



La LETTRE

aux adhérents

n°30

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



SOMMAIRE

Editorial	p.1
Bilan de l'activité 2005	p.2
Manifestations passées	p.4
Rubrique scientifique et technique	p.6
Groupe de réflexion «Jardin naturel»	p.8
Engrais verts fleuris	p.9
Lu pour vous : les plantes bio-indicatrices	p.10
Manifestations à venir	p.11
L'huile de Neem	p.11
Le saviez-vous ? Le lombric	p.12
Les purins de plantes	p.12
Le courrier des lecteurs	p.13
Vient de sortir	p.14
Recettes de cuisine	p.14
Les cerises d'Ixassou	p.15

Lettre aux adhérents n°30
Date de parution
Mai 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

Si d'année en année le nombre d'adhérents au GRPA augmente, il en va de même pour la participation à nos Assemblées Générales et celle que nous venons de vivre à Montesquieu le samedi 13 mai dernier a battu tous les records préexistants. Nous ne pouvons que nous féliciter de cet état de fait qui prouve l'intérêt que nous portons tous à la vie de notre association et à son évolution.

Vous trouverez dans les pages qui suivent le rapport d'activités qui a été présenté à cette occasion. Le rapport moral, le rapport financier et le budget prévisionnel font l'objet d'un tiré à part joint à cette revue. Il en est de même pour les statuts qui ont été adoptés au cours de l'Assemblée Générale Extraordinaire et que tout adhérent doit posséder.

La diversification de nos centres d'intérêt amorcée au cours de l'année passée s'intensifie. Bien sûr la pomologie, avec les activités liées aux vergers-conservatoires (celui de Barolle et tous les autres), reste l'axe dominant de nos réflexions et de notre action. L'article de Jean-Marie Lespinasse sur les porte-greffe du pommier en est l'illustration, ainsi d'ailleurs que le détail des manifestations passées ou à venir dont vous trouverez soit le compte-rendu, soit le calendrier.

Vous noterez toutefois que la section nouvelle du Conservatoire, le «jardin naturel» dont l'idée a été lancée voici peu de temps s'organise et prend de l'ampleur : informations, expérimentations, échanges, conservatoire légumier, produits phytosanitaires biologiques, actions répulsives des différentes plantes, etc... C'est toute une palette d'observations et d'actions qui s'ouvre pour le jardinier amateur. (Et quel amateur d'arboriculture n'est pas, peu au prou, un passionné de jardinage ?). D'ailleurs, les divers purins de plantes ou l'huile de Neem ne sont-ils pas aussi nécessaires au jardin qu'au verger ? Le lombric ne travaille-t-il pas indifféremment pour l'un ou l'autre ? N'est-il pas aussi utile d'observer les plantes bio-indicatrices avant de semer quelques légumes ou quelques fleurs qu'avant de planter un arbre ?

Voici brièvement évoqués quelques-uns des axes de réflexion auxquels vous convie ce N°30 de notre Lettre. Après quoi, je ne doute pas que vous aurez hâte de vous lancer dans la confection et la dégustation d'un moelleux cake au chocolat et aux cerises.

Bonne lecture et bon appétit.

D. CHAUVIERE



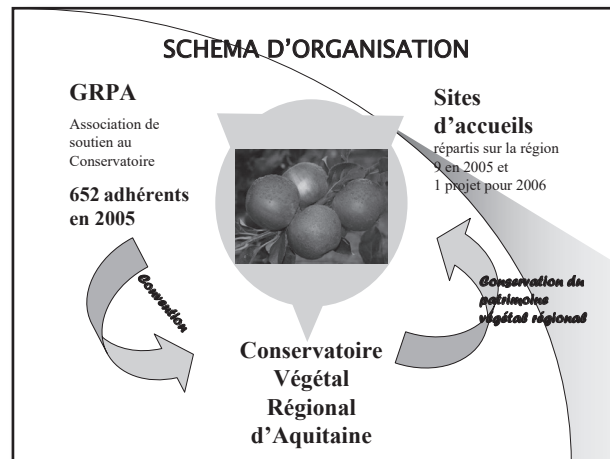
CERISIERS À ITXASSOU
MAI 2005





GRPA - CONSERVATOIRE : BILAN DE L'ACTIVITÉ DE L'ANNÉE 2005

Présenté sous forme de diaporama lors de l'Assemblée Générale du GRPA, le 13 mai 2006 au Domaine de Barolle - Montesquieu



Le GRPA 2005 : 652 adhérents

6 personnes morales
105 membres bienfaiteurs
541 membres actifs

dont 7 cotisations duo
(39 duo en 2006)

nouvelles adhésions de février 1983 à décembre 2005 :
1904 personnes

Organigramme

- Association loi 1901- Créée en février 1983 formée de

1 conseil d'administration formé de 13 membres

1 bureau de 6 membres

parmi lesquels 2 responsables scientifiques
et 1 directeur de publication

De 12 délégués départements responsables de la bonne organisation des activités bénévoles sur la zone qu'ils représentent.

Le GRPA se caractérise par :

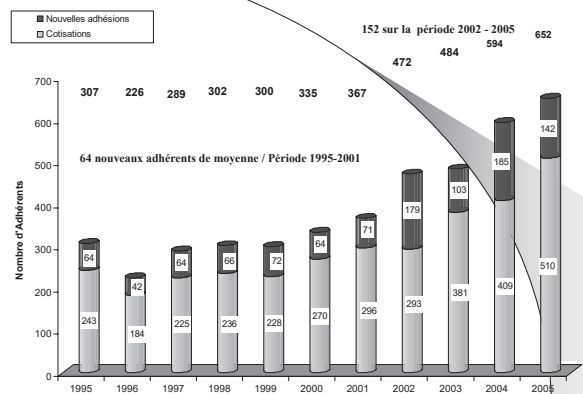
- son bénévolat conséquent

Contribution équivalente à **634 journées de travail gratuit en 2005**
(484,5 en 2004)

- la fidélité de ses membres dans leur soutien au conservatoire
- taux de renouvellement moyen des cotisations d'une année sur l'autre durant 22 ans : 78 %

86% en 2005.

Adhérents et Cotisants au GRPA depuis 1995



Le GRPA se caractérise aussi par

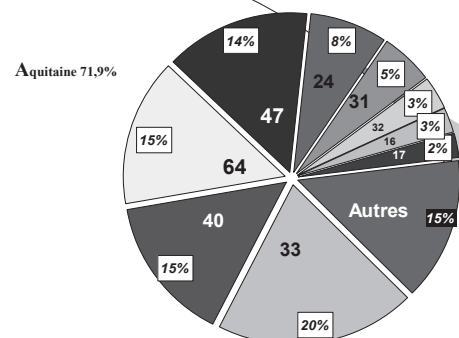
l'origine géographique de ses adhérents centrée sur l'Aquitaine
72 % des adhérents originaires d'Aquitaine.

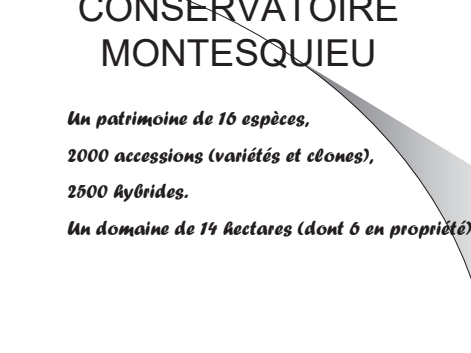
des origines professionnelles et sociales très variées (évaluation 2003)

- 11 grandes catégories sociaux-professionnelles :
- 15% des adhérents ont une profession agricole,
 - 46% sont retraités.

une pyramide des âges assez déséquilibrée
58% des adhérents de plus de 50 ans en 2003

Répartition géographique par département des adhérents au GRPA de 2000 à 2005

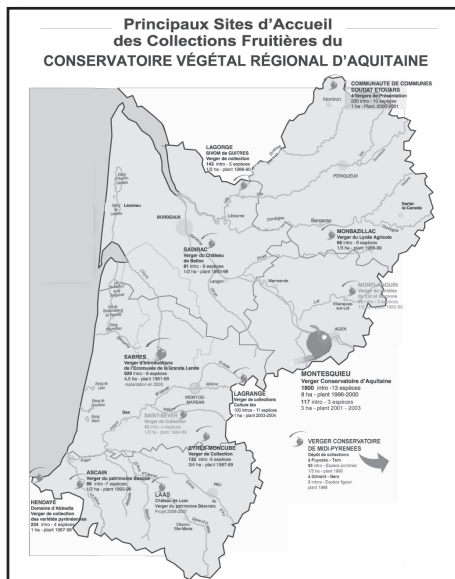




CONSERVATOIRE MONTESQUIEU

*Un patrimoine de 16 espèces,
2000 accessions (variétés et clones),
2500 Hybrides.
Un domaine de 14 hectares (dont 6 en propriété)*

Un domaine de 14 hectares (dont 6 en propriété)



Activités du GRPA pour l'année 2005

Participation aux différentes activités du Conservatoire, principalement

Activités pédagogiques et de communication

- Expositions
- Stages
- Conférences
- Site internet

Publications

Développement du Conservatoire / Initiation d'activités nouvelles : jardin naturel, ressources génétiques légumes ...

