie...

- Je cherche une agrafeuse... une brouette

- Demandez à Jean-Louis ou à Michel... »

Pas évident d'être autonome et efficace lorsqu'on donne un «coup de main» occasionnel.

Les responsables du site et ceux qui « savent » nous informent, conseillent, coordonnent.

Quelle belle démonstration d'entre aide.

Vendredi 18 heures

La nuit est noire. Pas question de rentrer à la maison ; c'est trop loin et demain matin on revient. C'est alors la découverte de la « famille d'accueil » où l'on trouve gîte et couvert ; c'est un moment convivial et réparateur.

Samedi 8h15 : équipe du point conseil

Le temps est exécrable, pluie et neige fondue nous glacent ; le port du béret n'est vraiment pas une coquetterie !

Nous n'avons même pas le temps de prendre les consignes que les premiers « acheteurs d'arbres » arrivent.

Pendant deux jours et sans relâche nous les aidons à choisir les variétés, nous leur donnons des conseils techniques, nous rédigeons les bons de commande, nous partageons l'enthousiasme des gens qui retrouvaient une variété fruitière de leur enfance, nous remarquons ces grand-père ou grand-mère accompagnant leurs petits enfants pour leur offrir les premiers fruitiers à planter autour d'une maison tout juste construite.

L'intérêt pour le patrimoine fruitier est une belle réalité ! L'intérêt pour l'organisation et l'activité du GRPA et du conservatoire l'est aussi.

Peut-être quelques « curieux » viendront-ils nous rejoindre et nous aider pour la 11^{ème} fête de l'arbre...

Nous y pensons déjà.



MANIFESTATIONS PASSÉES

LABEGE (31)

Animation Botanique

Samedi 29 octobre

A. Fiorotto

SADIRAC (33)

Fête des fruits

Dimanche 30 octobre

M. et Mme Fantino, J. Duga, P. Lecomte
M. et Mme Faugère et A. Marquet

ANCIZAN (65)

Poumeta 2005 , Fête de la pomme

Dimanche 30 octobre

P. Hugand

PRAYSSAS (47)

Fête des Fruits

Dimanche 30 octobre

J-L. Lanave, S. Roques

BLAGNAC (31)

Animation jardinerie

Samedi 5 novembre

A. Fiorotto, M. Gardes

SABRES (40)

Les Automnales de Sabres

Dimanche 6 novembre

M. Bousquet, R. Carrere, N. Celton, M.
Duchatel, P. Lagoueyte, E. Leterme,
Y. Salinères

SAINT PIERRE DU MONT (40)

Expo-vente au Magasin Maisadour

Vendredi 18 et samedi 19 nov.

M. Duchatel

CORNEBARRIEU (31)

Foire aux plantes

Dimanche 20 novembre

M. Buron, Jo et D. Chauvière, M. Gardes

J'avais le souvenir de magiciens qui d'un tour de main greffaient une corne d'abondance sur un buisson.

J'avais le souvenir comme d'une fête de Noël à la Ste Catherine. Comme une fête des temps anciens qui se célèbre au cours de la dernière lunaison avant le solstice d'hiver. Puis j'ai eu envie de voir de l'intérieur la magie de cette fête de l'arbre.

Bon, on va les dorloter ces visiteurs.

Bien fermer les tunnels pour qu'ils n'aient pas froid, film horticole par terre pour qu'ils n'aient pas les pieds dans l'eau, chaises pour qu'ils soient à leur aise, chauffage, euh !... il était là mais on ne sait pas lire l'allemand pour le mettre en marche.

Les odeurs de sable humide, de pommes.

Préparer les commandes ; trouver la bonne file, le bon rang, le bon arbre, demander au collègue qui passe et qui doit bien savoir, lui, où se trouve le Trompe geai de 2 ans sur merisier ou l'Azérolé prêt à produire sur franc.

Extirper le plus beau plant de la masse intime de ses congénères, refermer le trou d'une pelletée de sable. Rassembler la commande, lier, étiqueter, mettre en jauge.

Partir en quête d'un nouveau coup de main à offrir. Se geler de froid et d'humidité, se dégeler les doigts et se reconforter d'un verre de vin chaud, sourire en prime.

Figoler l'alignement des tables, balayer, chercher des feuillages rouges et dorés pour la déco.

En profiter pour, au passage, marauder une Suzette ou une Court pendu. Tester des goûts nouveaux.

Poser son casse-croûte à côté d'un autre casse-croûte, partager un sourire.

Aller chercher un outil, revenir avec un autre.

Être accueilli pour la nuit par des gens charmants dans un manoir sorti tout droit du Grand Meaulnes. Être reçu autour d'une table abondante et raffinée, en toute gentillesse.

Voilà, on y est ! Tablier, foulard béret. Relire les consignes, faire connaissance avec les anciens du groupe, rectifier ses certitudes.

Les premiers clients. Mais sont-ils vraiment des clients ? Que viennent-ils chercher ici ?

La variété qu'ils ne trouveraient nulle part ailleurs ? Le conseil gratuit ? L'accueil ? La fête ?

On y vient surtout en couple, seul ou entre amis à la fête de l'arbre. Tiens, c'est vrai on voit peu d'enfants.

La bonhomie et la patience des préposés au parking, le mot gentil de l'hôtesse de l'entrée. Ceux qui repartent avec quelques arbres ont les yeux qui brillent comme s'ils emportaient des cadeaux.

Les blés si divers, si généreux, la passion de quelques-uns qui suscite l'intérêt de tous. L'affluence pour écouter Jean-marie. «Un jardin sans retournement, mais c'est un truc de fainéant ça !». L'attente est forte, la salle est comble ; sur les chaises, sur les tables, assis, debout, dans la cuisine, par terre, sur le seuil de la porte. L'exposé simple, précis, accessible, percutant ; l'écoute est attentive ; puis un tonnerre d'applaudissements.

La fatigue nous gagne mais la question du nouvel arrivé relance la machine.

Jusqu'à ce que la nuit vienne. La nuit est là, déjà là ? C'est fini ? Peut-être pas, les achèvements ne forment-ils pas le terreau où s'enracinent les promesses d'autres commencements ?

BERNARD HUGAND





DATES À RETENIR

MONTESQUIEU

Taille du verger

Vendredi 24 février 2006 de 9h00 à 17h00.

J-M Lespinasse s'est proposé de venir nous aider à tailler le verger de Montesquieu et former les bénévoles qui souhaitent y participer.

Prévenez-nous de votre venue au 05 58 75 78 43 ou par fax au 05 58 75 07 45 ou mail : grpa@conservatoirevegetal.com

SAINT MARTIAL DE NABIRAT (24)

**17^{ème} Foire de l'Arbre
5 mars 2006**

AGEN (47)

SIFEL

14, 15 et 16 mars 2006

COLAYRAC (47)

**Journée de la plante rare
19 mars 2006**

POUZAC (65)

**Journée de l'arbre
19 mars 2006**

VERTHEUIL (33)

**15^{ème} foire aux plantes de printemps
2 avril 2006**

PESSAC (33)

**Le printemps du Bourgaillh
Samedi 22 et dimanche 23 avril**

HENDAYE (64)

**Jardin'Expo
28, 29 et 30 avril 2006**

MIMIZAN (40)

**Jardins en Fêtes
21 mai 2006**

BRANTÔME (24)

**Secrets de jardin
27, 28 mai 2006**

Chantier nature : entretien du verger conservatoire d'Abbadia

La fin de l'hiver est le moment propice pour remettre en état les arbres.

Les personnes qui souhaitent apporter leur aide sont invitées à prendre part aux travaux de taille, élimination du bois mort, arbres à redresser...

Deux fins de semaines y sont consacrées : vendredi 17 et samedi 18 février puis vendredi 24 et samedi 25 février 2006 de 10h à 12h et de 14h à 17h.

Pour des raisons d'organisation, il est préférable de s'inscrire au 05 59 20 37 20 ou à : abbadia@hendaye.com. Il est conseillé aux volontaires de prévoir bottes, gants de protection et vêtement de pluie ainsi que sécateurs et scie d'élagage.

Apportez votre casse-croûte.

Les Journées Francophones des Sciences de la Conservation de la Biodiversité

Du 7 au 9 mars 2006,

Organisées par le département Ecologie et Gestion de la Biodiversité du Muséum National d'Histoire Naturelle de Paris («Le réveil du Dodo II»).

