



La LETTRE aux adhérents n°31

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



Les Florales de Pau - Nov 2006

SOMMAIRE

Editorial	p.1
11 ^{ème} fête de l'arbre	p.2
Rubrique scientifique et technique	p.3
Nouvelles des sites d'accueils de collections fruitières du conserva- toire et autres vergers amis	p.4
Manifestations passées	p.4
Quelques bonnes recettes	p.8
Les projets de plantations pour l'année à venir	p.9
Adresses utiles	p.9
Nouveautés – Vient de paraître	p.10
Courrier des lecteurs	p.11
Lu pour vous	p.13
Recette de cuisine	p.14
La tavelure – Le cuivre	p.15
Prune DATIL – description	p.16

Lettre aux adhérents n°31

Date de parution

Janvier 2007

Prix : 3,00 €

Directeur de la publication

Jean-Jacques Diharce

Comité de rédaction

Dominique Chauvière

Jean-Marie Lespinasse

Evelyne Leterme

Dépôt légal N°422 - Juin 2002

Mise en page & impression

COPYTEL Mont de Marsan

Conservatoire Végétal Régional d'Aquitaine

Domaine de Barolle 47130 MONTESQUIEU

www.conservatoirevegetal.com



EDITORIAL

En tout premier lieu, à chacun et chacune d'entre vous, au nom de l'ensemble du Conseil d'Administration, je vous adresse nos vœux les plus sincères pour 2007. Que cette nouvelle année vous permette de voir concrétiser tous vos souhaits.

Vous avez certainement constaté que la « lettre aux adhérents » n'a pas eu sa parution habituelle au mois d'octobre dernier, tout au moins pour les adhérents de l'année 2006. Ceci mérite quelques explications. Je voudrais toutefois vous demander de nous en excuser. Ce n'est pas dû au fait que nous manquions de textes à publier mais à une surcharge de travail. Depuis le milieu de l'été le Conservatoire avait entamé le transfert de son siège social de Mont-de-Marsan (où il partageait les locaux avec le GRPA) vers Montesquieu en Lot-et-Garonne sur son site. Cette délocalisation, maintenant terminée, a entraîné un surcroît de travail pour l'ensemble du personnel à une période où se préparaient la Fête de l'arbre et les expositions d'automne et, de ce fait, nous n'avons pas pu rédiger notre bulletin de liaison. A ce sujet, nous sommes à la recherche d'un bénévole qui pourrait prendre en charge, au moins partiellement, la réalisation technique du bulletin (mise en page des textes fournis par les rédacteurs) ; bien entendu, nous recevons toujours avec plaisir les articles, comptes-rendus des manifestations et commentaires tous azimuts...

Ce transfert du Conservatoire n'est en fait que le prélude à d'autres bouleversements internes comme par exemple la vente des ouvrages et matériels d'arboriculture jusqu'alors proposés par le GRPA qui le sera désormais par le Conservatoire et le prochain transfert du siège social de GRPA actuellement à Mont-de-Marsan vers Montesquieu.

En conséquence, nous allons devoir nous priver partiellement des services de Nermana ZUNA, secrétaire au bureau de Mont-de-Marsan depuis six ans à la satisfaction générale. Le secrétariat du GRPA au domaine de Barolle sera assuré cette année par des bénévoles en liaison avec Nermana, qui travaillera à temps partiel à domicile.

Les modifications d'implantation et de répartition des tâches ne changent rien à la relation entre le Conservatoire et le GRPA, son association de soutien. Vous pourrez constater dans ce numéro de la Lettre, au travers des nombreux articles relatant les activités sur différents sites, que les bénévoles sont de plus en plus impliqués dans le fonctionnement du Conservatoire.

Nous y présentons les nouvelles implantations prévues cette saison dans les Landes, le Béarn et le Lot-et-Garonne à Saint Pierre du Mont, Laas, Jurançon et Villebramar, autant de lieux où le bénévolat sera nécessaire dans les années à venir. Outre l'article de Jean-Marie Lespinasse sur les porte-greffe de pêcher, je voudrais attirer votre attention sur « les plantes bio-indicatrices » de Gérard Ducerf ou comment faire un bon diagnostic de votre sol, sans oublier le courrier des lecteurs, qui représente un lien très important entre nous.

Je ne peux manquer de conclure sur la rétrospective rapide de la dernière fête de l'arbre, qui est probablement le moment où nous pouvons tous ensemble le mieux faire preuve de notre soutien actif envers le Conservatoire.

Bonne lecture et encore une fois Bonne Année 2007.

D. CHAUVIÈRE



Le verger de Lagrange (40)
Décembre 2006



LA 11ÈME FÊTE DE L'ARBRE

RÉSUMÉ DE LA CONFERENCE D'EVELYNE LETERME

dimanche 26 novembre 2006

LES VARIÉTÉS ANCIENNES DE FRUITS CHEZ DE NOUVEAUX PRODUCTEURS.

○ Petite histoire des appellations des variétés.

Les noms ont souvent été déterminés ou transformés par le besoin de commercialisation.

○ Les variétés locales produites à grande échelle.

- celles qui ont disparu du commerce avant 1930 : la prune de Saint-Antonin de la vallée de la Garonne à la Corrèze, la prune Verdane en Gironde...

- celles qui se sont maintenues quasiment jusque 1960 : le Chasselas de Bazens et Port-Sainte-Marie, les Abricots de Nicole, la Prune de Saint-Léonard...

- celles qui ont conservé un certain niveau de production commerciale : La Prune d'Ente, après avoir chancelé entre 1930 et 1955, le Chasselas de Moissac qui monte en puissance et la Reinette de Brives qui stagne et ne trouve pas sa place dans l'AOC pomme du Limousin obtenu en 2005.

○ Le présent et l'avenir

Le changement amorcé à la fin des années 80, sans aucun doute grâce au travail de revalorisation du patrimoine local réalisé par le Conservatoire végétal d'Aquitaine permet les replantations de variétés de pommiers à cidre en Pays basque, des Cerisiers locaux à Itxassou, du pêcher Roussane de Monein, des abricotiers de Nicole, de différentes variétés de pommiers, figuiers, néfliers ... à travers l'Aquitaine et très récemment du Prunier Datil, sans oublier le travail de création variétale du Conservatoire qui va permettre de mettre en marché des variétés issues du patrimoine local.



Hybride 1151



Cette année, la manifestation annuelle du conservatoire s'est déroulée sous de bons auspices - bénévolat présent en quantité et qualité (bonne organisation, qualité des prestations...), temps clément, réorganisation fructueuse de certains pôles, nombreux visiteurs qui ont souhaité nous exprimer aux uns et aux autres leur satisfaction, parfois leur étonnement. Des visiteurs dont nous avons pu remarquer la présence de certains d'entre eux (nous savons

bien que tous ne se sont pas fait connaître) entre autre Monsieur le Préfet du Lot-et-Garonne et son épouse, une délégation du Crédit agricole malgache accompagné de M. Archambaut, Vice-Président de la caisse régionale d'Aquitaine et Mme Jouffrain, responsable de l'animation des caisses locales.

Nous avons retrouvé aussi des représentants du Potager du Roi à Versailles, de l'arboretum de Lasseube, de l'ONF des Landes, du CRIC de Jurançon, M. le Maire de Lagrange, ces trois derniers projetant de planter un verger de variétés du Conservatoire sur leur site et bien d'autres personnes encore que nous ne pouvons pas citer ou que nous n'avons pas eu la chance de rencontrer.



Après 11 années, cette manifestation a vu plusieurs vagues d'améliorations conséquentes, généralement liées à des investissements importants - entre autre les premières locations de chapiteaux, la constitution du pôle conseils puis son étoffement, la mise aux normes électriques de la station et cette année l'essai infructueux du pressage de jus frais par du matériel trop sophistiqué dans ce contexte.



L'an prochain, de nouveaux bouleversements vont marquer la fête de l'arbre. Tout d'abord, l'accueil du public devrait se faire hors du hall d'accueil (si le temps s'y prête) au sein d'un nouveau bâtiment, paillote hexagonale, offerte par le Crédit Agricole Mutuel d'Aquitaine dans

le cadre du fonds d'initiatives locales, apportant ainsi sa contribution à l'animation du milieu rural et au développement des activités culturelles et associatives. Ensuite nous projetons de transférer l'ensemble des exposants, y compris restauration et bar, dans la plus grande de nos serres d'une surface de 1000m² jusqu'alors réservée à la production des légumes. Cela permettra au conservatoire d'utiliser à titre exclusif la grande serre qui fait suite à la serre d'exposition, pour la consacrer à la vente et à la dégustation de fruits et de jus de fruits, d'y aménager le stand conseil, l'aide à la commande des arbres et à l'aménagement des vergers et jardins en lien avec la pépinière. Espérons que toutes ces résolutions soient suivies d'effet et nous attendons votre aide pour les deux dernières semaines de novembre si vous disposez de temps.

Les conférences de cette année ont porté le samedi sur le jardin naturel présenté par Jean-Marie Lespinasse et sur la commercialisation des variétés anciennes par Evelyn Leterme.



Je remercie Georgette Fantino qui a remplacé au pied levé avec brio Michel Duchatel, notre secrétaire général qui s'est absenté

pendant quelques mois. Elle a coordonné le recrutement et l'organisation générale des bénévoles avec Françoise et Guy Pirotte, Dominique Chauvière aidés de Nermana Zuna. Ensemble ils ont permis, en réunissant toutes ces bonnes volontés, d'organiser un travail d'équipe et de coopération dans un esprit d'amitié et de chaleur humaine qui a permis une fois de plus de réussir cette fête et de bien préparer l'avenir.



EVELYNE LETERME



RUBRIQUE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE

Les porte-greffe du pêcher

Par Jean-Marie LESPINASSE

Originaire de Chine le pêcher tient son nom de sa migration par la Perse (Iran actuel) : « fruit de Perse », « Pomum persicum ».

Le pêcher cultivé, *Prunus persica* appartient au genre *Prunus* et à la famille des rosacées, ses variétés se classant en quatre catégories :

avec les fruits à peau duveteuse :

- les « **pêches** » lorsque le noyau est libre.
- les « **pavies** » lorsque le noyau adhère à la chair (variétés généralement cultivées pour la conserve).



Pêche
«Roussane d'Aurice»



Pavie
«Persec jaune»

avec les fruits à peau lisse :

- les « **nectarines** » lorsque le noyau est libre.
- les « **brugnons** » lorsque le noyau est adhérent.



Nectarine
«Brugnon abricot»



Brugnon
«Brugnon blanc»

Ainsi pêches, pavies, nectarines et brugnons issus de la même espèce sont greffés sur les mêmes porte-greffe selon les conditions pédoclimatiques de la zone de culture.

Contrairement au pommier, le choix du porte-greffe revêt une grande importance pour la réussite de la plantation et du verger en fonction des types de sols. Le pêcher préfère les sols aérés, perméables et profonds. Il craint l'humidité et le calcaire.