Activités de secrétariat

Amélioration des conditions de travail du personnel permanent : bénévolat sur le site de Montesquieu

Amélioration des conditions de travail du personnel permanent : bénévolat sur le site de Montesquieu

Activités pédagogiques et de communication

L'année 2005 se caractérise par une activité de communication et de formation très diversifiée :

- 47 expositions
- 16 stages
- 8 conférences

8 conférences

	Nombre de lieux différents
Aquitaine	30
Lot et Garonne	7
Pyrénées-Atlantiques	7
Gironde	6
Dordogne	6
Landes	4
Midi-Pyrénées	10
Haute-Garonne	3
Hautes-Pyrénées	3
Lot	2
Gers	1
Tarn-et-Garonne	1
Poitou-Charentes	7
Charente	5
Charente-Maritime	2

	Nombre de lieux différents
Aquitaine	30
Lot et Garonne	7
Pyrénées-Atlantiques	7
Gironde	6
Dordogne	6
Landes	4
Midi-Pyrénées	10
Haute-Garonne	3
Hautes-Pyrénées	3
Lot	2
Gers	1
Tarn-et-Garonne	1
Poitou-Charentes	7
Charente	5
Charente-Maritime	2

Expositions

Matériel préparé à Montesquieu (fruits, arbres, matériel d'expo) et à Mont-de-Marsan (documentation, ouvrages, petit matériel)

Transporté sur les sites d'exposition par le personnel ou des bénévoles (coup de chapeau à Marcel Bousquet)

Tenues en majeure partie par des bénévoles avec la présence du personnel du conservatoire dans 50% des expositions

Présentées dans la Lettre aux adhérents en rubriques

- * manifestations à venir
- et
- * manifestations passées avec compte-rendu pour les plus marquantes de l'année

* manifestations passées avec compte-rendu pour les plus marquantes de l'année

La 10ème fête de l'arbre

28 – 29 novembre 2005

- **Nombre de visiteurs comptabilisés :**
6500 – 5263 en 2004 (évalués à 5000 en 2003)
- **Nombre de factures émises en pépinière :**
790 en 2005 - 820 en 2004 - 786 en 2003
- **Activité sur le week-end :**
 - **177 journées de bénévolat** (147 en 2004 - 125,5 en 2003)
 - **et 18 journées salariées** (27 en 2004 - 20 en 2003)
- **310 journées d'activité des bénévoles montage - week-end - démontage**

- | Stages 2005 | |
|---|------------------|
| | Nombre de stages |
| Aquitaine | 16 |
| Dordogne (Monbazillac - Etouars) | 2 |
| Gironde (Sadirac) | 1 |
| Landes (Eyrès-Moncubès - Monségur) | 2 |
| Lot et Garonne (Montesquieu) | 7 |
| Pyrénées-Atlantiques
(Ascalin - Hendaye - Jurançon) | 4 |

	Nombre de stages
Aquitaine	16
Dordogne (Monbazillac – Etouars)	2
Gironde (Sadirac)	1
Landes (Eyes–Moncubes – Monségur)	2
Lot et Garonne (Montesquieu)	7
Pyrénées–Atlantiques (Ascaïn – Hendaye – Jurançon)	4



MANIFESTATIONS PASSEES

MONBAZILLAC (24)

Stage de taille hivernale

Mercredi 08 février

A. Labonne

JURANÇON (64)

Stage de taille hivernale

Samedi 11 février

Ch. Portugal

EYRES MONCUBES (40)

Stage de taille hivernale

Samedi 18 février

D. Chauvière

SADIRAC (33)

Stage de taille hivernale

Mercredi 22 février

D. Chauvière

ASCAIN (64)

**Intervention de Jean-Jacques
DIHARCE auprès du Museum
d'Histoire Naturelle de Bayonne**

Dimanche 19 février 2006

Le verger d'Ascaïn a été à nouveau le lieu de rassemblement des adhérents du MUSEUM d'HISTOIRE NATURELLE de Bayonne en ce dimanche matin.

Après notre premier rendez-vous du 23 octobre et toujours sous la conduite de Béatrice COUSINO, ce sont 40 personnes qui assistent à la taille d'hiver présentée par Jean-Jacques DIHARCE. L'auditoire est très attentif. Toutes les espèces sont examinées et des explications sont données sur les traitements à réaliser en cette période de fin d'hiver.

Quelques personnes de l'assistance ayant souhaité approfondir leurs connaissances, nous leur avons proposé de participer au stage du Conservatoire qui se tenait 3 jours plus tard.

Après une matinée riche d'échanges, une pluie fine commença à tomber qui précipita le départ des participants vers leur autobus. Rendez-vous fut pris pour juin.

ASCAIN (64)

Stage de taille hivernale

Mercredi 22 février

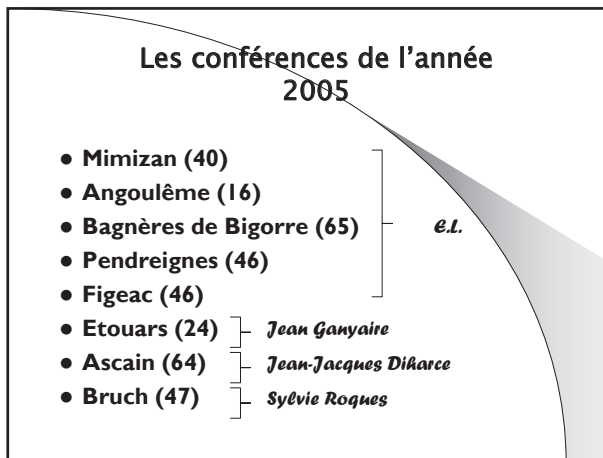
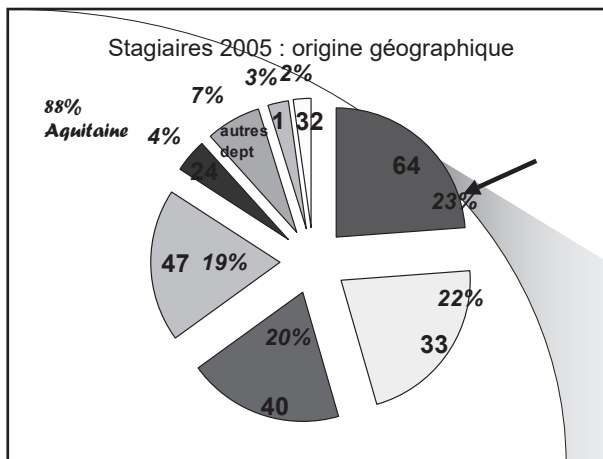
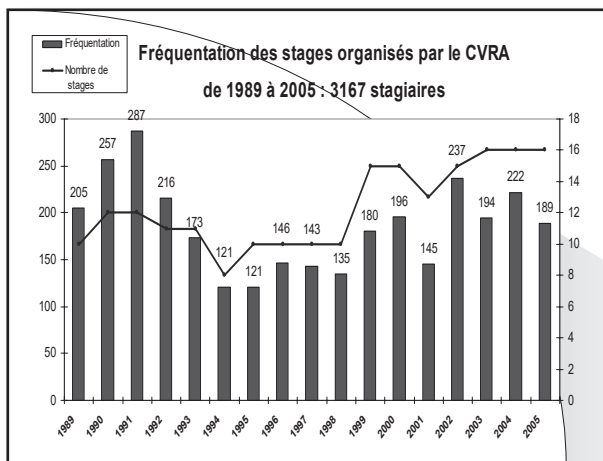
J.J. Diharce, E. Leterme

MONTESQUIEU (47)

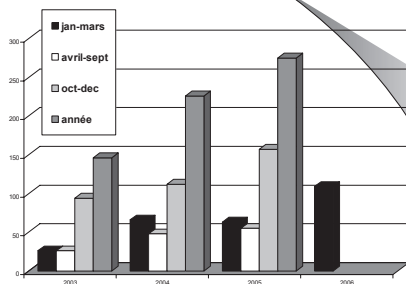
Stage de taille hivernale

Vendredi 24 février

J.M. Lespinasse



✉ Evolution des commandes par le site web (www.conservatoirevegetal.com)



Publications

- Catalogue général de la pépinière 4500 ex
- La lettre aux adhérents 850 ex 3 fois / an
- Diffusion des documents techniques et promotionnels
- Bulletin d'alerte (avertissements phytosanitaires) à destination des amateurs : 6 bulletins / 220 abonnés
- Sortie en librairie février 2005 de l'ouvrage « de la taille à la conduite des arbres fruitiers » : tirage 5000 ex
- Mise en ligne par Educagri Editions « de la taille à la conduite des arbres fruitiers » : www.editions.educagri.fr

Développement du Conservatoire

- Sur le site de Montesquieu
- Valorisation professionnelle des variétés anciennes
- Prospections
- Mission d'étude / Conseil Régional de la Réunion

Développement du Site de Montesquieu

- Reprise des serres de l'AIREL sur le domaine de Barolle (Reprise de l'entretien des serres, fusion des contrats EDF / CVRA-AIREL ...)
- Emploi de Jean-Louis Lanave (technicien légumes) le 1er octobre 2005
- Développement d'une activité légumière de commercialisation
- Lancement de l'activité ressources génétiques légumes et céréales en relation avec plusieurs partenariats
- Travaux d'observations et de créations variétales

MONSEGUR (40)
Restructuration de vieux arbres
Samedi 25 février
 D. Chauvière

MONTESQUIEU (47)
Stage de taille hivernale
Samedi 04 mars
 D. Chauvière, E. Leterme

SAINT MARTIAL DE NABIRAT (24)
17ème Foire de l'arbre
Dimanche 05 mars
 J-C. et M-T. Rougier

MONTESQUIEU (47)
Mardi 7 mars 2006
Stage de remise à niveau des bénévoles intervenant à la fête de l'arbre en pépinière et au stand conseil
 30 personnes ont participé à cette journée.