Ces journées prendront la suite d'un premier colloque organisé à Lyon en avril 2003.

Cette année, le thème général sera : «Arrêter l'érosion de la biodiversité en 2010» pour débattre, entre autres, de l'objectif que se sont fixé un certain nombre de pays dont la France pour préserver leur environnement.

Toutes les informations pour s'inscrire sont disponibles sur <http://www.mnhn.fr/dodo2006>

TERRA SECA à JACOU (8 km de Montpellier) parc de Bocaud

Les 13 et 14 mai 2006

Cactées et plantes des milieux secs

Exposition vente avec les meilleurs producteurs spécialisés, présentation de plantes de collection, conférences à 16 heures les 2 jours :

«Histoire des collections du Jardin exotique de Monaco» et «Voyage en Namibie»

Contacts :

Terre, Espaces et Plantes - Mairie 34830 Jacou - assoctep@wanadoo.fr

ou Association Internationale des Amateurs de Plantes Succulentes BP105 98002 Monaco cedex - aiaps@aiaps.org - Entrée : 4 €

HENDAYE (64)

Pommes d'hier patrimoine pour demain

Du merc. 23 nov. au sam. 10 déc.

MONTESQUIEU (47)

10^{ème} Fête de l'Arbre

Sam. 26 et dim. 27 novembre



PROGRAMME DES STAGES 2006

● **TAILLE HIVERNALE D'ARBRES FRUITIERS**

Mercredi 8 février de 9 à 12h
Monbazillac (24)

Samedi 11 février de 13h30 à 17h
Jurançon (64)

Mercredi 22 fév. de 13h30 à 17h
Sadirac (33)

Samedi 18 février de 10 à 17h
Eyres Moncubes (40)

Mercredi 22 février de 10 à 17h
Ascaïn (64)

Samedi 4 mars de 10 à 17h
Montesquieu (47)

● **RESTRUCTURATION DE VIEUX ARBRES**

Samedi 25 février de 10 à 17h
Monsegur (40)

● **GREFFAGE EN PÉPINIÈRE**

Samedi 11 mars de 10 à 17h
Montesquieu (47)

Mercredi 15 mars de 10 à 17h
Hendaye (64)

● **TAILLE EN VERT, PRÉSENTATION DES PARASITES ET MÉTHODES DE LUTTE**

Mercredi 17 mai de 9 à 12h
Monbazillac (24)

Mercredi 14 juin de 9 à 12h
Ascaïn (64)

Samedi 17 juin de 10 à 17h
Montesquieu (47)

● **ECUSSONNAGE EN PÉPINIÈRE**

Mercredi 23 août de 9h à 12h
Ascaïn (64)

Samedi 26 août de 9h à 12h
Montesquieu (47)

● **ENTRETIEN DES VERGERS ET FERTILISATION DES SOLS**

Samedi 23 sept. de 9h à 12h
Montesquieu (47)



BLOC NOTE

Prochaine ASSEMBLÉE GÉNÉRALE du GRPA :

Samedi 13 mai 2006 à **MONTESQUIEU** (Lot et Garonne). L'après-midi : visite des serres, démonstration du greffage des légumes, etc...

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

PAR JEAN-MARIE LESPINASSE

Sachons identifier l'origine des racines de nos arbres fruitiers !

S'ils ne sont pas greffés, ils vivent sur les racines de la variété.



Deux cas peuvent se présenter :

1 - La variété est issue d'un «pied-mère variété» qui a été marcotté ou bouturé.

C'est généralement le cas du figuier, du noisetier... mais aussi d'autres espèces (pommier, pêcher...) qui sont généralement greffées sur un porte-greffe mais peuvent être également cultivées sur leurs propres racines (voir lettre aux adhérents n° 27 et 28). Ce matériel est appelé : plants racinés... marcottes... boutures...

2 - La variété a pour origine le semis d'un pépin ou d'un noyau ; ce matériel est appelé différemment selon la biologie florale des parents :

- Si la variété mère appartient à une espèce autogame c'est à dire pouvant se polliniser elle-même (le pêcher par exemple), et lorsque cette autofécondation est réalisée sur plusieurs générations de la même descendance, ces semis successifs ressembleront de plus en plus à la mère. Ce sont des **lignées** appelées aussi «variétés fixées». C'est le cas des variétés de pêches de M. Alain Breuille, qui a réalisé 7 générations d'autofécondation sur plusieurs variétés de pêches de vigne (voir photos et schéma n°1). Dans ce cas, lorsque nous observons les différences de comportement de ces variétés selon qu'elles soient multipliées par voie sexuée (semis) ou par voie asexuée (greffage sur un porte-greffe), les fruits des arbres issus des deux modes de multiplication sont identiques, seules des différences provenant des caractéristiques des systèmes racinaires sont observées (vigueur et port des arbres en particulier).



greffé

semis

Petit brugnon rouge d'août C071

La variété greffée semble plus vigoureuse que lorsqu'elle est sur ces propres racines



greffé

semis

Pêche blanche téton C067

Le greffage semble augmenter la croissance basitone qui ne s'exprime pas sur le semis

- Si la variété appartient à une espèce allogame c'est à dire ne pouvant être pollinisée que par une autre variété (chez le pommier, le poirier...) nous obtenons alors **une graine hybride provenant de deux parents différents : semence F1**. Contrairement au cas précédent, la variabilité de la descendance F1 dont il fait partie étant très grande (caractères provenant à la fois du père et de la mère), cet hybride n'a aucune chance d'être identique à sa mère. Cependant le comportement de son arbre et la qualité de ses fruits peuvent justifier une sélection : ce sera alors une nouvelle variété.

S'ils sont greffés, ils vivent sur les racines du porte-greffe.

Le porte-greffe peut être considéré comme une variété qui a été sélectionnée pour les performances de ses racines et non celles de ses fruits.

Ces porte-greffe peuvent avoir deux origines bien différentes :

1 - Les uns sont obtenus par marcottage ou bouturage à partir d'un «**pied-mère porte-greffe**» bien identifié, par exemple, pour le pêcher, l'hybride pêcher x amandier GF 677, tolérant au calcaire ou pour le pommier les clones M9 ou M106. Cette multiplication par **voie végétative** (voie asexuée) permet de reproduire des individus génétiquement semblables à la plante mère : **des clones**. C'est pour cette raison qu'ils sont appelés « **porte-greffe clonaux** ».

2 - D'autres sont issus de graines (pépins, noyaux) d'une variété. Après expérimentation, les descendance de certaines variétés présentent les qualités requises pour devenir de bons porte-greffe «francs ou semis de francs». Comme pour les variétés issues directement de leurs graines et cultivées sur leurs propres racines (chapitre précédent), ce matériel végétal peut avoir deux origines différentes selon leur biologie florale :

- Si la variété donnant naissance à ces graines est autogame (se pollinisant elle-même) sa descendance est relativement homogène. C'est le cas du porte-greffe du cerisier, Prunus mahaleb, Ste Lucie, le Ferci Pontaleb® : sa descendance est particulièrement homogène. L'autofécondation peut être sécurisée par un ensachage des fleurs pour éviter toute intrusion de pollens extérieurs.
- Si la variété donnant naissance à ces graines est allogame, provenant d'un père et d'une mère de patrimoine différent (schéma n°2), les descendants sont donc des hybrides tous différents. Il faut alors rechercher des variétés donnant, dans ces conditions, des semis les plus homogènes possibles. Prenons l'exemple du pommier : dans les années 1960, l'INRA a sélectionné des descendance performantes telles que celles de la variété Rose de Benauges et de Reinette du Mans. Des semis tolérants à l'asphyxie racinaire issus de la variété locale italienne Abondanza et de la variété des Hautes-Pyrénées Pouzac ont également été découverts. Ces porte-greffe sont appelés «**franc ou semis de franc**».

Précisons enfin trois aspects concernant la pratique du greffage de la variété sur un porte-greffe :

• Si, en raison d'une plantation trop profonde ou d'un buttage, le point de greffe touche le sol ou est enterré dans le sol, la variété peut directement s'enraciner. Cet événement appelé «**affranchissement**» peut annuler le développement du porte-greffe et de ce fait, les avantages agronomiques qui avaient motivé le choix de ce porte greffe. Généralement l'affranchissement de la variété augmente sa vigueur et son développement.

