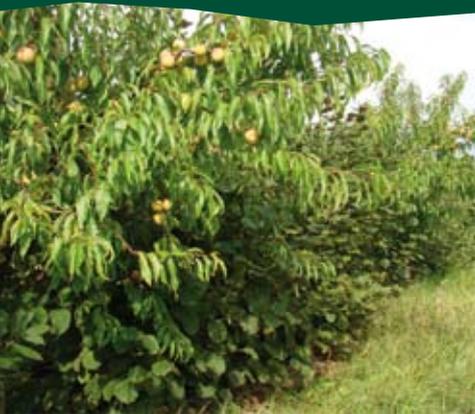


La LETTRE aux adhérents

n°35



La haie de Montesquieu avec ses pêches



POURQUOI LE CONSERVATOIRE EST UN « PATRIMOINE D'AVENIR »

La France reste de loin le premier consommateur de pesticides en Europe et le troisième au monde. L'arboriculture fruitière utilise énormément de produits phytosanitaires (environ 4 fois plus que ceux utilisés en France sur toutes cultures confondues).

Il est urgent d'apporter de véritables solutions. Or les initiatives actuelles pour réduire cette pollution donnent des résultats trop partiels ou pour un temps trop court. C'est le cas de la résistance monogénique à la tavelure chez le pommier qui subit dans le nord de la France un contournement par des souches nouvelles de ce champignon. C'est également le fait de rester dans une stratégie d'éradication systématique du parasite alors que certains pommiers en particulier peuvent vivre avec ce parasite sans pour autant être trop attaqués.

Ces comportements présentant une rusticité particulière aujourd'hui bien évaluée, sont issus de résistances ou de comportements polygéniques qui n'ont besoin que d'une protection phytosanitaire très allégée en comparaison à celles utilisées aujourd'hui.

Ce matériel végétal est repéré dans des zones où il est multiplié depuis longtemps par les agriculteurs et les jardiniers. C'est le cas par exemple d'une très bonne tolérance à la tavelure chez certaines variétés d'Aquitaine ou la capacité de ne produire qu'un seul fruit par inflorescence, aptitude naturelle qui permet d'éviter totalement l'utilisation d'hormones synthétiques pour faire chuter les fruits en surnombre. Ces traitements sont généralisés dans le verger conventionnel.

Ces variétés anciennes porteuses de ces aptitudes de grand intérêt ne peuvent être plantées aujourd'hui car très souvent leur qualité et leur aspect ne correspondent pas à la demande des consommateurs. Il est donc nécessaire d'envisager la récupération de ces caractères à l'aide de croisements réalisés entre parents porteurs de ces comportements recherchés.

Ainsi la mission du conservatoire végétal ne peut actuellement être restreinte à une vitrine du matériel végétal conservé. Elle doit dans un premier temps évaluer puis sélectionner des variétés anciennes performantes aux niveaux rusticité, qualité du fruit et régularité de la production. Cette sélection variétale nous permet de définir les meilleurs croisements qui peuvent être réalisés pour obtenir les cultivars recherchés afin de mettre en place une arboriculture propre. Nous pouvons aisément vérifier que la culture de variétés sélectionnées en Nouvelle Zélande ou en Colombie Britannique ne résout pas nos problèmes écologiques.

SOMMAIRE

Editorial : pourquoi le conservatoire est un « patrimoine d'avenir »	p. 1
Le verger conservatoire	p.2
Lieu d'expérimentation	p.3
Des nouvelles des sites d'accueils et de nos manifestations	p.5
Manifestations passées	p.5
Rubrique jardin	p.7
Vient de paraître	p.10
Lu pour vous :	p.11
le lombricompostage	
Manifestations à venir	p.13
Les travaux d'hiver au verger	p.13
La rubrique scientifique et technique	p.15
Le langage de la conduite proposée à nos arbres fruitiers	

Lettre aux adhérents n°35

Date de parution

Octobre 2008

Prix : 3.00 €

Comité de rédaction

Evelyne Leterme

Jean-Marie Lespinasse

Comité de relecture

Michel Duchatel

Michèle Lacroix

Leon Pachebat

Chantal Magnet

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



Stage de taille en vert, Laas le 14 juin 2008

VARIÉTÉS TRÈS SENSIBLES Photos du 18 juin 2008



Reinette rose



Chantecler



Golden

VARIÉTÉS INDEMNES Photos du 18 juin 2008



Rte Dorée



Fenouillet Aubert

Cette année à Montesquieu, dans la partie « musée » du conservatoire qui ne fut pas traitée, nous avons pu observer le très bon comportement des variétés La Douce, Api Double Rose, Anixa, Fenouillet Aubert, Court pendu gris du Limousin vis à vis de la tavelure et des variétés indemnes de carpocapses comme Api double rose et Anixa d'une manière moins forte.

Variétés indemnes de tavelure sur feuillage et fruit durant toute la période, en plus des précédentes :

Suzette, Pay Bou, Pomme melon, pomme Orange, Le Coudic, Chaux, Pomme Pelotte, Api étoilé et dans une moindre mesure Pouzac et Cassou.

Certaines variétés se sont révélées aussi indemnes d'oïdium comme Pay Bou, Anixa, Pouzac, Cassou ainsi que Coutras, Pineau, Boulonnex, Reinette de Saintonge, entre autres...

C'est parmi ces variétés que notre choix se porte pour élaborer le programme de création variétale. Celui-ci a été entrepris voici déjà 8 ans. Il ne concerne pas seulement le pommier car des croisements en poirier et pêcher ont également été réalisés. Malgré la modestie de cette activité la qualité et les comportements des premiers hybrides obtenus nous permettent de penser que les variétés anciennes peuvent contribuer à la création d'un patrimoine d'avenir. D'ores et déjà de nombreux groupements d'arboriculteurs ont montré leur intérêt pour cette sélection créatrice.



Sélection des hybrides, août 2008

Ces nouvelles variétés issues des fonds génétiques de nos régions seront expérimentées dans des vergers nouveaux, sites de cultures naturelles où les intrants chimiques seront exclus. Ces expérimentations testeront avec ces variétés nouvelles, la revitalisation des sols par l'apports du BRF (bois raméaux fragmentés) issus des déchets végétaux de différentes provenances (élagueurs professionnels, communes, DDE, ...) et la présence, sur le rang de culture, de plantes répulsives de parasites animaux.

Ainsi les missions du conservatoire ont évolué. Une première phase que l'on peut qualifier de « prospective » a permis de rassembler le matériel végétal dans les premiers « vergers collection » des Landes, et de découvrir les familles et les synonymies variétales. Durant cette période des tests précoces à la tavelure et à l'oïdium réalisés par la station INRA d'Angers et la recherche du comportement des variétés au feu bactérien ont complété nos connaissances sur les comportements des variétés locales de l'Aquitaine et plus largement du grand Sud-Ouest. Aujourd'hui, après évaluation de ce patrimoine génétique, nous savons qu'il a un rôle fondamental dans la création de variétés adaptées à une culture respectueuse de l'environnement.

Cette activité déjà amorcée à petite échelle doit être confortée à deux niveaux : le suivi des parcelles hybrides pour la sélection et la création de parcelles d'expérimentation.

**JEAN-MARIE LESPINASSE,
EVELYNE LETERME ET SYLVIE ROQUES**

COMMENT LE VERGER CONSERVATOIRE PEUT DEVENIR LIEU D'EXPÉRIMENTATION DE TECHNIQUES NOUVELLES

La conservation du patrimoine régional est maintenant une réalité bien établie en Aquitaine : un domaine de 12 hectares, 2000 variétés majoritairement régionales et toutes menacées de 16 espèces fruitières, dix sites d'accueils répartis sur l'ensemble des 5 départements permettant de multiplier les collections et faire connaître le patrimoine de manière délocalisée, une pépinière de plus de 200 variétés de 11 espèces dont le matériel végétal est issu du verger de Montesquieu plus quelques autres espèces diversifiées extérieures au conservatoire, de l'ordre de 2000 clients par saison, un budget annuel représenté par 30% de fonds publics et 70% d'autofinancement généré en majeure partie par la pépinière qui a commercialisé 32000 arbres sur la saison 2007-2008...

Bien organisés avec un personnel réduit mais très compétent, aidé par des bénévoles respectueux de notre travail et que nous admirons dans leur détermination à promouvoir cette action, nous pouvons maintenant passer à une étape supplémentaire.

Bien entendu nous restons conscients de la fragilité de cette situation où nos recettes sont majoritairement basées sur une activité commerciale qui n'est pas à l'abri de difficultés (conditions climatiques dangereuses comme la grêle, diminution du pouvoir d'achat, non référencement en jardinerie, concurrence déloyale et vol de propriété intellectuelle...).

Après la publication de la première édition des Fruits retrouvés en 1995, nous avons franchi un cap en installant le conservatoire en vallée de Garonne ; cette année, après la publication de la seconde version avec la collaboration inestimable de Jean-Marie Lespinasse nous avons mis en place les bases d'actions ciblées sur le développement et l'expérimentation à grande échelle de techniques nouvelles d'entretien de verger à destination des amateurs mais aussi des professionnels.

● L'effet BRF au verger-musée – premiers résultats

Après avoir découvert le concept du BRF en septembre 2007, nous avons choisi de tester son efficacité dès l'année 2008, en couvrant le sol sous les arbres de la parcelle musée, soit 1 ha 1/2, plus quelques autres endroits.

Sur cette parcelle, le sol des arbres hautes tiges a été couvert sur un cercle de 2m de diamètre et les rangs des alignements sur un mètre de large, l'ensemble sur une épaisseur moyenne de 8 cm.

En tout, de novembre à février, ce sont 80 m3 de BRF qui ont été épandus (correspondant à un volume de branches traitées 5 à 7 fois plus important). Les essences variaient du platane au peuplier en passant par les bois d'élagages d'un élagueur qui contenait une multitude de bois divers avec peu de résineux.



BRF sur arbres du verger-musée, février 2008



Nouvel apport de BRF, 1^{er} octobre 2008

Compte tenu de la richesse en micro organismes du sol, la dégradation a démarré rapidement ; aussi avons-nous rechargé en BRF dès le 5 septembre avec une couche épaisse de BRF de peuplier.

Le premier avantage de cet apport a été d'éviter le désherbage.

D'autre part pour vérifier l'effet BRF, nous avons pris la décision de ne pas traiter cette parcelle, sur laquelle nous ne prélevons pas de greffons pour alimenter notre pépinière. Bien entendu nous étions prêts à intervenir en cas de nécessité impérieuse comme une attaque trop importante de pucerons ou encore de mildiou sur vignes.

Rien n'est apparu suffisamment critique pour nécessiter une protection phytosanitaire d'urgence. Aussi le verger n'a-t-il reçu qu'un seul traitement sur les pommiers contre les pucerons lanigères à l'aide de pirimicarbe, (spécifique puceron, non toxique pour la faune auxiliaire), associé à un mouillant. Aucune attaque sérieuse d'autres pucerons n'est apparue en dehors du lanigère. Quant aux attaques d'oïdium et de monilia, elles sont restées limitées aux variétés les plus sensibles.