Les points développés par Evelynne LETERME et Jean-Marie LESPINASSE ont été les suivants :

Pollinisation-compatibilité – autofertilité.
 Comment déterminer le type de sol.

Quels porte-greffe proposer. Observations sur les variétés - notions liées à la qualité gustative des fruits.

La méthode de fabrication du jus de fruit du conservatoire.

La matinée se termina par un repas préparé par notre ami Roger Lagarrigue avant la visite commentée du greffage des légumes par Jean-Louis LANAVE.



SAINTE LIVRADE (47)
Conférence au Lycée agricole
Jeuudi 09 mars
 D. Chauvière

MONTESQUIEU (47)
Greffage en pépinière
Samedi 11 mars
 D. Chauvière, E. Leterme

Du mardi 14 au jeudi 16 mars
P. Bocquet, M. Delboulle, M.
Fantino, M-T Gibert, J. Mourgues,
P. Petruz, Y. Salinères

Notre stand a reçu de nombreuses visites, toutes très intéressantes. La conservation des variétés et des espèces anciennes est vraiment bien perçue par le public du SIFEL. Quant aux démonstrations de greffage d'Yves SALINÈRES, elles attirent toujours autant l'intérêt du public et de quelques connaisseurs aussi.

P. PETRUZ ET M. FANTINO

HENDAYE (64)

Greffage en pépinière

Mercredi 15 mars

J.J. Diharce, E. Leterme

C'est toujours dans le cadre « naturel » du verger d'ABBADIA que s'est déroulé le stage de greffage avec une participation active de nombreux stagiaires. Evelyne LETERME en profita pour compléter la taille du verger pendant que Jean-Jacques DIHARCE animait ce stage. Pour les stagiaires qui ont eu quelques difficultés à trouver leur route, promesse leur fut faite de compléter les prochaines convocations avec un plan détaillé du lieu.

J-J DIHARCE

COLAYRAC ST CIRQ (47)

Journée de la plante rare

Dimanche 19 mars

M. Delboulle, P. Petruz, Y. Salinères

Dès 8h départ de Barolle avec le camion chargé la veille par Alain MARQUET, petit détour par Béquin pour prendre Yves SALINÈRES et son matériel de greffage, direction les « Végétales Visions » de Colayrac. Nous installons notre stand sous un ciel menaçant et de violentes rafales de vent d'autan. Grâce à l'accueil de Fabien et Françoise COUTABLE, toujours aussi chaleureux à notre égard, les soucis météo ne nous ont pas découragés ; même si éole nous emportait banderole et panneaux, nous avons résisté jusqu'au soir.

P. PÉTRUZ



PAR JEAN-MARIE LESPINASSE

● Les porte-greffe des arbres fruitiers (suite 5)

Les porte-greffe du pommier pour l'amateur.

■ Comment choisir son porte-greffe ?

Le greffage de la variété sur un porte-greffe bien choisi permet d'apporter des solutions aux conditions culturales très particulières que va rencontrer l'arbre. Pour cela, nous devons prendre en compte principalement trois situations dans lesquelles vont évoluer les arbres :

- **les sols** du sud-ouest varient des plus légers (sable) aux plus lourds (% d'argile élevé).

- **le climat saisonnier local**, selon le type de sol de notre parcelle peut entraîner en certaines périodes de l'année des dommages aux racines : par exemple, un excès et une stagnation hivernale de l'eau avec des sols lourds mal drainés ou, à l'inverse, des déshydratations en été avec des sols légers, très filtrants et très secs.

- Enfin, **la gamme de vigueur** des porte-greffe du pommier est très étendue. Elle va du M.27, un porte greffe très nanisant, au porte-greffe « franc » qui peut conférer une très grande vigueur. Cette gamme permet de choisir le volume final de l'arbre. Sa hauteur selon le porte-greffe peut varier de 1.5 à 5 ou 6 mètres. Et son volume de 1 à 25 m³ !

Les porte-greffe du pommier sont très nombreux. Nous n'en proposerons ici que 5 correspondant aux besoins régionaux des amateurs.

Des travaux de sélection ont été réalisés progressivement depuis un siècle à partir de matériels végétaux locaux ayant déjà été utilisés comme porte greffe : les Anglais (Séries de la station de recherches d'East Malling), les Américains, les Français et des pays d'Europe centrale comme la Roumanie ou l'ex-Allemagne de l'Est.

Cette sélection est longue et fastidieuse. Elle est réalisée en tenant compte d'un nombre important de critères dont les plus importants sont :

- l'aptitude à produire des fruits précocement et régulièrement.

- l'absence de rejets au collet et sur racines. Egalement l'absence de racines aériennes (broussins). Présentes, elles altèrent la croissance de l'arbre.

- une bonne adaptation à des conditions particulières de cultures : par exemple le M.106 est tolérant à l'asphyxie (excès d'eau) mais sensible à la sécheresse. A l'inverse le M.111 est résistant à la sécheresse mais sensible à l'asphyxie !

- une faible sensibilité aux parasites sur racines et sur collets : le phytophthora cactorum, les pourridiés (armillaria mellea...), à la galle du collet (Agrobacterium tumefaciens) et au feu Bactérien (Erwinia amylovora).

Ils doivent également présenter un bon état sanitaire vis à vis de toutes les maladies de dégénérescence (virus etc). Pour cela les pépiniéristes utilisent des porte-greffe certifiés Infel® (Infel = Inra Ctifl).

A part le « franc » ils sont tous clonés et multipliés par marcottage (voir les derniers articles sur les porte-greffe).

■ Les principaux porte-greffe.

M.27 : d'origine anglaise, c'est le plus faible. Il est issu d'un croisement entre M 13 et M.9. Très productif, de mise à fruit très rapide, son volume avec une variété greffée correspond à la moitié de celui obtenu avec le M.9. Il nécessite un palissage. Un éclaircissage sévère des fruits est



obligatoire pour éviter la cassure des branches et l'alternance de production (année suivante sans fruit). Lui réserver des sols faciles et fertiles. Peut être cultivé en pot ! Mais pensez à Newton ! Soyez conscient qu'une pomme chutant du 4^{ème} étage sur le capot de la voiture de votre voisin...

M.9 : c'est une sélection clonale du Paradis Jaune de Metz faite par les Anglais au début du siècle dernier. C'est le meilleur exemple d'équilibre entre croissance et mise à fruit mais il faut parfaitement contrôler sa fructification par un éclaircissage précoce des fruits (adapté à la variété) pour obtenir une production régulière. Comme le M.27 il préfère de bons sols ni trop sablonneux ni trop argileux. Il faut également le tuteurer. La collection du domaine de Barolle est greffée sur M.9 (2 à 3,5 m de hauteur).



POMMIER GREFFÉ SUR M9. LE POINT DE GREFFE EST SITUÉ 10 CM AU DESSUS DU SOL.

Productivité et volume de frondaison de Golden Delicious sur les porte-greffe M.27, M.9 et M.106.

Porte-greffe	Volume de l'arbre en mètre cube	Kg de fruits produits par mètre cube
M.27	0.6	27
M.9	2	15
M.106	9	7

Travaux INRA non publiés

Supporter 4 (PI 80 = Pillnitz 80) : d'origine allemande il est issu d'une semence de M.9 le parent mâle pouvant être le M.4 ou le M.2. Légèrement plus vigoureux que le M.9 et quasiment aussi performant, il peut être choisi en sols pauvres à moyens pour un gabarit correspondant au M.9.

M.106 : d'origine anglaise c'est un porte-greffe polyvalent : de vigueur moyenne entre le M.9 et le « franc », il peut s'adapter à des sols argilo-calcaires pas faciles à travailler. Penser cependant, dans ce cas-là, à bien drainer votre sol et à planter sur de légers ados. Peut vivre sans tuteurage mais on prendra quelques risques les années de fortes charges. Il peut atteindre facilement 4 m de hauteur.