Le choix du porte-greffe permettra d'atténuer ces exigences :

Dans les conditions favorables à cette espèce le porte-greffe traditionnel est le Franc. Il confère aux arbres une très bonne affinité et un compromis vigueur - mise à fruit performant. Le plus réputé de ces Francs est le **GF 305** sélectionné à partir de la variété Pêche de Montreuil, par la station INRA de la Grande Ferrade de Bordeaux. Mais un autre porte-greffe, le **Montclar**, obtenu aussi par la Station de Bordeaux à partir de variétés locales de la région de Clermont-Ferrand, est très utilisé.

Avec un sol lourd, peu perméable et drainant difficilement en hiver, il est préférable de choisir un porte greffe de type prunier. De nombreuses sélections sont disponibles dont les principales : les différents clones de **Saint-Julien**, issus de la variété Saint-Julien d'Orléans (GF 655.2, St-Julien hybride 1 et 2...), le **GF 43**, sélection de prune d'Ente ou encore le **Brompton** développé en Angleterre. La sélection de ces porte-greffe tolérant l'humidité hivernale des sols a été réalisée à une période où le pêcher était cultivé de façon assez conséquente dans le sud-ouest de la France. Depuis deux décennies on assiste à une concentration des plantations dans des zones sud, plus méditerranéennes. Ce déplacement conduit la recherche française en collaboration avec l'Espagne à sélectionner des porte-greffe adaptés à ces conditions : sécheresse, chlorose, présence de nématodes et même salinité !

Avec un sol calcaire, on choisira un porte-greffe hybride entre pêcher et amandier tel que le **GF 677** (le pêcher, *Prunus persica* étant très proche de l'amandier *Prunus dulcis* ; ces deux espèces peuvent ainsi s'hybrider). Ce porte-greffe d'une grande vigueur, supérieure de 20% à celle d'un Franc, résiste bien à des taux de calcaire actif de 7 à 12 %. Il est également conseillé dans le cas d'une replantation sur un précédent pêcher mais éviter cependant dans la mesure du possible de replanter pêcher sur pêcher. Avec un sol lourd et calcaire, on peut choisir un porte-greffe hybride sélectionné récemment en Hongrie dénommé **Cadaman**.



MANIFESTATIONS PASSÉES

VILLENEUVE D'ASCO

**20 ans du Centre Régional de
Ressources Génétiques du Nord-
Pas de Calais**

5-6 juillet

En cet anniversaire, le CRRG a organisé deux journées de rencontres autour du thème de la conservation génétique. La première à travers trois forums consacrés au patrimoine fruitier : des collections vivantes, sources d'innovation, au patrimoine légumier : contraintes techniques et intérêt économique et enfin aux races locales (vaches Bleu du Nord, chevaux de traits...) : filières et enjeux territoriaux. Lors de la seconde journée, les inscrits et intervenant de chacun des forums ont pu découvrir le patrimoine, chacun dans son domaine, lors de visites de choix dans le département.

De nombreux contacts ont ainsi été établis, des rencontres nouvelles, des retrouvailles aussi, qui scellent toujours plus les acteurs de la conservation du patrimoine agricole et qui permettent d'avancer en tirant partie de l'expérience des autres tout en apportant sa propre pierre à l'édifice que nous constituons petit à petit.

EVELYNE LETERME

BALZAC (16)

Marché de Pays

4 juin 2006

Il faisait un temps superbe ce dimanche à Balzac, avec un vent frais qui nous permis de ne pas étouffer en cette période d'intense chaleur précoce. La municipalité, comme tous les ans, nous a accueilli avec gentillesse et prévenance, nous l'en remercions et tout particulièrement Martine Liège qui a tout fait pour faciliter notre prestation. Nous avons donc un stand au milieu de la place sous un « Tivoli », avec vue sur l'ensemble de la manifestation et bien sûr, sur les clowns et leurs drôles de vélocipèdes.

Cette année les cerisiers locaux avaient produit en temps utile ; nous n'étions donc pas les seuls à vendre des cerises mais par contre nous étions les seuls à en exposer et faire goûter 18 variétés dont 11 du Conservatoire d'Aquitaine. Nous étions 4 le matin (Ch. Dalier, M. Rivet, G. Delugin et Ch. Deluche) et 5 l'après-midi (J.P. Bluteau et CL. Hilairat ayant remplacés Ch. Dalier), occupés en permanence. Nouveauté cette année, Claude et Michel ont fait à plusieurs reprises des démonstrations de greffage sur maquettes qui ont attiré une petite foule.

CHRISTIAN DELUCHE



DES NOUVELLES DES SITES D'ACCUEILS DE COLLECTIONS FRUITIÈRES DU CONSER- VATOIRE ET AUTRES VERGERS AMIS

● **Domaine d'Abbadia à Hendaye (Pyrénées-Atlantiques)**

Succès populaire pour la première «Fête de la Corniche» (22, 23, 24 sept. 2006)

D'Hendaye à Ciboure, la dernière portion restée un peu sauvage du littoral basque représente un extraordinaire enjeu à la fois environnemental, patrimonial et en terme d'aménagement du territoire. Tous ceux, locaux ou vacanciers, qui empruntent cette route de la Corniche s'extasient à chaque fois sur la beauté des paysages qu'elle traverse. Pour autant qui connaît réellement l'intimité de ces lieux ?

En cette fin septembre, la Fête de la Corniche(*) avait pour principale ambition de faire découvrir au public local toute la diversité, toute la qualité mais aussi toute la fragilité de cet extraordinaire espace de nature qui s'étend d'Abbadia à Socoa.

Parmi les différentes manifestations organisées durant ces trois jours, le public était invité à participer à un Forum «Environnement et Patrimoine» qui, sur deux journées, avait pour ambition de balayer un grand nombre de thèmes touchant à l'histoire, aux valeurs naturalistes, culturelles, architecturales de cet espace d'exception qui devrait faire l'objet d'une demande de classement «Grand Site National» à l'instar de la Dune du Pyla, de la Pointe du Raz, ...

Parmi les différents milieux naturels que l'on rencontre sur la Corniche, il est une parcelle bien particulière : le verger conservatoire du Domaine d'Abbadia.

Il était donc tout à fait important d'en parler au travers d'un montage de diapositives qui a permis de raconter au public attentif et visiblement intéressé comment le GRPA, le Parc Naturel Régional des Landes de Gascogne à l'époque de sa création, le Conservatoire Végétal Régional d'Aquitaine aujourd'hui, le Conservatoire du littoral (propriétaire du Domaine d'Abbadia) et la Mairie d'Hendaye (gestionnaire du Domaine) se sont retrouvés pour créer ce verger il y a bientôt 20 ans. Autrement dit ce fut ainsi l'occasion d'expliquer comment et pourquoi ce verger - espace pourtant fortement humanisé - s'inscrit parfaitement dans les objectifs de gestion d'un site naturel protégé, de démontrer l'intérêt de la sauvegarde de nos variétés anciennes, de rappeler que ce patrimoine ne sera sauvé que si ces variétés partent à la reconquête des territoires abandonnés et donc sur le travail de diffusion des variétés et des savoir-faire (stages) réalisé par le CVRA et le GRPA.

Cette Fête de la Corniche est semble-t-il appelée à se renouveler chaque année. Pour 2007 avec l'aide de quelques bénévoles du GRPA, c'est sûr nous ferons encore mieux !...

(*) Cette manifestation était organisée par le Conseil Général des Pyrénées Atlantiques avec le soutien des communes concernées (Ciboure, Urrugne et Hendaye), de Surfrider Foundation, des Amis d'Abbadia...

● **Chantier Culture et Tradition au Verger d'Abbadia**

Du Mardi 26 au Vendredi 29 Septembre, «Bilketa Abbadiako sagardian - Récolte des pommes

Samedi 30 Septembre et Dimanche 1^{er} octobre, «Prentsaketa - La pressée» Appel aux bénévoles pour la récolte des pommes de variétés anciennes, tri, nettoyage et stockage

Dimanche 1^{er} Octobre, à 17 heures, à «Nekatoenea» sur le Domaine d'Abbadia «Kirikoketa» La dernière pressée a été l'occasion de passer un moment convivial afin de fêter la remise en service du pressoir avec reconstitution du foulage traditionnel des pommes («kirikoketa») et du jeu de Txalaparta qui en découlait, tel qu'il se pratiquait dans les pressoirs du Pays basque, puis dégustations : Patsa (moût de pomme sortant de la presse), Muztioa (jus de pomme) et Sagarno (cidre brut).



Prentsaketa abbadian

Cela devient une tradition... depuis 3 ou 4 ans nous faisons appel aux bénévoles du GRPA pour nous aider à récolter les pommes du verger d'Abbadia et ensuite pour participer au pressage en vue de la fabrication du sagarno «BIZKIAK».

Pourtant, cette année était un peu



particulière.

En effet alors que jusqu'à présent le broyage et le pressage était réalisé sur le matériel gracieusement prêté par Dominic LAGADEC de la Cidrierie TXOPINONDO d'Ascaïn, nous avons «inauguré» le dimanche 1er octobre la remise en service du matériel de la dernière cidrerie hendayaise.

Il y a quelques années, sachant le travail qui se mettait en place autour de la valorisation du verger d'Abbadia, un collègue me téléphonait pour me prévenir que sa voisine avait l'intention de se débarrasser du matériel qui avait permis à son père de fabriquer du cidre jusqu'en fin des années 50.

A ce moment là les pommes d'Abbadia n'étaient pas pressées à Abbadia mais confiées à Dominic LAGADEC qui nous les rendait, quelques mois plus tard, sous forme de sagarno. Pour autant il ne pouvait être question de laisser disparaître cette dernière trace d'activité cidricole dans notre commune ! J'alertais alors le Maire d'Hendaye qui, facilement convaincu, m'autorisait à acheter ce matériel afin qu'il reste dans le domaine public. Attendant des jours meilleurs, il était stocké à Nekatoenea, cette superbe ferme restaurée proche du verger d'Abbadia devant laquelle se déroulent les stages de greffage sur table.

Depuis quatre ans la fabrication du sagarno à Abbadia semblant devoir devenir un moment incontournable, il devenait alors envisageable d'essayer de s'affranchir du matériel que l'on nous prêtait pour mettre en place notre propre installation.

En cette fin d'été, grâce à la complicité et à l'intelligence du geste de menuisiers et mécaniciens des services techniques de la commune d'Hendaye, le vieux matériel pouvait être réparé et adapté afin de pouvoir être mis en place dans un petit appentis de Nekatoenea. Certes Mr ETCHAIZ qui était plus connu sous le vocable d'URNIETA, du nom de son village natal (situé à 7km d'Astigarraga, La Mecque du Sagarno paraît-il...), trouverait que son matériel a changé. Mais j'en suis sûr il serait certainement heureux de le voir enfin reprendre vie après plus de 40 ans d'inactivité.