La maladie la plus ennuyeuse pour le pommier, la tavelure, est bien évidemment apparue, mais d'une manière tellement ciblée sur certaines variétés et pas ou peu sur d'autres que cela a attisé notre curiosité de voir l'expression complète de cette sensibilité dans ce milieu où l'inoculum abonde. Et celle-là a été récompensée au-delà de ce que nous aurions pu imaginer. De fait nous n'avons réalisé aucun traitement anti tavelure ce qui aurait pu paraître comme une aberration si nous n'en avions pas tiré les résultats obtenus, principalement en terme de niveau de sensibilité, certaines variétés s'étant avérées particulièrement peu sensibles. Deux lignes de la parcelle n'ayant pas été couvertes de BRF nous pouvons voir s'amorcer un début de différenciation de comportement entre les mêmes variétés dans les deux situations. Les attaques de tavelure sont dans presque tous les cas plus élevées sur les feuilles des arbres sans BRF qu'avec BRF. Par contre le niveau d'attaque sur fruits est resté similaire. (voir tableau)

Pour évaluer l'état hydrique du sol, nous avons installé quatre sondes, deux sous la couronne d'un arbre dont le sol est couvert de BRF, et deux autres en sol nu. Dans chaque situation, une des sondes est enfoncée à 15 cm de profondeur et l'autre à 30 cm. Ce dispositif nous a permis de suivre la dynamique de l'eau du sol et du sous sol sous BRF et en sol nu très régulièrement – c'est-à-dire plusieurs fois par semaine et après chaque pluie - (soit 36 relevés du 3 mars au 19 septembre).



TABLEAU DES COMPORTEMENTS

Année 2008 - verger-musée, domaine de Barolle - en l'absence totale de protection phytosanitaire en 2008. Notations 19 mai et 19 juin.

Les notes de 0 à 5 correspondent au niveau croissant de présence de symptômes (absence d'attaque à très forte attaque).

POMMIERS	MUSEE		2008
	Tavelure /FRUITS	Tavelure /FEUILLES	
Admirable jaune	2	0	0
ANIXA	0,5	0,5	0
ANIXA	0	0	0
API DOUBLE ROSE	2,5	2,5	0
Api étoilé Gironde	1	0	0
Api étoilé Lannemezan	2	3	1
Api noir	0	0	0
AZEROLI ANISE	1	5	2
Beausoleil	2	1	1
Belle Fille de Ste Feyre	2	2	2
Belle Fleur Jaune	5	4	0
Belle Louronnaise	3	1	1
Boulonnex	2	0	0
Bourdinga	3	4	0
CALVILLE BLANC D'HIVER	5	5	1
Calville du Roi	1	0	0
Caramilde	3	3	0
Cassou	1	1,5	0
Centrou	1	0	0
Chailleux	2	2	0
CHANTECLER	5	5	0
Chataignier	3	2	0
Chaux	0	0	0
Choureau	4	3+	0
Cinq Côtes	2,5	0	1
Court pendu gris Dordogne	1	0	1
COURT PENDU GRIS DU L.	1,5	2	0
COURT PENDU GRIS DU L.	1	1	0
Court pendu rouge	0	0	0
Coutras		2	0
FENOUILLET AUBERT	0	0,5	0
FENOUILLET AUBERT	0	0	1
GOLDEN	5	4	0
Grosse Madeleine	2	0	2
Guilhengue	3	1	1
Jinkoa Sagarra	4	2	0
LA DOUCE	0	2	2
LA DOUCE	0	0	0
Malus floribunda everest	0	0	0
Mamula	2,5	2	0
PAY BOU	1	0	0
PERASSE Ag 240	0	0	0
PERASSE DE NAY	2	2	0
PERASSE DE GAN	2	2	0
PERREGUE	0	1	1
Petit Api	2	1	0
Pineau	2	2	0
Pomme d'anis Ag55	1	3	0
Pomme de Fer	1	1	0
Pomme de Sore		0	0
Pomme d'Enfer		4	0
Pomme Dieu	1	0	2
Pomme d'Ile	1,5	0	1
Pomme Glace	1	1	0
Pomme Melon	0	0	0
Pomme Noire du Louron	3	3	0
Pomme orange	0	0	0
Pomme Pelotte	0	0	0
Pomme pion	4	2	0
Pouzac	2	2++	0
Rambour d'Hiver	1	0	0
Réale d'Enraygue	3	3	3
Redondelle Gironde	2	0	2
Redondelle Lot et Garonne	3	1	0
Reine des Reinettes	2	0	0
Reinette blanche du Canada	3	4	0
REINETTE CLOCHARD	4	4	2
Reinette de Brive	3	1	0
Reinette de Corréze	3	1	0
Reinette de Saintonge	2	5	0
Reinette dorée	0	0	0
Reinette Rose	5	4	3
René Vert	2	1	0
Rose de Benaugue	3	0	0
Saint Jean	1	0	3
Saint Michel Le Coudic	1	0	0
Sang de Bœuf 64	2	0	2
Suzette	0	0	0
Trompe Gelées	3	3	1
Usta Xuria	0	1,5	0
Vedette du Béarn	1,5	0	0
Verdale	3+	3	0
Vermillon d'Espagne		2	0
Vigneronne	2	2	3

En blanc : arbre sans BRF
En majuscule : le clone identique sous BRF



Sondes à 15 et 30 cm



Épandage BRF en ligne, février 2008

PRUNEAUX DE DATIL, GOUTTE D'OR ET ENTE BLANCHE

Le séchage de 5 variétés de prunes anciennes a été tenté par deux pruniculteurs, les 14 et 27 août, Pascal CHAUGIER de Villeneuve de Duras et M et M^{me} DOCHE de Les Leves et Thoumeyragues cette fin d'été.

Goutte d'Or (origine Ariège), Datil, Entte blanche ont donné de bons résultats avec un pruneau de qualité, riche en sucre, de texture moelleuse, avec un parfum intéressant. Si le calibre de l'Entte blanche est voisin de celui du pruneau classique, étant un clone de la prune d'Agen, les deux autres ont donné des calibres beaucoup plus petits, qu'il faudrait utiliser à de nouvelles occasions. Quant à l'autre clone de Goutte d'or testé (origine Haute Garonne) et une variété dénommée Quetche du Carmel, les pruneaux obtenus se sont avérés immangeables avec une texture fibreuse et un manque de sucre. L'opération sera renouvelée l'an prochain avec d'autres variétés. Nous remercions ces producteurs de leur aide et de l'intérêt qu'ils portent aux produits anciens, qui pour eux s'apparentent à de nouveaux produits, mais qui ne les ont pas déçus loin s'en faut.

DONS

En 2009, nous souhaitons développer dans tous les sites d'accueils l'apport de BRF au sol, associé à la plantation de plantes répulsives et à l'utilisation de macération de plantes ou encore de jus concentré en microorganismes. Pour cela, nous avons déposé un dossier auprès de la Fondation Nature et Découverte et attendons la réponse. En tout état de cause nous sommes à la recherche de dons d'entreprises ou de particuliers pour nous aider à couvrir les coûts de ces recherches expérimentales. L'appel est lancé, nous comptons sur vous pour le relayer... et nous vous en remercions par avance.

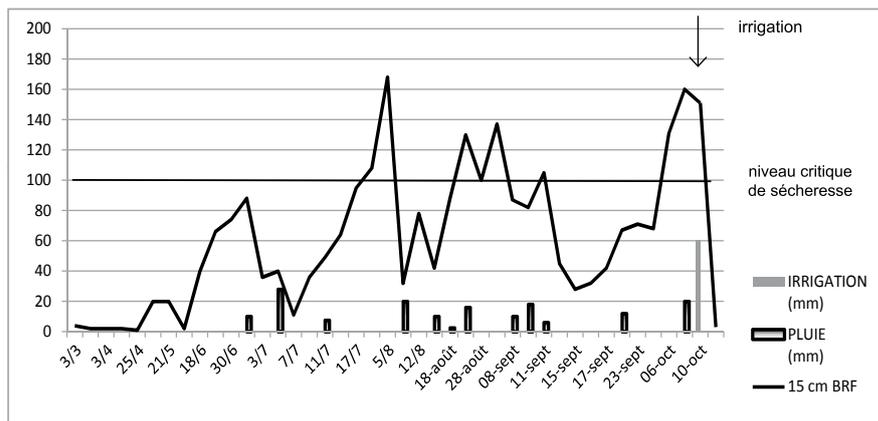
En 2008 le conservatoire a reçu plusieurs dons :

- BRF livré gratuitement à Montesquieu par les entreprises de jardin espaces verts et d'élagages NICLI de Bruch, et MORAINÉ de Montaut toutes deux en Lot-et-Garonne,
- fourniture de bois d'élagage des platanes de village par la mairie de Buzet et par la mairie de Saint-Laurent qui a aussi participé financièrement à la location d'un broyeur,
- fourniture de branches élaguées de peupliers par M. Lafargue de Bequin

L'association de soutien au Conservatoire a reçu 362 € de dons de ses adhérents en plus des cotisations et 1000€ de deux entreprises du BTP (EMCA de métropole et AFABA de Guyane) dans le cadre des relations professionnelles de Michel DUCHATEL, Secrétaire Général. Nous les remercions très chaleureusement de leur générosité.

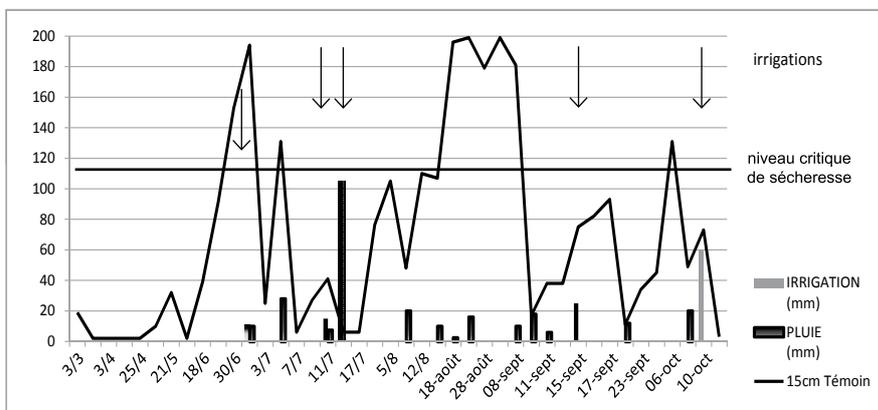
Que constate-t-on nous ?

Tensiométrie à 15 cm sol avec BRF



Une irrigation le 11 octobre de 60 mm soit 600m³/ha

Tensiométrie à 15 cm sol Témoin irrigué



Cinq irrigations 260 mm soit 2600 m³/ha

1°) deux périodes se distinguent :

Du 3 mars au 11 juillet où les journées de pluies ont été nombreuses jusqu'au 18 juin (apportant 477 mm d'eau) suivies d'une période plus sèche avec seulement 3 pluies qui ont apporté 45,5 mm d'eau : à ce stade aucune déshydratation du sol et du sous-sol n'apparaît sous BRF alors qu'en sol nu elle est notable durant 5 journées à 15 cm et 7 en sous-sol.