Le franc (revoir le n° 29 de la lettre). C'est un semis de pépins d'une variété reconnue pour l'homogénéité de sa descendance, au moins en ce qui concerne la vigueur des plants. Au niveau des pépinières les sélections les plus connues sont le Bittenfelder et le Graham Jubileum, toutes deux d'origine allemande. Cependant si vous désirez faire un semis « de franc » vous pouvez semer dans votre jardin les pépins d'une variété locale qui est à l'aise chez vous. C'est facile, utilisez la même technique que nous pratiquons à Barolle pour les hybrides. Après la première pousse vous choisissez les plus beaux plants.

Un porte-greffe dit « vigoureux » comme le « franc » et souvent le M.106 retarde généralement la floraison alors qu'un arbre greffé sur un porte-greffe faible se met à fruit dès la seconde année après la plantation. Mais ceci est variable selon les variétés. En effet, greffée sur un même porte-greffe, chacune aura un comportement spécifique : Il est souhaitable de s'informer auprès des personnes ayant une bonne expérience de la variété (conservatoires, pépiniéristes, amateurs...).

■ Globalement deux situations peuvent se présenter :

Le choix d'arbres peu volumineux (si l'espace disponible est restreint, 3 à 4 m²) : on préférera des porte-greffe du type M9 dont la vigueur est « faible ». Parmi eux, nous pouvons distinguer deux niveaux de vigueur : les plus faibles, Pajam 1 et M9 NAKB, et les moyennement faibles Pajam 2 et M.9 EMLA. Cette distinction est importante, elle permet de trouver un juste équilibre entre la croissance et la fructification pour chaque association variété – porte-greffe choisie.

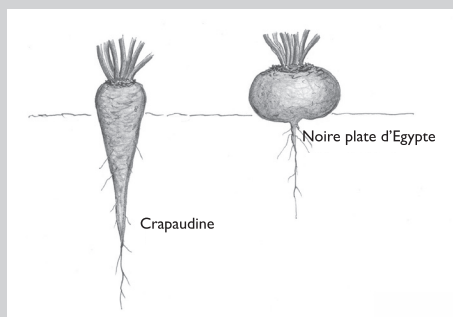
Ce sont les porte-greffe classiquement utilisés dans les vergers de production européens. Cependant le suivi technique sera plus délicat (sol fertile, contrôle obligatoire de la fructification par suppression des fruits en surnombre fin mai et une irrigation régulière...). Par ailleurs il est important de savoir que plus un porte-greffe faible s'exprime hors du sol (point de greffe haut) plus il confère à la variété sa faiblesse. Ainsi il est important lors de la mise en place du scion, de mettre le point de greffe 10 à 15 cm au-dessus du sol : un point de greffe au ras du sol ou enterré favorise l'affranchissement de la variété et, à l'inverse, un point de greffe trop haut affaiblit considérablement la plante.

Si on souhaite un volume d'arbre plus important on choisira un porte-greffe du type M106 ou « franc ». Plus vigoureux, l'implantation racinaire de ces porte-greffe peut permettre une adaptation à des sols pauvres et difficiles et des arrosages plus espacés.

Notons, par ailleurs, que le gabarit obtenu avec ces porte-greffe nécessite, pour les différentes interventions (taille, récolte...), un matériel d'accès à l'arbre adapté : échelles...

Premier élément de réflexion et de test proposé aux adhérents de la section «jardin naturel» : les anti-limaces.

S'inspirant de l'information bibliographique selon laquelle la feuille de fougère et la feuille de chêne ont une action répulsive contre les limaces, Jean-Marie LESPINASSE a essayé un mélange de feuilles de chênes et de fougères finement broyées. Il en conclut que ce mélange agit également comme une barrière infranchissable pour les limaces contrairement à la cendre de bois communément conseillée qui devient un boulevard à la limaces à la première pluie. Le broyat de feuille de chênes et de fougères reste une gêne constante, milieu rugueux et absorbant qui empêche les gastéropodes d'exercer leur mode de déplacement par glissement.



Deux variétés de betteraves



Le jardin naturel de J-M Lespinasse



Le futur jardin naturel de Montesquieu



GROUPE DE REFLEXION «LE JARDIN NATUREL»

● **Les objectifs de ce groupe sont :**

- des échanges de « savoir faire » anciens, d'idées et d'expériences contemporaines.
- l'organisation d'expérimentations simples ayant pour objectif de trouver, pour ceux qui le désirent, des solutions propres à des problèmes de culture (limaces, mildiou, techniques..).

Aussi, cette « section jardin » s'adresse-t-elle à des personnes pratiquant ou désirant pratiquer le jardinage et ayant manifesté leur intérêt pour « un jardin naturel ».

● **Le groupe**

Plus de 30 personnes se sont inscrites à la section « jardin naturel ». Nous allons instaurer une communication permanente entre les membres afin de nous informer mutuellement rapidement sur l'actualité de nos jardins, à savoir :

- **les événements du moment**, par exemple en cette fin de deuxième décennie de mai, la reprise des tomates, concombres, melons et autres poivrons... Le démarrage de l'arrosage en terrain sec...
- **les techniques utilisées sans produits chimiques** : la lutte contre les limaces... L'intérêt des plants greffés en tomates, aubergines ou autres plantes délicates... L'association de plantes pouvant s'aider par proximité (basilic, ail, œilleuds d'Inde...)...
- **les graines** : pense-t-on en faire cet été ? Avec quels légumes ? Peut-on envisager d'en échanger ? Quelles techniques pour obtenir une semence provenant d'une hybridation entre deux variétés lorsque la biologie florale de la plante le permet ?
- **les variétés utilisées**, les calendriers de semis et les stratégies culturales selon les espèces.
- **la fabrication de purins** (ortie, prêle, consoude etc.), leur utilisation (arrosages et pulvérisations), les dosages utilisés, à quelle fréquence et les résultats obtenus.

Ces échanges fréquents seront évidemment grandement facilités par le courrier électronique. Mais que ceux qui ne sont pas équipés ne s'inquiètent pas, d'autres solutions peuvent être envisagées. D'abord voir autour de soi, dans la famille, avec les voisins si certains ont internet et accepteraient de vous faire passer l'information. Sinon il est toujours possible de communiquer par courrier ou par téléphone. Pour cette première année, ces échanges seront totalement gratuits. Mais il est probable qu'à terme les échanges devant se faire par courrier soient susceptibles de requérir une participation.

● **Les visites de jardins.**

Aller voir d'autres réalisations que la sienne est toujours très important : les particularités de chaque situation pédoclimatique et les expériences très diverses et originales des collègues jardinières (niers) sont enrichissantes et permettent de prendre des idées et de s'améliorer. Dans la perspective d'un jardin tel que je l'ai décrit dans le livre, il est possible de visiter cette réalisation à La Brède en Gironde, il suffit de prévoir une date pour rassembler les visites le même jour. Cependant la création d'un jardin de ce type prend forme au Conservatoire à Barolle et dès l'année prochaine il sera possible de profiter de ce lieu concrétisant nos expériences et permettant d'en envisager de nouvelles.

Par ailleurs, progressivement, dans cette perspective d'un jardinage naturel, d'autres pratiques existent déjà ou seront développées dans nos jardins. Il sera alors intéressant d'aller s'enrichir de ces diverses expériences, chez ceux qui voudront bien nous accueillir.

● **Un conservatoire végétal de légumes.**

Où que nous allions, l'activité du jardinier est irrémédiablement accompagnée et fortement caractérisée par la conservation et la culture

d'un certain nombre de plantes locales (potiron, tomates, panais...). Comme pour les arbres fruitiers, il sera sans doute nécessaire de faire une sélection de ce matériel qui depuis longtemps a subi la pression de nos milieux et qui dans un contexte « naturel » pourrait pour certaines variétés ou espèces retrouver une notoriété nouvelle.

Le conseil d'administration du conservatoire est convaincu de l'importance de cette sélection à côté de celle des fruitiers déjà bien avancée. Jean Louis LANAVE, personne particulièrement qualifiée pour faire ce travail est déjà sur place.

Il faut, maintenant créer la structure et envisager les moyens...

JEAN-MARIE LESPINASSE



ENGRAIS VERTS FLEURIS

La société **Clause Tézier** productrice de semences potagères et florales champêtres, nous propose des mélanges floraux plus connus sous le nom de «**Jachères Fleuries**» que nous avons mis en place entre les planches du jardin de Montesquieu et entre les joualles.

Simple d'utilisation, ces mélanges se déclinent ainsi :

- le mélange haut (80-100cm) baptisé **JOUR DE FETE** comprend des Cosmos, Cosmos sulphureus, Zinnia, Centaurée et Tithonia. C'est un mélange riche et bien équilibré, idéal pour les surfaces bien dégagées.



JOUR DE FÊTE

- dans le mélange bas (60-80cm) dénommé **DOUCE FRANCE** vous allez retrouver de l'Eschscholzia, du bleuet, du souci, du Zinnia ... C'est un mélange très contrasté idéal le long des allées ou à proximité des maisons.



