



La LETTRE aux adhérents

n°34



AG 2008 à Montesquieu dans la serre

SOMMAIRE

Editorial	p.1
Compte rendu d'activité de l'année 2007	p.2
Les Fruits retrouvés, une expérience inestimable	p.2
La rubrique scientifique et technique les porte-greffe du poirier	p.5
Des nouvelles de nos délégués départementaux	p.7
Manifestations passées	p.7
Lu pour vous	p.10 à 13
Collaborer avec les bactéries Racines face cachées des arbres L'ensachage des fruits Le verger bio c'est bon pour vous	
Le courrier du jardin naturel	p.13
Manifestations à venir	p.14

Lettre aux adhérents n°34
Date de parution
Mai 2008

Prix : 3.00 €

Directeur de la publication
Bernard Hugand

Comité de rédaction
Evelyne Leterme
Jean-Marie Lespinasse

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

Lors de l'assemblée générale annuelle de l'association de soutien au Conservatoire GRPA le 26 avril 2008 je vous ai présenté les grandes lignes de notre situation et les orientations d'avenir. Vous trouverez le détail du rapport moral dans l'insert.

Tout d'abord, afin d'être en plus grande cohérence avec notre activité, notre association a décidé de prendre simplement le nom d'Association de Soutien au Conservatoire Végétal d'Aquitaine l'ASCVA. Par là nous réaffirmons notre vocation qui est de soutenir au plus près l'action du Conservatoire dans ses différents domaines de prédilection.

Pour nous, 2007 fut le second volet des changements importants initiés en 2006. A la suite du CVRA, cette année-là a vu notre installation au domaine de Barolle et l'embauche d'une secrétaire propre à l'association de soutien, Corinne GIBAUD.

Notre association est constituée surtout par vous, adhérents, modèles de bénévolat. Au cours de la période passée vous avez su endosser aussi bien les tâches d'organisation administrative, que de taille de verger, d'animation de stand, d'encadrement de stages ou de cueillette de fruits. Vous êtes une réserve de bénévoles pour le Conservatoire, sans laquelle ce dernier ne pourrait assurer toutes ses missions. En échange, le Conservatoire est un haut lieu de connaissance et d'échanges pour nous, sans lequel beaucoup d'entre-nous n'oseraient s'aventurer dans la constitution et la culture de verger. L'association de soutien est lieu où nous pouvons être en contact direct avec les scientifiques Évelyne LETERME et Jean-Marie LESPINASSE et les professionnels de l'équipe, Sylvie ROQUES et Jean-Louis LANAVE. Lieu où nous avons le plaisir de participer à cette aventure exaltante de sauvetage de variétés anciennes initiée par Évelyne et de création de variétés nouvelles dans les mains de Jean-Marie. Nous sommes environ 700 adhérents, coordonnés dans chaque département par un ou deux délégués départementaux, véritables organisateurs de nos actions et relais de notre présence au niveau départemental. Nous devons remercier chacun de ces délégués grâce à qui en 2007 la visibilité du conservatoire s'est affirmée sur le terrain dans le grand Sud-Ouest et grâce à qui, durant cette année les liens ont pu se tisser et se renforcer entre adhérents. Chacun des délégués départementaux a fait un petit bilan de son activité passée que vous lirez dans cette lettre. Les délégués resteront nos principaux points d'appui pour nos actions à venir. Petit à petit pourrait se mettre en place en interne à chaque département, des visites de vergers d'adhérents, afin de confronter nos points de vue, nos pratiques et nos conseils amicaux.

Gardez le contact avec vos délégués départementaux.

Pour assister les délégués départementaux et être l'interface entre le Conservatoire et vous, n'hésitez pas à appeler Corinne au 05 53 95 71 88.

Notre activité phare annuelle est bien sûr la fête de l'arbre orchestrée par Georgette FANTINO qui a dressé un bilan satisfaisant de la dernière version. Nous pensons que vous serez encore nombreux cette année à participer à la mise en place de cette manifestation festive et technique. Françoise LARRUE qui de son côté travaille sur l'élaboration d'une grille d'analyse du goût des fruits est prête à recevoir toutes les bonnes volontés qui voudraient bien participer à ce travail gourmand.

Enfin la bonne marche de notre association passe par une gestion financière saine qui se doit d'être pérenne, mais pas toujours simple à réaliser puisque nous n'avons pas vocation à faire des bénéfices. Nous menons actuellement une réflexion pour rendre plus facile cette problématique qui donne parfois des sueurs froides à notre trésorier Guy BERTHIÉ.

En attendant je vous convie à savourer cette lettre aux adhérents qui renforcera votre lien au Conservatoire et votre connaissance des arbres fruitiers.

LE PRÉSIDENT DE L'ASCVA
BERNARD HUGAND

Verger de Montesquieu avec BRP sous les arbres



Les Fruits retrouvés, de 2005 à 2008, une expérience inestimable

C'est la collaboration avec Jean-Marie Lespinasse qui a donné une dimension supplémentaire à cet ouvrage par rapport à la première édition. L'œil aguerri de Jean-Marie nous a fait découvrir des richesses insoupçonnées dans ce patrimoine.

Bien que les arbres de nos collections soient mis dans des conditions défavorables pour une production régulière, du fait du fort taux de nouaison et de l'absence d'éclaircissage, il a pu mettre en évidence les capacités de production de chacune des variétés.

Pour réaliser cet ouvrage sur la période impartie - toujours trop courte - nous nous sommes répartis les tâches. Dès 2005 nous avons préparé les éléments à observer ou à traduire en photos et en dessins, tout d'abord par le choix des variétés à observer en priorité, choix qui s'est élargi au fur et à mesure de nos passages répétés à travers les parcelles. Nous avons consacré les fins d'hiver 2005, 2006 et 2007 aux observations des branches fruitières, rapport bourgeons à fruit / bourgeons à bois sur les branches et capacité de retour à fruit. L'observation des arbres permettait à JML de déterminer un élément caractéristique de la variété que j'étais chargée de prendre en photo en vue du dessin ultérieur, et cela espèce après espèce.

Jean-Marie est passé ensuite aux dessins, qui ont évolué au fur et à mesure de l'avancement de l'ouvrage. Ils sont à la fois d'une absolue précision, tout en reflétant une grande sensibilité et un grand sens artistique. Cette qualité de dessins dans l'illustration de la description des espèces fruitières était jusque là inconnue; de 2 à 4 heures lui ont été nécessaires pour chacun...

Quant à moi je poursuivais les observations dans le verger et les futures illustrations à travers les photographies des branches fruitières porteuses de fruits bien colorés, proches de la maturité. En 3 ans, ce ne sont pas moins de 10000 photos qui ont été réalisées sur plus de 700 variétés certaines n'ayant pas été présentées dans l'ouvrage. En 2007, quelques certaines d'autres ont été prises dans les vergers de noyers et de châtaigniers de Dordogne et les vergers traditionnels d'Aveyron. Les autres photos de l'ouvrage sont plus anciennes, parfois de plus de 30 ans et pour certaines déjà publiées dans la version précédente, et pour certaines empruntées à des collaborateurs des autres régions.

Regrouper les éléments qui alimentent les différents chapitres puis les différentes descriptions variétales a nécessité de consulter les notations des douze dernières années (depuis l'installation du verger à Montesquieu) pour compléter les descriptions de la version précédente.



ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU GRPA, 26 AVRIL 2008 COMPTE-RENDU D'ACTIVITÉ DE L'ANNÉE 2007

Association loi 1901, créée en février 1983, qui regroupe les personnes physiques et morales qui souhaitent soutenir la conservation des espèces végétales et les travaux du CVRA.

Le GRPA, association de soutien au Conservatoire végétal d'Aquitaine, joue un rôle fondamental dans l'animation, la promotion, l'aide technique bénévole et la diffusion des connaissances du Conservatoire d'Aquitaine (publication triennale « la Lettre aux adhérents »).

● 2007 : 24ème année : 696 membres adhérents

2005	2006	2007
652 adhérents	707 adhérents	696 adhérents

De février 1983 à décembre 2007 :

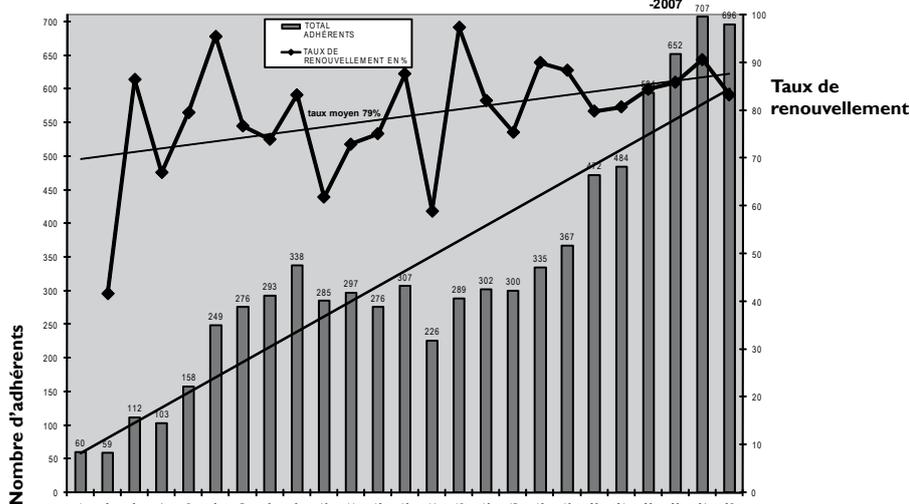
2127 ADHESIONS - 8237 COTISATIONS

5 PRESIDENTS :

Jean PERNES, Daniel COMBES, Evelyne LETERME, Dominique CHAUVIERE, Bernard HUGAND.

● Histogramme des adhésions

Évolution du nombre des adhésions et du taux de renouvellement des cotisations 1983-2007



Ce qui caractérise la fidélité de ses membres dans leur soutien au Conservatoire, c'est le taux moyen de renouvellement des cotisations de 79 % d'une année sur l'autre de 1984 à 2007 (24 ans), qui se maintient à un niveau élevé ces dernières années :

2005	2006	2007
85,86 %	90,6 %	83,3 %

L'origine géographique des adhérents est majoritairement centrée sur l'Aquitaine : 72 % d'Aquitains.

Le bénévolat est conséquent, et correspond à une contribution équivalente à 540,5 journées de travail gratuit, alors qu'il ne comptabilise pas le bénévolat de Stéphane Bricard pour la mise à jour du site internet, ni celui de Jean-Marie Lespinasse pour les travaux de recherches, expérimentation et publication, ni celui d'Evelyne Leterme et Jean-Marie Lespinasse pour la rédaction, la mise en page et la correction de la lettre aux adhérents.

En 2008 le GRPA fête ses 25 années. Le 26 avril l'association comptait 487 adhérents à jours de cotisations parmi lesquelles 66 nouvelles adhésions.