Du 11 juillet au 19 septembre, longue période où la pluviométrie devient faible : 104,5 mm seulement, le sol à 15 cm est déshydraté sous BRF durant 19 jours et 32 jours en sous-sol contre respectivement 34 et 46 en sol nu ; à ce niveau, les valeurs de déshydratation deviennent plus importantes alors même que le sol nu a reçu un arrosage abondant (plus de 125mm) que n'a pas reçu le BRF.

2°) dans la première période et au début de la seconde, l'effet des pluies se fait ressentir le jour même sous BRF jusqu'à 30cm alors qu'en sol nu, un décalage de deux jours est constaté entre l'effet sur le sol à 15 cm et le sous-sol à 30cm.

3°) Ensuite à partir du 5 août en sol nu, les pluviométries inférieures à 20 mm n'auront plus d'effet à 15cm et la réhydratation du sous sol n'aura plus lieu après les pluies quelles que soient leurs valeurs.

4°) Par contre sous BRF l'effet des pluies se retrouve à 15 cm dès lors qu'elles sont supérieures à 10mm ; elle ne se retrouvera à 30 cm qu'après un cumul de pluie supérieur 50mm (ce qui n'a pas eu lieu sous sol nu).

5°) après un nouvel épandage de BRF le 5 septembre sur sol sec, l'état hydrique se dégrade. Non seulement l'eau tarde à descendre à 15 cm mais cela provoque un assèchement momentané. Cet effet négatif se stabilise au bout de 8 jours où les couches profondes recommencent à se réhydrater.

On en déduit que tout paillage sur sol sec doit être impérativement suivi (voire précédé) d'un arrosage.

Pour déterminer l'effet « paillage », nous effectuerons en 2009 un apport comparatif de BRF d'une part et de paille de blé de l'autre, dans ces mêmes conditions de sol déshydraté, afin de suivre l'évolution de l'hydratation du sol.

EVELYNE LETERME ET BERTRAND ROQUES

DES NOUVELLES DES SITES D'ACCUEILS ET DE NOS MANIFESTATIONS

● **MONEIN – Fête des Pêches - 19 juillet et 3 août**
Deux expositions et un pique nique, tout en simplicité et en amitié

PAR EVELYNE LETERME



Expo de Monein

Chacune des deux expositions du Conservatoire a présenté des variétés de prunes – Caprane, Chirquity, Saint-Léonard, Verdane, le 19 juillet, et Goutte d'or, Prune abricot et Reine Claude Diaphane le 3 août.

Les bénévoles qui ont l'habitude de travailler ensemble en particulier à Laàs ont été au rendez-vous, aidés de quelques autres :

le 19, Michèle LACROIX, notre hôtesse de Monein, Jean-Louis BONNET, Dominique GROS et moi-même, et le 3 août, les mêmes, aidés de Christine DUVAL, Claude ETIENNE, Chantal MAGNET nouvelle adhérente de Monein, Georgette FANTINO accompagnée d'une amie. Quant à David LACROIX, maître des lieux, il fut terriblement déçu de l'absence de la prune Ente blanche dont il se demande comment il va bien pouvoir faire parvenir les fruits du Lot-et-Garonne en Béarn, cette année où la fête de Laàs a été repoussée du 18 août au 5 septembre (date postérieure à la récolte de l'espérée). J'y ai retrouvé avec plaisir notre plus ancien adhérent du Béarn (1984), Albert LACU-PUYOU, nonagénaire en pleine forme toujours accompagné d'amis.

En fin de matinée, à l'occasion du vin d'honneur offert par la municipalité, les deux maîtres d'œuvre locaux de la rénovation du verger de Roussane, Marie-Josée CASAUBON et Pascal LABASSE ont été récompensés par le comité d'organisation de la fête. Michèle LACROIX et moi-même sommes allées saluer M. le maire qui nous avait invitées.

Le démontage et transfert du matériel furent lancés dès que les dernières prunes eurent été vendues, à midi passé, où il fallut se faire une place à travers une foule dense et joyeuse, verre de jurançon en main...

L'heure du pique-nique avait sonné alors que nous avions été rejoints progressivement par les autres convives : Guy BERTHIE et son épouse, Mohammed Ould AKLOUCHE, Mme ETIENNE, Nicolas GROS, Anne-Marie et Roland ERNULT, Léon et Evelyne PACHEBAT.

Le terrain étant situé sur une colline escarpée de Monein à 1 km de là, le coteau Pic, où Michèle et David ont installé leur jardin en terrasse, le petit verger, le poulailler, la dizaine de chèvres et leurs trois ânes (Prêle, Milly et Marco) les trois derniers nés de la famille Lacroix, c'est en tracteur que le matériel a été transporté et à pied que l'assemblée a suivi, accompagnée de Jeff le chien de la maison.

A l'ombre des pruniers et d'une tente, fermement encadrés par les ânes, spectateurs attentifs au moindre faux pas qui leur permettait de chiper qui une pêche, qui une peau de melon, qui un morceau de la nappe, regrettant de ne pouvoir goûter dignement aux 6 gâteaux partagés en 20 parts chacun, nous avons passé un excellent moment de chaleur humaine.

Le retour de chacun s'est fait en début de soirée dans un triangle Pau-Bayonne, Saint Géours de Maremne, les coteaux de la Garonne.

En attendant d'autres rencontres à l'occasion des toutes prochaines expositions de cette fin d'été et de l'automne, je voudrais vous faire part de mon bonheur de partager de tels moments.



Pique-nique

En deux semaines, le Conservatoire et son association de soutien ont été présents en Béarn à Monein, à l'occasion de fêtes de la pêche.

Si la première, le 19 juillet, était spécifiquement consacrée aux ventes de pêches de Roussane de Monein, la seconde était la fête annuelle du village, héritée de la traditionnelle fête du raisin et des pêches, actuellement dédiée au vin de Jurançon (que l'on consomme sans modération sous les halles, dès le milieu de la matinée du dimanche).



Verger de pêcheurs Roussane de Monein, le 15 juin 2008

MANIFESTATIONS PASSÉES

LAGRANGE (40)

les 26 et 27 avril 2008



Dans le cadre de « **Ferme en Fermes** » organisé par le CIVAM BIO, le verger de Lagrange a ouvert sa clôture aux visiteurs

Exceptionnellement, le temps était magnifique, soleil, chaleur, insectes et petits oiseaux, sans parler des hirondelles, tout le monde s'était mis en quatre pour cette première. Même Prosper, l'épouvantail, qui servait de repère aux curieux, avait mis ses plus beaux atouts. Les pommiers étaient en fleurs, le noyer n'était pas encore bien réveillé et les pêcheurs, les pauvres, étaient tous rouges de cloque.

Dans notre petit coin des landes, nous avons quand même eu la visite de 35 personnes sur les deux jours. D'origines géographiques et sociales très diverses, tous étaient très curieux de découvrir enfin d'autres variétés de fruits que celles connues dans le commerce.

Tout le monde aurait aimé voir et goûter pommes, prunes pêches et autres. Hélas, la saison de s'y prêtant pas, chacun proposait de renouveler la manifestation à une date ultérieure. Cela n'est pas prévu pour l'instant, mais nous n'avons pas manqué de parler de la Fête de l'Arbre de Montesquieu qui pourra sûrement combler ce manque. S'il n'y avait pas de fruits, l'enthousiasme des visiteurs nous incite à poursuivre l'expérience. Prosper, lui, s'est tellement régalé cette année qu'il lui tarde l'année prochaine pour jouer son rôle de guide du verger.

SYLVIE TALON

Chemin de la Coustète
40240 LAGRANGE

HENDAYE (64)

1^{er} au 4 mai

Jardin Expo

Nous nous sommes retrouvés durant 4 jours face à la mer sur le port d'Hendaye pour les désormais traditionnelles journées de jardin expo. Accompagnés de mes fidèles « acolytes », J-Jacques DIHARCE, Léon PACHEBAT, Alex DOS REIS, Dominique GROS, nous avons « sué » sous un soleil magnifique, surtout le vendredi et le samedi. Le beau temps aidant, nous avons bénéficié d'une affluence respectable surtout en fin d'après midi à partir de 17h. Les visiteurs, comme chaque année, ont été avides de conseils. La journée du samedi étant consacrée au greffage, nous avons, à tour de rôle, assuré les démonstrations, suivies par des groupes plus ou moins importants



suivant l'heure. Petit bémol, que je souhaiterais apporter avant de conclure: 4 journées d'exposition, cela nous paraît un peu long. Nous avons aussi regretté la trop grande variété d'exposants parfois éloignés de la notion du jardin : poterie, salon, spa... Pour terminer, on peut dire que ces journées ont été très agréables, conviviales et enrichissantes pour nos visiteurs mais également pour nous.

JEAN-LOUIS BONNET

CAMBO LES BAINS (64)

31 mai et 1^{er} juin

Marché aux plantes des rendez-vous au jardin



Nouvelle exposition pour le marché aux plantes de Cambo dans le magnifique parc du domaine d'Arnaga. Cette année le temps n'était pas vraiment de la partie et c'est sous un ciel gris et parfois pluvieux que nous avons accueillis 3000 visiteurs selon les données de Pantxo Azarete. Cette exposition s'est encore une fois révélée très riche en exposants de grande qualité et uniquement orientés vers le domaine végétal : bonzaï, plants, plantes vivaces, légumes, fleurs, engrais bio, ouvrages... Le nombre d'exposant est passé de 14 l'année dernière à 30 cette année, ce qui laisse présager un avenir heureux pour ce marché de passionnés qui le mérite amplement. Ambiance conviviale et champêtre de rigueur, exposants très impliqués, public de connaisseurs qui n'ont pas hésité à enrichir leur collection de nouvelles acquisitions. Le CVRA était une fois encore avantageusement représenté par Jean-Jacques, Léon, Gabi, Dominique, et aidé par l'aimable participation « motorisée » de Daniel MOLÈRES. Nous avons pris un plaisir particulier à cette expo que nous vous recommandons vivement.

JEAN-LOUIS BONNET

● **Les vergers d'Etouars et Soudat en Dordogne**

PAR HENRI GENDRE

Bourdeilles, le 20 septembre 2008

Avec Jean Ganiayre, nous avons visité l'ensemble des parcelles courant septembre. Au stade limité de mes compétences, je peux faire les remarques générales suivantes : de façon générale, le verger est correctement tenu tant pour la taille que pour les opérations générales d'entretien. Le fait que le conservatoire « garde la main » sur la taille et sur la conduite générale reste fondamental pour que les arbres ne subissent pas des interventions « fantaisistes ».

Sur l'ensemble des pêchers du conservatoire le feuillage est sain, abondant et peu déformé. Cependant les tordeuses orientales ont détruit l'extrémité des pousses.

Les gelées printanières et la persistance de températures basses tout au long du printemps ont entravé la floraison, la fécondation et la nouaison. Il n'y a donc que peu de fruits sur l'ensemble du verger.

En soulevant certains paillages, j'ai observé des entrées de galerie de petits rongeurs qui semblent avoir trouvé un domicile de choix dans les enchevêtrements de racines au cœur du « garde manger » sympathiquement mis à disposition par le conservatoire. Suite à une deuxième visite sur place ce samedi 20 septembre, je vous confirme que des petits rongeurs ont « colonisé » le système racinaire des arbres sous le paillage en de nombreux endroits. L'effet « dépressif » sur les arbres est en corrélation semble-t-il avec les entrées de galeries observables en enlevant le paillage.