• **Le greffage d'une variété sur un porte-greffe ne modifie en rien le patrimoine génétique des deux individus.** Par contre, le porte-greffe, par sa vigueur, son rythme de croissance, ses tendances hormonales peut modifier le comportement de la variété. Par exemple chez le pommier, le M26 amplifie la basitonicité ; le M9, à l'inverse, malgré sa faible vigueur renforce une croissance verticale (orthotropie et tendance filiforme de l'arbre)...

• Au point de greffe, la qualité de la suture est très importante (on parle de compatibilité) et les «**affinités variétés - porte-greffe**» sont très étudiées chez certaines espèces comme le cerisier et le poirier. Selon le matériel végétal utilisé, des décollements plus ou moins tardifs peuvent être observés ainsi que des réactions biochimiques pas toujours favorables à la longévité de l'union !

EXEMPLE DES VARIÉTÉS DE PÊCHES DE M. ALAIN BREUILLE

proposées sur leurs propres racines,
sans porte-greffe.

Les pêches de vignes sont autogames.
L'autofécondation est privilégiée.



Génération 1
Sélection

Génération 2
Sélection

etc...

Génération 7

Les semences reproduisent
quasiment les caractères du parent.
C'est une « lignée » comme nos
vieilles variétés de salade !
Ainsi on peut multiplier la variété
par semis.

RECHERCHE DE PORTE-GREFFE FRANCS DE POMMIER.

L'espèce est allogame.
La pollinisation croisée
entre deux variétés est obligatoire.



La descendance hybrides
F1 est hétérogène.

Nécessité de rechercher des variétés
donnant des descendance (semis de
pépins) les plus homogènes possibles :
exemple Rose de Benauges.

Cette homogénéité est améliorée
lorsque le parent mâle est contrôlé
artificiellement (pollinisation faite au
pinceau) : exemple
Rose de Benauges x Reinette du Mans.



INFORMATIONS SUR LES ACTIVITÉS DE « MÉMOIRE FRUITIÈRE DES CHARENTES (MFDC) »

«GASTRONOMADES» D'ANGOULÊME 27, 28 et 29 novembre

Après quelques péripéties pour disposer d'un stand, nous avons finalement partagé un petit chapiteau avec la chambre d'agriculture à côté de «la ferme». Cet emplacement s'est révélé très passager et nous n'avons pas regretté celui qui avait initialement été prévu, même si nous y avons bien profité de la froidure de fin novembre. En effet le chapiteau n'était pas chauffé et obligatoirement largement ouvert aux courants d'air comme aux visiteurs. Pendant les 3 jours nous avons eu des visiteurs sans discontinuer et parmi ceux-ci beaucoup de jeunes.

«NOËL AUX ROCHERS» À VŒUIL ET GIGET

10 et 11 décembre

Là nous étions dans une ancienne cave à champignons, ex-carrière de pierre, donc à l'abri du petit froid piquant qui régnait dehors. Cette manifestation très sympathique et agréable dure deux après-midi, le nombre de visiteurs y est moindre qu'aux gastronomades mais notable quand même avec là aussi une proportion importante de jeunes qui s'est intéressée à «nos pommes».

A noter pour les deux manifestations :

- l'intérêt des visiteurs pour le nombre des variétés de fruits en particulier pour les pommes et les poires,
- l'attente de ces visiteurs quant au moyen de se procurer des arbres de certaines de ces variétés, nous avons donc distribué quelques catalogues du Conservatoire d'Aquitaine et proposé la participation à nos journées de greffage,
- nous avons exposé quelques cormes très au delà de la maturité, une large majorité des visiteurs les ont découvertes et nous ont questionné à leur sujet : on peut dire que 90% de nos visiteurs ne savaient pas de quoi il s'agissait ni de quelle sorte d'arbre c'est le fruit, même ceux qui en avaient autrefois mangé ne savent plus où en trouver. Même ignorance pour les alises mais avec moins d'intérêt.

Le 9 décembre

MFDC réunissait ses adhérents pour son assemblée générale ordinaire. Les rapports moral et financier furent exposés et votés, il fut procédé au renouvellement d'un tiers du conseil d'administration et les débats portèrent sur divers points de l'activité à venir. A l'issue de l'assemblée, le CA se réunit et procéda à la réélection du bureau.



NOUVELLES DU PERIGORD ET DE CHARENTE

Vergers conservatoires des Villages du Haut-Périgord

Un des objectifs de la Communauté de Communes des Villages du Haut-Périgord dans l'aménagement du réseau des vergers conservatoires d'Etouars et de Soudat est de développer l'économie touristique de son territoire.

Depuis maintenant 5 ans le CPIE (Centre Permanent d'Initiation à l'Environnement) de Varaignes y propose des animations pédagogiques, le Parc Naturel Régional et les associations locales organisent de multiples animations, démonstrations-stages de greffage et taille d'arbres fruitiers. Depuis 2 ans, les vergers sont ouverts au grand public en période estivale.

Le premier bilan est mitigé : si les journées de taille ou de greffage et les animations d'octobre connaissent un certain succès, les visites d'été attirent relativement peu de monde. Ainsi, on peut estimer à environ 400 personnes le nombre total de visiteurs en 2005 sur le verger d'Etouars et parmi eux seulement une centaine de comptabilisés en été lors des heures d'ouverture.

A cela, plusieurs raisons : tout d'abord, le trop faible effort effectué en matière de publicité faute de moyens financiers mais aussi des heures d'ouverture trop courtes ; mais là encore les contraintes budgétaires ne permettent pas de payer une personne plus longtemps.

Pour permettre à plus de visiteurs de parcourir le verger d'Etouars, des efforts plus importants devront donc être entrepris, en terme de publicité, de gestion des vergers et de recherche de financements nouveaux. Ces derniers pourraient en partie être apportés par la vente des fruits (qui a réellement commencé en 2005) et par des animations de qualité générant des bénéfices.

ERIC JEANNOT, MAIRE D'ETOUARS

Ca bouge à Etouars.

Etouars, petite commune du nord de la Dordogne, peut s'enorgueillir d'au moins deux réalisations : l'une est la reconstitution d'un haut fourneau sur la place du village, qui rappelle que cette région du Périgord fut il n'y a pas si longtemps, réputée par la qualité de sa fonte, qu'elle devait à la présence sur ce territoire de minerai de fer en abondance, de charbon de bois préparé dans les clairières des immenses forêts et à la qualité de ses eaux. L'autre est l'existence d'un verger créé en 2000 par le Conservatoire d'Aquitaine à la demande de la Communauté de Communes des Villages du Haut Périgord, qui comprend, outre Etouars, Varaignes, célèbre par sa foire aux dindons hélas interdite en 2005 en raison de grippe aviaire, Teyjat, connue par sa grotte ornée de gravures préhistoriques, et Soudat, où se trouve une extension du verger, consacrée aux fruits à noyaux, avec en particulier une jolie collection de pêches, pavies, nectarines et brugnons de la collection Breuille, principalement originaires de Dordogne.

Le verger d'Etouars comprend 12 espèces d'arbres fruitiers et vigne, répartis en 108 variétés (55 variétés de pommiers, 14 de noyers, 14 de Pêchers, 10 de cerisiers, 6 de poiriers, 4 de noisetiers, 3 de sorbiers, 2 de cognassiers, 2 de néfliers, 2 de figuiers, et 21 cépages de vignes. Ajoutons à cela 3 espèces porte-greffes, et c'est 478 arbres que l'on peut contempler à Etouars. Les plantations ont eu lieu en 2000, 2001, 2002, et des replantations en 2003 et 2004. L'entretien du verger est confié à un salarié de la communauté de communes qui a suivi plusieurs stages à Montesquieu. La taille de printemps voit toutefois "monter" une équipe généralement composée de Jean Claude Rougier, d'Alain Marquet et bien sûr d'Evelyne Leterme, qui vient inspecter l'état des lieux ce qui lui permet de proposer ensuite un programme d'entretien et des conseils pour l'année.

Le verger est devenu un lieu d'animation permanente, avec quelques temps forts : Festi-fruit, organisée par la mairie d'Etouars en octobre, alterne une année sur deux avec la manifestation organisée par le Parc Périgord-Limousin, "Pomme de reinette et pommes d'ici". Un stage de greffe et de taille est organisé chaque année par l'association Chlorophane et le Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement de Varaignes. Cette structure organise des animations scolaires sur le verger surtout pendant les deux premiers trimestres. Ajoutons à cela des visites commentées du verger en juillet et août à l'initiative de la Communauté de Communes, et les projets d'associations locales d'apiculture et d'amateurs d'arbres fruitiers, et l'on comprendra que notre verger ne manque pas d'animation. A la lueur de ceci, est apparue la nécessité de structurer et d'affirmer davantage la présence du CVRA et de son association de soutien, le GRPA.