C'est sous un beau soleil de fin d'été, sous le souffle tiède d'Haize Hegoa, le fameux vent du sud qui fait les si belles arrières saisons du Pays basque, qu'en ce dimanche 1er octobre, les vieilles mécaniques du broyeur et du pressoir ont permis d'extraire 600 litres de moût.

C'était une belle occasion de renouer avec deux autres traditions.



Le groupe de danse «Mutxiko Elkartea» d'Hendaye n'avait jamais pensé mettre à son répertoire «Sagar dantza», la danse des pommes. Alors que depuis quelques années cette danse traditionnellement masculine n'est plus dansée que par quelques groupes de filles, avec la complicité de Mirari et Michel elle a pu enfin être interprétée au son du Txistu par quatre garçons de «Mutxiko Elkartea», non dans un spectacle mais à sa place, entre verger et pressoir...

Si le son de la Txalaparta résonne encore assez régulièrement dans les fêtes de nos villages, c'est là encore, le plus souvent en dehors de son contexte. L'instrument est en effet né dans les fermes où l'on pressait les pommes.

Simple jeu de rythme, bois contre bois, chargé d'alléger le travail, il est devenu peu à peu un véritable instrument avec lequel codes et improvisations ne cessent de s'entremêler. Trois membres du groupe «Txalaparta taldea» permettaient de replacer l'instrument dans son cadre faisant le plaisir du public qui se pressait pour la dégustation du jus de pomme et du sagarno de la cuvée 2005...



GANIX GRABIÈRE

ASCAÏN (64)

STAGE D'ÉCUSSONNAGE

Mercredi 23 Août 2006

E.LETERME, J.J DIHARCE

Pour la première fois le verger d'ASCAÏN accueillait un stage d'écussonnage et huit stagiaires étaient présents.



AGEN (47)

JOURNÉES FALLIERES

Hippodrome

Dimanche 17 septembre

Dès huit heures, départ de Barolle avec le camion chargé par Alain Marquet et Sylvie Roques, toute la doc et les fonds de caisse préparés avec la plus grande attention par Eve. Petit détour par Béquin récupérer le maître greffeur et une demi-heure plus tard nous commençons à installer notre matériel et notre expo (prunes, poires, pommes) à côté des pesages, décharger les cartons de jus et les plateaux de fruits et installer le grand parasol. De suite nous avons amorcé la vente des pêches et des amandes. Les autorités nous ont rendu visite, M.Fongaro, M. Bellot, la directrice de l'hippodrome Mme Debono, M.et Mme Baldi... A midi, nous avons été invités à prendre un succulent repas dans les loges du restaurant panoramique. Heureusement pour nous, du renfort bénévole arriva en début d'après-midi car notre stand fut très visité jusqu'à ce qu'éclate un gros orage qui provoqua la débandade.

PAUL PETRUZ

URRUGNE (64)

Fête de la Pomme SAGARTINKA

Dimanche 1 Octobre 2006

Pour la deuxième fois le Conservatoire était présent lors de la Fête annuelle de la pomme « SAGARTINKA » à URRUGNE. Dès 8 heures les trois bénévoles, Gaby DUHALDE, Jean-louis BONNET et Jean-Jacques DIHARCE mettent en place la vente des pommes et poires ramenées de MONTESQUIEU. Heureusement le temps est très doux et pas de pluie à l'horizon. Les pressoir, fouloir, bassines et autres matériels sont montés sur la place devant l'église pour une pressée en public par la Confrérie d'URRUGNE.

La sortie de la messe connaît une affluence devant notre stand. Nous sommes les seuls à vendre des pommes et les variétés anciennes sont appréciées en particulier la petite pomme « Basque

» Anixa qui est vendue très rapidement
Un dimanche très laborieux mais qui s'est passé dans l'allégresse des fanfares de SAGARTINKA !

J.J. DIHARCE

BEAUDEAN (65)

Fruits de terroirs samedi 7 octobre

Ce samedi après midi a eu lieu la manifestation fruits de terroir organisée cette année à Beudéan par le Conservatoire botanique des Pyrénées. Deux volets principaux : les champignons d'automne et les fruits d'automne.

Le GRPA était présent avec une quarantaine de variétés de pommes et poires, tant locales que nationales. Les visiteurs parfois intrigués par des formes ou tailles de fruits peu habituelles, ont aussi été surpris par des goûts autres que ceux des variétés commercialisées. Les fruits proposés à la vente ou à l'expo, n'ayant pas encore atteint leur pleine maturité à cette époque, cela ne favorisait pas la découverte des variétés proposées..



Nous avons répondu à quelques demandes de conseils en arboriculture :

- Je rabats tous les ans mes pommiers, je leur mets force corne broyée au pied, je les mets sous perfusion d'engrais mais ils s'entêtent à ne donner que du bois, pas de fruits. Est-ce grave docteur ?

- Les poires que je ramasse dans mon verger ne sont pas bonnes, elle restent toutes dures. Ah bon, il faut les laisser mûrir après cueillette! Ah ça alors, il y a des poires à cuire qui ne sont pas très bonnes au couteau!

- Comme c'est curieux, mes arbres ont besoin de lumière, l'engrais que je leur donne ne leur suffit pas!

Un producteur de petits fruits rouges nous a indiqué la présence de deux vieux cerisiers ayant des fruits typiques à Argelès dans les Baronnie. Il aimerait savoir s'il s'agit d'une variété locale, et le cas échéant voudrait la sauver. Ca, c'est de la compétence d'Evelyne.

Certains avaient apporté des pommes de leur verger pour essayer de les faire identifier. Ils sont venus avec des questions et sont repartis tantôt avec des réponses, tantôt avec des incertitudes...

Un certain nombre de visiteurs nous ont quitté avec la promesse de venir à la prochaine fête de l'arbre à Montesquieu. La journée s'est terminée autour d'un apéritif à base de jus de fruits pressés sur place, mais aussi de soupe avec légumes bios cuite elle aussi sur place. Cela a été l'occasion de parler de la méthode jardin naturel de Jean-Marie. Ce dernier pourrait bien être invité lors de la prochaine manifestation.

BERNARD HUGAND

● Oh Légumes oubliés à Sadirac (Gironde)

C'est à l'occasion de la fête annuelle de fin de saison à l'entreprise Oh Légumes oubliés que le Conservatoire et le GRPA et ses habituels bénévoles se sont retrouvés à Sadirac le dimanche 29 octobre pour y découvrir un site qui évolue continuellement.



Le verger, après un démarrage laborieux a enfin trouvé son rythme de croissance et nous avons pu y découvrir de beaux arbres.

A côté du verger se tiennent le labyrinthe de bambou vivant, dans lequel figure une présentation pédagogique et ludique de l'histoire de l'alimentation, devant lequel ont été montés des sanitaires écologiques dont les matériaux sont présentés à l'aide de panneaux et de montages bien faits.

C'est ainsi que l'on peut découvrir la brique « monomur » qui a servi à la construction de ce bâtiment. Réalisée en terre cuite, la structure alvéolaire de cette brique de grande largeur conçue avec de nombreux vides d'air allie une isolation thermique et



phonique de choix à une résistance exceptionnelle.

L'isolation est réalisée en fibres de chanvre, elles aussi offrant une excellente isolation thermique et phonique grâce à leurs nombreux canaux remplis d'air, de plus inoffensives pour les voies respiratoires.

EVELYNE LETERME

● Vergers du Haut Périgord à Etouars et Soudat (Dordogne)

CHRONIQUE DU NORD.

Pacifique rassemblement ce **samedi 29 juillet** autour du canon qui orne la place d'Etouars, rappelant le rôle qu'a joué jadis cette région du Périgord en raison de la qualité de son minerai de fer, de celle de ses eaux et l'inépuisable source de charbon de bois que constituait (et constitue encore...) sa forêt. Il s'agissait pour les adhérents et sympathisants du GRPA de sceller de façon active leur première rencontre « officielle » sur ce site.

C'est effectivement à l'initiative du GRPA et de la communauté de communes du Haut Périgord qu'une quinzaine de personnes avaient bien voulu donner quelques heures à l'entretien du verger. Celui-ci, installé à partir de 2.000 par le Conservatoire Végétal Régional d'Aquitaine présente une dizaine d'espèces d'arbres fruitiers et de vignes, représentant 108 variétés : 55 variétés de pommiers, 14 de noyers, 14 de pêchers, 10 de cerisiers, 6 de poiriers, etc... Ajoutons à cela 3 espèces porte-greffe et nous arrivons au chiffre coquet de 478 sujets. Les soins de base (fauchage, paillage) sont donnés par Mr Aupy, employé par la communauté de communes.

Une visite effectuée début juillet avec J.C. Rougier avait conclu à la nécessité d'une action collective portant sur la taille en vert et l'éclaircissage. Celle-ci s'est déroulée le 29 juillet. Parmi les personnes présentes, plusieurs avaient déjà des notions d'entretien des fruitiers, voire de solides connaissances, mais d'autres étaient des débutants, avides d'apprendre les principes et les gestes de base. Ces quelques heures ont permis aussi de se familiariser avec les principales maladies hélas présentes sur le site : pucerons, tavelure, chancre, zeuzère... L'intérêt suscité par ces activités augure bien de l'avenir, et le verger doit pouvoir compter sur un solide groupe de bénévoles studieux et efficaces.

21 octobre 2006. : c'est cette fois à l'initiative du Parc Périgord Limousin en partenariat avec la commune d'Etouars, le GRPA et le CPIE Périgord-Limousin qu'une fête a lieu sur le site d'Etouars autour de l'arbre et du fruit. Fabrication artisanale de jus de pomme à partir des fruits récoltés sur le verger, visite de celui-ci en compagnie de Patrick Mouveroux et de moi-même démarrent un après-midi goûteux, quoique un peu arrosé (par la pluie !...). C'est l'occasion d'échanger avec des propriétaires de

vergers amateurs et professionnels venus suivre la visite. Le problème des traitements bio est bien sûr évoqué et des recettes échangées, peut être même celle du purin d'orties... Abeilles et miel sont ensuite mis à l'honneur avec la petite conférence de J.P. Mériguet de l'association « Entre l'herbe et le vent ». Le projet de mise en place de ruches sur le verger, s'il est souhaitable, pose le problème des traitements éventuels, en particulier insecticides. Les apiculteurs sont en effet de plus en plus réticents à exposer leurs ruches au risque de pesticides chimiques mais aussi à la mauvaise utilisation des pyrèthre et roténone. Il y a là matière à débat, qui dépasse largement le seul niveau du verger d'Etouars. La journée se poursuivra par une conférence de Philippe Pointereau, de SOLAGRO, association impliquée dans le secteur de l'agro-environnement et de la maîtrise de l'énergie et des énergies renouvelables. Le thème en sera « la production fruitière en système traditionnel haute tige : situation actuelle et perspectives de développement. »

Il est inutile de préciser que pendant toute l'après midi, le stand du GRPA était animé par Marie-Thérèse et Jean-Claude Rougier.