Un point intéressant qui mérite d'être noté, madame le Maire a fait acheter un atomiseur qui sera d'un grand secours pour entretenir ce verger.

Je voudrais saluer le travail effectué sur place par la municipalité et par l'ensemble des bénévoles sous l'impulsion compétente et généreuse de Jean GANIAYRE. Ce dernier ayant des activités trop importantes dans le cadre de sa fonction d'élus du département souhaite trouver un successeur en tant que délégué départemental de l'association de soutien au Conservatoire dans la zone nord de la Dordogne.

● **Verger municipal du lac du Grècq – Orthez (64)**

PAR MICHEL RODES

- 42 arbres fruitiers plantés en Février 2006 et conduits en agriculture biologique.
- Culture sur billons avec fort amendement organique sur un sol très calcaire
- Verger ouvert au public. Exposition plein sud.

Le plan général de l'aménagement et réhabilitation après la dévastation liée à la construction du barrage avec arasement des haies et de l'aulnaie en ripisylve, a été élaboré par Etienne LAVIGNE et sur le terrain par Jean-Paul VERGÉ. Seules les essences locales ont été retenues avec la diversité de tailles et conduites possibles. C'est un vaste domaine ouvert à tous, très fréquenté, qui maintient un contact direct, franc entre les remparts de Moncade et le milieu rural.

Je ne suis plus élu mais le verger continue à être mené en agrobio, les Services prenant la chose à cœur, même si cet été quelques arbres plantés cette année ont été insuffisamment arrosés, qu'il faudra renouveler.

Les analyses de décembre 2007 montrent un sol désormais bien équilibré, facile à travailler au besoin et sans carence. Il avait fallu drainer car il y a une contre-pente avec des terrains hélas remaniés pour la construction de la digue toute proche.

L'espacement, les billons sont conformes aux préconisations du Conservatoire.

Merci au Conservatoire qui a fourni plants et conseils.

Merci à Etienne LAVIGNE Architecte concepteur du Domaine du Grècq.

accès : Boulevard Leclerc près de la Gendarmerie



Pommier Sang de bœuf



Verger municipal d'Orthez - Tour Moncade - Clichés Michel RODES



RUBRIQUE JARDIN

Des nouvelles du jardin naturel

PAR JEAN-MAIRIE LESPINASSE



Jeune trogne : une repousse de noisetier âgée de 2 ans.



Ces tiges très filiformes et tendres sont très faciles à broyer



Récupération de l'eau du toit

Les salades ont bien « pommé ». Cette année, en printemps – été, j'ai semé principalement des laitues grasses à feuilles épaisses et craquantes telles que Sucrine et de plus modérément Craquerelle du midi ; elles restent bonnes à manger même en début de montaison. La batavia Dorée de printemps présente la particularité d'être performante tout au long de l'année. Une variété nommée « Floréal » lui ressemble beaucoup, elle paraît plus résistante à la pourriture des feuilles basses. Floréal est une des rares variétés qui sont proposées à la fois aux amateurs et aux professionnels. (Photo 4)

Globalement, le jardin « s'améliore » mais comme chaque année des légumes se sont développés de façon remarquable alors que d'autres ont eu plus de difficultés :

La terre devient de plus en plus « grasse ». L'utilisation du BRF (bois raméaux fragmentés) depuis trois ans a certainement un effet plus important que n'avait eu la paille utilisée comme mulch les 9 années précédentes (voir la rubrique jardin du n°34 de cette lettre). Les repousses de trognes de noisetiers sont très vigoureuses et peuvent être coupées et broyées dès la fin de leur deuxième année de croissance ou un an plus tard (photos 1 et 2).

L'arrosage en goutte à goutte avec l'eau de la ville a été arrêté cette année. Trois points de récupération d'eau de pluie provenant des toits ont permis un arrosage manuel au goulot. Il reste à automatiser cette nouvelle façon d'irriguer si nous devons nous absenter en été (solutions à l'étude...). L'humidité des ados est contrôlée avec une petite sonde manuelle. Alors que la pluviométrie des mois de Mars, avril, mai et juin était largement supérieure à la moyenne sur 15 ans, celle de juillet : 34 mm, d'août : 63.5 mm et de septembre : 29.5 sont nettement inférieures à cette moyenne. Elle ne dépassa que rarement 10 mm à chaque période pluvieuse et de ce fait l'eau n'atteignait pas ou peu le sol sous la litière. Le pouvoir de rétention de cette terre graveleuse s'améliore avec le BRF ; 15 arrosages ont été nécessaires du 20 juin à fin septembre. La périodicité des arrosages fut déterminée, bien sûr, en fonction de la pluviométrie : entre 3 et 8 jours d'intervalle. (Photo 3)

Si la plupart des légumes se sont développés sans difficulté avec une mention spéciale pour les carottes, les choux pommés, brocolis et de Bruxelles, ce ne fut pas le cas des tomates et aubergines. Les premières ont été gelées début avril et les suivantes ont eu une nouaison difficile, ce ne fut qu'en septembre que la production devint satisfaisante. Je pense qu'à l'avenir il sera nécessaire que je « booste » ces espèces avec le compost maison.

PRAYSSAS

samedi 23 et dimanche 24 août 2008

La fêria des fruits

Ah !! Prayssas, l'incontournable, c'est la fête réussie, celle qu'il ne faut pas manquer, surtout avec une météo de rêve.

Samedi matin, Thérèse Villes et moi-même attendons l'arrivée du camion du CVRA, chargé la veille par Alain MARQUET et l'équipe de Barolle pour installer le stand sur la place de la mairie - emplacement idéal entre l'église et la mairie - 12 mètres de long. Sylvie ROQUES, comme d'habitude, prépare l'expo de poires et de pommes, tandis que Bertrand installe la banderole et les panneaux, vers 11h 30 tout est opérationnel.

Nous vendons des prunes pour faire des confitures. En début d'après-midi, les renforts J.C BIELLE, J. LAFFITE et Josiane BOLLAS sont les bienvenus; il y a déjà beaucoup de monde, surtout des gens qui achetaient nos prunes et nous avons appelé Marcel BOUSQUET chez lui pour qu'il passe chercher à Barolle le stock prévu pour la journée de dimanche pour qu'il nous approvisionne pour la nocturne. Nous étions sept samedi à partir de 18 heures et ce jusqu'à 23 heures, nous avons bâché le stand après le magnifique feu d'artifice.



Dimanche matin, après une courte nuit, nous avons ouvert notre stand à 9 heures. Le trio :Thérèse VILLES et son tablier rouge, Marcel BOUSQUET avec sa casquette verte et moi avec le béret à la pomme étions prêt à affronter la musique des bandas de Valence s/Baise. A la sortie de la messe, c'est l'inauguration officielle : les autorités civiles et militaires se sont attardées au stand du CVRA sous la conduite de Claude BOYER et Claude BALDI, Mr le Maire Alain MERLY, Mr CAMANI, Président du Conseil général, Mr FONGARO, Mr SAINT-MARTIN et aussi Mr Jean GALLARDO, Président du Syndicat de l'électrification du Lot-et-Garonne.

Vers 13 heures, pause repas avec l'incontournable entrecôte à l'échalote à la plancha de Jean Luc LOMBARD, je ne vous raconte pas... la suite a été dure; chaleur, musiques des bandas, des gens partout, et le fameux concours de la meilleure salade de fruits avec un louis d'or à gagner - j'ai été choisi pour faire parti du jury, je n'ai pas osé refuser - mon choix a été déterminant, mais que ce fut difficile !

Evelyne LETERME arrivée en milieu d'après-midi rencontra M. Alain CROS, Président de la coopérative fruitière Prayssica qui proposait Datil à la vente au centre des plus beaux fruits commerciaux, le

peintre VIGUÉ présenté par Marcel BOUSQUET, et quelques uns des exposants de la fête de l'arbre, Claude DURAND et ses noisettes, Henri GROS et ses alcools de poire et Pierre PESTRE, ainsi que le Docteur Etienne CLAVEL, coorganisateur de cette fête née en 1990.

Enfin l'arrivée de Bertrand ROQUES avec l'IVECO a été un soulagement !!
MERCI A TOUS !

PAUL PETRUZ

LAAS



7 septembre 2008

Etaient présents : D GROS, D PROUHET, Cl. ETIENNE, J.L. BONNET

Nous avons passé, une forte agréable journée. En effet, reçus dans une ancienne grange à maïs admirablement rénovée, notre emplacement, entouré de stands de produits régionaux était vraiment parfait pour la mise en valeur du CVRA. Bonne participation du public, auquel nous avons pu apporter de nombreux conseils surtout concernant le choix et le goût des pommes, et quelques détails pour l'achat des arbres.

L'affluence de ce jour là, semble présager une journée exceptionnelle pour le week-end du patrimoine. Il faudra être réactif !!

Petit point de détail : le déjeuner entre les différents exposants fut un moment particulièrement convivial. Bilan très positif.

J.L. BONNET

PUYMIROL (47)

le 7 septembre 2008.

Comice agricole

Dès 8 h 30, M^{me} VILLES et moi, installons le stand du CVRA sur la place du Champ de Mars à Puymirol à côté d'un Bruchois bien connu M^r Calixte PINCIN et ses merveilleuses citrouilles. Notre expo de poires, de pommes, de figues et de noisettes, intéresse beaucoup de monde et attire leur curiosité.

Ici, les agriculteurs du canton exposent ce qu'ils ont de plus beau : vaches, veaux, chevaux de selle, ânes et autres volailles et pigeons, des chiens de chasse, ... Après l'inauguration par les autorités, l'apéritif et surtout le repas paysan attire beaucoup de monde.

Une petite averse vers 16 h a contrarié



Sucrine



Deux composteurs séparés par un grillage permettant le passage de l'Eisenia foetida

J'essaie d'améliorer la fabrication du peu de compost que je fais. Les expériences réalisées par Jean Paul COLLAERT, journaliste spécialisé en jardinage, montrent qu'après une montée de température classique du mélange : matières vertes – matières sèches, le travail du ver Eisenia foetida prépare rapidement un matériau performant. Ce compost me sert à élever mes plantules et, comme décrit plus haut, il peut renforcer la croissance des « légumes d'origines tropicales ». Je rappelle que mon jardin est implanté en terre pauvre et graveleuse, sans apport extérieur chimique ou organique depuis 12 ans (Photo 5).

○ La campagne à la ville

Compte-rendu de la visite du jardin de l'association « les jardins d'aujourd'hui » à Bordeaux mis en place par Jean-Paul COLLAERT

le 8 septembre par Hélène PIRON et Evelyne LETERME

et par Jean-Marie LESPINASSE la semaine précédente

PAR **HÉLÈNE PIRON** ET **EVELYNE LETERME**



C'est au cœur de la zone industrielle et commerciale de Bacalan à Bordeaux que se cache ce jardin extraordinaire : le jardin Bougainville... rue Bougainville près du pont d'Aquitaine, installé depuis quelques années par Jean-Paul COLLAERT, journaliste et botaniste avec l'aide de Florence et de personnes en réinsertion sociale. C'est aussi un lieu d'apprentissage des techniques de jardinage et de compostage, transposé aussi dans les écoles.