● Origine géographique des adhérents

Origine géographique des adhérents											
départements	33	47	64	40	24	31	32	17	16	autres	Total
2000	65	49	57	57	18	16	12	9	7	44	334
2001	68	53	60	66	24	17	13	7	9	49	366
2002	100	68	72	67	28	25	23	11	11	64	469
2003	95	71	76	69	34	29	19	13	12	65	483
2004	121	94	85	77	49	33	14	15	12	94	594
2005	130	100	79	82	70	36	16	18	16	105	652
2006	131	108	89	95	76	39	20	19	13	117	707
2007	111	116	104	93	75	29	20	17	12	119	696
nombre total sur les 8 dernières années	821	659	622	606	374	224	137	109	92	657	4301
pourcentages sur les 8 dernières années	19	15	14	14	9	5	3	3	2	15	100

Aquitaine 3082 adhérents

71,7 %

On constate en 2007 par rapport à 2006 :

- une diminution des adhésions en Gironde et Haute-Garonne,
- une augmentation en Lot-et-Garonne et Pyrénées-Atlantiques
- un nombre très similaire dans tous les autres départements

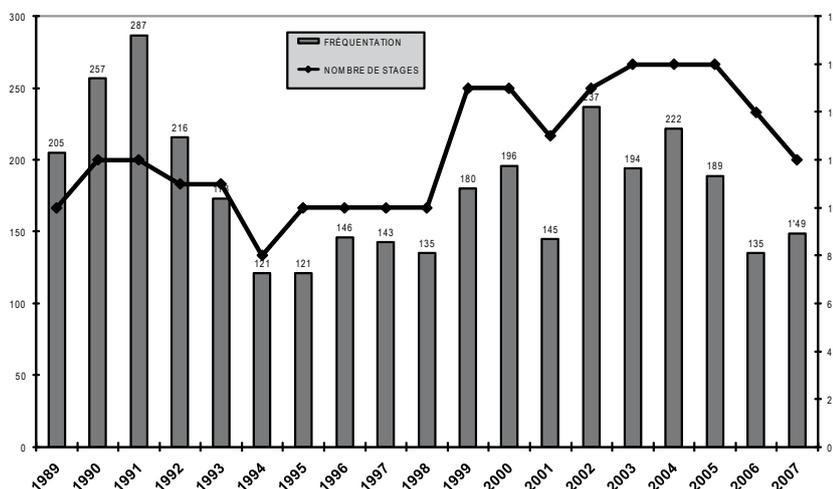
● Principales activités communes en 2007

- 49 expositions dont 40 en Aquitaine.
- 5 conférences
- 12 stages payants plus 2 gratuits pour les bénévoles et le personnel

	NOMBRE DE LIEUX DIFFÉRENTS
AQUITAINE	40
Dordogne	12
Gironde	10
Landes	3
Lot et Garonne	8
Pyrénées Atlantiques	7
MIDI-PYRÉNÉES	5
Haute-Garonne	2
Hautes-Pyrénées	2
Tarn-et-Garonne	1
POITOU CHARENTE	2
Charente	2
AUTRES RÉGIONS	2

● Histogramme des stages

Fréquentation des stages organisés par le CVRA de 1989 à 2007 : 3451 stagiaires



Face à l'impression de devoir me jeter dans une sorte d'abîme, la reprise des textes de l'ancienne version a un peu tardé et je me sentais totalement incapable de pouvoir démarrer la nouvelle rédaction avant d'avoir accompli cette tâche. Le moment est enfin arrivé début 2007, face à l'échéance qui se rapprochait. Ce fut ensuite une période intense où notre collaboration quasi journalière avec Jean-Marie commença, par échanges de textes et d'idées souvent par e-mail et de nombreuses rencontres à Montesquieu puis à Rodez. Depuis les premières livraisons des textes des premiers chapitres, en avril 2007 jusqu'à la dernière de novembre, la coopération avec les studios graphiques des Editions du Rouergue à Rodez a été très riche. Bien que le montage de chaque chapitre ait été disséqué par nos soins, nous avons bénéficié d'une large écoute pour arriver à faire l'ouvrage tel qu'il est, résultat d'accords et de concessions des deux côtés.

Tout au long de la mise en page de l'ouvrage les corrections du montage ont été partagées, chacun regardant des éléments bien précis et différents. Cela dura jusqu'au début de l'année suivante où nous nous sommes retrouvés le 2 janvier pour confronter nos dernières corrections ; les 640 pages nous ayant été livrées juste avant Noël, nous nous sommes partagés chacun la moitié des pages...

Cette collaboration à trois fut un travail en commun d'une demi année à temps plein où chacun œuvrait de son côté, les uns montant les chapitres que les deux autres avaient terminés avant leur relecture critique. C'est là qu'on se rend compte à quel point les différents éléments d'un livre sont nombreux, avant que celui-ci corresponde à ce que l'on veut exprimer et à la manière de le faire, en fonction des éléments techniques mis à disposition des auteurs.

De notre côté nous continuons à rédiger chapitre après chapitre, variété après variété... ce qui nécessitait bien souvent un petit contrôle sur le terrain. Qu'il fut long à boucler ce chapitre pommer qui eut mérité un ouvrage à lui seul !!! plus de 2 mois de rédaction pour moi, 200 heures de dessins pour JML sans oublier le Conservatoire, les multiples expos, les stages, la lettre aux adhérents, le bulletin d'alerte, les catalogues, la fête de l'arbre.... qui me rappelaient à l'ordre, sur lequel je jetais parfois le coup d'œil juste assez attentif et toutefois suffisamment lointain pour conserver le cap. La sollicitude et la tolérance de l'équipe de Montesquieu a été admirable.

Quant à Jean-Marie il devait garder aussi de son temps pour les conférences et les visites autour de son jardin...

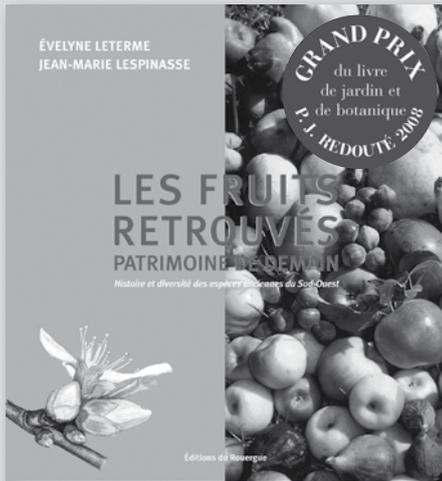
Cette collaboration efficace mais décontractée, pleine d'amitié, de tolérance et toutefois de rigueur, me restera gravée comme des instants précieux et intenses. Merci Jean-Marie*.

EVELYNE LETERME

* Réponse de Jean-Marie : Je veux préciser que c'est grâce au travail d'Evelyne que ces livres ont été faits.

OUVRAGE RÉCOMPENSÉ

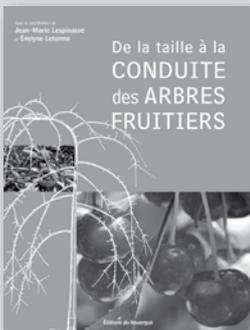
Samedi 31 mai



À l'occasion du week-end des Jardiniers, au château du Lude dans la Sarthe le **9^{ème} Prix P.J. Redouté**, qui récompense les meilleurs ouvrages sur le jardin parus en langue française a été attribué aux auteurs de l'ouvrage « **Les fruits retrouvés, patrimoine de demain** ».



LES DERNIÈRES PUBLICATIONS DE JEAN-MARIE LESPINASSE ET D'ÉVELYNE LETERME



○ Historique

1979, premières prospections à l'Ecomusée de la Grande Lande, Sabres, site du Parc Naturel Régional des Landes de Gascogne.

1980, premiers stages d'initiation au greffage.

1981, premières plantations, premier financement régional.

Février 1983, création de l'association GRPA, premiers financements départementaux, premières expositions, développement du programme de stage.

1988, lancement de la pépinière commerciale, publication de la première version de l'ouvrage « Le greffage et la plantation des arbres fruitiers ».

1995, installation du CVRA installation en vallée de Garonne au domaine de Barolle à Montesquieu (47), publication de l'ouvrage « **Les fruits retrouvés, histoire et diversité des espèces anciennes du Sud-Ouest** ».

Décembre 1996, création de l'association Conservatoire Végétal Régional d'Aquitaine des plantes cultivées et apparentées.

Hiver 1995-1996, plantation du verger-musée.

1997-1998 et suivantes, implantation des collections du verger conservatoire puis de toute l'activité permettant d'assurer sa gestion financière.

Octobre 1998, création du site Web www.conservatoirevegetal.com par un bénévole du GRPA

Mars 2002, acquisition du domaine auprès de la CACG, terres, bâtiments, bureaux, maison et serres, grâce aux cofinancements publics Europe – Région - Département du Lot-et-Garonne.

2005, Publication de l'ouvrage « **De la taille à la conduite** ».

2006, le site de Montesquieu devient l'utilisation exclusive du Conservatoire, après le départ des stations expérimentales CIREA et AIREL.

Mars 2007, transfert du site administratif de Mont-de-Marsan.

Mars 2008, Publication de l'ouvrage « **Les fruits Retrouvés, patrimoine de demain** » et réédition améliorée de « **Le greffage et la plantation des arbres fruitiers** ».

L'Association Conservatoire Végétal Régional d'Aquitaine des plantes cultivées et apparentées, association loi 1901 créée en décembre 1996, est composée exclusivement de 11 membres :

le Conseil Régional d'Aquitaine, les Conseils Généraux de Dordogne, de Gironde, des Landes, du Lot-et-Garonne et des Pyrénées-Atlantiques, la Chambre Régionale d'Agriculture, le GIE Fruits et Légumes d'Aquitaine, le C.I.R.E.A, le Parc Naturel Régional des Landes de Gascogne et l'Association de Soutien au Conservatoire.

Son aire d'action :

Région Aquitaine (5 départements) et ses marges (sud et ouest de Poitou-Charente, sud Limousin, ouest de Midi-Pyrénées).

Ses ressources génétiques au verger de Montesquieu en 2007 : 17 espèces

1954 accessions (introductions variétales référencées dans la base de données).

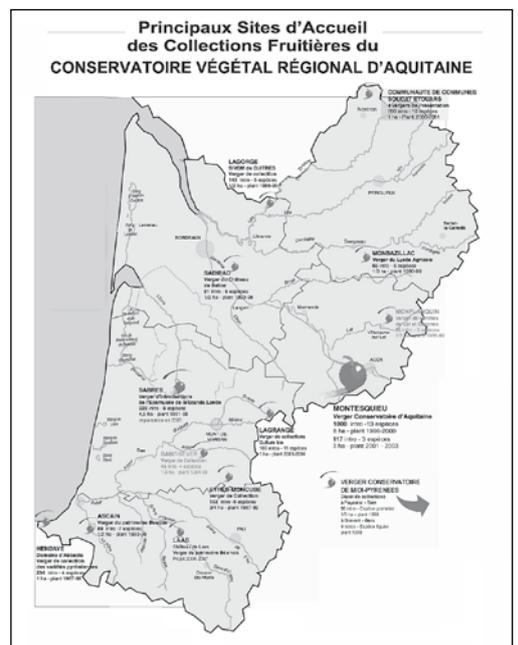
Ses sites d'accueil essentiellement situés en Aquitaine hébergent du matériel végétal du CVRA en doublon, et différent les uns des autres en terme de contenu ou de structures. Pratiquement autonomes dans leur fonctionnement, ils sont coordonnés au niveau de leur verger par le Conservatoire.