DOUCE FRANCE

- enfin la société Tezier a également pensé à nos amies les abeilles avec le mélange **MELLIFERE**, le plus riche en composition des 3 mélanges avec entre autre de la phacélie (5%), de l'eschscholzia, de la bourrache, de la centaurée, de la gaillarde, du rubeckia....

Outre son aspect esthétique, il apportera des ressources complémentaires (nectar et pollen) aux abeilles.

Comment les mettre en place ?

Ce sont des mélanges d'annuelles, à semer de fin avril à fin mai-début juin. Sur une terre nue, semez à la volée un mélange composé de 50% de graines et de 50% de sable fin. Puis ratissez et roulez. Il peut être nécessaire d'arroser si la terre est trop sèche. Cependant, lorsque les plantes sont correctement implantées, elles peuvent résister à des épisodes de sécheresse raisonnables.

La floraison s'étale de fin juin à la mi novembre.

Le conservatoire devrait prochainement être en mesure de vous procurer les différentes catégories en 400 g ou 1 Kg.

Bon semis !

Suite manifestations passées

POUZAC (65)

Fruits de terroirs

Conférence et greffage à la demande

Dimanche 19 mars

B. Hugand, E. Leterme,

C'est à Pouzac que Bernard et moi nous sommes retrouvés cette fois encore, après une première à Bagnères de Bigorre en 2005. Ces journées ont toujours un franc succès.

L'organisation de cette journée par le CPIE Bigorre-Pyrénées et le Conservatoire Botanique du Massif Pyrénéen avec la présence d'associations qui recherchent le patrimoine local en Haute Garonne, Ariège et Hautes-Pyrénées répond à une forte demande locale. Nombreux furent les visiteurs de ce dimanche à venir se faire greffer quelques fruitiers avec des greffons choisis parmi ceux qu'avaient apportés Daniel PONS de l'association Fruits retrouvés du Comminges ou le Conservatoire d'Aquitaine. C'est ainsi que Daniel PONS, Bernard HUGAND ou moi-même avons passé de longues heures à greffer sur table pommiers et poiriers de variétés locales pour le public présent, les maires des villages environnants et même le Sous-Préfet et le Président du Conseil Général.

La journée s'est soldée par une présentation de l'étude du comportement des variétés locales comme nous le faisons avec Jean-Marie LESPINASSE à travers deux exemples, la poire Tarquin des Pyrénées et la pêche Roussane de Monein, que j'ai animée par un montage diapositive informatique avant de terminer la journée dans un ancien verger de Pouzac.

E. LETERME

PESSAC (33)

Le printemps du Bourgaillh

Samedi 22 et dimanche 23 avril

A. Couso, J. Dauga, M. Fantino, A-M. et J. Faugère

HENDAYE (64)

Jardin'Expo

Du vend. 28 au dimanche 30 avril

M. et Mme Dufourg, J.J. Diharce, D. Molerès, G. Duhalde, P. Mogabure, M. Bonnet.

BIGANOS (33)

La Molène

Dimanche 14 mai

M. Fantino

BORDEAUX (33)

Jardins sur la place

Mercredi 17 mai

C. Fantino, M. Fantino

MONBAZILLAC (24)

Taille en vert

Mercredi 17 mai

A. Labonne

SAINT ASTIER (24)

7ème Florales

Samedi 20 et dimanche 21 mai

J-C et M-T Rougier

MIMIZAN (40)

Jardins en Fête

Dimanche 21 mai

BRANTOME (24)

Secrets de jardin

Samedi 27 et dimanche 28 mai

J-C et M-T Rougier

BORDEAUX (33)

Les Printemps d'Albret-Mériadeck

03 et 04 juin 2006

BALZAC (16)

Marché de Printemps

Mémoire fruitière des Charentes

Dimanche 4 juin 2006



MANIFESTATIONS À VENIR

ASCAIN (64)

Taille en vert

Mercredi 14 juin de 9 à 12h

MONTESQUIEU (47)

Taille en vert

Samedi 17 juin de 10 à 17h

MONTAGRIER (24)

Journée du goût, de l'artisanat

23 juillet 2004

VENDOIRE (24)

Fête des Tourbières

06 août 2006

ASCAIN (64)

Ecussonnage en pépinière

Mercredi 23 août de 9 à 12h

MONTESQUIEU (47)

Ecussonnage en pépinière

Samedi 26 août de 9 à 12h

MONTESQUIEU (47)

**Entretien des vergers et
fertilisation des sols**

Samedi 23 septembre de 9 à 12h



LU POUR VOUS

Un dossier très intéressant que nous publierons en deux parties, nous est proposé par Martine LE BERRE :

« **LES PLANTES BIO-INDICATRICES** » par Gérard DUCERF auteur de « l'encyclopédie des plantes bio indicatrices, guide de diagnostic des sols » Editions Promonature.

Au lieu d'arracher rageusement une soi-disant mauvaise herbe de votre jardin, écoutez plutôt ce qu'elle a à vous apprendre sur la qualité de votre sol. Instructif !

Qu'est-ce qu'une plante bio-indicatrice ? Depuis de nombreuses années, la phytosociologie codifie les différentes associations végétales et leur condition d'installation naturelle, sans intervention de l'homme. En déterminant les conditions pédologiques, géologiques, édaphiques (qualifie ce qui est relatif au substratum, sol et eau) et climatiques du développement de ces associations on obtient les caractères bio-indicateurs des espèces qui la composent.

C'est ainsi qu'à partir des espèces sauvages (ou mauvaises herbes) que sont les plantes compagnes de nos cultures ou de nos activités humaines, nous pouvons comprendre ce qui se passe autour de nous ou dans notre jardin.

Quelques exemples :

Les grandes catégories de sols peuvent être déterminées et visualisées grâce aux espèces sauvages spontanées qui y poussent.

Nous pouvons avoir des sols très équilibrés à PH de 6 à 7, bien pourvus en eau et où le rapport carbone sur azote de la matière organique, le fameux C/N est compris entre 13 et 20. Ces sols équilibrés se caractérisent par la présence de mouron blanc (*Stellaria media*), de plantain lancéolé (*Plantago lanceolata*), de luzerne tachetée (*Medicago arabica*), de grande oseille (*Rumex acetosa*).

En dessous ou en dessus de ces seuils nous aurons des sols moins équilibrés.

Les excès de calcaire vont nous donner des sols alcalins à PH élevés (entre 7 et 9) où se manifestent les espèces calcicoles, l'hélmintie (*Picris echinoides*), le réséda jaune (*Reseda lutea*), la Picride fausse épervière (*Picris hieracioides*).

Au contraire, les sols totalement décalcifiés auront un PH très faible, (4 à 5.5) et favoriseront la pousse des espèces calcifuges (qui fuient le calcaire) comme la callune (*Calluna vulgaris*), la bruyère (*Erica cinerea*), les bouleaux (*Betula sp.*), le genêt à balai (*Cytisus scoparius*).

De même, pour la matière organique du sol, si elle est trop riche en carbone (C/N supérieur à 20), elle favorisera la pousse des espèces préforestières, les ronces (*Rubus sp.*), les églantiers (*Rosa sp.*), le prunellier (*Prunus spinosa*), l'aubépine (*Crataegus monogyna*), le lierre (*Hedera helix*), la garance (*Rubia peregrina*), le géranium robert (*Géranium robertianum*).

Si elle est au contraire trop riche en azote et en potasse, elle fera exploser les espèces nitratophiles et nitritophiles comme le grand rumex (*Rumex obtusifolius*), le liseron des haies (*Callistegia sepium*), la géranium à feuilles rondes (*Géranium rotundifolium*).

Un certain nombre d'espèces comme le mouron blanc (*Stellaria media*) ou le plantain lancéolé (*Plantago lanceolata*) sont liées à la qualité de la vie microbienne aérobie. Elles ne lèveront leur dormance que dans les sols riches en matière organique équilibrée où s'est développée une bonne vie microbienne aérobie.

La quantité et la qualité des argiles peuvent également donner des sols aux caractéristiques différentes, voire opposées. Un sol bien pourvu en argile et en humus aura un très fort pouvoir de rétention, sera très fertile et ne craindra pas la sécheresse : il favorisera la fétuque à feuille de roseau (*Festuca arundinacea*), la mercuriale vivace (*Mercurialis perennis*) et l'ail, les oignons et autres poireaux sauvages (*Allium sp.*). S'il contient au contraire très peu d'argile et d'humus, ce qui est le cas dans les sables des fleuves et des rivières des régions comme le Sologne et les arènes granitiques, il favorisera les espèces des sols à faible pouvoir de fixation des éléments fertilisants et de l'eau, comme la petite oseille (*Rumex acetosella*), la miborée naine (*Mibora minima*),

le souci des champs (*Calendula arvensis*), la spergule des champs (*Spergula arvensis*).

SUITE LETTRE N° 31
JEAN-JACQUES DIHARCE

«**L'HUILE DE NEEM**» sur le site www.ultrateck.net.

Nous avons trouvé une information détaillée sur l'huile de Neem, huile végétale insecticide utilisable en agriculture biologique, issue du margousier vierge, l'arbre qui guérit tout (*Melia azadirach* L.).