C'est pour cela, qu'à la suite des décisions prises lors de l'AG de Monpazier, il a été décidé de créer une antenne du GRPA sur le site d'Etouars. Une première réunion a donc eu lieu en octobre avec Eric Jeannot, maire d'Etouars, Patrick Mouvrout, animateur au CPIE.

Le GRPA était représenté par Jean-Claude Rougier et moi même.

Le Parc Périgord-Limousin n'avait pu être représenté. Lors de cette rencontre, un certain nombre de points furent décidés : d'abord, la création d'un "directoire" (et non d'une nouvelle association) réunissant pour l'instant les représentants du GRPA, le directeur du CPIE, et l'animatrice du Parc. Ce directoire a, en un premier temps, un rôle de coordination sur toutes les activités prévues sur le verger, d'en dresser un calendrier, d'en tenir informé le Conseil d'administration du GRPA, qui en tout état de cause, reste l'instance "suprême" de décision. Un lien fort, qui semblait manquer est ainsi créé. Par la suite, ce directoire pourra, sous contrôle du GRPA organiser éventuellement d'autres manifestations, et a pour mission finale de renforcer l'animation et la présence du GRPA sur le Nord Dordogne, et les régions de Charente et de Haute Vienne qui en sont proches.

Sur le point toujours un peu délicat de la communication, il a été décidé de créer un papier à lettre commun entre le GRPA et la Communauté de Communes, qui servira lors de toutes les manifestations initiées par les mairies d'Etouars et de Soudat. Par ailleurs, toute structure utilisant le verger devra notifier sur ses supports de communication la présence du GRPA.

Une des premières actions de cette antenne sera d'organiser, si possible avant la fin de l'année 2006 une réunion de toutes les personnes intéressées par les arbres fruitiers, afin d'une part d'expliquer la nouvelle organisation, d'autre part de structurer un réseau d'amateurs sympathisants.

Un certain nombre de points reste à préciser, ne serait-ce que celui du coût du fonctionnement de cette antenne, la mairie d'Etouars ayant d'ores et déjà accepté de se charger du travail de secrétariat. La balle est dans le camp du bureau du GRPA...

Le CPIE de Varaignes.

Le centre d'Etude et de Découverte du patrimoine du Périgord-Limousin a été créé en 1994 et a reçu le label Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement en 2001. Il intervient surtout sur le territoire du Parc Naturel Périgord-Limousin, à cheval sur les départements de Dordogne et de Haute Vienne, et les régions Aquitaine et Limousin. Ses compétences sont multiples : valorisation du patrimoine dans les domaines de l'environnement, de l'histoire, de la géographie, de la géologie, de la préhistoire, de l'expression artistique, de l'ethnologie, de la gastronomie, formations diverses, avec de nombreux stages sur l'environnement, les techniques traditionnelles, la botanique, l'entretien et la gestion du patrimoine paysager, actions éducatives autour du patrimoine et du savoir faire du territoire du Parc, expertise et conseil en développement durable....

En ce qui concerne le verger, nous aurons surtout affaire à Patrick Mouvrout, titulaire d'un BTS agro, de plusieurs diplômes en arboriculture et environnement. Le verger sert pour lui de lieu de visite pour des classes vertes et de stages (taille, greffe ; soins du verger) pour des adultes amateurs ou professionnels.

CPIE du Périgord-Limousin, Le Château, 24.360 Varaignes.

Tel. 05 53 56 23 66. Fax 05 5356 23 67.

Messagerie: varaignes.cedp@perigord.tm.fr

Le Parc Périgord-Limousin

Cette structure financée par l'Europe, l'Etat, les régions Aquitaine et Limousin, les départements de la Dordogne et de la Haute -Vienne, et les communes qui la composent a des objectifs ambitieux sur le développement durable de son territoire Environnement (politique de l'eau et des rivières, gestion et mise en valeur du patrimoine naturel et des paysages, charte forestière de territoire), action culturelle (archéologie, patrimoine rural, culture occitane, animation et diffusion culturelles), éco-développement (énergies renouvelables, gestion des déchets en agriculture et valorisation des filières châtaigne, veau sous la mère), tourisme (gamme produits du parc, hébergement, accueil public...). La présence du verger sur son territoire en fait un partenaire incontournable et précieux. Notre contact avec le parc est Séverine Chauvin, chargée de l'Agriculture et de la Valorisation des filières.

Parc naturel régional Périgord-Limousin 24 300 Abjat sur Bandiat

Tel : 05 53 60 34 65 Fax: 05 53 60 39 13

info@pnrpl.com

J. GANIAYRE.

Remarquable : Un de nos adhérents passionné a apporté quelques fruits de son verger au stand des «Gastronomades» pour dégustation et éventuellement identification. Parmi ceux-ci une poire a attiré notre attention par sa finesse de chair et de goût, fruit d'un poirier qu'il a obtenu par semis. Il l'a présentée, l'an passé, à un concours de fruits lors d'une exposition consacrée à Jean-Baptiste de La Quintinie à Chabonais (charente). A cette occasion elle fut primée et baptisée «Beurré La Quintinie de Chabonais». Dès que j'aurai pu obtenir copie de la fiche technique de cette poire, je vous la communiquerai. Je vous transmets les vœux de santé, prospérité et réussite de MFDC pour le GPRA, le CVRA ainsi qu'à vous tous personnellement pour 2006.

CHRISTIAN DELUCHE

**Samedi 21 Octobre 2006
après-midi**

Visite commentée et animation au verger d'Etouars

■ Visite du verger par Jean Ganyaire et Patrick Mouvrout

■ Exposition vente des fruits du verger et du Conservatoire de Montesquieu par Jean-Claude et Marie-Thérèse Rougier

■ En voie de programmation : animation sur les abeilles (Michel Teilloux) et présentation de la prophylaxie des vergers bio (Pierre Contamine).

Toute aide bénévole sera bienvenue (proposition à transmettre au bureau du GRPA à Mont-de-Marsan)



LU pour VOUS

PROGRAMME ÉCOVERGERS

Un projet Européen, intitulé «Programme Ecoverger », consacré à l'étude des vergers haute-tige de quelques zones du sud-ouest européen, s'est déroulé entre juin 2003 et Octobre 2005 entre onze partenaires de France, d'Espagne et du Portugal.

Une synthèse publiée par l'un des partenaires Français, **Solagro** est disponible sur www.solagro.org.

Les écovergers ou vergers écologiques sont des formations arborées cultivées, extensives, traditionnelles et familiales, constituées d'un mélange de variétés traditionnelles. Entretien et fertilisés naturellement par les troupeaux, les vergers extensifs d'arbres de haute tige, après avoir marqué les paysages pendant plusieurs siècles, cèdent la place à des systèmes agricoles intensifs dissociés, avec les arbres d'un côté et de l'autre des cultures et des prairies.

On y trouve décrits la typologie des vergers, leurs modes de gestion, l'analyse technico-économique et sociale, les produits transformés qui en sont issus, les initiatives culturelles induites, l'analyse comparative des soutiens publics et des propositions pour assurer leur devenir.

Montados de l'Alentejo

«Espace agropastoral localisé au sud du Portugal, le «montado» est dominé soit par du chêne liège, soit par du chêne vert. Remarquablement adaptés aux étés longs et secs, aux hivers froids et humides, les montados valorisent les sols peu fertiles, avec très peu d'intrants. Ils sont semés de céréales d'hiver – blé, orge, avoine – dans le cadre de rotations. Ces parcelles au «repos» sont pâturées de manière très extensive par des troupeaux de races locales : mouton mérinos blanc ou noir, vache Alentejana ou porc noir Alentejana.»



Dehesas d'Extremadure

«Tout comme le montado, la dehesa est un paysage semi-naturel créé par l'homme à partir de la forêt naturelle de chêne, progressivement éclaircie pour favoriser le pâturage. Elle n'est pas organisée autour de la production de liège, même s'il est souvent une source de revenu. Depuis le milieu du XV^{ème} siècle, où la dehesa a pris forme, elle n'a guère évolué en surface. La dépression économique des années 1960-70 entraîne son recul tant en surface qu'en densité des arbres. Dans les dehesas surexploitées, les terres sont ravagées et les arbres n'arrivent plus à se régénérer.»