Un nouveau site s'est constitué en 2007 :

en Gironde, à **Mérignac**, un verger de 35 arbres a été implanté fin 2007 au parc Luchey.

Un projet pour 2007 a été reporté en 2008 :

dans les Landes à **Saint-Pierre du Mont** avec la plantation d'un verger de variétés anciennes réalisé par l'ONF, dans le cadre de l'aménagement d'un site en ville à maintenir non constructible.





○ Les porte-greffe des arbres fruitiers (suite 7)

Le Porte Greffe du poirier

Par Jean Marie LESPINASSE, Retraité de l'INRA

Depuis 8 parutions de la lettre aux adhérents nous parlons de porte-greffe : N° 26 à 29 pourquoi un porte greffe ? N° 30 les PG du pommier, n° 31 ceux du pêcher, n° 32 ceux du cerisier, et n° 33, dernière parution en début d'année, les porte-greffe du prunier.

Nous continuons la série par le poirier. Ce texte a été enrichi des notes que nous avait aimablement proposées Marcel Le Lezec, alors responsable du programme poirier à la station INRA d'Angers, lors de la publication du livre « De la taille à la conduite des arbres fruitiers ».



Le poirier du genre *Pyrus domestica* est une espèce allogame : elle ne peut s'auto-polliniser et a besoin du pollen d'une autre variété pour produire des fruits.

Sa multiplication se fait essentiellement par voie végétative : greffage sur un porte-greffe mais aussi par bouturage de la variété. Des comparaisons réalisées dans les années 70, à l'INRA d'Angers par Léonce Herman et Jean Claude Michelesi ont montré que des variétés telles que Doyenné du Comice et Williams pouvaient produire des fruits d'aussi bonne qualité et en quantité équivalente selon qu'elles étaient soit cultivées sur leurs propres racines soit greffées sur un porte-greffe franc de poirier ou sur cognassier.

Les variétés de cette espèce peuvent être greffées sur un poirier présentant une bonne compatibilité du point de greffe avec les variétés et conférant une forte vigueur ou sur un cognassier (*Cydonia oblonga*) favorisant en général une faible vigueur et un bon calibre du fruit.

Porte-greffe cognassiers

Dès le 17^{ème} siècle, le type « **Cognassier du Portugal** » est mentionné, au 18^{ème} siècle le type « **Cognassier de Fontenay** » est signalé et le type « **Cognassier d'Angers** » au 19^{ème} siècle.

En 1930, on distingue le Cognassier de Provence, le Cognassier d'Angers et le Cognassier de Fontenay. Ces premiers porte-greffe étaient obtenus par semis, c'est à dire multipliés par graines. Ces semis, très hétérogènes en vigueur, ont été remplacés par des porte-greffe multipliés végétativement en marcottière. Cette évolution a permis d'obtenir une plus grande régularité de vigueur et de production en verger.

En 1955, l'INRA d'Angers a proposé une classification en 13 groupes botaniques, dont deux s'avèrent les mieux adaptés à la sélection de porte-greffe pour la culture du poirier : le cognassier de Provence et le cognassier d'Angers.

1967, « **Cognassier d'Angers EMA** » (East Malling, Royaume-Uni), variété clonale de porte-greffe de cognassier sélectionnée par la Station d'East Malling. De vigueur induite moyenne, ce porte-greffe est adapté à la culture au nord de l'Europe. Il a une bonne aptitude à la multiplication, mais il peut présenter des phénomènes d'incompatibilité avec les variétés de poirier exigeantes au greffage.

1967, « **Cognassier de Provence BA29** » (INRA, France), variété clonale de porte-greffe de cognassier, issue d'une sélection clonale de « Cognassier de Provence ». Il est bien adapté à la culture de la variété de poirier 'Williams' en raison de sa compatibilité supérieure à celle des autres variétés de porte-greffe de cognassier. Il est également plus tolérant à la chlorose ferrique et plus vigoureux que les autres porte-greffe de cognassier. Ce porte-greffe a été multiplié à des millions d'exemplaires.

1976 « **Cognassier d'Angers Sydo** » (INRA / Lepage, France), variété clonale de porte-greffe de cognassier. Il a un comportement comparable à celui du « Cognassier d'Angers EM A », mais il est, de plus, mieux adapté aux exigences des pépiniéristes (faculté à produire des racines en marcottière en particulier).

1981, « **Cognassier EM C** » (Station d'East Malling, Royaume-Uni), variété clonale de porte-greffe de cognassier. C'est le plus faible des porte-greffe du poirier et il montre des signes d'incompatibilité avec certaines variétés de poirier exigeantes au greffage.

1989, « **Cognassier d'Adams 332** » (Domaine public, Belgique), variété clonale de porte-greffe de cognassier, issue d'une sélection dans le groupe des cognassiers d'Angers. Il montre une vigueur intermédiaire entre celle du 'Cognassier EMA' et celle du 'Cognassier EM C'. Il a été plus particulièrement sélectionné pour son adaptation à la culture de la variété de poirier 'Doyenné du Comice'.

Porte-greffe issus du poirier : des semis (francs) puis des clonaux

1987-91. Les poiriers étaient depuis plus de 4 000 ans greffés sur « **Francs** » issus de semis non sélectionnés de variétés de poirier. Ces francs confèrent une vigueur supérieure aux porte-greffe cognassiers mais ils induisent également une production de fruits de faible calibre. De ce fait ils ont été progressivement abandonnés au profit de deux sélections réalisées à partir de variétés de poiriers. La série des « **OHxF** » issue d'une sélection clonale dans une descendance du croisement entre deux variétés de poirier nord-américain « *Old Home* » et « *Farmingdale* », (Brooks Lyle, Oregon, Etats-Unis) a été expérimentée dans nos conditions de culture. Parmi ces porte-greffe tolérants au feu bactérien et au dépérissement du poirier, « **OHxF.333-Brokmal** », inscrit en 1987, a été le plus utilisé en France. Il est maintenant relayé par « **OHxF.87-FAROLD®-Daytor** », qui induit une meilleure longévité de l'arbre et un meilleur calibre du fruit.

1998, « **Pyriam** » (INRA, France), variété clonale de porte-greffe de poirier. Il est tolérant au feu bactérien, montre une meilleure tolérance à la chlorose ferrique que « BA29 » et une vigueur légèrement plus élevée avec une productivité égale. 'Pyriam' pourra remplacer 'BA29' pour la culture de la variété 'Williams' dans le Sud-Est de la France, en raison de sa très bonne compatibilité avec cette variété de poirier très exigeante au greffage.

Des programmes d'amélioration sont poursuivis en France, au Royaume-Uni et en Italie. Ils ont pour objectifs :

- **La tolérance au feu bactérien.** Ce caractère a été introduit dans les porte-greffe poirier par croisements avec la variété tolérante au feu bactérien « Old Home ».
- **La compatibilité au greffage.** Elle est améliorée par sélection de porte-greffe poirier ne présentant pas de problèmes d'incompatibilité au greffage avec les principales variétés.
- **La réduction de la vigueur.** Il est nécessaire d'obtenir des porte-greffe poirier de vigueur comparable à celle des porte-greffe cognassier pour pouvoir élargir la gamme vers des porte-greffe peu à moyennement vigoureux, compatibles plus particulièrement avec les variétés trop vigoureuses. Un programme commencé à l'INRA en 1997, porte sur la création de tels porte-greffe compatibles avec la plupart des variétés et tolérants au feu bactérien.
- **La tolérance à la chlorose ferrique.** La culture du poirier se développe dans les pays méditerranéens, où il existe un fort besoin en porte-greffe adaptés aux sols calcaires. Il faut donc augmenter le niveau de tolérance des porte-greffe à la chlorose ferrique. Des croisements interspécifiques entre des porte-greffe de poirier actuels et des espèces sauvages tolérantes au calcaire sont en cours à l'INRA depuis 1998.



Point de greffe de poirier sur BA 29



Point de greffe sans défaut des types Pyrus

**STAGES du CONSERVATOIRE
TAILLE EN VERT, PRESENTATION DES PARASITES,
METHODES DE LUTTE**

LAAS (64)

Samedi 14 juin 13h30-17h00

MONTESQUIEU (47)

Samedi 21 juin 10h-17h

ECUSSONNAGE

MONTESQUIEU (47)

Samedi 23 août 9h-12h

ENTRETIEN DES VERGERS

MONTESQUIEU (47)

Samedi 13 septembre 9h-12h

APPEL AU BÉNÉVOLAT

Le Conservatoire a toujours besoin d'aide pour la récolte des fruits du verger de Montesquieu.

Si vous souhaitez apporter votre aide, prenez contact avec Sylvie Roques au 06 89 77 95 93.

Pour les autres vergers, Corinne Gibaud au 05 53 95 71 88 pour obtenir le contact avec les délégués départementaux.

Merci d'avance.

DES NOUVELLES DE NOS DELEGUES DEPARTEMENTAUX

Par Marcel Fantino – Délégué de Gironde

Délégué et animateur pour la Gironde depuis presque dix ans, je participe à de nombreuses expositions. Je suis généralement contacté directement par les organisateurs des manifestations, qui connaissent notre existence en nous ayant vu sur un autre lieu.

Sur les stands, notre action consiste, selon la saison, à faire goûter des fruits, à faire des dégustations de jus de fruits (notre grand spécialiste étant André Bougès), à présenter les livres du conservatoire, le tout associé à des ventes, à faire aussi une grande distribution de prospectus et d'invitations à la fête de l'arbre...

Beaucoup de gens nous reconnaissent, viennent vers nous, et nous disent « vous aurez des fruits cet automne ? C'est magnifique, la seule chose intéressante à voir ici c'est vous, je vais vous prendre du jus... »

Avec les organisateurs il y a souvent un échange de courrier pour connaître les dimensions de notre emplacement, les produits exposés.

Le lieu que j'apprécie le plus c'est PESSAC-LE BOURGAILH. Les 19 et 20 mars dernier, en période de grande affluence les organisateurs ont dénombré 1000 personnes par heure et nous y avons vendu 258 bouteilles et offert plus de 500 verres de dégustation.

Plusieurs fois dans la journée un responsable vient voir si ça ce passe bien. Les 4 personnes du service technique de la ville de PESSAC sont à nos petits soins (abri sous tente, grilles d'affichage, tables, chaises), repas offerts aux 4 bénévoles ; de plus nous ne payons pas d'emplacement. Un questionnaire de satisfaction nous est fréquemment adressé après chaque expo, afin de connaître nos préférences, nous sommes aussi invités à la réunion préparatoire 2 mois avant la manifestation.

Mais à part à PESSAC, à SADRAC (oh ! légumes oubliés) où des habitudes ont été prises et à VERTHEUL dans le MEDOC, les autres manifestations sont d'intérêt plus limité pour nous.

Deux années de suite la ville d'ANDERNOS nous a sollicité pour une conférence que j'ai faite à partir d'un montage fourni par Evelyne et une expo de fruits rémunérée. Ils ont aussi un petit projet de création de verger, mais le financement n'est pas encore acquis.

Le lien avec le personnel de BAROLLE se passe bien. Quand il pleut pour ramasser les fruits de l'expo, ce n'est pas facile. La documentation est préparée selon notre demande. Quand j'arrive, aucune attente, tout est toujours prêt.