Cette nouvelle visite du verger aura eu pour effet de mettre en évidence la nécessité d'un nouveau passage des bénévoles pour quelques actions importantes : ramassage des fruits malades (moniliose), traitement des chancres en assez grand nombre sur le verger, traitement des plaies occasionnées par les zeuzères, desserrage des colliers, suppression des gourmands sous le point de greffe, etc... Rendez-vous est pris pour le samedi 18 novembre, à 9h, pour une matinée de travail.

Et donc, ce **18 novembre**... une vingtaine de personnes ont investi le verger pendant plus de trois heures. C'est surtout la parcelle haute-tige qui a souffert du chancre : pas moins de 15 pommiers sur 60 ont dû être traités, certains étant très atteints comme la Pomme Glace et la Redondelle. La parcelle d'introduction et démonstration moins touchée, comptait tout de même 4 arbres chancrés sur 116. Cinq zeuzères connurent un sort funeste, plus une sixième découverte à Soudat. Plusieurs seaux de fruits moniliés furent cueillis ou ramassés, puis emmenés loin du verger où ils doivent être brûlés. Au passage, les gourmands ont été supprimés et quelques plaies mécaniques également traitées. Les joualles, en revanche, semblent indemnes d'atteinte sérieuse, peut-être en raison des traitements à la bouillie bordelaise que reçoivent les 119 pieds de vigne qui en forment la base, les autres éléments étant 14 pêchers, 4 figuiers, 4 cognassiers, 3 néfliers, 2 cerisiers.

Le verger de Soudat quant à lui n'a reçu qu'une visite rapide, révélant un état satisfaisant de la parcelle près de la mairie (pêchers, brugnoniers, nectariniers) mais un état assez médiocre des arbres plantés près du four à pain (pruniers, cerisiers). Une action spécifique sera programmée à Soudat dans le courant de l'hiver.

L'activité à Etouars et à Soudat semble donc se structurer de façon satisfaisante autour d'un groupe très motivé et compétent. A noter la présence de plusieurs jeunes bien décidés à se former à l'entretien du verger. A suivre...

JEAN GANIAYRE

○ Verger de la Mairie de Lagrange (Landes)



C'est le 21 décembre que Jean-Louis LANAVE et moi-même prenons le chemin de Lagrange à travers les coteaux nord de la Garonne jusque Gabarret où la température hivernale est descendue à -8° ce matin là. Inutile de dire que le verger était givré et que nous avons eu bien froid aux mains pour notre tournée d'inspection avant taille.

Mais ces conditions de froidure ne nous ont pas empêché de constater avec plaisir la vigueur et la bonne santé des arbres, d'admirer la force des cerisiers greffés sur maxma qui, bien que plantés en 2005, conduits en axe et restés sans palissage, se sont maintenus bien droits et ont posés leurs premiers bourgeons à fruits pour la prochaine récolte de 2007 (avis aux amateurs !...).

Le but de cette visite était de mettre au point notre collaboration avec la mairie dans le cadre du site d'accueil. Notre première intervention ayant été de faire le point sur

PAU (64)

Les floralies

8-12 novembre 2006



C'était la première participation du Conservatoire à cette manifestation d'envergure. Contactés par Léon Pachebat, les bénévoles Béarnais et Landais ont été très nombreux à répondre présent pour tenir le stand, distribuer la documentation, vendre des pommes, des jus et quelques arbres pendant ces cinq jours.

Bien qu'un peu excentrés par rapport aux floralies elles-mêmes, les stands des professionnels ont reçu de très nombreux visiteurs surtout le samedi et le dimanche. Les contacts ont été très fructueux, le panneau fourni par le Conseil Général pour présenter le nouveau projet de verger au château de Laas ayant suscité de nombreuses propositions d'aide.

Plusieurs anciens adhérents ou personnes ayant connu les débuts du Conservatoire à Sabres ont été ravis de découvrir notre implantation en Béarn à partir de cette année.



sculpture sur végétaux

ANGOULÊME (16)

Les gastronomades

24 - 26 Novembre 2006

Le 23 après-midi cela a bien commencé quand le responsable du chapiteau nous a attribué le stand jouxtant l'accueil, zone claire et spacieuse. Vendredi journée de moindre affluence, les enfants des écoles étaient reçus. Nous leur avons fourni, à la demande des organisateurs, un plateau d'environ 80 pommes de multiples variétés astiquées et étiquetées pour que les enfants puissent goûter les variétés anciennes. Le samedi 25 fut très chargé.

Il n'est pas un moment où le stand soit resté sans visiteur de 10 heures jusqu'à 19 heures ; nous n'avons pu déjeuner qu'en se relayant. Quant à la journée de dimanche, ce fut du délire. Claude Hilaiet, Michel Rivet, Stéphane Dumont, Christian Dallier, Joseph et Félix Rousselière et moi avons « assuré » pendant ces 3 jours....

Les visiteurs affichent toujours autant d'intérêt pour la plantation de variétés anciennes. Ce qui est étonnant c'est l'engouement pour les nèfles, les cormes et les alises. Beaucoup redécouvrent ces fruits de leur enfance et les jeunes sont tout aussi curieux.

Nous pouvons d'ores et déjà prévoir des greffons de ces espèces pour nos journées de greffage et de nombreux visiteurs pour les week-end des 24-25 février à Aubeterre et des 10 et 11 mars à Barbezieux.

QUELQUES BONNES RECETTES

PAR J.J. DIHARCE

Voici simplement le processus de fabrication de deux éléments essentiels au potager et au verger : le compost et le purin.

RECETTE D'UN BON COMPOST

Quand vous mettez vos déchets végétaux sur le tas de compost faites le avec soin. Pour qu'il soit riche, il faut diversifier les végétaux. Mettez-y tout ce qui vient du jardin (sauf les plantes contaminées par des champignons parasites comme le mildiou et celles qui retardent la décomposition comme la tanaisie ou l'absinthe). Rien ne doit être brûlé. Alternez les matières vertes (azote) et la paille (carbone) par couches de 10 cm au maximum. Arrosez chaque couche de façon que le tas ait la consistance d'une éponge humide non-dégoulinante. Puis vous laissez reposer un an sans le retourner dans la mesure où le tas est bien aéré. Une activation n'est pas nécessaire. S'il est bien fait au départ ça marche tout seul !

RECETTE D'UN BON PURIN

Certaines plantes ont besoin d'engrais : céleris, courgettes, tomates par exemple. Nous allons utiliser d'autres plantes qui vont leur apporter ces engrais.

- l'ortie piquante pour l'azote,
- la prêle pour la silice,
- la consoude pour la potasse.

Prenez séparément 1 kg de l'une de ces plantes pour 10 litres d'eau de pluie (ne pas les mélanger). Ajoutez une cuillère à soupe de vinaigre si l'eau est calcaire et laissez macérer dans un récipient en plastique 5 à 15 jours selon la température ambiante. Remuez la macération tous les jours. Lorsque les petites bulles ne remontent plus, la fermentation est terminée. Filtrez et stockez le précipité liquide. Il est très important de ne pas attendre la putréfaction des matières qui ne tardent pas après la fermentation.

l'état des arbres, nous avons parcouru toutes les lignes d'arbres en compagnie de Christian SOURBES, maire de la commune et de M. DEJEAN, employé municipal, à la recherche des arbres qui devront être remplacés. Une vingtaine d'entre eux vont devoir l'être, après avoir mal supporté l'été 2005 sans arrosage. Ce dernier ayant été résolu en 2006, les arbres dont les racines s'étaient bien développées en 2005 malgré les conditions difficiles ont pu se mettre à pousser à merveille. Les pêchers plantés en 2005 ont porté leurs premiers fruits en 2006 de même que les abricotiers plantés en 2004. Certains pommiers trop chargés, qui avaient été plantés en même temps, ont aussi vu leurs branches s'affaisser jusqu'au sol. Les interventions de taille n'ayant pas pu être réalisées ce jour-là à cause des conditions météorologiques le seront au cours de l'hiver par le Conservatoire aidé par l'équipe de bénévoles réunis autour du verger de la mairie. Seule la taille des pêchers sera conséquente, les autres arbres ne subissant qu'une suppression des rejets et un élagage léger pour les maintenir dans la conduite choisie – axe pour les pommiers sur M9, M106, M25 et cerisiers sur Maxma, et pour les autres gobelets en taille longue.

La fin de la matinée a été consacrée à faire le point sur les rôles de chacun – mairie, groupe de bénévoles et conservatoire dans le cadre de la convention site d'accueil que va signer la mairie de Lagrange pour 2007.

● Verger de Saint Paul en Born



Planté en début de l'année 2006 par l'association AGAPANTHE, les 80 arbres de ce verger qui jouxte un petit lac derrière l'église ont eu très chaud pour l'année de leur reprise. Ce sont les bénévoles de l'association qui s'en occupent et relatent leurs activités dans leur bulletin « Jardin Passion en Born ». Nous lui souhaitons un brillant avenir.

EVELYNE LETERME

● Verger de Henri Bastellica

Une générosité ancestrale a fait ses petits à Verlus...



Il y a quelques années, nous avons bénéficié de plants de figuiers issus des pieds-mères installés au Conservatoire.

Après quelques difficultés d'installation, dues aux caprices du jardinier d'en haut, les jeunes plants installés durent se faire un chemin entre le terrain inondé deux années en suivant, et deux canicules sur des strates boubènes en trompe l'œil - sur des gravelles en profondeur

Enfin, cette année la hargne des jeunes plants explosa. Beaucoup de végétation pour se

vengeur, des fruits merveilleux pour se faire pardonner ...

Sur l'ensemble des variétés issues du Conservatoire, 3 présentent cette année des caractères remarquables :

La première par sa grosseur et sa régularité de qualité qui ne semble pas altérée par la profusion de fruits : très ferme, d'une peau vert-violet, assez solide et régulière. Le goût pas exceptionnel mais un corps « mouéleux » à souhait. Un seul gros défaut : mais, est-ce réellement un défaut pour la figue ? pour nos rendements sans doute ! : une sensibilité à l'éclatement assez spectaculaire

La seconde par la richesse de sa chair vraiment écarlate et sa douceur procure un instant de plaisir pour les yeux à l'ouverture de ses joues ; à ne pas oublier. Forme de Solliès mais en plus vert . Mais ce n'est pas une Solliès ...

Pour la troisième enfin, la banalité se laissera surprendre.... D'un abord austère, verdâtre, d'un verdâtre non régulier, taché et longue, longue à en chuter, pas une forme de vrai figue quoi ! ... mais alors à la coupe ..., la divine surprise : Jaune – orange flammée, d'un duvet doux et succulent, et étalée dans l'assiette : deux offres généreuses et vertueuses en forme de lobes charnus et caressants. Dans le creux de l'oreille, elles nous ont chuchoté qu'elles résistaient bien à l'éclatement .

Enfin, pourvu que les autres variétés soient aussi surprenantes !

A l'année prochaine .