Les oliveraies traditionnelles

«En Espagne comme au Portugal, les oliveraies traditionnelles sont encore très largement représentées, même si l'intensification de l'olivier ibérique est nette depuis le milieu des années 1980. Localisée dans l'Alentejo, l'olivier traditionnelle portugaise est composée essentiellement de la variété locale Galega. En Espagne, il reste beaucoup de petites et moyennes oliveraies traditionnelles comme dans les montagnes du sud de



MISSION D'ETUDE À LA REUNION

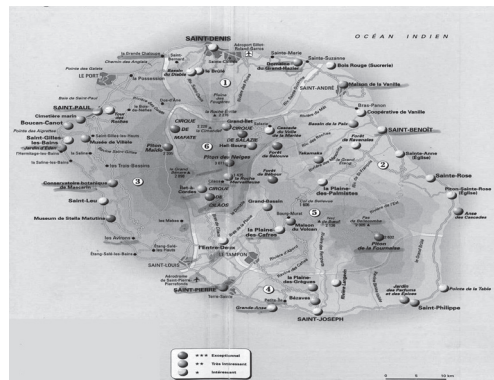
par Evelyne LETERME

Du 1^{er} au 12 décembre, invitée par Alain Schübel (*) du Conseil Régional de La Réunion pour une mission d'étude de faisabilité du conservatoire agronomique de l'Océan Indien, j'ai eu l'occasion inestimable de découvrir sous ses différentes facettes, le patrimoine fruitier, légumier et celui des espèces médicinales de cette région.

L'objectif de cette mission était d'apporter un éclairage nouveau, fonction de notre propre expérience en Aquitaine, sur l'intérêt de constituer un conservatoire des plantes cultivées de la Réunion, son lieu d'implantation et la méthodologie à suivre. Neuf des dix journées furent consacrées à découvrir les différents centres d'intérêt portés à ce patrimoine dans un maximum de lieux répartis dans l'ensemble de l'île.

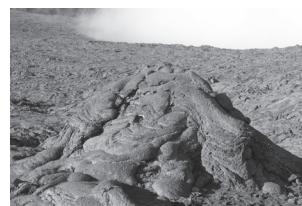
Découverte de la diversité génétique, et elle est exceptionnelle, découverte du milieu tropical où chaleur et forte humidité rivalisent d'intensité et de diversité, découverte des hommes, de leurs différents modes d'utilisation de ce patrimoine...

2000 km - 1000 Photographies, 18 personnes ressources rencontrées, 13 lieux visités et l'indispensable journée de vacances passée à monter au piton de la fournaise, pardon «au volcan» et cheminer sur le sol de lave. Merveilleux.



Bruyère en fleur

La découverte d'une bruyère en fleur dans un milieu nouveau après 5 heures de marche sur ce sol lunaire, ressemble à un miracle.



Sol de lave

● **Le patrimoine fruitier de la Réunion** se caractérise par sa richesse et sa diversité. De longue date, on signale que le patrimoine de l'île est menacé, principalement à cause de l'extension de l'habitat et de l'agriculture vers les zones d'altitude, autrefois difficiles d'accès.

● Un nombre d'espèces différentes très important, de l'ordre de 135 parmi lesquelles 3 seulement sont endémiques (pomme-latanier, figue rouge, pomme des bois). La majeure partie d'entre elles a été apportée après sa colonisation par la France en 1642, principalement au 18^{ème} grâce à quelques botanistes dont les plus connus sont Pierre Poivre et Joseph Hubert qui acclimatèrent toutes les espèces qu'ils jugèrent utiles à l'île Bourbon (avant de devenir l'île de La Réunion).

● Une diversité génétique au sein de chacune des espèces très variable :

- élevée à très élevée pour certaines (manguiers, bananiers, avocats, dattiers...),
- mal connue pour la plupart (litchi, longani, évi, corossolier, attier, chérimolier, tamarinier, jamalac, jambos ...),
- probablement faible pour les espèces les moins diffusées (mangoustan, papayer, bilimbi (une seule variété introduite en 1764...), ou commerciales (ananas, passiflore, divers citrus...) et les introductions plus récentes (Pitahaya).

Ce patrimoine comprend aussi quelques espèces tempérées dont des pêchers paradoxalement introduits dès le milieu du 18^{ème} siècle de Normandie, ainsi que des pommiers, poiriers, abricotiers, pruniers, figuiers... – espèces restant toutefois rares.



manguier



avocatier



litchi



mangoustan



bilimbi



corossolier

Grâce à la grande longévité des arbres, les traces des premières implantations végétales sont encore présentes, tels les premiers manguiers importés dans les anciens domaines de Maison Rouge à Saint-Louis, du Grand Hazier à Saint-Benoît, du Vieux Domaine à Ravine des Cabris, de la Perrière à Saint-Pierre. De même les premiers lichis et longanis implantés dans les domaines de Bras Canot à Saint-Benoît y survivent toujours.

● **Le patrimoine légumier de La Réunion : un essai de revalorisation des légumes lontans**

Les légumes utilisés traditionnellement dans la cuisine locale réunionnaise sont nombreux. On y trouve entre autres les Pois de sabre rouge et blanc, pois carré, pois manioc, calebasse bouteille, calebasse la galle, calebasse longue, pommes en l'air, songe, tomate arbustive, haricot kilomètre, voème chinois, voème 40 jours, pipangaille à côte et lisse, patole... (les appellations sont souvent différentes selon les régions de l'île et l'orthographe de certaines espèces reste incertaine pour moi). On les trouve encore dans tous les jardins de l'île. Une entreprise de sélection SEMOI s'est lancée dans leur multiplication pendant une dizaine d'année mais actuellement cette activité a cessé pour des raisons de rentabilité. Pour déterminer les acteurs utilisant ou susceptibles de réutiliser ces légumes, le CIRAD a lancé une étude patrimoniale (audit) en 2004 et 2005 sur les légumes lontans à la Réunion.

L'exploration de ce patrimoine par des prospections locales suivies de sélection est devenue urgente pour maintenir à la fois leur diversité et leur bon état sanitaire.



Pois de sabre blanc



Calebasse la Cale



Tarot-Songe

● **Le patrimoine des espèces médicinales**

Très bien décrites par Roger Lavergne, elles sont très nombreuses. Mais, lui aussi conclut au risque de disparition de certaines espèces parmi lesquelles quelques endémiques réunionnaises, de même que les pratiques développées par des hommes qu'il appelle les «tisaneurs». Il émet l'idée que, mises en culture, elles seraient préservées, plus faciles à étudier et à utiliser. Pour ce faire, l'utilisation de techniques modernes de multiplication s'avère urgente.

Un conservatoire de plantes cultivées et apparentées est un lieu de protection de la diversité génétique et culturelle agricole, de mémoire et de transmission (muséologie), d'étude et d'évaluation du matériel végétal (recherches et pomologie), de valorisation du patrimoine (diffusion des connaissances et du matériel).

Notre expérience nous amène à penser qu'un conservatoire de plantes cultivées et apparentées se situe à la croisée des chemins entre un Conservatoire botanique, un Centre de recherches agronomique et un lieu d'expérimentation. Il réunit les principaux objectifs de chacun d'entre eux, tout en présentant des particularités bien spécifiques sur une cible unique : la protection d'un patrimoine local à vocation agricole.

L'important reste l'aménagement d'un lieu adéquat pour édifier le conservatoire de la Réunion. Souhaitons que ce projet voie le jour et que nous puissions lui apporter une aide constructive.



(*) Alain Schubel a réalisé une visite des sites d'accueil du Conservatoire végétal d'Aquitaine en septembre 2004, et à cette occasion a pu se faire une idée précise de notre établissement. C'est ainsi qu'après avoir visité notre domaine à Montesquieu, il est allé à Sadirac, puis à Monbazillac et Etouars et enfin à Hendaye et Ascaïn piloté par Jean-Jacques Diharce. Convaincu par la mise en œuvre du Conservatoire et par l'intérêt de son association de soutien, il a adhéré au GRPA.

Salamanque, la Sierra Gata – Las Hurdes ou la Sierra Magina.»