Sur la région bordelaise, les bénévoles les plus actifs et toujours appréciés sont André Bougès, Georgette Choisy, Jacques Faugère, Anne-Marie Raoul, Bernadette Florenson, Jean Duga, Hélène Saint Martin, Françoise Larrue et Henriette Tomiet et d'autres qui sont aussi venus nous rejoindre sur le stand du SALON DE L'AGRICULTURE de BORDEAUX, que nous venons de faire pour la 1ère fois.

Par Jean Ganiayre – Délégué de Dordogne



Depuis un peu plus d'un an, une équipe de bénévoles s'est investie dans les vergers d'Etouars et de Soudat, venant ainsi soutenir l'activité de Alain Aupy, salarié de la Communauté de Communes du Haut Périgord, qui en assume les gros travaux.

A chaque intervention c'est entre dix et vingt personnes, amateurs éclairés, professionnels, débutants, qui sont venus travailler sur les vergers. Venus en majorité des communes proches,

mais aussi d'Excideuil, Hautefort, Périgueux, voire d'Issigeac, ils font preuve d'un enthousiasme, d'une régularité et d'un engagement qui augurent bien de l'avenir. A noter la présence très active d'un groupe de jeunes gens motivés, membres d'une association écologique de Bourdeille.

Soins de plaies, ramassage des fruits moniliés, paillage, éclaircissage, suppression des gourmands, taille de la haie de porte-greffe, taille fruitière essentiellement sur pommiers et pêchers ont donc été ainsi réalisés. D'autre part, grâce à un professionnel local, cette année les rameaux issus de la taille de la haie ont pu être broyés et le BRF répandu sur les rangs de vigne de la parcelle en joualles. Les vergers semblent avoir apprécié les soins attentifs dont ils sont l'objet. Déjà, à la saison dernière ils ont fourni plus de cinq cent kilos de pommes, et pêches, raisins, figues, prunes en quantité non négligeable. A noter toutefois, la mort d'une

MANIFESTATIONS PASSES

SIFEL AGEN

20-22 février

Cette manifestation internationale a, cette année encore, réuni plus de 500 exposants sous 15 000 m² d'exposition couverte et nous en avons fait partie, avec nos 30 m² d'expo dans le hall 4 à côté d'Espace Innovations et Transferts Technologiques; nous étions devant un passage obligé pour les gens qui assistaient aux conférences.

Mercredi 20 février

Mme Villes et moi-même avons représenté le GRPA et le CVRA dignement pendant la visite des autorités : M^r Rousset, président du conseil régional accompagné du Préfet, du « gratin » de la profession et surtout de nos amis Claude Boyer et Claude Baldi.

Jeudi 21 Février

Encore une belle journée ensoleillée; nous avons eu du renfort Jennifer Lebatteux, M^{me} Gibert, Jean Laffite et l'après-midi Jacques Dupin et Jean-Claude Bielle. Dure journée, beaucoup de questions sur le greffage (le forfait d'Yves Salinères notre greffeur, s'est ressenti cette année).

Vendredi 22 Février

Dernière journée, mais toujours autant de monde et des questions parfois difficiles sur les maladies des arbres fruitiers ou autres... on conseillait alors de téléphoner au Conservatoire et de s'adresser à Sylvie Roques et de venir visiter le verger pendant l'été pour voir les fruits sur les arbres. La matinée, en compagnie de Michèle Delboulle, M^{me} Gibert, entre autre Présidente du Jardin botanique de Darel, et de Marcel Fantino, s'est très bien passée.

L'après-midi Aurore et Marcel Bousquet ont renforcé l'équipe. A la fin de la journée, c'est avec beaucoup de plaisir que nous avons vu arriver Bertrand Roques et son camion où nous avons chargé le matériel. Un petit regret tout de même : c'est un salon professionnel pour des professionnels; le GRPA a parmi ses bénévoles des membres très compétents, comme à la fête de l'Arbre; nous aurions eu besoin d'un de ces bénévoles par jour pour une manifestation aussi importante. A l'avenir ne nous abandonnez pas, mes équipiers et moi-même; nous en serons reconnaissants !

PAR PAUL PÉTRUZ

HENDAYE (64)

27 février

Stage de taille



LAAS

1^{er} mars

Stage de greffage

VOEUL ET GIGET 23-24 février

BARBEZIEUX

1^{er} et 2 mars

Journées de greffage par l'association Mémoire fruitière des Charentes

ST MARTIAL DE NABIRAT (24)

2 mars

19^{ème} Foire à l'arbre

MONTESQUIEU

Samedi 8 Mars 2008

Stage de taille d'hiver:

grand succès avec 34 participants.

Le matin, Corinne a accueilli tout le monde avec le café ; chacun a pu faire ses achats de matériel ou de livres. Bernard Hugand nous a présenté les livres écrits par Evelyne Leterme et Jean-Marie Lespinasse : **Les fruits retrouvés**, patrimoine de demain (une pure merveille, fruit de 3 années de travail méticuleux et d'une étroite collaboration des 2 auteurs), **Le greffage et la plantation des arbres fruitiers**, nouvelle édition, d'Evelyne Leterme, **De la taille à la conduite des arbres fruitiers**, excellent complément aux apprentissages du stage, **Le jardin naturel** de Jean-Marie Lespinasse qui montre comment il est possible de jardiner sans retourner la terre et sans utiliser de produits chimiques.

Avant de passer à la pratique, nettoyage des lames de sécateur à l'alcool. Les participants ont été partagés en 2 groupes : les uns avec B. Roques et B. Hugand, les autres avec E. Leterme et S. Dubourg. Nous avons profité d'une magnifique journée ensoleillée pour améliorer nos connaissances et quitter les idées reçues sur la « taille de grand-père » ; chaque arbre est différent, on l'observe avant de tailler. Remise en question de l'esthétique du fruitier ! Indispensable : le puits de lumière ; on taille tout ce qui va vers l'intérieur et les gourmands ; ensuite, on s'occupe de chaque charpentière : les 20 premiers centimètres sans rien, puis on supprime ce qui est dessus, ce qui est dessous mais on laisse les brindilles couronnées. Contrairement aux pommiers, les poiriers peuvent fructifier sur des axes verticaux. Il faut éviter les repousses à l'intérieur (on peut les enlever à la main de mai à juillet). Pourquoi un poirier peut-il être chétif après 4 ans de plantation ? plusieurs erreurs à éviter :

Il ne faut pas trop enterrer les arbres, il ne faut pas trop tasser la terre à la plantation mais arroser, il faut éviter la prise au vent : mettre un piquet, il ne faut pas laisser d'herbes concurrentes et il faut pailler.

Le cerisier et l'abricotier se taillent en août, en pleine chaleur.

Pour une conduite en gobelet, on taille le scion puis on laisse pousser, ensuite on sélectionnera les branches les mieux placées. La taille la plus radicale est celle du pêcher. Elle impressionne !

Un autre point important : il faut arroser les arbres dès qu'il y a une période de sécheresse, dès le printemps voire avant.

Au verger, une partie des arbres ont reçu leur paillis de BRF et le jardin naturel est

vingtaine de sujets (dont cinq à Soudat) pour une raison restée mystérieuse (asphyxie racinaire ? Attaque de prédateurs souterrains ?), et la forte présence de chancre et de pucerons à laquelle il faudra bien sur remédier par des traitements plus intenses.

Les élections récentes ont un peu changé la donne locale. Eric Jeannot qui ne se représentait pas a été remplacé à la mairie d'Etouars par Francine Bernard qui a également « hérité » de la présidence de la Communauté de Communes, en remplacement de Mr Garraud, qui n'était plus candidat à ce poste. Les bonnes relations entretenues jusqu'alors ne devraient pas souffrir de ces changements. Francine Bernard a toujours été très attentive au devenir des vergers et au travail des bénévoles. Le prochain geste que Madame le Maire et Présidente aura à faire, c'est de doter le verger d'un matériel mieux adapté, en particulier pour les traitements devenus indispensables.

Par Léon Pachebat – Délégué du Béarn

Délégué départemental ! Qu'es aco ?

Tout le monde aura compris que l'on peut au moins se poser la question ! D'abord de qui est-on délégué ? Du CVRA ? Du GRPA ? devenu depuis peu ASCVA ?

Finalement peu importe. Nous poursuivons tous le même but : repérer, répertorier, conserver et multiplier les espèces anciennes d'arbres fruitiers en Aquitaine. Depuis quelques temps d'autres buts plus complexes sont venus attiser notre ambition, la création de nouvelles variétés.

Pour être honnête, on ne sait pas trop comment on devient délégué départemental. Vous savez c'est un peu comme à l'école : il ne faut pas trop lever le doigt sinon on se fait repérer !

Enfin une fois cette étape passée quel est vraiment le problème ?

Eh bien il est très simple : vous vous trouvez entre le marteau et l'enclume... sans jamais savoir où sont l'un et l'autre ! Ce qui est sûr c'est qu'on en prend des deux cotés. Mais toujours gentiment bien sûr car il y a une constante dans notre association qui dépasse tout le reste : c'est le dévouement au but final. Et je voudrais profiter de la tribune qui m'est offerte pour saluer aussi bien le travail du CVRA qui se donne avec compétence et conscience professionnelle à sa tâche, que celui des bénévoles de l'Association de Soutien au Conservatoire Végétal d'Aquitaine (ouf !) dont la bonne volonté ne se dément jamais.

Bon, ceci posé, je suis donc le délégué départemental des Pyrénées Atlantiques mais seulement pour le Béarn car ici nous ne faisons rien comme les autres et les Pyrénées Atlantiques comptent deux délégués : un pour le Pays Basque, un autre pour le Béarn ! Les Basques prétendent que ceci préfigure les structures politiques futures... mais ce sont de grands rêveurs.

Le rôle du Délégué départemental n'est pas clairement défini. Je n'ai jamais vu nulle part de fiche de poste ou quoi que ce soit d'équivalent. On fait donc à peu près ce que l'on veut... à condition de rester dans la ligne du parti. Plus sérieusement on peut effectivement inventer beaucoup de types d'activité en faveur du CVRA sous réserve d'avoir l'accord de celui-ci et là, parfois, il faut un peu de diplomatie... ce qui n'est pas mon fort je l'avoue.

Dans le cas du Béarn nous avons eu des activités très diverses :

- création d'un nouveau verger, site d'accueil du Conservatoire, - conseils pour la réalisation d'un verger au CRIC de Jurançon,
- manifestations plus ou moins traditionnelles,
- contacts avec des gens potentiellement intéressants pour le CVRA,
- relais permanent entre le CVRA et les bénévoles.

L'activité principale en 2007 a été la création d'un verger à LAAS sur environ 2,5 hectares. Environ 1700 plants ont été mis en terre en 2 séances : janvier 2007 et décembre 2007.

Pourquoi installer un verger à LAAS ? Pour une raison très simple : dans les Pyrénées-Atlantiques il n'existait que le verger d'Abbadia à Hendaye et le verger d'Ascain, tous deux se trouvant très excentrés dans le département. Ajoutons que le verger d'Ascain a été gravement touché par des inondations l'an passé.