HENRI BASTELICA





LES PROJETS DE PLANTATION POUR L'ANNÉE À VENIR

○ Saint Pierre du Mont (Landes)

La mairie de St-Pierre du Mont a confié à l'ONF l'aménagement paysager d'un site protégé à l'emplacement d'une ferme par l'implantation d'un ensemble forestier d'arbres remarquables et diversifiés réalisée par Thierry TRIBALLIER et d'un verger de variétés locales du conservatoire. L'ensemble sera visitable par le public grâce à un accès pédestre et cycliste. La plantation a lieu en cette fin d'hiver. Une signalétique appropriée sera installée en suivant.

Le conservatoire fournit 47 plants d'arbres fruitiers pour le verger en pommiers, poiriers, abricotiers, pêcheurs, pruniers, cerisiers, figuiers et une haie d'une trentaine de plants de néfliers, cognassiers et malus.

○ Laas (Pyrénées-Atlantiques)

L'aménagement du château de Laas, près de Navarrenx, propriété du Conseil Général des Pyrénées Atlantiques, a été confié à un cabinet de paysagistes de Pau qui a conçu la partie jardin et repris le projet de verger de variétés locales proposé par le Conservatoire à la demande de M. le Maire de Laas, Jacques Pédehontat. Les variétés choisies l'ont été d'abord pour leur origine Béarnaise puis pour leur intérêt dans le cadre de la valorisation des variétés locales du Sud-Ouest. Ce site Béarnais va permettre de mieux connaître l'adaptation de variétés à d'autres régions du Sud-Ouest, dans la plaine du gave d'Oloron.

Deux plantations vont avoir lieu. Tout d'abord en début de cette année, les parcelles en gobelet de prunier, pêcheur, pommier sur M106, des hautes tiges de pommiers béarnais, une parcelle de vigne, des petits fruits bordant un chemin et une haie le long d'une clôture de 70m de longueur. La prochaine saison verra l'implantation d'une parcelle de cerisier sur Maxma, de poirier sur cognassier et de pommier sur M9.

En tout, ce sont 814 plants de fruitiers en deux parcelles de verger, 700 plants de vigne de table, 130 plants de petits fruits et une haie de 70 plants qui vont prendre place dans ce cadre historique.

Des animations, expositions, pressage au pressoir ancien du château, stages vont y être proposées au fur et à mesure des années à venir.

○ Jurançon (Pyrénées-Atlantiques)

Le CRIC de Jurançon, organisme à vocation de formation pour les personnes ayant subi une difficulté dans leur vie professionnelle, a pour projet de constituer une nouvelle formation aux métiers de la viticulture et de l'arboriculture. En zone AOC Jurançon, le domaine n'a le droit de plantation que de quelques centaines d'ares de vigne chaque année. Aussi, compte tenu de la possibilité d'écoulement auprès des autres centres de la région et sur des marchés locaux, le CRIC a-t-il décidé d'implanter un verger de variétés anciennes d'une surface de 6 à 10 hectares sur plusieurs saisons. Evelyne Leterme contactée par son directeur Pierre ZAREV, après une visite des lieux en compagnie de Léon PACHEBAT notre adhérent, interlocuteur local, a fait une proposition de plantation de plusieurs espèces par groupes de 10 à 20 arbres de chaque variété dont la maturité s'échelonne. En raison du caractère tardif du projet, la première plantation a été repoussée à novembre 2007, ce qui permettra au conservatoire de réaliser un greffage sur commande sur les porte-greffe adéquats.

○ Verger à tulipes de Villebramar (Lot et Garonne)

En octobre 2006, le Conservatoire d'Espaces Naturels d'Aquitaine a contacté le Conservatoire de Montesquieu pour obtenir un conseil sur la rénovation du verger de prunier d'ente qui héberge des tulipes sauvages protégées à Villebramar. Situé dans une zone



merveilleuse de coteaux au nord est de Sainte-Livrade sur Lot, ce verger a été acquis par le Conservatoire d'Espaces Naturels afin de pouvoir protéger les tulipes agenaises *Tulipa agenensis*. En très forte régression en France, cette tulipe se maintient dans le Sud-Ouest malgré d'importantes perturbations. Le

Les purins ne seront mélangés qu'au moment de l'arrosage (ou de la pulvérisation). Arrosez au pied des plantes en ayant dilué à 10% soit 1 litre pour 9 litres d'eau. La fréquence moyenne d'arrosage sera d'une fois par semaine pour les courgettes et les céleris et tous les 15 jours pour les tomates ou autres légumes.

Ces extraits de plantes (préférer cette expression à celle de « purin » qui désigne un produit issu de la putréfaction) peuvent se conserver plusieurs mois au frais, à l'abri de la lumière et à condition que les bidons en plastique utilisés soient complètement remplis.

Pour plus d'informations voir l'excellent ouvrage « Purin d'ortie & compagnie » de Bernard Bertrand, Jean Paul Collaert et Eric Petiot en vente au conservatoire.

Les BRF (bois raméaux fragmentés)

Ces matières végétales sont issues du broyage de branches d'arbres ou d'arbustes, de bois de taille et d'autres résidus de nos jardins en cours de lignification. Les bifurcations et les terminaisons de ces branches porteuses de feuilles sont, après décomposition, très riches et éléments fertilisants. Il est cependant recommandé de ne pas se servir de matériaux issus de résineux ainsi que des écorces. Ces dernières étant davantage utilisées pour éviter l'évaporation du sol et le développement d'adventices dans les massifs.

Le calibre ne doit pas dépasser 7 cm si on a un broyeur suffisamment puissant...

Cette matière organique riche en nutriments se décompose facilement sans utiliser beaucoup d'azote du sol. Elle peut être alternée avec de la paille... Finement broyée elle se répand facilement entre les légumes. Je pense qu'il vaut mieux en fabriquer en fonction des besoins plutôt que de faire d'avance un tas composté qui va servir de refuge à différents parasites dont les larves sont gênantes.

EXTRAIT DU COURRIER AUX AMATEURS DU JARDIN NATUREL DE JEAN-MARIE LESPINASSE



ADRESSES UTILES

Argile kaolinite calcinée ou kaolin calciné : nom commercial ARGICAL PROTECT - Disponible chez Argi-service Le vivier 16360 TOUVERAC

Huile de Neem

Nom commercial NEEM AZAL
Disponible en Allemagne chez Trifolio Sonnenstr, 22 D - 35633 LAMNAU ou encore sous forme d'engrais foliaire à base de vinasse de betterave et d'huile de Neem.

Disponible chez Agriclean SARL 3 rue du champ de la vigne 74600 SEYNOD.



VIENT DE PARAÎTRE

Sites internet :

www.alimenthus.com

proposé par Bernard Lafon, issu de la collaboration entre scientifiques, médecins, historiens et cuisiniers, se veut être le prolongement de son action à travers le Labyrinthe Gourmand de Sadirac.

Il propose de manière ludique (jeux, fonds documentaires, ambiances musicales...) des éléments d'explication sur l'évolution de nos pratiques alimentaires de la préhistoire à nos jours, sur la nutrition, la santé... sans oublier la vente en ligne de spécialités gastronomiques.

www.haie-champetre.fr

proposé par l'association Arbre et Paysage 32 ce site a pour ambition de présenter des informations générales sur la haie champêtre, les structures de terrain, le programme des rencontres nationales de la haie champêtre d'octobre 2006.

Les jardins de la Bigotie créés à Montpazier par Véronique Mure et Bernard Pouverel sont désormais répertoriés sur le site des parcs et jardin de France (rubrique Aquitaine / Dordogne). Première concrétisation « officielle » de cette aventure... sur

www.parcsetjardins.fr

Librairie

Plantes transgéniques – faits et enjeux

André GALLAIS et Agnès RICOCH
304 p, Editions QUAE – 2006, 34 €

Sujet de société, les plantes transgéniques sont au cœur de débats polémiques et l'objet de positions politiques. Le but de cet ouvrage est de rassembler dans un même document les informations pour mieux comprendre les objets du débat.

- 1) les OGM sont déjà dans notre vie
- 2) L'amélioration des plantes est du génie génétique
- 3) Un nouvel outil : la transgénèse
- 4) Ce qu'apporte ou peut apporter la transgénèse
- 5) Quels sont les risques associés aux plantes transgéniques
- 6) Comment le développement des plantes transgéniques est encadré
- 7) Sur les raisons du refus des plantes transgéniques et ses conséquences

département du Lot-et-Garonne possède actuellement les populations françaises les plus importantes. Avec quelques centaines de pieds en fleurs, le verger de Villebramar constitue un site de grande valeur patrimoniale.

Ce verger non irrigué présente à la fois des arbres en début de rénovation qui alternent avec des trous laissés par des arbres disparus. Après une taille sévère de début 2006 suivie d'un été trop sec, les arbres en place n'ont pas pu redémarrer très vigoureusement et certains d'entre eux sont encore en situation périlleuse.

L'un d'entre eux date toutefois de 1907, quant aux autres ils sont le fruit d'une plantation des années soixante majoritairement avec le clone P707.

Evelyne Leterme a fait trois propositions de replantations, auxquelles le CENA n'a pas encore donné suite. Celle qui lui paraîtrait la plus cohérente serait de remplacer les arbres mourant ou trop faibles par des clones anciens de prunes d'ente en collection au conservatoire à Montesquieu, clones issus de la prospection réalisée au début des années 40 par René Bernhard alors jeune ingénieur à la toute récente station de recherche fruitière de l'INRA de Bordeaux (avant d'y terminer sa carrière comme Directeur). Le greffage devant être programmé, celui-ci ne pourra avoir lieu qu'au printemps pour une plantation de l'hiver 2007-2008 ou en août pour une plantation repoussée à la saison suivante.

● Visite en Béarn en octobre

C'est le 17 octobre, lors d'une tournée en Béarn avec Léon PACHEBAT, pour organiser la plantation au château de Laas et rencontrer M. ZAREV le directeur du CRIC de Jurançon afin de prendre la mesure du projet de plantation que nous avons saisi cette occasion pour visiter deux lieux : l'un des vergers de pêcher Roussane de Monein chez Pascal LABASSE, producteur de jurançon pour terminer à l'arboretum de Lasseube chez la famille BOURDET.

● Le verger de pêcher du domaine Bellegarde à Monein

Ce verger dont nous avons relaté la plantation dans la lettre n° 29 nous a bien surpris par sa très grande vigueur et la tardiveté de végétation. Les pousses sont fournies, vigoureuses, longues, les feuilles d'un vert foncé étonnant, signe probable d'une forte absorption d'azote, alors qu'à cette époque le feuillage des Roussanes est plutôt jaune, comme toutes les variétés dont les fruits sont à chair jaune. Pascal LABASSE semblait déçu par la faiblesse de quelques très rares individus que nous avons eu tendance à trouver « normaux pour la saison », et par le résultat des dégâts de chevreuils sur quelques autres. Nous avons probablement réussi à le rassurer face à notre regard inverse du sien.