Pomaradas et prés-vergers de pommiers atlantiques

«Généralement de petite taille, gérés de manière familiale, ils sont majoritairement concentrés dans des régions de forte tradition cidricole, comme les Asturies ou la Normandie. En fait l'histoire cidricole française est indissociable de l'histoire cidricole des Asturies. Il s'agit, dans les régions où la culture de la vigne est peu propice, de produire une boisson alcoolisée de consommation courante et qui se conserve facilement. En effet, les pommiers à cidre espagnols ont conquis l'Europe du Nord en empruntant les circuits de navigation qui reliaient la Biscaye, la Bretagne, le Cotentin et le Pays de Galles. Le pré-verger est traditionnellement implanté dans les exploitations d'élevage».

Châtaigneraies ibérique et française

«La châtaigneraie d'Espagne est principalement située en Galice et Cantabrie, avec des îlots castaneicoles dans le Centre et le Sud. La zone d'Anceres et de Bierzo (Léon) est l'une des plus actives (12000 ha, 8000 t/an) avec son industrie du bois de châtaignier.

La production française est de 10000 t/an et génère 8000 emplois (propriétaires, cueilleurs, transformateurs).

En Asturies et en Midi-Pyrénées, la châtaigneraie traditionnelle encore abondante et parfaitement compatible avec l'élevage, constitue une richesse souvent mésestimée.»

Cerisiers de Sao Julia et de la vallée de Jerte

«La vallée de Jerte est une zone de montagne située au nord de Caceres (Espagne). Gérées de manière extensive, les cerisaies sont étagées sur des petites parcelles en terrasses jusqu'à 1200 m d'altitude. L'AOP «Cerise de Jerte» valorise la qualité des variétés locales. La cerise de Sao Julia est un produit unique du haut Alentejo, originaire de Portalegre, et qui bénéficie d'une AOC. Mais son avenir reste incertain du fait d'une production très faible».

**Solagro 75 voie Toec 31076
TOULOUSE Cédex 03
www.solagro.org**



VIENT DE SORTIR

COCOTIER : GUIDE DES VARIÉTÉS TRADITIONNELLES ET AMÉLIORÉES.

Par R. Bourdeix, J.L. Konan and Y.P. N'Cho
Editions Diversiflora, Montpellier

21 x 27 cm - 104 p. - 25 € + port

Symbole des mers du Sud, le cocotier est une plante cultivée et consommée par des millions d'agriculteurs et de jardiniers. Sa culture couvre plus de onze millions d'hectares. Ce livre décrit trente-quatre des variétés de cocotier parmi les plus plantées au monde. Ces variétés sont originaires de dix huit pays répartis dans toute la zone tropicale. Chacune d'entre elles est décrite à l'aide d'une planche de superbes photographies et d'une page de texte précisant ses usages et ses caractéristiques agronomiques. Il traite aussi de la botanique et de l'histoire du cocotier, ainsi que de l'ethnologie de ceux qui le cultivent. Il propose un panorama et un état des lieux des diverses recherches menées sur cette plante légendaire. Ce livre a été publié grâce à trois instituts de recherches africain et français (Cnra, Cirad et Cefe).

Email : editions_diversiflora@yahoo.fr

BROCHURES ÉDITÉES PAR L'ASSOCIATION DES MORDUS DE LA POMME DE QUEVERT DANS LES CÔTES D'ARMOR :

POMMES À COUTEAU BRETONNES

Monographie des variétés locales bien adaptées à la Bretagne.

LE CIDRE ET SES POMMES EN BRETAGNE

Brochure destinée à renseigner les amateurs de cidre de la région.

A la question «comment faire du bon cidre ?» il n'y a pas de réponse unique. Chaque terroir présente ses variétés locales et ses mélanges de pommes acidulées, douces, douce-amères et amères. A côté du choix des variétés, les techniques de fabrication influent fortement sur la qualité finale du produit.

La brochure 5 € plus frais de port

Disponible auprès du GRPA ou sur le site des Mordus de la Pomme :

www.fruitsdebretagne.net



PROTEGEONS LES « AUXILIAIRES »

Par Jean-Jacques DIHARCE

La lutte biologique devient une réalité : beaucoup de professionnels l'appliquent désormais en cultures maraîchères et florales. Les centres de culture des villes n'hésitent pas non plus à l'adopter. Le jardinier amateur a donc tout intérêt à rester attentif à cette évolution.

La lutte biologique permet d'éviter l'utilisation trop importante de produits pesticides, qui accentuent le déséquilibre biologique en faisant disparaître les auxiliaires naturels présents dans nos jardins.

● QUELLE EST L'ACTION PARASITAIRE DES AUXILIAIRES UTILISÉS ?

Parmi les arthropodes et autres organismes qui se développent dans les milieux cultivés, certains sont des ennemis naturels des parasites de nos cultures. Ils vont ainsi contribuer à la régulation des populations d'insectes, d'acariens, de gastéropodes, etc.

Trois catégories d'auxiliaires peuvent être distinguées :

Les PARASITOÏDES, dont les larves se développent sur ou dans un insecte-hôte (*Aphelinus mali*).

Les PREDATEURS qui tuent et dévorent sous leur forme d'insecte parfait ou de larve, plusieurs proies pour assurer leur développement (coccinelles).

LES BIOPESTICIDES, souvent bactéries ou nématodes, qui pénètrent à l'intérieur du parasite par les orifices corporels ou par l'épiderme. Les bactéries se développent très rapidement dans le corps du parasite qui meurt sans délai.

Les tableaux ci-après présentent les différents parasites combattus par des auxiliaires ; ils seront toujours très spécifiques à chacun d'entre eux. La sélection peut-être faite pour une utilisation au jardin ou en serre y compris sous une véranda.

● LA NECESSITÉ D'UNE BONNE APPLICATION

L'application de ces auxiliaires est possible pour l'amateur, à condition de bien s'informer sur les conditions nécessaires à leur bonne introduction.

Certains sont très faciles à utiliser comme le *Bacillus thuringiensis* (bactospéine du commerce) que l'on applique par pulvérisation pour lutter contre bon nombre de chenilles (*Carpocapsa* avant pénétration dans le fruit, processionnaire du pin). Une souche particulière de ce bacillus permet de détruire les doryphores et autres coléoptères. Une autre également lutte contre les larves de moustiques.

Les Otiorrhynques et limaces seront anéantis par des nématodes spécifiques, l'application se faisant par arrosage en tenant compte de certaines conditions climatiques.

Les pucerons seront efficacement combattus en effectuant la mise en place de larves de coccinelles, à condition de faire des barrages de glu pour éviter la présence de fourmis qui n'hésiteront pas à défendre leurs colonies de pucerons.

Dans les vérandas et les serres il est possible de combattre les araignées rouges, aleuroles, cochenilles farineuses, thrips, etc. D'ici quelques années, des champignons entomopathogènes amélioreront la lutte contre certains parasites, comme par exemple les aleuroles. C'est déjà le cas du *Poecylomyces fumoroseus*, homologué et commercialisé depuis l'année dernière sous le nom de PREFEROL.

Pour le verger et le potager, les pièges à phéromones rendent déjà de grands services en permettant de surveiller l'importance de la population afin de déclencher un éventuel traitement.

Osez des essais bien conduits ; ils vous convaincront des bienfaits de cette méthode.

Extrait du journal « SANTE DES PLANTES » par Paul MONFEUGA

Où se renseigner pour trouver ces auxiliaires ?

BIOTOP	Tél 04 93 12 17 89	www.biotop.fr
GAMMVERT	Tél 01 40 66 22 22	www.gammvert.fr
HARMONIA	Tél 04 50 60 99 30	www.jardin-bio.com
MAGELLAN	Tél 05 53 51 22 25	
NATURA	Tél 03 86 61 08 28	
FERME DE STE-MARTHE - Tél 0 820 20 38 68 www.fermedesaintemarthe.com		

PARASITES	AUXILIAIRES	ACTION PARASITAIRE
Aleuroles	Petite guêpe Encarsia formosa	Parasitoïde
Chenille Noctuelles Tordeuses	Bactérie Bacillus thuringiensis	Biopesticide
Cicadelle	Guêpe Anagrus atomus	Parasitoïde
Cochenille farineuse	Petite guêpe Coccinelle Cryptolaemus dactylopii	Parasitoïde Prédateur
Doryphore (coléoptères)	Bacillus thuringiensis	Biopesticide
Mouche mineuse	Guêpe Dacnusa sibirica Opius pallipes Diglyphus isaea	Parasitoïde
Mouche des terreaux	Nématode Steinernema feltiae	Parasitoïde
Otiorrhynque (coléoptères)	Nématode rond microscopique Heterorhabditis megidis	Parasitoïde
Pucerons	Guêpe parasite Aphidius colemani Aphidius ervi	Parasitoïde
	Chrysopa carnea Coccinelle à 2 points Adalia bipunctata Coccinelle Harmonia axyridis Syrphe Episyrphus balteatus	Prédateur
Thrips	Acariens prédateurs Amblyseius cucumeris Chrysope Chrysopa carnea Punaise prédatrice Orius laevigatus Orius majusculus Thrips prédateur Frankliniopsis vespiformis	Prédateur

AU VERGER

Mouche des fruits Carpocapse (pommier poirier) Sésie du pommier	Phéromones permettant : - la confusion sexuelle - ou le piégeage des adultes  Femelles aux œufs stériles	
AU POTAGER		
Teigne du poireau Noctuelle		
VIGNE		
Cochylis Eudemis		



AVIS AUX JARDINIERS !