L'idée est venue de s'installer à LAAS car le Conseil Général des Pyrénées Atlantiques y possède un magnifique domaine dont le foncier était manifestement sous-employé. Il n'a pas été trop difficile de convaincre les autorités gérantes du domaine d'y implanter un verger mais beaucoup plus de s'intégrer au projet de rénovation en cours des jardins et parcs du château attenant.



Si bien que certaines contraintes nous ont été imposées qui n'étaient pas, - mais alors pas du tout - du goût d'Evelyne LETERME, comme par exemple de planter une vigne en éventail ! Eh oui, à LAAS ça existe !

Ceci étant, la préparation du terrain a sûrement été l'étape la plus difficile : imaginez vous que dans le Béarn profond on ne sait planter que du maïs. Alors quand Evelyne veut préparer la terre du verger en y semant du seigle ... forestier de surcroît, ça dépasse largement les compétences des agriculteurs locaux.

Rien n'a donc poussé ! Il a fallu recommencer avec de la moutarde qui, elle, a bien voulu sortir. Enfin je ne vous dis pas les péripéties... jusqu'au jour J où la plantation étant décidée, nous avons attendu le dernier moment pour le hersage final compte tenu des intempéries des jours précédents. L'engin utilisé était tellement imposant et lourd qu'il a tassé la terre à souhait et nous avons planté dans du béton.

Heureusement Jean-Louis LANAVE gardait le moral et... remontait un peu celui d'Evelyne. Finalement le taux de reprise a été très bon (en pommier particulièrement, un peu moins en pêcher) peut-être parce que nous avons complété par du paillage au pied des plants.

Cela nous est apparu indispensable compte tenu de l'exposition du site au vent et des fortes contraintes thermiques existant à la surface du sol. Ces éléments n'avaient pas attiré mon attention au départ...

Autre élément découvert à posteriori : la présence d'eau assez près de la surface. Les pêcheurs en ont fait les frais et la vingtaine que nous avons plantée dans la première phase ont été tous déplantés le mois de Décembre suivant et replantés sur butte. Ce changement leur a été tout à fait bénéfique.

En décembre 2007 est intervenue la deuxième phase de plantation : nous avons complété les parcelles où il y avait des absents et planté une parcelle nouvelle constituée pour l'essentiel d'arbres greffés sur porte-greffe nanifiants (pommiers / M9, Cerisier sur Maxma destinés à être palissés et poiriers, cognassiers et nêfliers sur Cognassiers. Tout cela sur butte bien sûr car nous avons tiré les leçons de la plantation précédente...

Il ne faisait pas beau du tout ce jour là, surtout en fin de séance et les bénévoles ont été merveilleux de constance au travail ! Ils étaient à l'unisson avec une équipe de jeunes élèves du Lycée agricole de Montardon, près de PAU qui viennent régulièrement nous aider aux travaux du verger.

Ceci pour dire qu'il faut, au niveau des délégués départementaux, rechercher tous les partenariats possibles pour se faire aider. Et ça marche... La filière BTS agricole est un bon filon, celle des formations pour adultes aussi.

À ce titre j'ai joué les intermédiaires entre le CRIC (Centre de Formation Professionnelle pour adultes handicapés) de Jurançon et le CVRA pour créer sur les hauts de Jurançon un verger de près de 3 ha qui devrait servir aux TPs d'une classe d'ouvriers agricoles spécialisés.

Parmi les autres activités animées par votre serviteur il y a bien sûr les expo-ventes de fruits classiques. Mais le nombre est forcément limité car nous ne pouvons surcharger le CVRA en travaux de préparation et de transport. Merci au passage pour les efforts méritoires du personnel de Barolle dans ce domaine et un bravo tout particulier à Marcel qui est toujours là où on a besoin de lui !

La visite du verger de LAAS par différentes personnes et surtout des scolaires est sûrement une activité très enrichissante et prometteuse. Il faut voir l'intérêt voire l'engouement des jeunes pour les choses de la nature... je crois que nous avons là un créneau à saisir et à cultiver.

Les moins jeunes aussi d'ailleurs se tournent de plus en plus vers la nature et les arbres fruitiers en particulier : ainsi avons-nous suscité l'intérêt du Comité d'Entreprise de TOTAL PAU (rien que ça !) et nous nous apprêtons à leur faire une présentation du CVRA et une vente de fruits en Septembre prochain.

Ce dernier point m'amène à parler de la sollicitation des bénévoles. Car bien sûr c'est le travail principal du délégué (je dirais plutôt de l'animateur) départemental. En effet il n'est pas si simple que vous l'imaginez de savoir qui sera capable de tenir tel stand ou de pratiquer telle activité, qui sera disponible tel jour et jusqu'à quelle heure, etc... Le nombre de coups de téléphone que cela demande, je ne vous dis pas... Et on n'est jamais sûr de boucler la boucle. À ce sujet je suggère que la fiche d'adhérent à l'ASCVA soit vraiment très complète et qu'elle mentionne en particulier les compétences exactes, la disponibilité, les moyens (en particulier de transport) dont dispose l'intéressé, l'e-mail ou le fax, etc...

Ceci dit les bénévoles sont extraordinaires : il suffit de les solliciter pour avoir leur participation enthousiaste. Pourtant, solliciter les bénévoles n'est pas une mince affaire pour un délégué départemental : il y faut du temps ! D'où la tentation souvent de faire un tour de piste "restreint" et je m'en excuse ici publiquement vis à vis de tous les bénévoles du Béarn. Mais sachez aussi que lorsque vous organisez une manip importante vous êtes souvent tributaire de la météo. Par exemple la deuxième phase de plantation du verger de LAAS s'est faite avec un certain préavis mais il a plu fortement en fin de séance et les 30 personnes conviées ont bien voulu aller jusqu'au bout mais c'était limite... Dernièrement nous avons annulé une séance de travail au verger car la météo prévoyait un temps affreux. Bien nous en a pris et les

prêt pour recevoir ses plantations le 3 mai. Tout ceci n'est qu'une partie de ce que nous avons appris durant cette belle journée. Le midi, nous avons fait la pause casse-croûte : une grande table conviviale, installée sur la pelouse. Stage fort intéressant qui a largement dépassé 17h.

PAR MICHÈLE LACROIX

MONTESQUIEU

Samedi 15 Mars 2008

Stage de greffage

COLAYRAC-SAINT-CIRO (47)

Dimanche 16 mars 2008

Journée portes-ouvertes aux serres exotiques

Tout avait bien débuté : à 8 heures précises nous installons notre stand à l'entrée du parking, le long de la clôture qui borde la route D 813. M^{me} Villes met une dernière main à la décoration tandis que je consolide les banderolles et le parasol que le vent voulait emporter vers Agen... Le public commence à s'intéresser aux arbres, aux petits fruits et aux plants de vigne.

Ils nous demandent des conseils et surtout des nouvelles de M^r Salinières, notre greffeur qui est très connu pour avoir pendant des années taillé et greffé sur les bords de la Garonne.

Vers 11 heures, un coup de vent très fort, suivi d'une giboulée, a semé la panique parmi les exposants et a endommagé notre stand malgré les bâches que j'avais apportées, impossible de les faire tenir contre la force du vent.

Heureusement le renfort de Jean Laffite et de Josiane nous ont redonné le moral et l'envie de résister à la pluie et au froid.

Malgré ces intempéries passagères, le public a été assez nombreux et plusieurs adhérents du GRPA nous ont rendu visite. Il faut reconnaître que cette fête mérite le détour pour la quantité de plantes et de végétaux exposés, sans oublier l'accueil des maîtres des lieux, Françoise et Fabien COUTABLE toujours aussi attentionnés et qui auraient mérité une météo plus clémente en ce jour de rameaux et d'élections; dommage !

Vers 18 h 30, entre deux averses, nous avons rechargé le matériel et les invendus, et chacun est allé se sécher et se mettre au chaud.

PAUL PETRUZ

AGEN

du 7 au 11 avril

**Lycée Professionnel Antoine Lomet
exposition sur le tourisme en Lot et
Garonne.**

Notre aide a été sollicitée par les élèves de deuxième année de Comptabilité et nous leur avons fait parvenir de la documentation sur le Conservatoire et l'Association de soutien (calendrier des stages, catalogue librairie). Cette exposition s'est tenue dans le hall central du lycée et était accessible aux lycéens comme au grand public. Divers panneaux, affiches et dépliant concernant les lieux touristiques étaient en accès libre. Gageons que ces jeunes se rappelleront de nous et nous rendront visite prochainement !

CORINNE GIBAUD

VILLENEUVE SUR LOT

17 avril

Collège Crochepierre Forum destiné aux scolaires de Lot et Garonne

Cette journée était organisée par l'OCCE (Office Central de la Coopération à l'Ecole) et son association de Lot et Garonne.

Chaque année un thème est défini par l'équipe d'enseignants qui collabore avec l'OCCE et leurs élèves. En 2008, le thème choisi pour ce forum était « Nous devenons ce que nous mangeons ».

Ce thème était abordé au travers d'une quarantaine d'ateliers forts variés ayant tous un rapport avec l'alimentation. Celui du conservatoire a été animé par Jacques Dupin.

La participation a été bonne et les enfants ont posé de nombreuses questions certaines préparées à l'avance et d'autres plus spontanées.

Dans l'ensemble tout ce qui concerne l'environnement les intéresse souvent de manière théorique. Ils sont à la fois ignorants du passé et très curieux du processus de disparition des variétés anciennes.

La plupart ne connaissent qu'un très petit nombre d'espèces ou de variétés, même parmi les actuelles, car en général ils consomment peu de fruits (la banane étant souvent citée en 1^{er} !...) Certains posent des questions très précises : quelle est la différence entre pêche, nectarine et brugnol ? Comment se forment les fruits ? la fécondation chez le kiwi ? Comment multiplie-t-on les variétés ? etc.

Pour l'anecdote, la conservation des langues anciennes rejoint parfois celle des variétés fruitières : une classe de CM2 s'est présentée parlant l'occitan avec son maître qui assurait la traduction !... Sympa !

Enfin, moment de bonheur, chaque « entretien » se terminait par une dégustation très appréciée de l'excellent jus de pomme du Conservatoire et par cette recommandation (suivie d'effet espérons le !...) :

« Mangez un peu plus de fruits et un peu moins de Nutella et buvez un peu plus de jus de fruits et un peu moins de Coca Cola !... »

En résumé, une journée positive qui a permis de présenter l'action du Conservatoire aux jeunes générations qui sont les futurs « utilisateurs » de la nature et les consommateurs de demain.

JACQUES DUPIN

PESSAC (33)

Printemps de Bourgaillh
19-20 avril

MOMAS (64)

Fête des fleurs
19-20 avril

HENDAYE (64)

Jardin Expo
1 au 4 mai

10 personnes concernées ont été convoquées pour 8 jours plus tard... De plus les bénévoles ont des idées, beaucoup d'idées et des compétences qu'ils cachent souvent sous trop de modestie. J'estime que c'est un devoir du délégué départemental de les forcer à se découvrir et à se faire valoir. Tout le monde y est gagnant.