Historique et origine :

Le Neem, originaire du sud de l'Himalaya, est cultivé dans les régions tropicales ainsi qu'en région méditerranéenne. On le trouve en effet jusque sur la Côte d'Azur. En Inde, il est considéré comme un remède universel car toutes ses parties ont des vertus thérapeutiques. Certains textes sacrés hindous l'appellent aussi "sarve roga nirvarini", c'est-à-dire celui qui guérit toutes les affections.

L'huile de Neem, obtenue par pression à froid des graines est un liquide huileux qui se fige à une température inférieure à 20°C. L'huile solide se reliquéfie si on la réchauffe doucement. Elle est utilisée pour faire de nombreux produits, tels que des pesticides, répulsifs d'insectes, savon, cosmétique, antiseptiques, dentifrices, gargarismes, baumes, cataplasmes, lubrifiants, engrais, carburant pour lampes à pétrole, colle, corde, fibre d'écorce, etc...

Mode d'utilisation :

Vaporisation : utiliser 30 cc (ml) d'huile de Neem pure pour 4 litres d'eau. Ajouter une cuillère à thé de savon liquide doux comme émulsifiant de l'huile.

L'arbre Neem est réputé en Inde et en Asie pour ses usages médicaux et agricoles. Depuis quelques années, des multinationales occidentales ont déposé des douzaines de demandes de brevets sur le Neem. L'une de ces corporations, Monsanto, a déjà obtenu un brevet sur la cire et l'huile de Neem et revendique des usages fongicides et insecticides. Disponible comme Huile de Neem Vierge Pur : Azadirachtine Min. 1800 ppm. Disponible en 250 ml, 1 et 4 litres (10, 20 et 210 litres - sur demande).

Activité phytosanitaire de l'azadirachtine

Les extraits de Neem sont constitués d'un groupe de 7 substances proches incluant l'azadirachtine. Il s'agit de terpénoïdes ayant une activité insecticide.

Il ne s'agit pas d'insecticides tuant leur cible par contact, ingestion ou vapeur. Ces matières actives agissent sur les insectes de plusieurs manières : comme répulsif (Gill et Lewis 1971), comme inhibiteur du développement larvaire et de l'éclosion des oeufs. Le mode d'action de ces substances est proche de celui de produits phytosanitaires récents comme le Dimilin (Diflubenzuron) et l'Insegar (Fenoxycarbe) qui sont analogues à l'hormone juvénile et bloquent les métamorphoses. Il s'agit de régulateurs de croissance des insectes (RCI).

L'azadirachtine aurait une action systémique (véhiculée par la sève) avec une absorption très rapide dans les plantes.

La liste des insectes (tempérés ou tropicaux) plus ou moins contrôlés par le Neem est de près de 300 espèces. Même en faisant la part de l'exagération de certains travaux, il doit agir sur un bon nombre de parasites des cultures. La toxicité du Neem sur les coccinelles paraît très faible (Roger et al. 1995).

Produits phytosanitaires pour le bio

L'Azadirachtine et les substances voisines issues du Neem (*Azadirachta indica*) sont des produits phytosanitaires d'origine naturelle autorisés pour l'agriculture biologique : les produits phytosanitaires autorisés dans les cahiers des charges de l'agriculture biologique sont listés dans la réglementation européenne. Le règlement n°1488/97 du 29 juillet 1997 a modifié le règlement n°2092 concernant le mode production biologique. Il l'a notamment complété avec l'azadirachtine.

ANDERNOS (33)
Nature et patrimoine
24 septembre

MONTFORT EN CHALOSSE (40)
Fête des vendanges
Ecomusée de la Chalosse
Samedi 7 et dimanche 8 octobre
2006

ETOUARS

Des fruits pour la vie
Samedi 21 octobre 2006

En partenariat avec la commune d'Etouars, le GRPA section Nord-Périgord et le CPIE Périgord-Limousin

■ 14h45 ; Rendez-Vous à la mairie d'Etouars

■ 15H00 : Visite commentée du verger conservatoire par Jean GANIAYRE, GRPA et Patrick MOUVROUX, CPIE de Varaignes. Animation « le rôle de la ruche dans le verger » par Michel TEILLOUT, apiculteur.

■ 17H00 : Conférence de Philippe POINTEREAU, SOLAGRO « la production fruitière en système traditionnel haute tige : situation actuelle et perspectives de développement »

■ Durant tout l'après-midi : expo-vente de fruits du verger conservatoire par Marie-Thérèse et Jean-Claude ROUGIER

■ 18H30 verre de l'amitié



AVERTISSEMENT

Les récoltes ont débuté. Les premières cerises ont été mures la semaine du 15 mai. Depuis les récoltes se succèdent. Toute aide bénévole est bienvenue.

Il est aussi possible de venir récolter pour soi-même au tarif de 50%.

Pour les bénévoles qui ont l'habitude de venir, n'attendez pas que l'on vous appelle. Proposez directement votre aide à Sylvie Roques au 06 89 77 95 93 afin qu'elle organise votre venue en fonction du planning des récoltes, des commandes et des besoins pour les expositions.

Préalablement à toute exposition, des récoltes doivent être prévues durant les 4 journées qui précèdent. Cela peut vous donner une indication en reprenant la liste des manifestations à venir.

Nous vous remercions par avance.



LE COURRIER DES LECTEURS

De Jean-Marie COSTES, Président
de Variétés locales 12 – Rodez
Le 9 mars 2006

La distance ne nous permet pas de participer facilement à vos animations et stages. Cependant, nous apprécions vos compte-rendus, études et conseils de vos revues que nous reprenons parfois dans notre bulletin d'information locale en mentionnant l'origine.

Il est envisagé de faire de l'association Variétés Locales 12, une fédération d'associations locales du département de l'Aveyron.

Les huit sections locales actuelles fonctionnant par mandat vont se reconstituer en associations loi 1901 pour gérer leurs 7 vergers de sauvegarde réalisés sur des terrains de collectivités publiques et faire de l'animation sur leur secteur.

La Fédération Variétés Locales 12 aura une action de coordination, de centralisation et de diffusion des informations.

Elle pourra admettre, comme membre, des associations du département qui ne seront pas constituées à l'initiative de Variétés Locales 12 mais oeuvrant pour le même objet.

En notre qualité d'adhérent associatif, nous avons pensé vous informer de notre action sur le département de l'Aveyron.

Réponse : nous remercions Jean-Marie COSTES de nous informer de cette initiative sur un département dont nous apprécions le dynamisme dans la recherche et la conservation du patrimoine fruitier. Nous espérons que ce projet prenne corps et ne manquerons pas d'en avertir nos lecteurs.



VIENT DE SORTIR

Le jardin des Jouet

DVD Vidéo de 4 heures sur la présentation des végétaux, arbres, arbustes, arbres fruitiers, conifères, plantes vivaces, bulbeuses, bisannuelles, naturalisées.

Les plantes sont présentées sous forme de feuilles, de fleurs ou de graines. Les éléments descriptifs



LE SAVIEZ-VOUS ? LE LOMBRIC

Qu'est-ce qui contient 5 fois plus d'azote, 7 fois plus de phosphore, 11 fois plus de potasse que la terre environnante ?

Ce concentré nutritif directement accessible aux racines est contenu dans les turricules, ces tortillons de terre rejetés par les lombrics dans le sol et en surface et dans lesquels ils ont concentré une multitude de sels minéraux.

Ces laborieux infatigables ameublissent le sol en ingérant les débris organiques ou le compost rencontrés sur leur cheminement. Ces éléments, en passant par leur tube digestif se lient avec la terre, et surtout l'argile qu'elle contient et s'enrobert d'un mucus bactérien protecteur. Ils rejettent donc un véritable « couscous de terre » à la structure grumeleuse, poreuse, stable et surtout fertile.

Ils décomposent donc les feuilles et débris végétaux répandus à la surface du sol et les enfouissent. Si ces feuilles étaient porteuses de maladies cryptogamiques (tavelure, moniliose, oïdium, cloque et anthracnose...) les lombrics, en les absorbant et en les digérant, évitent qu'elles ne deviennent des foyers de contamination pour la saison suivante.

D'aussi précieux auxiliaires méritent qu'on les protège et qu'on évite de les hacher avec les lames des motoculteurs et autres engins rotatifs. Leurs ennemis naturels sont également nombreux : taupes, musaraignes, hérissons mais aussi les oiseaux qui les attraperont d'autant plus facilement que le sol est mis à nu. Ils sont aussi très sensibles aux insecticides, herbicides et fongicides et même au sulfate de cuivre des bouillies bordelaises lorsque celui-ci est utilisé de façon abusive.

Sachez qu'on ne dénombre que 5 lombrics par mètre carré de terre dans un champs de céréales labouré et traité quand ils sont 45 dans un champs cultivé en semis direct et environ 170 dans une prairie naturelle, toujours pour la même superficie.