Nous n'avons pas eu le temps de visiter d'autres vergers de Roussane de Monein, mais reste à parier sur une production rapidement abondante qui sera, à n'en pas douter, l'objet de tous les soins et de toutes les attentions des producteurs de Monein.



L'arboretum de Lasseube

A la fin de cette même journée, la famille BOURDET nous a fait l'honneur d'une visite privée très intéressante de ce lieu magique où l'ancêtre commun a implanté au fur et à mesure de ses pérégrinations à travers le monde, des semences d'arbres de toutes espèces, majoritairement résineuses qui ont donné des individus d'une majesté et d'une splendeur surprenante loin de leurs lieux d'origine.

Les botanistes de l'arboretum des Barres en ont été eux-mêmes surpris, en particulier d'individus tels que les cèdres du Liban, et le Conseil Général des Pyrénées-Atlantiques a financé une belle signalétique peu commune sur verre et métal pour permettre l'ouverture au public.

Bien entendu, notre regard a été attiré par le verger d'arbres âgés regroupés devant la maison familiale dans lequel nous avons retrouvé avec un plaisir non dissimulé les variétés typiques du Béarn comme la Perrasse qui produit en extrémité de ses pousses, et surtout la Suzette, dont les fruits tombés sous l'arbre dénotait d'une taille peu commune pour ce fruit généralement vraiment très petit. Nous n'avons pas manqué de demander des greffons de ce clone qui semble devoir porter des fruits de calibre supérieur à celui que nous avons en collection, bien qu'originaire lui aussi de Lasseube, à moins que la situation en Pays Béarnais lui convienne à merveille.

COURRIERS DES LECTEURS

Email de Bernard HUGAND – 9 juin 2006 – échange avec Jean-Marie Lespinasse dans le cadre du courrier aux amateurs de jardins naturels

Après une longue guerre où tous les moyens moralement acceptables ont été utilisés, j'ai fini par gagner cette bataille contre les limaces. Le coup final a été apporté par les nématodes vendus par la Ferme de Sainte-Marthe « Phasmarhabditis system ». C'est assez cher et délicat à mettre en œuvre mais l'effet a semblé-t-il être foudroyant. Les haricots peuvent enfin prendre de la hauteur. Il faut dire que nous venons de passer une longue période sèche, peu favorable aux limaces...

Une amie roumaine m'a dit que chez eux ils utilisent le sel comme anti-limace. Je vais essayer d'en savoir plus par curiosité mais je pense qu'un apport de sel dans une terre doit être assez défavorable à la vie du sol (sauf à faire pousser des salicornes).

Je te présente un de mes meilleurs généraux « Arthur », ma corneille apprivoisée, grand avaleur de loches.



Mais aujourd'hui mon jardin est en train de faire face à une attaque souterraine de taupes. J'ai essayé de noyer la galerie mais cela ne les a pas arrêtés dans leur travail de minage et de soulèvement de la terre (par dessous je les imagine en train de chanter sous la douche). Mon carré de carottes/poireaux ressemble à un paysage bombardé. J'essaie de planter un petit piquet en fer dans chaque soulèvement de terre pour gêner la progression de l'ennemi. Cela semble le ralentir, mais sera-ce suffisamment efficace pour le faire déguerpir ? Je te dirai cela dans un prochain rapport.

Pour le savon comme lutte contre les pucerons, je trouve cela assez efficace (au moins durant les périodes sèches). Mais lorsque les feuilles sont enroulées, ce moyen n'est pas adapté. Dans ce dernier cas je déroule les feuilles et enlève les pucerons à la main. Sur les arbres ou sur des feuilles gaufrées comme les blettes, c'est assez limité comme possibilité).

Je pars une semaine au Portugal. vais regarder par dessus les haies pour espionner leurs méthodes culturales.

André BOUGES courrier du 24 novembre

Le bulletin d'alerte est une très bonne initiative. Vu le sort réservé au purin d'ortie par le Ministère de l'agriculture, il est certain que les autres plantes subiront les mêmes restrictions. Que sera le bulletin sans les conseils plantes et sans les produits réservés aux professionnels ?

Pourtant je suis tenté d'en demander plus. Exemples :

Souvent indiqué le début des attaques pour traiter... mais pas la fin.

En cas de lessivage par forte pluie il faut recommencer jusqu'à quand ?

Sur le dernier bulletin, bref passage pour vigne, figuier, noisetier. Jusque là il y avait surtout pommier, poirier, cerisier, pêcher, prunier et cognassier. Veuillez penser au noyer, noisetier (50% attaqués par le balanin en 2006), vigne, amandier, néflier, figuier, kaki, abricotier, olivier, agrumes...

Il serait bon de faire un récapitulatif par arbre des traitements faits ou qui auraient du être faits en fin d'année.

Lorsque vous indiquez un produit il serait bon d'en indiquer la provenance.

Excusez pour mes demandes, mais on est exigeant avec ceux qu'on aime...

E-mail d'arbres et paysages 32 Auch

Lundi 20 novembre - **Pillage de trognes (arbres têtards)**

Depuis quelques années des entreprises prospectent à la recherche de trognes de chêne et de frêne en particulier dans la région Perche. Les opérations sont conduites discrètement et promptement. Les trognes sont d'abord repérées sur le terrain puis le contact est pris avec le propriétaire à qui l'on propose une somme pour ses vieux arbres. L'accord conclu, tout va très vite : une équipe vient débiter les trognes en laissant sur place les branches du houppier, puis les grumes sont stockées le long d'une voie d'accès en dur pour être chargées sur un camion équipé d'une grue. En une

Productions légumières

Jean-Yves PERON, 2^{de} édition, 632 p. +64 pages quadri, 335 illustrations couleurs, 70 €- LAVOISIER

Plus de 60 espèces et leur production, les acteurs de la filière légumière, les 3 mots clés de la réglementation : qualité - sécurité - traçabilité, les apports nutritionnels des légumes et leur rôle sur la santé, les avancées technologiques et biotechnologiques, la diversification des produits.

www.lavoisier.fr

Histoire et amélioration de cinquante plantes cultivées.

Claire DOREE et Fabrice VAROQUAUX 840 p., 24 planches couleur, édition QUAE – 2006, 72 €

ouvrage clair et pédagogique qui fait le point sur les méthodes utilisées en amélioration des plantes ces dernières années.

1) principes et méthodes de génétique et d'amélioration des plantes

2) Présentation de 50 plantes cultivées

www.quae.com

L'agenda du jardinier bio 2007

Brigitte LAPOUGE-DEJEAN, Antoine BOSSE-PLATIERE et Rémy BACHER

160 pages, nombreuses aquarelles, éd. terre vivante, 12 €

L'Agenda 2007 fait la place belle aux aménagements «faits maison», avec des matériaux simples et non polluants : muret de pierres sèches, bordure en châtaignier tressé... Il fournit aussi conseils de saison et tours de main, le calendrier lunaire, les bonnes adresses,...

L'ABC du rucher bio

Rémy BACHER - 144 pages, 20 €

Un livre qui nous fait découvrir l'univers unique de l'abeille, et présente comment choisir le bon matériel, entretenir la ruche au fil des saisons, récolter et conserver... avec en point d'orgue, des témoignages d'apiculteurs.

La bonne terre de jardin

Jo READMAN 48 p., photos en couleur, 11,59 €

Pour apprendre à bien connaître le sol de son jardin, comment le travailler, quels fertilisants lui apporter, quels engrais verts y semer. www.terrevivante.org

Phénologie des espèces fruitières et fruits rouges

Jean GRENIER et François BERGOUGNOUX, éd. Ctifl, 126 p., juin 2006 - 30 €.

Pour chaque espèce, le stade phénologique est illustré. De plus, un tableau des principales maladies et ravageurs est présenté ainsi que les seuils de sensibilité au gel de printemps.

Légumes anciens

Des graines en vente à la boutique du Potager du Roi à Versailles

Depuis fin mars 2006, la Boutique du Potager du Roi propose des semences de légumes à la vente. Dans le cadre d'un partenariat avec la société Radis et Capucine, une sélection de trois variétés de potirons, de courgettes, de scaroles, de tomates, de carottes, de radis ainsi que deux variétés de haricots ont été réunies dans une pochette par espèce. La gamme porte le nom « Collection de graines oubliées ». A terme, ce partenariat vise à obtenir la réinscription au Catalogue officiel de variétés anciennes d'origine française.

Les plants de légumes greffés au Domaine de Barolle

Deux périodes de greffage et donc de distribution pour la campagne 2007.

Le catalogue est disponible sur demande auprès du conservatoire.

www.conservatoirevegetal.com

Suite à notre première expérience de proposer des plants de légumes greffés aux jardiniers amateurs, nous avons reçu de nombreux retours, bien souvent contradictoires, sous forme de courriers, courriels, rencontres sur les lieux d'exposition.

Il nous semble important de vous en faire la synthèse et vous donner quelques réponses pour ceux qui ont eu quelques déceptions ou résultats peu encourageants. Nous vous serions très reconnaissants de nous faire part de vos propres résultats pour chaque espèce, en nous expliquant comment vous avez procédé pour la plantation et l'entretien. La plupart des problèmes rencontrés se résument en trois points :

- la difficulté de mettre à fruit, qui concerne toutes les espèces,
- la première floraison des tomates qui avorte,
- des fruits déformés en aubergine (bouchons),
- une qualité médiocre en melon.

Ces difficultés sont toutes liées à l'eau disponible dans le sol.

En cas de plantation précoce, il faut veiller à planter dans un sol ressuyé, en assurant la reprise par un arrosage au pied. Il est ensuite conseillé de couvrir la plantation avec un plastique pour éviter une pluviométrie excessive et obtenir ainsi un gain de température. En plus, paradoxalement, il faut arroser le moins possible pendant la période qui suit la reprise jusqu'à la première ébauche florale voire la première fructification.

semaine l'affaire est rondement menée, comme ce fut le cas à Ternay fin octobre 2006. Pourquoi ces prélèvements qui font penser à ceux opérés sur les essences nobles des forêts tropicales ? il semble qu'il y ait un marché en plein essor, notamment vers l'étranger, pour la loupe de luxe (tableaux de bord automobiles, mobilier de prestige, marqueterie, tournage ...).

Tout ceci ne serait pas aussi dramatique si le patrimoine des trognes était renouvelé et la descendance assurée, si les trognes abritant des espèces rares ou protégées étaient épargnées car dans ce cas il s'agit clairement d'opérations illégales, si ce pillage



ne concernait pas un patrimoine qui avait jusque là échappé à l'arasement ou au remembrement.

Information transmise par Dominique Mansion centre européen des trognes Perche nature.

Les 26-27-28 octobre 2006 a eu lieu le 1er colloque Européen sur les trognes, rencontres autour des arbres têtards et arbres d'émonde au Lycée agricole de Vendôme (Loir et Cher)

Echanges par e-mail avec un jeune collégien, Gaston DUBOIS

vendredi 14 avril 2006 14:14

Bonjour

Je suis élève en classe de 6° et je prépare un exposé sur l'évolution du cognassier mois après mois.