En conclusion chaque délégué mène sa barque un peu comme il veut. Mais personnellement j'aimerais bien que l'on puisse échanger nos expériences entre délégués pour corriger peut-être certaines erreurs et avancer dans l'efficacité. Je terminerai donc ce petit laïus en demandant formellement à notre Président qu'il prévoie systématiquement dans l'ordre du jour de chaque CA de l'ASCVA un exposé de tous les délégués sur leurs activités, les difficultés rencontrées et aussi les succès manifestes, afin que tout le monde en tire son profit.

Par Paul Pétruz – Délégué du Lot-et-Garonne

Pour l'organisation des manifestations nous procédons toujours de la même façon puisque ça marche : Sylvie ROQUES nous demande très gentiment si nous sommes disponibles à la date prévue. Elle nous explique ensuite ce qu'elle souhaite faire, et comment. A partir de là nous appelons quelques courageux bénévoles membres du GRPA. Il nous arrive de venir aider à récolter les fruits pour la manifestation. Alain charge le camion ; Eve prépare la documentation, fait un inventaire précis du stand, prépare aussi un fond de caisse de monnaie ; cela demande du temps, mais c'est très bien fait, ensuite nous avons carte blanche...

Nous nous rendons sur le site, nous installons notre stand, un peu vieillot (ça se voit que nous ne sommes pas des nantis) enfin nous installons nos fruits, nos panneaux, la banderole. S'il fait beau, c'est plutôt sympa.

Notre public est très varié, les anciens qui reconnaissent diverses variétés, les jeunes qui veulent planter des arbres, des touristes curieux des fruits du pays.

Nous rencontrons des gens très intéressés qui veulent des conseils et là nous sommes un peu juste, nos connaissances étant limitées nous leur conseillons d'appeler à partir du lundi au Conservatoire.

Par Françoise Larrue - Gironde

Avez-vous découvert en parcourant la Lettre aux adhérents n°33, le projet du GRPA approuvé par le CA du 8 Décembre 2007 ?

Rédiger plus précisément le catalogue et promouvoir les fruits du Conservatoire, tel est le double but des travaux de notre équipe de bénévoles...

Pour cela, il nous a paru nécessaire d'établir des fiches d'analyse des variétés de pommes choisies et ainsi de déterminer au plus juste leurs qualités.

Jean-Pierre Carrazé, et son équipe d'élèves du Lycée hôtelier de Tarbes, a fait déguster 12 variétés de pommes et établi une classification de celles-ci auprès d'une cinquantaine de personnes (10 de 7/8 ans ; grande majorité de 18/20 ans ; quelques collègues et quelques retraités) fin novembre et début décembre 2007.

Véronique Pujalte, restauratrice à Tarbes, a dégusté et analysé 13 variétés de pommes de début novembre à mi décembre et nous avons pu établir une première ébauche de fiche analytique.

Il est évident que dès la prochaine récolte, les dégustations et analyses reprendront en privilégiant les variétés qui seront vendues lors de la Fête de l'Arbre des 29 et 30 Novembre. À cette occasion, un stand de dégustation animé par J.P. Carrazé et ses élèves, proposera diverses préparations de façon à faire rédiger une quarantaine de fiches maximum au public après dégustation.

Enfin, le lycée hôtelier nous propose d'être présents et envisage donc une participation du Conservatoire à la Journée Patrimoine qu'il organise le 17 septembre. Il restera à définir les conditions et les modalités de celle-ci afin de répondre à cette invitation !



LU POUR VOUS

PAR E. LETERME

Collaborer avec les bactéries et autres micro organismes, Jeff Lowenfels et Wayne Lewis, éditions du Rouergue, avril 2008

Extraits : l'entretien des pelouses

« Autrefois, lorsqu'on n'était pas satisfait de l'aspect de sa pelouse, on y répandait du fumier ou du compost. S'il y avait des mauvaises herbes, on les enlevait à la main... tout cela a changé en 1928 ...lorsqu'on a mis au point un moyen de faire de l'engrais azoté chimique, et ce pour un faible coût. La suite fait partie de l'histoire : grâce à une commercialisation agressive et, il faut bien l'avouer, des résultats excellents, les produits chimiques pour l'entretien de la pelouse sont devenus une industrie pesant plusieurs milliards de dollars.

Un cercle vicieux

Les engrais chimiques pour pelouse fonctionnent bien. Leur concentration en nitrates est si élevée qu'ils agissent immédiatement : les engrais sont des produits chimiques qui nourrissent directement les racines sans passer par l'intermédiaire de la biologie présente dans le sol. et tuent la plupart des micro-organismes du réseau alimentaire du sol. ... car ils provoquent un choc osmotique – c'est-à-dire que l'eau contenue dans ces organismes s'écoule vers la haute concentration de sels située à l'extérieur, faisant littéralement éclater les parois cellulaires et tuant les micro-organismes qui fixent (bactéries et champignons) et recyclent (nématodes et protozoaires) les nutriments. La situation est en général aggravée par la pratique assez courante qui consiste à ramasser l'herbe coupée pendant ou immédiatement après la tonte. Même les jardiniers « biologiques » ont trop souvent l'envie irrésistible de ratisser l'herbe tondu.

D'où l'idée, pour la pelouse comme pour le jardin ou toute terre agricole de prendre soin des microbes et les nourrir.

Prendre soin des microbes et les nourrir

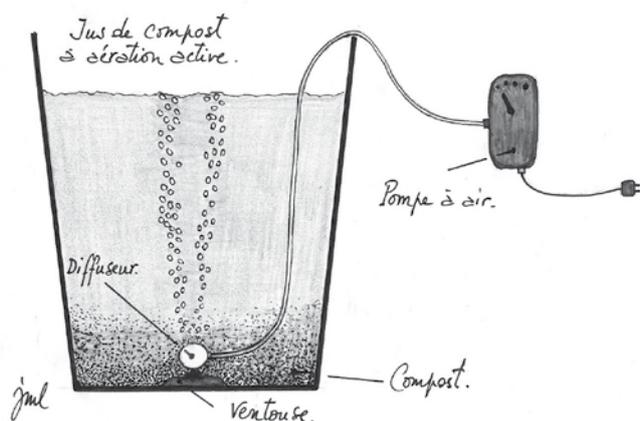
Au début et à la fin de la croissance, répandez un engrais biologique (de la nourriture pour micro-organisme en fait) sur vos pelouses. Vous aurez ainsi la garantie qu'il y a suffisamment de matière organique pour nourrir les micro-organismes se trouvant dans le sol. De la nourriture pour micro-organismes ? c'est un grand changement dans la terminologie du jardinage, mais il est nécessaire. Lorsque vous collaborez avec les micro-organismes, vous les nourrissez et ils alimentent les racines. »

Extraits : Les jus de compost à aération active

Ce ne sont pas les jus qui sortent du compost lorsqu'on le presse ni les jus issus de l'eau qui filtre à travers. Ce n'est pas non plus du compost plongé dans l'eau pendant deux semaines et qui donne une soupe anaérobie (conçue sans oxygène) donc riche en alcools et probablement en agents pathogènes anaérobies. Non les jus de compost à aération active sont des jus novateurs, concentrés de micro-organismes aérobies bénéfiques à la fois pour le sol et les plantes.

Les jus de compost à aération active contiennent beaucoup de bactéries, de champignons, de nématodes et de protozoaires car c'est justement ce qui se trouve dans le compost.

Le brassage devra être suffisamment fort pour extraire les micro-organismes, mais pas trop pour ne pas les tuer une fois qu'ils sont sortis du compost et qu'ils se retrouvent dans le jus. Il faut entre vingt-quatre et trente six heures pour produire un jus de qualité à l'aide d'un simple seau à bulles.



Les racines, face cachée des arbres

Christophe Drénou, coordinateur, Institut pour le Développement Forestier, septembre 2008

« Le système racinaire des arbres a longtemps été considéré comme une importante mais mystérieuse boîte noire. Les racines ancrent les arbres et les nourrissent. Certaines sont pivotantes, d'autres traçantes »... les connaissances approfondies en morphologie et physiologie racinaires sont rares et dispersées. A l'avenir pourtant, le rôle des racines dans la protection des ressources naturelles (sol, eau), la prévention des risques et le stockage du carbone atmosphérique auront une importance croissante pour la sauvegarde de notre environnement.

MONTESQUIEU

3 mai 2008

Stage « Mise en place d'un jardin naturel »

Nous étions 23 personnes, à la fois attentives et bienveillantes, à écouter Jean-Marie Lespinasse nous présenter d'une manière très pédagogique son expérience sur le jardinage ce samedi 3 mai. Jean-Marie a basé ce stage sur l'expérience de son propre jardin dont il nous relate les évolutions et les résultats à travers un diaporama de 90 diapositives vidéo projetées.

Vécu comme une expérience de plusieurs décennies, il a fait évoluer ce jardin en permanence au gré des résultats obtenus, fruits d'observations minutieuses et toujours pertinentes, et j'ajouterai sans risque d'exagérer - d'intuitions de visionnaire*.

Arrivé à concilier production toute l'année, absence d'engrais et de produits phytosanitaires, même biologiques, Jean-Marie s'oriente maintenant vers la réduction de l'arrosage, vers des produits toujours novateurs comme les jus de compost à aération active pour développer des micro organismes protecteurs des plantes et nourriciers du sol (voir ci-contre).

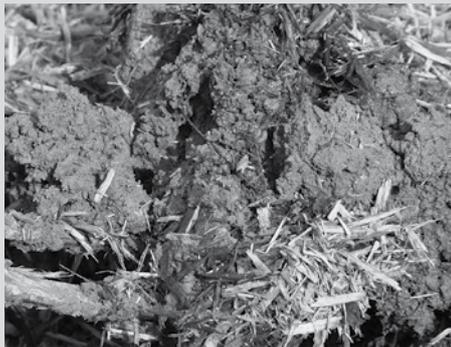
L'apport de ses expériences au conservatoire est fabuleux ; en nous faisant découvrir le BRF, il nous a amené plus loin, vers la connaissance des deux dernières décennies sur les racines, le sol, les organismes vivants visibles et invisibles qui le créent et les interactions entre les êtres vivants dans ce monde inconnu et souterrain d'une richesse insoupçonnée et encore grandement méconnue.

La journée s'est terminée par la visite du futur jardin naturel mis en place au conservatoire et dont le sol rapporté l'an passé, récemment couvert de BRF. Encore trop humide il n'était pas tout à fait prêt à recevoir les plantes et les semis, mais il présentait toutefois déjà une texture qui se dirige doucement vers une terre de jardin autonome.



La fin du stage s'est terminée sous les pommiers de la parcelle musée dont le sol sous couronne a été couvert de BRF en début d'année. La fourche bêche enfoncée dans le sol avec BRF puis sans BRF a parlé d'elle-même ; d'un côté une texture d'une grande souplesse, dans laquelle elle pénètre sans difficulté, avec la présence de vers de terre, d'une bonne humidité superficielle et d'une matière organique décomposée sous le BRF et de l'autre une terre beaucoup plus tassée, superficiellement

très sèche dans laquelle la fourche bêche ne pénètre pas sans un effort important du pied, malgré la présence de vers.



Dans ce sol de vallée de Garonne, bien enrichi en matière organique avant la plantation en 1995, la vie microbienne y est déjà importante puisqu'elle a fait disparaître une épaisse couche de paille en moins de 6 mois en 2006.