Le carton vite dégradé et très apprécié par les Eisenia qui s'abritent dans ses alvéoles, protège aussi de la levée des herbes spontanées. Les vivaces se sont implantées très rapidement pour donner des floraisons permanentes et une végétation luxuriante que l'on retrouve aussi dans le jardin. Ici de nombreuses espèces et variétés cohabitent, tomates, haricots, choux, blettes, héliantheme, tournesol, maïs, asters, verge d'or, hibiscus, dahlia, œillet d'inde, physalis, poivron, artichaut... un mélange légumes-plantes à fleur, d'une rare élégance. Le tout installé sur une terre pauvre, avec un sol amélioré grâce au support carton couvert d'un apport de terre et de compost.



Le plus étonnant : la plantation sur trottoirs avec un carton en direct sur le chiendent.

Le carton est utilisé dans tous les cas de figure y compris dans les jardins et sur les tas de composts quelle que soit la méthode employée. Vite dégradé et apprécié par les vers de terre qui s'abritent dans les alvéoles.

Souvent on remarque des variétés très anciennes non hybridées, et d'autres très « travaillées », qui ont fait leur preuve de bonne adaptation à la région.

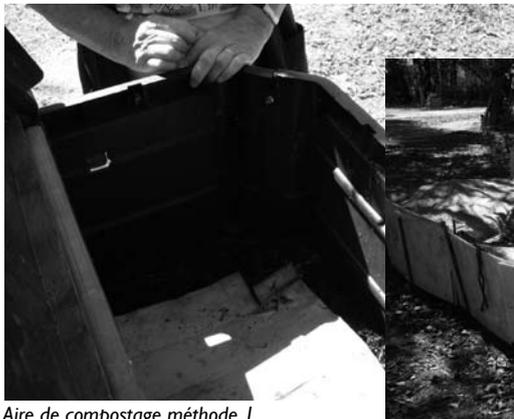
Une serre tunnel abrite la pépinière, véritable nurserie où semis et bouturages de toute sorte traduisent la curiosité des jardiniers à l'origine de ce jardin.

Au fond de la parcelle, sous de grands peupliers, une expérimentation de recyclage des végétaux fait la joie des vers de compost ... et des visiteurs. Là aussi le carton est utilisé, quelque soit la méthode.

Quatre types de compostage sont en cours, en composteurs vendus dans le commerce ou fournis par les mairies, sur une aire de compostage de grande surface, en bacs de 1m/2m isolés contre les variations de chaleur (modèle mis en place dans plusieurs écoles), avec des levures selon une méthode d'ensilage ou de choucroute. Jean-Paul prend plaisir à nous faire découvrir leurs odeurs, et voir notre étonnement à ... leur absence, justement.

Ce jardin d'aujourd'hui ressemble un peu à ceux d'hier par sa diversité mais surtout préfigure ceux de demain par son caractère innovant et incitatif pour les citoyens. Dans cet environnement si peu propice au dépaysement, ce lieu est un havre de paix, de beauté et de sérénité où la simplicité et la générosité de la nature s'allient à la sagesse et la compétence des jardiniers.

Une belle approche de l'écologie et de l'humanité.



Aire de compostage méthode 1



Aire de compostage méthode 2



Aire de compostage méthode 3



Aire de compostage méthode 4

le bon déroulement de cette fête, dommage pour les organisateurs et en particulier le président Mr CARNIEL et son équipe qui porte le comice agricole à bout de bras. On peut les féliciter et les encourager à continuer puisque nous avons remarqué que pas mal de jeunes enfants s'intéressaient aux animaux. On peut penser que quelques-uns prendront la relève un jour, parce que les agriculteurs sont eux aussi une espèce en voie de disparition.

Nous avons commencé à ranger le stand vers 18 h 30 ; peut-être à l'année prochaine.

PAUL PETRUZ

LAAS

Sam. 20 et dim. 21 septembre 2008

Le samedi, Jean-Louis, Dominique GROS, Marie-Noëlle DUFRENE et Christine DUVAL ont tenu le stand. Le temps était beau, ils ont réinstallé les tables sur l'esplanade devant le château ce qui était plus approprié pour rentrer en contact avec les visiteurs. Il y a eu 146 personnes recensées par les organisateurs ce samedi.

Le dimanche, Anne CADIC, ma femme Jocelyne et moi-même nous sommes retrouvés pour animer la journée. Jean-Louis nous a rejoint en fin d'après-midi. La manifestation a eu encore plus de succès que le samedi : nous avons vu passer 524 personnes. Le public s'est essentiellement intéressé aux pommes. Les dégustations ont été nombreuses et nous ont permis de présenter le travail du conservatoire. L'information sur la journée de l'arbre est également bien passée. Par contre peu de demandes techniques, mais cela paraît normal, les visiteurs venaient pour le parc et le château. Il était prévu des visites commentées du verger le dimanche. Vers 15h Anne s'est installée à disposition du public sur le verger pour répondre aux questions. Cela n'a pas eu de succès. Jean-Louis a alors proposé des visites commentées du verger d'une demi-heure, avec rendez-vous devant le château pour les personnes intéressées. Cela a très bien marché même si Jean-Louis a estimé que le temps était trop court (1 heure lui aurait convenu).

Le bilan général est excellent et nous avons tous passé une bonne journée.

PIERRE ZAREV

AGEN (47)

21 septembre 2008.



Journée de « l'élégance dans la course », Hippodrome

A l'invitation du président Mr BELLOT, le

CVRA était présent dimanche, sous un soleil radieux, à l'hippodrome.

Notre stand de 10 mètres linéaires, préparé toujours avec autant de professionnalisme par l'équipe de Barolle, a été très apprécié ; nous avons une belle expo de pommes, poires, figues et noisettes, des jus de pommes, de la littérature et des fruits de saison à vendre. Notre position à l'entrée de la fête était idéale ; les amateurs de courses, de flamenco et de défilé de mode étaient au rendez-vous.

Il faut préciser que la directrice Mme DEBONO et son équipe ont beaucoup travaillé à la réussite de cette magnifique journée ; Mme VILLES et moi avons apprécié le repas de midi offert par les organisateurs. L'après-midi s'est très bien passé, nous avons bénéficié du renfort de Marcel Bousquet ainsi que de Jean LAFFITTE et Josiane BOLLAS ; Mr et Mme BALDI et Evelyne LETERME nous ont fait une courte visite et ont certainement pu constater que le CVRA était bien représenté. Disons pour conclure que le monde des courses et les gens qui aiment les chevaux sont des amateurs de la nature comme ceux qui protègent des arbres et les fruits ; donc on est fait pour se comprendre.

PAUL PETRUZ

PAU (64)

Le 25 septembre 2008

le Comité d'Entreprise de TOTAL a accueilli le Conservatoire.

Entre 12h30 et 14h30, à la sortie de la cantine, les salariés de Total furent nombreux à faire un détour dans la salle d'exposition du CE avant de reprendre leur travail. Ils étaient curieux de découvrir l'expo de fruits de variétés anciennes (pommes et poires du Béarn et région environnante) que le conservatoire avait préparée. La dégustation de pommes surprend très agréablement les salariés qui se prêtent volontiers à une analyse comparative des saveurs : Jonathan a la préférence, mais la pomme Saint-Jacques étonne avec sa couleur jaune paille et son croquant. Chacun remplit sa poche avec ses pommes préférées et fait la queue pour la pesée. Christine a branché l'ordinateur sur le site du Conservatoire ; le gros livre d'Evelyne et Jean-Marie sur les genoux, elle conseille et tape les commandes d'arbres. Nos collègues veulent des arbres qui portent le nom d'un village béarnais ou de leur voisin. Ainsi Stéphane veut planter une Pérasse de Nay et une Vedette du Béarn. Quant à Julie, elle aurait tant aimé une Arragaou qu'elle vient de goûter et qu'elle a trouvée délicieuse ! Un autre commande la Cassou du nom de son voisin !.. Des épouses de collègues se sont déplacées spécialement pour l'occasion et en profitent pour adhérer à l'association de Soutien du Conservatoire.

Evelyne est sollicitée pour un conseil en même temps qu'elle dédicace Les Fruits Retrouvés. Les jus de fruits partent très vite et une commande de jus de fruits est organisée spontanément mais uniquement pour ceux qui veulent au moins un carton de 6 bouteilles ; c'est douze cartons qui sont finalement commandés et livrés le lundi suivant. Léon explique à Thierry les vertus



VIENT DE PARAÎTRE

Agroforesterie - Des arbres et des cultures de Christian Dupraz et Fabien Liagre La France agricole - Paru le 26/06/2008, 413 pages, 43€

Agroforesterie ? C'est le mélange, sur une même surface, d'arbres et de productions agricoles. Pourtant, depuis un siècle, les arbres ont été systématiquement retirés des parcelles agricoles, les cultures ont été intensifiées, le milieu a été artificialisé. Un retour des arbres dans les parcelles agricoles est-il encore possible ? Souhaitable ? Réaliste ?

La première partie de cet ouvrage permet de comprendre le fonctionnement d'une parcelle agroforestière. Quelle est l'influence des arbres sur les cultures ? Comment les arbres peuvent-ils tirer partie de la présence des cultures ? Quels effets de ces associations sur le bilan hydrique, le cycle de l'azote, la fixation de carbone, la préservation de la biodiversité ? Et au final, l'agroforesterie, dans quelles conditions est-ce productif ? Rentable ?

Dans la seconde partie, vous trouverez les conseils pour réussir votre projet agroforestier, de la plantation des arbres à leur récolte, du choix des espèces d'arbres et des cultures intercalaires à leur gestion quotidienne.

Les Mycorhizes - La nouvelle révolution verte de J. André Fortin, Christian Planchette, Yves Piché, Quae éditions - Paru le 15/07/2008, 131 pages, 24€70

Les mycorhizes sont formées par des champignons microscopiques qui font merveille en horticulture en travaillant en symbiose avec les racines des plantes. Les champignons aident les plantes à puiser des éléments nutritifs dans le sol et à s'adapter au milieu. En échange, les plantes fournissent aux champignons l'énergie qu'ils sont incapables de tirer eux-mêmes du soleil. Au cours des dernières années, une multitude de travaux ont clairement démontré l'intérêt scientifique et pratique de ces symbioses pour l'ensemble des végétaux du monde entier, que ce soit dans les écosystèmes naturels ou ceux aménagés par l'homme.

Pourtant, en dépit de ces preuves répétées et irréfutables, un grand nombre de praticiens en horticulture, en agriculture, en foresterie et en environnement comprennent encore mal l'importance concrète de ce phénomène. Les pratiques durables dans ces domaines d'application ont pourtant tout à gagner d'une utilisation judicieuse des symbioses mycorhiziennes. C'est dans cet esprit que les auteurs visent à la fois à faire comprendre dans cet ouvrage la biologie des mycorhizes dans ce qu'elle a de plus fascinant et à montrer comment en tirer profit dans de très nombreux aspects de la culture des plantes et de leur protection, tout en assurant le maintien des équilibres naturels.