Quand on a la passion des arbres fruitiers le jardinier n'est pas bien loin et très souvent les deux vont de pair. Notre ami Jean-Marie LESPINASSE nous a communiqué sa vision du jardin et ses explications sont très convaincantes. Le livre qu'il a écrit cet été et qui sort en librairie le 11 février prochain est attendu par beaucoup d'entre nous avec impatience.

Néanmoins il serait profitable aux adhérents du GRPA qui souhaitent échanger leur expérience d'être fédérés au sein du groupe par une section qui pourrait s'appeler «SECTION JARDIN».

Ainsi nous pourrions organiser une ou deux rencontres par an afin que les expériences des uns et des autres soient profitables à l'ensemble. Nous pourrions également échanger nos semences et organiser des visites de jardins potagers ou parcs remarquables etc...

Voilà quelques idées rapidement jetées sur le bulletin afin que tous ceux qui souhaitent la création de cette « SECTION JARDIN » se fassent connaître auprès du secrétariat. Le Conseil d'administration du GRPA fera ainsi des propositions lors de l'Assemblée Générale si le nombre d'adhérents est suffisant.

Alors si vous vous sentez concerné appelez vite NERMANA au 05 58 75 78 43 ou écrivez lui : grpa@conservatoirevegetal.com pour qu'elle vous inscrive, c'est gratuit !

J.J. DIHARCE

Un jardin naturel est en voie de création à Montesquieu.

Si vous souhaitez aider Jean-Louis Lanave et Jean-Marie Lespinasse à l'installer, contactez Jean-Louis au 06 71 01 93 58.

LE JARDIN NATUREL de JEAN-MARIE LESPINASSE

30 dessins, 150 photos, broché avec rabats, 2005, 176 p.,

Ed. du Rouergue 19,5x24 cm29,00 €

SORTIE LE 17 FEVRIER 2006

Disponible auprès du GRPA

A force d'observations, de documentation, de réflexion et d'expérimentation Jean-Marie Lespinasse a conçu un jardin naturel, sans apport d'engrais, sans pesticides et sans herbicides. Tout repose sur la qualité du sol, le respect et la stimulation des capacités naturelles des plantes à se nourrir et à se protéger, sur la gestion de l'eau, sur le mélange et l'Association de plantes stimulantes ou répulsives qui désorientent ou indisposent les parasites. Pour y parvenir, il a reconstitué le fonctionnement naturel des sous-bois : la terre n'est plus retournée, bêchée ni labourée. La matière organique répandue en surface de façon permanente stimule l'activité biologique du sol en développant la faune, la flore et tous les micro-organismes qui participent de façon si importante à la vie du sol et sont indispensables aux échanges avec les racines des plantes...





BEIGNETS DE POMMES

Ingrédients :

- 125 gr de Farine
- 1 œuf
- ¼ litre de lait
- 1 pincée de sel
- 4 belles pommes
- ½ verre de rhum
- 100 gr de sucre en poudre
- huile

Préparer la pâte à frire. Dans un saladier verser la farine, le sel ajoutez l'œuf, bien mélanger. Versez le lait. Bien délayer pour obtenir une pâte lisse, onctueuse mais liquide. Vous pouvez laisser reposer cet «appareil» une heure au réfrigérateur, le résultat ne sera que meilleur.

Peler les pommes, les couper en rondelle assez épaisses, les laisser macérer une heure dans le rhum. Egoutter et tremper chaque rondelle dans la pâte à frire. Jeter dans la friture chaude (160°) et laisser cuire et dorer quelques minutes.

Egouttez et dressez sur une serviette papier absorbant. Saupoudrer de sucre semoule ou glace. Server aussitôt.

LES TUILES AUX AMANDES

Recette «rapide et inratable»

Pour 30 tuiles.

Mélanger :

- 1 œuf entier
- 80 g de sucre
- 60 g de farine
- 30 g d'amandes ou de noisettes
- et/ou un zeste d'orange.

Disposer des petites cuillerées de pâte sur la tôle. Enfourner dans un four chaud, thermostat 5-6, cuisson 15 à 20 minutes.

Vous pouvez arrondir les tuiles sur le manche d'une cuillère en bois lorsqu'elles sortent du four !



Trois bonnes raisons d'utiliser du plant de légumes greffé
1/ augmentation de la rusticité (résistance aux maladies du sol),
2/ meilleure productivité (forte vigueur, meilleure production),
3/ plus grande longévité (récolte accrue dans le temps).

Plants disponibles à partir du mois d'avril au domaine de Barolle, à Montesquieu (47) . Expéditions possibles.

TOMATES

Cornue des Andes :Variété de mi-saison, tomate piment à fruits allongés pouvant atteindre 15 à 18 cm, classée parmi les meilleures.

Cœur de Bœuf :Variété de mi-saison, à très gros fruits pouvant atteindre 500 g. à chair douce et excellente, au parfum intense.

Supersteack :Variété à très gros fruits, à saveur extra douce, avec peu de graines.

Marmande : Variété précoce, à chair ferme, de bonne saveur, à fruits de 200 g environ, très productive, croissance semi-déterminée.

Rose de Bern :Variété demi-précoce, savoureuse, à fruits de 180-200 grammes de couleur rose, à peau fine, de très bonne productivité

AUBERGINES

Bianca Oval (œuf) :Variété produisant des fruits ovoïdes, à épiderme blanc pur jaunissant à maturité complète, à saveur très douce. Fruits à récolter au stade 8 cm de longueur.

De Barbantane (allongée) : Longs fruits cylindriques de couleur violette, à épiderme brillant. Plante vigoureuse.

Baby Marbled (striée) :Variété produisant des fruits de couleur violette aux marbrures de couleur lavande et verte, de bonne productivité, à saveur douce.

MELONS

Petit gris de Rennes :Variété précoce ancienne, à chair orangée, excellente et parfumée.

Amigo :Variété charentaise classique, à fruit légèrement écrit (brodé), à chair orangée de bonne qualité gustative. Bonne nouaison.

CONCOMBRE

Le généreux :Variété à fruits allongés, cylindriques, de bonne productivité.

TARIF

3€00 le plant - 2€50 l'unité à partir de 12 plants.

Pris sur place ou en cas d'expédition, frais de port en sus.

Nous avons appris avec tristesse le décès le 17 janvier dernier de M. Maurice Villes, dans sa soixante et onzième année. Membre du conseil d'administration du GRPA, il a secondé nos travaux sur le Lot-et-Garonne pendant quelques années. Nous adressons à sa famille toute notre sympathie.

DOMINIQUE CHAUVIÈRE ET LE CONSEIL D'ADMINISTRATION DU GRPA



■ **Pêche** de gros (à très gros) calibre surtout après éclaircissage ou taille sévère, de très bel aspect, arrondie dissymétrique (présentant une lèvre plus développée sur une face), à pédoncule court.

Epiderme jaune orangé maculé de rouge pourpre sur la joue ensoleillée, qui peut gagner la quasi totalité de la surface sur les fruits bien éclairés, pointillé de rouge, finement rayé. Pubescence dense mais rase.

Peau qui se détache facilement (se pèle facilement).

Chair typique des Roussanes, orange foncé, colorée de rouge autour du noyau et quelquefois légèrement sous l'épiderme, tendre, non fibreuse, dense, jus abondant, très sucré, acidulé, au parfum très prononcé. Qualité gustative excellente. Noyau libre.