Je ne peux pas terminer ce petit compte rendu sans évoquer le repas de midi qui a permis de discuter et aussi de partager bien des mets, entre autre la tarte aux pommes et le vin de Jurançon apportés par Marie-Noëlle, le cake et le gâteau aux framboises de Georgette, sans oublier l'excellent gâteau chocolat banane bio que j'ai mangé sans bien savoir qui me le posait dans l'assiette. Merci à tous.

EVELYNE LETERME

*Réponse de Jean-Marie : Mon jardin est simplement un jardin original qui questionne...

FOIRE DE BORDEAUX

Du jeudi 1^{er} au lundi 12 mai

Situé à proximité des races animales anciennes présentées par le Conservatoire des races animales d'Aquitaine, le stand du CVRA occupait une partie abritée de 5m / 4m et une plantation en plein air d'une jouale de 11m / 3,50m .

On pourrait résumer ainsi ces 12 journées d'expositions : beaucoup d'affluence, beaucoup de contacts, des bénévoles fidèles et solides (4 sur le stand les grands jours). La plupart sont venus plusieurs jours et ont bien répondu aux attentes des visiteurs. Ils ont permis que cette manifestation soit un réel succès pour cette première.

Parfois, il fallait élever la voix pour s'entendre, le chant d'un coq répondant à un autre.

Chaque jour nous avons reçu la visite de confréries : la noix, l'asperge, la lamproie, l'agneau, la truffe, le foie gras, porteuses de magnifiques habits de couleur. L'accompagnateur avait pris l'habitude de faire une halte à notre stand et de commenter

On y démontre surtout que les racines fines absorbantes des arbres - comme celles de la très grande majorité des plantes terrestres - sont en fait « des organes mixtes, formés par l'association entre un champignon et les tissus du cortex racinaire. Il s'agit d'une symbiose mutualiste, association spécifique, intime, durable et à bénéfice réciproque pour les deux organismes. De telles symbioses mutualistes dominent tous les types d'écosystèmes terrestres et marins (lichens, coraux, légumineuses, intestin des termites, mollusques, bactéries endosymbiotiques des insectes et des vers...). Cette symbiose est obligatoire dans les conditions naturelles, ni le champignon ni l'arbre ne peuvent vivre indépendamment l'un de l'autre : le premier a besoin des sucres photosynthétisés au niveau des feuilles en contrepartie de l'eau et des minéraux du sol qu'il extrait et transporte vers les racines de son hôte »... Les racines fines absorbent passivement l'eau du sol et les éléments nutritifs dissous mais elles sont assistées par le mycélium des champignons symbiotiques qui exploitent plus efficacement la micro porosité du sol. En facilitant l'absorption de la solution du sol, les microorganismes associés aux racines assurent une grande diversité de fonctions indispensables à la vie de l'arbre, pour lesquelles les racines seules ne sont pas équipées ou sont peu efficaces.

Le deuxième point qui a retenu le plus notre attention est la démonstration que la « racine relargue dans les sols une quantité considérable de carbone, élément indispensable au développement des micro organismes. Différents processus sont utilisés à cette fin, tels que l'exsudation (résultat de la diffusion passive de différents composés comme les sucres, les acides aminés, et différents acides organiques), la sécrétion ou excrétion (qui est la libération active de composés de haute masse moléculaire comme les polysaccharides et les protéines) et la lyse (qui correspond à la desquamation par abrasion de cellules entières des radicules). De plus des sécrétions mucilagineuses racinaires contribuent elles-aussi à enrichir le sol rhizosphérique en carbone. La proportion des photoassimilats libérés dans le sol par ces phénomènes - environ 30% - est considérable. Ce n'est plus le sol qui nourrit la plante mais bien la plante qui nourrit le sol.

On déduit de ces éléments que, quelque soit la culture - verger, jardin ou grande culture - il est important de ne pas extraire les racines des sols (sauf dans le cas des légumes racines bien entendu), et en même temps de protéger les micro organismes et d'aider à leur développement. Ainsi, racines et sols deviennent autonomes et ne nécessitent plus aucun apport extérieur sous forme minérale soluble.

● Sachez bien ensacher vos fruits

Article paru dans le numéro 585 d'avril 2008 dans la revue Jardins de France de la SNHF signé Jean-Claude Schaeffer

On y découvre l'histoire de l'ensachage, son efficacité et la méthode.

L'ensachage est efficace contre les insectes, carpocapse (à 100%), cécidomyes des poirettes, divers autres insectes et les chenilles ainsi que contre les oiseaux (sauf les pies qui pourraient déchirer les sachets). Il est aussi efficace contre les maladies cryptogamiques comme la tavelure et les monilioses.

Il semble aussi que le fruit soit plus sucré et plus précoce, l'ensachage développant la formation de l'amidon.

L'auteur conseille d'ensacher les pommes et les poires au stade petit fruit (taille d'une cerise). Pour cela, il faut préparer les coursonnes du début la pleine floraison aux pétales qui tombent (stades F à G) en ne gardant que 3 à 4 fleurs par corymbes, suivi d'un éclaircissage à 1 seul fruit (le plus gros) au stade petit fruit. On peut aussi ensacher les kakis, le raisin, voire les fruits à noyaux (prunes, abricots...).

Juste avant l'ensachage, pulvérisez une bouillie bordelaise à 10g pour 10l pour éviter les pourritures. Pour bien maintenir le sac il faut l'attacher sur la bourse et ne pas enclore les feuilles.

L'auteur détaille ensuite les différents types de sacs existants sur le marché qu'il a expérimentés et ceux que l'on peut fabriquer soi-même.

Il est important que le sac ait une ou plusieurs ouvertures pour assurer l'aération et réduire le confinement.

Pour donner une meilleure coloration au fruit, on peut ouvrir le sac quelques jours avant récolte et le bassiner à l'eau froide le matin.

Pour obtenir l'intégralité de l'article, adressez vous à la SNHF 84 rue de Grenelle 75007 Paris jdf@snhf.org

Le verger bio c'est bon pour vous !

PAR B. HUGAND

Une étude de l'Institut National de la Recherche Agronomique (Inra) sur les tomates et les abricots bio montre qu'ils apportent deux fois plus de flavonoïdes, des composés responsables du goût qui permettent de réduire l'hypertension et le risque de maladies cardio-vasculaires. Une étude américaine conclut qu'ils sont plus riches en vitamine C (plus 27%), en fer (plus 21%), en magnésium (plus 30%) et en phosphore (plus 13%). Une étude suédoise sur les fraises affirme que les extraits de fraises bio inhibent plus efficacement la prolifération des cellules cancéreuses pour les cancers du sein et du côlon. La teneur en acide salicylique (aspirine) des légumes bio est six fois plus élevée, or, à petites doses, cet acide participe à la prévention des maladies cardio-vasculaires. Enfin, l'absence de résidus de pesticides dans les fruits et légumes bio permet d'en manger la peau, qui contient 25% des nutriments.

Cet article de Pascale Pisani paru dans Viva de mai 2008 (magazine mutualiste de santé) s'appuie pour partie sur le travail d'une directrice de recherche à l'INRA pour qui les végétaux biologiques produiraient plus de ces composés naturels parce qu'ils subissent plus de stress que ceux issus de l'agriculture conventionnelle. Ces derniers sont chimiquement protégés par des pesticides. Ils n'ont donc pas à produire autant de molécules protectrices contre les insectes ou les champignons. « Autre fait intéressant concernant les flavonoïdes, a souligné cette directrice de recherche, c'est qu'ils sont responsables du goût des aliments. » Cela explique peut-être pourquoi certains affirment que les fruits et les légumes bio ont plus de saveur.



COURRIER DU JARDIN NATUREL

PAR JEAN-MARIE LESPINASSE

TRAITEMENTS SUR RADIS, OIGNONS : où va-t-on ?

A propos des radis :

« ... contre le mildiou, un gros problème en radis, les producteurs ne disposent que d'une substance active à l'efficacité moyenne. Contre le rhizoctonia, autre problème important, aucune substance n'est homologuée et la piste envisagée (Monceren) ne semble plus d'actualité. Les producteurs n'ont pas non plus de solution chimique contre le phytophthora, le fusarium, la gale commune, les bactéries responsables de maladies aériennes ou encore la rouille blanche. Enfin pour le désherbage, ils ne disposent que d'un anti-germinatif qui pose, de plus, des problèmes de phytotoxicité... »

Concernant les oignons assez sensibles à la concurrence des adventices :

« ... le maintien d'une parcelle propre s'effectue en plusieurs stades clefs : désherbage de post-semis-prélevée, désherbage de prélevée, désherbage de rattrapage... »
...désherbage chimique bien sûr ! « Le jardin naturel » vous connaissez ?



lui-même notre activité « les avantages de la biodiversité, c'est de ne pas rester sur un goût unique, uniformisé, savoir manger, c'est savoir apprécier des goûts différents. »

Le mardi 5 la confrérie de la cerise d'ITXASSOU, nous à rendu visite 2 fois, les membres accompagnant leur venue par de la musique et des chants basques. Les 2 bénévoles de ce jour là - Françoise et Bernadette - ont été surnommées CERISSETTE. Merci à tous ceux qui m'ont accompagné et aux organisateurs qui nous ont si bien reçu.

MARCEL FANTINO

BIGANOS (33)

Dimanche 11 mai 2008

10^{ème} Fête des jardins

Nombreux horticulteurs, troc de plantes, ateliers pour les enfants et deux conférences : Jean-Paul COLLAERT « l'Art du Potager en carré » ou comment démarrer un potager productif et agréable, suivi d'un atelier sur le lombricompost

Evelyne LETERME « les fruits retrouvés, patrimoine de demain » à travers une vidéo projection de 70 photos

MIMIZAN

dimanche 18 mai,

Jardins en fête, 9^{ème} édition, organisée par l'Association Agapanthe sur les berges du lac.

MARMANDE (47)

17-18 mai

20^{ème} édition de la Fraise et de la Fleur

CAMBO LES BAINS (64)

31 mai et 1^{er} juin

Marché aux plantes des rendez-vous au jardin

BULLETIN DE PARRAINAGE

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

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

Nouvel Adhérent
NOM :
Prénom :
Adresse :
.....
.....

Parrainé par
NOM :
Prénom :
Adresse :
.....
.....

Membre actif avec La Lettre 28 euros
Membre actif sans La Lettre 20 euros

Membre bienfaiteur avec La Lettre 38 euros
Membre bienfaiteur sans La Lettre 30 euros

Cocher la catégorie choisie.

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

Joindre le règlement :

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

ou **par virement** au Crédit Mutuel de Mont de Marsan N° 15999 02285 00013293640 63

Numéro adhérent :

Date

Signature

A renvoyer à :

A.S.C.V.A.