Les soins naturels aux arbres de Eric Petiot, Edition du Terran, 3^{ème} trimestre 2008, 184 pages, 18€

Un ouvrage pratique, pour soigner les arbres à partir de préparations naturelles selon différentes techniques...

Un livre complet, des recettes précises, pour comprendre le fonctionnement des arbres et lutter efficacement contre les maladies tout en respectant la nature.

Partant de l'histoire des modes de traitement Eric Petiot présente les préparations naturelles, aborde la biologie des arbres et leur métabolisme, leur système de défense face aux agresseurs et le système de défense des ravageurs avant de décrire les modes de préparations biologiques et les modes de traitement. Un tour d'horizon complet.

Hors Série Revue Biodynamis,

Les préparations bio-dynamiques, 80 pages, 8€ + frais de port

Mouvement de Culture Bio-Dynamique

5, Place de la Gare - 68000 COLMAR

50 façons d'assassiner les limaces - Recettes pratiques et rigolotes pour trucider ou entourlouper l'ennemi « number ouane » de votre jardin.

Sarah Ford, traduit de l'anglais par Luc Rigoureux, Larousse, 95 pages, février 2008, 4€90

Petit ouvrage plein d'anecdotes humoristiques et de conseils pratiques pour essayer de se débarrasser des indésirables des jardins.

Les 4 saisons gourmandes d'Aquitaine, collectif de 29 auteurs, Editions confluentes, Bordeaux, juin 2008, 299 pages, 25€

L'Aquitaine passe pour être un paradis gastronomique. Ceux qui la découvrent

s'émerveillent de tant de richesses et de diversités. C'est pour rendre hommage à ce pays que ce livre est écrit. On y trouvera, au fil des saisons, l'histoire de ces multiples produits qui, par l'ingéniosité des hommes, aboutissent à ces merveilles que sont un grand foie gras, une lamproie à la bordelaise, une garbure béarnaise, un poulet aux truffes ou juste un plat de cèpes dégusté avec un vin du Médoc. Tous ces fruits de la nature, de la cueillette, de la chasse, de la pêche, de l'agriculture ou de l'élevage, sont à l'origine de festins et de convivialités qui s'expriment à chaque saison. Plus de 25 auteurs - pour une cinquantaine de produits - ont collaboré à cet ouvrage largement illustré. De nombreux encarts abordent des questions sur le terroir, l'agriculture biologique ou le gibier. Des recettes, des adresses de producteurs, des « bons plans », accompagnent chaque produit. Enfin, un choix de restaurants dans la région est proposé par Jacques BALLARIN.

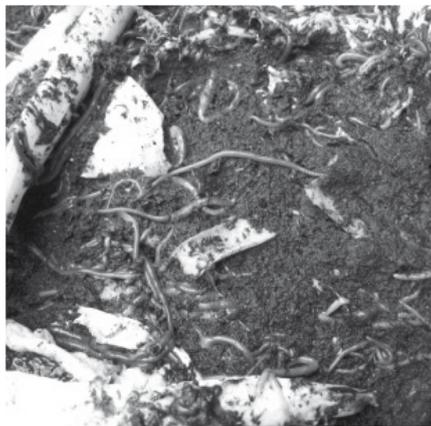
LU POUR VOUS

Extrait du texte paru sur le site :

http://www.sicoval.fr/documents/Lombricompostage_Ecosphere.pdf

○ Le lombricompostage

Si vous n'avez pas de jardin ou simplement une petite cour ou encore si vous êtes en appartement sans accès à l'extérieur, vous pouvez vous aussi faire du compost : le lombricompostage.



Les lombrics

Il existe dans la nature beaucoup d'espèces de vers de terre. Seules quelques-unes peuvent être mises dans la compostière. Les gros vers de terre que nous trouvons au jardin (surtout en bêchant) ne sont pas utilisables pour le compostage. Ce sont des laboureurs du sol qui vivent généralement à plus de 20cm de profondeur.

Les lombrics de compost sont des vers de surface qui se trouvent à maximum 10 cm. De ce fait, soumis à une forte prédation, ils se reproduisent très vite et se nourrissent de matière décomposée

(ex. litière de bois). Un seul lombric peut avoir sans problème une famille de 500 descendants en un an ! Les vers sont capables de digérer les déchets de cuisine sans odeur, en occupant un minimum de place et en produisant de petites quantités de compost et un engrais naturel liquide.

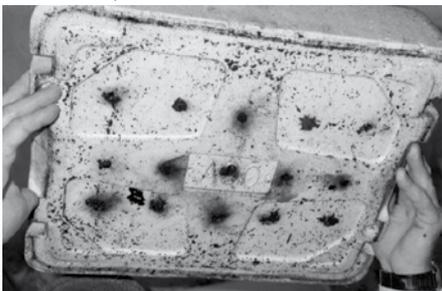
Le lombricompostage

C'est le recyclage par les lombrics de nos déchets organiques quotidiens. Une espèce, *Eisenia foetida*, est particulièrement efficace. Ce sont de petits vers rouges qui ont un cycle de croissance et de reproduction rapide et qui consomment beaucoup de matière organique. Avec des compétences pareilles, ce sont eux qui ont été « engagés » pour faire du lombricompostage

1. *Eisenia foetida* : c'est le « ver du fumier ». Rouge tigré de gris ou de jaune, ils préfèrent les matières en décomposition.

2. *Eisenia andrei* : c'est le « ver de Californie ». De couleur très rouge, ils préfèrent eux les matières fraîches.

N'ayant pas les mêmes moeurs, l'idéal étant d'avoir des représentants des 2 espèces dans sa compostière... Les lombrics sont gloutons, ils mangent entre 1/2 et 1 fois leur poids par jour ! Cela dépend essentiellement des conditions de vie du vers. Ils aiment être au calme et à l'obscurité. Le température doit avoisiner les 20°C (entre 15 et 25°C, ils se sentent bien). Il existe beaucoup de containers différents pour faire du lombricompostage.



Ils peuvent être en bois, plastique, frigolite, avec un aspect plus ou moins esthétique selon les constructeurs. On en trouve même qui sont incorporés dans un banc ou dans une table... On peut aussi les fabriquer soi-même : un bac de poissonnier en frigolite (avec le couvercle) ou une vieille poubelle en plastique aménagée peut suffire.

du BRF et le plaisir de cueillir des légumes « élevés » sans produit chimique ; Thierry repart avec le Jardin au Naturel, le livre sur BRF et un livre sur les légumes sous le bras. Il est déjà 14h30 ! Christine, Dominique et moi-même étions ravis de recevoir Evelyne LETERME et Léon PACHEBAT au sein de notre entreprise. Au nom du personnel de Total venu les rencontrer, nous les remercions pour tous leurs conseils et leur disponibilité.

MARIE-NOELLE DUFRENE

MONTESQUIEU (47)

Les 19, 22 et 23 septembre 2008

BENEVOLAT mise sous plis



L'envoi en nombre qui se déroule deux fois par an (septembre et janvier) porte bien son nom ! En effet ce sont près de 7000 lettres qui partent dans toute la France, annonçant les dates de la Fête de l'Arbre, l'arrivée des nouveaux catalogues et le programme des expositions de la fin de l'année.

Dans une ambiance conviviale et animée, 20 personnes se sont succédées durant trois jours afin que les courriers soient livrés en temps et en heure par la Poste.

Bien sûr jus de pomme et fruits ont permis de redonner l'élan nécessaire à ce travail en chaîne ! Vous pouvez vous manifester pour participer aux prochaines réjouissances ! Alors, à bientôt ?

CORINNE ET EVE

Les 27 sept., 2 et 11 octobre 2008

Récoltes des pommes

C'est une vingtaine de bénévoles qui sont venus à l'occasion de chacune des trois journées pour participer aux récoltes à Montesquieu. Accueillis par un petit café et des viennoiseries offertes par Georgette et une grosse brioche maison par Michèle, les journées démarrent dans une bonne humeur certaine. Mais au conservatoire les récoltes ne sont pas simples, aussi faut-il être attentif aux consignes. Avec des collections de 4 arbres par variétés dont les récoltes sont à répartir entre fruits à conserver et fruits à transformer en jus, et où les fruits moniliés en tout ou parti ou dégradés par le carpocapse devaient être mis au milieu des rangs afin d'être écrasés ensuite, la monotonie n'était pas de mise. Le casse-croute de midi pris en commun a permis de déguster l'admirable potage de Marcel FANTINO et les tout aussi extraordinaires desserts de Georgette et Michèle.

Sur les 3 journées, 55 personnes ont participé au ramassage et ont récolté 11,880 tonnes de pommes dont les deux tiers à destination du jus.

Rencontre avec une école maternelle

Le professeur des écoles de la petite section de l'école maternelle René BETUING du Passage d'Agen a demandé au Conservatoire des pommes dans le but de faire découvrir leurs goûts à ses jeunes élèves. Elle est donc venue au verger de Montesquieu samedi 27 septembre collecter 6 variétés de pommes. Nous lui avons donné quelques éléments concernant l'approche des goûts ainsi que la fiche d'analyse sensorielle élaborée par le conservatoire, et Françoise LARRUE et Jean-Pierre CARRAZE du Lycée hôtelier de Tarbes, fiche destinée à l'étude statistique des goûts de certaines variétés de pommes à la fête de l'arbre. Les élèves et leur maîtresse ont donc pu déguster et découvrir Anixa, la précoce à épiderme marron rugueux au goût anisé, Aragaou, à épiderme rouge strié cireux au parfum de fraise, Chaux, grosse jaune à chair fondante, Trompe gelées, conique à chair tendre et douce, Rose de Saint-Yrieix, à épiderme violacé recouvert d'une abondante pruine blanche qui devient cireux et brillant lorsqu'on la frotte et Belle Fleur jaune, l'ancienne américaine allongée et côtelée à l'épiderme sec et mat.

CERDAGNE (66)

Vendredi 03 et Samedi 04 octobre
Fête des Vergers en Cerdagne - Les enfants de la planète

HENDAYE (64)

Samedi 04 et Dimanche 05 octobre
« Prensaketa » – La pressée des pommes de variétés anciennes

PESSAC (33)

Samedi 04 et Dimanche 05 octobre
Automne de Bourgaillh
MARCEL FANTINO, CLAUDE BONNEHON,
ANDRÉ DUVAL, BERNADETTE FLORENSON,
FRANÇOISE LARRUE ET EVELYNE LETERME



Un lieu très bucolique dans le grand parc de 65 hectares entre la forêt et l'ancienne déchetterie remplacée par une belle colline paysagée aux éricacées dans laquelle le méthane est capté pour chauffer la serre tropicale de 1300m².

Le chemin de promenade est à l'occasion bordé d'exposants, proposant miel, confitures, crêpes bio, conserves de morilles, avec la présence de la Société d'Horticulture qui enseigne le greffage, le Conservatoire et son exposition d'une cinquantaine de variétés de fruits, et se terminant par une démonstration d'élagage en rappel.