J'ai choisi cet arbre car je crois que mes copains ne le connaissent pas.

Mais j'ai beaucoup de mal à trouver les informations nécessaires.

Pourriez-vous m'aider? Je vous remercie. Gaston Dubois

Réponse d'E.Leterme 14 avril 18h00

Bonjour,

Nous travaillons effectivement sur les fruits et je serais ravie de pouvoir t'aider. Tu peux consulter notre site Internet pour nous connaître mieux.

Je peux t'envoyer des fichiers photos de cognassiers en hiver, à la floraison et en fruits. Je pourrais aussi te scanner un extrait d'un livre que nous venons de publier qui s'appelle « de la taille à la conduite » chapitre cognassier. Je te joindrai les références qu'il te faudra indiquer dans le document que tu rendras à ton professeur. Bon courage et dis moi si cela te convient.

Amicalement. Evelyne Leterme

E-mail de Gaston DUBOIS samedi 15 avril 2006 18:59

Bonjour,

Je vous remercie de bien vouloir prendre le temps de m'aider.

Vos photos seront les biens venues. Ma maman vous contactera cette semaine.

Encore merci. Gaston Dubois

E-mail de Gaston DUBOIS jeudi 20 avril 2006 08:34

J'ai bien reçu les photos. Un grand merci.

Je n'arrive pas à trouver de photo d'automne (fruit mûr, feuille fanée) en auriez vous une s'il vous plait ?

Merci.

Réponse d'E.Leterme 21 avril 08h00

Bonjour Gaston,

Je n'ai pas de feuillage d'automne mais je t'envoie plusieurs photos de coings de différentes variétés juste avant la récolte.

Amitiés, E.L.

E-mail du vendredi 2 juin 2006 19h21

bonjour,

je voulais vous remercier pour votre aide.

J'ai rendu mon exposé sur le cognassier, j'ai eu un 20/20. Je suis très content.

Encore merci

Gaston Dubois.

Les plantes bio-indicatrices (suite du N° 30)

○ Des sols complètement gorgés d'eau

Les conditions d'anaérobiose totale (qualifie les conditions d'existence où les processus biologiques ou chimiques se déroulent en l'absence d'oxygène libre) vont favoriser les espèces de bocages et les nitritophiles comme les joncs (*Juncus* sp), les épilobes (*Epilobium* sp), le liseron des haies (*Calystegia sepium*). Les sols anaérobiosés par compactage, asphyxiés à cause du passage de machines trop lourdes, du travail du sol par temps humide ou du piétinement par les animaux, vont se couvrir d'espèces rampantes stolonifères comme la renoncule rampante (*Ranunculus repens*) la potentille rampante (*Potentilla reptans*) ou le vulpin des champs (*Vulpia myosuroides*)

D'autres espèces comme la véronique à feuille de lierre (*Veronica hederifolia*), la fétuque rouge (*Festuca rubra*), les ronces (*Rubus* sp), les fougères (*Pteridium aquilinum*) lèveront leur dormance dans les sols à faible vie microbienne aérobie du fait de l'engorgement en matière organique carbonée et de la carence en azote.

Au contraire, le liseron des champs (*Convolvulus arvensis*), la véronique de perse (*Veronica persica*), le géranium disséqué (*Geranium dissectum*) lèveront leur dormance dans les sols où il y a un excès de matière organique animale ou un excès d'azote qui provoquent un compactage, un tassement du sol et une baisse de vie microbienne.

La véronique petit chêne (*Veronica chamaedrys*), les rosacées pionnières (prunellier, aubépine, églantier, ronces) nous indiquent une évolution de notre jardin vers un engorgement en humus et un retour à la forêt (*).

Les plantes sauvages nous indiquent les conditions de sols de nos jardins et même de toute parcelle agricole en culture, vigne, verger, prairies ou maraîchage.

Elles peuvent également nous renseigner sur les pollutions : la renouée du japon (*Reynoutria japonica*) et la renouée des îles Sakaline (*Reynoutria sachalinensis*) peuvent lever leur dormance dans les sols pollués aux métaux, métaux lourds et aluminium.

Le datura (*Datura stramonium*), les lampourdes (*Xanthium* sp), la ciguë (*Aethusa cynapium*), l'euphorbe érule (*Euphorbia esula*) peuvent germer dans les sols pollués aux pesticides ou en cours de salinisation par les engrais solubles.

○ Une plante ne pousse jamais par hasard !

Si nous voulons cultiver au mieux notre jardin ou soigner la planète, nous pouvons savoir grâce à la simple observation des plantes sauvages ce que nous devons faire et les solutions à mettre en place pour améliorer la situation. Si j'ai du mouron blanc dans mon jardin, plante d'équilibre, comme nous l'avons vu plus haut, il est urgent de ne rien faire pour ne pas détruire cet équilibre. La présence de la vergerette du Canada (*Conyza canadensis*) qui lève la dormance de sa graine dans les sols limoneux battants et les sols compactés, nous invite à travailler notre sol à la « grelinette » pour l'aérer et ne plus provoquer de semelles de labour.

Les plantes bio indicatrices renseignent sur les déséquilibres des sols. Avec un peu de rigueur et d'observation et grâce aux plantes, que de problèmes auraient pu être détectés à temps et de catastrophes évitées ! Mais il n'est jamais trop tard pour bien faire, mettons-nous au travail, écoutons ce que nous disent les soi-disant « mauvaises herbes » ; Une plante ne pousse pas par hasard.

Seul compte le nom scientifique, car pour bien comprendre les plantes, il est nécessaire de les identifier précisément. Des plantes qui se ressemblent beaucoup peuvent avoir pour origine des espèces différentes et indiquer des conditions de sol ou climatiques totalement distinctes. Le genre *Rumex* en est une bonne illustration. *Rumex acetosella*, la petite oseille indique des sols très pauvres en argile et en humus, très secs, très peu fertiles alors que *Rumex acetosa*, la grande oseille, indique des sols équilibrés, très fertiles.

Nous n'en sommes encore qu'au balbutiement de la compréhension des caractères bio-indicateurs des espèces végétales et il reste un travail énorme et passionnant à accomplir : déterminer les conditions de levée de dormance et leurs caractères bio-indicateurs de chacune des 6.000 espèces de la flore française... !

d'après Gérard DUCERF : Botaniste, formateur, auteur de « l'Encyclopédie des plantes bio-indicatrices, guide de diagnostic des sols » Editions Promonature.

www.promonature.com

J.J. DIHARCE

Ceci est lié au fait que le système racinaire du porte-greffe étant très puissant, a un pouvoir d'absorption important. Aussi, pour éviter un déséquilibre entre le développement du système aérien et celui des racines, la mise à disposition de l'eau pour la plante doit être utilisée comme un paramètre limitant.

La plante parle par la taille de ses feuilles, la section de ses tiges, la couleur de ses feuilles et la longueur de ses entrenœuds...

JEAN-LOUIS LANAVE



BENEVOLAT NATURE

Entretien du Verger Conservatoire du Domaine d'Abbadia

L'hiver est désormais bien installé et il est déjà temps de penser aux récoltes fruitières futures. Mais encore faut-il pour cela s'occuper d'ores et déjà de ses arbres...

Tout le monde peut apporter son aide. En effet, les personnes sachant tailler en gobelet participeront directement à la taille et les autres pourront apporter leur précieux concours pour redresser les arbres qui en ont besoin, participer à l'étiquetage, au paillage, ou encore remettre en place les protections individuelles...

Le verger d'Abbadia pourra ainsi repartir dans les meilleures conditions pour une nouvelle saison pleine de promesses.

Jours concernés : Vendredi 19, samedi 20, vendredi 26 et samedi 27 janvier

Horaires : de 10 à 12 h et de 14 à 17 h
Lieu de rendez-vous : directement au verger d'Abbadia

Matériel à prévoir : bottes et gants fortement conseillés éventuellement ciré, sécateur si possible.

Pour des raisons d'organisation, que vous veniez une heure, une demi-journée ou plus, il est souhaitable de s'inscrire au plus tard la veille par téléphone au 05.59.20.37.20 pour par mel à abbadia@hendaye.com

GANIX GRABIÈRE



IMPORTANT

Comme annoncé lors de la dernière Assemblée Générale, le bureau de Mont-de-Marsan va fermer.

Le conservatoire a déjà transféré son siège administratif à Montesquieu en Lot-et-Garonne en septembre dernier. Le déménagement et la remise en fonctionnement du nouveau bureau a occasionné une réorganisation et une adaptation à une période de l'année où nous sommes très sollicités à la fois dans les vergers et par les expositions. De fait nous n'avons pas été en mesure de sortir la lettre du mois d'octobre et nous vous prions de nous en excuser.

Le bureau du GRPA fermera définitivement fin mars. De fait il ne vous sera plus possible de contacter le 05 58 75 78 43 ni le 05 58 75 07 45 pour le fax. Tous les courriers doivent être expédiés au domaine de Barolle et les contacts au tél : 05 53 47 29 14 - fax : 05 53 95 26 67 ou par mail à conservatoire@conservatoirevegetal.com.

Les archives seront transférées au domaine de Barolle à cette période. A ce sujet, toute aide matérielle est bienvenue. Le stock de livres et de matériel à vendre sera transféré au Conservatoire qui prendra en charge la commercialisation. Nermana ZUNA va continuer partiellement son activité par un travail de secrétariat à domicile.

Les activités du GRPA restent inchangées mais la restructuration était inéluctable compte tenu de besoins financiers accrus sur le domaine de Barolle et l'incertitude de certains financements publics.

Tout en sachant qu'il y aura une période d'adaptation un peu difficile, nous saurons à n'en pas douter, rebondir tous ensemble pour continuer à développer nos actions pour la sauvegarde et la valorisation du patrimoine fruitier ancien.

EVELYNE LETERME



RECETTE DE CUISINE

Voici la recette d'un gâteau aux pommes de Normandie que l'on appelle un « têt fait » cet entremet est offert tiède, avec un bol de cidre pour le goûter le dimanche !

Pour 6 personnes

Temps de préparation 10 minutes

Temps de macération 30 minutes

Temps de cuisson 45 minutes

Ingrédients :

1 kg de pommes, 50g de raisins secs, 1 petit verre de calvados, 100 g de beurre, 200g de sucre, 6 œufs, 1 dl de crème fraîche, 1 dl 1/2 de lait, 2 cuillères à café de fécule.

Faire macérer les raisins secs dans le calvados. Epluchez les pommes, coupez les en lamelles, faites-les blondir dans une poêle avec 100g de beurre puis saupoudrez-les de 50g de sucre et laissez caraméliser. Battez les œufs dans un saladier avec la crème et 150g de sucre. Ajoutez le lait la fécule, mélangez à nouveau.

Egouttez les raisins, versez-les avec les pommes. Déglacez le fond de la poêle avec le calvados, puis versez le jus obtenu sur les pommes. Beurrez le moule rond, versez-y la pâte avec les pommes et faites cuire à four moyen (160°)

PS il faut choisir des pommes qui se « tiennent » à la cuisson comme la Reinette de Brive, Court-Pendu gris, etc,...