Domaine de Barolle

47130 MONTESQUIEU



MANIFESTATIONS À VENIR

TOURNON D'AGENAIS

Bourse aux dépliants
4 juin

LAAS (64)

15 juin
Fête des pères

MONTIGNAC (24)

5 et 6 juillet
Fête de la chasse et de la nature
organisé par l'Union pour la Gestion
de l'Espace Rural

VENDOIRE (24)

Tourbières en Fête
15 août

PRAYSSAS (47)

La Féria des fruits
24 août

LAAS (64)

Fête du verger
7 septembre

LAAS (64)

Journées du patrimoine
20 et 21 septembre

TARBES (65)

Journées du patrimoine
17 septembre

AGEN-LE PASSAGE (47)

(Hippodrome)
Journée au féminin
21 septembre

PAU (64)

Comité d'Entreprise TOTAL
25 septembre

FOULEIX (24)

Les Automnales de la Brande
5 octobre

NEUVIC (24)

Journée des Plantes
5 octobre

SABRES (40)

Les automnales
26 octobre

SADIRAC (33)

14ème Journée des Fruits Oubliés
26 octobre

HENDAYE (64)

Exposition d'automne
Domaine d'Abbadia
du 28 novembre au 13 décembre
de 10h à 12h et 14h30 à 17h30
fermé le dimanche matin

CORNEBARRIEU (31)

Foire aux plantes
23 novembre

MONTESQUIEU (47)

Fête de l'arbre et des fruits d'antan
29 et 30 novembre

Stage SOLAGRO : formation en
agroécologie, réalisé avec le soutien de
l'IFORE **Agriculture et biodiversité :**
Gestion des prairies de fauche et
mesure de la biodiversité :
L'exemple du Parc National des Ecrins
Jeudi 5 et vendredi 6 Juin 2008
à L'Argentière-La Bessée (Hautes-Alpes)
Stage gratuit

Colloque National
« Nouveaux Usages de l'Arbre »,
Les 19 et 20 juin 2008, à Angers
Organisé par L'Institut National



DES NOUVELLES DU JARDIN

PAR JEAN-MARIE LESPINASSE, LE 14 MAI 2008

Au fil des rencontres et des lectures, des convictions se renforcent et des questions se posent !

Le sol vit.

Il est parfois difficile de sortir de l'idée reçue qui consiste à croire que la terre est un support de plantes que l'on nourrit avec des engrais et toutes sortes de matières organiques préfabriquées.

Si la terre est vivante c'est grâce aux plantes qu'elle accueille : les exsudats proposés par leurs racines attirent bactéries et champignons qui entretiennent un réseau alimentaire ne pouvant fonctionner que si les plantes et la matière organique de surface sont présentes d'une façon permanente ... comme en forêt !!

Aussi il est aberrant de souhaiter une jachère sans que le sol ne soit couvert d'annuelles ou bisannuelles ou de laisser son jardin nu durant tout l'hiver ! Et il est encore plus étonnant d'entendre dire que le sol a besoin de se reposer !

Nos légumes vivent de la terre et de ses habitants autant que la terre et ses habitants vivent de la présence permanente et diversifiée de nos légumes!

Deux excellents ouvrages nous aident à mieux comprendre cette collaboration étroite entre plantes – terre - matière organique et organismes vivants. Ils sont présentés dans ce numéro : « Collaborer avec les bactéries et autres micro-organismes » et « Les racines ».

BRF suite.

Le sol des ados est toujours recouvert, par une couche de BRF (« Bois Raméaux Fragmentés »)... voici maintenant 3 ans. Ce BRF a été obtenu à partir des rameaux verts d'essences feuillus, fragmentés puis épandus et incorporés aux premiers centimètres du sol au fur et à mesure que les mini parcelles du jardin se libèrent (coupe de salade, prélèvement de radis...). Mon jardin est entouré de souches de noisetier très vigoureuses sur lesquelles je coupe les gourmands partant de la base ou sur des trognes. Cette essence se broie facilement. J'utilise 200 à 300 litres par mois pour recouvrir ces zones découvertes.. Ce broyat a incontestablement une efficacité bien supérieure au mulch de paille que j'utilisais auparavant : les brindilles et les feuilles d'arbres sont très riches en nutriments, sucres, protéines, celluloses et lignines. Cette terre faite de « graves » squelettiques à l'origine « s'engraisse » et devient brun-noir (photo 1 p.16).

Contrairement aux propositions faites par les promoteurs du BRF (voir les livres de Jacky Dupéty : « BRF vous connaissez ? » ou d'Eléa Assélineau et Gilles Domenech : « les bois raméaux fragmentés » je n'apporte pas cette matière organique en une seule fois à l'automne mais plutôt au gré des renouvellements des légumes sur l'ados ou dès que, par endroit, la terre réapparaît après décomposition du BRF.

En été la présence de feuilles sur les rameaux n'est pas un gros handicap : Pour éviter l'engorgement du broyeur je ne passe pas le bout des branches qui sont généralement très feuillues. Ces résidus terminaux sont cependant utilisés comme mulch autour des arbustes.

Jus de compost à aération active.

J'ai entrepris de réaliser des jus de compost pour enrichir le sol et les plantes de bactéries et de champignons nouveaux et bénéfiques.

De nombreux travaux pour la plupart récents révèlent que l'apport de ces micro-organismes peut réduire les méfaits de champignons parasites tels que par exemple le mildiou : ils ne le combattent pas mais prennent plus ou moins leur place. Par ailleurs ces micro-organismes favorisent la vie microbienne du sol et, ainsi, le fonctionnement de son réseau alimentaire.

Déjà nous savions que l'éradication des parasites champignons ou animaux entraînait la destruction de leurs prédateurs. Cette perspective de combattre le champignon parasite par un champignon antagoniste conforte notre volonté de « vivre avec », en équilibre, plutôt qu'éradiquer : expériences à suivre.

Pour éviter la putréfaction de ce jus (compost et eau de pluie dans un rapport de 1 pour 10) celui-ci est brassé durant 36 heures par un jet d'air propulsé à l'aide d'une petite pompe d'aquarium.

Avec le BRF la rétention en eau du sol semble meilleure.

La plupart des essais avec BRF montrent que le sol ainsi reconstitué présente une très bonne capacité à retenir l'eau, il sèche moins vite.

Ayant un arrosage par goutte à goutte je me pose la question d'une possible suppression de ce type d'irrigation.

Aurai-je le courage de ne pas arroser deux planches (sauf sécheresse prolongée ?...) alors que les autres continueront à recevoir leur dose journalière d'eau ?

Depuis deux mois j'ai doublé ma surface de toit recueillant l'eau de pluie, 75 à 150 m².

Les choux brocolis.

Cette année, dès le mois de février, j'ai semé en même temps, sous abri froid, trois sortes de choux : les Bruxelles, les pommés et les brocolis.

La germination de leurs graines a été favorisée par une plaque chauffante de faible puissance (30 watts) placée sous les terrines.

Dans ces conditions précoces et avec un climat irrégulier en fin d'hiver et début de printemps les brocolis après repiquage se sont très bien développés et à la mi-mai certains présentent les ébauches de leurs premières fleurs terminales.

En 2007 la moitié de mes choux (pommés, brocolis, Bruxelles) avaient une bouture de tête de tansie et une bouture de pousse de tomate (photo 2 p.16). Ceux avec bouture n'ont pas été attaqués par la piéride (sauf un). Ceux sans bouture ont été attaqués pour la plupart.

Laitues beures, batavias, grasses pour cet été ?

Nous consommons en moyenne 1,5 salade par jour soit 500 salades à l'année !

Pour l'été je préférerais faire des batavias que des beures qui dans ce sol pomment bien au printemps mais mal en été. Compte tenu de l'amélioration du sol par le BRF je prépare des semis de laitues grasses cette année : seul problème : elles sont plus petites et il faut en faire davantage. La beure Appia est magnifique !

Les asperges.

Plantée sur un ados orienté est-ouest mes asperges se déplacent tous les ans un peu plus vers le côté ensoleillé. Certaines poussent contre la planche délimitant la bordure de l'ados !

À la mi-mai nous en avons mangé 8 fois.



Début mai : deux choux pommés et une laitue Appia



Mi-mai : vue d'ensemble au fond carottes Touchon semées en février

Page 16 sont présentés différents champignons nés dans les BRF des jardins. Leur détermination nous intéresse. N'hésitez à nous contacter si vous pouvez le faire. E-mail : conservatoire@conservatoirevegetal.com

d'Horticulture d'Angers et les services du Ministère de l'Agriculture en région Pays de la Loire

<http://nouveaux-usages-arbre.inh.fr>

Pour toute précision, contactez

Annabelle Gouche au 02 40 79 72 50.

Annabelle.Gouche@agriculture.gouv.fr

Stage d'agro-écologie organisé par Kokopelli les 27, 28 et 29 juin. Verdon

Inscriptions limitées à 35 participants

Ce stage ayant lieu au cœur du Verdon, l'Association de la Maison des Lacs assurera l'hébergement et les repas.

Forfait global de 200 euros pour ces trois jours: 100 euros pour le stage et 100 euros pour l'hébergement et les repas.



VIENT DE PARAÎTRE

Compostons ! pour redonner sa fertilité à la terre - Jean-Paul Collaert

Éditions de Terran, janvier 2008, 95 pages.

Guide pratique abondamment illustré, qui apprend à composter de la manière la plus simple et la plus efficace possible, de façon à obtenir un véritable levain en quelques mois.

Nouveau convivium Slow Food

Terroir gerçois en convention avec Slow Food France et Slow Food International.

Renseignements auprès de son Président Régis Meyer - Domaine de Hongrie 32290 Lupiac

www.domaine-de-hongrie@wanadoo.fr

PRIMÉ LE 1^{ER} MAI 2008

De l'arbre au sol. Les bois raméaux fragmentés - Eléa Asselineau et Gilles Domenech, Éditions du Rouergue, oct. 2007

Primé le 1^{er} mai 2008 dans la catégorie « essai » au Blanc dans l'Indre à un des rares festival du livre « nature et environnement », le 6^{ème} Festival du livre Chapitre Nature. Cette manifestation est organisée par la revue Terre Sauvage et la Fédération des Œuvres Laïques de l'Indre. Ce livre est dorénavant disponible sur le catalogue de l'Institut du Développement Forestier.

C'est comme une consécration pour nous amoureux de la forêt et bien sûr aussi pour les BRF:

http://www.foretpriveefrancaise.com/Les_publications_de_l_IDF

J'ai la tristesse de vous apprendre le décès de Claude Guibert survenu le 30 mai dernier. Trésorier du GRPA de 1986 à 1995, il m'a accompagné pendant ces dix années pour renforcer les actions du Conservatoire et développer les bases de l'autofinancement. Sa présence constante à mes côtés pendant dix ans a cessé lorsqu'il a pris ses fonctions de maire de Bas-Mauco dans les Landes en même temps que le Conservatoire s'installait à Montesquieu, en Lot-et-Garonne. Claude Guibert est toujours resté fidèle au GRPA et a fait preuve d'une grande générosité envers le Conservatoire. C'est un ami que nous avons perdu.

EVELYNE LETERME

LES JARDINS DE BRF



Photo 1 : Cette partie du jardin couverte d'un voile, a apporté des radis roses en hiver (photo 1 P.9 de la Lettre N°33). En mai, elle produit des salades et une jeune tomate.



Photo 2 : Brocoli semé sous abri en février, avec à sa droite une bouture de Tanaisie..



Différents champignons (non déterminés) développés en 2008 dans des jardins et vergers aquitains couverts de BRF.