Deux journées intenses où Marcel FANTINO retrouve année après année des habitués du jus de pommes et des pommes du conservatoire qui disparaissent rapidement du stand.



Comment ? (1) L'installation

La compostière sera placée de préférence à l'intérieur, dans un endroit calme. Si vous optez pour l'extérieur, sachez que à basses températures, ils se réfugient à l'intérieur du compost mais que les gelées peuvent être mortelles pour les vers...

1- Placez des cartons humides dans le fond du bac. Ce sera un refuge pour vos vers. Vous pouvez également rajouter quelques poi-

gnées de sciure (de bois indigènes !)

2- Placer les vers par-dessus.

3- Quand les vers se sont enfoncés, placer UN PEU de matière organique.

Pour commencer un lombricompost, il faut, en poids de vers, au moins le double de la quantité de déchets apportée par jour. Il est recommandé de mettre un minimum de 500gr de vers (1Kg est bien) (Par exemple, si vous apportez 250 gr de déchets par jour, amenez au minimum 500 gr de vers.) Surtout ne chargez pas de trop le bac au départ, laissez les vers s'habituer à leur nouveau milieu ! Les vers ne vont pas s'attaquer directement aux déchets, ils préfèrent les matières en cours de décomposition (2 à 3 semaines). Ne vous tracassez donc pas s'ils ne mangent pas tout de suite. Ils commenceront à bien manger 2 à 3 semaines après l'installation.

Ajouter toujours des déchets frais et veiller à ce que la matière organique ne s'accumule pas trop et que de la pourriture n'apparaisse pas. Si de la matière se décompose de trop sans être mangée, réduisez immédiatement vos apports (ou arrêtez carrément). Des matières non attaquées produiront de mauvaises odeurs.

4- Il vous restera ensuite (après 1 ou 2 mois) à trouver votre 'vitesse de croisière' en ce qui concerne les apports de matières organiques.



Ne placez pas de matières trop dures (tiges trop dures, os, broyat,...) dans le lombricomposteur (les vers de terre n'ont pas de dents) ni de déchets de viande qui produisent de l'ammoniac que les vers fuient. Ils ne sont pas trop friands non plus de produits laitiers, ne pas en incorporer de trop.

Apportez de temps à autre du papier journal ou du carton coupé en morceaux qui ont plusieurs avantages (apport de carbone, absorption des jus et des odeurs, ils sont aimés par les vers), ainsi que des marcs de café (avec le filtre) et un peu de coquille d'oeuf.

Comment ? (2) : les étapes du lombricompostage

L'humidité

Vous apporterez de l'eau lors du démarrage du processus avec les cartons mouillés. Ensuite les déchets de cuisine sont en général humides et assureront le besoin en eau sans apport supplémentaires. De plus, l'eau qui s'évapore se condense sur les parois et retombe dans le bac. Si l'été est très chaud et que votre compost sèche, rectifiez l'humidification, mais très doucement (avec un pulvérisateur). En effet, les lombrics ne sont doués ni pour l'apnée, ni pour la nage !

Le rapport Carbone/Azote

Les principaux déchets ménagers organiques apportés sont riches en azote. Il va donc être nécessaire de rééquilibrer avec un peu de matières carbonées (journal et carton). Si le carbone n'est pas trop important pour les vers, il l'est pour la composition finale du compost.

De plus, ces apports carbonés vont limiter les risques de voir vos déchets organiques se transformer en une pâte gluante et puante, par manque de structurant. Les vers adorent le papier, le carton ondulé, les cartons à œufs. Ils s'y réfugient, s'y reproduisent et s'en régalent. Le carton servira donc d'apport de carbone et de pompe pour l'excédent d'eau.

Si vous partez en vacances quelques semaines, demandez à un ami d'alimenter votre compostière, les vers mangent entre 1/2 et 1 fois leur poids par jour !

Comment ? (3) : les principes du lombricompostage

Une bonne gestion, l'aération

Les compostières n'ont pas besoin d'être aérées, au contraire il vaut mieux qu'elles soient étanches. L'air se renouvellera lorsque vous ouvrirez le couvercle pour incorporer des déchets. L'aération générale du contenant est entretenue en permanence par les lombrics qui creusent des galeries.

Ce su'aient les Eisenia :

l'obscurité, le « silence », car le bruit et les vibrations le font fuir, une température

entre 15 et 25 degrés Celsius et un taux d'humidité de 75 à 85%.

La décomposition de la matière organique produit des jus importants. Si le fond de votre compostière n'est pas percé de trous et munies d'un récupérateur de jus, il faudra en vérifier le niveau et régulièrement la vider.

Récupérez ces jus qui constituent un engrais naturel.

Qu'obtient-on ?

Un amendement de sol pour les jardinières, plantes d'intérieur et parterres de fleurs. Le lombricompost est riche en micro-organismes. Aussi perd-il vite ces propriétés au cours du temps. Nous conseillons de l'utiliser au plus vite, dans les six mois maximum.

Le compost a des effets sur la structure du sol et ses caractéristiques physico-chimiques, par l'apport d'éléments nutritifs et la biologie des sols, par la stimulation de l'activité microbienne et des microorganismes.



MARINE LINGLART-LIME – DIRECTRICE DÉVELOPPEMENT DURABLE
ECOSPHERE 3BIS RUE DES REMISES 94100 SAINT-MAUR-DES-FOSSES



LES TRAVAUX D'HIVER AU VERGER

La fin d'année est le moment pour faire le point sur l'état du verger et les événements climatiques ou sanitaires majeurs.

Ce qui a été le plus grave en 2008 :

- Dans tout le Sud-Ouest, la gelée du 7 avril sur fruits juste noués, La cloque du pêcher en Béarn et Pays-Basque comme en 2007
- La tavelure du pommier, généralisée avec des dégâts très importants
- Le carpocapse des pommes, très abondant
- Le mildiou de la vigne, partout
- La monilia sur pommes et coing avant récolte, partout
- La sécheresse d'été, principalement en vallée de Garonne et Quercy.



Chantecler, le 6 septembre 2008 - Parcelle traitée

inefficace. En 2009 nous reprendrons les traitements à la carpovirusine (virus de la granuloze du carpocapse). Quant à la tavelure du pommier, dont l'inoculum a été exceptionnellement abondant cette année, la protection sur les collections a été similaire aux autres années (8 traitements entre le 18 mars et le 13 mai) contre une quinzaine minimum chez les professionnels classique et bio, ce qui a laissé se développer le champignon sur les variétés de sensibilité équivalente à Golden. Par contre dans le verger musée aucun traitement n'a été fait (voir page 3) ce qui nous a permis de montrer que des variétés comme Chantecler, Golden, Reinette Clochard, reinette Rose et Calville blanc d'hiver ne peuvent rester sans protection.

Les interventions d'automne :

Protection fongicide et bactéricide de toutes les espèces (y compris vigne, figuier et noisetier).

Quel que soit l'état du verger et d'autant plus en présence d'un fort inoculum, les pulvérisations fongicides vont limiter la virulence de l'attaque au début du printemps. 3 traitements sont à réaliser en fin d'automne qui doivent couvrir

LAAS (64)

Dimanche 05 octobre 2008

Fête du Maïs

FOULEIX (24)

Dimanche 05 octobre 2008

Les automnales de la Brande

NEUVIC (24)

Dimanche 05 octobre 2008

Journée des Plantes

ETOUARS (24)

Samedi 11 octobre 2008

Visite du Verger et Animations
« Des fruits locaux et bio ! »



MANIFESTATIONS À VENIR

ESCOIRE (24)

Samedi 18 octobre 2008

Comice Agricole

STE FOY LA GRANDE (33)

Du samedi 18 au vendredi 24
octobre 2008

Club Naturaliste de Guyenne

ARES (33)

Samedi 25 octobre 2008

A la Sainte Catherine

SADIRAC (33)

Dimanche 26 octobre 2008

16^{ème} Journée des Fruits Oubliés
– Oh ! Légumes Oubliés

SABRES (40)

Dimanche 26 octobre 2008

Les Automnales de Sabres

MOMAS (64)

Dimanche 09 novembre 2008

Fête de l'Arbre

ST PIERRE DU MONT (33)

Samedi 15 novembre 2008

Exposition – Vente au magasin
Maïsador

CORNEBARRIEU (31)

Dimanche 23 novembre 2008

Foire aux Plantes

HENDAYE (64)

Du vend. 28 nov. au sam. 13 déc.

Pommes d'hier, Patrimoine pour
demain – Domaine d'Abbadia

MONTESQUIEU (47)

Sam. 29 & dim. 30 novembre

13^{ème} Fête de l'Arbre et des
Fruits d'Antan

MANIFESTATIONS EXTÉRIEURES

ST PAUL EN BORN (40)

Dimanche 26 octobre

6^{ème} édition de la fête des plantes

Troc de boutures et graines

TOURNÉE FRANÇAISE DE VISITES ET
CONFÉRENCES DE JACQUES HÉBERT.
UN DES PIONNIERS DU BRF AU
CANADA

Judi 2 oct., à Laillé, Ille et Vilaine (35)

Vendredi 3 octobre, à Guémené Penfao

(pépinière de l'Etat), Loire Atlantique (44)

Mardi 7 octobre, à St Loup sur Thouet

et Airvault, Deux-Sèvres (79)

Mercredi 8 octobre, à Challignac,

Charentes (16)

Judi 9 octobre, à Bordeaux, Gironde (33)

Vendredi 10 et Samedi 11 octobre, à

Auch, Gers (32)

RABASSE D'ASTARAC (32)

5 octobre 2008

**Convivium Gascogne gersoise de
Slow Food**

Présentation officielle à la presse du
Convivium lors de la journée « portes
ouvertes » pour l'éclosion du safran chez
Régis et Gina Vieux à la Rabasse d'Astarac.
<http://www.larabassedastarac.fr>

TURIN (ITALIE)

Du 23 au 26 octobre 2008

Salon International du goût

Slowfood



CREATION D'UNE ENTREPRISE DEDIEE AU BRF : TERRE EN SÈVE

Gilles DOMENECH co-auteur avec Eléa
ASSELINÉAU de « De l'arbre au sol, les
Bois Raméaux Fragmentés », a créé en juin
dernier à Ordan Larroque son entreprise
de production de BRF.

Contact : Gilles DOMENECH - Ordan
Larroque : 06 30 03 97 11



Golden, le 6 septembre 2008 - Parcelle traitée

2) deux semaines plus tard avec 250 g de bouillie bordelaise seule pour 10 l d'eau
3) en fin de chute des feuilles avec 400 g de bouillie bordelaise seule pour 10 l d'eau. Le purin de prêle (bien que non homologué comme fongicide) concentré à 10% peut être utilisé à la place de la dernière bouillie bordelaise. Son action mal connue a déjà prouvé son efficacité.

Protection des espèces à noyaux

Pendant l'hiver, les espèces à noyaux principalement les abricotiers, mais aussi les pruniers et les cerisiers sont sensibles aux bactérioses, maladies provoquées par des bactéries qui pénètrent sous les écorces pendant les périodes humides, véhiculées ensuite dans les vaisseaux. C'est au moment du débourrement que l'on constate des mortalités de charpentières voire de l'arbre entier.