Tordons aussi le cou à une idée reçue : un ver de terre coupé en deux ne redonne pas deux vers de terre. Si la coupure a lieu au dessus de l'épais anneau de reproduction (cet anneau se situant au tiers supérieur du lombric, l'avant étant plus coloré que l'arrière) l'ensemble du ver de terre meurt. Lorsque la coupure se situe sous l'anneau de reproduction, la partie arrière meurt tandis que la partie avant peut se régénérer, mais ce n'est pas systématique.

Gageons que dans le jardin naturel de notre ami Jean-Marie, le travail à la fourchette risque peu de leur infliger de telles blessures ; en outre son généreux paillage les met à l'abri de la plupart de leurs prédateurs : en retour les lombrics travaillent pour lui... encore une bonne raison de suivre son exemple.

DOMINIQUE CHAUVIERE



LES PURINS DE PLANTES

Nombreux sont les abonnés au bulletin d'alerte phytosanitaire qui nous interrogent pour obtenir les coordonnées des fabricants de purins.

Bien entendu le purin le moins cher et probablement le plus efficace est celui que l'on fabrique soi-même, mais nous ne sommes pas toujours en mesure de le faire par manque de temps ou de plante. Alors voici trois références et nous ne manquerons pas de vous en donner d'autres au fur et à mesure que nous les découvrirons.

1/ Installé en Maine et Loire Jean-Claude CHEVALARD s'est institué « orticien ».

Fabricant de préparations végétales depuis une quinzaine d'années, il propose 8 produits, qu'il décrit ainsi :

Purin d'ortie : fertilisant – apport de fer. Stimule le développement racinaire, augmente la circulation de sève, régule le développement,

effet fongique, insecticide et anti-chlorose.

Purin de prêle : fongicide – apport de silice. Lutte fongicide sur végétaux ou au sol.

Purin de fougère : insecticide, anti-pucerons (lanigère), acariens et taupins.

Purin de consoude : fertilisant – apport d'oligo-éléments. Améliore la structure des végétaux et la floraison.

Purin de luzerne : fertilisant, améliore la floraison.

Lait d'argile : fixateur – dilution 2/1000 à 1% selon le matériel. Empêche le ruissellement des traitements.

Fine d'ortie : pour plantation (1 cuillerée à soupe par pied de tomate, ½ litre par arbre), activateur de compost (2 litres/m³) et mulch pour plantes d'appartement. En complément alimentaire pour animaux : – 1% de la ration journalière des volailles, lapins, chèvres...

Solithe : produit SOLIDOR LITHOTHAMME pour poudrage et incorporation aux solutions de pulvérisation.

Tarifs sur demande à :

Société J3C AGRI - 267 rue de Venise - 49270 Saint-Christophe la Couperie - 02.40.83.77.31

2/ L'entreprise MAGELLAN situé à La Chapelle Aubareil en Dordogne est spécialisé dans la vente par correspondance de produits destinés aux agrobios.

Les purins d'Ortie, Prêle, Fougère et Consoude sont proposés ainsi que 19 plantes séchées en morceaux pour fabriquer soi-même purins et décoctions (Absinthe, ail en poudre, bardane, capucine, consoude, fougère, lavande, lierre grimpant, mélisse, menthe poivrée, ortie, pissenlit, prêle, pyrêthre, raifort, saponaire, sauge officinale, sureau et tanaïs).

Catalogue sur demande et site web : www.magellan-bio.fr

MAGELLAN S.A.R.L. - Za Les Landes - 24290 La Chapelle Aubareil

Tel 0891 670 003 fax : 05 53 51 22 54

3/ Parmi les nombreuses jardinerie de la région, on nous indique que les magasins Jardiland proposent des purins.

Attention : ces fabricants et revendeurs indiquent des dilutions à 20% pour les purins de prêle. Faites un essai auparavant pour éviter les brûlures et réduisez les doses à 10 voire 5% si vous préparez vos purins vous-même.

Nous comptons sur vous pour nous tenir informés de celles que vous connaissez qui en fournissent.



RECETTES DE CUISINE

GÂTEAU ANGLAIS AUX CERISES

Préparation : 30 min - Cuisson : 3/4 d'h ou 1 h
4 à 5 personnes

Ingrédients :

170 g farine	7 c.à soupe de lait
170 g sucre en poudre	4 c.à soupe de huile colza
500 g cerises noires	2 c à soupe kirsch (facultatif)
2 œufs	200 g gelée groseilles(facultatif)
1 paquet levure chimique	1 pincée de sel 20 g de beurre

Dénoyautez les cerises. Recueillez le jus. Faites chauffer le four (Th 6 ½ ou 190°). Beurrez un plat à four.

Dans une terrine, mélangez farine, sel, levure, sucre, creusez un trou au centre, cassez-y les 2 œufs, ajoutez l'huile et le lait. Incorporez

les plus caractéristiques ont été photographiés (port, feuille, fleur ou écorce).

Ce DVD est présenté comme étant un véritable outil de reconnaissance des végétaux et d'aide à la réalisation de son jardin.

Le coffret de 2 DVD Vidéos, 20 euros.

<http://thierry.jouet.free.fr>

La gazette des jardins fruitiers

N°1 / printemps 2006

Revue des jardins fruitiers de Laquenexy, publiée par le Conseil Général de la Moselle.

www.jardinsfruitiersdelaquenexy.com et www.cg57.fr

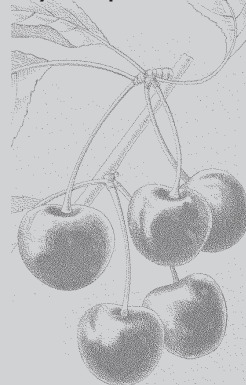


INFORMATION

L'ouvrage « les fruits retrouvés » édité en 1995 et réédité en 1998 est actuellement totalement épuisé.

La suite est en préparation. Jean-Marie Lespinasse et Evelyne Leterme y travaillent. Du 15 mai au 28 juillet ils recevront l'aide de Juliette KOLOPP, élève en seconde année de l'école d'agronomie de Montpellier qui va participer à la récolte des informations manquantes.

La parution est prévue pour fin 2007. Soyons patients...



CERISES AU VINAIGRE

Ingrédients :

3 kg de cerises
1,5 kg de sucre
quelques clous de girofle
quelques morceaux de canelle
laurier

Pour cette préparation, préférez des cerises un peu acides. Conservez un centimètre de queue.

Mettez-en 3 kg dans un pot en grès ou répartis dans quelques grands bocaux.

Faites bouillir 2 litres de bon vinaigre avec 1,5 kg de sucre, quelques clous de girofle, une feuille de laurier et quelques petits morceaux de cannelle. Laissez refroidir et versez sur les cerises dans le pot.

Si vous avez opté pour plusieurs bocaux, répartissez bien les clous de girofle, la cannelle et le laurier sur tous les bocaux.

Fermez et sortez les cerises au fur à mesure des besoins.

Prenez une cuiller ou une écumoire propres pour les sortir des bocaux, afin d'éviter la fermentation du contenu de vos pots.



cake au chocolat aux cerises

rapidement tous ces éléments jusqu'à ce que vous obteniez une pâte molle et bien lisse.

Ajoutez les cerises et leur jus, mélangez bien et versez la préparation dans le plat beurré.

Enfournez, laissez cuire $\frac{3}{4}$ d'heure à 1 heure.

La cuisson terminée, sortez le plat du four. Délayez la gelée de groseilles avec le kirsch (ou à défaut avec 2 c. à soupe d'eau tiède).

Tartinez de cette gelée la surface brûlante du gâteau.

Servez tiède ou froid.

On peut simplifier la recette en ne dénoyant pas les cerises (les noyaux donnent du goût).

Si les cerises sont bien noires, elles rendront du jus en les mélangeant à la pâte.

On peut également servir le gâteau « nature » c'est-à-dire sans le recouvrir de gelée de groseilles et kirsch.

CAKE AU CHOCOLAT ET AUX CERISES

Préparation : 10 mn

Temps de cuisson : 15 mn

Difficulté : facile

Pour 8 personnes

Ingédients : 300g de cerises, 50 g de chocolat pâtissier, 250 g de beurre, 250 g de sucre en poudre, 5 œufs, 250 g de farine, 1 sachet de levure, 100 g de cacao amer en poudre, 4 cc de kirsch.

Préchauffez le four à 220° (th 7). Dénoyotez les cerises après les avoir lavées. Dans un saladier, travaillez le beurre ramolli avec le sucre en poudre jusqu'à ce que l'appareil prenne la consistance d'une pommade crémeuse. Incorporez ensuite les œufs, un par un en veillant à ce que chacun d'eux soit bien absorbé avant d'incorporer le suivant. Faites fondre le chocolat au micro-ondes et rajoutez-le à la préparation. Ajoutez la farine, la levure et le cacao en poudre et brassez bien le tout. Versez le kirsch et les cerises, mélangez. Beurrez un grand moule à cake. Versez la préparation dans le moule et enfournez à mi-hauteur et laissez cuire 45 minutes. Si le cake brunit trop, recouvrez-le d'une feuille de papier cuisson en milieu de cuisson. Au sortir du four, laissez refroidir le cake avant de démouler.