■ **Arbre** vigoureux dont la structure est plutôt étalée, l'insertion des rameaux ouverte (photo 5).

Sa **ramification** acrotonne (les jeunes rameaux se développant en bout des branches) confère à l'arbre un port demi-dressé à étalé si la taille pratiquée n'est pas trop sévère.

Les chiffonnes et bouquets de mai sont nombreux (dessin 4). Sur les rameaux vigoureux nous pouvons observer des pousses anticipées (dessin 7).

HISTOIRE (extrait de «Les fruits retrouvés», p.79)

Entre 1885 et 1891, la société d'horticulture des Basses-Pyrénées reviendra plusieurs fois sur une variété qui a rendu célèbre un village du Béarn, la Roussane de Monein. A cette époque, et la tradition ne s'est pas perdue depuis, la commune de Monein organisait, généralement le premier dimanche d'août, la fête patronale dite Foire aux raisins et aux pêches. On peut lire dans le compte-rendu de 1886 que «ces belles pêches dites Roussanes reposaient sur un lit de feuilles de vigne (n'oublions pas que nous sommes dans la zone de production du vin de Jurançon).

Leur couleur d'un jaune intense était relevée par des teintes délicatement rosées et frappées d'un rouge vif ou vineux du côté de l'insolation. Il se dégagait de ces amas de fruits une odeur difficile à caractériser, mais d'une suavité enchanteresse. Devant de telles profusions, l'incertitude des membres du jury, dans le choix des récompenses à distribuer, reculait toujours et leurs yeux éblouis se reportaient sans cesse à nouveau sur ces fonds colorés ». La société d'horticulture tenait à préciser que fréquemment, dès cette époque, plusieurs variétés de fruits à chair jaune étaient proposées à la place de la véritable pêche de Monein, et nous pensons que le phénomène s'est poursuivi. Celle-ci se rapprochait bien des variétés à chair jaune réputées dans le Midi de la France, telles que la Jaune de Bordeaux, la Jaune de Mézens, la Pêche de Montauban, la Pêche de Gaillac, la Double Jaune de Pourville, mais aucune n'égale la Pêche Jaune de Monein en grosseur, perfection des formes et richesse de coloris! »

De cette région naîtra aussi la Jaune d'Oloron. Le pêcher Roussane de Monein est plutôt cultivé sur les coteaux, au milieu des vignes, que dans la plaine, où l'arbre gagne en vigueur mais est sujet à la coulure due aux effets du vent et perd en précocité et en coloration, il ne faut pas confondre cette variété avec la Pêche de Pau, très tardive, déjà célèbre sous Henri IV et que l'on retrouvait en 1628 à Orléans dans le verger du procureur du Roi, Le Lectier. Celle-ci était déjà devenue si rare en Béarn à la fin du XIXe siècle que le pépiniériste correspondant de la société d'horticulture des Basses-Pyrénées ne l'avait jamais rencontrée. En revanche, il signalait à cette époque la variété Admirable Jaune, fréquemment cultivée dans les jardins et vignes du Sud-Ouest, et particulièrement en Béarn, au point que certains n'hésitaient pas à y voir l'origine de la Roussane de Monein. Cette dernière, à maturité échelonnée, était commercialisée hors du département.

Les **bourgeons** sont généralement doubles, parfois triples ou même quadruples (un bouton à bois entouré de deux ou trois fleurs - dessin 6).

Les bourgeons et anticipés présentent un renflement prononcé (genou) à leur base (dessins 6 et 7).

La **couleur des rameaux** tend vers le «bordeaux» dans la partie supérieure et sur le vert à leur base et sous les yeux (dessin 4). Le **feuillage** est vert-jaunâtre (typique des variétés à fruit à chair jaune) (photo 3).

La **fleur** de type campanulé, rose.

■ **Variété** à mise à fruit rapide, production moyenne, moyennement sensible à la cloque (bien que supérieure à celle des autres Roussanes), moyennement sensible au monilia sur fruit, peu sensible au corynéum et à la Rouille.

Date de maturité : la récolte s'échelonne en 3 passages minimum. La date moyenne de la première récolte (15 juillet) s'étale du 8 au 18 juillet selon les années.

La fin de récolte se situe vers le 23 juillet en année normale.

2002	2003	2004	2005
18-23/07	8-15/07	15-19/07	13-26/07

(récolte en 5 passages)

Période de floraison moyenne : de 2002 à 2005 la pleine floraison se situe entre le 14 et 18 mars.

ACTUALITÉ

A la fin du XXe siècle, dans cette région de polyculture et de viticulture - nous sommes dans la zone d'appellation de Jurançon-, la production de pêche avait presque cessé.

Au début des années 2000, un projet de revalorisation de la variété a été lancé par le Comice agricole de Monein notamment son président Jean-Louis Lacoste, ce qui a amené plusieurs producteurs (viticulteurs) à rechercher des pieds-mères pour greffer cette variété. Après étude, il est apparu que l'appellation «Roussane de Monein» était portée par plusieurs Roussanes différentes, résultat de probables mutations ou semis. Il est même vraisemblable que des variétés autres que la Roussane ont été produites à Monein en tant que Pêche de Monein.

Ce sont les plants du Conservatoire d'Aquitaine, qui après avoir été testés pour confirmer leur bon état sanitaire, ont servi de pied-mères, l'un d'entre eux se situant à Monein et les autres au verger de collection variétale de Montesquieu en Lot-et-Garonne. Un peu plus de 5000 pêchers ont été plantés au cours de l'hiver 2005-2006 par une vingtaine de producteurs du canton de Monein qui considèrent cette production comme la renaissance d'une culture en voie de disparition. Une nouvelle approche de la vente et la motivation des acteurs locaux laissent présager une nouvelle vie à cette pêche.

Un phénomène est toutefois frappant ; nous constatons une absence d'adéquation entre la date de la fête de Monein et la maturité de la Roussane de Monein. Cela est dû à une importante avance de la maturité par rapport à ce qu'elle fut autrefois. Les observations réalisées à l'INRA de Bordeaux de 1939 à 1950 (monographie des principales variétés de pêchers - H. Caillavet et J. Souty -1950) indiquent que la date de maturité moyenne de la Roussane de Monein se situait 10 jours avant J.H. Hale soit vers le 2 août. L'avance constante de maturité depuis les années 1980 (liée en partie à une avance de la date de pleine floraison) amène la Roussane de Monein depuis le début des années 2000 à présenter une première récolte dès le début de la deuxième semaine de juillet, soit une avance de 3 semaines en un demi-siècle.

Deux groupes ont participé à la revalorisation de cette pêche locale, représentés par Pascal LABASSE, viticulteur-producteur, Domaine Bellegarde Quartier 64360 Monein et Marie-Josée CASAUBON, SCA «Les vergers du pays de Monein» 64360 Cuqueron.

 **LA ROUSSANE
DE MONEIN**



N° 2



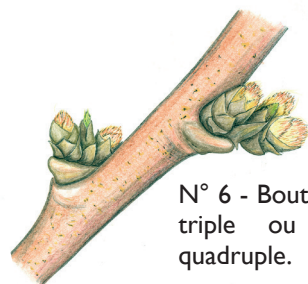
N° 1



N° 3



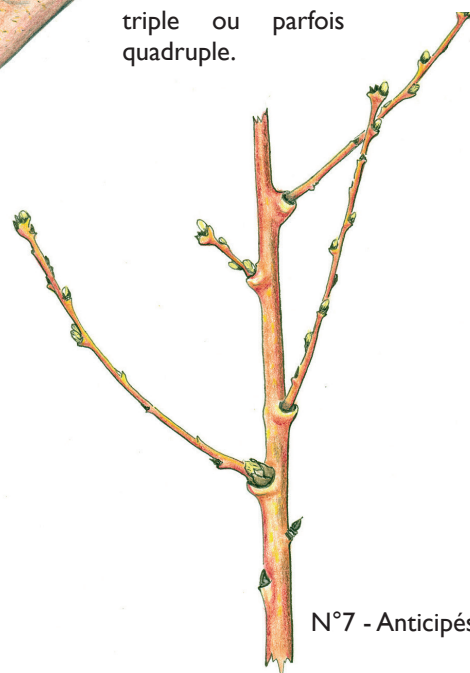
N° 4 - Branche fructière âgée de 2 ans



N° 6 - Bouton floral
triple ou parfois
quadruple.



N° 5



N° 7 - Anticipés