Reinette Clochard, le 6 septembre 2008 - Parcelle non traitée

toute la période de défeuillaison (attention toutes les espèces ne se comportent pas de manière identique) :

1) juste avant ou en tout début de chute des feuilles avec 250 g de bouillie bordelaise pour 10 litres d'eau additionnée de 400 g de perlurée (engrais azoté soluble). Pour l'élimination des tavelures, l'apport d'urée couplé à un broyage des feuilles tombées au sol permet l'accélération de leur décomposition et réduit les infestations au printemps.

La protection se fait par badigeonnage des troncs et des charpentières avec une épaisse couche de peinture protectrice et désinfectante en plus des traitements cupriques, soit à base d'une pâte réalisée avec de l'argile très pure dans laquelle on incorpore 5 à 10% de Bouillie bordelaise et de l'huile de lin cuite, soit avec une spécialité du commerce type Arbopast applicable au pinceau ou au pulvérisateur après dilution.

Protection contre les pucerons cendrés du pommier

Pour perturber le cycle du puceron cendré du pommier et diminuer les populations de printemps, il est conseillé de réaliser deux pulvérisations à l'automne à deux semaines d'intervalle à l'aide d'argile kaolinite calcinée à la dose de 600 g/10l d'eau. Cette préparation est compatible avec la bouillie bordelaise et le purin de prêle.

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

NOM :
Prénom :
Adresse :
.....

NOM :
Prénom :
Adresse :
.....

Membre actif avec La Lettre 30 euros

Numéro adhérent :

Membre bienfaiteur avec La Lettre 40 euros
Personne morale 55 euros

Date Signature

Cocher la catégorie choisie.
Un reçu fiscal du montant de l'adhésion seule sera envoyé au nouvel adhérent avec sa carte

A renvoyer à :
A.S.C.V.A.
Domaine de Barolle
47130 MONTESQUIEU

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



LE LANGAGE DE LA CONDUITE PROPOSÉE À NOS ARBRES FRUITIERS

PAR JEAN MARIE LESPINASSE, RETRAITÉ DE L'INRA

Si vous n'avez pas eu l'occasion de lire « De la taille à la conduite des arbres fruitiers » et si vous n'avez pas eu la possibilité de venir « tailler » les collections variétales de Barolle ou d'ailleurs, cet article vous invitera sans doute à vous informer davantage sur l'évolution de nos connaissances concernant la nature et la vie de nos arbres.



Voici un **langage** et des **images** pour mieux comprendre ! C'est comme si nous avions un trousseau de clefs pour mettre notre arbre fruitier en équilibre sans le traumatiser !

- La « **taille** » est une idée de l'homme qui veut maladroitement dominer la nature mais l'arbre ne veut pas de cette intrusion dans son mode de croissance et de fructification. Cette différence est symbolisée par la figure 1 : « A » : L'arbre ne devient fruitier que grâce à sa ramification terminale : cette **forme en trompette** de la branche fruitière que l'on appelle « **acrotonie** ». « B » : l'homme réactivant la croissance par le sécateur recherche, à l'inverse, une **forme sécurisante** et de ce fait végétative. L'arbre produira tardivement et de façon irrégulière (1 an sur 2) (**figure 1**).

- La **dominance apicale** (la priorité et la force de l'œil terminal) c'est « le chef ». Lorsqu'il y a plusieurs dominances donc plusieurs chefs sur un même tronc (il n'y a pas qu'avec les arbres que cela arrive !) nous observons une concurrence végétative dans la partie haute de l'arbre et, ainsi, il se dévitalise par le bas. C'est le déséquilibre !

- La **branche fruitière** c'est l'unité de production et... de réflexion. Une branche fruitière c'est un bras, une main, et des doigts. Pour avoir une main il faut un bras, pour avoir des doigts il faut une main (**figure 2**).

- Les branches qui ont un diamètre inférieur à 10 mm sont étouffées par les voisines et doivent être supprimées. On les appelle les « merdouilles ».

- La branche devient fruitière en passant sous l'horizontale. Cette position invite les bourgeons latéraux à développer latéralement des bouquets de mai ou des coursonnes.

- Quand il y a sur la branche trop de bourgeons rapprochés l'alimentation de chacun régresse, les fruits sont petits et insipides. Il est alors nécessaire de supprimer les bourgeons fruitiers en surnombre et mal placés à l'intérieur de l'arbre et sous la branche. Cette opération s'appelle « l'extinction » (**figure 3**).

- **L'équilifruit** nous permet de raisonner cette extinction, c'est à dire ne laisser sur la branche que les organes fructifères bien placés. Cet instrument permet de déterminer à la taille le nombre de coursonnes pouvant être conservées sur la branche en fonction de sa vigueur. Il peut indiquer également le nombre de fruits laissés sur cette branche au moment de l'éclaircissage en mai-juin (**figure 4**).

- Face à la vigueur on élague par une ablation entière de la branche (tout ou rien). Cette opération se fait de préférence en été ou après la récolte pour les répétitions (gourmands) ou, cas échéant, pour la branche trop vigoureuse.

- Face à la faiblesse on ne taille surtout pas, on éteint (extinction des bourgeons en surnombre) c'est à dire on recentre la croissance sur les points végétatifs les mieux placés.

- La lumière doit passer dans le centre de l'arbre. Ce nettoyage dans un rayon de 20 à 100 cm autour du ou des troncs selon le volume de l'arbre, est désigné par les termes puits de lumière ou cheminée (**figure 5**).

- Enfin la stratégie des 3 E : Elagage, Extinction et Eclaircissage situent dans le temps et sur l'arbre ces trois interventions. Il s'agit de réguler la fructification en utilisant, selon les variétés et les circonstances le fait de pouvoir jouer avec ces trois moyens essentiels qui sont à notre disposition. On ne parle plus de taille mais on élague et / ou on éteint et / ou on éclaircit ! (**figure 6**).

Merci à deux collègues techniciens Bruno HUCBOURG et Michel RAMONGUILHEM ; avec leur accord je me suis inspiré d'un de leurs articles.



RECHERCHONS

Pour l'abbaye bénédictine Saint-Eustase d'Eyre-Moncube – Landes, un broyeur à pommes et un presseur manuel d'occasion (don accepté).

Contact : SEUR MARIE-COLOMBAN
Tél : 05 58 76 24 25



CHERS AMIS ADHERENTS BENEVOLES

Nous savons que nous pouvons compter sur votre disponibilité et votre dévouement. L'afflux de bénévoles aux séances de récolte de fruits à Barolle en est une des preuves.

On vous demande encore un petit effort de plus : pour ceux qui sont sollicités par des envois en nombre que nous faisons de temps à autre, ayez la gentillesse de répondre...

Cette année le taux de retour à nos courriers (cf courrier de demande de présence sur les expos envoyés aux adhérents des Pyrénées-Atlantiques et des Landes par Léon PACHEBAT ou encore celui de demande d'aide à l'entretien des locaux à Montesquieu envoyé par Roger LAGARRIGUE) a été faible - de l'ordre de 10 %. Or c'est le taux de retour des « mailings » ordinaires que pratique n'importe quelle entreprise ou association.

Mais l'Association de Soutien au Conservatoire Végétal d'Aquitaine serait-elle une association comme une autre ? Sûrement pas.

Montrez nous qu'il n'en est pas ainsi, en répondant systématiquement à nos courriers quand vous serez sollicités, même par la négative !

Nous vous remercions par avance.

LÉON PACHEBAT ET EVELYNE LETERME

Un de nos plus fidèles adhérents Landais, Paul CLAVE, trésorier du GRPA de 1984 à 1987, nous a quittés cet été. Ami de la nature et des arbres, fier de notre réalisation et de l'évolution du Conservatoire, lui qui a participé à sa mise en place, n'a cessé de lui apporter son soutien et de nous proposer son aide jusqu'à notre départ de Mont-de-Marsan. Nous présentons nos sincères condoléances à son épouse Paule.

LE LANGAGE DE LA CONDUITE PROPOSÉE À NOS ARBRES FRUITIERS

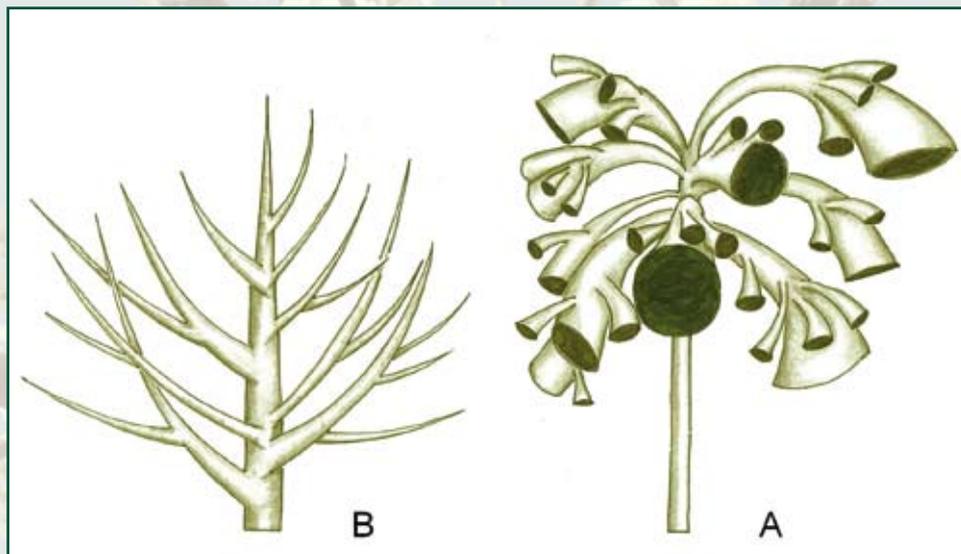


Figure 1 : Vision de l'homme et comportement de l'arbre fruitier.



Figure 2 : La main et ses doigts. La démultiplication naturelle de la croissance crée de nombreux points de fructification.



Figure 3 : Ces branches auraient mérité d'être déchargées du 1/3 de leurs coursonnes.



Figure 4 : L'équilifruit.



Figure 5 Le puits de lumière dans un prunier.

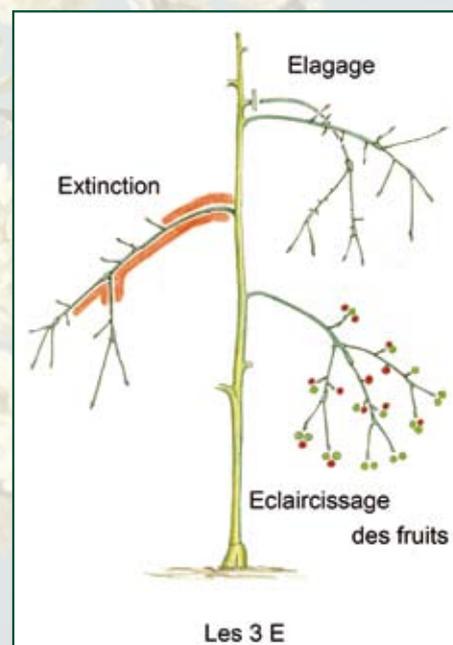


Figure 6
Les 3 E : Elagage, Extinction, Eclaircissage.