Cette recette que nous avons testée et fortement appréciée mérite d'être fractionnée en deux gâteaux ou les proportions réduites. Le kirsch peut être remplacé par un autre alcool ou éliminé et le cacao en poudre remplacé par le même volume de chocolat pâtissier.

EXTRAIT DE LA DÉPÊCHE POMOLOGIQUE, NUMÉRO 4.

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,
sur l'abonnement au bulletin d'alerte.

NOUVEL ADHERENT

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 ☐

Cochez la catégorie choisie.

Joindre le règlement :

par chèque bancaire ou postal à l'ordre de l'ASCVA

P.14 - Lettre aux adhérents N°30 - Mai 2006

PARRAINE PAR

NOM :
Prénom :
Adresse :
.....
.....

Numéro adhérent :

Date

Signature

A renvoyer à :

A.S.C.V.A.

Domaine de Barolle

47130 MONTESQUIEU



LES CERISES D'ITXASSOU : XAPATA ET PELOA

La cerise d'Itxassou – une histoire mouvementée

La production de la cerise s'est développée à Itxassou principalement à partir de trois variétés : Xapata (chapata) la plus répandue, Peloa, la plus précoce -cette dernière ayant été importée au village à la fin du 19ème – et Gerezi belza (cerise noire d'Itxassou) à maturité tardive. La cerise d'Itxassou a participé à la renommée du village bien au-delà du Pays-Basque avec les préparations à base de cerise d'Itxassou, gâteau basque et confiture. Paradoxalement son image et l'attachement sentimental que lui portent les Itxasuars n'ont peut-être jamais été aussi forts depuis un vingtaine d'années, alors que son importance dans l'économie locale ne représente presque plus rien.

De quand cette production date-t-elle ? Pourquoi un aussi grand nombre d'arbres ont-ils été plantés, jusqu'à 600 par exploitation et justement avec ces variétés-là ? Est-ce dû à une situation climatique particulièrement favorable, malgré les quelques 1500 mm d'eau que le village reçoit chaque année ? Personne ni aucune documentation ne nous a apporté la réponse à ce jour.

Le merisier est partout présent dans les forêts basques et les cerisiers ont toujours été plantés dans toutes les exploitations agricoles et tous les jardins, comme partout ailleurs, mais à une échelle bien supérieure. Un grand nombre de cerisiers semble avoir été installé en bordure de champs et de chemins entre 1850 et 1880, mais cela ne signifie nullement que cette production soit née à cette époque.

Jusque dans les années 1960, pendant les 4 ou 5 semaines de production, un important marché se tenait tous les jours dans plusieurs quartiers bas d'Itxassou, le plus important étant celui de Laxia qui drainait les productions de la montagne. Les cerises étaient alors descendues en traîneaux tirés par des vaches et parfois à dos d'homme lorsque le terrain était vraiment trop escarpé ou forestier. Avant l'ère de l'automobile, c'est par train qu'elles étaient acheminées à Bayonne.

Le volume de production s'élevait alors à 160 tonnes et jusqu'à 300 tonnes les meilleures années. Pour les exploitations de la montagne, la cerise constituait la première source de revenu et parfois la seule. Le reste des productions était autoconsommé. Mais petit à petit ce commerce se dégrada.

L'évolution vers une meilleure rentabilité a amené les exploitations à s'orienter vers la production de lait de brebis pour la transformation en fromage. La cerise lui est restée associée avec l'Ardi Gazna (fromage de brebis basque) à la confiture de cerise noire.

Depuis le milieu des années 1990, des replantations ont eu lieu, initialement avec des variétés extérieures au village progressivement remplacées par les variétés locales mais avec des techniques de conduites adaptées au contexte agricole actuel : porte-greffe nanifiant permettant des densités de plantation élevées, conduite en multiaxe. Le renouveau de la cerise d'Itxassou a commencé.



JEUNE VERGER DE CERISIERS À ITXASSOU

Xapata :

Guigne résultant probablement du croisement des deux espèces *Prunus avium* et *P. cerasus*, de calibre moyen à assez petit, en forme de cœur, bosselée, à suture ventrale assez marquée, et présentant un léger méplat autour du sillon dorsal, à pédoncule assez long.

Epiderme fin, brillant, de couleur vermillon foncé sur la face ensoleillée à vermillon clair, présentant une pigmentation jaune ponctué finement de rouge plus dense.

Chair molle de couleur claire, très juteuse, très sucrée et acidulée, à noyau libre, arrondi, lisse, de petit calibre. Cerise de très grande qualité gustative, fortement typée, utilisée en frais.

Variété à mise à fruit rapide, à production assez abondante, très résistante au monilia sur fruit et à l'éclatement.

Date de maturité : début de récolte vers le 3 juin en année normale et pleine maturité le 13 juin (2003 : pleine maturité exceptionnelle le 6 juin).

Période de floraison moyenne. Pleine floraison entre le 31 mars et le 3 avril

Peloa :

Guigne de l'espèce *Prunus avium*, de calibre moyen à assez gros, arrondie, présentant deux dépressions (une suture ventrale profonde et un sillon dorsal marqué) lui donnant un aspect aplati sur son épaisseur, un point pistillaire en creux, une cuvette pédonculaire large et profonde, un pédoncule assez long.

Epiderme fin, brillant, de couleur pourpre devenant très foncé à maturité complète. Chair molle et fondante, de couleur pourpre à jus rouge pourpre, très abondant, sucré et faiblement acidulé, à noyau très légèrement adhérent sur les sutures, de petit calibre.

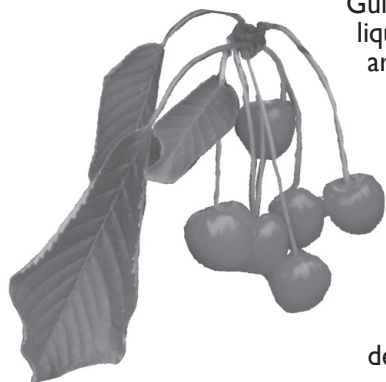
Guigne de bonne qualité gustative, très appréciée pour la confection d'une confiture semi liquide, utilisée traditionnellement pour accompagner le fromage de brebis en Pays-Basque « ardi gazna ».

Variété à mise à fruit rapide, à production abondante et régulière, sensible au monilia sur fruit et à l'éclatement après une période de pluie.

Date de maturité : Le village d'Itxassou recèle deux clones de précocité différente que le conservatoire a mis en évidence.

Le plus précoce (C039) dont la pleine maturité commence vers le 22 ou 23 mai alors que celle des autres se situe entre le 26 et le 30 mai.

Période de floraison précoce à très précoce selon les clones. Les clones C038 et C039 développent leur pleine floraison entre le 24 mars et le 1er avril alors que celle des clones C036 et C037 se situe entre le 28 mars et le 4 avril selon les années.



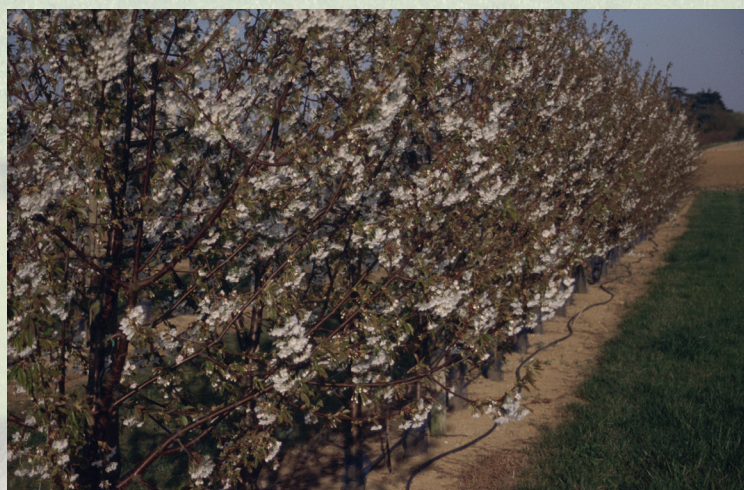
Xapata



Arbre moyennement vigoureux, de forme buissonnante, basitone, à caractère multiaxial très marqué. Les ramifications jeunes demi-dressées s'affaissant légèrement, l'arbre prend un port en parapluie après deux ou trois saisons de production. La ramification étant très abondante, les zones mal éclairées peuvent se dégarnir. Les bouquets de mai sont nombreux surtout au sommet, courts et trapus.



Ramifications en situation acrotone : bouquets de mai et brindilles.



Peloa



Arbre vigoureux à port étalé, à tendance axiale très marquée, ramifications très ouvertes sur l'axe (angles égaux ou supérieurs à 90°), peu ramifié. Les brindilles sont rares, les bouquets de mai sont régulièrement répartis sur les pousses de 2 à 4 ans puis se dénudent progressivement sur les pousses plus âgées. La floraison est bien répartie sur tout l'arbre.



Ramifications très ouvertes, bouquets de mai réguliers. Pas ou peu de brindilles.