BULLETIN DE PARRAINAGE

Pour chaque parrainage qui parviendra à notre bureau (accompagné du règlement de la cotisation du nouvel adhérent), vous recevrez un chèque cadeau d'une valeur de 10 euros qui sera utilisable :

pour la cotisation de l'année suivante ou l'achat de livres ou matériel diffusés par le GRPA,

pour la participation à des stages organisés par le CVRA,

ou pour l'achat d'arbres ou de fruits à Montesquieu.

NOM :
Prénom :
Adresse :
.....
.....

Membre actif 20 euros

Membre bienfaiteur 30 euros

cocher la catégorie choisie.

Abonnement à la Lettre 8 euros

Joindre le règlement :

par **chèque bancaire ou postal** à l'ordre du GRPA
ou **par virement** au Crédit Mutuel de Mont de Marsan
N° 15999 02285 00013293640 63

Un reçu fiscal du montant de l'adhésion sera envoyé au nouvel adhérent avec sa carte

NOM :
Prénom :
Adresse :
.....
.....

Numéro adhérent :

Date

Signature

A renvoyer à :

G.R.P.A.

Domaine de Barolle

47130 MONTESQUIEU

LA TAVELURE

Le ménage d'automne, c'est mieux !

La tavelure est une maladie du pommier (et du poirier) qui se manifeste par l'apparition de taches sur feuilles et fruits, et qui déprécie la récolte notamment en verger biologiques pour lesquels seuls le soufre et cuivre sont autorisés comme moyen de lutte phytosanitaire.

Le pathogène est un ascomycète, *Venturia inaequalis*, qui présente chaque année plusieurs générations asexuées pendant la saison de végétation et une génération sexuée qui débute à l'automne. La reproduction sexuée s'effectue lors de la colonisation des feuilles sénescents par le mycélium. La maturité des ascospores formées s'étale de mars à juin en fonction de l'humidité et de la température. Lorsque les conditions sont favorables, les ascospores sont projetées et transportées par le vent et la pluie sur les arbres et la végétation. Elles germent et contaminent les feuilles et les fruits, formant ainsi les contaminations primaires, puis amorcent une nouvelle phase parasitaire, en produisant au niveau des taches, des conidies responsables des contaminations secondaires.

Durant la saison hivernale, la tavelure se conserve principalement sur les feuilles mortes tombées au sol en pommier (en poiriers, dans les chancres sur les rameaux aussi), constituant ainsi la source d'inoculum primaire responsable des contaminations au printemps.

Plusieurs méthodes de destruction de cet inoculum sont utilisables :

L'urée, pulvérisée en même temps que les bouillies bordelaises à la chute des feuilles qui accélère la décomposition des feuilles, mais n'est pas autorisée en agriculture biologique, le broyage de la litière, le ramassage des feuilles tombées au sol, l'enfouissement par buttage sur le rang.

Diminuer les contaminations de tavelure en verger en réduisant l'inoculum a été le but d'une expérimentation menée par l'INRA de Gothenon et le GRAB (Groupe de Recherche en Agriculture Biologique).

Celle-ci a démontré l'influence combinée du retrait des feuilles situées sur l'inter rang et l'enfouissement par buttage des feuilles tombées sur le rang qui réduit d'une manière significative l'inoculum primaire et le développement de l'épidémie de tavelure. Le nombre de fruits tavelés de l'essai a été réduit de 65% à plus de 80% par rapport au témoin, selon les années.

Le broyage, autre méthode de destruction mécanique de l'inoculum est plus facile à mettre en œuvre et présente aussi une grande efficacité. Le buttage des feuilles sur le rang permet de compléter les opérations effectuées dans l'entre rang de balayage-ramassage ou de broyage.

Dans les vergers enherbés dans l'entre rang et désherbés sur le rang les outils utilisés sont les suivants :

Le balayage peut être réalisé à l'aide d'une balayeuse à gazon attelée à l'arrière d'un tracteur alors qu'à l'avant une brosse rotative permet de ramener dans l'entre rang les feuilles situées en bordure de la zone enherbée du verger. Les feuilles sont ensuite retirées et compostées.

L'enfouissement des feuilles du rang peut se faire par buttage ou à l'aide d'une décavillonneuse à disque.

La protection tavelure est alors classique cuivre avant fleur puis soufre après.

Tavelure en verger de pommiers

Le ménage d'automne, c'est mieux

Dans L'ARBORICULTURE FRUITIERE n°592 - avril 2005

LE CUIVRE :

Peut-on s'en passer ou réduire son utilisation ?

Le cuivre a une action préventive contre certains champignons comme le mildiou de la vigne ou la tavelure du pommier dont il inhibe la germination des spores. Il agit par contact en empêchant les premières inoculations mais ne détruit pas les foyers existants.

Qu'il se présente sous forme de sulfate (bouillie bordelaise), d'hydroxyde ou d'oxychlorure, son action fongistatique ou bactéricide est due aux ions cuivreux libérés dans l'eau.

Le cuivre est naturellement présent dans les sols à faible dose, variant de 2 à 60 mg/kg. C'est un métal lourd, peu mobile qui se lie fortement à la matière organique et à l'argile. Son accumulation dans les sols, phénomène irréversible, devient toxique pour les vers de terre, les microorganismes du sol et pour la vigne elle-même.

Des quantités importantes de cuivre ont été apportées dans les vignes sous forme de bouillie bordelaise pour lutter contre le mildiou. Bien que les doses aient été considérablement réduites depuis quelques décennies, les sols des vignobles contiennent fréquemment des teneurs de cuivre atteignant 200 mg/kg, dépassant les seuils de toxicité - 25 mg/kg en sols sableux acides et 100 mg/kg en sols argileux. Son utilisation pendant la période floraison - nouaison de la vigne est à proscrire car elle provoque la coulure. On constate aussi que dans les moûts, l'excès de cuivre est toxique pour les levures de la fermentation alcoolique.

Les doses autorisées en agriculture biologique ont été fixées de 2002 à 2005 à 8 kg de cuivre métal par hectare et par an, puis depuis le 1er janvier 2006 les apports limités à 6kg de Cu/ha/an. Pour les cultures pérennes comme les arbres fruitiers et la vigne, les quantités autorisées peuvent être raisonnées sur 5 ans de façon à tenir compte de la variation de pression parasitaire annuelle à hauteur de 30 kg de Cu métal/ha/5ans.

(pour une bouillie bordelaise dosant à 20% de cuivre métal, 6 kg de cuivre correspondent à 30 kg de Bouillie).

L'essai coordonné par l'Institut Technique de l'Agriculture biologique (Itab) pour étudier l'efficacité des doses réduites de cuivre dans la lutte contre le mildiou ont permis de déterminer que la forme de cuivre la plus appropriée est l'hydroxyde (Kocide).

Le cuivre : peut-on s'en passer ou réduire son utilisation ?
dans L'ARBORICULTURE FRUITIERE n°606 - Juillet-Août 2006



PRUNE DATIL

Arbre

Vigoureux, multiaxe très érigé, pouvant monter très haut : le centre de l'arbre peut s'éteindre en raison du manque d'éclaircissement. Débourrement précoce. Mise à fruit rapide. Variété fertile et très rustique, très peu sensible au monilia.



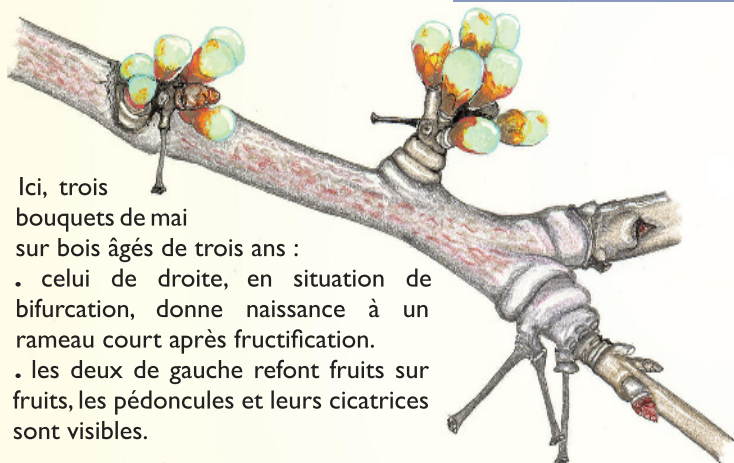
Fruit

Petit calibre, un peu plus gros que Mirabelle, de couleur violette très foncée, prumineux, légèrement allongé, à cuvette pédonculaire en forme de col de bouteille.

Chair jaune, à texture dense, non fibreuse, riche en sucre, légèrement acidulée, à parfum très prononcé, d'excellente qualité tant en frais que transformé en confiture, pâtisserie ou pruneaux.

Branche fruitière

Produit sur bouquets de mai et sur chiffonnes.



Ici, trois bouquets de mai sur bois âgés de trois ans :

- celui de droite, en situation de bifurcation, donne naissance à un rameau court après fructification.
- les deux de gauche refont fruits sur fruits, les pédoncules et leurs cicatrices sont visibles.

Les branches fruitières sont nombreuses, longues, arquées mais assez peu ramifiées.

Absence de fleurs sur bois d'un an.

Floraison en période moyenne (selon les années du 22 mars au 2 avril).

Maturité échelonnée du 14 août au 11 septembre, sans chute de fruit, ceux-ci finissant par sécher sur l'arbre.



Histoire et avenir

Variété découverte dans le Lot lors de prospections menées par le Conservatoire d'Aquitaine à la fin des années 80.

Appellation se rapprochant de l'ancienne appellation de la Prune d'Ente : Prune Datte. Mais si le fruit présente quelques ressemblances avec la Prune d'Ente, il s'en distingue considérablement par sa jutosité et son acidité supérieures, sa forme en goulot de bouteille, son absence de chute de fruits à maturité et par les caractéristiques globales de l'arbre (arbre érigé, fermé, peu sensible au monilia).

Cette variété mise en évidence ensuite dans les collections du Conservatoire semble très prometteuse de par sa grande qualité gustative et la rusticité de son arbre. Elle a attiré l'attention d'une coopérative agricole du Lot-et-Garonne qui a fait des tests de mise en marché en hypermarché en 2005 et 2006 pour déterminer l'intérêt des acheteurs et



du public pour une prune bleue de petit calibre, type inconnu à l'heure actuelle dans le commerce.

Pour cela il l'ont proposé en barquette transparente. Le mode de présentation sera revu vers un type plus rustique et ancien. Ces producteurs ont programmé un essai de plantation de cette variété à l'échelle de quelques hectares pour l'évaluer tant du point de vue de ses capacités agronomiques que de son intérêt commercial.

De son côté le Conservatoire d'Aquitaine teste ses capacités de rapidité de mise à fruit, de productivité et de comportement dans le cadre d'une expérimentation en axe vertical selon quatre types d'intervention différents.